Otto Günther fl. Schwester

Marietta Schaller.

Weihnachten 1921.

Neues
auf vieljährige Erfahrung
gegründetes

Kochbuch

für
die bürgerliche, wie für die feinere Küche,
oder:
Gründliche Anweisung
zum
Kochen und Braten,
zur Bereitung der
Backwerke, Cremes, Gelées, Getränke u. s. w.
und zum Einmachen aller Arten Früchte.

Ein Handbuch
für
Hausfrauen, Haushälterinnen und angehende Köchinnen.

Von
Sophie Armster,
weiland Gastwirthin zur London-Schenke in Stade.

Siebente vermehrte und verbesserte Auflage.

Stade,
Druck und Verlag von A. Pockwitz.
1853.

Vorrede.

Den vielseitig an mich ergangenen Aufforderungen, die Sammlung meiner eigenen und selbst geprüften Recepte zum Kochen, Braten, Backen u. s. w. im Druck herauszugeben, mit Vergnügen nachkommend, übergebe ich hiermit in den nachfolgenden Anweisungen meine in langjähriger Ausübung der Kochkunst mir erworbenen Erfahrungen, in der Hoffnung, daß diese nicht ohne Beifall aufgenommen werden.

Ich habe dieses Kochbuch nicht allein als Beihülfe für erfahrene Hausfrauen und Haushälterinnen, sondern auch als Rathgeber für angehende Köchinnen bestimmt, und ist daher jede Anweisung, sowohl zu den einfachen wie auch feineren Gerichten, so viel wie möglich, faßlich beschrieben, damit selbst die auch noch so wenig erfahrene Köchin sich genau darnach richten könne.

Die feineren Gerichte, welchen viele Köchinnen häufig nur deshalb einen fremden Namen geben, um den Feinschmecker schon im Voraus nach dem Hautgout derselben lüstern zu machen, sind in diesem Kochbuche überall mit deutschen Benennungen aufgeführt. Einer geübten, in der feinern Kochkunst routinirten Köchin wird es ein Leichtes sein, nach ihrem Gefallen dieser oder jener feinen Speise einen andern passenden Namen zu geben, je nachdem die Zuthaten kräftig-, mild- oder süßschmeckend sind.

Ich wage nun noch den Wunsch auszusprechen, daß ich durch die Herausgabe dieses Kochbuchs, sowohl meinen jetzigen, wie auch vielen vormaligen Schülerinnen, welche letztere, theils für ihren eignen, theils für fremden Hausstand, bereits zu Haushälterinnen bei mir sich bildeten, nützlich werden möge; auch wird es mir sehr schmeichelhaft sein, wenn dasselbe, als allgemein brauchbar befunden, in vielen Haushaltungen Eingang erhält.

Stade, im October 1828.

Sophie Armster.

Vorrede zur siebenten Auflage.

Der vielseitige Beifall, welchen dieses reichhaltige Kochbuch bisher erhielt, wird auch sicherlich dieser siebenten Auflage zu Theil werden, um so mehr, als diese eine Vermehrung von einigen hundert ausgezeichneten Recepten für die feinere Kochkunst erhalten hat. Es enthält nun diese Ausgabe über 2200 Anweisungen zur Bereitung von Speisen, sowohl für die bürgerliche, als auch für die feinere Küche und ist solches dadurch für alle Stände eben so brauchbar als rathgebend geworden.

Seit der ersten Auflage ist dieses Kochbuch bis jetzt um das Doppelte vermehrt und dennoch der Preis nicht erhöht worden.

Inhalts-Verzeichniß.

I.
Einige Vorschriften zur Vorkenntniß, als Einleitung.

№		Seite
	a) Empfehlung der Reinlichkeit	1
	b) Das Kochgeschirr	1
1.	Blanchiren	2
2.	Grilliren	2
3.	Dressiren	3
4.	Garniren	3
5.	Mariniren	3
6.	Vom Legiren oder Abrühren der Suppen, Saucen u. s. w. mit Eiern	3
7.	Eine Klare zu machen	3
8.	Weiß gebranntes Mehl	4
9.	Braun gebranntes Mehl	4
10.	Butter abzuklären	4
11.	Butter zu Schaum zu rühren	4
12.	Mit Eiweiß zu klären	4
13.	Eiweiß zu Schaum zu schlagen	5
14.	Zucker abzuklären	5
15.	Zucker zu färben	5
16.	Zucker zu färben auf andere Art	5
17.	Rosenbrod	5
18.	Butter vortheilhaft einzusaltzen	6
19.	Ranzige Butter zu verbessern	6
20.	Sardellen-Butter	6
21.	Krebs-Butter	6
22.	Englische Plain-Butter	7
23.	Farce	7
24.	Fleisch à la Daube	7
25.	Fleisch-Speisen aller Art à la Braise	7
26.	Consommé	8
27.	Rahm-Jüs oder Bechamelle	9
28.	Coulis zu braunen Saucen	9
29.	Blanc zu weißen Saucen	9
30.	Gute Jüs	9
31.	Glace zu verfertigen	10
32.	Bouillon-Kuchen	10
33.	Bouillon-Kuchen auf andere Art	11
34.	Bouillon-Kuchen für Kranke	11
35.	Gebackenes Brod in Suppen	12

II. Von Suppen.

A. Fleisch-Suppen.

	Vom Kochen des Suppenfleisches	12
1.	Bouillon zu kochen	13
2.	Einfachere Bouillon	14
3.	Bouillon-Suppe schnell zu verfertigen	14
4.	Weiße Bouillon	14
5.	Bouillon- oder Jüs-Suppe	15
6.	Braune Bouillon-Suppe	15
7.	Braune Bouillon-Suppe mit Sago	15
8.	Bouillon-Suppe mit Savoyekohl und Fricandelle	16
9.	Bouillon-Suppe mit Champignons	16

№		Seite
10.	Bouillon-Suppe mit Nudeln	16
11.	Bouillon-Suppe m. Graupen	16
12.	Bouillon-Suppe mit Reis	17
13.	Bouillon-Suppe mit Graupen oder Reis und schwäbischen Klößen	17
14.	Klare Bouillon mit dick gekochtem Reis	17
15.	Bouillon-Suppe mit Reis und Parmesan-Käse	17
16.	Bouillon-Suppe mit Rockenbrod und verlornen Eiern	17
17.	Suppe à la Reine für 12 Personen	18
18.	Französische Suppe	19
19.	Bouillon-Suppe mit Eierkäse	19
20.	Mock-Turtle-Suppe	19
21.	Mock-Turtle-Suppe a. a. A.	20
22.	Kalbfleisch-Suppe mit Reis	20
23.	Kalbfleisch-Suppe mit Macaronen	21
24.	Lungen-Suppe für 6 Personen	21
25.	Hammelfleisch-Suppe mit Kartoffeln	21
26.	Hasen-Suppe für 6 Personen	22
27.	Tauben-Suppe mit Spargel für 8 Personen	23
28.	Hühner-Suppe für 12 Personen	23
29.	Hühner-Suppe auf and. Art	23
30.	Enten-Suppe	24
31.	Enten-Suppe mit Savoyekohl für 6 Personen	24
32.	Krammetsvögel-Suppe für 6 Personen	25

B. Fisch-Suppen.

1.	Fisch-Suppe	25
2.	Hamburger Aal-Suppe für 12 Personen	26
3.	Aal-Suppe auf andere Art	27
4.	Aal-Suppe auf andere Art	27
5.	Sturen-Suppe	28
6.	Sturen-Suppe auf and. Art	28
7.	Quappen-Suppe m. Bouillon	28
8.	Quappen-Suppe mit Milch	29
9.	Austern-Suppe	29
10.	Austern-Suppe auf and. Art	29
11.	Krebs-Suppe	30
12.	Schildkröten-Suppe	30
13.	Mockturtle-Suppe	32

C. [illegible]rod-, Mehl- und Milch-Suppen.

1.	Semmel-Suppe	32
2.	Suppe von schwarzem Brode	32
3.	Braune Mehlsuppe m. Wasser	32
4.	Braune Mehlsuppe a. a. Art	32
5.	Braune Mehlsuppe m. Milch	33
6.	Milch-Suppe mit engl. Brei	33
7.	Milch-Suppe mit Rosenbrod	33
8.	Milch-Suppe m. Macaronen	33
9.	Milch-Suppe m. Buchweizen-Grütze	34
10.	Milch-Suppe mit Graupen	34
11.	Milch-Suppe mit Gries	34
12.	Milch-Suppe mit Sago	34
13.	Milch-Suppe mit Reis	34
14.	Milch-Suppe mit Reisklump	35
15.	Milch-Suppe mit Mandeln	35
16.	Milch-Suppe mit Mandeln-Klümpen	35
17.	Milch-Suppe mit Chocolade	35
18.	Milch-Suppe mit Chocolade und Schaum	35
19.	Kalte Milch-Suppe m. geschlagenem Schaum von Eiweiß	36
20.	Schneemilch mit gefüllten Theekuchen	36
21.	Kalte Milch mit Orangenblüthenwasser	36
22.	Buttermilch-Suppe	37

D. Suppen von Feldfrüchten.

1.	Blumenkohl-Suppe	37
2.	Suppe von Savoyekohl	37
3.	Körbel-Suppe	37
4.	Kräuter-Suppe	37
5.	Wasser-Suppe mit Sauerampfer und Körbel	38
6.	Suppe von getrockneten Erbsen	38

№ Seite

7. Suppe von jungen grünen Erbsen mit Bouillon 38
8. Suppe von grünen Erbsen mit Wasser und Schwemmklümpen 39
9. Linsen-Suppe 39
10. Linsen-Suppe mit Schweine-Pökelfleisch für 6 Personen 39
11. Suppe von weißen Bohnen 40
12. Rumford'sche Suppe 40
13. Kartoffeln-Suppe 40
14. Kartoffelnsuppe mit Schweineschwarten 41
15. Hafergrütz-Suppe mit Kartoffeln 41
16. Suppe von Hafergrütze 41
17. Hafergrütz-Suppe auf a. Art 42
18. Zwiebel-Suppe 42

E. Obst-Suppen.

1. Citronen-Suppe 42
2. Suppe mit gefüllten Citronen 42
3. Melonen-Suppe für 4 Personen 43
4. Aprikosen-Suppe 43
5. Prünellen-Suppe 44
6. Suppe von frischen Zwetschen 44
7. Suppe von geschälten frischen Zwetschen 44
8. Suppe von getrockneten Zwetschen 44
9. Suppe von frischen Kirschen 45
10. Suppe von frischen Kirschen auf andere Art 45
11. Suppe von getrockneten Kirschen 45
12. Suppe von eingekochtem Kirschensaft 46
13. Suppe von eingekochtem Johannisbeersaft 46
14. Himbeeren-Suppe 46
15. Suppe von frischen Pflaumen 46
16. Aepfel-Suppe 47
17. Aepfel-Suppe mit Wein 47
18. Heidelbeeren-Suppe 47
19. Hagebutten-Suppe 47
20. Obst-Kalteschalen 47

F. Wein- und Bier-Suppen.

1. Wein-Suppe 48
2. Wein-Suppe mit Schwarzbrod 48
3. Wein-Suppe mit Weißbrod 48
4. Wein-Suppe mit Corinthen 48
5. Wein-Suppe mit geröstetem Weißbrod 48
6. Wein-Suppe mit Perlgraupen 49
7. Wein-Suppe mit Reis 49
8. Wein-Suppe mit Gries 49
9. Wein-Suppe mit weißem Sago 49
10. Wein-Suppe mit braunem Sago 50
11. Wein-Suppe mit Kümmel 50
12. Wein-Suppe mit Chocolade 50
13. Wein-Suppe mit Chocolade auf andere Art 50
14. Schaum-Suppe 51
15. Suppe mit einem Berg für 6 Personen 51
16. Wein-Kalteschalen 51
17. Warm-Bier 51
18. Bier-Suppe 51
19. Bier-Suppe mit Gries 52
20. Bier-Suppe mit Graupen 52
21. Bier-Suppe mit Graupen und Rosinen 52
22. Bier-Suppe mit Reis 52
23. Bier-Suppe mit Sago 52
24. Bier-Suppe mit Kümmel 53
25. Bier-Suppe mit Kümmel auf andere Art 53

G. Kalteschalen.

1. Erdbeeren-Kalteschale 53
2. Kirschen-Kalteschale 53
3. Himbeeren-Kalteschale 54
4. Kalteschale v. Johannisbeeren 54
5. Pfirschen-Kalteschale 54
6. Ananas-Kalteschale 54

№		Seite
7.	Apfelsinen-Kalteschale	54
8.	Rothwein-Kalteschale mit Erdbeeren	55
9.	Rothwein-Kaltesch. m. Sago	55
10.	Wein-Kalteschale	55
11.	Rothwein-Kalteschale	55
12.	Wein-Bier-Kalteschale	55
13.	Bier-Kalteschale	56
14.	Preußische Kalteschale	56
15.	Milch-Kaltesch. m. Mandeln	56
16.	Milch-Kalteschale mit Rahmschaum	56
17.	Milch-Kalteschale	56
18.	Abgerührte Milch zu Erdbeeren	56
19.	Forcirte Buttermilch	57

III. Von Klümpen oder Klößen und Farcen.

1.	Große Fleisch-Klümpe	57
2.	Große Fleisch-Klümpe auf andere Art	57
3.	Fleisch-Klümpe	58
4.	Rindfleisch- u. Leber-Klümpe	58
5.	Kalbfleisch-Klümpe	59
6.	Hühnerfleisch-Klümpe	59
7.	Schwäbische Klöße	59
8.	Schwemm-Klümpe	60
9.	Fisch-Klümpe	60
10.	Krebs-Klümpe	60
11.	Austern-Klümpe	61
12.	Brod-Klümpe	61
13.	Semmel-Klümpe	62
14.	Feine Semmel-Klümpe	62
15.	Reis-Klump	62
16.	Eier-Klöße	62
17.	Eier-Klöße auf andere Art	63
18.	Gebackene Klümpe in Wein-Suppen	63
19.	Mandeln-Klümpe	63
20.	Aepfel-Klümpe	63
21.	Kirschen-Klümpe	64
22.	Butter-Klümpe	64
23.	Klümpe von übriggebliebenem Kalbs- oder Hühner-Braten	64
24.	Leber-Klümpe	65
25.	Leber-Klümpe auf andere Art	65
26.	Ragout-Klümpe	66
27.	Mehl-Klümpe	66
28.	Gries-Klümpe	66
29.	Kartoffeln-Klümpe	66
30.	Kartoffeln-Klümpe auf a. Art	67
31.	Kartoffeln-Klümpe	67
32.	Kartoffeln-Klümpe m. Rosinen	67
33.	Kartoffeln-Klümpe mit Thymian	67
34.	Großer Kartoffeln-Kloß	68
35.	Kartoffeln-Klümpe von rohen Kartoffeln	68
36.	Eierkuchen-Klümpe	69
37.	Käse-Klümpe	69
38.	Hefen-Klümpe	69
39.	Reis-Klümpe	70

Farcen.

1.	Rindfleisch-Farce	70
2.	Kalbfleisch-Farce	70
3.	Wildpret-Farce	70
4.	Hühnerfleisch-Farce	71
5.	Fisch-Farce	71
6.	Krebs-Farce	71
7.	Leber-Farce	71
8.	Mandeln-Farce	72

IV. Vom Gemüse.

	Vom Kochen der Gemüse	72
1.	Spargel mit geschmolzener Butter	72
2.	Spargel auf andere Art	73
3.	Spargel mit jungen gelben Wurzeln	73
4.	Spargel mit Rahm	73
5.	Junge Erbsen zu kochen	73

№		Seite
6.	Junge Erbsen mit Wurzeln	74
7.	Junge Erbsen mit Salat	74
8.	Junge Erbsen mit Rahm	74
9.	Junge Erbsen mit Hühnern	74
10.	Junge Erbsen mit Krebsen	75
11.	Junge Erbsen auf Englisch	75
12.	Graue Erbsen zu kochen	75
13.	Zucker-Erbsen zu kochen	75
14.	Trockene Erbsen zu kochen	76
15.	Linsen zu kochen	76
16.	Linsen mit Essig-Sauce	77
17.	Vits-Bohnen unabgekocht	77
18.	Grüne Bohnen à la Française	77
19.	Saure Vits-Bohnen mit Speck-Sauce	78
20.	Vits-Bohnen mit Eier-Sauce	78
21.	Vits-Bohnen mit Bouillon	78
22.	Vits-Bohnen auf andere Art	79
23.	Vits-Bohnen in geschmolzener Butter	79
24.	Vits-Bohnen mit jungen Hühnern	79
25.	Eingemachte Vits-Bohnen zu kochen	80
26.	Grüne getrocknete Vits-Bohnen zu kochen	80
27.	Trockene Bohnen zu kochen	80
28.	Große Bohnen zu kochen	80
29.	Große Bohnen a. andere Art	81
30.	Gelbe Wurzeln zu kochen	81
31.	Wurzeln mit saurer Sauce	82
32.	Blumenkohl zu kochen	82
33.	Blumenkohl mit jungen Hühnern	82
34.	Blumenkohl mit Parmesan-Käse	82
35.	Blumenkohl mit Krebsen	83
36.	Blumenkohl mit Hammel- oder Lammfleisch	83
37.	Blumenkohl mit Hühnern oder Tauben in Fricassee	83
38.	Savoyekohl zu kochen	83
39.	Savoyekohl mit Rahm	84
40.	Gefüllter Savoyekohl	84
41.	Savoyekohl mit einem Fleischkloß	85
42.	Savoyekohl mit Enten	85
43.	Savoyekohl mit Hasen	86
44.	Gewöhnlicher weißer Kohl mit Hammelfleisch	86
45.	Gefüllter weißer Kohl	86
46.	Gefüllter Kohl a. andere Art	88
47.	Paupiettes von weißem Kohl	88
48.	Weißer Kohl mit Feldhühnern	89
49.	Rosen-Kohl	90
50.	Sauer-Kohl mit Hecht	90
51.	Saurer Kohl mit Hecht und Parmesan-Käse	91
52.	Saurer Kohl mit Creme und Hecht	92
53.	Garnirter Sauer-Kohl à la Bechamelle	92
54.	Sauer-Kohl mit Ragout von Hecht, Krebsen und Austern	93
55.	Sauer-Kohl mit Sardellen und Austern	94
56.	Forcirter Sauer-Kohl	94
57.	Rother Kohl mit Aepfeln	95
58.	Rother Kohl mit Feldhühnern	95
59.	Brauner Kohl mit Kastanien	95
60.	Brauner Kohl a. andere Art	96
61.	Gehackter brauner Kohl	96
62.	See-Kohl	97
63.	Brocoli	97
64.	Kardi	97
65.	Kohlrabi auf gewöhnliche Art	98
66.	Gefüllter Kohlrabi	98
67.	Artischocken zu kochen	99
68.	Artischocken auf andere Art	99
69.	Artischocken noch auf a. Art	99
70.	Gefüllte Artischocken	100
71.	Artischocken mit Coulis	101
72.	Leipziger Allerlei	101
73.	Hoppelpoppel-Gemüse	101
74.	Hoppelpoppel auf a. Art	102
75.	Gestovter Kopfsalat	102
76.	Gestovter Endivien-Salat	103
77.	Gefüllter Salat	103
78.	Sauerampfer zu kochen	103
79.	Sauerampfer mit Wein, Corinthen und Citronensaft bereitet	104
80.	Sauerampfer mit Hopfen	104
81.	Spinat zu kochen	104
82.	Spinat mit Rahm	105

№		Seite
83.	Spinat auf Englisch	105
84.	Sellerie zu kochen	105
85.	Gefüllter Sellerie	106
86.	Petersilien-Wurzeln mit jungen Tauben	106
87.	Petersilien-Wurzeln mit jungen Hühnern	106
88.	Pastinacken zu kochen	107
89.	Mai-Rüben zu kochen	107
90.	Märkische Rüben zu kochen	107
91.	Märkische Rüben mit Hecht	108
92.	Teltauer oder Ottersberger Rüben	108
93.	Steckrüben zu kochen	109
94.	Rüben-Marmelade	109
95.	Kartoffel-Gries	109
96.	Kartoffeln mit Petersilie	110
97.	Kartoffeln auf andere Art	110
98.	Kartoffeln noch auf a. Art	110
99.	Kartoffeln mit Buttersauce und Sardellen	111
100.	Kartoffeln mit Häring oder Sardellen	111
101.	Kartoffeln mit Sardellen	111
102.	Kartoffeln mit Fleisch und Häringen	112
103.	Kartoffeln zum Garniren der Gemüse	112
104.	Kartoffeln mit Essig-Sauce	113
105.	Kartoffeln mit Aepfeln	113
106.	Kartoffeln mit Zwetschen	113
107.	Gefüllte Gurken	113
108.	Gestovte Gurken	114
109.	Kürbisbrei mit Hirse	114
110.	Gebackener Kürbis	114
111.	Gefüllte Champignons	115
112.	Gefüllte Champignons auf andere Art	115
113.	Fricassee von Champignons	116
114.	Trüffeln zu kochen	116
115.	Trüffeln als Gemüse	116
116.	Birnen mit Schinken	117
117.	Fleisch- oder Johannis-Lauch mit Rosinen	117
118.	Gefüllte Zwiebeln	118
119.	Gefüllte Zwiebeln a. a. Art	118

V. Von Fischen.

A. Flußfische.

	Das Kochen der Fische	119
1.	Saures Gelee zu Fischen u. s. w.	119
2.	Fisch-Braise	120
3.	Aale blau zu kochen	120
4.	Aal in Rothwein	120
5.	Aal auf dem Roste	121
6.	Aal auf dem Roste auf andere Art	121
7.	Roulade von Aal	122
8.	Aal in Gallerte	122
9.	Aal in Gallerte auf a. Art	123
10.	Aal-Fricassee	124
11.	Aal-, Hecht- oder Karpfen-Ragout	124
12.	Hecht blau zu kochen	124
13.	Hecht auf der Schüssel	124
14.	Hecht a. dem Roste gebraten	124
15.	Gespickter Hecht	125
16.	Gespickter Hecht mit Sardellen-Sauce	126
17.	Hecht am Spieße gebraten	126
18.	Farcirter Hecht	127
19.	Farcirter Hecht auf a. Art	127
20.	Hecht mit Bechamelle	128
21.	Hecht mit Caviar	129
22.	Filets von Hecht	129
23.	Gepökelter Hecht	129
24.	Gefüllter Hecht m. Weinsauce	129
25.	Hecht-Fricassee	130
26.	Frittüren von Hecht, Karpfen u. s. w.	130
27.	Hecht mit der Wein-Sauce	131
28.	Fricandeaux von Hecht	131
29.	Hecht in der Sauce	131
30.	Karpfen blau zu kochen	132
31.	Karpfen auf dem Roste	132
32.	Karpfen in der Tortenpfanne	133
33.	Karpfen mit Orangensauce	133
34.	Karpfen mit Rothwein en Matelotte	133

№		Seite
35.	Karpfen mit der Juden-Sauce	134
36.	Karpfen m. polnischer Sauce	134
37.	Gespickter Karpfen	134
38.	Karpfen mit Bier-Sauce	135
39.	Karpfen mit Bier-Sauce auf andere Art	135
40.	Paupiettes von Karpfen	136
41.	Gefüllter Karpfen	136
42.	Karpfen à la Tartarienne	137
43.	Karpfen in Gallerte	137
44.	Aspic von Karpfen	138
45.	Fricassee von Karpfen	138
46.	Gebratene Karpfen, gefüllt mit Austern	138
47.	Frischen Lachs zu kochen	139
48.	Frischer Lachs auf dem Roste gebraten	139
49.	Frischer Lachs auf dem Roste gebraten a. and. Art	140
50.	Fricandon von Lachs	140
51.	Paupiettes von Lachs	140
52.	Lachs auf der Schüssel	140
53.	Lachs à l'Italienne	140
54.	Lachs zu räuchern	141
55.	Lachs-Forellen	141
56.	Forellen blau zu kochen	142
57.	Forellen in Consommé	142
58.	Forellen mit der Weinsauce	142
59.	Forellen mit der Citronen-Sauce	142
60.	Neunaugen zu braten und zu mariniren	143
61.	Karauschen zu kochen	143
62.	Gebratene Karauschen	143
63.	Schleie blau zu kochen	143
64.	Schleie zu braten	144
65.	Schleie in Gelee	144
66.	Fricassee von Schleie	144
67.	Schleie mit Speck-Sauce	144
68.	Schleie mit der Dill-Sauce	144
69.	Schleie mit Rothwein	145
70.	Schnäpel zu kochen	145
71.	Gebratene Schnäpel	145
72.	Sandart (Zander) zu kochen	145
73.	Filets von Sandart	146
74.	Sandart mit Austernsauce	146
75.	Sandart mit Senfsauce	146
76.	Sandart zu backen	146
77.	Barben mit der Buttersauce	146
78.	Barben auf dem Roste zu braten	147
79.	Barsche zu kochen	147
80.	Barsche in der Sauce	147
81.	Barsche à la Jonas	147
82.	Barsche zu braten	148
83.	Filets von Barsche	148
84.	Gefüllte Barsche	148
85.	Barsche in Consommé	148
86.	Aspic von Barschen	149
87.	Brassen zu kochen	149
88.	Brassen zu braten	149
89.	Brassen auf dem Roste gebraten	149
90.	Brassen in Gallerte	150
91.	Gefüllte Brassen	150
92.	Aspic von Brassen	150
93.	Alander zu kochen	150
94.	Alander zu braten	150
95.	Schmerlinge zu kochen	150
96.	Schmerlinge mit Weinsauce	151
97.	Grimpen oder Gründlinge zu kochen	151
98.	Sturen zu kochen	151
99.	Quappen blau zu kochen	152
100.	Quappen auf der Schüssel	152
101.	Quappenleber mit Austernsauce	152

B. Seefische und Schaalthiere.

1.	Dorsch zu kochen	152
2.	Dorsch mit Travemünder-Sauce	153
3.	Filets von Dorsch	153
4.	Kabeljau zu kochen	154
5.	Kabeljau mit Austernsauce	154
6.	Kabeljau zu braten	154
7.	Filets von Kabeljau	154
8.	Stockfisch zu kochen	154
9.	Gefüllter Stockfisch	155
10.	Laberdan	155
11.	Schellfisch zu kochen	156
12.	Schellfisch zu braten	156
13.	Schellfisch auf der Schüssel	157

№		Seite
14.	Schellfisch auf der Schüssel auf Hamburger Art	157
15.	Filets von Schellfisch	157
16.	Klippfisch zu kochen	157
17.	Wels zu kochen	157
18.	Rochen zu kochen	158
19.	Rochen zu braten	158
20.	Seezungen zu kochen	158
21.	Seezungen zu braten	158
22.	Seezungen mit Jüssauce	159
23.	Schollen zu kochen	159
24.	Schollen zu braten	159
25.	Butten zu kochen	159
26.	Butten zu braten	159
27.	Steinbutte zu kochen	160
28.	Steinbutte zu kochen auf andere Art	160
29.	Steinbutte auf Englisch	160
30.	Fricandon von Steinbutten mit Sauerampfer-Sauce	161
31.	Makrelen zu kochen	161
32.	Makrelen zu braten	161
33.	Stöhr zu kochen	161
34.	Stöhr mit Austern-Ragout	162
35.	Stöhre auf dem Roste zu braten	163
36.	Stinte zu kochen	163
37.	Stinke zu braten	163
38.	Frische Häringe zu kochen	163
39.	Frische Häringe zu braten	163
40.	Häringe zu mariniren	164
41.	Häringe zu mariniren auf andere Art	164

C. Schaalthiere.

1.	Schildkröten-Fricassee	164
2.	Gebratene Austern	165
3.	Farcirte Austern	165
4.	Austern in Consommé	166
5.	Ragout von Austern	166
6.	Frittures von Austern	166
7.	Austern-Pulver	167
8.	Hummer zu kochen	167
9.	Hummer-Ragout	167
10.	Farcirter Hummer	168
11.	Krebse zu kochen	168
12.	Gefüllte Krebse zum Garniren	168
13.	Krebs-Ragout	169
14.	Krebs-Ragout zum Füllen	169
15.	Fricassee von Krebsen	170
16.	Frittüres von Krebsen	170
17.	Granaten zu kochen	170
18.	Seekrabben zu kochen	170
19.	Muscheln zu kochen	170
20.	Muscheln zu braten	171
21.	Schnecken zu kochen	171

VI. Von Puddingen.

	Vom Kochen und Backen des Puddings	172
1.	Kalter Stärke-Pudding	173
2.	Kalter Stärke-Pudding auf andere Art	174
3.	Gebackener kalter Stärke-Pudding	174
4.	Weißer Stärke-Pudding	174
5.	Kalter Eier-Pudding	175
6.	Pudding von sauerm Rahm	175
7.	Gebackener Pudding von sauerm dicken Rahm	175
8.	Macaronen-Pudding	176
9.	Gries-Pudding	176
10.	Gries-Pudding mit Kirschen	176
11.	Kalter Gries-Pudding	176
12.	Kalt. Gries-Pudding a.a.A.	177
13.	Reismehl-Pudding	177
14.	Kalter Reismehl-Pudding	177
15.	Kalter Reismehl-Pudding auf andere Art	177
16.	Kalter Reismehl-Pudding auf noch andere Art	178
17.	Reis-Pudding	178
18.	Reis-Pudding auf and. Art	179
19.	Reis-Pudding auf and. Art	179
20.	Reis-Pudding mit Brod	179
21.	Kalter Reis-Pudding	180
22.	Reis-Pudding mit Corinthen und Rosinen	180

№		Seite
23.	Reis-Pudding mit Aepfeln	180
24.	Gewürz-Pudding	181
25.	Gewürz-Pudding a. a. A.	181
26.	Berliner Pudding	181
27.	Kalter Chocolade-Pudding	182
28.	Gebackener Chocolade-Pudding	182
29.	Sago-Pudding	182
30.	Sago-Pudding auf and. Art	182
31.	Kalter Sago-Pudding	183
32.	Kalter Sago-Pudding mit Himbeersaft	183
33.	Gebackener Pudding von weißem Sago	183
34.	Gebackener Pudding von braunem Sago	184
35.	Kalter Vanille-Pudding	184
36.	Kalter Vanille-Pudding	185
37.	Bisquit-Pudding	185
38.	Brod-Pudding	185
39.	Rockenbrod-Pudding	186
40.	Geback. Semmel-Pudding	186
41.	Gebackener Semmel-Pudding auf andere Art	186
42.	Semmel-Pudding	187
43.	Semmel-Pudding a. a. A.	187
44.	Semmel-Pudding a. a. A.	187
45.	Gewöhnl. Semmel-Pudding	188
46.	Englischer Mehl-Pudding	188
47.	Englischer Mehl-Pudding auf andere Art	188
48.	Mehl-Pudding	189
49.	Ordinairer Mehl-Pudding	189
50.	Gebackener Butterbrod-Pudding	190
51.	Mandeln-Pudding	190
52.	Kalter Mandeln-Pudding	191
53.	Geback. Aprikosen-Pudding	191
54.	Geback. Apfelsinen-Pudding	191
55.	Citronen-Pudding	192
56.	Citronen-Pudding a. a. Art	192
57.	Geback. Citronen-Pudding	192
58.	Orangen-Pudding	192
59.	Geback. Orangen-Pudding	193
60.	Himbeeren-Pudding	193
61.	Kalter Himbeeren-Pudding	193
62.	Kirschen-Pudding mit Mandeln	194
63.	Gebackener Aepfel-Pudding	194
64.	Gebackener Aepfel-Pudding mit Mandeln	194
65.	Gebackener Aepfel-Pudding mit Mandeln auf andere Art	195
66.	Aepfel-Pudding mit Cognac	195
67.	Englischer Plum-Pudding	195
68.	Engl. Plum-Pudding a. a. A.	196
69.	Plum-Pudding	196
70.	Plum-Pudding a. a. Art	197
71.	Plum-Pudding a. a. Art	197
72.	Plum-Pudding a. a. Art	197
73.	Gewöhnl. Plum-Pudding	197
74.	Kalter Rum-Pudding	198
75.	Wein-Pudding	198
76.	Kalter Weinschaum-Pudding	198
77.	Besoffener Pudding	199
78.	Marasquino-Pudding	199
79.	Punsch-Pudding	199
80.	Spanischer Pudding	200
81.	Eis-Pudding	200
82.	Prinz-Regent-Pudding	200
83.	Hefen- oder Gest-Pudding	201
84.	Gest-Pudding	201
85.	Kartoffeln-Pudding	201
86.	Kartoffeln-Pudding a. a. A.	202
87.	Kartoffeln-Pudding à l'Anglaise	202
88.	Gebackener Kartoffeln-Pudding mit Fleisch	202
89.	Wurzeln-Pudding	203
90.	Leber-Pudding	203
91.	Hecht-Pudding	203
92.	Krebs-Pudding	204
93.	Fleisch-Pudding	204
94.	Mark-Pudding	205

VII. Von Auflaufen, Mehl-, Milch- und Eier-Speisen.

	Vom Backen eines Auflaufs	205	
1.	Auflauf von süßem Rahm	205	
2.	Auflauf von sauerm Rahm	206	
3.	Aufl. v. s. Rahm u. Kirschen	206	

№		Seite
4.	Auflauf von sauerm Rahm mit Obstmus	206
5.	Auflauf von Eiern	207
6.	Auflauf von Gries	207
7.	Aufl. von braunem Sago	207
8.	Aufl. v. Sago m. Aprikosen	207
9.	Auflauf von Erdbeeren	208
10.	Auflauf von Himbeeren	208
11.	Auflauf von Johannisbeeren	208
12.	Auflauf von Quitten	209
13.	Auflauf von Hagebutten	209
14.	Auflauf von Hagebutten und Aepfeln	209
15.	Auflauf von Aepfeln	210
16.	Aufl. von Aepfeln a. a. Art	210
17.	Aufl. von gefüllten Aepfeln	211
18.	Aufl. von Aepfeln in Creme	211
19.	Aufl. v. Aepfeln u. Mandeln	212
20.	Auflauf von Birnen	212
21.	Galla-Auflauf	212
22.	Frucht-Auflauf	213
23.	Auflauf von Tutti-Frutti	213
24.	Aufl. v. Tutti-Frutti a. a. A.	213
25.	Aufl. v. eingem. Tutti-Frutti	214
26.	Auflauf von Apfelsinen	214
27.	Aufl. v. Apfelsinen a. a. A.	214
28.	Auflauf von Citronen	215
29.	Citronen-Auflauf a. a. A.	215
30.	Auflauf von Kirschen	215
31.	Auflauf von Zwetschen	215
32.	Auflauf von Weintrauben	216
33.	Auflauf von Stachelbeeren	216
34.	Auflauf von Mandeln	216
35.	Auflauf von Kastanien	217
36.	Auflauf von Chocolade	217
37.	Auflauf von Kartoffeln	217
38.	Zwieback-Auflauf	217
39.	Charlot von Aepfeln	218
40.	Charlot v. Aepfeln a. a. A.	218
41.	Brod-Kuchen	219
42.	Reis-Kuchen	219
43.	Reiskuchen mit Aepfeln	220
44.	Reiskuchen mit Kirschen	220
45.	Grütze-Kuchen	220
46.	Käse-Kuchen	220
47.	Mehlspeise	221
48.	Mehlspeise, welche man auch zum Gemüse geben kann	221
49.	Mehlspeise von Gries	222
50.	Mehlspeise mit Chocolade	222
51.	Mehlspeise mit Obst	222
52.	Mehlspeise mit Zwetschen	223
53.	Engl. Mehlspeise m. Kirschen	223
54.	Mehlspeise mit Aepfeln	223
55.	Mehlspeise mit Hagebutten	224
56.	Mehlspeise mit Apfelsinen	224
57.	Mehlspeise mit Citronen	225
58.	Mehlspeise von Reis	225
59.	Mehlspeise von Reismehl mit Krebsen	225
60.	Reis mit Rosinen	226
61.	Reis mit Aepfeln	226
62.	Reisbrei	226
63.	Flamri	227
64.	Flamri von Reis	227
65.	Flamri von Reismehl	227
66.	Italienischer Reis	227
67.	Gefüllte Citronen	228
68.	Rothe Grütze	228
69.	Rothe Grütze v. Reismehl	228
70.	Hirsebrei	229
71.	Buchweitzen-Grütze-Brei	229
72.	Arme Ritter	229
73.	Gebackene Zwiebäcke	229
74.	Reis-Bignets	230
75.	Reis-Bignets a. a. Art	230
76.	Gries-Bignets	231
77.	Apfel-Bignets	231
78.	Nudeln zu verfertigen	231
79.	Nudeln auf andere Art	232
80.	Nudeln mit Parmesan-Käse	232
81.	Dampf-Nudeln	232
82.	Baiersche Nudeln	233
83.	Berliner Nudeln	233
84.	Wiener Krebsstrudeln zu backen	234
85.	Macaroni mit Parmesan-Käse	235
86.	Engl. Brei zu Milchsuppen	235
87.	Schnee-Milch	236
88.	Eiermilch mit einem Berg	236
89.	Gebackene Milch	236
90.	Milchspeise m. leichten Mehl-Klümpen	237
91.	Eier zu kochen	237
92.	Verlorne Eier	237
93.	Eier mit einer Sauce	238
94.	Harte Eier m. Zwiebelnsauce	238

№		Seite
95.	Gebackene Eier m. Citronen	238
96.	Gefüllte Eier	239
97.	Gefüllte Eier a. a. Art	239
98.	Spiegel-Eier	239
99.	Rührei	240
100.	Rührei auf andere Art	240
101.	Rührei mit Spargel	240
102.	Rührei mit Granaten	240
103.	Rührei mit Schinken	241
104.	Omlet	241
105.	Omlet mit Kräutern	241
106.	Omlet mit Käse	241
107.	Omlet-Auflauf	242
108.	Omelette soufflée	242
109.	Eier-Kuchen	242
110.	Eierkuchen auf andere Art	243
111.	Kunitzer Eierkuchen	243
112.	Abgerührter Pfannekuchen	244
113.	Kirschen-Eierkuchen	244
114.	Apfel-Eierkuchen	244
115.	Apfel-Pfannekuchen	245
116.	Zwetschen-Eierkuchen	245
117.	Wurzeln-Eierkuchen	245
118.	Eierkuchen mit Kartoffeln	246
119.	Eierk. v. Weißbrod m. Obst	246
120.	Mandeln-Eierkuchen	246
121.	Schlier-Kuchen	247
122.	Eier-Speise	247
123.	Eierfülle zu kleinen Pasteten	247
124.	Eier-Käse	248
125.	Eier-Käse auf andere Art	248
126.	Eier-Käse auf andere Art	249
127.	Eier-Käse auf noch andere Art	249
128.	Käsewerk od. Quarkkäse, wie saure Schafmilch zu bereiten	249

VIII. Von Pasteten.

1.	Eine Pastete in grobem Teig anzufertigen.	
	a. Grober Teig	250
	b. Anfertigung der Pastete	250
2.	Eine Pastete in Blätterteig anzufertigen.	
	a. Blätterteig	251
	b. Anfertigung der Pastete	252
3.	Pastete von Kapaunen mit Krebsen für 12 Personen	252
4.	Küken- oder Hühner-Pastete	255
5.	Hühner-Pastete in der Form	255
6.	Tauben-Pastete für 8 Pers.	255
7.	Tauben-Pastete a. a. Art	256
8.	Tauben-Pastete mit Krebsen	257
9.	Kalte Tauben-Pastete	258
10.	Pastete v. Puter für 10 Pers.	259
11.	Enten-Pastete f. 8 Personen	260
12.	Gänseleber-Pastete	260
13.	Straßburg. Gänseleb.-Past.	261
14.	Past. v. Schnepfen f. 8 Pers.	263
15.	Pastete von Feldhühnern	264
16.	Pastete von Rebhühnern	264
17.	Pastete von Krammetsvögeln für 10 Personen	265
18.	Pastete von Krammetsvögeln für 12 Personen	266
19.	Past. v. wilden Enten f. 8 Pers.	267
20.	Kalte Pastete von einer gefüllten Kalbskeule	268
21.	Kalbfleisch-Pastete	269
22.	Lammfleisch-Pastete	270
23.	Schinken-Pastete f. 18 Pers.	270
24.	Schinken-Pastete in feinem Teige für 18 Personen	271
25.	Past. v. Rindermürbbraten	271
26.	Pastete von Rindermürbbraten auf andere Art	272
27.	Pastete von Schweinemürbbraten	273
28.	Pastete von Ochsenzungen	273
29.	Kalte Wildpastete f. 18 Pers.	273
30.	Pastete von Wildfleisch	274
31.	Pastete von Wildfleisch auf andere Art	274
32.	Hasenpastete	275
33.	Hasenpastete für 6 Personen	275
34.	Pastete von Lachs	276
35.	Aal-Pastete	277
36.	Stockfisch-Pastete	278
37.	Hecht-Pastete	278
38.	Pastete von Karpfen	279
39.	Pastete von Austern	280
40.	Schildkröten-Pastete	280

№		Seite
41.	Mock-Turtle-Pastete	280
42.	Pastete mit feinem Ragout	282
43.	Englische Pie (Pastete)	282
44.	Past. in der Form gebacken	283
45.	Hirsch-Pain	284
46.	Kalter Pain von Kalbfleisch	285
47.	Kalter einfacher Fleisch-Pain	285
48.	Kalter Pain von Ochsenmaul und Zunge	286
49.	Consommé, besonders zu kaltem Fleische und Pasteten	286

Kleine Handpasteten.

1.	Farce zu Pasteten	287
2.	Kleine Handpasteten mit Krebs-Ragout	287
3.	Kleine Handpasteten mit Granaten und Bechamelle	288
4.	Kleine Handpasteten mit gebratenem Geflügel	288
5.	Kleine Handpasteten mit Kalbfleisch-Farce	288
6.	Kleine Handpasteten mit Kalbfleisch-Farce a. a. A.	288
7.	Kleine Handpasteten mit Gänseleber	289
8.	Kleine Pasteten mit Gänselebern auf andere Art	289
9.	Kl. Handpast. m. f. Ragout	290
10.	Kleine Handpasteten mit Kalbspriesen	290
11.	Eierpastetchen	290
12.	Kl. Handpast. mit Austern	290
13.	Handpasteten von Kaviar	290
14.	Kleine Handpasteten von Karpfen-Milch, Hechts-Lebern und Austern	290
15.	Flott-Pasteten	291
16.	Reis-Pasteten	291
17.	Handpast. mit Mandelnfülle	292
18.	Mince-Pies oder kleine englische Handpasteten	292
19.	Russische Pasteten	293

IX. Vom Fleische, auch Geflügel.

Vom Zerlegen, Tranchiren und Vorlegen d. Fleisch-Speisen	293	Vom Kochen des Fleisches	295
		Fleisch aufzubewahren	296

A. Rindfleisch.

Vom Zerlegen und Tranchiren		296
1.	Rindfleisch-Farce	297
2.	Rinderbrust mit dicker Butter	297
3.	Rinderbrust mii der Kruste	297
4.	Rinderbrust in der Braise	298
5.	Grillirte Rinderbrust	298
6.	Rindermürbbraten in der Braise	298
7.	Rindermürbbraten a. Spieße	298
8.	Rindermürbbraten mit saurer Gallerte	299
9.	Ein Stehrtstück vom Ochsen, geschmort oder am Spieße	299
10.	Rindfleisch mit der Kruste	300
11.	Rindfleisch mit Wein	300
12.	Boeuf à la mode	301
13.	Roast-Beef	302
14.	Paupiettes von Rindfleisch	302
15.	Paupiettes auf andere Art	303
16.	Roulade von Rindfleisch	303
17.	Roulade von Rindfleisch auf andere Art	304
18.	Beefsteaks	304
19.	Beefsteaks mit der Austernsauce	305
20.	Beefsteaks auf Englisch	305
21.	Muttonsteaks oder Rumpsteaks vom Ochsen	305
22.	Carbonaden von Rindfleisch in der Braise	305
23.	Geschmortes Rindfleisch	306
24.	Eine gute Art Schmorfleisch, welches auch kalt zu geben	306
25.	Ein geschmortes Stück Rindfleisch, welches eine Nacht in Essig gelegen	307

№ Seite

26. Schmorbraten m. Aepfeln u. Kartoffeln aufzuwärmen 308
27. Klopffleisch zu bereiten 308
28. Englisches Pökelfleisch 308
29. Rindfleisch auf amerikanische Art einzusalzen 309
30. Ein Brustst. v. fetten Ochsen binnen 4 Tagen zu räuchern 309
31. Ein Stück Rindfleisch schnell zu räuchern 310
32. Rindfleisch zu räuchern auf andere Art 310
33. Geräuch. Rindfl. zu kochen 310
34. Gekocht. Rindfl. m. Aepfeln 311
35. Feines Ragout von Rindermürbbraten 311
36. Ochsenzunge mit Schwesern, Saucissen und dergl. mehr 311
37. Frische Ochsenzunge mit Kappernsauce 312
38. Geröstete Ochsenzunge mit Sardellensauce 312
39. Ochsenz. mit Rosinensauce 312
40. Ochsenzunge mit Apfelsauce 313
41. Glacirte Rinderzunge 313
42. Farcirte Ochsenzunge 313

B. Kalbfleisch.

Vom Zerlegen und Tranchiren 314
1. Kalbfleisch-Farce 316
2. Stand von Kalbsfüßen 316
3. Rumpsteaks 316
4. Kalbs-Carbonade 316
5. Gespickte Kalbs-Carbonade 316
6. Kalbs-Carbonade in Blätterteig 317
7. Kalbfleisch-Carbonade farcirt 317
8. Kalbs-Carbonade auf dem Roste gebraten 318
9. Nierenschnitte vom Kalbe 319
10. Kalbszunge in der Braise 319
11. Ragout von Kalbsbraten 319
12. Fricassee von Kalbfleisch 319
13. Frittüren und Fricandellen von Kalbfleisch 320
14. Gefüllte Kalbsbrust 320
15. Gefüllte Kalbsbrust am Spieße mit Orangensauce 320
16. Gefüllte Kalbsbrust mit Krebssauce 321
17. Gefüllte Kalbsbrust mit Sauerampfersauce 322
18. Aspic von Kalbsbrust 323
19. Gespickte Kalbs-Keule in der Braise 323
20. Gespickte Kalbs-Keule in Gelee 323
21. Kalbs-Keule in Gelee a. a. A. 324
22. Kalbs-Keule mit Consommé 324
23. Kalbs-Keule m. d. Pickelsauce 325
24. Kalbs-Keule en Daube 325
25. Kalbsbraten am Spieße 326
26. Kalbsbraten im Topfe 326
27. Kalbsbraten im Topfe a. a. A. 327
28. Kalbfleisch, braun, mit Speck 327
29. Fricandeaux von Kalbfleisch 328
30. Fricandeaux à la Glace 328
31. Roulade von Kalbfleisch 328
32. Roulade v. Kalbfl. a. a. A. 329
33. Kalbfleisch in Gelee 330
34. Kalbfleisch mit Austern 330
35. Kalbfleisch mit Kappern 330
36. Filets von Kalbsbraten 331
37. Kalbs-Priesen (Schweser) in der Braise 331
38. Kalbs-Kopf zu kochen 332
39. Kalbs-Gehirn mit d. Sauce 332
40. Kalbsgehirn a. Brodschnitten 332
41. Kalbs-Kaldaunen mit weißer Sauce 332
42. Kalbs-Kaldaunen mit brauner Sauce 333
43. Lungen-Haché, weiß, mit Schwemm-Klümpen 333
44. Haché v. Kalbslunge, braun 334
45. Kalbsleber in der Braise 334
46. Geschmorte Kalbsleber 334
47. Gespickte Leber 335
48. Gespickte Leber auf and. Art 335
49. Gebratene Kalbsleber mit Sardellensauce 336
50. Gebratene Kalbsleber mit Wachholderbeeren 336
51. Haché v. Kalbsbraten, weiß 337
52. Haché v. Kalbsbraten, braun 337
53. Gebackene Kalbsfüße 337

D. Lamm- und Hammelfleisch.

№		Seite
	Vom Zerlegen und Tranchiren	338
1.	Lammbraten am Spieße mit Kraftsauce	339
2.	Lammbraten mit Sardellen	339
3.	Lammbraten mit Parmesan-Käse	339
4.	Lammbrust mit Sardellensauce	340
5.	Gefüllte Lammbrust mit Sauerampfer	340
6.	Hammelbraten am Spieße	340
7.	Hammelkeule mit Kappern	341
8.	Gespickte Hammelkeule mit Gurkensauce	341
9.	Hammelkeule mit Gurkensauce auf andere Art	341
10.	Farcirte Hammelkeule	342
11.	Hammelkeule mit Sardellen	342
12.	Hammelk. m. Sardellenbrühe	343
13.	Hammelk. à la Jardinière	343
14.	Hammelrücken wie Wildpret zu braten	344
15.	Hammelrücken wie Wildpret zu braten a. and. Art	344
16.	Gefüllte Hammelbrust	345
17.	Grillirte Hammelbrust	345
18.	Grillirte Hammelzunge	345
19.	Hammel-Carbonaden	346
20.	Hammel-Carbonaden a. a. A.	346
21.	Hammel- oder Kalbscoteletten mit Sauce	346
22.	Hammel-Carbonad. m. Jüs	346
23.	Beefsteak aus einer Hammelkeule geschnitten	347
24.	Ragout von Hammelbraten	347
25.	Lamm- und Hammel-Fricassees	347
26.	Geräucherte Hammelkeule	347

D. Schweinefleisch.

	Vom Zerlegen und Tranchiren	348
1.	Frischen Schweine-Schinken im Topfe zu braten	348
2.	Frischer Schweine-Schinken mit der Kruste	349
3.	Fr. Schweinesch. a. Spieße	350
4.	Schweinesch. a. d. Roste	350
5.	Schinken einzusalzen	351
6.	Geräuch. Schinken zu kochen	351
7.	Schinken mit Wein	351
8.	Schinken in Gelee	352
9.	Fricandeaur von Schweine-Schinken	352
10.	Mürbbraten vom Schweine	353
11.	Schweine-Carbonaden	353
12.	Beefsteaks von Schweine-Coteletten	353
13.	Schweinekopf in Gallerte	354
14.	Schweinefüße in Gelee	354
15.	Spanferkel in der Braise	354
16.	Spanferkel am Spieße	355
17.	Spanferkel a. Sp. a. a. Art	355
18.	Spanferkel mit Trüffeln	356
19.	Spanferkel mit sauerm Kohl und Austern	356
20.	Spanferkel in Gallerte	356
21.	Spanferkel ganz in Gallerte	357
22.	Ragout v. Schweinezungen	358
23.	Frittüres und Fricandellen von Schinken	358

E. Wildpret.

	V. Zerlegen u. Tranch. e. Hirsches	358
	V. Zerlegen u. Tranch. e. Rehes	359
	V. der Zubereitung eines Hasen	359
	Vom Zerlegen eines wilden Schweinekopfes	360
1.	Wildpretfarce	360
2.	Wildpretfarce auf and. Art	360
3.	Wildmürbbraten à la Crême	361
4.	Ein Rehzimmer zu braten	361
5.	Rehkeule in Gallerte	361
6.	Reh-Steaks	362
7.	Hirschzimmer zu braten	362
8.	Fricandeaux vom Hirsche	362
9.	Paupiettes v. e. Hirschkeule	363
10.	Ragout von Wildpret	363
11.	Fricandellen von Wildpret	363
12.	Hasenbraten am Spieße mit sauerm Rahm	363

№		Seite
13.	Farcirter Hase	364
14.	Gedämpfter Hase	364
15.	Hasen mit Orangensauce	365
16.	Ein Hase auf Englisch	365
17.	Hasen-Coteletts	365
18.	Hasenpfeffer	366
19.	Hasen-Ragout	366
20.	Wild-Schweinskopf z. kochen	366
21.	Wild-Schweinezimmer mit der Kruste	368
22.	Wild-Schweinezimmer oder Keule am Spieße	368

F. Geflügel.

a.	Von der Zubereitung des Geflügels	368
b.	Vom Tranchiren u. Vorlegen des Geflügels	371
1.	Kapaunen a. Spieße z. braten	372
2.	Kapaunen in der Braise	372
3.	Junge Kap. mit Bechamelle	373
4.	Kapaunen m. Champignons	373
5.	Kapaunen mit Austern	373
6.	Farcirte Kap. m. f. Ragout	374
7.	Kap. mit Pomme d'amour-Sauce	374
8.	Junge Hühner am Spieße	375
9.	Junge Hühner am Spieße ganz weiß zu braten	375
10.	Junge Hühner à la Daube in Reisrand mit Rum	375
11.	Junge Hühner in Reisrand	376
12.	Hühner mit Reis und Parmesankäse	376
13.	Junge Hühner in Reisrand auf andere Art	377
14.	Junge gemästete Hühner in der Braise	378
15.	Junge Hühner in Consommé	378
16.	Junge Hühner mit Krebsen	378
17.	Küken m. Pomme d'amour-Sauce	378
18.	Junge Hühn. m. Blumenkohl	378
19.	Junge Hühner mit Erbsen	379
20.	Junge Hühner m. Champign.	379
21.	Junge Hühner mit Artischocken und Spargel	379
22.	Junge Hühner mit Stachelbeeren	379
23.	Ragouts und Fricassees von Kapaunen und Hühnern	380
24.	Puter zu braten	380
25.	Puterbraten mit Sauce	381
26.	Puterbraten mit Trüffeln	381
27.	Puter à la Daube	381
28.	Puter in Gallerte	382
29.	Puter in der Braise	383
30.	Puter in Reisrand	383
31.	Grillirte Puterkeulen	384
32.	Ragout von Puterbraten	384
33.	Junge Tauben am Spieße zu braten	384
34.	Junge Tauben mit Krebsen	384
35.	Junge Tauben à la Daube	385
36.	Junge Tauben in Essig, wodurch sie einen den Rebhühnern ähnlichen Geschmack bekommen	385
37.	Gefüllte Tauben	385
38.	Gefüllte Tauben a. a. Art	386
39.	Junge Tauben mit Spargel und Artischocken	386
40.	Tauben in Consommé	386
41.	Tauben in Reisrand	387
42.	Tauben mit Reis	387
43.	Ragout u. Fricassee v. Taub.	387
44.	Frittüres v. Tauben-, Hühner- u. Puterbraten u. Lebern	387
45.	Junge Enten a. [illegible] z. braten	387
46.	Gebratene En[illegible]uit Sardellensauce	388
47.	Enten mit Orangensauce	388
48.	Geschmorte Enten m. Fleisch-Klümpen	388
49.	Enten en Ballon	388
50.	Enten i. d. Braise m. Gurken	389
51.	Enten mit Kastanien	389
52.	Ragout von Enten	390
53.	Wilde Enten am Spieße zu braten	390
54.	Wilde Enten in der Braise	390
55.	Wilde Enten m. saurer Sauce	391
56.	Gans am Spieße zu braten, mit Kastanien	391
57.	Gans am Spieße, mit Aepfeln und Rosinen gefüllt	392

№		Seite
58.	Gans m. sauerm Kohl gefüllt	392
59.	Gans in Gallerte zum Aufbewahren	392
60.	Gans in Gallerte a. a. Art	393
61.	Gans à la Daube	393
62.	Gans mit geback. Aepfeln	394
63.	Gänseschwarz o. Gänsepfeffer	394
64.	Gänse-Leber	395
65.	Gänse-Leber auf and. Art	395
66.	Frittüres von Gänse-Lebern	395
67.	Spick-Gans	395
68.	Gänse auf pommersche Art zu räuchern	396
69.	Krammetsvögel am Spieße zu braten	397
70.	Krammetsvögel zu schmoren	397
71.	Krammetsvögel im Topfe zu braten	397
72.	Geschmorte Krammetsvögel mit Wein	398
73.	Krammetsvögel mit Königssauce	398
74.	Lerchen zu braten	398
75.	Lerchen mit Weinbeeren oder Aepfeln	398
76.	Ragout von Lerchen	399
77.	Schnepfen zu braten	399
78.	Schnepfen im Topfe zu braten	400
79.	Ragout von Schnepfen	400
80.	Becassinen zu braten	400
81.	Feldhühner am Spieße zu braten	400
82.	Geschmorte Feldhühner	400
83.	Feldhühner in Essig u. Wein	401
84.	Feldhühner in der Braise	401
85.	Salmi von Feldhühnern mit Kaviar-Handpasteten	401
86.	Ragout von Feldhühnern	402
87.	Birkhühner zu braten	402
88.	Birkhühner in der Braise	402
89.	Haselhuhn am Spieße zu braten	402
90.	Haselhühner in der Braise	402
91.	Fasanen	402
93.	Fasanen zu braten	403

X. Von Ragouts, Fricassées, Frittüres und Fricandellen.

A. Ragouts.

1.	Ragout von Austern	404
2.	Feines Ragout von Rindermürbbraten, Kalbsprieſen und Austern	404
3.	Feines Ragout	405
4.	Feines Ragout von Kalbsbraten auf der Schüssel	405
5.	Feines Ragout von Geflügel auf der Schüssel	406
6.	Ragout von jungen Tauben	406
7.	Ragout von Kapaunen	407
8.	Ragout v. Kapaunen a. a. A.	407
9.	Ragout von Hühnern	407
10.	Ragout von Hahnenkämmen mit Schwesern	407
11.	Weißes Ragout von Puterbraten	408
12.	Ragout von Enten	408
13.	Ragout von Lerchen	409
14.	Ragout von Schnepfen	409
15.	Ragout von Schnepfen	409
16.	Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten mit Nierenschnitten	409
17.	Ragout von Kalbszungen und Ochsengaumen	410
18.	Ragout von Hammelfleisch	411
19.	Ragout von Hammelbraten mit Gurken	411
20.	Ragout von Hammelbraten mit Champignons	412
21.	Ragout v. Schweinezungen	412
22.	Ragout von Wildpret	413
23.	Ragout v. Wildpret a. a. A.	413
24.	Hasen-Ragout	413
25.	Aal-, Hecht- oder Karpfen-Ragout	414
26.	Hummer-Ragout	414

№		Seite
27.	Krebs-Ragout	414
28.	Krebs-Ragout zum Füllen	414
29.	Feines Ragout von Schildkröten	414
30.	Mock-Turtle-Ragout	415
31.	Französisches Mock-Turtle-Ragout	415
32.	Ragout von Pfifferlingen	416

B. Fricassees.

1.	Fricassee von Kalbfleisch mit Krebssauce	417
2.	Kalbfleisch-Fricassee mit Sardellen	417
3.	Braunes Kalbfl.-Fricassee	418
4.	Kalbfleisch-Fricassee, braun	418
5.	Fricassee von Schwesern mit Austern	419
6.	Fricassee von Kalbspriesen	419
7.	Fricassee von Kalbszungen m. Spargel od. Blumenkohl	419
8.	Fricassee von Kalbsfüßen	420
9.	Lamm-Fricassee mit Sauerampfer	420
10.	Lamm-Fricassee mit Morcheln und Champignons	421
11.	Hammel-Fricassee	421
12.	Fricassee von jungen Hühnern, weiß	422
13.	Hühner-Fricassee, braun	422
14.	Fricassee von Kapaunen mit Austern u. Morcheln	422
15.	Kapaunen- od. Hühner-Fricassee, fein mit Trüffeln	423
16.	Tauben-Fricassee, weiß	423
17.	Tauben-Fricassee, braun	423
18.	Fricassee von Rebhühnern ꝛc.	424
19.	Fricassee von Champignons	424
20.	Aal-Fricassee	424
21.	Fricassee von Schleien	424
22.	Hecht-Fricassee	424
23.	Fricassee von Karpfen	424
24.	Fricassee von Schildkröte	425
25.	Fricassee von Krebsen	425
26.	Fricassee von Schnecken für Brustkranke	425
27.	Fricassee von Froschkeulen für Brustkranke	425

C. Frittüres und Fricandellen.

1.	Frittüres von Kalbsgehirn	426
2.	Frittüres von Kalbspriesen	426
3.	Frittüres von Kalbspriesen (Schweser) u. Ochsengaumen	426
4.	Frittüres von Kalbsnieren	427
5.	Frittüres von Kalbsbraten	427
6.	Frittüres von gekochtem Schweineschinken	427
7.	Frittüres v. Tauben-, Hühner-, Kapaunen- und Puterbraten	427
8.	Frittüres von Gänse-Lebern	427
9.	Frittüres v. Lebern a. a. A.	428
10.	Frittüres von Austern	428
11.	Frittüres von Krebsen	428
12.	Frittüres von Fisch	428
13.	Frittüres von Hecht	429
14.	Frittüres v. Hecht u. Austern	430
15.	Fricandellen von rohem Kalbfleische	430
16.	Fricandellen von Kalbsbraten	431
17.	Fricandellen von rohem Rindfleische	431
18.	Fricandellen von gekochtem Rindfleische	431
19.	Fricandellen von rohem geräucherten Schinken	431
20	Fricandellen von gekochtem Schinken	432
21.	Fricandellen von Schweinefleisch und Kartoffeln	432
22.	Fricandellen von rohem Wildpret	432
23	Fricandellen von gebratenem Wildpret	432
24.	Krebs-Fricandellen	432
25.	Fisch-Fricandellen	433
26.	Fricandellen von Kartoffeln	433

XI. Von Sülzen und Würsten.

№		Seite
1.	Eine schnell zu verfertigende Sülze	433
2.	Sülze vom Kalbskopfe	434
3.	Sülze vom Schweinskopfe	435
4.	Saucissen	435
5.	Schweine-Bratwurst	436
6.	Schweine-Bratwurst a. a. A.	436
7.	Bratwurst von Schweinefleisch auf andere Art	436
8.	Brägen-Wurst	436
9.	Brägen-Wurst a. and. A.	437
10.	Mettwurst	437
11.	Mettwurst auf andere Art	437
12.	Leberwurst	437
13.	Leberwurst auf andere Art	438
14.	Blutwurst	438
15.	Knackwürste	439
16.	Grützwürste	440
17.	Rindfleischwürste	440
18.	Kalbfleischwürste	441

XII. Von Brühen oder Saucen.

1.	Austern-Sauce	441
2.	Austern-Sauce auf a. Art	441
3.	Fisch-Sauce	442
4.	Fisch-Sauce auf and. Art	442
5.	Travemünder-Sauce	442
6.	Berliner Sauce	442
7.	Spanische Sauce	443
8.	Sauce zu Fleisch-Roulade	443
9.	Sauce zu Fricandeaux vom Kalbe, auch zu als Wild farcirten Enten	443
10.	Sauce von sauerm Rahm	444
11.	Sauce zu Sülze und kaltem Braten	444
12.	Sauce zu Sülze, Rindfleisch und kaltem Braten	444
13.	Weiße Sardellen-Sauce	444
14.	Braune Sardellen-Sauce	445
15.	Kalte Sardellen-Sauce	445
16.	Essig-Sauce	445
17.	Kalte Essig-Sauce	445
18.	Eier-Sauce mit Essig	446
19.	Petersilien-Sauce	446
20.	Petersilien-Sauce a. a. A.	446
21.	Sauerampfer-Sauce	446
22.	Wein-Sauce mit Butter zu Fischen	447
23.	Dicke Sauce	447
24.	Dicke Butter	447
25.	Gerührte Butter-Sauce	447
26.	Butter-Sauce auf a. Art	447
27.	Meerrettig-Sauce	448
28.	Meerrettigsauce zu Karpfen	448
29.	Meerrettigsauce zu Rindfl.	448
30.	Sauce von Parmesan-Käse	448
31.	Kümmelsauce zu gekochtem Rind- und Hammelfleisch	449
32.	Orangen-Sauce	449
33.	Orangensauce zu Pudding	449
34.	Morcheln-Sauce	449
35.	Oliven-Sauce	450
36.	Trüffeln-Sauce	450
37.	Trüffeln-Sauce mit Bechamelle	450
38.	Fleischlauch-Sauce	450
39.	Braune Sauce mit Rosinen	451
40.	Braune Sauce mit Rosinen auf andere Art	451
41.	Braune Speck-Sauce	451
42.	Braune Speck-Sauce mit Rosinen	451
43.	Pickel-Sauce	451
44.	Kraft-Sauce	452
45.	Champignons-Sauce	452
46.	Sauce v. frischen Champign.	452
47.	Weiße Sauce von getrockneten Champignons	452
48.	Braune Champignonssauce	453
49.	Braune Kappern-Sauce	453
50.	Weiße Kappern-Sauce	453
51.	Sauce von frischen Gurken	453
52.	Weiße Zwiebeln-Sauce	454
53.	Braune Zwiebeln-Sauce	454
54.	Senf-Sauce	454

№		Seite
55.	Senf-Sauce auf and. Art	454
56.	Senf-Sauce mit Sardellen und Kappern	454
57.	Pikante Sauce	455
58.	Pikante Sauce a. a. Art	455
59.	Teufelssauce zum wilden Schweinskopf	455
60.	Krebs-Sauce	456
61.	Krebs-Sauce zum Spinat-Pudding	456
62.	Spargel-Sauce	456
63.	Spargel-Sauce auf a. Art	456
64.	Blumenkohl-Sauce	456
65.	Blumenkohl-Sauce a.a.Art	457
66.	Rahm-Sauce mit Vanille	457
67.	Milch-Sauce mit Mandeln	457
68.	Weißwein- od. Schaumsauce	457
69.	Rothwein-Sauce	458
70.	Punsch-Sauce	458
71.	Punsch-Sauce auf a. Art	458
72.	Schaum-Sauce von Himbeeren oder Johannisbeeren	458
73.	Erdbeeren-Sauce	459
74.	Prünellen-Sauce	459
75.	Citronen-Sauce	459
76.	Hagebutten-Sauce	459
77.	Himbeeren-Sauce	460
78.	Bickbeeren-Sauce	460
79.	Bickbeeren-Sauce a. a. Art	460
80.	Sauce von frischen Kirschen	460
81.	S. v. trocknen sauern Kirsch.	460
82.	RotheRüben- (od. Beth-) S.	460

XIII. Vom Salat und von Compots.

A. Salat.

1.	Kopf-Salat	461
2.	Kopf-Salat auf and. Art	461
3.	Kopf-Salat mit der warmen Sauce	462
4.	Kopf-Salat mit warmer Sauce auf andere Art	462
5.	Endivien-Salat	463
6.	Salat von Portulack	463
7.	Salat von Sellerie	463
8.	Salat von Spargel	463
9.	Salat von Vits-Bohnen	464
10.	Gurken-Salat	464
11.	Gurken-Salat auf a. Art	464
12.	Blumenkohl-Salat	464
13.	Salat von weißem Kohl	464
14.	Salat von Brunnenkresse	465
15.	Französischer Salat	465
16.	Salat à l'Italienne	466
17.	Ochsenmaul-Salat	466
18.	Hummer-Salat	466
19.	Härings-Salat	467
20.	Sardellen-Salat	467
21.	Salat von Fischen	468
22.	Hühner-Salat	468

B. Compots.

1.	Compot von Aepfeln	468
2.	Compot v. Aepfeln a. a. Art	469
3.	Aepfel-Compot à la Reine	469
4.	Compot von Aepfeln mit Corinthen und Anies	469
5.	Aepfelbrei mit der Kruste	470
6.	Gebackener Aepfelbrei mit Mandeln	470
7.	Compot von Birnen	470
8.	Compot v. Birnen auf a. Art	470
9.	Compot von Erdbeeren	471
10.	Compot v. Erdbeeren a. a. A.	471
11.	Compot von Himbeeren	471
12.	Compot von Johannisbeeren	471
13.	Compot von Apfelsinen	472
14.	Compot von Apfelsinen auf andere Art	472
15.	Compot von Aprikosen	472
16.	Compot von Pfirschen	472
17.	Compot von Quitten	472
18.	Compot v. sauern Kirschen	473
19.	Compot von süßen Kirschen	473
20.	Compot von Prünellen	473
21.	Compot von Reineclaudes	473
22.	Compot von Zwetschen	473
23.	Compot v. Zwetschen a. a A.	473

№		Seite
24.	Compot von Stachelbeeren mit Rahm	474
25.	Compot von Stachelbeeren mit Wein	474
26.	Compot von Stachelbeeren auf andere Art	474
27.	Compot von eingemachten Stachelbeeren	475
28.	Compot von Hagebutten	475
29.	C. v. Hagebutten u. Rosinen	475
30.	Compot von Bickbeeren	475
31.	Compot von Gurken	475

XIV. Von Crêmes.

1.	Chocolade-Creme	476
2.	Chocolade-Creme auf a. A.	476
3.	Chocolade-Creme mit Wein	477
4.	Schnee-Creme	477
5.	Böhmische Milch	477
6.	Rahm-Creme	477
7.	Sillabub, oder Rahm-Creme mit Malaga oder Muskatwein	477
8.	Geschlagener Rahm-Creme	478
9.	Creme von Schlagrahm mit Orangenblüthe	478
10.	Creme von geschlagenem Rahm mit Vanille	479
11.	Vanille-Creme	479
12.	Vanille-Creme auf a. Art	479
13.	Vanille-Creme auf a. Art	480
14.	Mandeln-Creme	480
15.	Mandeln-Creme auf a. Art	480
16.	Mandeln-Creme zu Torten	480
17.	Canehl-Creme	480
18.	Creme von grobem Brode	481
19.	Veilchen-Creme	481
20.	Kirschen-Creme	481
21.	Johannisbeeren-Creme	481
22.	Himbeeren-Creme	482
23.	Creme von Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen od. Ananas	482
24.	Citronen-Creme	482
25.	Citronen-Creme auf a. Art	483
26.	Geback. Citronen-Creme	483
27.	Citronen-Mus	483
28.	Orangen-Creme	484
29.	Apfelsinen-Creme	484
30.	Englischer Creme	484
31.	Maraschino-Creme	484
32.	Wein-Creme	485
33.	Wein-Mus	485
34.	Creme von Champagner	485
35.	Creme von Malaga	486
36.	Bischoff-Creme	486
37.	Punsch-Creme	486
38.	Eis-Creme	486
39.	Eis-Creme mit Kaffeegeschmack	487
40.	Kaffee-Creme	487
41.	Thee-Creme	487
42.	Thee-Creme auf and. Art	488
43.	Creme von Aepfeln und Quitten	488
44.	Apfel-Creme zu Kuchen	488
45.	Creme auf Obst-Kuchen	489

XV. Von Gelées.

	Von der Zubereitung des Gelees	489
1.	Stand von frischen Schweineschwarten	490
2.	Klaren Gelee zu verfertigen	490
3.	Wein-Gelee auf and. Art	491
4.	Punsch-Gelee	492
5.	Punsch-Gelee auf and. Art	492
6.	Maraschino-Gelee	493
7.	Rum-Gelee	493
8.	Ein geschwind zu verfertigender Gelee	493
9.	Gelee von Veilchen	494
10.	Gelee von Rosen	494
11.	Gelee von Orangen	495
12.	Gelee mit Aprikosen	495
13.	Apfelsinen-Gelee	495

№		Seite
14.	Apfelsinen-Gelee a. a. Art	496
15.	Apfelsinen-Gelee a. a. Art	496
16.	Gelee von Ananas	496
17.	Gelee von Kirschen	496
18.	Gelee von Johannisbeeren	497
19.	Gelee mit Aepfeln	497
20.	Gelee von Himbeeren	497
21.	Gelee von Erdbeeren	497
22.	Speck-Gelee	498
23.	Gelee marbré	498
24.	Blanc manger, colorirt	498
25.	Blanc manger	499
26.	Blanc manger a. a. Art	500
27.	Blanc manger a. a. Art	500

XVI. Von Getränken.

1.	Chocolade mit Milch	500
2.	Chocolade mit Wasser	501
3.	Chocolade mit Wein	501
4.	Mandel-Milch	501
5.	Mandel-Milch auf a. Art	501
6.	Mandel-Milch für Kranke	501
7.	Mandel-Milch-Extract	502
8.	Punsch	502
9.	Punsch auf andere Art	502
10.	Punsch schnell anzufertigen	502
11.	Eier-Punsch	502
12.	Englischer Punsch	503
13.	Spanischer Punsch	503
14.	Milch-Punsch	503
15.	Kalter Punsch	503
16.	Kalter Punsch auf a. Art	504
17.	Kalter Punsch auf a. Art	504
18.	Punsch-Royal	504
19.	Wein-Punsch	504
20.	Champagner-Punsch	504
21.	Ananas-Punsch	504
22.	Eis-Punsch	505
23.	Grog	505
24.	Eier-Grog	505
25.	Mousirender Grog	505
26.	Bischoff	505
27.	Bischoff auf andere Art	505
28.	Cardinal	506
29.	Limonade	506
30.	Limonade auf andere Art	506
31.	Limonade-Pulver	506
32.	Türken-Blut	507
33.	Nigus	507
34.	Nigus von Madeira oder Rothwein	507
35.	Bavaroise	507
36.	Glühwein	507
37.	Eier-Wein	507
38.	Dreifuß	508
39.	Apfelsinen-Dreifuß	508
40.	Sorbet	508
41.	Nektar	508
42.	Whist	508
43.	Giroflé oder Christophelet	509
44.	Eier-Bier	509
45.	Himbeeren-Essig als Getränk	509
46.	Himbeeren-Wasser	509
47.	Kirschwasser	509
48.	Russischer Thee	509
49.	Tisane von Hafergrütze	510
50.	Ein leicht zu brauendes Bier	510
51.	Stachelbeeren-Wein	510
52.	Johannisbeeren-Wein	511
53.	Johannisbeeren-Wein auf andere Art	511
54.	Kirsch-Wein	512
55.	Kirsch-Wein schnell z. machen	512
56.	Birnen-Wein	512
57.	Himbeeren-Wein	513
58.	Champagner zu machen	513
59.	Parfait d'Amour	513
60.	Himbeeren-Ratafia	513
61.	Kirsch-Ratafia	514
62.	Citronen-Liqueur	514
63.	Rosen-Liqueur	514
64.	Vanille-Liqueur	514

XVII. Vom Gefrornen.

№		Seite
V.	d. Zubereitung d. Gefrornen	515
1.	Vanille-Eis	515
2.	Rahm-Eis	515
3.	Champagner-Eis	516
4.	Punsch-Eis	516
5.	Maraschino-Eis	516
6.	Canehl-Eis	517
7.	Eis von Makronen	517
8.	Chocolade-Eis	517
9.	Kaffee-Eis	517
10.	Thee-Eis	517
11.	Ananas-Eis	518
12.	Apfelsinen-Eis	518
13.	Citronen-Eis	518
14.	Melonen-Eis	518
15.	Pfirschen-Eis	518
16.	Aprikosen-Eis	519
17.	Apfel-Eis	519
18.	Hagebutten-Eis	519
19.	Quitten-Eis	519
20.	Himbeeren-Eis	519
21.	Erdbeeren-Eis	519
22.	Kirsch-Eis	519
23.	Kirsch-Eis auf andere Art	520
24.	Johannisbeeren-Eis	520
25.	Tutti-Frutti-Eis	520

XVIII. Von Backwerken.

	Vom Backen der Torten, Kuchen u. dgl.	521
1.	Back-Butter	521
2.	Butterteig	522
3.	Butterteig auf andere Art	522
4.	Sandtorten-Teig	522
5.	Sandtorten-Teig auf a. Art	522
6.	Mürber Teig	522
7.	Mürber Teig auf a. Art	523
8.	Blätterteig	523
9.	Süßer Blätterteig	523
10.	Halber Blätterteig zu Obstkuchen	523
11.	Rahm-Teig	523
12.	Rahmteig auf andere Art	524
13.	Zuckerteig	524
14.	Linzer Torten-Teig	524
15.	Teig zu kleinen Torten	524
16.	Zucker-Guß	525
17.	Zuckerguß v. gekocht. Zucker	525
18.	Weißer Zucker-Guß	525
19.	Zucker-Guß auf and. Art	525
20.	Rother Zucker-Guß	525
21.	Gelber Zucker-Guß	526
22.	Grüner Zucker-Guß	526
23.	Blauer Zucker-Guß	526
24.	Brauner Zucker-Guß	526
25.	Brauner Zucker-Guß zu Kuchen von Butterteig	526
26.	Zucker-Glasur	526

A. Größeres Backwerk.

1.	Marmorirte Torte	527
2.	Gewürz-Torte	528
3.	Band-Torte	528
4.	Band-Torte auf and. Art	528
5.	Schicht-Torte	529
6.	Wiener Torte	529
7.	Wiener Torte m. Fruchtlagen	530
8.	Wiener Citronen-Torte	530
9.	Königs-Torte	531
10.	Torte à la Princesse	531
11.	Makronen-Torte	532
12.	Marzipan-Torte	532
13.	Punsch-Torte	532
14.	Punsch-Torte auf a. Art	533
15.	Punsch-Torte auf a. Art	533
16.	Punsch-Torte auf a. Art	534
17.	Eis-Torte	534
18.	Vanille-Torte	535
19.	Vanille-Creme-Torte von mürbem Teig	535
20.	Sächsische Torte	535
21.	Hand-Torte	536
22.	Sand-Torte	536
23.	Sand-Torte auf and. Art	536

№		Seite
24.	Sand-Torte auf and. Art	536
25.	Chocolade-Torte	537
26.	Süße Mandeln-Torte	537
27.	Mandeln-Torte auf a. Art	537
28.	Bittere Mandeln-Torte	538
29.	Bisquit-Torte	538
30.	Bisquit-Torte mit Chocol.	538
31.	Bisquit-Torte mit Butter	539
32.	Rahm-Torte	539
33.	Rahm-Torte auf and. Art	539
34.	Amidam- (Stärke-) Torte	540
35.	Creme-Torte in Mandelnteig	540
36.	Tourte d'Amour	541
37.	Tourte d'Amour von Makronenteig	541
38.	Apfelsinen-Torte	542
39.	Citronen-Torte	542
40.	Citronen-Torte in Blätterteig mit Mandeln	543
41.	Citronen-Torte in mürbem Teig	543
42.	Citronen-Torte auf and. Art	544
43.	Orangen-Torte	544
44.	Quitten-Torte	545
45.	Torte von Succade	545
46.	Aprikosen-Torte	546
47.	Aepfel-Torte	546
48.	Aepfel-Torte auf and. Art	546
49.	Prünellen-Torte	547
50.	Kirschen-Torte in Blätterteig	547
51.	Kirschen-Torte in Blätterteig auf andere Art	548
52.	Kirschen-Torte in Butterteig	548
53.	Kirschen-Torte in Zuckerteig	548
54.	Kirschen-Torte in mürbem Teig	548
65.	Zwetschen-Torte	549
56.	Himbeeren-Torte	550
57.	Stachelbeeren-Torte	550
58.	Feigen-Torte	550
59.	Mark-Torte	550
60.	Brod-Torte	551
61.	Schwarzbrod-Torte	551
62.	Schwarzbrod-Torte a. a. A.	551
63.	Brod-Torte mit Chocolade	552
64.	Schweizer Brod-Torte	552
65.	Citronen-Creme-Torte	552
66.	Schaum-Torte	552
67.	Schaum-Torte auf a. Art	553
68.	Schaum-Torte auf a. Art	553
69.	Wurzeln-Torte	553
70.	Kartoffeln-Torte	554
71.	Kartoffeln-Torte auf a. Art	554
72.	Kartoffeln-Torte auf a. Art	554
73.	Kartoff.-Torte à l'Italienne	554
74.	Quark- oder Käse-Torte	554
75.	Englischer Königskuchen	555
76.	Königskuchen auf and. Art	555
77.	Baumkuchen	556
78.	Baumkuchen in einer Form zu backen	556
79.	Bienenkorb zu backen	557
80.	Ein Wespennest	557
81.	Wickel-Kuchen	557
82.	Quencake od. Engl. Kuchen	558
83.	Plombcake	558
84.	Braut-Kuchen	558
85.	Knüppelkuchen	559
86.	Schwäbischer Kuchen	559
87.	Braunschweiger Kuchen	559
88.	Topfkuchen	560
89.	Topfkuchen auf andere Art	560
90.	Gerührter Topfkuchen	560
91.	Bisquit-Kuchen	561
92.	Bisquit-Kuchen auf a. Art	561
93.	Bisquit-Kuchen auf a. Art	561
94.	Leichtes Bisquit	562
95.	Nienburger Bisquit	562
96.	Schwarzbrod-Bisquit	562
97.	Dicker Kuchen	563
98.	Blitz-Kuchen	563
99.	Blitz-Kuchen mit Mandeln	563
100.	Blitz-Kuchen auf and. Art	563
101.	Reif-Kuchen	564
102.	Küster-Kuchen	564
103.	Israeliten-Kuchen	564
104.	Schnecken-Kuchen	564
105.	Kastanien-Kuchen	565
106.	Kuchen in einem Mörser zu backen	565
107.	Mandeln-Kuchen m. Butter	506
108.	Canehl-Kuchen	566
109.	Rahm-Kuchen	566
110.	Rahm-Kuchen auf and. Art	566
111.	Puffer	566
112.	Kartoffeln-Kuchen	567
113.	Citronen-Kuchen	567
114.	Obst-Kuchen	567

№		Seite
115.	Apfel-Kuchen m. Corinthen	568
116.	Apfel-Kuchen auf and. Art	568
117.	Bremer Apfelkuchen	569
118.	Apfel-Kuchen mit Gest	569
119.	Zwetschen-Kuchen	570
120.	Zwetschen-Kuchen a. a. Art	570
121.	Pfirschen- oder Aprikosen-Kuchen	570
122.	Kirsch-Kuchen	571
123.	Kirsch-Kuchen auf and. Art	571
124.	Stachelbeeren-Kuchen	571
125.	Rockenbrod-Kuchen	572
126.	Honig-Kuchen	572
127.	Butter-Kuchen	572
128.	Butter-Kuchen a. and. Art	573
129.	Butter-Kuchen a. and. Art	573
130.	Butter-Kuchen in der Tortenpfanne zu backen	573
131.	Butter-Kuchen in der Tortenpfanne auf andere Art	574
132.	Weihnachts-Brod	574
133.	Bremer Klöven	575
134.	Eierkuchen	575
135.	Reiskuchen	575

B. Kleineres Backwerk.

1.	Kirschen-Torteletten	576
2.	Apfel-Torteletten	576
3.	Zwetschen-Torteletten	576
4.	Aprikosen-Torteletten	576
5.	Torteletten mit eingemachten Früchten	577
6.	Kleine Citronen-Torte	577
7.	Sand-Torteletten	577
8.	Ausgerollte Sand-Tortelett.	577
9.	Kartoffeln-Torteletten	577
10.	Reis-Torteletten	578
11.	Magen-Morsellen	578
12.	Marcipan	578
13.	Süße Makronen	578
14.	Bittere Makronen	578
15.	Mandeln-Confect	579
16.	Citronen-Kuchen	579
17.	Mandeln-Herzen	579
18.	Gebrannte Mandeln	579
19.	Bonbons	580
20.	Bonbons auf andere Art	580
21.	Caffee-Bonbons	581
22.	Zucker-Struben	581
23.	Mandel-Struben	581
24.	Mandel-Bogen	581
25.	Mandel-Bogen auf a. Art	582
26.	Mandelspäne	582
27.	Bisquitspäne	582
28.	Hohlhippen	583
29.	Hohlhippen auf and. Art	583
30.	Weiße Hobelspäne	583
31.	Rothe Hobelspäne	583
32.	Tutengebackenes	584
33.	Semmel-Bisquit	584
34.	Portugiesisches Bisquit	584
35.	Waffeln ohne Gest (Hefen)	584
36.	Waffeln ohne Gest mit Mandeln	585
37.	Waffeln mit Gest (Hefen)	585
38.	Canehl-Waffeln	585
39.	Citronengebackenes	585
40.	Krausgebackenes	585
41.	Tannäpfel zum Garniren der Kuchen	586
42.	Spanischer Wind	586
43.	Gefüllter Spanisch. Wind	586
44.	Spritzgebackenes	587
45.	Englischer Schnitt	587
46.	Prilken zu backen	587
47.	Petitjoux	588
48.	Maultaschen	588
49.	Masarinen	588
50.	Schneebälle	589
51.	Heuchler	589
52.	Hirschhörner	589
53.	Fastnachts-Krapfen	589
54.	Böhmische Krapfen mit Himbeersaft	590
55.	Prinzessin-Brödchen	590
56.	Citronen-Brod	591
57.	Mandel-Brod	591
58.	Teller-Brod	591
59.	Ulmer Brod	591
60.	Caffee-Brod	592
61.	Zucker-Plättchen	592
62.	Zucker-Plättchen mit Mandeln	592
63.	Chocolade-Plättchen	593
64.	Chocolade-Plättchen a. a. A.	593
65.	Schaum-Plättchen	593

№		Seite
66.	Mandeln-Plättchen	593
67.	Kränze	594
68.	Zucker-Kränze	594
69.	Mandeln-Kränzchen	594
70.	Mandeln-Kränze	594
71.	Mandeln-Kränze auf andere Art	594
72.	Zucker-Kringel	595
73.	Kleine Zucker-Kringel wie Confect zu gebrauchen	595
74.	Mandeln-Kringel	595
75.	Kringel von Blätterteig	595
76.	Zwiebäcke zu backen	596
77.	Zwiebäcke auf andere Art	596
78.	Karlsbader Zwiebäcke	596
79.	Englische Zwiebäcke	596
80.	Apfel-Kuchen	597
81.	Apfel-Kuchen auf and. Art	597
82.	Apfelbrod in Butterteig	598
83.	Maltheser Kuchen	598
84.	Kleine Königs-Kuchen	599
85.	Charmir-Kuchen	599
86.	Kleine Canehl-Kuchen	599
87.	Canehl-Kuchen auf a. Art	599
88.	Canehl-Rollen	599
89.	Vanille-Kuchen	600
90.	Gratulanten-Kuchen	600
91.	Französische Kuchen	600
92.	Anies-Kuchen	600
93.	Rahm-Kuchen	601
94.	Rahm-Kuchen auf and. Art	601
95.	Hannoversche Kuchen	601
96.	Gedulds-Kuchen	601
97.	Knupper-Kuchen	601
98.	Kroll-Kuchen	602
99.	Kleine Kuchen von Zuckerteig	602
100.	Portugiesische Kuchen	602
101.	Thee-Kränze	602
102.	Thee-Kuchen	603
103.	Thee-Kuchen auf and. Art	603
104.	Gebackenes zum Thee	603
105.	Gebackenes zum Thee auf andere Art	603
106.	Kleine Wiener-Kuchen	603
107.	Kleine Zucker-Kuchen	604
108.	Chocolade-Kuchen	604
109.	Chocolade-Bisquit	604
110.	Baisers	605
111.	Kleine Rockenbrod-Kuchen	605
112.	Weiße Zucker-Nüsse	605
113.	Weiße Gewürz-Kuchen	605
114.	Hamburger weiße Kuchen	606
115.	Hamburger braune Kuchen	606
116.	Braune Kuchen	606
117.	Braune Kuchen auf andere Art	607
118.	Braune Kuchen auf andere Art	607
119.	Braune Nüsse	607
120.	Braune Nüsse auf andere Art	608
121.	Syrups-Kuchen	608
122.	Braunschweig. Pfeffernüsse	608

XIX. Vom Einmachen.

	Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte	609
1.	Orangenzucker einzukochen	609
2.	Himbeeren-Saft	610
3.	Erdbeeren-Saft	610
4.	Johannisbeeren-Saft	610
5.	Bickbeeren-Saft	610
6.	Apfel-Gelee	611
7.	Kirschsaft	611
8.	Kirschsaft auf andere Art	611
9.	Kirschsaft, womit man Kirschwein verfertigen kann	612
10.	Quitten-Saft	612
11.	Quitten-Gelee	613
12.	Alliance	613
13.	Aprikosen-Marmelade	613
14.	Pfirschen-Marmelade	613
15.	Quitten-Marmelade	614
16.	Himbeeren-Marmelade	614
17.	Johannisbeeren-Marmelade	614
18.	Erdbeeren-Marmelade	614
19.	Hagebutten-Marmelade	615
20.	Kirschen-Marmelade	615

№		Seite
21.	Stachelbeeren-Marmelade	615
22.	Aepfel-Marmelade	615
23.	Erdbeeren einzumachen	616
24.	Aprikosen einzumachen	616
25.	Aprikosen in Zucker einzumachen	617
26.	Aprikosen in Branntwein einzumachen	617
27.	Pfirschen in Zucker einzumachen	618
28.	Pfirschen in Branntwein einzumachen	618
29.	Reineclaudes einzumachen	619
30.	Reineclaudes in Branntwein einzumachen	619
31.	Pfirschen, Aprikosen und Reineclaudes in Branntwein a. a. A. einzumachen	619
32.	Paradies-Aepfel einzumachen	620
33.	Birnen einzumachen	620
34.	Birnen einzumachen auf andere Art	620
35.	Birnen in Branntwein einzumachen	621
36.	Senf-Birnen	621
37.	Quitten in Zucker einzumachen	621
38.	Quitten auf andere Art einzumachen	622
39.	Melonen einzumachen	622
40.	Kürbis in Essig und Zucker	623
41.	Süße Kirschen einzumachen	623
42.	Saure Kirschen einzumachen	623
43.	Glas- oder saure Kirschen in Zucker einzumachen	624
44.	Glas-Kirschen in Zucker einzumachen	624
45.	Cornehl- od. Juden-Kirschen einzumachen	624
46.	Zwetschen einzumachen	625
47.	Zwetschen auf andere Art einzumachen	625
48.	Zwetschen in Wein, Essig und Zucker	626
49.	Zwetschen mit Zucker einzumachen	626
50.	Zwetschen in Branntwein einzumachen	627
51.	Zwetschen mit Senf einzumachen	627
52.	Zwetschen-Mus	628
53.	Himbeeren einzumachen	628
54.	Himbeeren-Essig	628
55.	Johannisbeeren einzumachen	629
56.	Hagebutten einzumachen	629
57.	Bick- oder Heidelbeeren einzumachen	630
58.	Bickbeeren auf andere Art einzumachen	630
59.	Berberitzen einzumachen	630
60.	Berberitzensaft ohne Zucker, statt Citronensäure zu gebrauchen	631
61.	Grüne Stachelbeeren einzumachen	631
62.	Stachelbeeren auf andere Art einzumachen	631
63.	Kronsbeeren einzumachen	632
64.	Weintrauben einzumachen	632
65.	Rebensaft	633
66.	Wallnüsse einzumachen	633
67.	Gelbe Wurzeln einzumachen	634
68.	Apfelsinen-Schalen einzukochen	634
69	Zucker-Gurken einzumachen	634
70.	Gurken einzumachen	635
71.	Gurken auf andere Art einzumachen	635
72.	Azia- oder Senf-Gurken einzumachen	636
73.	Gewürz- od. Pfeffer-Gurken	636
74.	Essig-Gurken einzumachen	637
75.	Salz-Gurken einzumachen	637
76.	Salz-Gurken auf andere Art einzumachen	638
77.	Gurken und Melonen in Zucker auf andere Art einzumachen	639
78.	Gurken-Salat einzumachen	639
79.	Gurken-Salat auf andere Art einzumachen	639
80.	Pickels einzumachen	640
81.	Pickels auf andere Art	640
82.	Engl. rothe Kohl-Pickels	641
83.	Nasturtium einzumachen	641
84.	Champignons einzumachen	641

№		Seite
85.	Champignons auf andere Art einzumachen	642
86.	Soja oder Champignons-Extract	642
87.	Champignons-Pulver	642
88.	Spargel einzumachen	643
89.	Spargel auf andere Art einzumachen	643
90.	Spargelsalat einzumachen	643
91.	Junge Erbsen einzumachen	644
92.	Bitsbohnen in Zucker einzumachen	644
93.	Bitsbohnen einzumachen	645
94.	Bitsbohnen-Salat einzumachen	645
95.	Grüne Bitsbohnen zu trocknen	645
96.	Große Bohnen einzumachen	646
97.	In Dampf eingekochte Früchte	646
98.	Prünellen zu machen	646
99.	Tutti Frutti	647
100.	Birnen auf eine vorzügliche Weise zuzubereiten, welche man als Dessert serviren kann	647
101.	Bittere und süße Orangenschalen einzumachen	648
102.	Johannisbeeren-Gelee, ohne denselben zu kochen, zu bereiten	648
103.	Gelee von schwarzen Johannisbeeren, s. g. Gichtbeeren	649
104.	Fliedermus	649
105.	Perllauch einzumachen	650
106.	Chalotten einzumachen	650
107.	Zwiebeln in Essig	650
108.	Sauern Kohl zu machen	650
109.	Von unreifen Weintrauben den Saft statt Citronensäure zu gebrauchen	651
110.	Orangen-Syrup	651
111.	Eingemachte Früchte vor dem Schimmlichwerden zu bewahren	652
112.	Dragon oder Bohnenkölle zu trocknen	652
113.	Petersilie einzumachen	652
114.	Pflaumen und Zwetschen 3 bis 4 Monate lang frisch zu erhalten	652
115.	Citronen mehre Monate aufzubewahren	652
116.	Aepfel das ganze Jahr frisch und wohlschmeckend zu erhalten	653

XX. Vom Essig.

1.	Citronen-Essig	653
2.	Dragon-Essig	653
3.	Kräuter-Essig	653
4.	Guter Essig f. Haushaltungen	654
5.	Honig-Essig	654
6.	Rosinen-Essig	654
7.	Aepfel-Essig	655
8.	Birnen-Essig	655

Anhang.

Das Gerinnen der Milch zu verhindern	656
Weintrauben-Pomade	656
Mittel gegen Brandschäden	656
Bluten einer Schnittwunde zu stillen	656
Dintenflecke aus Wäsche zu entfernen	656

Einige Anweisungen

zu verschiedener Besetzung einer Tafel, sowohl zu Mittags- als warmen oder kalten Abendessen oder Frühstücken.

Bei großen Gastmahlen 657
Ein kleineres Gastmahl 657
Arrangement zu einem Hochzeits-Frühstück oder Abendessen 658
Ein großes Frühstück für Damen 659
Ein großes Gabelfrühstück zu arrangiren 659
Ein kleines Familien-Abendessen, warm 659
Ein kleines Abendessen, kalt 660
Ein Ball-Abendessen, kalt 660
Ein Sylvester-Abendessen 660
Küchen-Zettel auf die 4 Jahreszeiten 661

I.

Einige

Vorschriften zur Vorkenntniß,

als

Einleitung.

Zuvor ist es nöthig, einige Regeln, die bei Ausübung der Kochkunst beachtet werden müssen, hier anzuführen; sie betreffen:

a) Empfehlung der Reinlichkeit.

Jeder Köchin muß es ihre erste Sorge sein, in allen Theilen ganz besonders auf Reinlichkeit zu halten und solche nie außer Acht zu lassen. Sie verfahre daher nicht allein bei Zubereitung der Speisen äußerst reinlich, sondern beachte ebenfalls auch die Küche mit vorzüglicher Aufmerksamkeit, und sehe immer dahin, daß in allem Kochgeschirr und an den übrigen Küchen-Geräthen die größte Reinlichkeit zu finden sei, denn nur zu leicht können, durch Vernachlässigung dieser nothwendigen Regel, die Speisen einen widrigen und fremdartigen Geschmack bekommen, wie auch mitunter dieselben dadurch völlig ungenießbar werden.

b) Das Kochgeschirr.

Das Innere desselben erfordert eine genaue Nachsicht, und die sorgfältigste Beachtung verdient das kupferne Geschirr. Man sorge dafür, daß dieses stets gut verzinnt sei, nie ungereinigt zu anderen Speisen gebraucht, und am allerwenigsten, daß Essen darin aufbewahrt werde, welches nur verderben würde. Nach dem Gebrauche muß solches sehr gut gesäubert und dahin gesehen werden, daß weder Fett noch Säure zurückbleibt, welches dem Verzinnten nur nachtheilig und der Gesundheit, durch den

dadurch entstehenden Grünspan, höchst schädlich werden kann. Rathsam ist es daher, vor dem Gebrauche dasselbe genau nachzusehen und mit einem reinen trocknen Tuche gut auszureiben.

Auch röste man nie Mehl darin, weil das Zinn, da keine Flüssigkeit dazu kommt, sonst schmilzt; man nehme dazu immer eine eiserne Pfanne.

Irdenes oder steinernes Kochgeschirr muß nicht zu lange, ein und derselbe Topf auch nicht zu verschiedenen Speisen gebraucht werden, weil deren Geschmack nicht rein dadurch erhalten werden kann.

Eiserne Töpfe sind vorzugsweise zu Braten und Schmorstücken anzuwenden; kleinere eignen sich auch zur Bereitung der übrigen Speisen, nur müssen diese sehr reinlich gehalten werden; ganz besonders aber verdienen solche, welche inwendig verzinnt oder mit einer Porcellan-Glasur versehen sind, den Vorzug.

Sehr zu empfehlen ist noch, zu jeder Speise einen eignen Löffel zu nehmen, und nicht mit einem mehrere Gerichte zu schmecken, umzurühren oder wohl gar auszufüllen, denn dadurch wird dem Essen sein eigentlicher Geschmack benommen.

№ 1. Blanchiren.

Man wäscht alle Fleischsorten, die man blanchiren will, mit kaltem Wasser ab, und setzt solche auch mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn dieses schäumt und vor dem Kochen ist, füllt man allen Schaum ab, nimmt das Fleisch heraus, legt es in einen Durchschlag und begießt es mit kaltem Wasser; dann ist es zu dem nachherigen beliebigen Gebrauche fertig. Dieses Verfahren nennt man blanchiren.

№ 2. Grilliren.

Grilliren kann man alle Arten übriggebliebener, gar gekochter und gebratener Geflügel und andere gare Fleischspeisen, indem man solche in geschmolzener Butter oder geschlagenen Eiern umwendet, mit Semmelkrumen bestreut und auf dem Roste oder auch in einer Pfanne mit Butter braun bratet. Bratet man sie auf dem Roste, so wird mit einer Feder geschmolzene Butter aufgestrichen.

№ 3. Dressiren.

Dressiren heißt, dem Geflügel, Wild und Fischen die gehörige Form geben, bevor diese auf's Feuer kommen.

№ 4. Garniren.

Garniren sagt man, wenn Geflügel, Fleisch, Fische, Salate u. s. w. mit Gemüse oder Kräutern, Eiern ꝛc. oben auf oder rund herum auf der Schüssel garnirt werden. Auch Backwerk wird mit Früchten oder Gelées belegt oder verziert.

№ 5. Mariniren.

Das Mariniren wird gewöhnlich bei Fisch- oder Fleischspeisen angewandt. Man macht zu diesem Zwecke von Essig, Citronenscheiben, klein geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Esdragon, Nelken und schwarzem Pfeffer eine Marinade und kocht diese. Erkaltet wird solche über das Fleisch oder den Fisch gegeben, worin sich dieses einige Zeit hält. Man macht auch von 1 Theil Wasser und 2 Theilen Essig und obigem Gewürz eine Marinade, welche ungekocht über Geflügel oder Fleisch gegossen wird und einige Zeit vor dem Braten darin liegen bleibt.

№ 6. Vom Legiren oder Abrühren der Suppen, Saucen u. s. w. mit Eiern.

Das Abrühren der Suppen, Saucen u. dgl. geschieht wie folgt: Das Gelbe der Eier wird stark gerührt, dann giebt man von der kochenden Flüssigkeit, womit die Eier abgerührt werden sollen, 1 Löffel voll unter beständigem Umrühren, und nach und nach einige Löffel voll mehr hinzu. Dieses gießt man unter fortwährendem Umrühren in die Speise, die man abrühren will, rührt solche fort, bis sie recht heiß, aber nicht kochend, geworden ist, und richtet sie dann an.

№ 7. Eine Klare zu machen.

Zu ¼ ℔ Mehl nimmt man 6 ganze Eier, ¼ Quartier Milch oder auch Wein, rührt Alles gut durch einander, und taucht das, was man backen will, darin um. Die Masse muß wie die eines dick eingerührten Eierkuchens sein.

*

№ 8. Weiß gebranntes Mehl.

In einer Casserolle läßt man Butter, die aber nicht braun werden darf, schmelzen, rührt, indem man Mehl dazu giebt, beides einige Minuten auf dem Feuer, dann ist es fertig.

№ 9. Braun gebranntes Mehl.

Man giebt in eine eiserne Pfanne ein Stück Butter und ist selbige hellbraun geworden, so rührt man das Mehl hinzu und läßt es völlig braun werden.

Braun gebranntes Mehl wird auch in einer eisernen Pfanne ohne Butter auf dem Feuer unter stetem Umrühren braun gebrannt.

№ 10. Butter abzuklären.

So viel Butter, als man klären will, setzt man zu Feuer und nachdem sie geschmolzen und einige Male aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie sich setzen, füllt dann den Schaum ab und gießt sie behutsam von dem Bodensatze ab, damit davon nichts zur reinen Butter kommt.

№ 11. Butter zu Schaum zu rühren.

Wenn man keine frische ungesalzene Butter hat, so nimmt man geklärte, läßt solche kalt werden, und rührt sie alsdann so lange, bis sie Blasen schlägt. Läßt die Butter wegen Kälte oder Härte nicht gut sich verarbeiten, so erwärmt man sie ein wenig.

№ 12. Mit Eiweiß zu klären.

Das Eiweiß, welches man hiezu gebraucht, wird auf einer Schüssel mit einem Messer so lange geschlagen, bis es ein loser Schaum geworden ist; alsdann nimmt man die abzuklärende Speise vom Feuer und giebt unter stetem Umrühren den Schaum hinein, läßt es dann einmal langsam wieder mit aufkochen, hebt es vom Feuer und muß es einige Minuten dann stehen. Dann nimmt man den Eierschaum, worin das Unreine sich gesetzt hat, davon ab, und verfährt mit der so zubereiteten Speise, wie späterhin angegeben ist.

№ 13. Eiweiß zu Schaum zu schlagen.

Man nimmt hiezu am liebsten einen hohen Topf, weil der Schaum von einer Schüssel leicht herabfällt, giebt das Eiweiß hinein, quirlt oder schlägt es mit einem Bisquit-Besen, bis der Schaum so steif ist, daß der Topf umgekehrt werden kann und jener nicht heraus fällt.

№ 14. Zucker abzuklären.

Zucker wird in kaltes Wasser getaucht, dann auf's Feuer gesetzt und wenn er kocht, wird auf jedes Pfund das Weiße von 1 Ei zugegeben. Der Zucker muß damit aufkochen, und da alle Unreinigkeit in das Eiweiß zieht und damit aufsteigt, gut abgeschäumt werden.

№ 15. Zucker zu färben.

Um einer Speise eine braune Farbe zu geben, bedient man sich dazu des gefärbten Zuckers, der auf folgende Weise bereitet wird. Man nimmt etwas Butter oder Wasser in eine Pfanne, setzt solches auf's Feuer und giebt dann einige Löffel voll gestoßenen Zucker hinzu, rührt es so lange mit einem hölzernen Löffel, bis es ganz dunkelbraun ist, setzt es ab, giebt etwas kochendes Wasser darauf, und läßt es nun so lange wieder kochen, bis der Zucker aufgelöset ist. Nur muß man sich vorsehen, es nicht verbrennen zu lassen, weil diese braune Farbe sonst einen widerlichen Geschmack bekommt.

№ 16. Zucker zu färben auf andere Art.

In einen eisernen Topf giebt man so viel Zucker, als man bedarf, setzt ihn zu Feuer und rührt ihn unter gelindem Kochen beständig um, damit er nicht überbrause oder verbrenne. So läßt man ihn 1½ Stunde kochen, dann setzt man ihn ab, und nach 5 Minuten, nachdem er sich beruhigt hat, giebt man kaltes Wasser darauf, setzt ihn wieder auf's Feuer, daß er sich gehörig dünn kocht. Man hebt ihn in Flaschen zum Gebrauch auf.

№ 17. Rosenbrod.

Ganz rein verlesene Rosenblätter, die bei trockener Witterung gepflückt sein müssen, werden so fein wie möglich gehackt. Zu ½ ℔ gehackter Rosenblätter nimmt man

das Gelbe von 3 frischen Eiern, vermengt solche damit und giebt nun ½ ℔ des feinsten Mehls, wovon man ¼ ℔ zum Auskneten zurück behält, und eine Prise Salz hinzu. Von diesem Teige knetet man nun kleine Kuchen in der Größe eines Zwiebacks und läßt solche im Backofen langsam gar backen.

№ 18. Butter vortheilhaft einzusalzen.

Man nehme 4 Theile Kochsalz, 2 Theile Zucker und 1 Theil Salpeter, mische dieses gut durch einander, knete auf 1 ℔ Butter 2 Loth dieser Mischung durch und schlage sie zum Gebrauch ein. Man muß sie aber wenigstens 3 bis 4 Wochen stehen lassen, ehe man sie anbricht. Butter, auf diese Art eingesalzen, hält sich 3 Jahre.

№ 19. Ranzige Butter zu verbessern.

Wenn die Butter durch irgend ein Versehen beim Einschlagen ranzig geworden ist, so verbessert man sie dadurch, daß sie in Scheiben abgestochen, mit Wasser gut durchgeknetet und darnach mit frischer Milch noch ¼ Stunde gut durchgearbeitet wird und damit einige Stunden ruhig stehen läßt. Nun gießt man die Milch ab, wäscht sie mit frischem Wasser und salzt sie.

№ 20. Sardellen-Butter.

1 ℔ Sardellen werden eine Nacht ausgewässert, dann mit einem Tuche abgetrocknet, von den Gräten gereinigt, fein gehackt, durch ein Sieb gerührt und mit 1 ℔ Butter durchgeknetet. Diese Butter ist sehr anwendbar zu Butterbröden beim Frühstück. Man röstet dazu einige Weißbrod-Scheiben hellbraun und streicht, wenn das Brod noch warm ist, von dieser Sardellen-Butter darauf. Auch ist solche zu Saucen anwendbar.

№ 21. Krebs-Butter.

Von 50 bis 60 in Wasser und Salz abgekochten Krebsen nimmt man die rothen Schalen von den Leibern und die Scheeren ab, stößt dieselben mit Butter im Mörser klein, und setzt sie in einer Casserolle auf ein nicht zu starkes Kohlenfeuer. Man läßt sie unter beständigem Rühren ¼ Stunde schwitzen, so daß die Butter roth wird,

gießt solche dann in ein Sieb, drückt aus dem Zurückgebliebenen so viel möglich die Butter heraus, giebt dann die im Siebe zurückgebliebenen zerstoßenen Schalen wieder in die Casserolle, füllt darauf so viel Bouillon (Seite 13 № 1. 2.), worauf kein Fett sich befindet, und läßt sie damit gelinde kochen. Nun kommt die darin befindliche Butter oben auf, welche man, nachdem sie sich gesetzt hat, herunter nimmt und zu der durchgesiebten Butter füllt. Die zurückgebliebene Bouillon pflegt man selbigen Tages wohl zu Krebssuppe zu benutzen. Will man aber die Krebsbutter zu Saucen und dergleichen gebrauchen, so nimmt man statt der Bouillon Wasser.

№ 22. Englische Plain-Butter.

Acht Loth Butter und einen Eßlöffel voll Mehl giebt man in eine Casserolle, füllt einen Anrichte-Löffel voll Wasser dazu und läßt solches unter stetem Umrühren einmal aufkochen, damit die Butter sich nicht absondere, welches durch's längere Kochen geschieht.

№ 23. Farce.

Farce wird von gehacktem Fleisch, Fisch oder Geflügel gemacht, welches jedes allein mit Semmel, Butter, Eiern und Gewürz ꝛc. vermischt wird und zum Ausfüllen dient.

№ 24. Fleisch à la Daube.

Hiebei werden aus allem Geflügel oder sonstigem Fleische alle Knochen ausgelöset und in einer guten **Braise**, № 25, zu welcher ein paar Kalbsfüße, um bessere Gallerte zu erhalten, hinzugegeben werden, langsam gar gekocht.

№ 25. Fleisch-Speisen aller Art a la Braise.

Der Boden einer gut verzinnten Casserolle wird mit nicht zu stark geräucherten dünn geschnittenen Speckscheiben belegt. Auf diese Speckscheiben giebt man etwas magern Schinken, 1 bis 2 gespaltene Zwiebeln, Pfefferkörner, auch etwas Salz und legt das gar zu machende Fleisch darauf, füllt nun so viel Rindfleisch-Bouillon (nach Seite 14 № 2.) darauf, als die Sache erfordert, bedeckt das Ganze wieder mit Speckscheiben und legt über

den Speck einen reinen Bogen Schreibpapier, welcher verhindert, daß die Feuchtigkeit, welche sich am Deckel befindet, nicht auf das Fleisch falle; auch drückt man den Saft von einer Citrone daran, und giebt dann unten und auf dem Deckel der Casserolle ein nicht zu starkes Kohlenfeuer, denn sonst verliert sich die darauf befindliche Sauce zu leicht und kann dadurch verderben. Ist die Fleischspeise vom Hammel, so giebt man statt der Zwiebeln etwas Knoblauch daran. Das durch diese **Braise** gewonnene Fett hebt man zum Gebrauche zu Gemüsen auf. Dieses Verfahren nennt man **à la Braise.**

№ 26. Consommé.

Hiezu nimmt man 2 ℔ Kalbfleisch, welches vom Halse und auch von den Beinen sein kann, 2 Kalbsfüße, 2 ℔ mageres Rindfleisch aus der Keule, ½ ℔ rohen magern Schinken und hat man Hühner- und Puter-Abfall vorräthig, so kann man selbigen auch dazu nehmen. Sämmtliches Fleisch schneidet man in fingerdicke Scheiben, giebt ungefähr eine halbe Kelle voll guter Bouillon (Seite 13) darauf, setzt es auf gelindes Kohlenfeuer und läßt es gelbbraun anziehen. Nachdem dies geschehen, füllt man Bouillon darauf, so daß das Fleisch damit bedeckt ist, und im Falle man nicht genug Bouillon vorräthig hat, kann man auch etwas Wasser hinzugeben. Dann muß man aber von jeder Sorte des frischen Fleisches 1 ℔ mehr nehmen, und darauf achten, daß das Fleisch sich nicht auf dem Boden ansetze, und schäumt es ab; dann giebt man noch hinzu einige der Länge nach halb eingeschnittene Chalotten und einige Pfefferkörner. Diese Kraftbrühe muß volle 3 Stunden bei gelindem Feuer beständig kochen. Nachdem gießt man die Bouillon durch ein Sieb und giebt von einer Citrone den Saft und 2 Glas Gewürz-Essig hinzu; setzt es nun wieder auf's Feuer und klärt es mit 4 Eiweiß. Nun giebt man es durch einen Geléebeutel oder eine Serviette, welche man auf einen umgekehrten Stuhlschemel bindet. Sollte sie bei'm ersten Durchlaufen nicht klar werden, so muß man solches noch einmal wiederholen. Es muß nicht mehr als 1 Quartier **Consommé** bleiben, wenn er vorzüglich gut werden soll.

№ 27. Rahm-Jüs oder Bechamelle.

Ein Pfund schieres Kalbfleisch schneidet man in kleine Würfel, so wie auch einige Scheiben rohen magern Schinken, an Gewicht ungefähr 8 Loth, dann setzt man in einer Casserolle 8 Loth Butter auf's Feuer, giebt das in Würfel geschnittene Fleisch, so wie auch eine zerschnittene Chalotte, etwas gestoßene Muscatenblüthe, und etwas ganzen schwarzen Pfeffer hinein, welches man auf schwachem Feuer anziehen läßt, und erhält es so lange darauf, bis die ausgezogene Jüs verzehrt ist, jedoch darf es nicht braun werden. Nun rührt man 2 Loth feines Spelz-Mehl hinzu, schwitzt es gut durch, und rührt es mit 1 Quartier süßen kochenden Rahm aus einander, läßt es alsdann einige Minuten auf gelindem Feuer noch langsam kochen, giebt es darnach durch ein Haarsieb und macht nach Belieben Gebrauch davon.

№ 28. Coulis zu braunen Saucen.

Hiezu nehme man ½ ℔ Kalbfleisch, 4 Loth rohen magern Schinken, eine durchgeschnittene Zwiebel, Alles fein geschnitten, und mit 4 Loth Butter eine Zeitlang geschwitzt, bis es sich bräunlich ansetzt. Dann thut man 1 Löffel voll Mehl hinzu, schwitzt es nochmals damit durch, schwenkt die Casserolle oft um, daß es sich nicht ansetze, giebt dann so viel Bouillon (Seite 14 № 2.) oder Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, als man ungefähr zu 2 Saucen nöthig hat, und läßt es noch auf gelindem Feuer etwas einkochen. Diese Coulis hält sich im Winter länger als 8 Tage, im Sommer aber nur 2 bis 3 Tage.

№ 29. Blanc zu weißen Saucen.

Man verfährt damit eben so, wie bei der vorhergehenden Coulis, nur darf dieser Blanc nicht braun werden, und giebt man statt der Jüs gute weiße Bouillon darauf.

№ 30. Gute Jüs.

Hiezu nimmt man gutes mageres Rindfleisch, mageres Kalbfleisch, wie auch etwas schieres Schweinefleisch und rohen magern Schinken, wovon alles Räucherige abgeschnitten. Das Rindfleisch schneidet man in

fingerbreite Scheiben, und legt es auf den Boden einer gut verzinnten Casserolle. Das übrige Fleisch wird ebenfalls in Stücke geschnitten und auf das Rindfleisch gelegt, giebt dann einige Löffel voll fetter Bouillon darauf, deckt es zu, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer anziehen, bis es sich auf dem Boden braun angesetzt hat. Findet man es nun braun genug, so füllt man von der Bouillon (Seite 14 № 2.) so viel darauf, als man Jüs zu haben wünscht, giebt noch etwas schwarzen Pfeffer und 2 Chalotten dazu und läßt es nun auf gelindem Feuer so lange kochen, bis das darin befindliche Fleisch gar ist. Diese Jüs wird zu Suppen und auch zu Saucen gebraucht.

№ 31. Glace zu verfertigen.

Hiebei verfährt man auf folgende Art: Man nimmt 3 Kellen voll guter Bouillon und eine Kelle voll guter Jüs. Beides bringt man in einer kleinen Casserolle zu Feuer und läßt es stark einkochen. Der durch das starke Kochen bewirkte braune Schaum wird sorgfältig abgenommen. Man läßt es nun so viel einkochen, daß es wie dicker Syrup wird, dann ist es zum Glaciren der Fische und Fleischspeisen gut. Auch kann man diese Glace noch stärker einkochen und selbige als Reise-Bouillon in Büchsen aufbewahren.

№ 32. Bouillon-Kuchen.

Man nimmt zu 20 Quartier Wasser 14 ℔ mageres Rindfleisch, 8 ℔ Kalbfleisch, 3 alte Hühner, 2 ℔ rohen Schinken, 4 Kalbsfüße, und schneidet das Rindfleisch, wie auch den Schinken in Scheiben; die Knochen von dem Kalbfleische, so wie auch die Kalbsfüße zerhackt man, gießt dann obige Quantität Wasser auf sämmtliches Fleisch und setzt es zu Feuer. Nachdem es gut abgeschäumt worden, giebt man 4 Zwiebeln, ½ Loth ganzen Pfeffer, ¼ Loth Nelkenpfeffer dazu. Damit läßt man das Ganze 4 Stunden langsam kochen, so daß es sich kaum bewegt, nimmt dann das Fleisch heraus, gießt die Bouillon durch ein Haarsieb und füllt nun das Fett davon rein ab. Diese Bouillon, die sich aber ganz gesetzt haben muß, gießt man nun wieder in eine Casserolle und läßt sie auf

stärkerem Feuer so lange, bis daß sie zu einem dicken Syrup eingekocht ist. Diese steife Gallerte gießt man nun in zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte Formen oder in eine Schüssel, läßt sie darin erkalten, und schneidet solche in Form eines Kartenblatts fingerdick ab. Diese Tafeln trocknet man an der Luft, aber nicht an der Sonne, und hebt sie in Papier gewickelt in blechernen Büchsen auf.

№ 33. Bouillon-Kuchen auf andere Art.

Man nimmt 12 ℔ in kleine Stücke geschnittenes, mageres, saftiges Rindfleisch, einen gespaltenen Markknochen, 2 alte Hühner, welche mit den Knochen in einem Mörser fein gestoßen werden, 2 Kalbsfüße, die zuvor zerhackt sind, ½ Quentchen Muscatenblumen, 1 Quentchen Ingber, und eben so vielen ganzen Pfeffer. Das Vorbemerkte giebt man nun in eine gut verzinnte Casserolle, gießt eine Portion (12 Quartier) Wasser darauf und läßt es fest zugedeckt auf gelindem Feuer, mitunter umgerührt, 12 Stunden langsam kochen und schäumt es gut ab. Nachdem man alles Fett rein abgenommen hat, gießt man die Bouillon durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Diese geléeartige Masse setzt man wieder auf's Feuer, läßt sie so lange gelinde kochen, bis solche zu einem dicken Syrup eingekocht ist, und giebt solche alsdann in eine zinnerne Schüssel, worin diese erkaltet. Man zerschneidet nun diese Kuchen in Form eines Kartenblattes und trocknet sie in einer irdenen Schüssel in einem warmen Backofen, aus dem das Brod genommen, wickelt sie alsdann einzeln in Papier und hebt dieselben in blechernen Büchsen an einem trocknen Orte auf.

№ 34. Bouillon-Kuchen für Kranke.

Zur Kräftigung wiedergenesender Kranker oder auch zur Stärkung schwächlicher Badereisender sind diese Bouillon-Kuchen sehr zu empfehlen, weil augenblicklich eine kräftige Bouillon damit hergestellt werden kann. Hiezu nimmt man 3 ℔ schieres Rindfleisch, 3 ℔ Kalbfleisch und ein altes Huhn und schneidet Alles in halbe handgroße und fingerdicke Stücke. Dieses setzt man mit so viel Wasser zu Feuer, daß es ganz darin bedeckt ist, läßt es unter fleißigem Abschäumen 5 Stunden ganz gelinde kochen und

gießt die Bouillon dann durch ein Haarsieb in eine Terrine. Nachdem sie erkaltet, füllt man alles Fett davon ab, gießt sie behutsam in eine Casserolle, damit aller Bodensatz zurückbleibe, setzt sie auf's Feuer, schäumt sie gut ab und läßt sie offen bis auf zwei Drittheile einkochen. Dann giebt man sie, um das Ansetzen zu verhüten, in eine andere Casserolle und läßt sie auf noch gelinderem Feuer so lange einkochen, bis große Blasen aufsteigen. Nun gießt man sie in flache Tassen-Schälchen und wenn sie erkaltet und die Masse ganz steif geworden ist, stülpt man sie auf reines Schreibpapier um, trocknet sie in warmer Luft, wickelt sie in Schreibpapier und bewahrt sie in gut verschlossenen Gläsern an einem trocknen Orte auf. Zu einer Tasse Bouillon schneidet man ein Stück dieses Kuchens, so groß wie eine halbe Wallnuß, in kleine Scheiben, gießt kochendes Wasser darauf, salzt solches und rührt die Masse um, welches eine Tasse voll kräftiger Bouillon ist.

№ 35. Gebackenes Brod in Suppen.

$\frac{1}{4}$ ℔ Brod wird mit 6 Eigelb zu Schaum gerührt und 6 Löffel voll Mehl mit etwas Salz dazu gegeben, alsdann das Weiße der obigen Eier zu Schaum geschlagen unter die Masse gerührt und das Ganze in einer Form gelbbraun gebacken. Es wird in Würfel geschnitten und in Suppen gegeben.

II.

Von Suppen.

A. Fleisch-Suppen.

Vom Kochen des Suppenfleisches.

Am Besten ist es, wenn man das Fleisch ganz rein vom Schlachter erhalten kann, damit es ungewaschen auf's Feuer gebracht werde, weil es durch das Waschen etwas von seiner Kraft verliert. Ist dies jedoch erforderlich, so

wasche man es nur ein Mal ab und setze es dann gleich mit kaltem Wasser zu Feuer.

Ist aber ein Stück Fleisch dazu bestimmt, auf die Tafel gebracht zu werden, so setze man solches in kochendem Wasser auf's Feuer, weil es dadurch mehr Kraft behält.

Zu allen Bouillons, Jüs oder Consommés, wie auch Bouillonkuchen, die sich längere Zeit conserviren sollen, ist es besser, wenn kein Wurzelwerk, Sellerie, Kohlrabi oder Blumenkohl daran kommt. Auch die Lorbeerblätter vermeide man an den obigen Suppen ꝛc.

Häufig erhält man Fleisch von alten Thieren, welches durch das Kochen seine Zähigkeit nicht verliert. Dieses kann man dadurch mürbe machen, daß man es nach dem Auswässern in ein Tuch schlägt und Abends vor dem Tage des Gebrauchs in einen halbwarmen Back- oder Bratofen legt. Dadurch erhält man am andern Tage ein mürbes Fleisch.

№ 1. Bouillon zu kochen.

Zu einer guten Bouillon von 6 Quartier nehme man 6 ℔ mageres schieres Rindfleisch aus der Keule, 5 ℔ schieres Kalbfleisch, ½ ℔ magern rohen Schinken, wovon aber alles Räucherige abgeschnitten, 1 altes Huhn, legt Alles in eine gut verzinnte Casserolle und giebt dann 7 Quartier Wasser darauf, und wenn es kocht, schäumt man es gut ab, giebt dann Sellerie, Petersilienwurzeln und Porreau hinzu. Auch kann man einen kleinen Kopf Savoyekohl noch beifügen. Wenn man sich aller dieser Suppenkräuter bedienen will, so muß man nur dahin sehen, daß solche ihren reinen guten Geschmack haben, weil man sonst die Bouillon dadurch verderben würde. Die Bouillon muß dann 3 bis 4 Stunden sehr langsam kochen, so daß sie sich kaum bewegt, damit sie recht klar werde. Dann wird das Fleisch herausgenommen, und nun giebt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie ½ Stunde stehen, damit sie sich setze, und gießt den Satz weg. Nur darf man durchaus keine Bouillon während des Kochens davon füllen und wieder Wasser zugeben, dadurch verliert sie alle Kraft. Man gebraucht sie auch zum Anfüllen weißer Suppen und zur Jüs.

№ 2. Einfachere Bouillon.

Man schneidet 6 ℔ mageres Rindfleisch in Stücke und setzt es mit 6 Quartier Wasser auf's Feuer, schäumt es und giebt alsdann einige Petersilien-Wurzeln, 1 bis 2 Sellerieköpfe und 1 Stange Porreau hinzu. Nachdem das Fleisch darin gar gekocht ist, giebt man diese Fleischbrühe durch ein Sieb, läßt solche alsdann noch stehen, um sie recht klar werden zu lassen, gießt sie dann sorgfältig ab, damit alles Trübe zurück bleibt. Sollte sich Fett noch oben auf befinden, so füllt man solches ab und gebraucht sie dann.

№ 3. Bouillon-Suppe schnell zu verfertigen.

Für 4 Personen schneidet man 2 ℔ schieres Rindfleisch in fingerdicke Scheiben, klopft und hackt es mit einem Messer wie Carbonade, legt es mit ¼ ℔ rohen magern, in kleine Stücke geschnittenen Schinken in eine Casserolle, giebt ungefähr 5 Teller voll Wasser darauf, schäumt es, und thut dann 1 Chalotte, 1 Petersilienwurzel, einen halben Kopf Sellerie, einige Pfefferkörner und etwas Salz dazu, läßt Alles eine halbe Stunde kochen und giebt es dann durch ein Sieb, damit es sich setze. Nun schwitzet man 1 kleinen Löffel voll Mehl in 2 Loth Butter, giebt die Bouillon dazu, wie auch 4 Loth Macaronen, und läßt selbige in 8 Minuten gar kochen.

№ 4. Weiße Bouillon.

Man nimmt für 8 Personen 5 ℔ mageres Rindfleisch, und setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer. Nachdem es gehörig geschäumt ist, thut man Salz, Petersilienwurzeln, eine Chalotte und etwas Muscatenblüthe hinzu, und wenn das Fleisch gar ist, giebt man diese Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setze. Alsdann schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in 6 Loth Butter, gießt nun die Bouillon behutsam darauf, damit sich das Mehl nicht in kleine Klumpen setze, legt dann einen in Scheiben geschnittenen Kopf Sellerie hinein und läßt es damit gar kochen. Auch kann man ¼ Stunde vor dem Anrichten die unter Klümpen № 3. beschriebenen Fleischklümpe hineinlegen und mit gar kochen.

№ 5. Bouillon- oder Jüs-Suppe.

Man nimmt so viel Bouillon oder Jüs (Seite 9 № 30.), als Suppe gebraucht werden soll, läßt solche kochend heiß werden, gießt sie dann in eine Suppenschale und legt die vorher gar gekochten Kartoffeln-Klümpe (unter Klümpen № 29. beschrieben) hinein.

№ 6. Braune Bouillon-Suppe.

Man nimmt mageres Rindfleisch aus der Keule, auf jede Person ½ ℔ gerechnet. Hiervon schneidet man, um die ganze Fleischmasse zu anderm Gebrauche nicht untauglich zu machen, 4 bis 6 Scheiben ab, giebt Butter in eine Casserolle, und legt die Scheiben nebst ½ ℔ magern Schinken, wovon aber alles Räucherige abgeschnitten, hinzu. Wenn man Abfall von Fleisch hat, kann man auch dieses hinzu geben. Nun setzt man die Casserolle auf's Feuer und läßt es gelinde anziehen, so daß es eine schöne braune Couleur bekommt, legt dann das andere Fleisch hinzu, und gießt so viel Bouillon oder, in deren Ermangelung, so viel Wasser darauf, als man glaubt benöthigt zu sein, giebt Wurzelwerk, Porreau und Sellerie daran und läßt sie ganz langsam kochen. Wenn das Fleisch weich ist, so läßt man die Bouillon durch ein Sieb laufen, und nimmt das Fett ab. In diese Suppe kann man Kartoffeln-Klümpe (unter Klümpen № 29. beschrieben) oder auch geröstete Semmelscheiben legen. Im letztern Falle muß aber etwas Fett auf der Bouillon bleiben, damit dasselbe in die gerösteten Semmelscheiben einziehe.

№ 7. Braune Bouillon-Suppe mit Sago.

Diese Suppe wird eben so zubereitet, wie die braune Bouillon-Suppe № 6., nur ist zu bemerken, daß der Sago eine starke Bouillon, oder noch besser gute Jüs, (Seite 9 beschrieben) erfordert. Auf 6 Personen nimmt man ¼ ℔ braunen Sago, bringt denselben mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt ihn quellen und wenn dies geschehen, so giebt man ihn auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber, daß er klar wird, läßt ihn dann langsam, indem man ihn mit einem Messer oder Löffel in die Höhe zieht, damit er nicht anbrenne, mit etwas Bouillon kochen, bis

er gar ist, dann giebt man die übrige Bouillon oder Jüs hinzu und läßt ihn noch einige Male damit aufkochen.

№ 8. Bouillon-Suppe mit Savoyekohl und Fricandelle.

Der Savoyekohl wird sauber geputzt, in 4 Theile geschnitten und in Wasser beinahe gar gekocht. Dann legt man denselben auf einen Durchschlag, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun wird der entwässerte Savoyekohl in einen Suppentopf gegeben, in welchem etwas Mehl in Butter geschwitzt befindlich ist, und so viel Bouillon (Seite 13, 14) darauf gegossen, als man Suppe bedarf. Hierin läßt man den Kohl vollends gar kochen. Dann verfertigt man eine Fricandelle (unter Klümpen № 1. beschrieben), legt selbige vorsichtig in eine Terrine und giebt die Suppe mit einem Anrichte-Löffel darüber.

№ 9. Bouillon-Suppe mit Champignons.

Zu dieser Suppe nimmt man noch nicht aufgebrochene kleine frische Champignons, putzt selbige am Stiele rein und wäscht sie in Salzwasser ab. Dann schwitzt man in etwas Butter 1 Löffel voll Mehl und giebt 3 Teller voll Bouillon (Seite 13, 14), so wie auch die gewaschenen Champignons hinzu, läßt Alles ½ Stunde bei sehr gelindem Feuer kochen. Nun gießt man noch so viel Bouillon, so daß solche für 6 Personen hinreichend ist, hinzu, läßt sie nochmals aufkochen und rührt sie dann mit dem Gelben von 4 Eiern, worin man eine Prise gestoßener Muscatenblüthe gegeben, ab. Auf jede Person rechnet man eine kleine Handvoll Champignons.

№ 10. Bouillon-Suppe mit Nudeln.

Hierzu muß man eine recht starke Bouillon nehmen (Seite 13), worin die Nudeln (unter Mehlspeisen beschrieben) einige Minuten kochen müssen.

№ 11. Bouillon-Suppe mit Graupen.

Die Graupen werden mit Wasser und einem Stück Butter auf Kohlenfeuer in 2 Stunden langsam weich gekocht; dann giebt man sie in gute Bouillon (Seite 13), so wie auch Suppenkräuter und geschwitztes Mehl hinzu, und läßt sie damit noch ½ Stunde kochen. Man giebt auch kleine Fleisch-Klößchen (Klümpe № 3.) dazu.

№ 12. Bouillon-Suppe mit Reis.

Der Reis wird zuerst mit kaltem Wasser abgewaschen, dann mit kochendem Wasser einige Male abgebrüht, und in einen kleinen Topf gethan. Alsdann giebt man Bouillon oder Wasser mit einem Stück Butter daran, und läßt ihn langsam weich kochen, dann giebt man ihn in die Bouillon (Seite 14), nebst einigen Suppenkräutern und etwas in Butter geschwitzten Mehls, und läßt Alles eine halbe Stunde noch kochen.

№ 13. Bouillon-Suppe mit Graupen oder Reis und schwäbischen Klößen.

Hierzu muß eine kräftige Bouillon, nach Seite 14, genommen werden, wozu Reis oder Graupen, nach vorbeschriebener Art zubereitet, gegeben werden. Dann verfertigt man Klöße (unter Klümpen № 7. beschrieben), legt solche in die Bouillon und läßt sie darin gar kochen.

№ 14. Klare Bouillon mit dick gekochtem Reis.

Hierzu gehört eine kräftige, nach Seite 14 verfertigte Bouillon. Der Reis wird, nachdem er in Wasser abgebrühet ist, mit Bouillon und einem guten Stück Butter zu Feuer gebracht, und wenn er beinahe gar ist, giebt man Salz nach Geschmack hinzu, und läßt ihn damit steif und gar kochen. Man giebt die Bouillon in der Terrine zur Tafel und den Reis, welchen man in einen Kump gegeben und dann auf eine Schüssel umgestülpt hat, dabei.

№ 15. Bouillon-Suppe mit Reis und Parmesan-Käse.

Eine kräftige Reis-Suppe von Rind- oder Kalbfleisch wird, wenn sie in die Suppen-Terrine gegeben, je nachdem die Portion groß oder klein ist, mit 2—3 und 4 Löffel voll geriebenen Parmesan-Käse bestreut und durchgerührt.

№ 16. Bouillon-Suppe mit Rockenbrod und verlornen Eiern.

Von dem sogenannten halbklaren Rockenbrode röstet man dünne Scheiben auf Kohlen gelbbraun, und legt

solche in die Terrine, dann gießt man Jüs (Seite 9) oder doch sehr kräftige Bouillon (Seite 14) darüber und legt die verlornen Eier, die unter Eier-Speisen angegeben, hinein. Nun hat man schon geriebenes, in Butter geröstetes Rockenbrod in Bereitschaft, welches man beim Anrichten heiß über die Suppe giebt. Man achte aber darauf, daß keine flüssige Butter mit hinein kömmt.

№ 17. Suppe à la Reine für 12 Personen.

Hiezu nimmt man 4 ℔ schieres Rindfleisch, 4 ℔ Kalbfleisch und 2 alte, gut gereinigte Hühner. Das Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, damit die Kraft besser herausziehe, und so viel Wasser darauf gegeben, als man Suppe bedarf. Man schäumt es gut ab und giebt dann eine große Petersilienwurzel, einen Kopf Sellerie, eine kleine Stange Porreau und etwas Salz hinzu; läßt nun Alles bei gelindem Feuer gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch und die Hühner heraus, schneidet von denselben das Brustfleisch herunter und setzt es zurück. Alsdann stößt man die Knochen der Hühner in einem Mörser klein, giebt solche wieder in die Bouillon und läßt sie noch ¼ Stunde kochen; dann wird die Bouillon durch ein Sieb gegeben, und wenn sie ein wenig gestanden, so gießt man sie behutsam ab. Nun schwitzt man in etwa 4 Loth Butter 2 kleine hölzerne Löffel voll Mehl in einer Casserolle, gießt alle Bouillon nach und nach darauf, und setzt sie wieder auf's Feuer, womit sie gut durchkochen muß. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund süße Mandeln, gießt kochendes Wasser darüber und zieht sie gehörig ab, stößt sie im Mörser ganz fein, rührt sie mit einem Löffel voll Bouillon eben und gießt sie zu der Suppe, dann werden 6 hart gekochte Eidotter mit 3 bis 4 Löffel voll Bouillon klein gerührt, und die Suppe damit legirt. Sie darf aber nicht mehr damit kochen, sonst gerinnen die Eier. Die zurückgesetzten Hühnerbrüste werden in längliche Streifen gerissen, und in die Terrine gelegt. Zu der Suppe giebt man eine Prise Muscatenblüthe, gießt sie durch ein Sieb, damit die Mandeln zurück bleiben, und richtet sie über die Hühnerbrüste und über vorher in der Suppe gar gekochte Hühnerfleisch-Klümpe (unter Klümpen № 6. beschrieben) an.

№ 18. Französische Suppe.

Ein Kopf Sellerie, eine Stange Porreau, ein Kohlrabi, ein paar Petersilienwurzeln, ein paar gelbe Wurzeln, etwas Savoyekohl, einige Stiele von aufgeschossenem Salat und ein Kopf Blumenkohl, dieses Alles wird in nicht zu kleine Stücke geschnitten und in Bouillon gar gekocht. Alsdann wird eine Zwiebel fein gehackt und in 6 Loth Butter gar geschwitzt, von 2 Eiern das Gelbe und 2 ganze Eier damit durchgerührt, wie auch etwas Salz, Muskatennuß und Pfeffer, ½ ℔ gehacktes Rindfleisch und von einer Semmel die Krumen. Nachdem dies recht tüchtig durchgearbeitet ist, wird ein dicker Kloß davon gemacht und in der Suppe gar gekocht, dann ist sie fertig.

№ 19. Bouillon-Suppe mit Eierkase.

Man kocht eine kräftige Bouillon; dann wird ein Quartier Bouillon mit 8 ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatenblüthe tüchtig durchgeschlagen, in eine Kumme gegeben, und in ein Gefäß mit kochendem Wasser in einen Ofen gesetzt, damit auch von oben Hitze ist, und muß es zwar steif aber nicht zu hart werden. Hiervon werden mit dem Löffel kleine Klümpe ausgestochen und in eine Terrine gelegt, über welche klare Bouillon, am besten braune (Seite 15), gegeben wird.

№ 20. Mock-Turtle-Suppe.

Man bereitet 1½ Quartier gute braune Bouillon oder Jüs (nach Seite 9 oder 15), setzt dann mit Wasser einen vom Schlachter abgebrühet gelieferten guten Kalbskopf, an dem die Haut noch sitzen muß, der aber einige Stunden in kaltem Wasser gelegen, damit alles Blut ausgezogen, zu Feuer, und wenn er gut abgeschäumt ist, so giebt man folgende Gewürze daran, als: 4 Chalotten, 2 Lorbeerblätter, 30 bis 40 Pfefferkörner, 20 bis 30 Nelkenpfefferkörner, etwas Dragon, etwas ganze Muskatenblüthe und etwas Salz. Nun läßt man ihn halb gar, aber nicht mürbe kochen, hebt ihn aus dem Wasser in einen Durchschlag, schneidet davon die besten Stücke Fleisch in ziemlich große Würfel, und ebenfalls auch die Zunge, von der vorher die weiße Haut abgezogen ist. Man hat nun ebenfalls in Würfel geschnittene blanchirte Kalbspriesen (Schweser) in Bereitschaft, wie auch kleine Kalb-

fleisch-Klöße (unter Klümpen № 5. beschrieben). Dann setzt man die Bouillon mit 1 bis 2 Glas guten Madeira-Wein zu Feuer, giebt das Fleisch von dem Kalbskopfe, Kalbspriesen und Klöße, wie auch eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer, etwas gelb geschwitztes Mehl, und wer es liebt, Citronen-Säure hinzu, und läßt Alles gehörig langsam gar kochen.

Beim Anrichten legt man das Gelbe von hart gekochten Eiern in die Terrine, und gießt die Suppe darauf.

№ 21. Mock-Turtle-Suppe auf andere Art.

Ein gut blanchirter Kalbskopf wird in vollem Wasser halb gar gekocht; dann wird die Zunge ausgeschnitten, alles Fleisch vorsichtig vom Knochen abgelös't und in kleine längliche Streifen geschnitten. Nun spaltet man den Kopf, nimmt das Gehirn heraus und giebt es durch einen Durchschlag, damit das Häutige zurückbleibt; die Zunge lasse man recht weich kochen und schneide sie auch in kleine längliche Streifen. Dann schwitze man ein paar Löffel voll Mehl braun, gebe 2—3 Quartier braune Bouillon darauf, nebst etwas Madeira, oder Weißwein und Citronensaft und streut ohngefähr eine Messerspitze voll Cayennepfeffer dazu, läßt das zerschnittene Fleisch und die Zunge völlig weich darin kochen und richtet die Suppe an.

Vorher muß man aber Klümpe auf folgende Art bereitet haben. Ein Stück Butter, wie ein Ei groß, wird gerührt, ein ganzes Ei und ein Eigelb hinzugethan, nebst einer geriebenen Semmel, geriebenen Zwiebel, Muscatennuß und Salz und zuletzt den Kalbsbrägen; hiervon werden längliche Klümpe in brauner Butter in der Pfanne gebraten, und beim Anrichten in die Suppe gethan.

№ 22. Kalbfleisch-Suppe mit Reis.

Für 12 Personen nimmt man 8 ℔ Kalbfleisch und setzt es mit kaltem Wasser auf's Feuer. Nachdem es gehörig abgeschäumt, thut man Salz, Petersilienwurzeln und ein paar Chalotten daran. Wenn das Fleisch gar ist, so giebt man diese Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setze. In einer Casserolle schwitzt man nun 4 Loth Butter und 1½ Löffel Mehl, gießt alsdann unter behutsamen Umrühren die Bouillon darauf, und wenn diese kocht, giebt

man ½ ℔ gewaschenen und in kochendem Wasser gequollenen Reis, so wie auch einen in Scheiben geschnittenen Kopf Sellerie und eine Stange Porreau hinzu, womit sie eine halbe Stunde kochen muß, nimmt dann den Porreau heraus und läßt den Reis nun völlig gar kochen.

№ 23. Kalbfleisch-Suppe mit Macaronen.

Hiezu nimmt man eine recht gute Kalbfleisch-Bouillon (siehe № 22.), worin man einige Petersilienwurzeln und ein paar Chalotten gar gekocht hat. Nachdem die Bouillon durch ein Sieb gegeben, legt man die Petersilienwurzeln in die Suppenschale, giebt die auseinander gezogenen Macaronen nebst einem guten Stücke Butter in die Suppe, und läßt sie eine halbe Viertel-Stunde damit kochen, thut nun etwas gehackte Petersilie und gestoßene Muscatenblüthe hinzu, womit sie nochmals aufkocht. Nun rührt man die Suppe mit einigen Eidottern ab und richtet sie an.

№ 24. Lungen-Suppe für 6 Personen.

Lunge, Herz und 2 ℔ Kalbfleisch setzt man mit Wasser zu Feuer. Nachdem es abgeschäumt, giebt man 2 Chalotten, etwas ganzen Pfeffer und Salz hinzu und läßt es 3 Stunden kochen. Das Kalbfleisch muß aber eher heraus genommen werden, weil es sonst zu sehr verkocht. Diese Bouillon giebt man dann durch ein Sieb, und nachdem sie sich gesetzt, gießt man sie ab und schwitzet 2 Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter. Auf dieses Mehl füllt man die Bouillon und läßt sie damit kochen. Nun zieht man aus der Lunge alle Sehnen und Häute und hackt jene in kleine Würfel, giebt sie mit etwas gestoßener Muscatenblüthe in die Suppe und rührt diese mit einigen Eidottern ab.

№ 25. Hammelfleisch-Suppe mit Kartoffeln.

Man nimmt ein gutes Stück Hammelfleisch aus der Keule, bringt es mit so vielem Wasser, als man Suppe bedarf, zu Feuer. Wenn es geschäumt hat, giebt man Zwiebeln und einige Gewürz-Nelken hinzu, und läßt das Fleisch langsam gar kochen; dann gießt man die Bouillon durch ein Sieb, und füllt alles Fett rein ab. Nun schälet man kleine gute Kartoffeln, eine Hand voll auf jede

Person gerechnet, und giebt sie nebst etwas Suppenkräutern und einem Löffel voll in Butter geschwitzten Mehls zur Bouillon, läßt Alles zusammen nun weich kochen, und richtet die Suppe an.

№ 26. Hasen-Suppe für 6 Personen.

Man bereite einen Hasen so, als wenn man ihn spicken wollte; schneide dann alles Fleisch, sowohl vom Rücken wie auch den Mürbbraten herunter und setzt es zurück, die Keulen und übrigen Knochen werden in einem Mörser zerstoßen. Dann nimmt man 2 ℔ schieres, in Scheiben geschnittenes Rindfleisch, legt solches, nachdem man zuvor etwa 6 Loth Butter in einer Casserolle hat gelbbraun werden lassen, hinein, nebst einigen Petersilien- und gelben Wurzeln, 2 bis 3 Chalotten und 1 Kopf Sellerie, und läßt solches so lange auf gelindem Kohlenfeuer, bis es eine schöne braune Farbe hat. Nachdem dies geschehen, giebt man die gestoßenen Knochen des Hasen hinzu, gießt dann so viel kochendes Wasser, oder wenn man Bouillon hat, so viel von selbiger darauf, als man glaubt Suppe benöthigt zu sein. Wenn dieses eine Stunde gekocht hat, so füllt man alles Fett rein herunter, dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb vorsichtig ab, und läßt solche sich gehörig setzen. Nun schwitzet man in 4 Loth Butter 2 Löffel voll Mehl, rührt dieses mit der Bouillon eben, und läßt es darin gar kochen. Das abgelösete und zurückgesetzte Hasenfleisch wird mit 4 Loth Rindernierenfett und 2 Chalotten ganz fein gehackt, dann nimmt man 2 Loth gute Butter, rührt solche zu Schaum, und giebt von 4 Eiern das Gelbe hinzu, das Weiße wird zu Schaum geschlagen und nachher noch gebraucht. Nun weicht man für 4 Pf. Weißbrod in Milch ein, drückt es scharf wieder aus und giebt es zu der Butter, wie auch das gehackte Fleisch, etwas Muscatenblüthe, Salz nach Geschmack, und zuletzt den Schnee von dem Eiweiß, arbeitet Alles gut durch und versucht davon erst einen Klump. Ist er zu weich, so giebt man noch 2 Eigelb hinzu, sollte er aber zu hart sein, so kann man etwas Butter oder Abfüllefett hinzugeben. Von dieser Farce kann man kleine Klümpe oder auch eine Fricandelle in der Form einer Terrine machen.

Die Fricandelle wird dann in der Tortenpfanne gar gebacken und in die Suppe gelegt. Die Klümpe aber in der Suppe gar gekocht.

№ 27. Tauben-Suppe mit Spargel für 8 Personen.

Hiezu nimmt man 8 Tauben, die gehörig zubereitet, mit Kalbfleisch-Bouillon oder Wasser auf's Feuer gesetzt werden. Nachdem solche abgeschäumt, giebt man eine Chalotte und etwas Salz hinein, und wenn die Tauben gar sind, nimmt man solche heraus und gießt die Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setze, dann putzt man 1 ℔ Spargel, schneidet ihn in fingerbreite Stücke und läßt ihn in gesalzenem Wasser halb gar kochen, giebt ihn dann in einen Durchschlag, um alles Wasser rein ablaufen zu lassen. Nun legt man in eine Casserolle so viel Butter, daß man 1 Löffel voll Mehl darin schwitzen kann, giebt unter beständigem Umrühren die Bouillon darauf und wenn sie wieder kocht, legt man den abgelaufenen Spargel hinein, der nun damit völlig gar gekocht wird; alsdann giebt man etwas fein gehackte Petersilie, gestoßene Muscatenblüthe und die Tauben wieder hinein, und läßt die Suppe damit nochmals aufkochen.

№ 28. Hühner-Suppe für 12 Personen.

Man nimmt zwei alte Hühner, 3 ℔ Rind- und 3 ℔ Kalbfleisch, bringt solches mit so vielem Wasser, als man Suppe bedarf, zu Feuer, thut etwas Salz hinein und schäumt sie gut ab. Ist dieses geschehen, so giebt man eine Zwiebel hinzu und läßt sie bei gelindem Feuer gar kochen. Dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie etwas stehen, damit sie sich setze, klärt sie dann behutsam in einen Topf oder eine Casserolle, giebt dann ¼ ℔ Reis oder Graupen, die man zuvor mit einem Stück Butter und Wasser hat quellen lassen, wie auch einige Suppenkräuter hinzu. Auch schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt solches zu der Suppe und läßt Alles gar kochen. Die in der Bouillon gar gekochten Hühner werden zu der Suppe auf den Tisch gegeben.

№ 29. Hühner-Suppe auf andere Art.

Zu einer einfacheren Hühner-Suppe rechnet man auf 4 Personen ein altes Huhn und läßt das Rind- und Kalb-

fleisch weg. Statt der Graupen oder des Reises kann man auch Blumenkohl oder Spargel, wenn beides zu haben ist, nehmen, und verfährt mit der Zubereitung, wie bei der vorigen Hühnersuppe angegeben ist, und giebt Fleisch-Klümpe (unter Klümpen № 4. oder 5. beschrieben), hinzu.

№ 30. Enten-Suppe.

Zu einer solchen Suppe, wenn sie für 8—10 Personen sein soll, nimmt man 2 gut gereinigte Enten, setzt solche mit dem gehörigen Wasser zu Feuer und wenn sie kochen, giebt man etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, eine Chalotte und etwas gelbe und Petersilien-Wurzeln daran. Man kann auch, kurz vor dem Anrichten der Suppe, in etwas Wein, Gewürz und Zucker gestovte Birnen hinzufügen. Soll sie einfacher sein, so giebt man geschälte Birnen zugleich mit dem Wurzelwerk roh hinein und läßt sie in der Suppe gar werden. Sind die Enten gar, dann giebt man Dragon, Thimian, Citronenkraut und sonst noch Krautwerk, was man auch zur Aal-Suppe nimmt, daran, und wird dann das beim Schlachten aufgefangene Blut, welches mit etwas Essig ebengerührt ist, in die Suppe gegeben. Wem die Suppe noch nicht heiß genug von Gewürz ist, der kann noch gestoßenen Nelkenpfeffer hinzufügen. Sollte zu viel Fett auf der Suppe sein, so nimmt man solches, ehe man das Blut hinzugiebt, davon. Man giebt hiezu die unter Klümpen beschriebenen Schwemm-Klümpe.

Will man die Enten als Braten benutzen, und hat man deren viele geschlachtet, so kann man auch den Abfall, als Hälse, Flügel, Magen u. s. w. zu dieser Suppe benutzen.

№ 31. Enten-Suppe mit Savoyekohl für 6 Personen.

Man nimmt hiezu 2 Enten, bringt sie mit so viel Wasser, als man Suppe bedarf, zu Feuer, und schäumt sie, nimmt dann ein Stück magern geräucherten Schinken und 1 ℔ Rindfleisch, schneidet solches in Scheiben nebst etwas Wurzelwerk und 2 Zwiebeln, schwitzt solches Alles in Butter, bis es anfängt sich bräunlich anzusetzen, dann giebt man es zu den Enten und läßt es zusammen gar

kochen, gießt dann die Bouillon durch ein Sieb, reinigt 3—4 kleine Savoyekohl-Köpfe, kocht dieselben in gesalzenem vollen Wasser halb gar, legt sie nun auf ein Sieb, so daß kein Wasser mehr darin bleibt, und giebt sie dann in die Bouillon, daß sie völlig weich werden. Sollte, nachdem der Kohl gar ist, noch zu viel Fett auf der Suppe sein, so wird solches herunter genommen. Auch kann man zu der Suppe geröstetes Weißbrod geben.

№ 32. Krammetsvögel-Suppe für 6 Personen.

In eine Casserolle giebt man ¼ ℔ Butter, welche gelbbraun auf dem Feuer werden muß, legt 12 nicht ausgenommene Krammetsvögel hinein, etwas Salz dabei, und läßt sie in einer halben Stunde gar braten. Dann nimmt man sie heraus, schneidet das Brustfleisch von beiden Seiten ab und legt es in die Suppenschale. Man zerstoße nun recht fein den ganzen übrigen Theil der Vögel, mit Ausnahme der Magen, die man wegwirft, in einem Mörser, giebt einige Chalotten, Sellerie und eine Petersilienwurzel hinzu. Dieses wird mit einigen Löffeln voll Jüs (Seite 9) in die Casserolle gegeben und geschwitzt. Wenn es sich ansetzt, so giebt man 2 kleine Löffel voll Mehl hinein, läßt es durchschwitzen und gießt dann 2 Quartier gute Bouillon (Seite 14) darauf, womit es eine gute Stunde lang kocht. Nun nimmt man das Fett rein ab, seihet sie durch ein Haarsieb, läßt sie alsdann wieder heiß werden, und richtet sie über das in die Suppenschale gelegte Brustfleisch an.

B. Fisch-Suppen.

№ 1. Fisch-Suppe.

Hiezu kann man jeden beliebigen Fisch nehmen, nur muß man dahin sehen, daß man einen großen Fisch dazu vorräthig hat, um denselben zur Farce mit zu benutzen. Nachdem man den Fisch gereinigt, auch die Kinnladen weggeworfen hat, schneidet man die besten Stücke Fleisch davon ab und legt selbige zur Farce, woraus Fischklümpe

bereitet werden, zurück. Das Uebriggebliebene von dem Fische wird mit einem guten Stück Butter, etwas frischem Wurzelwerk und Kräutern, wie auch einigen Zwiebeln durchgeschwitzt. Dann giebt man etwas feines Mehl dazu und läßt es noch einmal damit schwitzen. Nun füllt man Bouillon darauf (nach Seite 14), wirft einige Pfefferkörner hinein und läßt es so lange kochen, bis das Wurzelwerk gar ist, giebt dann die Suppe durch ein Sieb und richtet sie mit den in der Suppe gar gekochten Fischklümpen (unter Klümpen № 9. beschrieben) an. Auch giebt man die blanchirte Leber von dem Fisch hinzu. Kann man Austern haben, so nimmt man auch solche dazu. Von den Austern werden die Bärte abgeschnitten und weggeworfen, das Uebrige der Austern wird dann mit guter Bouillon heiß gemacht, so daß diese davon steif werden; in's Kochen dürfen sie aber nicht kommen, weil sie sonst hart werden. Man kann die Suppe auch noch mit dem Gelben vom Ei abrühren.

№ 2. Hamburger Aal-Suppe für 12 Personen.

Die Bouillon zu dieser Suppe muß sehr gut sein. Man nehme daher ein Stück schieres Rindfleisch aus der Keule, von 12 ℔, und koche davon die gehörige Quantität Bouillon. Wenn sie fertig und sie sich gesetzt, auch abgeklärt ist, so setzt man solche wieder auf's Feuer, und während sie kocht, giebt man hinzu 2 Petersilien- und 2 gelbe Wurzeln, beide in Würfel geschnitten, wie auch einen kleinen Teller voll junger Erbsen, eine kleine Stange Porreau, einen Kopf Sellerie und etwas Dragon, welche Suppenkräuter man in ein Bund bindet. Späterhin beim Anrichten nimmt man aber dieselben wieder heraus. Eine verhältnißmäßige Portion frischer Birnen stovt man nun mit Weißwein und Zucker gar, und legt sie in die Terrine, damit sie warm bleiben. Alsdann schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in Butter, giebt solches zu der Suppe, wie auch etwas fein gehackten Majoran, Thimian, Salbey, Petersilie, sehr wenig Kölle, eine kleine Hand voll Portulack, welcher aber nicht gehackt wird, sondern man nimmt nur die runden Blätter davon, und läßt Alles eine gute Viertel-Stunde kochen. Während dem, daß die Bouillon mit diesen letzten Kräutern kocht, hat man

3 Aale, jeder 1½ ℔ an Gewicht, abgezogen, gereinigt, und in 3 fingerbreite Stücke geschnitten, und solche mit halb Wasser und halb Essig, jedoch so viel, daß sie eben darin bedeckt sind, zu Feuer gesetzt, und wenn sie abgeschäumt sind, fügt man noch hinzu 1 Lorbeerblatt, ein wenig Salbey, einige Nelken- und schwarze Pfefferkörner, 3 bis 4 Chalotten und Salz. Die Aale werden nun in ¼ Stunde gar gekocht, und damit sie Geschmack von den Kräutern gewinnen, läßt man sie, nachdem sie vom Feuer genommen, noch etwas darin liegen. Nun drückt man etwas Citronen-Säure in die noch kochende Suppe, oder giebt statt deren einige Löffel voll Sauce von Essig-Zwetschen oder Essig-Kirschen hinzu und rührt sie mit Eidottern ab, so daß sie semig genug davon wird. Alsdann legt man die Aale, die man aus der Brühe nimmt, zu den Birnen, nebst einigen in Wasser abgekochten Schwemmklümpen (Klümpe № 8.) oder Butterklümpen (Klümpe № 22.) in die Suppenterrine und richtet die hiezu bereitete Bouillon darüber an.

№ 3. Aal-Suppe auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 ℔ Aale, je nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, putzt dieselben gehörig rein, den Kopf wirft man weg, schneidet solche in fingerlange Stücke und schwitzt diese in einer Casserolle mit einem Stück frischer Butter einige Male durch. Dann streuet man einen Löffel voll Mehl darüber und giebt 2 bis 3 fein gehackte Chalotten hinzu. Hiemit läßt man die Aale noch einige Zeit schwitzen; doch gebe man ja Acht, daß sich Nichts ansetze oder braun werde. Nun füllt man Bouillon, worin sich Dragon, Petersilienwurzeln, wie auch etwas Nelken- und schwarzer Pfeffer befinden, darauf. Wenn der Aal gar ist, giebt man die Bouillon durch ein Sieb, rührt die Suppe mit einigen Eigelb ab, und drückt den Saft von einer halben Citrone hinzu. Den Aal legt man nun in die Suppenterrine, wie auch in Wasser gar gekochte Schwemmklümpe (Klümpe № 8.) und richtet die Suppe darüber an.

№ 4. Aal-Suppe auf andere Art.

Hiezu nimmt man Bouillon oder auch Wasser, giebt hinein Hafergrütze, daß die Suppe semig davon wird,

gießt sie durch ein Haarsieb, thut dann gelbe und Petersilienwurzeln, wie auch frische oder trockne Birnen hinzu und läßt sie damit etwas kochen. Nun giebt man die Aale, etwas Weinessig, schwarzen Pfeffer, etwas Thimian und ein Lorbeerblatt noch dazu und läßt sie damit gar kochen. Die unter Klümpen № 8. beschriebenen Schwemmklümpe kann man auch hinzugeben. Hat man keine frische Birnen, so müssen die trocknen vorher erst in Wasser gar gekocht werden.

№ 5. Sturen-Suppe.

Man setzt so viel Wasser, oder besser Bouillon, zu Feuer, als man Suppe bedarf, giebt Sellerie, Porreau, eine Petersilienwurzel, sowie einige kleine Karotten daran und läßt dieses Alles gar kochen. Während dem hat man eine Portion Sturen ausgenommen und die Stacheln abgeschnitten, wäscht sie recht gut ab, jedoch darf man sie nicht im Wasser liegen lassen, weil dann die gallertartigen Theile verloren gehen. Nun giebt man die Sturen in die Suppe, nebst gehörigem Salz, etwas Muskatenblüthe und rührt etwas geschwitztes Mehl daran, wenn die Fische gar sind, ist die Suppe fertig. Man kann auch etwas gehackte Petersilie dazu und gebratenes Brod dabei geben.

№ 6. Sturen-Suppe auf andere Art.

Die Suppe wird wie die vorhergehende gekocht, die Sturen, wenn sie gar sind, herausgenommen, ausgegrätet und gehackt. Während dem hat man eine Zwiebel fein geschnitten und in 6 Loth Butter gar geschwitzt, giebt 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu, nebst Salz, Muskatenblüthe und etwas Pfeffer, alsdann die gehackten Sturen und eben so viel geriebenes Weißbrod. Wenn dies gut durchgerührt ist, rollt man kleine Klümpe davon und kocht sie in der Suppe gar. Man kann hierzu auch die Suppe durchgeben, damit die Bouillon klar ist, die Klümpe wieder hinein legen, und wenn man will, einige Sturen zurück lassen, diese mit in die Terrine geben und die Suppe darüber anrichten.

№ 7. Quappen-Suppe mit Bouillon.

Diese wird eben so zubereitet, wie die Fischsuppe № 1. Statt der steif gemachten Austern giebt man die unter Klümpen № 11. beschriebenen Austernklümpe dazu.

№ 8. Quappen-Suppe mit Milch.

Die Quappen werden, nachdem sie gehörig gereinigt, in Stücken geschnitten, mit etwas Salz bestreut und während sie damit bestreut liegen, kocht man Milch auf, giebt die Fische, die man abgewischt hat, mit etwas Butter, Pfeffer und Muscatenblüthe und auch kleine Brodklümpe (Klümpe № 12.) hinzu, daß sie zugleich mit gar werden. Zuletzt thut man noch etwas gestoßenen Pfeffer dazu.

№ 9. Austern-Suppe.

Man schwitzt 1 ℔ in Scheiben geschnittenes mageres Rindfleisch mit einer Scheibe magern rohen Schinken in Butter hochgelb, giebt alsdann so viel Mehl, daß die Suppe semig genug davon wird, und Bouillon daran, setzt solches zu Feuer, schäumt es gut und thut dann Zwiebeln und etwas Wurzelwerk hinzu. Wenn nun das Fleisch gar ist, gießt man die Bouillon durch ein Sieb und läßt sie sich setzen, rührt alsdann das Gelbe von einigen hart gekochten Eiern mit Bouillon recht klar und giebt sie zu der Suppe. Dann öffnet man Austern, putzt die Bärte davon, giebt Acht, daß nichts von dem darauf befindlichen Wasser verloren gehe, setzt sie auf Kohlenfeuer, daß sie durch die Hitze steif werden; sie dürfen aber ja nicht kochen, denn sonst werden sie hart. Nun giebt man das Austernwasser durch ein Sieb, läßt es sich setzen und gießt das Klare in die Suppe. Diese bringt man wieder zu Feuer, damit sie unter beständigem Aufziehen mit einem Löffel recht heiß werde, aber nicht koche. Die Austern und geröstete Weißbrodscheiben legt man in eine Terrine und richtet die Suppe darüber an.

№ 10. Austern-Suppe auf andere Art.

Es wird nach Verhältniß der Suppe Mehl in Butter geschwitzt, dann kräftige weiße Bouillon darauf gegeben, und wenn selbiges kocht, schüttet man die vom Barte gereinigten Austern und etwas Cayenne-Pfeffer hinzu. Nun läßt man es einige Minuten auf dem Feuer stehen, aber nicht kochen, legirt die Suppe mit einigen Eigelb, die zuvor mit einem Glas Rheinwein gequirlt sein müssen, schmeckt nach Salz und richtet solche an.

№ 11. Krebs-Suppe.

Man bereitet eine Krebsbutter, wie Seite 6 № 21. beschrieben, die größeren Köpfe der Krebse hebt man auf, so wie auch den obern Theil der Krebsschwänze zur Farce, der untere Theil derselben wird beim Anrichten der Suppe gebraucht. Nachdem man die Galle von den Bäuchen gesondert, stößt man letztere und giebt sie zu der von der Krebsbutter übrig gebliebenen Bouillon, wovon man die Butter abgenommen hat, läßt sie mit einem Kopf Sellerie und einer Petersilienwurzel ½ Stunde kochen, dann giebt man sie durch ein feines Haarsieb, und muß sie nun eine Stunde ruhig stehen, damit sie sich recht setze. Von der Krebsbutter läßt man etwas zur Farce zurück, in der übrigen schwitzt man so viel Mehl, als nöthig, um die Suppe semig zu machen, und giebt solches zu der Bouillon, die man sehr vorsichtig abgegossen hat. Will man sie recht gut haben, so fügt man noch hinzu gute Jüs (Seite 9), sonst muß man sehr gute Bouillon nehmen, setzt dann die ganze Bouillon wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, so giebt man die von dem zurückgesetzten obern Theil der Krebsschwänze und mit Krebsbutter verfertigten Klümpe (Klümpe № 10.), auch mit derselben Farce gefüllte, oben angeführte Krebsköpfe dazu, läßt Beides, unter beständigem leisen Aufziehen mit einem Löffel, darin gar werden. Das Aufziehen der Suppe geschieht deshalb, damit die Krebsbutter sich gehörig mit der Suppe vereinige und nicht oben auf stehe. Will man die Suppe recht fein haben, so giebt man noch Kalbspriesen oder Schweser, Morcheln und Champignons, Alles gehörig gewaschen und gar gekocht, hinzu, legt den untern Theil der Krebsschwänze in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

№ 12. Schildkröten-Suppe.

Da die Schildkröte schwer zu tödten ist, so kommt man am leichtesten dazu, sie bei den Hinterbeinen aufzuhängen, und ihr, sobald sie den Kopf aus ihrer Schale steckt, denselben abzuschneiden; am besten ist es, wenn solches den Abend vor dem Gebrauche geschieht und man sie bis zum andern Morgen hängen läßt. Dann legt man sie auf den Rücken, schneidet die Beine in den Gelenken ab, trennt das untere Schild mit einem starken Messer

rund umher vom obern ab und zerhackt solches in kleine Stücke. Aus dem Oberschilde schneidet man dann das Fleisch stückweise heraus und legt Alles in kaltes Wasser, mit Ausnahme der Gedärme, welche man lieber nicht benutzt. Das daran befindliche grünliche Fett schneidet man aber ab und setzt solches als einen Leckerbissen zurück. Die weißen Fleischstücke der Schultern hebt man zu Fricandons auf. Um die obere schuppenartige Haut von den Füßen und dem Kopfe leicht ablösen zu können, legt man solche mit dem zerhackten Unterschilde einige Minuten in heißes Wasser, zieht die Haut davon ab und kocht dann alle Theile so lange in Salzwasser, bis man alles Fleisch von den Knochen ablösen kann. Zugleich wird das übrige Fleisch nebst Herz, Lunge und Leber in Salzwasser in einem zweiten Kessel nur so lange gekocht, bis man alle harten und zähen ungenießbaren Theile davon trennen kann. Nun wird alles Fleisch klein geschnitten und in eine Casserolle gegeben, füllt dann so viel kräftige braune Bouillon (Seite 15 № 6.) darauf, daß das Fleisch darin bedeckt ist, läßt solches weich kochen und giebt zuletzt starken Madeira-Wein hinzu, womit man jene noch einmal aufkochen läßt. (Auf eine Schildkröte von 16 bis 15 ℔ rechnet man ¼ Bouteille Wein.) Nun gießt man das Ganze in Steintöpfe, in welchen es gallert und bewahrt es im Keller auf. Soll nun Suppe hiervon gekocht werden, so bereitet man solche auf folgende Art. Man schwitzt in einer Casserolle sehr wenig Mehl in Butter gelblichbraun, füllt so viel, als man Suppe bedarf, von der Schildkröten-Gallerte nebst Fleisch darauf und setzt solche zu Feuer. Hat die Schildkröte keine Eier bei sich gehabt, so macht man kleine Eierklöße, wie in № 21. Seite 20. beschrieben sind, und kocht sie in der Suppe gar, giebt etwas Cayenne-Pfeffer und von dem grünen Fette auch etwas daran und richtet die Suppe dann an. Will man auch Ragout von der Schildkröte bereiten, so nimmt man dazu Lunge, Herz und Leber und das weniger weiche Fleisch, auch allenfalls die aufgeschnittenen und gut gereinigten Gedärme, wenn viel Ragout erforderlich, welches Alles zur Suppe nicht mit zerschnitten wird. Die von den Schulterblättern abgeschnittenen weißen Fleischstücke, die Leber, Lunge, Nieren

und das Herz benutzt man aber zum feinern Ragout. (Siehe unter Ragout das Schildkröten-Ragout.)

№ 13. Falsche Schildkröten-Suppe.
(Mock-Turtle-Suppe.)

Diese wird eben so bereitet, wie bereits Seite 19 № 20. und 21. angegeben ist.

C. Brod-, Mehl- und Milch-Suppen.

№ 1. Semmel-Suppe.

Auf ein gutes Quartier Wasser nimmt man 6 Zwiebäcke, die vorher gestoßen sein müssen, quirlet sie in das kochende Wasser und giebt 4 Loth Butter, Zucker, etwas Citronenschale, ein Glas Wein, ganzen Canehl und Salz hinzu, und wenn Alles einige Minuten gekocht hat, so rührt man es mit 4 Eidottern und süßem Flott ab.

№ 2. Suppe von schwarzem Brode.

Die Rinde von schwarzem Brode und etwas Citronenschale werden in Wasser gekocht und ein wenig Zucker, Canehl und Brod dazu gegeben. Nachdem es gehörig gar gekocht ist, reibt man es durch einen Durchschlag, giebt gekochte Corinthen hinein und bestreuet die Suppe mit Zucker und Canehl.

№ 3. Braune Mehlsuppe mit Wasser.

Für 4 Personen röstet man 2 kleine Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, giebt 4 Teller voll kochendes Wasser, wie auch abgeschälte Citronenschale und etwas Salz hinzu. Dann läßt man sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, thut noch Zucker und gestoßenen Canehl daran, und rührt sie mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Auch kann man etwas Citronensaft hineindrücken, oder statt dessen 2 Glas Wein zugeben.

№ 4. Braune Mehlsuppe auf andere Art.

Man röstet einen guten Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter braun und schneidet dann eine Zwiebel in Scheiben

hinzu, womit das Mehl nochmals durchschwitzen muß. Nun gießt man Bouillon oder Wasser hinzu, läßt sie aufkochen, salzt sie und richtet sie über in Butter geröstetes ausgesiebtes Rockenbrod an.

№ 5. Braune Mehlsuppe mit Milch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Löffel voll Mehl; dasselbe wird in einer eisernen Pfanne oder irdenen Tiegel unter beständigem Umrühren auf dem Feuer, aber ohne Butter, gelbbraun gemacht. Alsdann giebt man das gebrannte Mehl in eine Casserolle, rührt dasselbe mit 1 Teller voll kalter Milch klar, und giebt dann 3 Teller voll heißer Milch, nebst gestoßenem Canehl, Citronenschale, Zucker und etwas Salz hinzu. Nachdem dieses einige Minuten gekocht hat, rührt man die Suppe mit 4 Eidottern ab.

№ 6. Milchsuppe mit englischem Brei.

Man setzt 1 Quartier Milch mit Zucker, Citronenschale, etwas Salz und ganzem Canehl zu Feuer, und wenn die Milch kocht, so rührt man sie mit einem halben Löffel voll Mehl und 4 Eidottern ab. Beim Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Canehl. Zu dieser Suppe giebt man auch einen englischen Brei, der unter Mehlspeisen beschrieben ist.

№ 7. Milchsuppe mit Rosenbrod.

Auf jeden Teller voll Milch rechnet man 1 Loth fein gestoßenes Rosenbrod (Seite 5 № 17. beschrieben) und etwas mit Zucker gestoßene Vanille, wie auch ein wenig ganzen Canehl. Dieses wird Alles kalt angemengt auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Umrühren aufgekocht. Alsdann rührt man jeden Teller voll Suppe mit 1 Eigelb ab. Sollte diese Suppe nicht süß genug sein, so giebt man noch etwas Zucker, sowie ein wenig Salz dazu.

№ 8. Milchsuppe mit Macaronen.

Für jede Person nimmt man 1 Loth Macaronen, giebt diese in die kochende Milch, läßt solche mit etwas Zucker, Canehl und Citronenschale in $\frac{1}{4}$ Stunde gar kochen, und rührt sie mit Eigelb ab.

№ 9. Milchsuppe mit Buchweizen-Grütze.

Man nimmt auf jede Person eine kleine Hand voll Buchweizengrütze und quirlt sie in die kochende Milch, giebt dann Zucker, nach Geschmack, und etwas Salz hinein, und läßt sie bei gelindem Feuer ½ Stunde kochen. Man kann sie auch mit einigen Eiern abrühren, nimmt dann aber etwas weniger Grütze. Einfacher wird sie ohne Zucker und Eier gekocht.

№ 10. Milchsuppe mit Graupen.

¼ ℔ Graupen setzt man mit einem Stück guter Butter zu Feuer und läßt selbige so lange quellen, bis die kochende Milch hinzukommt, giebt nun daran Citronenschale, Zucker, Canehl und etwas Salz, und läßt sie so lange kochen, bis sie gar sind. Zuletzt rührt man die Suppe mit Eidottern ab.

№ 11. Milchsuppe mit Gries.

Auf 2 Loth Gries rechnet man 1 Quartier Milch, welche man zuvor mit etwas Zucker, Citronenschale, Canehl und ein wenig Salz aufkochen läßt. Dann rührt man den Gries sorgfältig mit einem Quirl, damit er sich nicht in Klumpen zieht, in die Milch, läßt ihn langsam gar kochen, und rührt sie zuletzt mit 2 Eidottern ab.

№ 12. Milchsuppe mit Sago.

Man setzt 4 Loth rein gewaschenen weißen Sago mit 1 Teller voll kalten Wasser zu Feuer und thut Zucker, nach Geschmack, etwas Canehl und abgeschälte Citronenschale hinein. Bei öfterem Umrühren läßt man dieses ganz gar kochen und giebt nach und nach, damit es nicht anbrenne, 3 Teller voll kochender Milch hinzu.

№ 13. Milchsuppe mit Reis.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth Reis, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer. Nachdem er einige Male aufgekocht hat, giebt man ihn in ein Sieb und wäscht ihn nochmals gut ab, thut ihn alsdann in die kochende Milch, worin etwas Canehl, Citronenschale und Zucker zugegeben ist. Läßt Alles nun auf schwachem Feuer gar kochen, und rührt die Suppe mit 2 Eidottern ab.

№ 14. Milchsuppe mit einem Reisklump.

Man setze so viel Milch zu Feuer, als man zur Suppe bedarf, gebe hinein Zucker, Canehl oder Orange-Blüthen-Wasser, und wenn selbiges gut mit einander durchgekocht ist, rührt man sie mit Eidottern ab, und richtet die Suppe über einen Reisklump, wie unter Klümpen № 15. beschrieben ist, an.

№ 15. Milchsuppe mit Mandeln.

Man nimmt ½ ℔ süße Mandeln, stößt sie mit etwas Rosenwasser fein, dann setzt man sie in einem Topfe zu Feuer und gießt ein Quartier gekochter Milch unter beständigem Umrühren darauf, giebt etwas Zucker und Salz dazu, und wenn dieses wieder kocht, so quirlt man sie mit Eigelb ab, und rührt sie so lange auf dem Feuer, bis sie etwas dick wird. Beim Anrichten wird diese Suppe mit Zucker und Canehl bestreut.

№ 16. Milchsuppe mit Mandelnklümpen.

Man nimmt Milch, wozu etwas Zucker und Canehl gegeben ist, und wenn sie kocht, rührt man sie mit Eigelb ab, und richtet sie dann über die unter Klümpen № 19. beschriebenen Mandelnklümpe an.

№ 17. Milchsuppe mit Chocolade.

6 Loth Chocolade werden gerieben und in 1½ Quartier kochender Milch gegeben und läßt sie unter beständigem Quirlen damit ¼ Stunde kochen, giebt dann etwas Zucker, ein klein wenig Salz und Vanille hinzu, rührt sie mit 4 Eigelb ab, und richtet sie dann über Zwieback oder geröstete Weißbrodscheiben an.

№ 18. Milchsuppe mit Chocolade und Schaum.

Man setzt 1 Quartier Milch zu Feuer. Wenn selbige kocht, legt man das zuvor zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern mit einem silbernen oder zinnernen Löffel hinein. Nachdem nun der Schaum eine Minute gekocht hat, wendet man ihn um, und läßt ihn auf der andern Seite eben so lange kochen, nimmt solchen dann mit der Schaumkelle heraus und läßt ihn auf einem Siebe

ablaufen. Man nehme alsdann eine halbe Tafel fein geriebener Chocolade zu der Milch, lasse diese damit einige Minuten kochen und quirle sie mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Nachdem sie angerichtet ist, lege man den Schaum auf die Suppe und bestreue das Ganze mit Zucker und Canehl.

№ 19. Kalte Milchsuppe mit geschlagenem Schaum von Eiweiß.

Man schlägt von 8 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, setzt dann 2 Quartier Milch mit etwas Citronenschale und einer Hand voll gestoßener Mandeln, worunter 4 bis 6 bittere, auf's Feuer und wenn selbige kocht, so sticht man mit einem naß gemachten zinnernen Löffel den Schaum nach und nach in die kochende Milch, läßt den Schaum eine Minute auf der einen Seite kochen, dreht ihn dann schnell auf die andere Seite, und läßt ihn ebenfalls eine Minute so kochen, hebt ihn dann mit einem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel, rührt die kochende Milch mit dem Gelben von 8 Eiern ab, und gießt sie in die Terrine, legt den Schaum oben auf die Milch, und bestreuet sie stark mit gestoßenem Zucker und Canehl. Alsdann stellt man sie in den Keller, damit sie recht kalt werde. Auch kann man diese Suppe warm essen.

№ 20. Schneemilch mit gefüllten Theekuchen.

Die Milch und das Eiweiß werden eben so gekocht, wie die vorige (№ 19.). Statt der Mandeln nimmt man jedoch ein Stückchen mit Zucker gestoßene Vanille dazu. Wenn die Milch erkaltet ist, legt man doppelte, mit Himbeeren- oder Johannisbeerensaft bestrichene Theekuchen hinein, und legt den Schnee der Eier oben auf.

№ 21. Kalte Milch mit Orangen-Blüthen-Wasser.

Man giebt zu 2 Quartier Milch 2 Loth Orangenblüthenwasser, wie auch etwas Zucker, läßt sie ¼ Stunde damit kochen, rührt sie mit 8 Eigelb ab und läßt sie dann erkalten. Man kann zerbrochenen Zwieback beim Anrichten hineingeben.

№ 22. Buttermilch-Suppe.

Man setzt 1 Quartier Buttermilch mit 8 Loth geriebenen Rockenbrod und ein wenig gestoßenen Anies auf's Feuer, läßt dies 1 Stunde langsam kochen, und reibt es dann durch ein Sieb. Dann giebt man süßen Rahm, Zucker, Canehl, gut gereinigte und mit Wasser gar gekochte Corinthen dazu, läßt dieses zusammen recht heiß werden, aber ja nicht kochen, weil es sonst gerinnet.

D. Suppen von Feldfrüchten.

№ 1. Blumenkohl-Suppe.

Man nimmt 2 kleine Köpfe guten Blumenkohl, putzt ihn gehörig ab und läßt ihn in Wasser halb gar kochen. Dann giebt man ihn in gute kochende Bouillon, worin er noch völlig weich werden muß. Nun schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter gelblich, giebt selbiges hinzu, wie auch etwas Muskatenblüthe.

№ 2. Suppe von Savoyekohl.

Diese wird eben so bereitet, wie Seite 16 № 8. angegeben ist.

№ 3. Körbel-Suppe.

Man nimmt hiezu starke Bouillon, giebt dazu fein gehackten und ausgedrückten Körbel und etwas Sauerampfer, läßt solche damit durchkochen und rührt zuletzt Alles mit Eidottern ab. Ueber die unter Klümpen № 17. beschriebenen Eierklümpe richtet man die Suppe an.

№ 4. Kräuter-Suppe.

Hiezu nimmt man recht gute Rind- oder Hammelfleisch-Bouillon. Nachdem man solche durch ein Sieb gegeben, schwitzt man einen Löffel voll Mehl in recht frischer wohlschmeckender Butter, giebt es in die Bouillon, hackt dann eine kleine Hand voll Körbel, Petersilie und Sauerampfer, so wie auch etwas Pimpinelle, Trittmadam und Portulack. Wenn nun die Bouillon kocht, so giebt man Alles hinein und läßt es einige Male durchkochen. Hiernach röstet man

Scheiben von Weißbrod, legt sie in die Suppenschale und giebt die Bouillon darüber. Diese Suppe schmeckt im Frühjahre am besten, weil dann die Kräuter noch jung sind.

№ 5. Wasser-Suppe mit Sauerampfer und Körbel.

Auf 4 Personen rechnet man 2 zinnerne Löffel voll Mehl, läßt selbige mit 5 Loth Butter etwas schwitzen, giebt dann hinzu eine kleine Hand voll fein gehackten Körbel, 2 gute Hand voll in Stücke geschnittenen Sauerampfer, wie auch eine kleine Zwiebel, schwitzt solches noch einige Male mit durch, giebt dann 4 Teller voll kochendes Wasser nebst Salz darauf, und läßt es gut damit durchkochen. Dann rührt man sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, giebt verlorne Eier, so viel als Personen sind, wie unter Eierspeisen beschrieben, in die Terrine, und richtet die Suppe darüber an.

№ 6. Suppe von getrockneten Erbsen.

Nachdem die Erbsen weich gekocht sind, reibt man sie durch einen Durchschlag, damit alle Hülsen zurückbleiben, alsdann giebt man Bouillon darauf, eine Stange Porreau und 1 Kopf Sellerie, und läßt sie so lange kochen, bis das Suppenkraut darin gar ist. Dann schneidet man Weißbrod in Würfel, bratet solche in Butter hellbraun, und giebt sie in eine Suppenschale, worüber die Suppe angerichtet wird. Man nimmt auch statt der Bouillon Wasser und thut dann kleine Kartoffeln und ein gutes Stück Butter hinein.

№ 7. Suppe von jungen grünen Erbsen mit Bouillon.

Man nimmt einen kleinen Teller voll schon etwas dicker Erbsen, kocht selbige mit einer Hand voll Spinat weich, reibt sie durch einen Durchschlag und giebt so viele Bouillon darauf, als man Suppe nöthig hat, wie auch einen Theil junger Erbsen, fein geschnittene Wurzeln und etwas Petersilie, läßt alsdann die Wurzeln und Erbsen gar kochen und richtet sie über in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod an.

№ 8. Suppe von grünen Erbsen mit Wasser und Schwemmklümpen.

Hiezu nimmt man für 4 Personen einen guten Suppenteller so junger Erbsen, als zu erhalten sind, gießt Wasser darauf und wenn sie halb gar sind, giebt man für 2 Pf. Weißbrod und ein gutes ¼ ℔ frischer Butter, nebst 2 Loth Zucker hinzu, und läßt sie nun völlig gar kochen. Alsdann kommt etwas gehackte Petersilie und etwas Salz hinzu und richtet die Suppe über die unter Klümpen № 8. beschriebenen und in Wasser gar gekochten Schwemmklümpe an.

№ 9. Linsen-Suppe.

Auf jede Person rechnet man 2 kleine Hand voll Linsen, verlieset und wäscht selbige mit lauwarmen Wasser ab, setzt sie ebenfalls mit warmen Wasser auf's Feuer und läßt sie eben aufkochen. Man gießt alsdann das Wasser von den Linsen rein ab, und gießt so viel heiße Bouillon oder warmes Wasser darauf, als man Suppe bedarf, und läßt sie nun ganz langsam gar kochen. In der letzten halben Stunde, wenn sie beinahe gar sind, giebt man eine Stange Porreau und einen Kopf Sellerie hinzu, läßt Alles so lange kochen, bis das Suppenkraut gar ist, rührt dann hellbraun gebranntes Mehl noch zu und richtet sie dann an. Wenn man statt der Bouillon Wasser nimmt, dann thut man aber kleine Fleischklümpe (unter Klümpen № 3. beschrieben) oder kleine Kartoffeln hinein, nebst etwas Butter.

№ 10. Linsen-Suppe mit Schweine-Pökel-Fleisch für 6 Personen.

Man nimmt 8 Hand voll Linsen, quellt selbige und kocht solche in Wasser gar, setzt einige Löffel voll zurück und reibt die anderen mit der Bouillon des Pökel-Fleisches durch einen Durchschlag. Zu diesen durchgeriebenen Linsen giebt man einen in Würfel geschnittenen Sellerie-kopf, wie eine kleine Stange Porreau, auch eine kleingeschnittene Petersilienwurzel, macht dann in 8 Loth Butter 2 Löffel voll Mehl hellbraun, giebt solches zur Suppe und läßt dann das darin befindliche Suppenkraut gar kochen. Dann giebt man das gar gekochte Pökelfleisch

mit den zurückgesetzten ganzen Linsen in die Suppe, läßt sie damit nochmals aufkochen und richtet sie dann an.

№ 11. Suppe von weißen Bohnen.

Nachdem man die Bohnen rein abgewaschen hat, setzt man solche in weichem lauwarmen Wasser mit einem Stück Butter auf's Feuer, läßt sie darauf quellen und dann völlig gar kochen. Diese werden durch einen Durchschlag gerieben und so viel Bouillon hinzugegeben, als man Suppe bedarf. Nun schwitzt man Mehl in Butter, giebt einen in Würfel geschnittenen Kopf Sellerie und eine in Scheiben geschnittene Stange Porreau hinzu, füllt dann darauf die durchgeriebenen Bohnen, und läßt solche ½ Stunde noch kochen, richtet nun die Suppe über in Würfel geschnittenes und in Butter gebratenes Weißbrod an. Diese Suppe kann man auch mit Schweinefleisch, welches 3 bis 4 Tage in Salz gelegen hat, und gut abgewaschen ist, kochen. Auch kann man die Bohnen, wenn solche recht mürbe sind, ganz darin lassen, dann kommt aber kein gebratenes Brod hinein.

№ 12. Rumford'sche Suppe.

Zu dieser Suppe kann man recht gut Bouillon von Rauch- oder Pökelfleisch nehmen, sie muß nur nicht zu salzig sein. Man kocht dann 4 Loth nicht zu feine Graupen in einem kleinen Topfe mit Wasser und einem Stück Butter recht weich, wie auch 8 Loth gelbe Erbsen. Diese reibt man, wenn sie gar sind, durch einen Durchschlag, dann giebt man Graupen und Erbsen zusammen in einen Topf und so viel Bouillon darauf, als es Suppe werden soll, nebst Sellerieschеiben, Petersilienwurzeln, Porreau und einigen kleinen Kartoffeln. Ist Alles weich, so giebt man noch gehackte Petersilie oder Selleriekraut daran, rührt sie mit einigen Eigelb ab und richtet diese Suppe über in feine Scheiben oder Würfel geschnittenes Schweinefleisch oder über in Butter gebratenes Weißbrod an.

№ 13. Kartoffeln-Suppe.

Man kocht Kartoffeln in Wasser recht weich und reibt sie durch einen Durchschlag. Nun schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter, füllt Bouillon oder Wasser

darauf, giebt dann in Scheiben geschnittenen Sellerie, Petersilienwurzeln, gelbe Wurzeln, ein paar Stangen Porreau, auch Blumenkohl hinzu und läßt Alles weich kochen. Dann giebt man die durchgeriebenen Kartoffeln und grünes Suppenkraut dazu, und will man sie recht weiß und semig haben, so rührt man sie noch mit einigen Eigelb ab.

№ 14. Kartoffeln-Suppe mit Schweineschwarten.

Wenn man einen Schinken braten will, so wird gewöhnlich die Schwarte davon geschnitten, diese kann man dann zu dieser Suppe benutzen. Man setzt sie früh mit kaltem Wasser auf, ist sie geschäumt, so giebt man 4 Loth etwas dicke Graupen dazu und läßt sie nun langsam 2 bis 2½ Stunden kochen. Dann fügt man einen Kopf Sellerie, eine Stange Porreau, einige Petersilienwurzeln, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz hinzu. Hat dies eine gute halbe Stunde gekocht, so giebt man recht kleine Kartoffeln und das grüne Kraut daran. Wer es liebt, kann auch etwas Muskatennuß daran geben.

№ 15. Hafergrütz-Suppe mit Kartoffeln.

Auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll Grütze, am besten ist die grobe hierzu, brennt sie mit kochendem Wasser ab, gießt dann so viel Wasser, als man Suppe haben will, darauf und läßt sie 1 bis 1½ Stunde langsam kochen. Nun reibt man sie durch einen Durchschlag, giebt dann in Scheiben geschnittenen Sellerie, eine Stange Porreau, etwas Petersilienwurzeln, schwarzen, Nelkenpfeffer und Salz daran und läßt sie noch eine gute halbe Stunde kochen. Alsdann giebt man für jede Person eine kleine Hand voll Kartoffeln und ein gutes Stück wohlschmeckender Butter daran, und läßt Alles völlig weich kochen. Wer es liebt, kann noch zuletzt etwas Muskatennuß zugeben.

№ 16. Suppe von Hafergrütze.

Man setzt Hafergrütze mit kaltem Wasser auf's Feuer, auf jede Person rechnet man eine Hand voll, läßt solche in 2 Stunden gelinde weich kochen, denn durch das lange Kochen verliert sie den bittern Geschmack, und giebt sie

dann durch ein Sieb. Ist selbige zu rund, so muß man noch Wasser hinzu geben. Dann setzt man sie wieder auf's Feuer, giebt Citronenschale, ein Stück Canehl, Salz, wie auch einen guten Theil gewaschener und abgebrüheter Corinthen und ein Stück Zucker hinzu. Hiemit läßt man sie noch ¼ Stunde kochen, röstet in Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter, giebt selbiges nebst einem guten Stück frischer Butter in die Terrine, rührt die Suppe mit einigen Eigelb ab, drückt noch etwas Citronensaft hinein, und richtet sie dann heiß über das Brod und die Butter an. Auch kann man statt des Citronensaftes etwas Weißwein oder einige Aepfel hinzugeben.

№ 17. Hafergrütz-Suppe auf andere Art.

Man nimmt 2—3 Hand voll Hafergrütze, je nachdem man viel oder wenig Suppe haben will, läßt solche weich kochen, reibt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Salz, gute Milch, Zucker und Canehl hinzu und rührt sie zuletzt mit dem Gelben vom Ei ab.

№ 18. Zwiebel-Suppe.

Man schwitzt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter und Mehl hellgelb, giebt Bouillon oder Wasser darauf, salzt solche und kocht sie langsam, bis die Zwiebeln weich sind. Man rührt diese Suppe mit Eigelb ab und richtet sie über in Butter geröstete Weißbrodscheiben an.

E. Obst-Suppen.

№ 1. Citronen-Suppe.

Zu ½ Quartier Wasser nimmt man 6 Loth Weißbrod und die Schale von ½ Citrone, läßt Beides recht mürbe kochen, giebt alsdann Zucker, den Saft von ½ Citrone und ½ Quartier Weißwein hinzu. Zuletzt rührt man das Gelbe von 2 Eiern mit etwas Citronensaft hinein, und richtet die Suppe an.

№ 2. Suppe mit gefüllten Citronen.

Man nimmt 3 Citronen, schneidet sie der Länge nach auf und höhlt das Saure, wie auch das Weiße heraus,

macht alsdann eine Farce von 2 Eiern, Zucker, ¼ ℔ süßen und etwas bitteren Mandeln, die zuvor abgebrüht und gestoßen sein müssen, füllt sie in die Citronen und macht sie mit einem Messer schlicht. Diese gefüllten Citronen läßt man in einer Tortenpfanne backen. Zu 1 Quartier Weißwein und 1 Quartier Wasser giebt man 8 Eidotter, eine Messerspitze voll Mehl, ein wenig gestoßenen Canehl, Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale. Dieses rührt man kalt in eine Casserolle, setzt solche auf gelindes Feuer, und läßt es unter langsamen Umrühren aufkochen. Die Suppe wird über die gefüllten Citronen angerichtet.

№ 3. Melonen-Suppe für 4 Personen.

Hiezu nimmt man eine kleine Melone, schälet selbige und reiniget sie von den Kernen. Dann schneidet man sie in Stücke, giebt von einer Citrone den Saft, wie auch 6 Loth Zucker hinzu, setzt dieses dann auf's Feuer und läßt es in seinem eigenen Safte weich werden. Alsdann nimmt man die Hälfte heraus und setzt sie zurück. Auf die sich noch im Topfe befindliche andere Hälfte giebt man 2 kleine Biergläser voll Wasser und 1 Bouteille guten Weißwein, und wenn dieses zusammen aufkocht, so rührt man es durch ein Haarsieb. Dann setzt man es wieder zu Feuer und giebt Citronenschale, Zimmt und Zucker, nach Geschmack, hinzu, und wenn dieses wieder aufkocht, so rührt man die Suppe mit 6 Eidottern ab und richtet sie über geröstete Semmelscheiben und über die zurückgesetzten Melonen an.

№ 4. Aprikosen-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man 15 Aprikosen, wischt sie mit einem Tuche ab, schneidet sie auf, macht die Steine heraus, schlägt solche auf, nimmt die Kerne heraus, setzt nun Beides mit 1 Quartier Wasser auf's Feuer, und wenn diese gar sind, reibt man solche durch ein loses Sieb. Nun nimmt man noch 15 geschälte Aprikosen, schneidet diese durch und kocht sie mit Wein, Zucker, Canehl und Citronenschale zu einem Compot, jedoch nicht zu weich, damit die Aprikosen ganz bleiben und legt sie dann in die Suppenterrine. Alsdann nimmt man 1 Bouteille

Franzwein, welcher zu den durchgeriebenen Aprikosen gegeben wird, setzt dieses mit Zucker nach Geschmack, Citronenschale und Canehl zu Feuer, thut dann 1 Eßlöffel voll Stärke, welche mit etwas Wasser angerührt wird, in die kochende Suppe und richtet solche über die in die Terrine gelegten Aprikosen an. Hat man keine Aprikosen, so kann man statt deren abgeschälte Pflaumen nehmen.

№ 5. Prünellen-Suppe.

Die Prünellen, ungefähr ½ ℔ für 4 Personen, werden in schmale Streifen geschnitten und mit 2 Teller voll Wasser, 2 fein gestoßenen Zwiebäcken, etwas ganzem Canehl, Citronenschale und 4 Loth Zucker eine halbe Viertel-Stunde langsam gekocht, aber ja nicht länger, weil die Prünellen sonst ihren schönen Geschmack verlieren. Dann giebt man ½ Bouteille Weißwein hinzu, läßt die Suppe so eben mit dem Weine aufkochen, versucht ob es süß genug ist, und richtet sie über in Butter geröstete Weißbrodwürfel an. Man kann auch statt der gestoßenen Zwiebäcke 1 Löffel voll Weizen-Stärke, in Wasser eingeweicht, daran geben.

№ 6. Suppe von frischen Zwetschen.

Nachdem man ½ Schock Zwetschen rein abgewaschen, kernt man sie aus, und werden solche mit ½ Maaß kaltem Wasser und etwas Citronenschale auf's Feuer gesetzt. Wenn sie gar sind, giebt man ½ Bouteille Weißwein, gestoßenen Canehl und Zucker daran. Um sie etwas semiger zu bekommen, weicht man etwas Weizen-Stärke in Wasser oder Wein ein und rührt sie hinzu.

№ 7. Suppe von geschälten frischen Zwetschen.

Diese wird eben so bereitet wie erstere. Wenn heißes Wasser auf die Zwetschen gegossen wird, so lassen sich solche leichter, als mit einem Messer geschält, abziehen.

№ 8. Suppe von getrockneten Zwetschen.

Für 4 Personen nimmt man ½ ℔ rein gewaschene Zwetschen, setzt solche mit kaltem Wasser, einem Stück Weißbrod, etwas Citronenschale und Canehl zu Feuer,

und wenn die Zwetschen recht gar gekocht sind, reibt man sie durch einen Durchschlag. Sollte nicht Flüssigkeit genug darauf sein, so giebt man noch etwas Wasser hinzu, auch Canehl und Zucker, nach Geschmack, und zuletzt ¼ Bouteille Wein, und läßt sie damit nochmals aufkochen.

№ 9. Suppe von frischen Kirschen.

Man nimmt 2 ℔ Kirschen, wovon das eine ℔, nachdem die Stiele davon genommen, mit den Steinen, im Mörser gestoßen werden, bringt solche mit Wasser, 2 Zwiebäcken und etwas Citronenschale zu Feuer, und läßt diese ½ Stunde kochen. Während dem kocht man das andere Pfund Kirschen, welches man ausgekernt hat, mit Zucker und Canehl etwas ein, und stellt es bei Seite. Dann reibt man die zerstoßenen gekochten Kirschen durch ein Sieb, giebt ½ Bouteille Wein, Zucker und gestoßenen Canehl hinzu, läßt dies nochmals aufkochen, röstet während dem Weißbrod-Scheiben, giebt selbige nebst den in Zucker eingekochten Kirschen in die Terrine, und richtet die Suppe darüber an.

№ 10. Suppe von frischen Kirschen auf andere Art.

Man reinigt die Kirschen von den Steinen, setzt sie alsdann mit Wasser, geriebener Citronenschale, ganzem Canehl, Zucker und etwas gestoßenem Zwieback zu Feuer, womit die Kirschen gar gekocht werden. Man gießt alsdann Weißwein, nach Geschmack, hinzu und läßt das Ganze nochmals aufkochen. Hiezu kann man auch die unter Klümpen № 21. angegebenen Kirschen-Klümpe geben.

№ 11. Suppe von getrockneten Kirschen.

Für 8 Personen nimmt man ½ ℔ Kirschen, saure sind hiezu die besten. Solche werden im Mörser ganz klein gestoßen und in Würfel geschnittenes Weißbrod, oder etwas gebranntes Mehl, ein Stück Canehl und Citronenschale hinzugegeben. Nun gießt man gehörig Wasser darauf und läßt es ½ Stunde kochen, reibt es dann durch ein Sieb, giebt Zucker und Rothwein nach Belieben zu, röstet Weißbrodwürfel in Butter und richtet die Suppe darüber an.

№ 12. Suppe von eingekochtem Kirschsaft.

Man setzt 2 Loth weißen Sago mit kaltem Wasser, etwas Canehl und Citronenschale zu Feuer, und läßt ihn 1½ Stunde kochen. Findet man ihn dann gar genug, so giebt man von dem Kirschsaft, welcher unter Einmachen beschrieben ist, so viel nebst Zucker daran, daß sie genugsam darnach schmeckt. Will man diese Suppe schnell verfertigen, so setzt man Wasser, Saft, und wenn man will, auch Wein, Zucker und Canehl zusammen auf's Feuer, giebt dann, wenn dieses kocht, etwas Perl-Sago daran, welcher in einigen Malen Aufkochens gar ist.

№ 13. Suppe von eingekochtem Johannisbeersaft.

Auch hiezu ist weißer Sago oder Perl-Sago der beste. Nachdem er gehörig mit Zucker, Canehl und Citronenschale gar gekocht ist, giebt man von dem eingekochten Johannisbeersaft nach Geschmack daran, diese Suppe ist besonders für Kranke sehr erfrischend, und wenn es der Patient darf, kann auch etwas Wein hinzugefügt werden.

№ 14. Himbeeren-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth weißen Sago, welcher vorher abgewaschen, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und mit ein wenig ganzen Canehl gar gekocht wird. Nun giebt man ½ ℔ Himbeeren-Saft, so wie eine halbe auf Zucker abgeriebene Citrone hinzu und läßt solches ¼ Stunde kochen, richtet nun diese Suppe über in Scheiben geröstetes Weißbrod an.

№ 15. Suppe von frischen Pflaumen.

Von den Pflaumen wird die Haut abgezogen und die Steine herausgenommen. Alsdann läßt man sie in Wein und Wasser aufkochen und wird dazu Zucker, Canehl und Citronenschale gegeben. Soll diese Suppe etwas semig werden, so läßt man das Wasser erst mit einigen gestoßenen Zwiebäcken kochen, dann werden die Pflaumen mit dem Wein zugegeben. Die Pflaumen können in der Suppe bleiben oder zuletzt durch ein Sieb gerührt werden.

№ 16. Aepfel-Suppe.

Man nimmt Borstorfer Aepfel, schälet sie ab, setzt sie mit Zucker, Wasser und Citronenschale zu Feuer, läßt sie ein wenig kochen und rührt solche durch einen Durchschlag, quirlt dieses mit Eidottern ab und bestreuet die Suppe mit Zucker und Canehl. Man kann auch etwas Citronensaft dazu geben.

№ 17. Aepfel-Suppe mit Wein.

Hiezu sind Borstorfer Aepfel die besten. Nachdem 12 Stück geschält, schneidet man sie in Scheiben, schwitzt einen Löffel voll Mehl und thut es zu den Aepfeln, giebt 1 Quartier Wasser darauf, läßt sie so lange kochen, bis sie gar sind und reibt sie dann durch ein Sieb. Man verlieset und wäscht nun ¼ ℔ Corinthen, thut sie mit einem Stück Canehl und etwas Citronenschale wieder zu den Aepfeln, läßt Alles noch ½ Stunde kochen, gießt während dem ¾ Quartier weißen Wein mit 8 Loth Zucker vermischt, hinzu, und rührt kochend dieses zuletzt mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Die unter Klümpen № 20. beschriebenen Aepfel-Klümpe legt man in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

№ 18. Heidelbeeren-Suppe.

Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und abgelaufen, kocht man sie in Wasser ½ Stunde, dann rührt man sie durch einen Durchschlag, giebt etwas Wein und Zucker dazu und läßt es nochmals durchkochen. Nun richtet man die Suppe über geröstete Weißbrodscheiben an und streut Zucker und Canehl darüber.

№ 19. Hagebutten-Suppe.

Auf einige Hand voll Hagebutten nimmt man etwas in Würfel geschnittenes Weißbrod, giebt Wasser darauf, läßt es weich kochen und reibt es alsdann durch ein Sieb, dann Zucker auf einer Citrone abgerieben, gestoßenen Canehl und Wein nach Geschmack hinzu, richtet nun die Suppe auf in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod an.

№ 20. Obst-Kalteschalen.

Diese sind nach den Biersuppen beschrieben.

F. Wein- und Bier-Suppen.

№ 1. Wein-Suppe.

Ein kleiner Löffel voll Mehl wird mit 4 Loth guter frischer Buttern geschwitzt und mit 4 Biergläser voll Wasser nebst einem guten Stück Canehl und Citronenschale gekocht. Dann giebt man Zucker nach Belieben und eine Bouteille Wein hinzu, und läßt es bis zum Kochen kommen, rührt die Suppe dann mit einigen Eidottern ab und richtet sie über in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod, oder über die unter Klümpen № 18. beschriebenen Klümpe an.

№ 2. Wein-Suppe mit Schwarzbrod.

Von dem Brode werden runde Scheiben geschnitten und gelbbraun geröstet. Wenn solche kalt geworden, bricht man sie in Stücken, und läßt sie in Wasser ein wenig kochen. Darnach wird dieses durchgerieben und Weißwein, Zucker, Canehl, Citronenschale und Rosinen, welche vorher gar gekocht sind, dazu gegeben. Dann muß Alles mit einander durchkochen, wonach die Suppe angerichtet wird.

№ 3. Wein-Suppe mit Weißbrod.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth feines geriebenes Weißbrod, 4 Suppenteller voll Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, etwas fein gehackte Citronenschale und Zucker. Dieses Alles wird gehörig zusammen gekocht und mit 3 Eidottern abgerührt. Man kann auch statt des Wassers Weißbier nehmen und ein wenig gestoßene Cardamom zugeben.

№ 4. Wein-Suppe mit Corinthen.

Man setzt gut gewaschene Corinthen, Citronenschalen, ein wenig gestoßene Cardamom und Zucker, auch fein geriebenes und durchgesiebtes Rockenbrod zu Feuer, läßt es eine Weile kochen, dann giebt man Wein nach Gutdünken dazu, versucht ob sie gut ist, und richtet sie dann an.

№ 5. Wein-Suppe mit geröstetem Weißbrod.

4 Loth in Scheiben geschnittenes Weißbrod röstet man auf Kohlen und legt es in die Terrine. Dann giebt

man in einen Topf 6 Gewürznelken, ein gutes Stück Canehl, Citronenschale und 12 Loth Zucker, gießt hierauf ½ Quartier Wasser und läßt es ¼ Stunde kochen, versucht nun, ob es ziemlich nach Gewürz schmeckt; ist dies nicht der Fall, so giebt man noch etwas hinzu. Nun gießt man noch eine Bouteille guten Rothwein dazu, läßt diesen Wein damit kochend heiß werden und richtet dann die Suppe so heiß wie möglich über das geröstete Weißbrod an. Findet man die Suppe nicht süß genug, so thut man noch etwas Zucker hinzu.

№ 6. Wein-Suppe mit Perlgraupen.

Man setzt ¼ ℔ Perlgraupen mit ½ Quartier Wasser und einem Stück frischer Butter, etwas Canehl und Citronenschale auf's Feuer, füllt nach und nach noch ½ Quartier Wasser hinzu und läßt es zwei gute Stunden gelinde kochen; dann verlieset man ¼ ℔ Corinthen oder Rosinen, wäscht sie rein und thut sie zu den Graupen, womit solche gar kochen müssen; giebt alsdann ½ Quartier Weißwein und Zucker nach Geschmack dazu, läßt es zusammen aufkochen und rührt die Suppe mit Eigelb ab.

№ 7. Wein-Suppe mit Reis

wird auf dieselbe Art zubereitet, wie die vorhergehende.

№ 8. Wein-Suppe mit Gries.

Man setzt ¾ Quartier Weißwein und ¼ Quartier Wasser mit etwas Canehl, Citronenschale, Zucker und ein wenig Salz zu Feuer. Wenn dieses kocht, rührt man 4 Loth Gries mit Wasser eben und quirlt ihn in den kochenden Wein, welcher ¼ Stunde noch kochen muß. Dann rührt man die Suppe mit 2 Eigelb, die mit Wein angerührt sind, ab, und richtet sie an.

№ 9. Wein-Suppe mit weißem Sago.

In kaltem Wasser werden 6 Loth weißer Sago rein gewaschen und dann mit ½ Quartier kalten Wasser, Citronenschale und ganzem Canehl auf's Feuer gesetzt, und wenn der Sago gar ist, giebt man ½ Quartier Rothwein und Zucker hinzu, womit der Sago eben noch aufkochen muß.

№ 10. Wein-Suppe mit braunem Sago.

Man nimmt ¼ ℔ braunen Sago, wäscht ihn ab, bringt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt ihn quellen. Dann giebt man ihn auf ein Sieb, und gießt einige Male kaltes Wasser darüber, daß er klar werde. Nun setzt man ihn mit Wasser, Canehl und Citronenschale wieder auf's Feuer und läßt ihn hiemit langsam weich werden. Man achte aber darauf, daß er nicht anbrenne. Wenn er weich genug ist, so giebt man 1 Bouteille guten Rothwein und 12 Loth Zucker hinzu und läßt dieses zusammen einige Minuten durchkochen, aber ja nicht länger, weil der Wein sonst seine Kraft verliert. Wer Säure liebt, kann auch noch etwas Citronensaft hinzugeben.

№ 11. Wein-Suppe mit Kümmel.

Man setzt 1 Quartier Weißbier oder auch Wasser mit 8 Loth geriebenem Klarbrod und ¼ Loth gestoßenem Kümmel zu Feuer, rührt solches, nachdem es ¼ Stunde gekocht hat, durch ein Sieb, giebt hinzu 4 Loth abgekochte Corinthen, Citronenschale, eine Stange Canehl, Zucker nach Geschmack, 3 Loth Butter, etwas Salz und zuletzt ¼ Bouteille Weißwein. Dann wird sie mit Eidottern abgerührt.

№ 12. Wein-Suppe mit Chocolade.

Man läßt ½ Tafel oder 4 Loth geriebene Chocolade mit ½ Quartier Wasser etwas kochen, dann giebt man eben so vielen Wein hinzu, wie auch einige Stücke Zucker, läßt solches gut mit einander durchkochen, rührt die Suppe dann mit 4 Eidottern ab und richtet sie über geröstete Weißbrodscheiben an.

№ 13. Wein-Suppe mit Chocolade auf andere Art.

Ein Quartier Weißwein und halb so viel Wasser, eine ganze Tafel Chocolade in Stücken geschlagen und eine Weile darin zergehen lassen, setzt man zusammen auf's Feuer und rührt es mitunter, bis dieses kocht. Mit Zugeben des Zuckers richtet man sich nach der Süßigkeit der Chocolade. Beim Anrichten wird die Suppe mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 14. Schaum-Suppe.

Auf ½ Bouteille Weißwein und eben so viel Wasser nimmt man 6 Eier, quirlt selbige mit Zucker und Canehl, setzt Alles in einem großen Topfe, in welchem es Platz zum Aufsteigen hat, zu Feuer; es muß aber beständig gequirlt werden. Wenn die Suppe anfängt zu steigen, so muß sie gleich vom Feuer genommen werden. Statt des Weins und des Wassers kann man auch 1 Quartier Broihan oder Weißbier nehmen.

№ 15. Suppe mit einem Berg für 6 Personen.

Zu 1 Quartier Weißbier und ½ Bouteille Weißwein, oder halb Wasser und halb Wein, nimmt man 8 Eidotter, 8 Loth Zucker, etwas gestoßene Cardamom und Zimmt, auch Citronenschale und Scheiben davon, 2 Loth frische Butter und etwas Salz. Man schlägt es so lange auf dem Feuer, bis der Schaum fein geworden ist und die Eier gar sind. Zu dem Berg nimmt man 8 Loth geriebenes Schwarzbrod, 4 Loth feinen Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth Corinthen, die vorher erst gar gekocht sind, setzt dies Alles mit 4 Loth Butter auf's Feuer und läßt es braun werden, jedoch muß man sich in Acht nehmen, daß es nicht zu hart wird, weil es sonst leicht wieder auseinander fällt, drückt es dann in einen nicht zu kleinen Trichter fest hinein und stülpt diesen Berg dann in die Terrine und richtet die Suppe sorgfältig darüber an.

№ 16. Wein-Kalteschalen.

Diese sind nach den Bier-Suppen beschrieben.

№ 17. Warm-Bier.

Man setzt 1 Quartier Weißbier zu Feuer, und wenn es gut geschäumt, giebt man 2 Loth Butter, etwas gestoßenen Canehl, Zucker, ein wenig Salz und Citronenschale hinzu. Sobald es kocht, rührt man es mit 4 Eidottern, die zuvor mit 6 Löffel voll süßen Rahm eben gerührt sind, ab, und richtet es über in Würfel geschnittenes Weiß- oder Grobbrod an.

№ 18. Bier-Suppe.

Zu einem Teller voll Weißbier nimmt man 1 Eidotter und ¼ Löffel voll Mehl, rührt beides mit dem

Biere kalt an, giebt etwas Citronensaft und Schale, Canehl, Zucker und ein wenig Salz hinein, läßt dieses unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer aufkochen, und rührt alsdann die Suppe über geröstetes Weißbrod oder Zwieback an.

№ 19. Bier-Suppe mit Gries.

Ein halbes Maaß oder Quartier Broihan wird mit Zucker, Citronenschale und Citronensaft zu Feuer gesetzt. Wenn es kocht, nimmt man 8 Loth guten Gries und rührt ihn in den kochenden Broihan, aber vorsichtig, da er sich leicht in Klumpen setzt, läßt ihn dann bei öfterem Umrühren, damit er nicht anbrenne, so lange kochen, bis er gar ist. Alsdann giebt man noch 1 Maaß kochenden Broihan hinzu und läßt diesen ein wenig damit aufkochen. Nachdem die Suppe angerichtet, wird solche mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 20. Bier-Suppe mit Graupen.

Auf 4 Loth Graupen wird ein Maaß Broihan genommen, der aber, um Zucker zu sparen, nicht sauer sein darf. Beides wird kalt aufgesetzt, und wenn es bald gar ist, wird Zucker, Citronenschale und Citronenscheiben daran gegeben, und ist Alles gar, so bestreuet man die Suppe mit Zucker und Canehl.

№ 21. Bier-Suppe mit Graupen und Rosinen.

In 1 Maaß Broihan kocht man 8 Loth Graupen, thut, wenn die Graupen beinahe gar sind, Zucker, Citronenschale, Canehl und ¼ ℔ gewaschene Rosinen hinein. Giebt dann nach und nach bis zum völligen Garwerden noch 1 Maaß kochenden Broihan hinzu. Zuletzt rührt man diese Suppe mit dem Gelben von 4 Eiern, die zuvor mit 2 Löffel voll süßen Rahm angerührt sind, ab.

№ 22. Bier-Suppe mit Reis.

Diese wird eben so gekocht, wie die Biersuppe mit Graupen.

№ 23. Bier-Suppe mit Sago.

Hiezu nimmt man Weißbier oder Braunbier, und damit die Suppe davon nicht zu bitter werde, auf 2

Suppenteller voll Braunbier 1 Teller voll Wasser. Zu dieser Masse nimmt man 1½ Loth weißen Sago und schüttet ihn, während das Bier kocht, unter stetem Umrühren dazu. Dann fügt man noch Zucker nach Geschmack, etwas Citronenschale, ganzen Canehl und Salz hinzu, läßt die Suppe noch ¼ Stunde kochen und rührt sie dann mit 2 Eigelb und etwas Milch ab.

№ 24. Bier-Suppe mit Kümmel.

Diese wird eben so bereitet, wie № 11. Seite 50.

№ 25. Bier-Suppe mit Kümmel auf andere Art.

Man reibt einen Teller voll grobes Brod, setzt dieses mit 2 Quartier Bier auf's Feuer und giebt so viel Zucker dazu, als nöthig ist, und eine kleine Hand voll Kümmel, läßt dies zusammen kochen und rührt die Suppe mit 4 Eigelb ab.

G. Kalteschalen.

№ 1. Erdbeeren-Kalteschale.

Hiezu sind die kleinen Holz-Erdbeeren die besten. Man nimmt hiervon einen guten Suppenteller voll, verlieset und wäscht selbige, schüttet sie dann in die Terrine, giebt 1 Bouteille guten Rothwein mit ¼ Bouteille Wasser vermischt, wie auch 12 bis 16 Loth Zucker und etwas gestoßenen Canehl hinzu.

№ 2. Kirschen-Kalteschale.

Von 1 ℔ sauren Kirschen bohret man die Steine aus, kocht die Kirschen mit Zucker und einem Stück Canehl weich, und setzt sie zurück. Dann stößt man 1 ℔ Kirschen im Mörser, so daß die Steine zerquetscht sind, giebt eine Bouteille Wasser, Citronenschale und ein Stück Canehl hinzu, und läßt es ¼ Stunde kochen, gießt es dann durch ein Sieb, thut ½ ℔ Zucker und 1 Bouteille Wein hinzu. Wenn der Zucker darin geschmolzen, setzt man dieses in den Keller, damit es recht kalt werde, und wenn angerichtet werden soll, so legt man die in Zucker

gekochten Kirschen nebst zerbrochenem harten Zwieback in die Terrine und giebt die Kalteschale darüber.

№ 3. Himbeeren-Kalteschale.

Auf einen Suppenteller voll Himbeeren rechnet man ¾ Bouteillen guten Rothwein. Aus der Hälfte der Himbeeren drückt man den Saft aus, und die andere Hälfte giebt man nebst dem Safte zu dem Wein. Hiezu muß noch ¼ Bouteille Wasser und Zucker nach Geschmack gegeben werden.

№ 4. Kalteschale von Johannisbeeren.

Man kocht aus hell- und dunkelrothen Johannisbeeren den Saft mit wenig Wasser aus, gießt den Saft durch ein Haarsieb und giebt dann zu 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker hinzu. Dann wird 1 Bouteille Weißwein und 1 Bouteille Wasser zugegeben und servirt solche kalt. Man giebt Zwieback dabei. Zu weißen Johannisbeeren nimmt man Rothwein.

№ 5. Pfirschen-Kalteschale.

Die Pfirschen werden geschält und durchgeschnitten, dann mit fein gestoßenem durchgesiebten Zucker dick bestreut, womit sie einige Stunden stehen müssen. Alsdann gießt man Rheinwein oder sehr guten Franzwein darauf und giebt dazu kleine Zuckerplätzchen.

№ 6. Ananas-Kalteschale.

Man schälet eine Ananas und schneidet solche dann in feine Scheiben, vermischt diese nun mit 2 ℔ gestoßenen Zucker und läßt sie damit 2 Stunden stehen. Alsdann giebt man eine Bouteille Champagner, eine Bouteille Rheinwein und eine Bouteille Franzwein dazu. Hiezu giebt man kleine Zuckerplätzchen.

№ 7. Apfelsinen-Kalteschale.

Die Schale von 2 Apfelsinen läßt man mit ein wenig Wasser auskochen, gießt dann den Saft zu ½ Quartier Wasser und ½ Quartier Wein, versüßt solchen mit ½ ℔ Zucker und schneidet zuletzt 6 geschälte Apfelsinen in runde Scheiben dazu. Auch kann man 1 Weinglas voll feinen Jamaica-Rum oder Arrac zugeben.

№ 8. Rothwein-Kalteschale mit Erdbeeren.

Auf ½ ℔ Zucker reibt man die Schale von 2 Citronen ab, giebt solchen nebst dem Safte der Citronen zu 1 Quartier Rothwein und ½ Quart. Wasser. Wenn der Zucker geschmolzen ist, gießt man die Kalteschale durch ein Haarsieb und fügt einen Suppenteller voll Erdbeeren hinzu. Statt der Erdbeeren kann man auch Himbeeren nehmen.

№ 9. Rothwein-Kalteschale mit Sago.

Man läßt ½ ℔ braunen Sago nach öfterem Abbrühen in Wasser auf dem Feuer aufquellen, giebt etwas Canehl, 10 bis 12 Nelken und Zucker, nach Geschmack, dazu, füllt dieses in eine Terrine, gießt 1 Bouteille Rothwein und etwas Wasser hinzu, und wer es liebt, kann abgeriebene Citronenschale und Saft zugeben.

№ 10. Wein-Kalteschale.

Man reibt eine Citrone auf 12 Loth Zucker ab, legt diesen in die Terrine und drückt den Saft der Citrone darauf, giebt dann 1 Quartier Wasser und eben so vielen Weißwein hinzu und legt hart ausgebackenen Zwieback, wie auch 8 Loth abgekochte Corinthen hinein. Man kann auch die Corinthen weglassen.

№ 11. Rothwein-Kalteschale.

Man nimmt zu einer halben Bouteille Rothwein ein Quartier Rahm oder frische Milch, den Saft von einer Citrone, das Gelbe von 4 Eiern und 8 bis 12 Loth geriebenen Zucker. Das Eigelb wird erst mit dem Zucker ein wenig gerührt, dann kommt bei immerwährendem Rühren der Citronensaft, dann der Rothwein und zuletzt der Rahm dazu. Die Kalteschale darf aber nur eben vor dem Anrichten zubereitet werden. Wer es liebt, kann Bisquit oder kleine Zwiebäcke dazu geben.

№ 12. Wein-Bier-Kalteschale.

Man quirlt ½ Quartier guten sauren Rahm, der von aller dicken Milch befreiet sein muß, und fügt dann hinzu 1 Quartier gutes kräftiges Weißbier, ¾ Quartier guten Rothwein, ¼ ℔ gewaschene, gekochte und gut abgelaufene Corinthen, etwas gestoßenen Canehl, eine in feine Scheiben geschnittene Citrone, einen Suppenteller

voll geriebenes und durchgesiebtes grobes Brod und Zucker, nach Geschmack. Man rührt Alles gut durch einander, läßt es ½ Stunde zugedeckt stehen und servirt es dann.

№ 13. Bier-Kalteschale.

Weißbier-Kalteschale wird so wie № 20. zubereitet, nur giebt man etwas fein geriebenes Grobbrod und weniger Zucker hinein. Auch wird kein Wasser, sondern lauter Bier hinzugegeben.

№ 14. Preußische Kalteschale.

Man nimmt fein geriebenes Rockenbrod, rührt einige Löffel voll süßen Rahm unter Bitterbier, und giebt Zucker und Canehl, nach Geschmack, hinzu.

№ 15. Milch-Kalteschale mit Mandeln.

Man rührt ¼ ℔ geschälte und gestoßene Mandeln mit etwas Rosenwasser klein, giebt Zucker, nach Geschmack, und Canehl dazu und gießt solches dann durch ein Haarsieb. Nun kocht man das Durchgelaufene wieder auf, läßt es erkalten und giebt dann Zwieback hinzu.

№ 16. Milch-Kalteschale mit Rahmschaum.

Man kocht 2 Quartier süße Milch mit 8 Loth Zucker und etwas Vanille auf, rührt sie mit 6 Eigelb ab und läßt sie im Keller erkalten. Dann streuet man etwas gestoßenen Zwieback auf die Milch, schlägt ½ Quartier dicken, süßen, aber recht kalten Rahm zu Schaum, legt ihn auf die Milch und servirt solche. Statt der Vanille kann man auch etwas Citronenschale und Canehl nehmen. Auch giebt man wohl Erdbeeren dazu.

№ 17. Milch-Kalteschale

kann man auch noch, wie Seite 36 in № 19., 20. und 21. beschrieben, bereiten.

№ 18. Abgerührte Milch zu Erdbeeren.

Man setzt 2 Quartier Milch auf's Feuer, reibt von einer Citrone die Schale auf Zucker ab und giebt dies und eine Stange Canehl und ½ ℔ Zucker dazu, wenn es durchgekocht rührt man die Milch mit 8 Eigelb ab, läßt sie kalt werden und giebt die Erdbeeren hinein.

№ 19. Forcirte Buttermilch.

Man nimmt eine Schale mit dick gewordener Milch, worauf sich aber der Rahm noch befindet, gießt sie in ein Butterfaß und zieht sie einige Minuten durch, oder giebt sie in einen hohen irdenen Topf, und schlägt sie mit einem Bisquitbesen so lange, bis sie rund wird. Man muß solches aber kurz vorher, ehe man die Milch gebrauchen will, thun, denn wenn sie zu lange steht, so kommt leicht Wasser darauf. Dann gießt man noch etwas Milch hinzu.

III.

Von Klümpen oder Klößen und Farcen.

A. Klümpe.

№ 1. Große Fleisch-Klümpe.

Auf 1 ℔ schieres Rindfleisch nimmt man 8 Loth gutes Nierenfett, welches gleich mit dem Fleische durchgehackt wird. Dann schwitzt man in 8 Loth Butter 2 fein gehackte Chalotten gar, und nachdem die Butter abgekühlet, rührt man 12 Loth eingeweichtes und gut wieder ausgedrücktes Weißbrod, von 8 Eiern das Gelbe, etwas Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz, und giebt dann das gehackte Fleisch hinzu, arbeitet Alles gut durch, und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern bei. Nun formt man 2 ovale Klümpe davon, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreuet solche mit Zwieback, und backt sie dann in der Tortenpfanne gar. Man kann die Klümpe in Bouillon-Suppe geben oder auch mit einer Sardellen-Sauce (unter Saucen beschrieben) anrichten.

№ 2. Große Fleisch-Klümpe auf andere Art.

Man hackt 1 ℔ schieres Kalbfleisch, ½ ℔ mageres Schweinefleisch, 4 Loth Rindernierenfett, einige Chalotten und Petersilie, recht fein. Jetzt schneidet man 6 Loth Weißbrod in Stücken, gießt fette Bouillon darauf, und

läßt es auf gelindem Feuer ganz weich und dick werden. Nun giebt man 1 Stück frische Butter, 3 ganze Eier und 3 Eidotter hinzu und rührt es damit auf dem Feuer ab. Dann nimmt man es vom Feuer, thut das gehackte Fleisch, etwas Muskatenblüthe und Pfeffer hinzu, und reibt nun die ganze Masse gut durch. Alsdann bestreiche man eine Schüssel mit Butter, gebe die Farce darauf, forme sie oval oder rund, gebe etwas fette Bouillon darunter, stelle die Schüssel in eine Tortenpfanne und backe sie wie eine Fricandelle in ¾ Stunden gar.

№ 3. Fleisch-Klümpe.

Man hackt 1 ℔ schieres mageres Kalb- und ½ ℔ Rindfleisch und 8 Loth Rindernierenfett recht fein, giebt etwas fein gehackte Petersilie, und fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotten hinzu. Dann macht man ein Rührei von 6 Eiern und einigen Löffeln voll Milch mit 8 Loth frischer Butter, und wenn dasselbe erkaltet ist, giebt man das gehackte Fleisch, 3 ganze Eier, 12 Loth geriebene Semmel, Pfeffer und etwas Muskatenblüthe hinzu, arbeitet Alles gut durch, und salzt es nach Geschmack. Nun macht man runde Klümpe davon, und setzt einen zur Probe in kochende Bouillon. Ist derselbe zu weich, so giebt man zu der Masse noch einige rohe Eidotter, ist er zu hart, noch einige Löffel voll Bouillonfett.

№ 4. Rindfleisch- und Leber-Klümpe.

Hiezu nimmt man ½ ℔ schieres Rind- oder Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark oder Rindernierenfett und hackt es zusammen recht fein. Nun weicht man 6 Loth Weißbrod in Milch ein, drückt es fest wieder aus und giebt es mit 3 ganzen Eiern und 2 Eiergelb zu dem Fleische. Dann schwitzt man eine fein gehackte Zwiebel in 6 Loth Butter weich, thut sie nebst etwas gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatenblüthe zu der Masse, arbeitet Alles gut durch und macht kleine runde Klümpe davon.

Oder: Zu 8 Loth gehacktes Rindfleisch nimmt man 4 Loth Kalbsleber, welche fein gehackt und durch einen Durchschlag gerieben wird, 2 Löffel voll Schweineblut, etwas Thimian, Nelkenpfeffer, geriebene Chalotten, 6 Loth eingeweichtes Weißbrod, 6 Loth Butter, welche zu Schaum

gerieben wird, 1 Eigelb und 3 ganze Eier. Alles oben Benannte wird gut durch einander gerührt. Ist dies geschehen, so versucht man einen Klump, findet man ihn zu weich, so giebt man noch das Gelbe von 2 Eiern zu der Masse, ist er aber zu hart, noch etwas Bouillonfett.

№ 5. Kalbfleisch-Klümpe.

Man nimmt hiezu von der Kalbfleisch-Farce, so unter Farcen beschrieben, formt hieraus kleine Klümpe und giebt sie ¼ Stunde vor dem Anrichten in die kochende Suppe.

№ 6. Hühnerfleisch-Klümpe.

Man nimmt das Brustfleisch von 1 Huhn, sehnt es aus und hackt es recht fein mit einer Kalbspriese (Schweser). Dann rührt man 4 Loth Butter mit 3 Eigelb zu Schaum, weicht die Krumen von einer Semmel in Milch ein, und nachdem man sie wieder ausgedrückt, giebt man sie zu dem Fleische und den Eiern, nebst etwas Muskatenblüthe und fein gehackter Petersilie. Zuletzt kommt das von 2 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu.

№ 7. Schwäbische Klöße.

Man macht von 2 Eiern, 1 guten Löffel voll Mehl, etwas Milch und Salz, einen nicht zu dünnen Pfannekuchen-Teig, bäckt davon 2 bis 3 Pfannekuchen in Butter nur auf einer Seite, legt selbige, daß sie erkalten, auf ein Speckbrett. Nun macht man eine Farce von ½ ℔ fein gehackten, mit 4 Loth Nierenfett vermischten Rindfleisches, giebt dazu 6 Loth in Milch eingeweichtes und trocken wieder ausgedrücktes Weißbrod, ein Rührei von 3 ganzen Eiern mit Butter, das Gelbe von 3 rohen Eiern, eine sehr fein gehackte, in Butter gar geschwitzte Zwiebel, Pfeffer und etwas Muskatenblüthe, reibt Alles gut durch einander und versucht, ob es Salz bedarf. Von dieser Farce streicht man auf die ungebackene Seite des Pfannekuchens einen guten Messerrücken dick auf, rollt selbigen bis zur Hälfte fest zusammen und schneidet ihn dann durch. Von der Rolle schneidet man 2 fingerbreite Stücke, welches die Klöße sind, und verfährt mit dem übrigen Theil des Pfannekuchens eben so. Nun legt man die Klöße mit einer Schaumkelle behutsam in die kochende

Suppe, läßt sie auf gelindem Feuer einige Minuten langsam kochen und versucht dann, ob die Farce gar ist. Ist solches der Fall, so nimmt man sie heraus und legt sie in die Suppenterrine, worüber die Suppe angerichtet wird. Diese Klöße kann man auch zu Fricassee's benutzen, nur muß man das Fleisch, wenn es gar ist, aus der Sauce herausnehmen, um die Klöße darin zu kochen.

№ 8. Schwemm-Klümpe.

6 Loth gute Butter werden mit 2 Obertassen voll Milch auf's Feuer gesetzt, und wenn die Butter darin geschmolzen, rührt man ¼ ℔ feines Mehl dazu und läßt es unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer, bis es von dem Topfe abläßt, dann nimmt man es herunter und läßt es erkalten. Giebt dann 4 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzu, auch etwas Muskatenblüthe und Salz, sticht dann mit einem in Wasser naß gemachten Löffel beliebige Klümpe davon, die man in Bouillon oder auch in Wasser gar kochen kann.

№ 9. Fisch-Klümpe.

Hiezu nimmt man am liebsten von großen, wenig Gräten habenden Fischen, das Fleisch, und reinigt dasselbe von allen Gräten und der sich daran befindlichen schwarzen Haut. Dan schwitzt man selbiges mit fein gehackten Chalotten in nicht zu wenig Butter einige Minuten, aber nicht länger, denn es darf nicht gar werden. Nun giebt man auf 1 ℔ des geschwitzten Fischfleisches 3 ganze Eier und 2 Eidotter, rührt es auf dem Feuer zusammen durch, bis es ein weiches Rührei geworden ist, nimmt es dann vom Feuer und hackt es recht fein. Alsdann reibe man 6 Loth Weißbrod, gebe dieses, nebst 2 Eidottern, einer Prise Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz noch dazu, rühre Alles recht gut durch einander, und mache kleine Klöße davon, die in Bouillon gar gekocht werden.

№ 10. Krebs-Klümpe.

Man nimmt den obern Theil von Krebsschwänzen, die bei Verfertigung der Krebsbutter (Seite 6 № 21. beschrieben) zurückgesetzt sind, reinigt selbige von den darin befindlichen schwarzen Faden, hackt sie dann mit ½ ℔

Hechtfleisch oder auch Kalbspriesen (Schwefer) recht fein. Nun macht man ein Rührei mit frischer Butter von 2 Eiern, und rührt, wenn es fertig ist, das Gelbe von 3 rohen Eiern noch hinzu. Dieses giebt man zu dem gehackten Fleische, wie auch 3 Loth fein geriebenes Weißbrod, etwas fein gehackte Petersilie, auch eine kleine Prise gestoßene Muskatenblüthe, 2—3 Löffel voll Krebsbutter, und eine fein gehackte und in Butter geschwitzte Chalotte. Alles dieses rührt man in ¼ Stunde recht fein, und macht dann kleine Klümpe davon. Auch kann man die Krebsköpfe damit füllen.

№ 11. Austern-Klümpe.

Nachdem man von 30 Stück Austern die Bärte abgeputzt, hackt man sie mit ¼ ℔ Kalbspriesen (Schwefer) und 6 Stück rein gemachten Sardellen ganz fein. Dann weicht man 6 Loth Weißbrod in Wasser und drückt solches, wenn es weich ist, rein wieder aus. Nun rührt man ¼ ℔ gute Butter zu Schaum und giebt 3 ganze Eier und 3 Eigelb hinzu. Alsdann reibt man noch 3 Loth Weißbrod, nimmt den Saft von einer halben Citrone, auch etwas klein gehackte Citronenschale und Muskatenblüthe, und arbeitet Alles mit der Butter und den Eiern gut durch. Auch giebt man das Wasser von den Austern hinzu.

№ 12. Brod-Klümpe.

Zu 8 Loth frischer Butter, welche zu Schaum gerührt wird, nimmt man 2 geriebene Weißbröde, jedes zu 6 Loth Gewicht, 6 Eier, Muskatenblüthe und eine gute Tasse voll dicken Rahm. Wenn die Butter gerührt ist, so giebt man nach und nach die Eier, das Brod und die Milch hinzu; man fährt aber immer fort zu rühren; nur muß man sich in Acht nehmen, daß man die Masse nicht zu steif von Brod macht; wenn sie so eben zusammen hält, so ist sie gut. Dann sticht man einen Klump mit einem naß gemachten zinnernen Löffel in die kochende Bouillon, und sollte dieser noch zu weich sein, so giebt man noch Brod zu der Masse. Beim Kochen der Klümpe muß man nur dahin sehen, daß die Bouillon nicht aus dem Kochen ist, wenn sie nach und nach hinein gegeben

werden. Giebt man sie an Suppen oder Fricassées, so muß man das Fleisch herausnehmen.

№ 13. Semmel-Klümpe.

In 1 Quartier Milch wird 1 ℔ Weißbrod eingeweicht. Nachdem es gehörig von der Milch durchdrungen ist, wird es fest ausgedrückt und in 8 Loth Butter so lange geschwitzt, bis es von der Casserolle läßt, und dann mit 4 ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatenblüthe durchgerührt. Sie schmecken gut in Erbsen- und Bouillonsuppe, in welcher sie auch gar gekocht werden.

№ 14. Feine Semmel-Klümpe.

Ein gutes ¼ ℔ frischer Butter wird mit 4 Eidottern zu Schaum gerührt, dann giebt man hinzu 4 Loth fein geriebenes Weißbrod, das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern, etwas fein gestoßene Muskatenblüthe, ein wenig abgeriebene Citronenschale und Salz. Man formt dann von der Masse kleine runde Klümpe, welche man in Suppen und auch zu Fricassées benutzen kann. Die Klümpe müssen kurze Zeit vor dem Gebrauche gemacht werden, weil die Semmel zu sehr ausquellen, und jene zu hart dadurch werden.

№ 15. Reis-Klump.

8 Loth Reis werden mit kochendem Wasser abgebrühet, dann läßt man ihn mit Wasser gehörig weich, jedoch nicht musig und recht steif kochen, und wenn er kalt ist, giebt man hinzu 4 Loth zu Schaum gerührter Butter, 5 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, einen halben Löffel voll Rosenwasser, 3 Loth Zucker und gestoßenen Canehl, auch etwas abgeriebene Citronenschale und rührt Alles gut durch. Dann streicht man eine verzinnte Tortenpfanne mit Butter aus, legt den Klump hinein, und läßt ihn gelbbraun werden. Man gebraucht ihn zur Milchsuppe Seite 35 № 14.

№ 16. Eier-Klöße.

Man kocht 6 Eier hart, nimmt davon das Gelbe, stößt es mit 1 Loth Butter im Mörser ganz fein, und giebt alsdann einen halben Löffel voll Mehl, das Gelbe

von einem rohen Ei, Salz und eine Prise gestoßene Muskatenblüthe hinzu. Man macht davon kleine Klöße, in der Form eines Eies, und kocht selbige in Wasser gar.

№ 17. Eier-Klöße auf andere Art.

Man nimmt auf 8 ganze Eier 1 Quartier gute Bouillon oder Milch, etwas Muskatenblüthe und Salz, quirlt es gut durch, giebt die Masse in eine Puddingsform und setzt solche in einen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie so lange langsam kochen muß, bis sie steif ist, alsdann sticht man Klümpe davon in die angerichtete Suppe.

№ 18. Gebackene Klümpe in Wein-Suppen.

8 ganze Eier werden klein geschlagen, daß sie schäumen. Hiezu giebt man 9 Eßlöffel voll Milch, setzt dieses auf's Feuer und rührt es zu der Dicke eines gewöhnlichen Breies. Man achte aber darauf, daß keine Stücke darin kommen. Dann nimmt man es vom Feuer und rührt es kalt. Nun stößt man 12 Zucker-Zwiebäcke und giebt sie zu den Eiern. Dann verlies't und wäscht man 4 Loth Corinthen, reibt von einer Citrone die Schale auf 4 Loth Zucker ab, stößt denselben und giebt Alles mit noch etwas Canehl zu der Masse. Nun bestreuet man ein Speckbrett mit Mehl, macht von dem Teige längliche Klümpe, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie mit Butter in einer Tortenfanne auf gelindem Feuer gar.

№ 19. Mandeln-Klümpe.

Es werden 8 Loth süße Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, abgezogen und mit ein wenig Milch fein gestoßen; dazu giebt man 4 Eigelb, das zu Schaum geschlagene Eiweiß, zwei Löffel voll geschmolzener Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rührt Alles gut durch einander, und macht davon kleine Klümpe, die in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne gelbbraun gebacken werden.

№ 20. Aepfel-Klümpe.

8 Stück der feinsten Aepfel werden geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Dann giebt man 3 Loth sehr fein geriebene Krumen von einem Weißbrode, wie auch fein gestoßenen Canehl, 2 Loth geriebenen Zucker,

etwas geriebene Citronenschale, 1 ganzes Ei und 2 Eidotter, und ½ Glas Weißwein hinzu, und reibt dieses Alles gut durch einander, daß es zusammen halte. Nun macht man kleine Klümpe davon, und bäckt sie in heißer Butter oder Schmalz aus, hebt sie aus dem Fette auf Löschpapier, damit das Fett da hineinziehe. Wenn man sie noch delikater haben will, so läßt man, nachdem sie gebacken und entfettet, ½ Bouteille Weißwein, worin sich Zucker und Canehl befindet, aufkochen, giebt darin die Klöße und läßt sie so eben überwallen. Den Wein kann man wieder zu Saucen oder Suppen benutzen.

№ 21. Kirschen-Klümpe.

Man setzt 1 ℔ ausgekernte Kirschen, wenn es süße Kirschen sind, mit 4 Loth Zucker, sind es aber saure, mit 8 Loth Zucker, gestoßenem Canehl und geriebener Citronenschale zu Feuer und läßt sie kurz einschmoren. Sobald sie erkaltet, reibt man 12 Loth Weißbrod, und giebt dazu 4 Eidotter, das Weiße schlägt man zu Schaum, und 4 Loth ungesalzene, zu Schaum gerührte Butter. Nachdem solches gut durchgerieben ist, giebt man die Kirschen hinzu, und formt runde Klümpe daraus. Man kann sie in Obstsuppen kochen, sonst aber in Wasser, dann wird eine Schaumsauce (siehe Saucen) dazu gegeben.

№ 22. Butter-Klümpe.

Zu ½ Quartier Milch giebt man 8 Loth Butter und läßt dieses zusammen aufkochen. Dann rührt man mit dieser kochenden Milch 1 ℔ Mehl, worin gehörig Salz gegeben, an. Hat man nicht Milch genug, so kann man auch etwas kochendes Wasser hinzugeben. Sticht dann mit einem Löffel runde Klümpe davon in kochendes und gesalzenes Wasser, und wenn sie ganz in die Höhe gekocht, so versucht man einen, um zu sehen, ob sie gar sind.

№ 23. Klümpe von übriggebliebenem Kalbs- oder Hühner-Braten.

Man nimmt die Krumen von 1 oder 2 Semmeln, je nachdem man Fleisch hat, schneidet sie in Würfel, und giebt so viel Milch darauf, daß sie darin bedeckt liegen, fügt noch ein gutes Stück Butter, gehackte Petersilie und

Muskatenblüthe hinzu, welches Alles zusammen auf's Feuer gesetzt, und so lange gerührt wird, bis es ein steifer Brei ist. Dann hackt man den Braten ganz fein, giebt denselben, nebst 4 bis 5 Eiern, dazu und macht Klümpe, in Suppe oder Fricassee's, davon. Sie dürfen aber nicht lange kochen; auch kann man eine fein gehackte Chalotte, in Butter geschwitzt, dazu geben.

№ 24. Leber-Klümpe.

Hiezu nimmt man eine gute frische Kalbsleber, und nachdem selbige gewaschen und gehäutet, auch die Adern herausgenommen sind, hackt man sie mit 4 Loth Ochsenmark und einer Zwiebel recht fein. Dann röstet man eine Hand voll geriebener Semmelkrumen in Schmalz gelbbraun, und giebt, nachdem solche erkaltet sind, noch hinzu eine Hand voll geriebener Semmelkrumen, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, etwas Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz, reibt Alles gut durch, gießt dann auf die gehackte Leber einige Löffel voll Milch, rührt sie damit durch, giebt sie dann zu dem Obigen und reibt die ganze Masse nochmals durcheinander. Nun macht man große runde Klümpe davon, läßt sie in kochender Bouillon oder Wasser gar werden, und giebt darüber geriebene, in Butter oder Schmalz gelblich geröstete Semmelkrumen. Auch kann man sie in Schmalz backen.

№ 25. Leber-Klümpe auf andere Art.

Man häutet eine Kalbsleber von einem frischgeschlachteten Kalbe und schneidet alle Sehnen heraus, hackt die Leber ganz fein und rührt sie durch einen Durchschlag. Dann weicht man 9 Loth Weißbrod in Milch, rührt 10 Loth Butter zu Schaum, giebt dazu das Gelbe von 5 Eiern, eine geriebene Chalotte, welche etwas in Butter gar geschwitzt ist, etwas schwarzen Pfeffer, Muskatennuß und Salz. Nun drückt man das Weißbrod wieder aus, giebt noch 2 Hand voll geriebenes Weißbrod, dann die Leber und die übrigen benannten Sachen hinzu, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 3 Eiern, formt hievon Klümpe, und nachdem man selbige probirt hat, kocht man sie in 8 Minuten gar und giebt geriebene, in nicht zu wenig Butter braun geröstete Weißbrodkrumen darüber.

№ 26. Ragout-Klümpe.

Man nimmt ¼ Quartier Milch, 2 Löffel voll Mehl, 4 ganze Eier, quirlt solches durcheinander, röstet dann 6 Loth Weißbrodkrumen in Butter gelbbraun, thut auch etwas fein gehackten Speck, worin eine Chalotte mit geschwitzt ist, hinzu, und giebt Alles zu der obigen Milch, wie auch so viele geriebene Weißbrodkrumen, bis daß die Masse steif genug ist, kocht solche in gesalzenem Wasser gar und giebt sie zu dem zuvor bereiteten Ragout.

№ 27. Mehl-Klümpe.

Man rührt ein gutes ¼ ℔ Butter zu Schaum, und giebt 8 Eidotter und ¼ Quartier sauern Rahm dazu, rührt dann nach und nach 1 ℔ Mehl, 6 Loth geriebenes Weißbrod, etwas Muskatennuß und Salz, nach Geschmack, hinzu, welches noch ½ Stunde gerührt werden muß, denn, wenn dies nicht geschieht, so werden die Klümpe nicht locker, zuletzt giebt man den Schaum von obigen 8 Eiern, wie auch 6 Loth in ¼ ℔ Speck geröstetes Weißbrod dazu. Sollte die Masse noch zu steif sein, so gießt man noch sauern Rahm hinzu, und läßt sie in ½ Stunde gar kochen. Man ißt sie mit gekochtem Obst. Auch kann man eine saure Speckfauce (siehe unter Saucen) dabei geben.

№ 28. Gries-Klümpe.

4 Loth Butter werden mit ½ Quartier Milch gekocht, dann 8 Loth Gries langsam dazu gegeben und gerührt, bis es vom Topfe läßt. Ist es erkaltet, werden 2 ganze Eier und von 2 das Gelbe nebst etwas Salz dazu gegeben. Nachdem es tüchtig durchgerührt, werden kleine Klümpe davon gestochen und in Wasser gekocht. Sie werden in Suppen und auch in Fricassee's gegeben.

№ 29. Kartoffeln-Klümpe.

4 Loth frische ausgewaschene Butter werden mit 4 Eigelb zu Schaum gerührt, dann kommt ¼ ℔ Tages zuvor abgekochte geriebene Kartoffeln hinzu, nebst einem zerstoßenen Zwieback, etwas Muskatenblüthe und Salz, welches gut durch einander gerührt wird. Nun giebt man das von 4 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße noch dazu, rührt es nochmals durch, und sticht dann mit einem naß gemachten zinnernen Löffel Klümpe in kochende Suppe.

№ 30. Kartoffeln-Klümpe auf andere Art.

Auf jede Person rechnet man 2 große der besten Kartoffeln, welche Tages vorher in Wasser und Salz etwas härtlich abgekocht sind. Nachdem solche abgezogen, werden sie auf der Reibe so fein wie möglich gerieben, dann nimmt man auf 12 Kartoffeln 12 Loth Semmel, schwitzt die Krumen, nebst einer fein gehackten Zwiebel in einem halben Pfunde Butter gelblich, und wenn solches erkaltet, rührt man hinzu die geriebenen Kartoffeln, 4 ganze Eier und 4 Eigelb, Salz und Muskatenblüthe, mengt Alles gut durch einander, und wenn die Masse zu steif sein sollte, so giebt man einige Löffel voll süßen Rahm hinzu. Nun macht man hieraus Klümpe, welche in kochendem Wasser, worin eine Hand voll Hafergrütze und etwas Salz sich befindet, gar gekocht werden. Hiezu giebt man gekochtes Obst oder eine dergleichen Sauce.

№ 31. Kartoffeln-Klümpe

kann man auch auf dieselbe Weise bereiten, wie № 13., man nimmt aber dann keine Milch und kein Brod, sondern statt dessen geriebene Kartoffeln.

№ 32. Kartoffeln-Klümpe mit Rosinen.

Man kocht Tages vorher 18 große Kartoffeln nicht zu weich, und wenn man selbige gebrauchen will, so reibt man sie ganz fein auf der Reibe, giebt dann hinzu 8 Loth zu Schaum geriebene Butter, 10 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, das Gelbe aber mit der Butter gerührt wird, 8 Loth abgewaschene und einige Male aufgekochte Rosinen, fein gehackte Citronenschale, Canehl und etwas Zucker und Salz, nach Geschmack. Zuletzt röstet man 6 Loth in Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter gelbbraun, und rührt dieses, wie auch 2 Hand voll geriebenes Weißbrod hinzu. Sollte die Masse noch zu weich sein, so giebt man noch mehr geriebenes Brod dazu. Dann formt man runde Klümpe davon, setzt sie in nicht zu stark kochendes Wasser und läßt sie in $\frac{1}{4}$ Stunde gar kochen. Man giebt eine Weinsauce oder gekochtes Obst dabei.

№ 33. Kartoffeln-Klümpe mit Thymian.

12 Loth Butter läßt man schmelzen, rührt 6 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe dazu, nebst Salz und

Muskatennuß, giebt 2 ℔ geriebene Kartoffeln und von einem Kugelbrod die Krume dazu und eine kleine Hand voll Thymian, nachdem dies Alles durchgearbeitet ist, werden mit etwas Mehl nicht zu kleine Klümpe davon gerollt und in Wasser gekocht. — Diese Klümpe schmecken besonders gut zu Gänseschwarz und Schwarzsauer.

№ 34. Großer Kartoffeln-Kloß.

Die Kartoffeln werden Tages vorher abgekocht und geschälet, und den Tag darauf, wenn man sie gebrauchen will, gerieben. Dann nimmt man 1 ℔ Kartoffeln, ½ ℔ Butter, 8 Loth Zucker und 10 Eier. Die Butter wird mit dem Gelben der 10 Eier zu Schaum gerührt, worauf man die Kartoffeln und den gestoßenen Zucker hinzufügt, wie auch eine Prise Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dann bestreicht man eine Puddings-Form mit Butter, bestreuet selbige mit Zwiebackskrumen und füllt die Masse hinein, läßt selbige eine Stunde stark kochen, damit der Wasserdampf den Klump in die Höhe treibt. Man muß aber ja recht Acht geben, daß das Wasser, worin die Form kocht, nicht fehle, denn sonst geht der Kloß nicht in die Höhe. Das Wasser braucht nur den dritten Theil der Formhöhe zu haben. Wenn der Kloß gar ist, legt man denselben in die Mitte der Schüssel und das beliebig gekochte Obst herum.

№ 35. Kartoffeln-Klöße von rohen Kartoffeln.

Man reibt 18 rohe Kartoffeln, die nicht zu klein sein dürfen, thut solche in ein loses Tuch und drückt sie fest über einer Schale aus. Nachdem sich das ausgedrückte, in der Schale befindliche, Kartoffeln-Wasser gesetzt hat, gießt man es behutsam herunter und thut das sich dann gesetzte Mehl wieder zu den geriebenen Kartoffeln. Nun reibt man 6 große, Tages zuvor abgekochte Kartoffeln, röstet dann 12 Loth in Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter hellbraun. Alsdann rührt man 12 Loth Butter zu Schaum, giebt von 8 Eiern das Gelbe hinzu, wie auch den sauern Rahm von einer Schale Milch (sollte man sauern Rahm nicht vorräthig haben, so kann man statt dessen süßen nehmen). Jetzt rührt man zu der Butter und den Eiern die Kartoffeln, das zu Schnee geschlagene

Weiße der 8 Eier, zuletzt das geröstete Brod, und giebt dann noch eine gute Prise Muskatenblüthe und Salz hinzu. Von dieser Masse sticht man mit einem naß gemachten Löffel runde Klöße, welche man in kochendes Wasser setzt, und ½ Stunde kochen läßt. Man kann auch statt der Butter Speck zu den Klößen nehmen. Diese Klöße werden mit gekochtem Obst oder Bratenjüs gegessen.

№ 36. Eierkuchen-Klümpe.

Zu ungefähr ½ Quartier Milch nimmt man gute 5 Löffel voll Mehl, 6 ganze Eier, auch Salz, und rührt solches wie einen Eierkuchen an; giebt dann 8 Loth Butter oder fein geschnittenen Speck in die Eierkuchenpfanne; wenn es aus- aber nicht braun gebraten ist, so giebt man den angerührten Teig in die Pfanne, läßt selbigen unter beständigem Rühren zu einem festen Teige werden, und dann erkalten, so daß man Klöße mit einem Löffel davon abstechen kann. Man giebt sie in Bouillon-Suppe, oder kocht selbige in Salzwasser gar; dann wird gekochtes Obst dazu gegeben.

№ 37. Käse-Klümpe.

½ ℔ ausgepreßtes Käsewerk, was nicht zu heiß gehitzet ist, legt man in 7 Loth frischer zu Schaum gerührter Butter, reibt es gut mit einander durch, giebt dann 8 Loth geriebenes Weißbrod nebst 8 Eigelb und von 6 Eiern das Weiße, etwas Zucker, Canehl, Citronenschale und Salz hinzu. Nachdem es gut durchgerührt ist, versucht man davon einen Klump in kochendem Wasser; bleibt derselbe zu weich, so giebt man noch etwas geriebene Semmel oder Eigelb, und wird er zu hart, etwas süßen Rahm hinzu. Man kann eine Wein- oder Rahmsauce dazu geben.

№ 38. Hefen-Klümpe.

Man setzt 1½ ℔ Mehl in einem irdenen Topfe an einen warmen Ort, giebt 4 Tassen voll Rahm, ½ Tasse voll dicker Hefe, 4 Eier, für 4 Pf. in kleine Würfel geschnittenes und in ¼ ℔ Butter geröstetes Weißbrod, wie auch Salz und eine gute Prise Muskatenblüthe dazu, rührt Alles gut durch einander und macht dann einen beinahe 3 Finger hohen Kuchen aus der Masse, sticht dann mit einem Weinglase die Klöße aus, setzt selbige an einen warmen Ort,

und läßt sie aufgehen, legt sie dann in kochendes Wasser, worin etwas Salz gegeben, läßt sie 5 Minuten zugedeckt kochen, und probirt dann einen, ob sie gar sind. Man kann beim Anrichten braune Butter darüber geben, oder gekochtes trocknes Obst, wozu ¼ ℔ nicht zu stark geräucherter Speck, in kleine Würfel ausgebraten, gegeben wird.

№ 39. Reis-Klümpe.

Man läßt ¼ ℔ Reis in Milch dick kochen, thut dann 4 Loth zu Schaum gerührter Butter, etwas Citronenschale und Canehl, 5 Eier und Salz dazu, formt kleine Klöße davon, und läßt selbige dann in einer Bouillon-Suppe, woran aber nur feine Kräuter sind, gar kochen.

B. Farcen.

№ 1. Rindfleisch-Farce

ist dieselbe Masse, wie unter Klümpen Seite 57 № 1. beschrieben ist, nur muß etwas Bouillon oder Jüs noch zugegeben werden. Rindfleisch-Farce ist auch unter Rindfleisch und unter Pasteten, bei der Krammetsvögel-Pastete, beschrieben.

№ 2. Kalbfleisch-Farce.

½ ℔ schieres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark oder gutes Rindernierenfett werden recht fein gehackt, dann reibt man 4 Loth Butter mit 2 Eidottern zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch, wie auch für 2 Pf. geriebenes Weißbrod, eine fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotte, 2 ganze Eier, etwas Muskatenblüthe und Salz hinzu und rührt Alles gut durch.

Kalbfleisch-Farcen, wozu Schweinefleisch, Trüffeln, oder Sardellen gegeben, sind ferner beschrieben unter Pasteten bei den Tauben-, Hühner-, Puter- und Enten-Pasteten und bei der Pastete von einer Kalbskeule u. s. w., so wie auch unter Fleischspeisen bei Kalbfleisch.

№ 3. Wildpret-Farce

ist unter Fleischspeisen (Wildpret) und bei den Pasteten (Kalte Wildpastete) beschrieben.

№ 4. Hühnerfleisch-Farce.

Hiezu nimmt man das Brustfleisch, die oberen Keulen, Lunge, Leber und das Herz mit den zu der Leberfarce kommenden sonstigen Zuthaten in gleicher Qualität.

№ 5. Fisch-Farce.

Hiezu kann man Karpfen, Hechte u. s. w. nehmen. Das Fleisch von gut gereinigten Fischen wird ohne die Gräten fein gehackt. Auf 1 ℔ nimmt man ¼ ℔ Butter und 2 fein geschnittene Chalotten, 4 Loth fein gehackten Speck und 4 Loth Rindernierenfett, 8 Loth in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, etwas Muskatenblüthe, schwarzen Pfeffer und Salz, und rührt Alles mit etwas Bouillon gut durch einander. Fischfarcen sind ferner unter Fischen bei den Karpfen, Hechten u. s. w. angegeben.

№ 6. Krebs-Farce.

Man nimmt den obern Theil von Krebsschwänzen, reinigt selbige von den darin befindlichen schwarzen Faden, hackt sie dann mit ½ ℔ Hechtfleisch oder auch Kalbsprieſen recht fein. Nun macht man ein weiches Rührei von 2 Eiern mit guter frischer Butter, und giebt, wenn es fertig ist, das Gelbe von 3 rohen Eiern noch hinzu. Dieses giebt man zu dem gehackten Fleische, wie auch für 6 Pf. eingeweichtes Weißbrod, etwas fein gehackte Petersilie, auch eine Prise Muskatenblüthe, 2 bis 3 Löffel voll Krebsbutter (Seite 6 № 21.) und eine fein gehackte und in Butter geschwitzte Chalotte, rührt Alles gut durch einander und findet man die Farce zu steif, so füllt man Bouillon oder Jüs hinzu. Diese Farce benutzt man zu feinen Pasteten von Tauben, Hühnern oder Fischen.

№ 7. Leberfarce.

Diese macht man von Geflügel-, Fisch-, auch wohl Kalbslebern; die vom Geflügel sind die besten dazu. Auf 1 ℔ von den Häuten und Sehnen gereinigte Lebern nimmt man ¼ ℔ fein gehackten rohen Speck und 8 Loth in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmel, 2 ganze Eier und 2 Eigelb, ¼ ℔ Kalbfleisch, 4 Loth Rindernierenfett, 2 in Butter geschwitzte Chalotten, etwas Muskatenblüthe, Cayenne-Pfeffer, Bouillon und Salz.

Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kann man auch zur Leberfarce gehackte Champignons oder Trüffeln, Sardellen, Kappern, etwas Petersilie oder Dragon und gute Jüs nehmen.

Siehe auch Farcen bei Kalbfleisch (gefüllte Kalbsbrust) oder Geflügel bei Puterbraten mit Trüffeln u. s. w.

№ 8. Mandeln-Farce

ist unter Geflügel (Puter zu braten) angegeben.

IV.

Vom Gemüse.

Vom Kochen der Gemüse.

Da das frische Gemüse nicht immer ganz rein ist, so wird solches vor dem Kochen, theils mit warmem, welches bei trockenen Hülsenfrüchten hauptsächlich geschieht, und theils mit kaltem Wasser abgewaschen, und auch in kaltem oder kochendem weichen Wasser zu Feuer gebracht, auch vieles Gemüse mit etwas Salz abgekocht, welches deshalb geschieht, um den herben oder bittern Geschmack, welches dasselbe mitunter hat, zu mildern. Die Behandlung vor der Zubereitung der verschiedenen Gemüse findet man immer bei den nachfolgenden Anweisungen angegeben.

№ 1. Spargel mit geschmolzener Butter.

Nachdem man aus dem Spargel die ganz kleinen Stangen herausgesucht hat, putzt man die größeren rein, jedoch schäle man sie nicht zu dünne, und schneidet die Stangen, so weit sie hart sind, ab, bindet sie in Bunde, thut sie dann in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie darin gar werden. Nun legt man die Bunde auf einen Durchschlag, daß sie ablaufen, bindet dann den Spargel los, richtet ihn auf einer runden Schüssel, daß die Köpfe alle nach innen kommen, an, und bestreuet die Köpfe mit Zwiebackskrumen und etwas Muskatenblüthe. Alsdann schmilzt man einen guten Theil, aber wohlschmeckende, frische

Butter und giebt sie in einer Sauciere dabei. Auch kann man die unter Saucen beschriebene Spargelsauce dazu geben.

NB. Man giebt geräucherten Lachs, rohen Schinken, Mett- oder Bratwurst dabei.

№ 2. Spargel auf andere Art.

Wenn der Spargel geputzt und gewaschen ist, so schneidet man ihn in 3 Theile, kocht ihn in gesalzenem Wasser gar und legt ihn auf einen Durchschlag, daß er ablaufe. Dann thut man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, so giebt man den Spargel hinein, streuet fein gestoßenen Zwieback und Muskatenblüthe darüber, gießt auch etwas gute Bouillon hinzu, und nachdem Alles etwas gekocht hat, so richtet man den Spargel an. Man kann auch, wenn der Spargel so kurz geschnitten und abgekocht ist, blos Zwiebacks-Krumen in guter frischer Butter gelblich rösten, etwas Muskatenblüthe hinzuthun und über den Spargel geben.

№ 3. Spargel mit jungen gelben Wurzeln.

Zu diesem Gerichte nimmt man im Frühjahre die ersten kleinen Wurzeln, reinigt sie und setzt sie mit kochendem Wasser, Butter und Zucker auf's Feuer. Der Spargel wird eben so geschnitten und abgekocht, wie in № 2. angezeigt. Nachdem die Wurzeln gar geworden sind, wird der Spargel, der gut abgelaufen sein muß, hinzu geschüttet. Alsdann streuet man etwas Mehl darüber, und läßt Alles gut durchkochen. Zuletzt giebt man etwas gehackte Petersilie und auch etwas Salz hinzu. Die noch darunter befindliche Sauce muß kurz eingekocht und semig sein.

№ 4. Spargel mit Rahm.

Der Spargel wird eben so geschnitten und abgekocht, wie in № 2. angegeben. Dann schwitzet man einen halben Löffel voll Mehl in einem guten Stück frischer Butter, giebt süßen Rahm, etwas fein gestoßene Muskatenblüthe, und den gut abgelaufenen Spargel hinzu. Läßt es zusammen aufkochen, versucht dann, ob es salzig genug ist, und rührt es mit einigen Eigelb ab.

№ 5. Junge Erbsen zu kochen.

Nachdem die jungen Erbsen recht reinlich aus der Schale gemacht, damit man sie nicht zu waschen braucht,

weil sie dadurch von ihrer Süßigkeit verlieren, setzt man sie mit kochendem Wasser, Butter und Zucker auf's Feuer, und läßt sie in einer Stunde weich kochen. Dann streuet man eine Prise Mehl oder fein gestoßene Zwiebacks-Krumen darüber, läßt sie damit noch etwas kochen und giebt zuletzt Salz und gehackte Petersilie dazu.

№ 6. Junge Erbsen mit Wurzeln.

Die Zubereitung der Erbsen ist eben dieselbe, wie in № 5. angezeigt. Die Wurzeln werden geputzt und rein gewaschen, in Würfel geschnitten und ½ Stunde früher als die Erbsen, welche zu den Wurzeln dann gegeben werden, auf's Feuer gesetzt.

№ 7. Junge Erbsen mit Salat.

Die jungen Erbsen werden, wie schon angegeben, ½ Stunde gekocht. Dann giebt man den in Streifen geschnittenen, ein Mal übergekochten und abgelaufenen Salat und Salatrippen dazu, läßt Alles zusammen weich kochen und thut dann Mehl oder Zwiebacks-Krumen, auch etwas Muskatenblüthe noch hinzu.

№ 8. Junge Erbsen mit Rahm.

Man läßt sehr junge Erbsen in Butter ganz mürbe schwitzen, giebt dann Mehl und Zucker dazu, schüttet sie gut damit um, gießt nun etwas süßen Rahm, womit man sie ein Mal aufkochen läßt, hinzu, versucht dann nach Salz und thut noch etwas fein gestoßene Muskatenblüthe daran. Man giebt Omeletts hiebei.

№ 9. Junge Erbsen mit Hühnern.

Gut gereinigte Hühner werden, wenn sie noch recht jung und zart sind, ganz gelassen, sollten sie jedoch schon ganz ausgewachsen sein, so schneidet man sie in 4 Theile, setzt sie dann mit Butter auf gelindes Feuer und läßt sie etwas mit einer fein geschnittenen Chalotte schwitzen. Dann giebt man etwas Bouillon darauf und läßt sie unter fleißigem Begießen gar, aber nicht braun werden. Die Erbsen schwitzt man mit Butter und etwas Mehl. Dann giebt man gute Kalbfleisch-Bouillon und etwas Muskatenblüthe hinzu und läßt sie damit gar werden. Zuletzt thut man

etwas fein gehackte Petersilie daran. Die Hühner, welche ganz kurz eingekocht sein müssen, kommen ebenfalls dazu, schüttet Alles gut unter einander durch und läßt es so eben aufkochen, richtet es an und giebt es gleich zur Tafel. Auch kann man die Hühner weglassen, und statt deren Schwemm= (Seite 60 № 8.) oder Brodklümpe (Seite 61 № 12. beschrieben) die in Wasser erst gar gekocht werden, beim Anrichten in die Erbsen legen.

№ 10. Junge Erbsen mit Krebsen.

Die jungen Erbsen werden, wie schon angegeben, zu Feuer gebracht. Nachdem sie gar geworden, rührt man in 4 Loth Krebs=Butter (Seite 6 № 21.) etwas Mehl, gießt von der Sauce, die sich unter den Erbsen befindet, etwas dazu und rührt sie dann ab. Alsdann schüttet man die ausgebrochenen Krebsscheeren und Schwänze hinzu, richtet sie auf einer Schüssel an, und garnirt solche mit gefüllten Krebsen, die unter den Fischen beschrieben sind.

№ 11. Junge Erbsen auf Englisch.

Man nimmt hiezu recht junge, frische Erbsen, kocht sie mit etwas Salz in kochendem Wasser ab, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, giebt sie dann in einen Kump, fügt ein gutes Stück recht frischer Butter hinzu, streuet etwas gehackte frische Petersilie darauf, schwenket sie um und giebt sie zu Tische.

№ 12. Graue Erbsen zu kochen.

Die ausgeschoteten Erbsen werden nach und nach, jedes Mal ein paar Hand voll, in kochendes Wasser gegeben und gehörig weich gekocht. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag und läßt nun ein Stück Butter in einer Casserolle schmelzen, giebt etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, eine Messerspitze voll Mehl und die Erbsen hinzu, welche darin unter öfterem Umschwenken gut schmoren müssen.

№ 13. Zucker=Erbsen zu kochen.

Bei diesen Erbsen kommt es sehr darauf an, daß man die rechte Sorte trifft. Sie müssen breit und lang sein und beim Durchbrechen nicht faserig, sondern gleich kroß sich zeigen. Auf beiden Seiten zieht man den Faden

vorsichtig ab und bricht sie in der Mitte durch. Dann kann man sie auf eben die Art, wie die jungen Erbsen, bereiten, nur darf man nicht zu viel kochendes Wasser daran geben, denn wenn man die rechte Sorte hat, so werden sie leicht gar. Auch darf man nicht davon gehen; da nicht so viel Flüssiges darauf ist, so müssen sie öfters umgeschüttet werden, damit sie nicht anbrennen. Man kann sie auch in gesalzenem Wasser, worin eine Hand voll Petersilie gegeben, abkochen und sie dann mit geschmolzener Butter in einer Sauciere zur Tafel geben.

№ 14. Trockene Erbsen zu kochen.

Die trockenen Erbsen werden mit weichem warmen Wasser abgewaschen und mit warmen Wasser auf's Feuer gesetzt, worin sie ½ Stunde weichen müssen. Dann gießt man das Wasser herunter, giebt kochendes Wasser oder Bouillon, wie auch ein Stück Butter hinzu, und läßt sie damit weich kochen, und sobald die Hülsen in die Höhe kommen, so nimmt man sie mit einer Schaumkelle ab. Wenn sie nun völlig weich gekocht sind, so werden sie durch einen Durchschlag gerieben, dann wieder auf's Feuer gesetzt und wieder aufgekocht; sind sie zu steif, so giebt man noch etwas Bouillon oder Wasser hinzu. Nun röstet man Brod-Würfel oder Krumen in Butter und streuet solche beim Anrichten darüber. Man giebt Schweine-Pökelfleisch, oder in Scheiben geschnittene und in Butter gebratene Rothwurst dazu.

№ 15. Linsen zu kochen.

Wenn die Linsen verlesen sind, so werden sie mit weichem warmen Wasser auf's Feuer gesetzt und ½ Stunde darin geweicht. Dann gießt man das braune Wasser herunter und giebt kochende, ungesalzene Bouillon oder Wasser darauf, ein Stück Butter und eine fein geschnittene Chalotte dazu, läßt sie damit kochen, und wenn sie weich genug sind, so macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, rührt solches daran, versucht ob es Salz bedarf, und läßt das Mehl mit durchkochen. Will man sie sauer haben, so kann man etwas Weinessig zugeben und sie damit durchkochen lassen. Hiebei giebt man grillirte Häringe, die den Tag zuvor, nachdem man sie abgezogen,

den Kopf abgeschnitten und rein gewaschen, in Milch gelegt sind, und wenn man sie gebrauchen will, so wäscht man sie einige Male mit reinem Wasser ab, wischt sie mit einem Tuche trocken und wendet sie in geschlagenen Eiern um. Nun mischt man unter einen Theil geriebener Weißbrod-Krumen eine fein gehackte Chalotte, gestoßenen Pfeffer, fein gehackte Petersilie und wendet die Häringe darin um, so daß sie ganz damit bedeckt sind, bratet sie dann in ungesalzener Butter bräunlich, richtet die Linsen auf einer Schüssel an und giebt die Häringe dabei.

№ 16. Linsen mit Essig-Sauce.

Die Linsen werden in Wasser erst recht weich gekocht, dann schneidet man ein Stück Speck in Scheiben, thut etwas Butter dazu, auch 1 Zwiebel, läßt es etwas braten, giebt dann einige Löffel voll Mehl noch zu, schwitzt es so lange, bis es hellgelb geworden ist, giebt nun gute Bouillon und Weinessig, wie auch etwas gestoßenen Pfeffer hinzu, und wenn es gut durchgekocht hat, so vermischt man die Linsen damit und läßt Alles nochmals durchkochen.

№ 17. Vits-Bohnen unabgekocht.

Zu diesem Gerichte nimmt man nur sehr junge Vits-Bohnen und wenn solche geschnippelt sind, giebt man sie handvollweise in kochendes Wasser, worin zuvor ein gutes Stück Butter oder recht gutes abgefülltes Rindfleisch-Bouillonfett gegeben ist; nur muß man nicht zu viel Wasser nehmen, weil das Wasser auf den Bohnen fast ganz einkochen muß und nur so viel darauf bleiben darf, als zur Sauce erforderlich ist. Man läßt sie ungefähr 1½ Stunde kochen, giebt ein wenig Zucker daran und nach Geschmack Salz, rührt dann etwas Mehl in Wasser klar, giebt es in die Sauce der Bohnen, streuet etwas gehackte Petersilie darüber, läßt es mit durchkochen und servirt die Bohnen.

№ 18. Grüne Bohnen à la Française.

Nachdem die Bohnen nach Belieben geschnitten, in Wasser und gehörig Salz weich gekocht sind, läßt man selbige auf einem Durchschlage rein ablaufen, schwitzt dann in einem guten Stücke Butter eine fein gehackte

Chalotte, fügt hinzu etwas klein geschnittenen Schinken, einige Löffel voll guter Bouillon, eine Messerspitze voll Mehl, läßt dieses so eben aufkochen, schüttet die Bohnen, wie auch etwas fein gehackte Petersilie hinzu und wenn sie nun damit recht gut durchgekocht sind, giebt man sie sogleich zu Tische, denn durch langes Stehen verlieren sie sehr an Geschmack.

№ 19. Saure Vits-Bohnen mit Speck-Sauce.

Man kann diese Bohnen in ganz feine längliche oder auch in größere Stücke schneiden, und sie dann abkochen. Nun rührt man Mehl mit Wasser und Essig an, giebt gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz dazu und läßt es aufkochen. Alsdann werden die Bohnen hineingegeben, und wenn sie gut durchgekocht sind, so giebt man einen guten Theil in Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck, worin sich auch eine klein geschnittene Zwiebel befindet, hinzu. Nun läßt man die Bohnen noch ein Mal mit durchkochen und richtet sie sobald als möglich an, damit sie den Speckgeschmack nicht verlieren, auch kann man aufgekochte und abgezogene Kartoffeln dazu geben.

№ 20. Vits-Bohnen mit Eier-Sauce.

Man nimmt hiezu recht junge Krup-Vits-Bohnen, die noch so weich sind, daß man sie zusammen biegen kann, und die auch noch keine Fäden haben. Auch muß man dahin sehen, daß die Bohnen einerlei Länge haben. Man schneidet dann auf beiden Seiten die Enden ab, wäscht sie und bindet sie in Bunde, wie Spargel, und läßt sie in gesalzenem Wasser weich kochen. Dann schwitzet man Mehl in Butter, giebt Wasser, etwas Weinessig, ein Glas Weißwein, Citronenschale und Zucker, nach Geschmack, hinzu, läßt es aufkochen und rührt es mit einigen Eigelb ab. Dann nimmt man die Vits-Bohnen aus dem Wasser, legt sie eine Minute auf den Durchschlag, bindet sie los, rangirt sie rund auf einer Schüssel und gießt die Sauce darüber.

№ 21. Vits-Bohnen mit Bouillon.

Die Bohnen werden, nachdem sie von beiden Seiten abgezogen und geschnippelt, in kochendem Wasser und Salz

abgekocht und auf einen Durchschlag gegeben, damit sie ablaufen. Dann schwitzt man etwas Mehl, wie auch eine fein geschnittene Chalotte in Butter, giebt etwas Bouillon und Muskatenblüthe und die abgekochten Vits-Bohnen hinzu, läßt Alles durchkochen und versucht nach Salz. Zuletzt hackt man noch Petersilie ganz fein und giebt sie daran. Man kann auch statt der Bouillon Milch nehmen, dann läßt man aber die Petersilie weg und giebt gestoßenen Pfeffer daran.

№ 22. Vits-Bohnen auf andere Art.

Man schneidet ganz junge Bohnen in der Länge und ein Mal quer durch, giebt alsdann in eine Casserolle ein gutes Stück frischer Butter, thut die Bohnen dazu und schwitzt sie einige Minuten damit. Nachdem füllt man die Bouillon darauf und läßt sie darin gar werden. Nun schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt solches mit einer Prise Muskatenblüthe und fein gehackter Petersilie dazu, läßt Alles mit durchkochen und richtet sie dann an. Man giebt frische Häringe dabei.

№ 23. Vits-Bohnen in geschmolzener Butter.

Die Vits-Bohnen, welche auch sehr jung sein müssen, werden eben so geschnitten, wie die vorhergehenden, und in gesalzenem Wasser abgekocht. Dann schwitzt man ein gutes Stück frischer Butter mit einer fein geschnittenen Chalotte in einer Casserolle und schüttet die Bohnen hinzu, setzt sie auf's Feuer und schwenket sie fleißig um, damit die Butter in die Bohnen ziehe. Zuletzt giebt man fein gehackte Petersilie und gestoßene Muskatenblüthe dazu, versucht nach Salz und richtet sie an.

№ 24. Vits-Bohnen mit jungen Hühnern.

Hiezu nimmt man noch sehr junge Krup-Vits-Bohnen, die ungefähr einen Finger lang sind. Sie werden nur ein Mal quer durchgeschnitten, und in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten gekocht und eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt, und dann auf ein Sieb gegeben, damit kein Wasser darin bleibe. Nun dressirt man 1 oder mehrere Hühner, je nachdem man viel bedarf, giebt ein Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, legt

man die Hühner nebst einer kleinen Chalotte hinein und läßt sie schwitzen. Dann gießt man Kalbfleisch-Bouillon darauf, welche so lange kochen muß, bis die Hühner beinahe gar sind. Nun thut man die abgekochten Bohnen hinzu, womit die Hühner völlig gar gekocht werden. Alsdann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt solches, wie auch fein gehackte Petersilie und Muskatenblüthe hinzu, läßt es durchkochen, legt dann die Hühner in die Mitte der Schüssel und richtet die Bohnen darum an.

№ 25. Eingemachte Vits-Bohnen zu kochen.

Nachdem man die Vits-Bohnen aus dem Topfe genommen, wäscht man sie ab, und thut sie nach und nach in kochendes Wasser. Wenn sie recht weich geworden sind, so läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, dann giebt man sie in einen Eimer voll kalten Wassers, nimmt sie nach $\frac{1}{4}$ Stunde wieder heraus, und legt sie wieder in frisches Wasser, und das so oft, bis sie kein Salz und keinen unangenehmen Geschmack mehr haben, Nun macht man sie eben so zurecht wie die frischen, sauer oder süß.

№ 26. Grüne getrocknete Vits-Bohnen zu kochen.

Siehe unter Einmachen, Vits-Bohnen zu trocknen.

№ 27. Trockene Bohnen zu kochen.

Die Bohnen werden beim Kochen eben so behandelt, wie die Erbsen. Wenn das Wasser davon gegossen, so giebt man ein Stück Butter und ungesalzene Bouillon dazu, auch etwas ganzen Thymian, der nachher wieder herausgenommen wird. Wenn die Bohnen gar sind, so legt man beim Anrichten in Butter geröstete Weißbrod-Krumen darüber.

№ 28. Große Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen noch recht jung, so sind sie am besten. Nachdem man sie aus der Schale gemacht, thut man sie in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie darin weich kochen und schüttet sie dann auf einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Nun giebt man in eine Casserolle ein gutes Stück frischer Butter, und wenn diese geschmolzen

ist, die Bohnen hinzu und schwenket sie damit durch. Dann giebt man eine Tasse voll süßen Rahm, etwas Salz und ein klein wenig gehackte Bohnenkölle hinzu, und schwenket sie nochmals tüchtig damit um, so daß sich Butter und Rahm vereinige, läßt sie noch einige Augenblicke auf dem Feuer und richtet sie dann an.

№ 29. Große Bohnen auf andere Art.

Nachdem die Bohnen in Salzwasser abgekocht, giebt man Butter in eine Casserolle, schwitzt die Bohnen darin, gießt einen Löffel voll Bouillon hinzu, streuet einen fein gestoßenen Zwieback und etwas Muskatenblüthe darüber, schwenket sie damit um, und läßt sie einige Male überkochen. Zuletzt giebt man noch etwas Salz und fein gehackte Bohnenkölle dazu. Man kann auch die abgekochten Bohnen blos mit einem guten Stück Butter und etwas fein gehackter Bohnenkölle umschwenken und sie so zur Tafel geben. Sind die Bohnen schon älter, so macht man, nachdem sie aus der Schale genommen sind, die Keime davon und wenn sie abgekocht sind, vermengt man sie mit in Stücke geschnittenen Wurzeln, die in Butter und etwas Bouillon von geräuchertem Schweinefleische gekocht sind, streuet dann etwas Mehl darüber und läßt es damit durchkochen. Man giebt geräuchertes Schweinefleisch dazu.

№ 30. Gelbe Wurzeln zu kochen.

Die Wurzeln werden sauber abgeschabt und gewaschen. Sind sie noch jung, so läßt man sie ganz, sind sie schon größer, so schneidet man sie in der Mitte, oder in 4 Theile, der Länge nach, durch, nimmt das Gelbe in der Mitte heraus, und setzt sie mit kochendem Wasser, Butter und etwas Zucker auf's Feuer. Hierin läßt man sie weich kochen, alsdann giebt man etwas Salz, geschwitztes Mehl und fein gehackte Petersilie daran, womit sie noch einige Male aufkochen müssen. Auch giebt man wohl 1 Zwiebel hinzu, damit der erdhafte Geschmack der Wurzeln in jene ziehe, und beim Anrichten nimmt man sie wieder heraus.

Man kann die Wurzeln auch mit Hammelfleisch-Bouillon kochen, dann kommt keine Butter daran. Das gekochte Hammelfleisch von der Brust wird auf dem Roste grillirt (siehe Seite 2) und zu den Wurzeln gegeben.

№ 31. Wurzeln mit saurer Sauce.

Hiezu nimmt man große hochrothe Wurzeln, schabt und wäscht sie ab, kocht sie dann in Wasser gar, läßt sie erkalten und schneidet nun dünne runde Scheiben davon. Alsdann thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, giebt Mehl dazu und schwitzt es gar, gießt nun 3 Theile Wasser und 1 Theil Weinessig dazu, thut Zucker, nach Geschmack, auch etwas Salz noch an, läßt es zusammen aufkochen und giebt die Wurzeln hinein, die einige Male damit durchgekocht und mit einigen Eigelb abgerührt werden. Man kann Omeletts dazu geben.

№ 32. Blumenkohl zu kochen.

Nachdem der Blumenkohl gehörig geputzt und gewaschen ist, kocht man ihn in gesalzenem Wasser gar, nimmt ihn dann mit einer Schaumkelle heraus und giebt die unter Saucen beschriebene Blumenkohl-Sauce darüber.

№ 33. Blumenkohl mit jungen Hühnern.

Der Blumenkohl wird wie gewöhnlich in Salzwasser gar gekocht, und nachdem die jungen Hühner ausgenommen, dressirt, gespickt und in einer guten Braise (Seite 7 № 25.) gar gekocht sind, bereitet man eine Krebs-Sauce, wie unter Saucen angezeigt. Dann rangirt man den Blumenkohl auf einer Schüssel, giebt die Sauce darüber und legt die Hühner herum. Blumenkohl mit Tauben wird eben so bereitet.

№ 34. Blumenkohl mit Parmesan-Käse.

Hiezu gehören recht schöne, weiße und große Köpfe, welche in gesalzenem Wasser halb gar gekocht werden. Man läßt dieselben dann auf einem Siebe gut ablaufen, macht von Kalbfleisch eine Farce, welche Seite 70 № 2. beschrieben, wovon auf einer tiefen Schüssel ein 2 Finger breiter und eben so hoher Rand gemacht wird, belegt dann die Schüssel mit mehreren kleinen Stücken guter Butter, rangirt den Blumenkohl trocken hinein, die Stengel nach unten, macht dann eine dicke Butter von 12 Loth Butter, welche zu Schaum gerührt wird, thut 1½ Löffel voll Mehl, 4 Eidotter, etwas Muskatenblüthe und gestoßenen Pfeffer dazu, verdünnt es nun etwas mit sehr

kräftiger Bouillon, doch aber nicht zu dünn, läßt sie nun unter beständigem Rühren eben aufkochen, gießt die dicke Sauce dann nach und nach über den Blumenkohl, damit sie in und zwischen den Kohl ziehe, bestreuet dann das Ganze einen Finger dick mit geriebenem Parmesan-Käse und etwas geriebener Semmel. Der Rand wird auch mit geschmolzener Butter und Eiern bestrichen, auch mit Parmesan-Käse und geriebenen Semmeln bestreuet, und 1 Stunde im Ofen oder in der Tortenpfanne gebacken.

№ 35. Blumenkohl mit Krebsen.

Man macht eine Krebssauce von einem Löffel voll Mehl und ¼ ℔ Krebsbutter, wie Seite 6 № 21. gezeigt, giebt hinzu ½ Quartier gute Kalbfleisch-Bouillon, ½ Quartier süßen Rahm, eine gute Prise Muskatenblüthe und Salz; läßt es nun unter beständigem Rühren aufkochen. Alsdann giebt man in Bouillon gekochte und in kleine Stücke geschnittene Schwesers (Kalbspriesen), wie auch die ausgebrochenen Krebsschwänze hinzu, richtet sie dann über den in Salzwasser abgekochten Blumenkohl an, und garnirt den Rand der Schüssel mit gefüllten Krebsleibern, welche man unter Fischen beschrieben findet.

№ 36. Blumenkohl mit Hammel- oder Lammfleisch.

Hiezu nimmt man eine Brust von einem jungen Hammel oder Lamme, hackt solche in kleine Stücke und bereitet es grade so zu, als wenn es ein Fricassee werden sollte. ½ Stunde vor dem Anrichten giebt man abgeputzten und gewaschenen Blumenkohl dazu, und wenn Alles gar ist, so rührt man es mit einigen Eidottern ab, und giebt eine Prise Muskatenblüthe hinzu.

№ 37. Blumenkohl mit Hühnern oder Tauben in Fricassee

wird eben so bereitet wie № 36.

№ 38. Savoyekohl zu kochen.

Man schneidet den Savoyekohl in der Mitte durch, kocht ihn in gesalzenem Wasser ab, giebt ihn auf einen Durchschlag, daß er gehörig ablaufe und schneidet die

*

Strünke heraus. Dann legt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, schwitzt einen Löffel voll Mehl darin, gießt Bouillon darauf und giebt einige fein geschnittene Scheiben von rohem Schinken nebst etwas Muskatenblüthe und Salz dazu. Wenn dieses kocht, so thut man den Kohl hinein und läßt ihn eine kleine halbe Stunde kochen. Mit dem Mehle muß man sich aber immer nach der Quantität des Kohls richten, denn die Sauce muß wohl semig, aber nicht musig sein. Beim Anrichten nimmt man die Scheiben des Schinkens wieder heraus. Hiezu giebt man Bratwurst oder Schweine-Carbonaden.

№ 39. Savoyekohl mit Rahm.

Man schneidet den Kohl in der Mitte durch und kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn auf einem Durchschlag gut ablaufen und schneidet dann den Strunk und die dicken Adern heraus. Alsdann wird der Kohl auf einem Brette in dicke breite Streifen geschnitten. Nun macht man eine Sauce. Man nimmt ein gutes Stück Butter, läßt sie schmelzen, giebt Mehl, wie auch so viel Rahm, als man Sauce bedarf, Muskatenblüthe und schwarzen Pfeffer dazu, läßt sie unter stetem Rühren aufkochen, thut dann den Kohl hinzu, und läßt ihn einige Minuten, unter öfterem Umschütten, auf dem Feuer.

NB. Man darf bei dieser Sauce die Butter nicht sparen, auch muß sie sehr wohlschmeckend sein.

№ 40. Gefüllter Savoyekohl.

Auf jede Person rechnet man einen kleinen Kopf Savoyekohl, giebt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn halb gar kochen, legt ihn dann einige Minuten in kaltes Wasser, hernach auf einen Durchschlag und drückt ihn aus, damit kein Wasser mehr darin bleibe. Nun legt man ihn auf eine Schüssel, worauf er ganz erkalten muß. Dann theilt man die Blätter aus einander und füllt den Kopf mit der Farce, die Seite 70 № 2. beschrieben, drückt die Blätter wieder zusammen, so daß er eine hübsche runde Form gewinne. Den obern Strunk schneidet man so viel wie möglich heraus. Alsdann thut man ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle, legt dann einen Kohl-Kopf neben den andern, gießt so viel gute

Bouillon darauf, daß sie damit bedeckt sind, giebt nun oben und unten Feuer und läßt sie so gelinde unter fleißigem Begießen eine Stunde kochen. In der letzten Viertelstunde streuet man oben auf jeden Kopf etwas Zwiebacks-Krumen, welche dann noch hellbraun werden müssen. Zur Sauce schwitzt man etwas Butter und Mehl, giebt wenig Bouillon darauf, legt dann den Kohl auf eine Schüssel und giebt die darunter befindliche Brühe zur Sauce, womit sie aufgekocht wird. Alsdann rührt man sie mit einigen Eigelb ab, streuet eine gute Prise Muskatenblüthe dazu, und füllt mit einem Anrichte-Löffel die Sauce über den Kohl. Hiezu giebt man Enten- oder Schweinebraten in der Braise (Seite 7 № 25.).

№ 41. Savoyekohl mit einem Fleischkloß.

1 ℔ schieres Rindfleisch wird mit 2 Scheiben geräucherten Schinken und ¼ ℔ geräucherten rohen Speck recht fein gehackt; dann fügt man hinzu 2 fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotten, einige Prisen Nelken- und schwarzen Pfeffer, 8 Loth in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, 4 Eier, rührt Alles gut durch, formt einen länglichen Kloß davon und backt ihn in der Tortenpfanne mit etwas Butter in ½ Stunde gar. Man kann auch etwas gute Bouillon darunter geben. Dann giebt man die Herzen von abgekochtem Savoyekohl dazu, auch etwas Bouillon, 1 Löffel voll in Butter geschwitztes Mehl, etwas Muskatenblüthe, und wenn man es nöthig findet, noch etwas Butter, und läßt es nun einige Male noch durchkochen. Der Kloß darf aber nicht braun, sondern nur hellgelb gebacken werden.

№ 42. Savoyekohl mit Enten.

Hiezu nimmt man recht guten gelben und festen Savoyekohl. Nachdem er gewaschen, schneidet man ihn in der Mitte durch und läßt ihn in vollem Wasser einige Male überkochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, daß er gut ablaufe, schneidet dann den Strunk und die groben Adern weg, und den Kohl in 4 Theile. Nun giebt man ein gutes Stück Butter, wie auch einige Scheiben rohen Schinken und eine Zwiebel in eine Casserolle, hierauf den Kohl, füllt dann Rindfleisch-Bouillon

darauf und läßt ihn darin gar werden. Alsdann schwitzt man Mehl in Butter, thut solches dazu und läßt es mit durchkochen. Versucht nun nach Salz und streuet eine Prise Muskatennuß darüber. Die Enten werden in einer, Seite 7 № 25. beschriebenen Braise gar gemacht, dann in die Mitte der Schüssel und der Kohl herum gelegt.

№ 43. Savoyekohl mit Hasen

wird auf dieselbe Art wie № 42. bereitet.

№ 44. Weißer Kohl mit Hammelfleisch.

Man schneidet die Kohl-Köpfe in 4 Theile, legt sie in kochendes, etwas gesalzenes Wasser, giebt nach Verhältniß des Kohls auch etwas Kümmel hinzu und läßt ihn halb gar kochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, und wenn er gehörig abgelaufen, so schneidet man die Strünke heraus und giebt ihn zu dem Hammelfleische, welches vorher schon 2 Stunden gekocht hat. Die Brust von einem guten Hammel ist hiezu am besten; sie muß in kleine Stücke wie zum Fricassee zerhauen sein. Dann schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt es zum Kohl und läßt ihn mit dem Fleische völlig gar kochen. Die Sauce muß kurz und semig einkochen. Sollte das Fleisch recht jung sein, so muß man es früher herausnehmen, jedoch muß es auf jeden Fall mit dem Kohle einige Zeit durchkochen, damit es Geschmack davon gewinne.

Man kann den Kohl auch ganz gar kochen. Dann schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, worauf man Bouillon giebt und ein Stück Butter hinzu thut, und läßt den Kohl damit $\frac{1}{4}$ Stunde noch kochen.

№ 45. Gefüllter weißer Kohl.

Man nimmt einen mittelmäßigen und einen kleinen Kohlkopf, macht die äußeren Blätter weg und läßt ihn in etwas gesalzenem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, legt ihn dann einige Minuten in kaltes Wasser, läßt ihn hernach auf einem Durchschlag ablaufen, und schneidet aus dem großen Kohlkopf den Strunk heraus und die dicken Adern davon platt ab, jedoch muß dies sorgfältig geschehen, damit die Blätter, so viel wie möglich, geschont werden.

Dann nimmt man aus dem kleinen Kopfe den Herzpoll und die zarten Blätter, hackt solche ganz fein, macht eine Farce von ½ ℔ Kalbfleisch, ¼ ℔ magerem Schweinefleische, ¼ ℔ magerem Schinken, und hackt Alles mit ¼ ℔ Rindernierenfett sehr fein. Nun schwitzt man 2 klein geschnittene Chalotten in Butter gar, giebt sie zur Farce, wie auch 2 in kalter Bouillon eingeweichte abgeschälte Semmel. Dann rührt man ¼ ℔ frische Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt Fleisch, Kohl und Semmel, wie auch eine gute Prise Muskatenblüthe, schwarzen Pfeffer und 4 Stück fein gestoßene Nelken hinzu, und zuletzt den zu Schaum geschlagenen Schnee von 6 Eiern; versucht nun nach Salz, rührt dann Alles gut durch und füllt von der Farce den Kohl durch die Oeffnung, wo der Strunk gesessen. Diese bedeckt man mit 2 Kohlblättern, die man von dem kleinen Kopfe zurückgelegt hat, dreht dann den Kopf um und legt ihn in die dazu passende Schale, in die man vorher 2 reine lange Bindfaden kreuzweise gelegt hat. Nun theilt man den Kopf sorgfältig aus einander und füllt zwischen jedes Blatt von der Farce; giebt ihm dann die gehörige Form wieder und bindet von beiden Seiten den Bindfaden fest. Alsdann legt man eine dazu passende Casserolle mit Speckscheiben aus, thut den Kohlkopf sorgfältig darauf, gießt gute Bouillon hinzu, worin man einige Pfefferkörner und 1 Chalotte gegeben, legt dann unten und oben ein gelindes Feuer, und läßt ihn unter fleißigem Begießen und Anschütten der Casserolle, damit er sich auf dem Boden nicht ansetze, 1½ bis 2 Stunden langsam kochen. Man nehme sich aber ja mit dem Salze in Acht, denn da lauter kräftige Sachen dazu kommen, so kann er leicht zu salzig werden. Zur Sauce schwitzt man 1 Löffel voll Mehl in Butter und giebt die Brühe, die sich noch etwa unter dem Kohle befindet, wovon man aber alles Fett nehmen muß, zu dem geschwitzten Mehle. Sollte es nicht genug sein, so giebt man noch Bouillon hinzu, wie auch 4 Loth fein gehackte und gut gewässerte Sardellen, die wenigstens 4 Stunden im Wasser gelegen, 8 Loth Kappern, die auch vorher 1 Stunde ausgewässert und wieder ausgedrückt sind, damit die Sauce keinen Essiggeschmack bekomme. Alles läßt man zusammen aufkochen.

Dann rührt man die Sauce mit einigen Eigelb, worin man etwas Muskatenblüthe gegeben, ab, und giebt sie in einer Sauciere zu dem Kohle. Wenn man sie anrichten will, so legt man die Schüssel, worauf er zur Tafel gegeben werden soll, darauf, und stülpt ihn um.

№ 46. Gefüllter Kohl auf andere Art.

Von einem Kohlkopfe mittler Größe macht man die äußeren Blätter ab, schneidet den Strunk aus dem Kopfe und nimmt mit der Hand die inneren Blätter so weit heraus, daß nur 2 bis 3 Blätter daran bleiben; es muß aber sehr sorgfältig gemacht werden, denn der Kohl-Kopf muß seine ganze Form behalten. Die ausgehöhlten Blätter kocht man in etwas gesalzenem Wasser weich, legt sie auf einen Durchschlag, damit alles Wasser ablaufe, und hackt sie dann ganz fein. Dann macht man eine Farce, wie in der vorhergehenden № 45. beschrieben, und kann man statt des Kalbfleisches Rindfleisch nehmen, auch wird die Semmel nicht eingeweicht, sondern fein gerieben, und füllt nun diese Farce in den ausgehöhlten Kohl, den man in eine Serviette giebt, die man da, wo gerade der Kohl zu liegen kommt, mit feinen Speckscheiben belegt hat. Dann faßt man die Serviette von allen Seiten fest zusammen, so daß der Kohl recht stramm darin wird, bindet unter der Hand mit einem Bindfaden die Serviette eben über dem Kohl fest zusammen, giebt ihn dann in kochendes und etwas gesalzenes Wasser und läßt ihn 2 Stunden kochen. Man muß aber dahin sehen, daß immer genug Wasser darauf ist, ihn auch zu Zeiten umdrehen, damit der Kohl allenthalben gar werde. Auch ist es gut, wenn man ihn in einen zugedeckten Kessel kocht. Wenn er gar ist, so legt man ihn auf einen Durchschlag, damit das Wässerige davon ablaufe. Zur Sauce schwitzet man einen Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter, giebt sehr kräftige Bouillon, wie auch eine Prise Muskatenblüthe hinzu, läßt dieses aufkochen und rührt die Sauce mit 4 Eidottern ab.

№ 47. Paupiettes von weißem Kohl.

Hiezu nimmt man einige große lose Kohlköpfe, blättert sie behutsam ab, damit die Blätter nicht einreißen,

giebt sie in kochendes Wasser und läßt sie einige Male überkochen, nimmt sie dann mit der Schaumkelle heraus und thut sie in kaltes Wasser. Alsdann legt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie ganz trocken ablaufen. Dann nimmt man sie einzeln auf ein Speckbrett und schneidet die dicken Adern heraus, doch so, daß die Blätter dadurch nicht zu klein werden. Nun macht man eine recht kräftige Kalbfleischfarce, wie Seite 70 № 2. beschrieben, nur läßt man die Petersilie heraus, und füllt von dieser Farce einen kleinen Eßlöffel voll auf jedes Kohlblatt, wickelt jedes auf, daß es die Gestalt einer kleinen Wurst erhalte und schneidet es auf beiden Enden egal. Alsdann belegt man den Boden einer Casserolle mit guten Scheiben rohen Schinken, woran der Speck sich noch befindet, nebst etwas frischer Butter, legt die Paupiettes, eine neben die andere, darauf, und läßt sie auf gelindem Feuer anziehen. Nun giebt man so viel Jüs oder gute Bouillon (Seite 13 und 14) darauf, daß sie so eben damit bedeckt sind, thut noch hinzu etwas Muskatenblüthe und einige ganze Nelken. Dann lege man oben und unten ein gelindes Feuer und lasse sie in einer Stunde gar kochen. Doch muß man sie öfters anrühren, damit sie sich nicht ansetzen. Zur Sauce schwitzt man etwas Mehl in Butter und giebt den Satz von den Paupiettes, wovon man aber alles Fett nehmen muß, hinzu. Ist es nicht genug, so giebt man noch Bouillon hinzu.

№ 48. Weißer Kohl mit Feldhühnern.

Nachdem die Feldhühner ausgenommen und abgewaschen sind, spickt man sie und legt sie in eine, mit dünnen Speckscheiben belegte Casserolle. Den in 2 Hälften geschnittenen Kohl, der aber nicht zu groß sein muß, läßt man in gesalzenem Wasser halb gar kochen und auf einem Durchschlag ablaufen. Dann schneidet man ihn in Viertel und nimmt den Strunk heraus, legt ihn nun zu den Feldhühnern, giebt noch ein Stück gute, nicht zu salzige Butter und so viel Bouillon, daß der Kohl eben damit bedeckt ist, dazu. Alsdann legt man oben und unten ein gelindes Feuer, und läßt Alles in einer Stunde unter fleißigem Begießen gar kochen. Zuletzt schwitzt man etwas Mehl in Butter und rührt es hinzu, jedoch vorsichtig, damit

der Kohl nicht entzwei gehe. Beim Anrichten legt man die Feldhühner in die Mitte und den Kohl herum.

№ 49. Rosen-Kohl.

Man kocht ihn in gesalzenem Wasser gar. Dann schwitzt man, nach der Quantität des Kohls, Mehl in einem guten Stücke Butter, giebt Bouillon und Muskatenblüthe dazu, läßt es aufkochen, giebt den Kohl hinzu und schwenkt ihn damit durch.

№ 50. Sauer-Kohl mit Hecht.

Wenn der saure Kohl zu viel Säure haben sollte, so muß man ihn ausdrücken, doch besser ist es, wenn solches nicht zu geschehen braucht, weil er dadurch von seinem schönen Ansehen verliert. Dann giebt man in eine sehr gut verzinnte Casserolle kaltes Wasser, und ist die Portion groß, 2 Glas Rum, so wie auch einen guten Theil nicht zu salzige Butter, streut alsdann den Kohl in das Wasser, damit er recht locker werde, und wenn er nun in der Casserolle ist, so schüttelt man ihn, damit man sieht, ob auch genug Wasser darauf ist, denn der Kohl muß so eben damit bedeckt sein, dann deckt man über die Casserolle einen Bogen Schreibpapier, legt den Deckel darauf und schlägt die Enden des Papiers oben auf dem Deckel zusammen, damit er fester sitze. Dies geschieht darum, daß der nasse Qualm, der sich an den Deckel setzt, nicht wieder auf den Kohl falle. Nun läßt man ihn 3 Stunden auf Kohlenfeuer langsam kochen, rührt aber mit keinem Löffel darin, sondern schüttet blos die Casserolle. Zu diesem Kohl muß man aber immer große Hechte nehmen, weil die kleinen zu viel Gräten haben. Man schuppet und wäscht sie gehörig ab, theilt dann den Fisch in der Länge nach aus einander, löset behutsam die Haut ab, nimmt das Rückgrat und die kleinen Gräten, so viel wie möglich, heraus, und achte darauf, daß das Fleisch nicht beschädigt werde, schneidet dann 3 Finger breite und 1 Finger lange Stücke davon, spickt diese sorgfältig und setzt sie in eine Fischbraise, die unter Fischen beschrieben. Nun giebt man oben und unten Feuer und läßt den Fisch in ¼ Stunde darin gar kochen. Dann legt man ½ Tasse voll Kappern ½ Stunde

in kaltes Wasser, damit sie den Essiggeschmack verlieren, und drückt sie wieder aus. Nachdem nun der Kohl gar geworden und ganz kurz eingekocht ist, nimmt man das oben auf befindliche Braune sorgfältig mit einer Gabel herunter, streuet eine Prise Mehl und die Kappern darüber, mengt ihn damit sorgfältig durch einander und läßt ihn noch einige Male damit durchkochen. Dann legt man von dem Kohle eine Lage auf eine Schüssel, dann eine von dem Hechte, dann wieder Kohl, und so fort, bis Beides verbraucht ist, jedoch muß oben auf wieder Hecht kommen.

Auch kann man den Hecht auf folgende Art bereiten: Nachdem man die abgelöseten Stücke ¼ Stunde mit etwas Salz hat stehen lassen, nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und Semmelkrumen um und backt sie in Butter hellbraun. Sobald sie gar sind, verfährt man eben so, wie vorher beschrieben. Auch kann man den Kohl mit von den Bärten gereinigten Austern, die mit ihrem Wasser, einem halben Glase Wein und etwas Citronensaft steif gemacht sind, garniren.

Den gewöhnlichen sauren Kohl behandelt man beim Kochen eben so, und kann man statt der Butter Schweine- oder Rindfleisch-Fett nehmen und den Rum gebrauchen oder weglassen.

№ 51. Sauer-Kohl mit Hecht und Parmesan-Käse.

Zu diesem Gerichte muß recht vorzüglich gut eingemachter Sauerkohl genommen werden. Man kocht denselben mit guter Butter gar. Der Hecht wird in gesalzenem Wasser, worin sich 2—3 Chalotten, schwarzer und Nelkenpfeffer, wie auch ein Lorbeerblatt befinden, ebenfalls gar, jedoch nicht zu mürbe gekocht, dann von den Gräten befreit, und so viel als möglich große Stücke davon gemacht. Nun reibt man einen guten Theil altes Weißbrod, wie auch ¼ ℔ Parmesankäse, läßt aber jedes allein; sollte aber kein Parmesankäse zu erhalten sein, so kann man auch guten Rahmkäse, der nicht zu salzig ist, dazu nehmen. Dann wird eine Reiskuchen-Form gut mit Butter bestrichen und mit Brodkrumen bestreuet, eine Lage Kohl hinein gelegt, dann eine Lage Brod und Käse, dann Hecht und damit fortgefahren, bis Alles in der

Form ist. Die obere Lage muß geriebenes Brod sein; hierauf giebt man mit einem Löffel etwas sauern Rahm und geschmolzene Butter. Dann wird die Form in eine Tortenpfanne gesetzt, etwas Feuer unten und oben gegeben, und 1 Stunde gebacken.

№ 52. Sauer-Kohl mit Creme und Hecht.

Der saure Kohl wird gekocht, wie in № 50. angezeigt, nur darf man keinen Rum hinzugeben, und wenn er gar ist, wird er auf ein Sieb gegeben und alle Sauce davon gedrückt. Dann macht man nach Verhältniß des Kohls einen Creme von halb sauerm und halb süßem Rahm, rührt solchen mit einem guten Stücke frischer Butter, etwas Mehl, einigen Eidottern, wie auch etwas Muskatenblüthe auf dem Feuer zu einem steifen Creme. Alsdann giebt man den sauern Kohl dazu, rührt beides behutsam durch, und setzt es auf's Feuer, damit es recht heiß werde, aber ja nicht koche, es könnte sonst gerinnen. Dann legt man eine Lage Kohl auf eine Schüssel, dann eine vom Hechte (wie in № 50. zubereitet), und fährt so fort, wie in № 50. schon angegeben ist. Zuletzt kann man auch Austern zum Garniren gebrauchen.

№ 53. Garnirter Sauer-Kohl à la Bechamelle.

Hiezu muß man sehr fein geschnittenen und gut eingemachten Kohl nehmen. Derselbe wird, wie früher erwähnt, gar und so viel wie möglich kurz eingekocht, sollte sich jedoch noch Sauce darunter befinden, so giebt man ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn ablaufen. Nun bereitet man eine eben so große Portion rothen Kohl, als man von dem eingemachten hat, auf folgende Art: Nachdem der Kohl geschnitten, setzt man ihn mit etwas Rothwein, Essig, Wasser, Butter, einigen Stücken Zucker und Salz zu Feuer, und läßt ihn gar kochen. Sollte auch zu viel Sauce darunter sein, so muß man sie ebenfalls unter wegnehmen. Nun macht man nach Verhältniß des Kohls eine Farce von 1 ℔ geräucherten gekochten Schinken, ¼ ℔ von den Gräten gereinigter und gut gewässerter Sardellen, 1 ℔ in Salz und Wasser gekochten und von den Gräten gereinigten Hecht, und hackt jeden dieser 3 Theile allein, aber ganz fein. Dann

rührt man ¼ ℔ Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt 4 fein gestoßene Zwiebäcke, etwas Muskatenblüthe, 2 Tassen voll süßen Rahm und von 4 Eiern das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt Alles gut durch. Alsdann schneidet man von einem Hasen das Fleisch zu Filetts, oder in Ermangelung des Hasen die Brüste und Keulen von Feldhühnern, spickt sie und macht sie in einer Braise (Seite 7 № 25.) gar, doch nicht zu mürbe, weil sie noch ½ Stunde mit dem Kohle backen müssen. Nun bestreicht man eine Reiskuchen-Form mit Butter und bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen, giebt dann von der Farce ½ Finger hoch hinein, und legt die gar gemachten Filetts an der Seite rund in der Form herum, doch so, daß die gespickte Seite beim Umdrehen oben kommt. Nun mengt man unter den weißen Kohl eine gute Hand voll ausgewässerter Kappern, legt dann eine Schicht davon in die Form, giebt 2 Löffel voll Bechamelle (Seite 9 № 27.) darüber, dann Farce, dann rothen Kohl, dann Farce, dann wieder weißen Kohl mit Bechamelle, und so fort, bis Kohl, Farce und Bechamelle verbraucht worden. Nun setzt man die Reiskuchen-Form in eine Tortenpfanne, giebt unten und oben Feuer und läßt Alles in ½ Stunde gar werden, stülpt dann den Kohl auf eine Schüssel und giebt ihn zu Tische.

№ 54. Sauer-Kohl mit Ragout von Hecht, Krebsen und Austern.

Der Kohl wird, wie schon angezeigt, gar gekocht, dann löset man von einem gut gereinigten großen Hechte von einer Seite bis auf die Gräten das Fleisch herunter, schneidet dasselbe in 3 Finger breite Stücke, legt sie in eine Schale und bestreuet sie mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer und gießt ein Glas Weinessig darüber. Hiemit bleibt er stehen, bis das Ragout fertig ist. Nun löset man die Gräten aus der zurückgelegten andern Hälfte des Hechts, schneidet sie in Stücke, giebt etwas starke Bouillon, eine Scheibe nicht zu fetten rohen Schinken, eine kleine Chalotte, einige Pfefferkörner, etwas Muskatenblüthe, läßt Alles ¼ Stunde kochen und giebt dann die gut eingekochte kräftige Sauce durch ein Sieb. Dann schneidet man das noch übrige Fleisch des Hechts

in ½ Finger lange und 2 Finger breite Stücke, schwitzet es in einem guten Stücke frischer Butter und Mehl einige Minuten, giebt dann die von den Gräten gekochte kräftige Sauce dazu und läßt es darin gar werden. Nun giebt man einen guten Theil ausgeputzter Krebsscheeren und Schwänze, wie auch von den Bärten gereinigte Austern nebst Sauce hinzu, läßt solches aber nur heiß darin werden, und rührt es mit einigen Eidottern und 2 Löffel voll dicken süßen Rahm ab. Dann nimmt man den im Essig liegenden Hecht heraus, trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab, wendet ihn in geschmolzener Butter um und bratet ihn auf beiden Seiten auf dem Roste gar, aber während des Bratens muß man denselben öfters mit einer Feder, welche man in geschmolzene Butter getaucht hat, bestreichen. Ist er nun gar und schön hellbraun, so richtet man den Sauer-Kohl an, macht in der Mitte der Schüssel eine Vertiefung, füllt das Ragout hinein, und den auf den Rost gebratenen Hecht garnirt man herum. Man kann auch einen gefüllten großen Hecht, am Spieße gebraten, dabei geben, und zum Ragout einen kleinen anwenden.

№ 55. Sauer-Kohl mit Sardellen und Austern.

Man kocht eine Portion Sauer-Kohl mit Butter oder Schmalz gar. Dann reißt man 1 ℔ ausgewässerte Sardellen von den Gräten und schneidet sie in Stücke. Nun nimmt man eine Gemüseschüssel, legt eine dünne Lage Kohl hinein, dann von den Sardellen und abgeputzten Austern und einige dünne Citronenscheiben, alsdann wieder Kohl und damit wird fortgefahren, bis Alles verbraucht ist, jedoch oben auf muß eine Lage Kohl sein. Nun gießt man die Brühe, welche unter dem Kohl gewesen, oder sonst etwas Bouillon darüber, bestreut das Ganze ziemlich dick mit Zwiebackskrumen, legt kleine Stücke Butter darauf und läßt es schön gelbbraun im Ofen backen.

№ 56. Forcirter Sauer-Kohl.

Man schneidet oder hobelt von frischem festen Kohle so viel als man bedarf, setzt solchen mit halb Wasser, halb Essig, Butter, Salz, etwas Zucker und einer Prise Kümmel zu Feuer. Will man ihn gelb haben, so reibt man eine dicke gelbe Wurzel, drückt den Saft zu dem

Kohle, läßt ihn dann 2 Stunden gelinde kochen, und wenn er dann gar und kurz genug eingekocht ist, so streuet man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn um und läßt ihn damit durchkochen. Man giebt Bratwurst, Pökelfleisch oder gekochten Schinken dazu.

№ 57. Rother Kohl mit Aepfeln.

Diesen Kohl bringt man eben so zu Feuer, wie den vorhergehenden, nur giebt man keinen Kümmel und nicht so viel Essig daran. Dann kocht man Borstorfer- oder Zwiebel-Aepfel mit Rothwein und Zucker zu einem steifen Brei, und wenn der Kohl gar und kurz genug eingekocht ist, so giebt man das Aepfelmus hinzu, oder man kann den Kohl auch beim Anrichten damit garniren.

№ 58. Rother Kohl mit Feldhühnern.

Der Kohl wird, wie zum gewöhnlichen sauern Kohl, recht fein und lang geschnitten. Dann setzt man ihn mit einem guten Stück frischer Butter, halb Bouillon, halb Wasser, auch, nach Proportion des Kohls, mit einigen Glas Rothwein, wie auch mit etwas gutem Weinessig, und ein wenig Zucker und Salz auf's Feuer und läßt ihn gar kochen. Nachdem die Feldhühner gespickt sind, macht man sie in einer Braise (Seite 7 № 25.) gar, giebt nun von der unter den Feldhühnern befindlichen Braise einige Löffel voll über den Kohl, wie auch eine Prise Mehl, schwenkt ihn damit und läßt ihn durchkochen. Dann legt man die Feldhühner in die Schüssel und den Kohl herum.

№ 59. Brauner Kohl mit Kastanien.

Wenn es im Winter friert, so ist der braune Kohl am besten. Man nimmt dann blos den Herzpoll aus dem Kohle; den Abfall kann man zu gehacktem Kohl benutzen. Den Stiel läßt man etwas lang, kerbt ihn ein und wäscht den Kohl mehrere Male recht rein. Dann setzt man eine Casserolle mit etwas Wasser auf's Feuer, und hat man recht gutes wohlschmeckendes Gänsefett, so giebt man hievon zu dem Wasser, sonst aber Schweineschmalz oder Butter, aber nicht zu wenig Fett, weil man nicht zu viel Wasser darauf geben darf, auch einige ganze

Nelken, und wenn er nicht süß genug sein sollte, etwas Zucker. Wenn dieses kocht, so giebt man vom Kohl etwas hinein, deckt ihn zu, und wenn er etwas zusammen gefallen ist, schwenkt man ihn um, und thut wieder Kohl darauf, und so fährt man fort, bis der Kohl alle ist. Wenn er dann wieder kocht, nimmt man den Deckel ab und läßt ihn offen kochen, damit die starke Ausdünstung davon gehe, und schüttet die Casserolle fleißig an, daß er nicht anbrenne. Die Kastanien setzt man mit Wasser auf's Feuer und läßt sie einige Male überkochen. Dann nimmt man sie herunter, schälet die braune, wie auch die gelbliche Haut der Kastanien ab, setzt sie alsdann mit Butter, Zucker und etwas Wasser zu Feuer, und läßt sie damit gar kochen. Zuletzt macht man noch etwas Zucker in Butter braun, giebt es hinzu, damit sie eine schöne braune Farbe bekommen, und läßt es ganz kurz einkochen, daß es sich wie Syrup an die Kastanien anhängt. Wenn der Kohl gar ist, aber musig darf er nicht sein, so streuet man eine Prise Mehl darüber, schwenkt ihn damit durch und läßt ihn noch ein Mal aufkochen. Dann richtet man ihn an und giebt die Kastanien darüber. Auch kann man die Kastanien, wenn sie abgeschälet, in $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Kohl gar kochen, oder auch kleine aufgekochte und abgezogene Kartoffeln in Butter und Zucker braun braten und darüber geben.

№ 60. Brauner Kohl auf andere Art.

Man giebt den braunen Kohl in einen Kessel mit vollem kochenden Wasser und läßt ihn einige Male überkochen. Nun legt man ihn auf einen Durchschlag und läßt alles Wasser davon ablaufen, und verfährt dann eben so damit, wie in der vorhergehenden № 59. beschrieben.

№ 61. Gehackter brauner Kohl.

Nachdem man den Kohl verlesen und gewaschen, nimmt man 3 Theile braunen und 1 Theil weißen Kohl, hackt selbigen mit einer Stange Porreau ganz fein, giebt ihn in eine große Schale, gießt kochendes Wasser darüber, thut ihn in ein Sieb und drückt ihn fest wieder aus. Dann hat man in einem Topfe, worin er gekocht werden soll, kochendes Wasser, mit dem dazu gehörigen Fett,

gegeben, schüttet den Kohl, wie auch einige ganze Nelken hinein und läßt ihn 3 Stunden kochen. Nun rührt man einige Löffel voll Mehl mit Wasser klar und giebt solches dazu, womit er noch einige Minuten kochen muß. Will man Hafergrütze dazu geben, so muß man solches, nachdem er eine Stunde gekocht hat, thun, dann aber fleißig ihn umrühren, daß er nicht anbrenne.

№ 62. See-Kohl.

Der Seekohl wird wie brauner Kohl verlesen, nur daß die Stiele länger daran bleiben, wenn sie mürbe sind. Man kocht denselben in Salzwasser gar. Nun nimmt man 2 Löffel voll Mehl, 8 Loth Butter, etwas Salz und Muskatenblüthe, läßt dies auf dem Feuer durchschwitzen, giebt Bouillon dazu und rührt die Sauce mit 4 Eigelb ab, sie muß aber recht rund sein. Der Kohl wird wie Spargel auf der Schüssel angerichtet, etwas von der Sauce darüber gegossen und die andere in einer Sauciere dabei gegeben.

№ 63. Brocoli.

Der durchwinterte Brocoli treibt im Frühjahre Stangen, welche eben noch keinen Samen haben; diese werden zum Gebrauche so weit abgeschnitten, als sie weich sind, (oben bleiben einige Blätter daran) kocht ihn im Wasser halb gar, und läßt dann alles Wasser auf einem Durchschlag davon ablaufen. Nun setzt man in einer Casserolle Butter, Bouillon und einige Scheiben rohen Schinken zu Feuer, thut den Brocoli hinzu und läßt ihn vollends gar kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt selbiges hinzu und schwenkt ihn damit durch. Der im Frühjahre gesäete wird eben so behandelt.

№ 64. Kardi.

Nachdem man den Kardi geputzt, schneidet man ihn in fingerlange Stücke, und wenn er einige Male im Wasser über gekocht, nimmt man ihn heraus und giebt ihn in kaltes Wasser, reinigt ihn dann von der darauf gezogenen Haut und den Fasern, und setzt ihn mit Wasser und einem guten Stücke Butter wieder zu Feuer und läßt ihn vollends gar kochen. Die Butter wird darum hinzugegeben,

weil er sich sonst nicht leicht mürbe kocht. Dann nimmt man ihn mit einer Schaumkelle heraus. Nun giebt man gute Jüs (Seite 9 № 30.), ein Stück frische Butter, 2 bis 3 Loth fein geriebenen Parmesan-Käse in eine Casserolle, läßt den Kardi noch einige Male damit durchkochen, und richtet ihn an.

№ 65. Kohlrabi auf gewöhnliche Art.

Nachdem man den Kohlrabi geschälet und den untern harten Theil weggeschnitten hat, schneidet man ihn in fingerdicke Scheiben. Sind die Köpfe sehr groß, so schneidet man die Scheiben noch ein Mal durch, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, und läßt ihn auf einem Durchschlage ablaufen. Dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, thut ½ Löffel voll Mehl hinzu, schwitzt es mit einer fein gehackten Chalotte ein wenig, gießt nun gute Bouillon darauf, und wenn es kocht, so giebt man den Kohlrabi dazu und läßt ihn noch einige Male damit durchkochen. Zuletzt thut man noch eine gute Prise Muskatenblüthe hinzu. Will man eine Milch-Sauce darunter geben, so verfährt man eben so, nur läßt man die Chalotte weg, und nimmt, statt der Bouillon, Milch. Auch kann man die Sauce mit einigen Eidottern abrühren.

№ 66. Gefüllter Kohlrabi.

Der hiezu anwendbare Kohlrabi muß noch sehr zart sein, und ist solcher im Sommer am besten, denn im Winter, wo er stockig ist, schmeckt er nicht gut. Man nimmt zum Füllen die Köpfe von einer Größe, schälet und höhlet am untern Ende, wo er in der Erde gestanden hat, ihn aus, so daß der ausgehöhlte Kopf allenthalben einen Finger dick bleibt, giebt ihn alsdann in kochendes Wasser und läßt ihn einige Male überkochen, legt ihn nun so lange in kaltes Wasser, bis er kalt ist, und dann auf einen Durchschlag, und wenn er gehörig wieder abgelaufen ist, so füllt man ihn mit der unter Kalbfleisch beschriebenen Kalbfleisch-Farce und macht sie mit einem in Eiweiß getunkten Messer schlicht. Alsdann legt man in eine Casserolle Speckscheiben und etwas rohen Schinken, ein Stück Butter, feine Muskatenblüthe, setzt nun den Kohlrabi, einen neben den andern, auch in die Casserolle, doch

so, daß die Fülle oben kommt, giebt dann gute Bouillon darunter, doch nicht zu viel, daß solche nicht über den Kohlrabi steht, denn sonst wird die Fülle leicht zu weich. Nun legt man oben und unten ein nicht zu starkes Feuer, begießt den Kohlrabi zu Zeiten mit der darunter befindlichen Sauce, und läßt ihn langsam gar werden. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, nimmt den Kohlrabi heraus, und giebt das Mehl zu der in der Casserolle befindlichen Sauce. Wenn es zusammen gekocht hat, so giebt man eine Prise Muskatenblüthe hinzu und richtet sie dann über den Kohlrabi an.

№ 67. Artischocken zu kochen.

Das äußerlich befindliche untere Harte, so wie auch den äußern Rand der Blätter muß man wegschneiden. Dann legt man sie einige Minuten in lauwarmes Wasser, und läßt sie darnach in kochendem gesalzenen Wasser gar kochen. Nun giebt man sie auf einen Durchschlag, daß sie ablaufen, nimmt alles inwendig befindliche Faserige heraus, legt sie dann auf eine Schüssel, giebt eine Weißwein-Sauce, oder geschmolzene Butter, oder auch Essig und Provence-Oel und Pfeffer dabei.

№ 68. Artischocken auf andere Art.

Wenn die Artischocken in gesalzenem Wasser beinahe gar gekocht sind, so putzt man alles Rauhe davon, gebraucht das Weiche der Blätter, und den weichen Boden, und schneidet letzteren in Scheiben. Dann hat man schon junge Erbsen mit in Butter geschwitztem Mehl, Bouillon und etwas Zucker zu Feuer gesetzt, und ½ Stunde gekocht, worin die Artischocken gegeben werden. Nun läßt man Alles gar werden und versucht zuletzt nach Salz, thut noch fein gestoßene Muskatenblüthe, so wie auch fein gehackte Petersilie dazu, giebt sie dann auf eine Schüssel und legt eine Bratwurst herum.

№ 69. Artischocken noch auf andere Art.

Wenn die Artischocken in gesalzenem Wasser gar gekocht sind, so nimmt man den Boden, putzt alles Rauhe davon ab, und schneidet ihn wie Kohlrabi. Dann macht man eine Sauce folgendermaaßen: Man schneidet 1 bis 2 Scheiben rohen Schinken, wovon man aber alles Gelbe

abschneiden muß, wie auch einige Chalotten in dünne Scheiben, und schwitzt es mit einem guten Stücke Butter auf gelindem Kohlenfeuer, wie auch einen halben Löffel voll Mehl damit durch. Dann giebt man so viele kräftige Bouillon, als man Sauce bedarf, dazu, läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, rührt sie durch ein Sieb, setzt die Sauce wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, thut man die Artischocken hinein, womit selbige einige Male durchkochen müssen. Nun giebt man etwas ausgewässerte Kappern und fein gestoßene Muskatenblüthe dazu, und rührt dann die Sauce mit einigen Eigelb ab.

№ 70. Gefüllte Artischocken.

Hiezu nimmt man blos den Boden der Artischocken. Wenn sie in Wasser halb gar gekocht sind, so putzt man alles Rauhe davon ab. Macht dann eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 70 № 2. beschrieben, hackt noch einige gut ausgewässerte Sardellen dazwischen, bestreicht dann den Artischocken-Boden mit geschlagenem Ei, und füllt mit einem Löffel $\frac{1}{2}$ Zoll hoch von der Farce darauf, dann giebt man ein Stück frischer Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen, legt einige Scheiben fein geschnittenen rohen Schinken noch dazu, und nun die Boden der Artischocken einen neben den andern. Dann gießt man einige Löffel voll Bouillon darauf, aber nicht zu viel, damit solche nicht darüber stehe, bedeckt sie dann mit Papier, welches mit Butter bestrichen, setzt den Deckel auf, legt unten und oben ein gelindes Feuer und läßt sie gar werden. Man sehe aber fleißig nach, damit sie nicht zu mürbe werden, und begieße sie dann auch. Sind sie nun weich genug, so nimmt man sie behutsam mit einer kleinen Schaumkelle heraus und legt sie auf eine Schüssel, welche man auf warme Asche stellt, gießt die Sauce durch ein Sieb und fügt noch etwas in Butter geschwitztes Mehl hinzu. Sollte es nun nicht genug Sauce sein, so muß noch recht gute Jüs (Seite 9) hinzugefügt werden. Dieses läßt man zusammen aufkochen, und giebt 2 Löffel voll ausgewässerter Kappern, wie auch etwas Muskatenblüthe hinzu, womit die Sauce nochmals aufkochen muß, und giebt man sie dann über die Artischocken.

Man kann auch die Artischocken mit Krebsfarce, wie Seite 71 № 6. beschrieben, füllen.

№ 71. Artischocken mit Coulis.

Auch hiezu werden blos die Boden der Artischocken genommen, welche in vollem Salzwasser gar gekocht werden, dann legt man selbige noch ¼ Stunde in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Siebe ablaufen. Nimmt nun nach Maaßgabe ein Stück frischer Butter, worin eine fein geschnittene Chalotte geschwitzt wird, giebt darauf gute Coulis (Seite 9), legt die Artischocken dabei, läßt sie ¼ Stunde gelinde kochen, und drückt kurz vor dem Anrichten etwas Citronensaft dazu.

№ 72. Leipziger Allerlei.

Zu diesem Gerichte gehören junge Gemüse, nämlich: Erbsen, Spargel, Kohlrabi, Morcheln. Jedes von diesen Gemüsen wird einzeln in Krebs-Bouillon gar gekocht. Hat man die aber nicht, so kann man auch andere gute Bouillon dazu nehmen, jedoch muß es, wenn es gehörigen Geschmack erhalten soll, in Krebs-Butter (Seite 6), wozu man etwas Mehl, einige Eidotter und 4 Löffel voll guter Bouillon giebt, gestovt werden. Bei Verfertigung der Farce zu Klößen und Füllung der Krebsnasen verfährt man folgendermaaßen: man rührt nach Quantität der Krebse einen Theil Krebs-Butter mit frischer Butter zu Schaum, fügt einige Eidotter, eine Prise Muskatenblüthe, etwas geriebene Semmel und Krebsfleisch fein gehackt, wie auch etwas Salz hinzu; sollte man nicht Krebsfleisch genug haben, so kann man auch 1 oder 2 Kalbspriesen zu Hülfe nehmen, welche ebenfalls fein gehackt werden und in Bouillon gar gekocht sind. Mit dieser Farce füllt man die Krebsbäuche und backt dieselben in Butter. Von der übrigen Farce formt man kleine Klöße und kocht sie in Bouillon gar. Wenn man das Gemüse auf der Schüssel servirt hat, so legt man die Klöße und Krebsschwänze dazwischen und garnirt den Rand der Schüssel mit den gebackenen Krebsbäuchen. Hat man nicht Sauce genug, so giebt man noch etwas gute Bouillon hinzu.

№ 73. Hoppelpoppel-Gemüse.

Man nimmt hiezu weiße und gelbe Rüben, Kohlrabi, Blumenkohl und Savoyekohl. Die Rüben und der Kohlrabi werden in Scheiben geschnitten, und jede Sorte

allein in gesalzenem, kochenden Wasser halb gar gekocht und auf einen Durchschlag zum Ablaufen gegeben. Dann werden einige Pfund gutes Hammelfleisch in kleine Stücke geschnitten und beinahe gar gekocht. Nun streicht man eine gut verzinnte Casserolle mit frischer guter Butter aus, legt darin einen runden Kreis von gelben Rüben, dann einen von weißen Rüben u. s. f., bis alle placirt sind, dann wird der Blumenkohl mit seinen Blumen gegen den Boden der Casserolle gelegt, dann folgt der Savoyekohl, nur muß man dahin sehen, daß Alles recht fest und passend gelegt wird. Das Fleisch legt man in die Mitte, drückt dann das Ganze mit einem recht flachen hölzernen Löffel behutsam nieder, legt mehrere Stückchen Butter oben auf, gießt von der Bouillon, worin das Hammelfleisch gekocht ist, so viel darauf, als nöthig, und backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne gar. Ist nun Alles gehörig mürbe und etwas abgekühlet, so legt man eine Schüssel auf die Casserolle, und drehet das Gericht vorsichtig wie einen Eierkuchen um. Zur Sauce, die dabei gegeben wird, nimmt man recht starke Bouillon, worin ein Löffel voll Mehl in Butter geschwitzt und einige Eidotter gerührt sind. Die Sauce muß nur so eben aufkochen, und streut man etwas Muskatenblüthe dazu.

№ 74. Hoppelpoppel auf andere Art.

Hiezu nimmt man weißen Kohl, weiße Rüben und Hammelfleisch, schneidet Alles in kleine Stücke und legt es schichtweise in eine Casserolle, in welcher es fest zugedeckt ganz gar kochen muß. Auf jede Lage Fleisch streuet man etwas Salz, Pfeffer und fein geschnittene Zwiebeln und füllt dann bedeckt Wasser darauf.

№ 75. Gestovter Kopfsalat.

Recht großer, fester Salat wird verlesen, und nachdem er gewaschen und in 4 Theile geschnitten (den Stiel nimmt man, so weit er weich ist), kocht man ihn in gesalzenem Wasser halb gar, gießt es ab, thut den Salat eine Minute in kaltes Wasser und läßt ihn auf einem Durchschlage rein ablaufen. Dann giebt man Bouillon und ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle, schüttet den Salat hinzu und läßt ihn ½ Stunde kochen. Wenn er gar

ist, so schwitzet man etwas Mehl in Butter, giebt solches, nebst einer guten Prise Muskatenblüthe hinzu, womit er einige Male durchkochen muß. Will man ihn etwas kräftiger machen, so kann man einige Scheiben rohen Schinken gleich zu Anfang mit in die Casserolle legen. Man giebt Bratwurst oder Fricandellen hinzu.

№ 76. Gestovter Endivien-Salat

wird auf eben dieselbe Art bereitet.

№ 77. Gefüllter Salat.

Hiezu gebraucht man recht große und feste Salatköpfe, nimmt die äußeren Blätter weg, wäscht und giebt ihn in kochendes gesalzenes Wasser, und läßt ihn einige Minuten darin kochen, wornach er herausgenommen, und so lange, bis er erkaltet, in kaltes Wasser gelegt wird, damit das Herbe des Salats vergehe. Nachdem giebt man ihn auf einen Durchschlag, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 70 № 2. beschrieben, theilt die Blätter der Salatköpfe aus einander, füllt mit einem Löffel wie ein Ei groß die Farce dazwischen und drückt die Blätter wieder fest an, so daß der Salat eine gute Form bekommt. Dann belegt man eine Casserolle mit Scheiben von rohem Schinken, thut ein Stück frischer Butter hinzu, legt den Salat darauf, jedoch nur eine Schicht, und gießt so viel Bouillon darauf, daß der Salat zur Hälfte darin liegt. Dann giebt man oben und unten ein gelindes Feuer und läßt den Salat, unter fleißigem Begießen, in ½ Stunde gar kochen. Wenn er nun gehörig weich ist, so legt man ihn behutsam heraus, giebt die darunter befindliche Sauce durch ein Sieb, setzt sie wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, rührt man sie mit einigen Eidottern ab. Man kann auch ausgegrätete und gut gewässerte, fein gehackte Sardellen zu der Sauce geben.

№ 78. Sauerampfer zu kochen.

Ist der Sauerampfer im Frühjahre noch recht jung und zart, so wird er nicht abgekocht, ist er aber schon älter, so ist er zäher und zu sauer, dann muß man die Adern heraus nehmen und ihn einige Male in Wasser überkochen lassen. Alsdann legt man ihn auf einen Durchschlag,

gießt einige Male kaltes Wasser darüber, läßt ihn gehörig ablaufen, und sollte sich noch Wasser darin befinden, so drückt man ihn aus. Nun legt man ihn auf ein Speckbrett und schneidet ihn mehrmals durch. Dann legt man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, giebt man den Sauerampfer dazu und läßt ihn einige Male damit durchschwitzen. Alsdann thut man Zucker nach Geschmack, etwas Bouillon, Muskatenblüthe und Salz hinzu, nimmt nun so viel Eigelb, daß er semig genug davon werden kann, und rührt den Sauerampfer damit ab. Der junge Sauerampfer wird, nachdem er gewaschen, in Butter gar geschwitzt und dann eben so behandelt, wie der andere. Ist es noch im März, daß man sich des jungen Sauerampfers bedienen will, so muß etwas Citronensaft oder Weinessig zugegeben werden, weil er dann noch nicht Säure genug hat. Man giebt gebackene Eier oder Fricandellen dazu.

№ 79. Sauerampfer mit Wein, Corinthen und Citronensaft bereitet.

Nachdem der Sauerampfer abgekocht und gut auf einem Durchschlage abgelaufen ist, reibt man ihn durch einen feinen Durchschlag, damit die Fasern zurück bleiben, dann hat man einen Theil Corinthen blanchirt und aufgequollen, giebt sie mit einem halben Glase Weißwein und dem Safte einer halben Citrone und Zucker nach Geschmack zu dem Sauerampfer, läßt ihn damit durchstoven, und richtet ihn an. Man giebt ihn zu Carbonaden.

№ 80. Sauerampfer mit Hopfen.

Der Sauerampfer wird eben so bereitet, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben. Der Hopfen wird am Stiele etwas abgeschabt und mit Salzwasser gut abgewaschen, dann in volles kochendes gesalzenes Wasser gegeben und darin gar gekocht. Nun schüttet man ihn zu dem schon zubereiteten Sauerampfer und schwenket ihn durch. — Man giebt gespickte Fricandons von Kalbfleisch dazu.

№ 81. Spinat zu kochen.

Nachdem der Spinat verlesen und gut gewaschen, thut man ihn nebst einer Zwiebel in kochendes gesalzenes

Wasser, und wenn er gar ist, so giebt man ihn in kaltes Wasser, läßt ihn etwas darin liegen, und dann auf einem Durchschlage ablaufen. Nun drückt man ihn fest aus und hackt ihn recht fein; thut dann ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle und wenn solche geschmolzen, giebt man fein gestoßene Zwiebacks-Krumen dazu, läßt solche hellbraun rösten, schüttet dann den Spinat dazu und muß er noch einige Zeit damit schwitzen. Dann gießt man etwas gute Bouillon darauf, giebt Salz und Muskatenblüthe hinein, und läßt Alles einige Male aufkochen. Auch kann man etwas Citronensaft hinzu geben. Dann schneidet man Semmel in fingerlange und fingerbreite Streifen, röstet sie in Butter hellbraun und macht auch verlorne Eier. Nun füllt man den Spinat auf eine Schüssel, garnirt ihn mit dem gerösteten Brode und den verlornen Eiern.

№ 82. Spinat mit Rahm.

Dieser Spinat wird beim Abkochen eben so behandelt, wie der vorhergehende und ebenfalls fein gehackt. Ein gutes Stück frischer Butter wird nun mit Mehl geschwitzt und der Spinat hinzu gethan, womit er recht gut geschwitzt wird. Dann giebt man guten Rahm, Salz und Muskatenblüthe dazu und läßt ihn damit durchkochen. Nun garnirt man ihn mit Spiegel-Eiern und gerösteten Semmeln.

№ 83. Spinat auf Englisch.

Der Spinat wird eben so zubereitet, wie der vorhergehende, statt des Rahms und der Muskatenblüthe giebt man aber Bouillon und etwas Pfeffer hinzu.

№ 84. Sellerie zu kochen.

Nachdem der Sellerie geschälet und alles Harte davon geschnitten ist, schneidet man ihn in Scheiben, thut ihn in kochendes gesalzenes Wasser, läßt ihn halb gar darin kochen und legt ihn dann auf einen Durchschlag, daß alles Wasser rein ablaufe. Nun giebt man in eine Casserolle ein Stück frischer Butter, schwitzet etwas Mehl darin, giebt gute Rindfleisch-Bouillon darauf, und wenn dieses kocht, so thut man den Sellerie dazu, der darin

völlig gar gekocht wird. Zuletzt giebt man eine Prise Muskatenblüthe dazu und rührt ihn mit Eigelb ab.

№ 85. Gefüllter Sellerie.

Recht große Sellerie-Köpfe werden geschält, alles Harte davon geschnitten, ausgehöhlt und in gesalzenem Wasser einige Male übergekocht, und dann auf einen Durchschlag gelegt, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun bestreicht man sie inwendig mit geschlagenem Ei und füllt die Köpfe mit der Seite 70 № 2. beschriebenen Farce, wozu man einige Sardellen hackt; giebt dann in eine Casserolle Butter und einige Scheiben rohen Schinken, setzt die gefüllten Köpfe, doch so, daß die Fülle oben kommt, einen neben den andern hinein, und gießt so viel Bouillon darauf, daß die Köpfe noch einen Finger breit heraus stehen. Nun legt man oben und unten Feuer und läßt sie, unter fleißigem Nachsehen und Begießen gar werden, legt sie dann auf eine Schüssel, schwitzet nun etwas Mehl in Butter und thut es zu der in der Casserolle befindlichen Sauce, läßt diese damit durchkochen, giebt noch eine kleine Prise Muskatenblüthe dazu und richtet sie über die Sellerie-Köpfe an.

№ 86. Petersilien-Wurzeln mit jungen Tauben.

Nachdem die Petersilien-Wurzeln gereiniget, schneidet man sie der Länge nach durch, nimmt das inwendige Zähe heraus und schneidet sie dann in fingerlange schmale Streifen. Alsdann kocht man sie in gesalzenem Wasser halb gar und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen. Nun schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt gute Kalbfleisch-Bouillon darauf, wie auch Muskatenblüthe, thut die Wurzeln dazu, und läßt sie darin völlig gar werden. Alsdann macht man gut dressirte und gespickte Tauben in einer Braise (Seite 7 № 25.) gar. Auf jede Person rechnet man eine Taube. Wenn man die Wurzeln ganz kurz und semig eingekocht und nach Salz versucht hat, so richtet man sie um die Tauben an.

№ 87. Petersilien-Wurzeln mit jungen Hühnern.

Hiezu kann man Kapaunen oder auch ausgewachsene junge Hühner nehmen, welche man, nachdem selbige

gehörig gereiniget, in 4 Theile schneidet. Alsdann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, bestreuet die Hühner mit etwas Mehl und legt sie in die Butter, wie auch eine fein geschnittene Chalotte, und läßt sie damit anziehen, aber ja nicht braun werden. Hat man Bouillon vorräthig, so giebt man selbige darauf, sonst Wasser, womit sie halb gar kochen müssen. Dann schüttet man vorher halb gar gekochte, blos quer durchgeschnittene dicke, aber ja nicht stockige, Petersilien-Wurzeln daran, so wie auch einen guten Theil ausgequollener Rosinen, auch etwas Zucker, läßt Alles zusammen gar und semig kochen, versucht dann nach Salz, und drückt zuletzt noch etwas Citronensaft hinzu.

№ 88. Pastinacken zu kochen.

Man schneidet die Pastinacken in längliche Streifen und bringt sie mit Hühner-Bouillon und frischer Butter zu Feuer, und läßt sie damit gar und kurz einkochen. Zuletzt giebt man fein geriebene Weißbrod-Krumen darüber und läßt sie noch einige Male damit aufkochen. Auch giebt man wohl fein gehackte Petersilie dazu. Dann werden die in der Suppe gekochten Hühner dabei gegeben. Die Pastinacken werden eher gar als Wurzeln.

№ 89. Mai-Rüben zu kochen.

Nachdem sie abgeschälet, und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie in kochendes gesalzenes Wasser, worin eine gute Prise Kümmel, in ein reines Läppchen gebunden, gegeben und darin halb gar gekocht, und auf einen Durchschlag gelegt, daß alles Wasser davon ablaufe. Dann schwitzt man Mehl in Butter, giebt Hammelfleisch-Bouillon, etwas Zucker, Salz und Muskatennuß dazu und läßt die Rüben völlig gar kochen. Zuletzt streuet man noch etwas fein gehackte Petersilie hinzu. Man giebt eine grillirte Hammelbrust dazu.

№ 90. Märkische Rüben zu kochen.

Die Märkischen Rüben werden rein geputzt und abgewaschen. Dann setzt man einen guten Theil Butter auf's Feuer, und wenn solche recht heiß ist, so giebt man nicht zu wenig gestoßenen weißen Zucker dazu und läßt

ihn hellbraun werden, schüttet nun die Rüben hinzu, streuet etwas Mehl darüber und schwenket sie einige Male damit um, gießt dann kochendes Wasser darauf, so daß sie damit bedeckt sind, und läßt sie nun 2 Stunden bei gelindem Feuer, unter öfterem Anrühren, gar kochen. Sie müssen kurz eingekocht sein und eine semige Sauce haben.

Will man Kastanien hinzugeben, so verfährt man mit deren Zubereitung eben so, wie bei dem braunen Kohl (Seite 95 № 59.) angegeben ist.

№ 91. Märkische Rüben mit Hecht.

Man nimmt kleine Märkische Rüben, und, nachdem sie gereiniget und gewaschen, giebt man ein Stück frischer Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen und schwenkt die Rüben einige Male darin um, gießt nun weiße Bouillon darauf und thut ein Stück Butter dazu, läßt sie dann in 1 bis 1½ Stunde weich kochen. Dann schuppet und wäscht man einen Hecht, löset die Haut vom Rücken, spickt ihn, bindet Kopf und Schwanz zusammen, so daß er rund wird und macht ihn nun in einer Braise (Seite 120 № 2.) gar. Die Rüben rührt man mit einigen Löffel voll Bechamelle, die Seite 9 № 27. beschrieben, ab; sollte man jedoch keine Bechamelle vorräthig haben, so nimmt man einige Löffel voll süßen Rahm und etwas Kalbsbraten-Jüs. Den Rahm läßt man etwas einkochen, giebt dann die Jüs hinzu, und rührt die Rüben damit ab. Den Hecht legt man in die Mitte der Schüssel und die Rüben herum.

№ 92. Teltauer oder Ottersberger Rüben

werden eben so gekocht, wie die Märkischen Rüben.

№ 93. Steckrüben zu kochen.

Sie bekommen ein sehr schönes Ansehen, wenn man sie mit einem Ausstecher, der die Form einer Kastanie hat, ausstickt, doch muß man dahin sehen, daß man eine Sorte hat, entweder lauter gelbe oder lauter weiße, dann werden sie eben so zubereitet, wie die Märkischen Rüben. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kann man ein Mal übergekochte und abgezogene Kastanien dazu geben, und sie mit den Rüben gar werden lassen, oder man kann die Kastanien auch zubereiten, wie in № 59. angegeben, und

bei dem Anrichten die Rüben damit garniren. Auf diese Art braun zurecht gemachte Steckrüben müssen noch eine halbe Stunde länger kochen, als die Märkischen.

№ 94. Rüben-Marmelade.

Man kocht die Rüben mit Hammelfleisch-Bouillon und etwas Butter gar, reibt sie dann zu Brei, giebt etwas Pfeffer, Salz und Muskatenblüthe dazu und richtet die Marmelade an.

Man giebt eine kurz eingekochte Hammelkeule dabei.

№ 95. Kartoffel-Gries.

Gekochte Kartoffeln werden geschält und dann auf einem Reibeisen zerrieben. Diese geriebene Kartoffelmasse wird etwa Daumen hoch auf Papier gethan und zum Trocknen auf den warmen Ofen oder in einen Back- oder Bratofen gebracht. Damit kein Staub darauf fallen kann, wird ein Bogen Papier darüber gedeckt. Sie trocknen gar bald und zeigen sich im Griff hart und spröde. Da die Masse mehr oder minder zusammenhängt, so wird sie leichtlich mit den Händen zerrieben, und hat man viel, so thut man wohl, sie durch das Rollen vermittelst eines Mangelholzes, wie man bei Kuchen in Gebrauch hat, zu zerkrümeln, damit sie das griesartige Ansehen gewinnen. So vorgerichtet, werden sie in Schachteln bis zum Verbrauche aufbewahrt.

Zur Suppe von diesem klein gemachten Griese nimmt man nach Maaßgabe des Gewichts eben so viel als von anderen Griesarten, schüttet ihn in gekochte Fleischbrühe oder in Ermangelung derselben in Wasser. Es muß hierbei bemerkt werden, daß der Kartoffelgries eines Theils sehr quillt und anderntheils dazu weniger Zeit braucht, als z. B. Buchweizengrütze. In Hinsicht der Gewürze und anderer Ingredienzien bleibt dasselbe, was bei anderen Griessuppen beliebt oder gebräuchlich ist. Jederzeit wird der Wohlgeschmack erhöht, wenn man klein geschnittenen Sellerie, vorzüglich dessen Blätter, Petersilienwurzel u. s. w. hinzugefügt und die Suppe mit einem Ei abgerührt. Dieser Gries dient ferner als ein Zusatz beim Wurzelwerk, wie Rüben, Möhren, statt des Mehls, zum sogenannten Anmachen. Die Kartoffelklöße aus

diesem Gries bereitet, haben einen viel angenehmeren Geschmack, als die von frischen Kartoffeln. Der Gries wird etwa ein paar Stunden vorher eingeweicht, d. h. man giebt unter Umrühren so viel Milch oder in ihrer Ermangelung Wasser zu, als nöthig ist, daß die Masse eben nur feucht, nicht aber durchnäßt ist. Nun wird etwas Mehl, wie sonst bei Kartoffeln üblich ist, zugemengt, wozu sich das sogenannte Kartoffelmehl gut eignet. Ist die Masse zu feucht, so wird noch etwas Mehl zugegeben. Das Uebrige, wie sonst bei Kartoffelklößen. Der Gries ersetzt auch das Mehl zum Eierkuchen. Dadurch erspart man nicht nur an Eiern, sondern dieses Backwerk wird auch weit lockerer.

№ 96. Kartoffeln mit Petersilie.

Man giebt einen guten Theil Butter in eine Casserolle, thut einen Löffel voll Mehl und eine fein gehackte Chalotte hinzu, und läßt es zusammen schwitzen, dann gießt man Bouillon darauf, und wenn es kocht, so giebt man fein gehackte Petersilie und gestoßene Muskatenblüthe, wie auch die schon in gesalzenem Wasser abgekochten und abgezogenen kleinen Kartoffeln hinzu, und läßt sie so eben aufkochen. Man kann sie auch mit dem Gelben vom Ei abrühren.

№ 97. Kartoffeln auf andere Art.

Man schneidet geschälte und gewaschene rohe Kartoffeln in Scheiben, giebt dann in eine Casserolle ein Stück frischer Butter, thut die Kartoffeln hinein und schwitzt sie etwas damit. Nun giebt man Jüs (Seite 9) oder hat man die nicht, Bouillon, auch einige Scheiben rohen Schinken hinzu, und läßt sie in einer halben Stunde kurz einkochen. Man sehe aber dahin, daß man eine Sorte Kartoffeln hat, die nicht leicht entzwei gehen.

№ 98. Kartoffeln noch auf andere Art.

Nachdem man große geschälte Kartoffeln weich gekocht hat, gießt man alles Wasser davon, und reibt die Kartoffeln mit Rahm durch einen Durchschlag, giebt ein gutes Stück Butter in eine Casserolle und wenn sie geschmolzen, die durchgeriebenen Kartoffeln dazu. Sind

sie gut durchgekocht, so thut man noch eine Prise Muskatenblüthe hinzu, versucht dann wegen Salzes, richtet sie an und giebt in Butter geröstete Weißbrod-Krumen darüber. Man kann auch statt des Rahms Bouillon nehmen.

№ 99. Kartoffeln mit Buttersauce und Sardellen.

Die Kartoffeln werden rein abgewaschen und in Wasser mit Salz abgekocht, dann abgeschälet und in nachstehende Sauce, noch ganz heiß, in Scheiben hinein geschnitten. Eine fein gehackte Chalotte wird mit Butter und Mehl geschwitzt und mit guter Bouillon auf dem Feuer rund gerührt. Dann giebt man Sardellen-Butter oder, wenn man die nicht hat, einige gewässerte und von den Gräten gereinigte fein gehackte Sardellen, etwas Citronensaft, eine Prise gestoßenen Pfeffer und gehackte Petersilie hinzu, und läßt es dann nochmals aufkochen; wenn aber die Kartoffeln darin sind, dann nicht wieder, weil sie sonst hart werden.

№ 100. Kartoffeln mit Häring oder Sardellen.

Man koche nicht zu große Kartoffeln in Wasser gar, aber nicht zu mürbe, schäle und schneide sie in Scheiben. Dann thut man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, so giebt man die Kartoffeln nebst 2 fein geschnittenen Chalotten, etwas gehackter Petersilie, fein gehackten und geräucherten Schinken oder geräuchertes, gekochtes Rindfleisch und einen kleinen Anrichte-Löffel voll Bouillon hinzu, läßt sie ein Mal damit aufkochen, giebt dann den gut ausgewässerten und in Würfel geschnittenen Häring hinein. Alles wird nun noch ein Mal aufgekocht. Hat man keinen guten Häring, so nimmt man Sardellen, welche aber ebenfalls gewässert werden. Es ist hiebei zu bemerken, daß man die Kartoffeln, nachdem sie aufgekocht sind, nicht lange stehen lassen darf, sondern sie müssen so schnell als möglich zurecht gemacht und zur Tafel gegeben werden, sonst werden sie hart.

№ 101. Kartoffeln mit Sardellen.

Hiezu nimmt man eine Sorte Kartoffeln, die nach dem Abkochen nicht leicht hart werden. Nachdem nun

selbige gar sind, werden sie abgezogen und in Scheiben geschnitten. Die Sardellen werden, wenn sie von den Gräten befreiet und gewässert sind, in kleine Stücke geschnitten. Dann bestreicht man eine Schüssel stark mit guter Butter, legt einen Theil Kartoffeln darauf, dann etwas von den Sardellen, wie auch eine Messerspitze voll in Butter geschwitzter und fein gehackter Chalotten und so fährt man fort, bis Alles verpackt ist. Dann bestreuet man das Ganze mit geriebener Semmel, übergießt die Schüssel mit geschmolzener Butter und ¼ Quartier dicken sauern Rahm, setzt sie in den Ofen oder in die Tortenpfanne, läßt sie ¼ Stunde backen und giebt sie dann auf derselben Schüssel zur Tafel.

№ 102. Kartoffeln mit Fleisch und Häringen.

Abgeschälte rohe Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten. Dann bestreicht man eine tiefe Schale dick mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln hinein, bestreicht selbige mit fein gehacktem Rindfleisch, wie auch gut ausgewässerten und fein gehackten Häringen, auch etwas fein geschabte Zwiebeln und Pfeffer, bedeckt nun die Lage mit kleinen Butterstückchen und fährt dann abwechselnd so fort, bis die Schale beinahe gefüllt ist. Dann gießt man kräftige Rindfleisch-Bouillon, welche aber nicht gesalzen sein muß, darüber, deckt die Schale mit einem gut schließenden Deckel zu, stellt solche in eine Ofenröhre oder einen Backofen und läßt die Kartoffeln langsam gar werden.

№ 103. Kartoffeln zum Garniren der Gemüse.

Man kocht eine große Sorte Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser weich, zieht die Haut ab, reibt sie auf einer Reibe und stößt selbige in einem steinernen Mörser ganz fein, oder wenn man den nicht hat, giebt man sie in eine steinerne Milchsette und reibt sie mit einem Löffel so fein als möglich, giebt auf 1 ℔ der geriebenen Kartoffeln 8 Eidotter, von 6 das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Löffel voll dicken süßen Rahm, etwas Muskatenblüthe und Salz, sticht mit einem Löffel davon wie ein Klump groß in Backbutter (in Backwerk beschrieben) und backt sie auf beiden Seiten bis sie hellbraun sind.

Oder: Man schälet kleine rohe Kartoffeln, giebt einen Theil Butter in eine Pfanne und bratet sie in einer Viertel-Stunde gar und braun.

№ 104. Kartoffeln mit Essig-Sauce.

Man schälet einen Theil kleiner Kartoffeln, kocht sie dann in gesalzenem Wasser weich und gießt das Wasser davon ab. Nun verfertigt man die unter Saucen beschriebene warme Essig-Sauce, gießt selbige über die gar gekochten Kartoffeln und richtet sie an.

№ 105. Kartoffeln mit Aepfeln.

Man kocht ein Aepfelmus, aber dünner als gewöhnlich. Geschälte Kartoffeln werden nun in Wasser mit Salz zu Feuer gesetzt und wenn sie gar sind, abgegossen. Dann giebt man das Aepfelmus, so wie in Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck dazu und schwenkt es gut durch.

№ 106. Kartoffeln mit Zwetschen

wird eben so gekocht, wie die Kartoffeln mit Aepfeln, jedoch werden die Zwetschen nicht musig gekocht. Hiezu kann man auch trockne Zwetschen nehmen.

№ 107. Gefüllte Gurken.

Auf jede Person rechnet man eine große Gurke, jedoch dürfen sie nicht zu reif sein, denn sonst sind sie bitter. Man schälet sie und schneidet der Länge nach ein fingerbreites Stück heraus, höhlet sie inwendig aus und füllt sie mit der Seite 70 № 2. beschriebenen Kalbfleischfarce, schiebt dann das herausgeschnittene Stück wieder hinein, umwindet die Gurke mit einem Zwirnfaden und legt sie in eine Casserolle. Nun giebt man ein Stück frischer Butter, Jüs (Seite 9) oder gute Bouillon dazu, legt unten und oben gelindes Feuer und läßt sie, unter öfterem Anschütten der Casserolle, gar werden. Dann röstet man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, macht nun den Faden von der Gurke los und legt sie auf die Schüssel. Das braune Mehl wird dann zu der in der Casserolle befindlichen Sauce gegeben, und sollte es nicht genug sein, so gießt man noch etwas Jüs oder

Bouillon dazu, thut auch einige Citronenscheiben, wie auch 2 Löffel voll Kappern daran, läßt die Sauce noch einige Male aufkochen und richtet sie über die Gurken an.

№ 108. Gestovte Gurken.

Man schälet die Gurken, schneidet sie in 4 Theile, nimmt das Kernhaus heraus und kocht sie in gesalzenem Wasser halb gar. Dann macht man in einem guten Theile Butter etwas Mehl gelbbraun, giebt Jüs oder Bouillon, einige Nelken- und Pfefferkörner, eine Chalotte und die Gurken dazu und läßt sie völlig gar werden. Zuletzt thut man 1 oder 2 Löffel voll Dragon-Essig und Zucker hinzu. Man giebt Hammel-Carbonade dabei.

№ 109. Kürbisbrei mit Hirse.

Die Hirse wird, wie der Reis, erst mit kaltem Wasser gewaschen, dann mit kochendem abgebrühet, und mit Milch gar gekocht. Nun rührt man geschälten, in Wasser und Salz gar gekochten Kürbis zu Brei, thut ihn zu der gar gekochten Hirse mit einem Stück frischer Butter und einer guten Prise fein gestoßenen schwarzen Pfeffer, versucht nach Salz, läßt es zusammen durchkochen und giebt geschmolzene frische Butter darüber.

№ 110. Gebackener Kürbis.

Der Kürbis wird, nachdem er geschälet, in der Mitte durchgeschnitten und von den Kernen gereinigt, in Würfel geschnitten und in etwas gesalzenem Wasser gar gekocht, jedoch nicht zu weich, weil die Stücke ganz bleiben müssen, nimmt ihn mit einer Schaumkelle nun aus dem Wasser und legt ihn auf ein Sieb, damit er recht ablaufe. Macht dann einen Eierkuchen-Teig von 10 Eiern, 3 Löffel voll Mehl, ½ Quartier Milch, Zucker, Canehl, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einem Löffel voll Orangenblüthe-Wasser und 10 Loth geschmolzener und abgeklärter Butter, giebt solches zu dem Kürbis, mengt es behutsam durch, damit der Kürbis nicht zerdrückt werde. Füllt dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schale, worin der Kürbis auch zu Tisch gegeben werden kann, stellt die Schale auf Salz in eine Tortenpfanne, giebt unten und oben ein gelindes Feuer und läßt den Kürbis ½ Stunde backen. Nach Verlauf dieser Zeit

nimmt man ihn heraus, bestreicht ihn mit dem Gelben vom Ei, streuet Zucker und Canehl darauf, läßt ihn dann noch ¼ Stunde backen und muß er nun aber ganz glacirt sein.

№ 111. Gefüllte Champignons.

Man nimmt hiezu sehr große, schon aufgebrochene, jedoch noch sehr frische Champignons, macht solche gehörig rein, nimmt die Stiele von denselben, wie auch die kleinen Champignons, hackt letztere beide mit einem guten Stück frischen Speck und einer Chalotte, auch einigen gewässerten Sardellen recht fein, und mengt auch verhältnißmäßig einige Eier und etwas geriebenes Weißbrod dazu. Von dieser Farce streicht man so viel auf die großen Champignons, als man darauf bringen kann, legt sie auf eine Schüssel, worauf man frische Butter gegeben, und backt sie bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne gar und hellbraun.

№ 112. Gefüllte Champignons auf andere Art.

Die Champignons werden rein gemacht und gewaschen, wie in der vorigen Nummer beschrieben ist. Dann hackt man das Brustfleisch von einem rohen Huhne, wie auch einige Kalbspriesen (Schweser) nebst einer Chalotte recht fein. Nun reibt man 4 Loth Butter mit 2 Eidottern und etwas Muskatenblüthe zu Schaum, giebt hinzu 3—4 Loth in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, das gehackte Fleisch, 2 ganze Eier und etwas Salz, rührt Alles gut durch, streicht dann die Champignons mit Eiweiß aus, und füllt die Masse ziemlich hoch darauf. Thut nun Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen, legt die Champignons darin, giebt oben und unten Feuer und läßt sie in ¼ Stunde, indem man sie einige Male begießt, gar und braun werden. Zur Sauce macht man etwas Mehl in Butter braun, giebt Jüs (Seite 9 № 30. beschrieben), wie auch die Champignons-Stiele, welche in kleine Stücke geschnitten werden, und etwas Muskatenblüthe hinzu. Nachdem die Champignons in der Sauce gar geworden sind, gießt man noch ein Glas Rheinwein hinein, läßt sie ein Mal damit aufkochen und richtet sie über die Champignons an.

*

№ 113. Fricassee von Champignons.

Die kleinen Champignons sind hiezu die besten. Da die Schale bei diesen kleinen sehr zart ist, so wascht man sie blos in Salzwasser ab, giebt alsdann einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, thut die Champignons, nebst einer fein geschnittenen Chalotte dazu, und läßt sie auf gelindem Feuer so lange schwitzen, bis die Sauce, die sich gewöhnlich darunter zieht, alle verkocht ist. Dann giebt man gute weiße Bouillon, wie auch etwas Muskatenblüthe darauf. Eine nicht zu kleine Zwiebel wird ebenfalls hinzugethan, und wenn solche beim Kochen weiß bleibt, so sind die Champignons gut, wird sie aber schwarz, so sind giftige darunter. Hat man sie nun gut befunden und sind sie gar, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab, und drückt etwas Citronensaft dazu. Dieses Fricassee schmeckt eben so, als wenn es von jungen Hühnern zubereitet wäre.

№ 114. Trüffeln zu kochen.

Man wascht und bürstet große Trüffeln recht rein, damit nichts Sandiges daran bleibe, setzt sie dann mit Rothwein, Jüs (Seite 9 № 30.), etwas Citronensaft, einigen Chalotten, Nelken, wenigem Salz und einem Stück rohen Schinken auf rasches Feuer, läßt sie ¼ Stunde kochen, legt solche auf eine Schüssel und giebt die zurückgebliebene Sauce durch ein Sieb über die Trüffeln. Auch kann man die Trüffeln jede in ein Stück reines Schreibpapier wickeln und sie auf einer gebrochenen Serviette anrichten.

№ 115. Trüffeln als Gemüse.

Man reinigt 2 ℔ Trüffeln, wie oben erwähnt, und schneidet sie in Scheiben. Dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie hellbraun geworden, so thut man die Trüffeln nebst einer fein geschnittenen Chalotte dazu, läßt es zusammen durchschwitzen, giebt dann gute Jüs (Seite 9 № 30.) und von einer Citrone den Saft, nebst ¼ ℔ gut ausgewässerter und fein gehackter Sardellen und einigen Glas Rothwein hinzu. Die Trüffeln werden nun in ¼ Stunde gar gekocht. Zuletzt macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl

in Butter braun, rührt solches zu den Trüffeln und läßt es gut mit durchkochen. Dann röstet man Semmelscheiben auf Kohlen hellbraun, legt sie auf eine Schüssel, und richtet die Trüffeln darüber an.

№ 116. Birnen mit Schinken.

Zu diesem Gerichte schneidet man daumdicke Scheiben Schinken, so viele als Personen zu Tische sind, und schneidet die Schwarte davon. Ist er reichlich salzig, so legt man ihn 2 Stunden in kaltes Wasser und setzt ihn damit auf eine warme Stelle. Dann legt man die Scheiben in eine Casserolle, giebt die geschälten Birnen nebst etwas Canehl und Citronenschale dazu und läßt sie dann mit Wasser eben bedeckt 2—2½ Stunden langsam kochen. Sind die Birnen nicht süß genug, so giebt man etwas Zucker daran, auch zu der Sauce etwas klar gerührte Stärke, damit sie nicht zu dünn bleibt. Nun legt man auf Kohlen geröstete Semmelscheiben in eine Schüssel, giebt darauf die Schinkenscheiben und darüber die Birnen. Man muß aber recht reichlich Sauce haben, weil diese in das Brod zieht. Will man das Brod dazu nicht geben, so schmecken auch Kartoffeln-Klöße in die Sauce getunkt recht gut dazu.

№ 117. Fleisch- oder Johannis-Lauch mit Rosinen.

Von dem Lauche schneidet man das Grüne ab. Sind die Knollen schon dick, so schneidet man sie in der Länge nach durch, die kleinen bleiben ganz; thut alsdann das verlesene Lauch in kochendes gesalzenes Wasser, läßt es halb gar darin kochen, und legt es auf einen Durchschlag, daß es ablaufe. Nun schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, füllt fette Rindfleisch-Bouillon darauf, giebt das Lauch nebst einem halben oder ganzen Pfunde in Bouillon halb gar gekochter Rosinen, je nachdem man viel oder wenig Lauch hat, dazu, und läßt beides mit einander gar und kurz einkochen. Zuletzt giebt man noch etwas Zucker und einige Löffel voll Weinessig hinzu. Gewöhnlich wird das in der Suppe gar gekochte Rindfleisch dazu gegeben.

№ 118. Gefüllte Zwiebeln.

Hiezu nimmt man große weiße Zwiebeln, schälet und kocht sie ¼ Stunde in vollem Wasser, legt sie auf einen Durchschlag und gießt 3 bis 4 Mal kaltes Wasser darüber, höhlt sie behutsam aus, so daß in die Oeffnung ein großer Klump hinein geht, und füllt sie alsdann mit der Seite 70 № 2. beschriebenen Farce, bestreicht sie überher mit Eidottern, giebt etwas frische Butter, 2 kleine Stücke Zucker, etwas Muskatenblüthe, einige Nelken, 2 kleine Biergläser voll Jüs oder Bouillon (Seite 9 und 13). Bedient man sich der letztern, so muß man aber einige Scheiben rohen geräucherten Schinken dazu geben, damit die Bouillon mehr Kraft erhalte. Die Zwiebeln müssen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein, dann legt man unten und oben Feuer und läßt sie, unter öfterem Begießen, ganz kurz einschmoren. Nun giebt man die Zwiebeln auf eine Schüssel, und sollte die Sauce nicht semig genug sein, so schwitzet man etwas Mehl in Butter, thut es dazu, läßt es mit durchkochen und richtet sie dann über die Zwiebeln an.

№ 119. Gefüllte Zwiebeln auf andere Art.

Die Zwiebeln werden nicht abgekocht, sondern roh ausgehöhlt, dann mit der Seite 70 № 2. beschriebenen Farce angefüllt, auf eine Schüssel gelegt und einen guten Theil frischer, nicht zu stark gesalzener Butter darunter gegeben. Diese setzt man in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer, und läßt sie gar und braun backen. Man muß sie während des Backens einige Male mit der unter den Zwiebeln befindlichen Butter begießen. Eine Sauce von starker Jüs wird dazu gegeben.

V.

Von Fischen.

A. Flußfische.

Das Kochen der Fische.

Das Kochen der Fische geschieht gewöhnlich auf folgende Art: Alle Flußfische, welche blau gekocht werden sollen, müssen ausgenommen, in Stücke geschnitten und gewaschen, aber nicht geschuppt werden, und dann, mit Essig begossen, ein wenig stehen bleiben. Sie werden in scharf gesalzenem kochenden Wasser gar gekocht. Es muß kein Gewürz daran gegeben werden, weil dadurch der feine Fischgeschmack verloren geht. Seefische werden hingegen in kaltem Wasser zu Feuer gebracht. Zuvor müssen selbige jedoch rein ausgenommen sein. Vor dem Gebrauche schneidet man daher allen Fischen vorsichtig den Bauch auf, hütet sich aber die Galle, die nahe am Kopfe sitzt, mit zu zerschneiden. Alsdann nimmt man sie aus, hebt Leber, Rogen oder Milch auf, welche mit dem Fische gekocht wird, wäscht ihn gut aus, und verfährt dann mit dem so zubereiteten Fisch, wie weiterhin vorgeschrieben ist.

№ 1. Saures Gelee zu Fischen u. s. w.

8 Stück abgebrannte Kalbsfüße und 4 ℔ Kalbfleisch vom Halse werden in 1 Quartier guten Essig und so viel Wasser, daß die Füße darin schwimmen, zu Feuer gebracht, und 5 Stunden langsam gekocht. Wenn es rein geschäumt ist, giebt man einige Zwiebeln, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, ein paar Petersilienwurzeln, Salz nach Geschmack, und ist es nicht sauer genug, auch noch Essig dazu; dann giebt man es durch ein Sieb. Ist es erkaltet, wird alles Fett rein abgenommen und das Gelee in eine Casserolle gegeben. Findet man es zu steif, so giebt man noch etwas Essig und Wasser hinzu, klärt es mit dem Weißen von 8 Eiern, legt eine Serviette in ein nicht zu enges Sieb, und gießt es heiß so oft durch, bis es klar ist.

№ 2. Fisch-Braise.

Der Boden einer Casserolle wird mit Speck- und Schinkenscheiben belegt, und dazu noch Petersilienwurzeln, einige schwarze Pfefferkörner, wie auch 3—4 Chalotten und einige Citronenscheiben dazu gegeben. Den gar zu machenden Fisch legt man darauf, gießt verhältnißmäßig Weißwein und gute Bouillon darauf, bedeckt den Fisch überher mit dünnen Speckscheiben, giebt dann unten und oben Feuer und läßt ihn gar werden.

№ 3. Aale blau zu kochen.

Man kann den Aal, sowohl ohne die Haut, als auch mit derselben, blau kochen. Im letzteren Falle muß er mit Salz und Wasser so lange abgerieben werden, bis nichts Schleimiges mehr darauf ist. Dann wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und mit Essig begossen, womit man ihn so lange stehen läßt, bis er blau ist, dann thut man in Wasser etwas Salz, einige Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, eine Handvoll Salbei, etwas Essig nach Geschmack, und wenn es kocht, so legt man den Aal hinein und läßt ihn eine kleine halbe Stunde kochen. Soll er warm gegessen werden, so giebt man geschmolzene Butter, Essig und fein gehackte Petersilie dabei. Soll er kalt gegessen werden, dann nur Essig und Oel, auch gehackte Petersilie.

№ 4. Aale in Rothwein.

Nachdem die Aale abgezogen und gereinigt sind, werden sie in Stücke geschnitten, gewaschen und abgetrocknet. Nun legt man in eine Casserolle Zwiebeln, einige Nelken und etwas Pfeffer, Dragon und ein Lorbeerblatt, legt die Aale darauf, streuet Salz darüber, ein paar Löffel voll Essig und so viel Rothwein, daß die Aale bedeckt sind, setzt sie auf's Feuer und kocht sie gar, legt sie dann auf einen Durchschlag und sucht das Gewürz davon. Folgende Sauce wird dazu bereitet.

Man läßt 2 Löffel voll feines Oel heiß werden, giebt einige gehackte Chalotten, Eierkuchenlauch, Dragon und Petersilie dazu und läßt dies zusammen schwitzen. Giebt nun 4 Loth Butter und 2 Löffel voll Mehl dazu, auch etwas Jüs und von der Brühe, worin die Aale gekocht

sind, nebst etwas Weinessig und ein Glas Rothwein oder Portwein. Nachdem die Sauce etwas gekocht, rührt man sie durch ein Sieb, giebt kleine Klümpe von Kalbfleisch hinein und kocht sie gar, richtet die Aale an und giebt die Sauce mit den Klümpen darüber.

№ 5. Aal auf dem Roste.

Nachdem der Aal abgezogen, ausgenommen, gewaschen und der Kopf weggeworfen ist, schneidet man ihn in Stücke, bestreuet ihn mit Salz und läßt ihn so eine Stunde liegen. Dann trocknet man ihn rein ab, steckt ihn auf kleine hölzerne Spieße, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und bratet ihn auf einem mit Speck bestrichenen Roste auf gutem Kohlenfeuer halb gar. Nun füllt man in eine Casserolle so viel gute Bouillon, als man Sauce bedarf, um den Aal völlig gar zu kochen, hat man etwa Jüs (wie Seite 9 beschrieben), so ist diese der Bouillon vorzuziehen, giebt noch hinzu Dragon, einige schwarze Pfefferkörner, Chalotten, 1 Lorbeerblatt und einige Citronenscheiben, einige Glas Franzwein, legt nun den Aal, aus dem die hölzernen Spieße genommen worden, hinein und kocht ihn völlig gar. Dann nimmt man den Aal heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und wenn sie nicht semig genug ist, so wird etwas Mehl in Butter gelbbraun gemacht und hinzugegeben, und einige Male damit durchgekocht. Zuletzt kommen noch einige Löffel voll Kappern dazu.

№ 6. Aal auf dem Roste auf andere Art.

Hiezu muß man einen Aal von 2—3 ℔ schwer nehmen, zieht solchem die Haut ab und schneidet ihn in Stücke, wendet selbige in geschmolzener Butter, dann in Zwiebacks-Krumen, vermengt mit etwas gestoßenem Nelkenpfeffer, schwarzem Pfeffer und Salz, um, steckt sie an kleine Spieße, legt zwischen jedes Stück ¼ von einem Lorbeerblatt, und läßt sie, unter öfterem Bestreichen mit einer in geschmolzener Butter getauchten Feder, schön hellbraun und auf beiden Seiten gar werden, richtet sie dann an und giebt in Hälften geschnittene saftige Citronen dabei.

№ 7. Roulade von Aal.

Hiezu nimmt man gern so große Aale, als man erhalten kann, zieht ihnen die Haut ab, wirft den Kopf weg, schneidet sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide und das Rückgrat heraus, wäscht sie und streuet Salz darüber, womit sie 2 Stunden liegen müssen. Alsdann hackt man hart gekochte Eier, Petersilie, rothe Rüben, ausgewässerte Sardellen, aber jedes allein. Nun trocknet man den Aal ab, legt ihn auf ein Speckbrett breit auseinander, streicht dann die gehackten Sardellen mit einem Messer auf den Aal, legt alsdann quer über denselben daumbreite Streifen Eigelb, Petersilie, rothe Rüben, Eiweiß und so fahre man fort, bis man ganz herunter ist. Nun streuet man fein gehackte Chalotten und fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber, und fängt dann von dem Kopfende an ihn aufzurollen, wickelt ihn aufgerollt in eine Serviette und bindet auf beiden Seiten sie recht fest, so daß er recht stramm darin ist. Darnach giebt man in eine Casserolle halb Essig, halb Wasser, einen guten Theil Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer, etwas Salz und läßt den Aal hierin eine Stunde kochen. Es muß aber so viel Flüssigkeit darauf sein, daß er davon bedeckt ist. Nun nimmt man ihn heraus, und da er durch das Kochen etwas lose in der Serviette geworden ist, so bindet man ihn wieder fest, legt ihn zwischen 2 reine Bretter, beschwert ihn mit einem Steine und läßt ihn so erkalten. Wenn man ihn anrichten will, so nimmt man ihn aus dem Tuche und schneidet runde Scheiben davon. Will man die Aal-Roulade in Gallerte anrichten, so giebt man, nachdem der Aal in Scheiben geschnitten, Consommé (Seite 8 № 26.), worin etwas Dragon-Essig oder Citronensäure sich befindet, darüber. Man kann auch die unter Saucen beschriebene kalte Sardellensauce dazu geben.

№ 8. Aal in Gallerte.

Nachdem der Aal abgezogen und gereinigt ist, schneidet man ihn in Stücke, legt selbige einige Augenblicke in kochendes Wasser, und setzt sie dann mit 2 Theilen Jüs (Seite 9), 1 Theil recht scharfen Weinessig und 1 Theil Franzwein, einigen Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz zu Feuer.

Wenn die Aale gar sind, so nimmt man sie aus der Sauce, gießt selbige durch ein Sieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, klärt man sie ab, und giebt den Tags vorher von 4 Kalbsfüßen gekochten und vom Fette und Bodensatze gereinigten Stand, der Seite 119 № 1. angezeigt, dazu, und setzt es nochmals zu Feuer. Wenn es wieder kocht, so versucht man wegen des Salzes und der Säure, sollte es nicht sauer genug sein, so drückt man noch den Saft von einer Citrone dazu und klärt es dann mit dem Weißen von 4 Eiern. Nun läßt man 2 Anrichte-Löffel voll von dieser Gallerte durch einen Geleebeutel in eine Form laufen, und ist diese erkaltet, so legt man einige Citronenscheiben und den Aal darauf und die übrige Gallerte gießt man noch darüber. Wenn Alles gehörig kalt und steif geworden ist, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, damit die Gallerte sich löse, deckt eine Schüssel darauf und kehrt sie um.

№ 9. Aal in Gallerte auf andere Art.

Man reinigt und wäscht 2—3 dicke Aale, schneidet sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit 3 Theilen Wasser und 1 Theil sehr guten Weinessig, Salz, etwas Nelken- und schwarzem Pfeffer, 6 Stück Chalotten, Muskatenblüthe und 1 Lorbeerblatt zu Feuer und läßt sie damit ¼ Stunde kochen. Darauf gießt man die Brühe durch ein Sieb, legt den Aal wieder hinein, läßt ihn darin erkalten und hebt alles Fett davon ab. Nun nimmt man den Aal auch heraus, giebt zu der Brühe die Gallerte von 6 Kalbsfüßen, die aber auch vom Fette und Bodensatze befreiet sein muß, setzt dies auf's Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, thut man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu, und läßt es hiemit aufkochen. Man schäumt es nun ab und giebt es einige Male durch einen Geleebeutel. (Findet man die Brühe während des Kochens nicht sauer genug, so kann man noch den Saft von 1—2 Citronen dazu drücken.) Ist dieses geschehen, so läßt man etwas Gallerte in eine Schüssel oder in eine Form laufen, legt darauf einige Citronenscheiben, dann den Aal, dann Gallerte, dann Aal und Gallerte, und so fort, bis Beides verbraucht ist. Beim Anrichten muß man die Form einen Augenblick in warmes Wasser

tauchen, damit die Gallerte sich löse, aber zu warm darf sie nicht werden, weil sie sonst flüssig wird.

№ 10. Aal-Fricassee.

Nachdem der Aal abgezogen ist, werden die Floßfedern abgeschnitten, auch wird derselbe ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann wird er in kochendem Wasser, worin einige Chalotten und Salz befindlich, halb gar gekocht. Nun schwitzet man etwas Mehl und eine fein gehackte Chalotte in Butter, füllt etwas Bouillon dazu, und wenn es kocht, so giebt man den Aal, wie auch einige Citronenscheiben hinzu, und läßt ihn völlig darin gar kochen. Alsdann rührt man einige Eidotter mit etwas Muskatenblüthe und einem Glase Rheinwein klar und giebt solches unter beständigem Rühren zu der kochenden Sauce. Hat man keinen Rheinwein, so nehme man Kappern.

№ 11. Aal-, Hecht- oder Karpfen-Ragout.

Hiezu kann man den übriggebliebenen Fisch benutzen. Ist er blau abgekocht, so macht man die Schuppen davon, dann verfertigt man eine Ragoutsauce von etwas in Butter braun gemachtem Mehl, wozu man braune Bouillon, etwas fein geschnittene Chalotten, gestoßenen Pfeffer, Citronenscheiben, Kappern und ein kleines Glas Rothwein giebt. Hat die Sauce so lange gekocht, bis die Zwiebel gar ist, so giebt man den Fisch mit Fisch- oder Fleischklößen hinein und läßt Alles zusammen aufkochen.

№ 12. Hecht blau zu kochen.

Nachdem der Hecht ausgenommen und gewaschen, legt man ihn auf eine Schüssel und gießt ¼ Stunde vorher, ehe man ihn kochen will, Weinessig darauf. Dann legt man ihn in kochendes Wasser, worin Salz, 1—2 Lorbeerblätter, einige Chalotten und Nelkenpfeffer sich befinden, läßt ihn gar kochen, und giebt die unter Saucen beschriebene Petersilien-Sauce, oder geschmolzene Butter, fein gehackte Petersilie, auch Essig und Oel, jedes allein, dabei. Der Hecht wird aber nicht geschuppt.

№ 13. Hecht auf der Schüssel.

Man schuppt und reiniget den Hecht, wascht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab, schneidet ihn in

3 Finger breite Stücke, legt jedes Stück, eins neben das andere auf eine Schüssel, und giebt zwischen jedes Stück nicht zu kleine Stücke frischer Butter. Nun hackt man einige ausgewässerte Sardellen mit einer Chalotte und etwas Butter ganz fein, füllt 2—3 Löffel voll guter Jüs (Seite 9) dazu, rührt es durch ein Sieb, giebt noch den Saft einer halben Citrone, wie auch etwas Muskatenblüthe, gestoßenen Pfeffer und Salz dazu, und gießt es dann auf den Hecht. Diesen setzt man mit der Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt ihn, unter öfterem Begießen, in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar werden. Man muß die Stücke mitunter umwenden, damit sie sich nicht ansetzen.

№ 14. Hecht auf dem Roste gebraten.

Hiezu darf man die Hechte nicht leichter als 1 ℔ schwer nehmen. Sind sie noch etwas größer, so ist es desto besser. Nachdem selbige recht rein geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, spaltet man sie in der Mitte durch, nimmt das Rückgrat heraus, schneidet den Kopf ab, kerbt sie etwas ein und streuet Salz darüber, womit sie eine Zeitlang liegen müssen. Dann schwitzet man einige fein gehackte Chalotten und fein gehackte Petersilie in einem guten Theile Butter, legt den Hecht hinein, giebt einige Löffel voll Dragon-Essig darauf, und wendet ihn gut in der Butter um. Nun legt man ihn auf den Rost und bratet ihn gar. Während des Bratens bestreicht man ihn einige Male, vermittelst einer Feder, mit der Butter, worin der Hecht umgewendet ist. Dann macht man zur Sauce ½ Löffel voll Mehl in Butter braun, gießt so viel Jüs (Seite 9) als man Sauce bedarf, darauf, auch giebt man Citronensaft nach Geschmack und gestoßenen Pfeffer hinzu, läßt es zusammen aufkochen, versucht nach Salz und richtet die Sauce über den Hecht an.

№ 15. Gespickter Hecht.

Von dem Hechte wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, die Haut, die am Rücken sitzt, abgelöset und dieser mit feinem Speck gespickt. Dann giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, schneidet eine Chalotte dazu und läßt sie hellbraun werden, legt

nun den Fisch hinein, giebt unten und oben Feuer und läßt ihn, unter fleißigem Begießen, in einer halben Stunde gar werden. Dann macht man eine Sauce von etwas in Butter braun gemachtem Mehl, Jüs, Citronensaft und Muskatenblüthe, und läßt es zusammen aufkochen. Beim Anrichten gießt man einige Löffel voll über den Hecht, die andere giebt man dabei.

№ 16. Gespickter Hecht mit Sardellen-Sauce.

Man schuppt und reinigt einen nicht zu kleinen Hecht, löset die Haut vom Rücken und spickt ihn, bindet dann Kopf und Schwanz zusammen und macht ihn in einer Fisch-Braise, wie Seite 120 № 2. beschrieben, gar. Alsdann rührt man 6 Loth Butter mit ½ Löffel voll Mehl eben, giebt ¼ ℔ gut ausgewässerte fein gehackte Sardellen und nach und nach so viel Bouillon, als man Sauce nöthig hat, hinzu, setzt es auf's Feuer und reibt es gut auseinander und wenn es eben gekocht hat, so nimmt man es herunter und rührt es durch ein Sieb, setzt es dann wieder auf's Feuer, und giebt noch hinzu den Satz, der sich unter dem Fische befindet, wovon man aber alles Fett abnehmen muß, 4 Loth Kappern, einige Citronenscheiben, etwas Muskatenblüthe, und zum bessern Geschmack 1 Glas Rheinwein, und läßt Alles nochmals aufkochen. Sollte die Sauce zu dünn sein, so rührt man sie mit einigen Eigelb ab. Man richtet nun die Fische an, und giebt einige Löffel voll von der Sauce darüber, die andere aber dabei.

№ 17. Hecht am Spieße gebraten.

Nachdem man einen vierpfündigen Hecht geschuppt, gewaschen und einige Male eingekerbt hat, streuet man Salz darüber und läßt ihn ½ Stunde darin liegen. Nun trocknet man ihn ab, löset die Haut vom Rücken und spickt ihn. Dann sticht man den Spieß der Länge nach durch den Kopf und Leib des Hechts, so daß er am Rückgrat herunter liegt, bindet den Kopf und Schwanz fest und an der einen Seite des Rückgrats sticht man mit einer Packnadel, worin sich feiner Bindfaden befindet, von inwendig hinein und über das Rückgrat hinüber von innen wieder heraus, und bindet ihn so fest, als wenn man einen Hasen

am Spieße befestigte. Dann giebt man Butter in die Bratpfanne, und läßt ihn, unter fleißigem Begießen, in ½ Stunde gar werden. Man giebt dazu eine Sardellensauce mit Kappern, welche unter Saucen beschrieben.

№ 18. Farcirter Hecht.

1½pfündige Hechte werden geputzt und gewaschen. Dann löset man das Fleisch von beiden Seiten ab, doch so, daß der Kopf und Schwanz am Rückgrate des Hechtes sitzen bleibt, und sucht alsdann aus dem abgelöseten Fleische alle kleinen Gräten heraus. Nun schwitzet man dieses mit ¼ ℔ Butter und einer fein gehackten Chalotte einige Minuten, legt es darnach auf ein Brett, daß es kalt werde, und hackt es dann mit 4 Loth Rindermark oder gutem Speck ganz fein. Nun nimmt man 3 bis 4 Loth in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Weißbrodkrumen, von 3 Eiern das Gelbe, 2 ganze Eier, etwas Muskatenblüthe und Salz dazu, rührt es gut durch, und giebt mit der Farce dem Fische seine gehörige Form wieder, bestreicht ihn dann mit geschlagenem Ei und wendet ihn in gestoßenem Zwieback um. Dann thut man in eine Casserolle Butter und etwas Speckscheiben, legt den Fisch darauf, macht oben und unten ein gelindes Feuer und läßt ihn, unter öfterem Begießen, in einer halben Stunde gar werden. Man giebt eine Austern- oder Trüffeln-Sauce dazu. Auch kann man, statt das Hechtfleisch in Butter zu schwitzen, es roh nehmen, dann giebt man ¼ ℔ fein gehacktes Kalbfleisch dazu, und ¼ ℔ Butter wird mit einer fein gehackten Chalotte geschwitzt.

№ 19. Farcirter Hecht auf andere Art.

Hiezu muß man wenigstens einen 3pfündigen Hecht nehmen. Nachdem er recht sauber geschuppt und gewaschen ist, schneidet man ihn im Rücken auf, nimmt das Rückgrat und die Eingeweide sorgfältig heraus, wascht ihn recht rein und trocknet ihn mit einem Tuche aus. Dann schneidet man inwendig, wo das Rückgrat gesessen, das Fleisch möglichst heraus, hackt solches mit ¼ ℔ ausgewässerter Sardellen, 1 Chalotte, 6 Loth Rindermark oder Speck recht fein, rührt dann ¼ ℔ Butter mit 4 Eigelb zu Schaum, giebt den gehackten Fisch, 3 ganze Eier,

eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, eine Handvoll geriebener Semmel-Krumen, etwas gestoßene Muskatenblüthe, Pfeffer und fein gehackte Petersilie dazu. Dann bürstet und wascht man ¼ ℔ Trüffeln ganz rein, schneidet solche in kleine Würfel und thut auch selbige mit 2—3 Löffel voll Jüs (Seite 9) zu der Masse. Nun rührt man Alles gut durch, versucht nach Salz, füllt alsdann diese Farce in den Hecht und nähet ihn am Rücken mit starkem Zwirn weitläuftig wieder zu, nur muß man so tief fassen, daß das Fleisch nicht ausreißt. Darnach giebt man auf eine Schüssel, worauf man ihn zu Tisch geben kann, ein gutes Stück Butter, etwas gute Bouillon, einige Scheiben rohen Schinken, ganze Nelken, Chalotten und 1 Petersilienwurzel. Bindet nun den Schwanz und Kopf des Hechts zusammen und legt ihn darauf. Alsdann setzt man die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt ihn, unter fleißigem Begießen, in 1 Stunde gar backen. Man giebt eine Austern-Sauce dabei. Wenn man den Hecht anrichten will, so schneidet man den Faden heraus und nimmt den Schinken davon, begießt ihn dann mit etwas Sauce und giebt die übrige in einer Sauciere dabei.

№ 20. Hecht mit Bechamelle.

Der Hecht wird, nachdem er geschuppt und gewaschen ist, in der Mitte der Länge nach gespaltet, das Rückgrat und die Gräten herausgenommen und in Stücke geschnitten. Dann läßt man ihn in Salz und Wasser, worin einige Lorbeerblätter, Zwiebeln und 8 bis 10 Pfefferkörner gegeben, gar kochen, legt ihn nun auf ein Sieb, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun legt man ihn in eine Casserolle, giebt eine Bechamelle (Seite 9 beschrieben) darüber und läßt sie recht heiß werden, aber nicht kochen. Sollte man keine Bechamelle vorräthig haben, so setzt man ein Stück frischer Butter auf's Feuer, schneidet etwas rohen Schinken in feine Stücke, legt ihn zu der Butter, läßt es zusammen durchschwitzen, und giebt dann etwas Kalbsbraten-Jüs noch dazu. Wenn es geschmolzen, so gießt man süßen Rahm und ein wenig Mehl mit Milch angerührt hinzu, und läßt es zusammen aufkochen.

№ 21. Hecht mit Caviar.

Der Hecht wird, nachdem er ausgenommen und gewaschen, blau abgekocht. Den Caviar rührt man mit gutem Provencer-Oel, einer Prise gestoßenen Pfeffer und dem Safte einer halben Citrone ganz klein. Dann giebt man unter beständigem Rühren noch so viel Oel hinzu, daß es flüssig wird. Sollte es nicht sauer genug sein, so drückt man noch Citronensaft hinzu. Nun richtet man den Hecht auf einer Schüssel an und giebt die Sauce dabei.

№ 22. Filets von Hecht

werden eben so bereitet, wie bei Barsch № 83. angegeben.

№ 23. Gepökelter Hecht.

Ein 2—3pfündiger Hecht wird geschuppt und gehörig gereiniget, dann in beliebige Stücke geschnitten; mengt nun unter das benöthigte Salz Nelken- und schwarzen Pfeffer, wie auch 2—3 zerpflückte Lorbeerblätter, bestreuet den Hecht damit und läßt denselben so einige Tage stehen. Will man Gebrauch davon machen, so wird er in Wasser, worin man eine Zwiebel gegeben, gar gekocht. Man servirt denselben zu Kartoffeln mit Senf und Butter.

№ 24. Gefüllter Hecht mit Weinsauce.

Hiezu darf man den Hecht nicht unter 2 ℔ schwer nehmen, ist er noch etwas größer, so ist es desto besser, dann wird er gehörig gereinigt und mit etwas Salz bestreuet, womit er 2 Stunden liegen bleibt, wendet ihn auch während dieser Zeit einige Male um, schneidet dann am Rücken die schwarze Haut weg und spickt ihn daselbst. Zur Farce nimmt man einen kleinen Hecht, sucht alle Gräten heraus, schneidet ihn nebst eben so viel Kalbfleisch in kleine Würfel, schwitzt beides in Butter, nebst einer fein gehackten Chalotte, halb gar und hackt es ganz fein; dann fügt man hinzu ein mit einem guten Stücke frischer Butter verfertigtes Rührei von 4 Eiern, von 2 rohen Eiern das Gelbe, wie auch 8 Loth in Wasser eingeweichtes und stark wieder ausgedrücktes Weißbrod, fein gestoßene Muskatenblüthe, schwarzen Pfeffer und Salz, rührt nun Alles recht gut durch, füllt etwas davon in

den Bauch des Hechts und nähet ihn fein zu, giebt dann in eine etwas tiefe Schüssel so viel Butter, worin der Fisch gar werden kann, legt ihn nebst der noch übrigen Farce, die man mit einem Löffel zusammen gedrückt hat, hinein, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, giebt unten und oben Feuer und läßt ihn darin gar werden; zieht er nicht genug Sauce, so giebt man etwas Bouillon darunter. Zur Sauce nimmt man ein Stück Butter, welches man zu Schaum rührt, giebt dazu einen kleinen Löffel voll Mehl, 4 Eidotter, ¼ Bouteille Weißwein, etwas guten Essig, etwas Wasser, einige Scheiben von einer guten Citrone, 2—3 Löffel voll Kappern, Zucker nach Geschmack und etwas von der Jüs, die sich unter dem Fisch befindet, läßt dann die Sauce unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen und giebt sie zu dem angerichteten Fisch.

№ 25. Hecht-Fricassee.

Nachdem der Hecht gehörig gereinigt ist, schneidet man ihn in drei fingerbreite und eben so lange Stücke, sucht so viel möglich die Gräten heraus und trocknet ihn ab. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter und 2 fein geschnittenen Chalotten auf's Feuer, und wenn die Butter geschmolzen ist, legt man den Hecht hinein, läßt ihn einige Minuten schwitzen, streuet dann etwas Mehl darüber, schwenket ihn damit um und läßt ihn noch kurze Zeit schwitzen. Nun gießt man ein wenig Bouillon darauf, und auch 3 ausgegrätete und gewaschene fein gehackte Sardellen fügt man hinzu. Hiermit muß er noch einige Minuten kochen, dann sieht man nach, ob der Hecht gar ist. Die Sauce rührt man mit einigen Eidottern und einer guten Prise Muskatenblüthe ab, drückt auch den Saft einer halben Citrone dazu. Zuletzt fügt man noch einen guten Theil von den Bärten gereinigter und mit deren Wasser und etwas Citronensaft steif gemachter Austern, die aber nicht mehr kochen müssen, daran.

№ 26. Frittüren von Hecht, Karpfen u. s. w.

sind in der X. Abtheilung unter Ragout ꝛc. beschrieben.

№ 27. Hecht mit der Weinsauce.

Wenn der Hecht geschuppt, in Stücke geschnitten und gewaschen ist, wird er in Wasser mit Salz und etwas Gewürz weich gekocht. Zur Sauce nimmt man einen Löffel voll Mehl in einem Stücke wohlschmeckender Butter geschwitzt, giebt dazu etwas weiße Bouillon oder von dem Fischwasser, etwas Weißwein, gestoßene Muskatenblüthe, ein paar Citronenscheiben, etwas Saft davon und Zucker nach Geschmack, läßt sie aufkochen, rührt sie mit einigen Eigelb ab und giebt auch zuletzt einige Löffel voll Kappern daran. Wer es liebt kann auch ausgewässerte und von den Gräten gereinigte fein gehackte Sardellen dazu geben.

№ 28. Fricandeaux von Hecht.

Ein großer Hecht wird gut gereinigt, geschuppt und die Haut ganz fein mit einem Messer abgelöset. Dann schneidet man ihn in handbreite Stücke, zieht alle Gräten heraus und spickt ihn mit feinem Speck. Der Hecht wird nun in einer Fisch-Braise, Seite 120 № 2., gar gekocht, dann herausgenommen und die Braise dick eingekocht, welche durch ein Sieb über den Fisch gegeben wird. Statt der Braise giebt man auch wohl eine kräftige Austern- oder Weinsauce mit Kappern und Sardellen dabei. (Siehe unter Saucen.)

№ 29. Hecht in der Sauce.

Diese Fische werden gehörig geschuppt und gereinigt, dann in beliebige Stücke geschnitten, in eine breite Schüssel gelegt, mit Salz bestreuet, worin sie 2 Stunden liegen müssen, auch während dieser Zeit öfter umgekehrt, dann mit einem reinen Tuche abgewischt und in eine Pfanne, worin sich ein guter Theil hellgelb gemachter Butter befindet, gelegt, und wenn sie einige Minuten auf der einen Seite geschwitzt, so daß sie gelblich werden, so legt man sie auf die andere Seite und läßt sie auch da gelblich werden. Dann legt man die Stücke behutsam in einen breiten Topf, giebt Bouillon, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, etwas Muskatenblüthe, auch etwas gestoßene Zwiebacks-Krumen, 1 oder 2 kleine Chalotten und die Butter, worin die Fische geschwitzet sind, dazu,

deckt sie dann fest zu und läßt sie langsam gar kochen, wendet sie auch vorsichtig um, damit die Stücke nicht entzwei brechen, zuletzt kommen auch noch einige Löffel voll Kappern daran, womit der Fisch noch etwas kochen muß. Sollte die Sauce nicht säuerlich genug sein, so giebt man noch einige Tropfen Citronensaft hinzu. Wenn die Sauce nicht rund genug sein sollte, so kann man selbige mit dem Gelben von 2 Eiern abrühren. Diese Fische müssen aber nicht in schlammigen Teichen gelegen haben, sonst schmeckt dieses Gericht schlecht.

№ 30. Karpfen blau zu kochen.

Will man den Karpfen blau kochen, so schuppt man ihn nicht, nimmt ihn aber sorgfältig aus, damit man die Galle nicht zerdrückt, hebt dann Leber und Milch auf und wäscht ihn ab. Nun theilt man ihn in der Länge durch und schneidet ihn in beliebige Stücke. Eine Viertel-Stunde, ehe man ihn kochen will, begießt man ihn mit Weinessig, wovon er blau wird. Dann setzt man Wasser auf's Feuer, worin man Salz gegeben, auf jedes Pfund Karpfen muß man aber eine Handvoll rechnen, und wenn das Wasser kocht, so giebt man den Karpfen nebst dem Eingeweide hinein, läßt ihn einige Minuten kochen und hebt ihn behutsam mit einer Schaumkelle heraus. Man giebt eine Meerrettigsauce, unter Saucen beschrieben, oder geschmolzene Butter dazu.

№ 31. Karpfen auf dem Roste.

Nachdem der Karpfen, der nicht zu klein sein muß, abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, spaltet man ihn in der Länge nach durch und trocknet ihn dann ganz rein ab. Nun macht man eine Marinade von gehackten Chalotten, etwas Provencer-Oel, dem Safte von einer Citrone, Wein, auch Salz, gehackter Petersilie und Dragon, rührt es durch und läßt es auf dem Feuer lauwarm werden, gießt es dann über den Karpfen, worin er ½ Tag, bei öfterem Umwenden, liegen muß. Dann legt man ihn auf den Rost, läßt ihn, bei starkem Kohlenfeuer und unter öfterem Bestreichen mit der Marinade, in ¼ Stunde auf beiden Seiten gar werden. Man dreht ihn aber oft um, damit die Marinade recht einziehe. Nun schwitzt

man einige Chalotten in guter frischer Butter und giebt noch Jüs, 1 Glas Wein und Citronensaft nach Geschmack dazu. Das Eingeweide der Karpfen kocht man in gesalzenem Wasser, mit einer Zwiebel und Gewürz versehen, gar. Man nimmt es dann aus dem Wasser, legt es in die kochende Sauce, läßt es ein Mal darin aufkochen und richtet sie nun über die gebratenen Karpfen an.

№ 32. Karpfen in der Tortenpfanne.

Sobald der Karpfen gereinigt ist, legt man ihn auf eine Schüssel und biegt ihn nach dieser rund, bestreuet ihn mit Zwiebacks-Krumen und giebt einige Löffel voll sehr guten Provencer-Oel oder ein Stück Butter, etwas Essig, wie auch etwas Wasser, gestoßenen Pfeffer, einige Chalotten und gehackte Petersilie, auch Salz dazu, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben gelindes Feuer und läßt ihn in einer kleinen Stunde gar backen.

№ 33. Karpfen mit der Orangensauce.

Nachdem der Karpfen geschuppt, rein gemacht und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke, setzt ihn mit halb Bier, halb Rothwein, einigen Gewürznelken, einem kleinen Stück Butter, Salz und etwas Zucker zu Feuer und läßt ihn kurz einkochen. Dann hat man von einer bittern Orange die Schale ganz fein ab- und in kleine Stücke geschnitten und in kochendem Wasser einige Male abkochen lassen. Man gießt alsdann auf die Schale Rothwein und läßt sie damit einkochen. Nun schwitzt man Mehl in Butter, thut die eingekochte Orangenschale, wie auch etwas Saft der Orange und ein Glas Rothwein zu dem geschwitzten Mehle, rührt es gut durch und giebt es zu der Fisch-Sauce, womit es nochmals aufkochen muß, dann versucht man nach Zucker und Salz und richtet den Fisch an.

№ 34. Karpfen mit Rothwein en Matelotte.

Beim Schlachten des Karpfen wird das Blut aufgefangen und er dann, wie gewöhnlich, rein gemacht und in Stücke geschnitten. Dann schwitzt man Mehl in Butter braun, thut es in eine Casserolle, und giebt 3 Theile Rothwein, 1 Theil Jüs (Seite 9 № 30.), einige Nelken, einige

Chalotten, etwas Citronenschale, eine Stange Canehl, Salz und etwas Zucker dazu. Nun trocknet man den Karpfen ab, legt ihn in die Sauce und läßt ihn so lange bis er gar ist darin kochen. Alsdann verdünnt man das Blut mit etwas Rothwein, giebt noch einige Citronenscheiben zu dem Fische, rührt ihn mit dem Blute ab und richtet ihn an.

№ 35. Karpfen mit der Judensauce.

Man schneidet einen Teller voll rein gemachter Zwiebeln in runde Scheiben, einen Teller voll Rockenbrod in Scheiben, eine Citrone in feine Scheiben, nimmt dazu eine kleine Handvoll schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer und ganze Nelken. Der Karpfen wird nun zubereitet, wie beim Fricassee beschrieben ist, und schichtweise mit Salz, Butter, Lorbeerblättern und obigen Sachen in eine Casserolle gelegt. Dann wird er mit zwei Theilen süßem weißen Bier, einem Theil Rothwein und einem Theil Bouillon oder Wasser so eben bedeckt und langsam in ¾ Stunden gar gekocht. Wenn er zu herbe schmecken sollte, so giebt man zuletzt etwas Zucker daran.

№ 36. Karpfen mit polnischer Sauce.

Man macht einen guten Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt alsdann dazu ½ Quartier gute Bouillon und ¼ Quartier Kirschsaft, etwas Nelken, Canehl und Citronenschale. Wenn dieses kocht, legt man den wie zum Karpfen-Fricassee zubereiteten Karpfen hinein, läßt ihn in einer halben Stunde gar kochen und salzt ihn nach Geschmack. Ist der Kirschsaft ohne Zucker eingemacht, so muß Zucker zugegeben werden.

№ 37. Gespickter Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird ihm, wie beim Hechte beschrieben, die Haut abgezogen und er dann mit schönem rothen Speck auf der obern Seite gespickt. Dann legt man ihn in eine Pfanne, begießt ihn mit hellbrauner Butter, legt einen Deckel darauf, giebt Kohlen oben und unten und backt ihn in einer Stunde unter stetem Begießen gar. Man giebt eine beliebige kräftige Sauce dazu.

№ 38. Karpfen mit Biersauce.

Man sticht den Karpfen mit einem spitzen Messer in den Schwanz und hebt das daraus fließende Blut auf. Nachdem wird er geschuppt und abgewaschen. Nun schneidet man ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus und auch das am Rückgrate befindliche Blut, welches man zu dem andern giebt. Dann spaltet und wäscht man ihn. Ist es ein kleiner Karpfen, so schneidet man jede Hälfte nur ein Mal durch, ist er aber größer, so muß man mehrere Stücke davon schneiden. Alsdann legt man ihn in eine Casserolle, giebt einige geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 6 Gewürz-Nelken, 6 Nelken- und 6 schwarze Pfeffer-Körner und etwas Salz hinzu. Nun gießt man so viel Weiß- oder nicht zu bitteres Braunbier darauf, daß er so eben damit bedeckt ist, legt dann, einen porcellainenen Teller darauf, damit der Fisch fest liegt, und läßt ihn ¼ Stunde kochen, nimmt dann den Karpfen heraus, legt ihn auf eine Schüssel und deckt ihn zu. Nun macht man etwas Mehl in Butter braun, giebt es nebst einem Stück Butter und etwas Zucker zu der Sauce und läßt sie damit rund kochen, dann gießt man zu dem Blute etwas Weinessig oder Citronensäure, und rührt die Sauce damit ab. Sie darf aber mit dem Blute nicht wieder kochen, sonst gerinnet sie.

№ 39. Karpfen mit Biersauce auf andere Art.

Der Karpfen wird beim Zurichten eben so behandelt, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt. Nachdem er in Stücke geschnitten, legt man ihn nebst Leber und Milch und einem kleinen Stück Butter in eine Casserolle, und giebt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürz-Nelken, auch Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz dazu. Dann gießt man halb Weißwein, halb Bier so viel darauf, daß er eben damit bedeckt ist, deckt einen Teller fest darauf, daß er nicht in die Höhe koche, und läßt ihn ¼ Stunde schnell einkochen. Nun schwitzt man einen kleinen Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter, thut noch ¼ ℔ gut ausgewässerte und fein gehackte Sardellen, wie auch eine Handvoll Kappern und etwas Citronensaft dazu, und läßt es zusammen einige Male durchschwitzen. Alsdann richtet man den Karpfen auf

einer Schüssel an, giebt das Mehl zur Sauce und auch das Blut, welches mit etwas Wein verdünnt ist, hinzu, läßt sie, unter beständigem Rühren, aufkochen, und giebt sie dann über die Karpfen.

№ 40. Paupiettes von Karpfen.

Der Karpfen, welcher nicht zu klein sein muß, wird gereinigt, wie schon mehrmals angezeigt. Dann spaltet man ihn in der Länge nach durch, nimmt die Gräten heraus, und löset die Haut ab. Nun schneidet man so viel von dem dicken Fleische des Karpfens ab, wie man zur Farce nöthig hat, sucht auch noch das gute, am Kopfe und an den Gräten befindliche Fleisch ab und macht davon eine Fischfarce, wie beim Hecht № 17. beschrieben. Dann bestreicht man eine jede Hälfte des Karpfens mit Eigelb, und legt von der Farce einen kleinen Finger hoch darauf, rollt jede auf, umwindet sie mit Zwirnfaden, oder steckt einen kleinen Spieß von Holz darin. Nun legt man beide Hälften in eine gute Fischbraise, wie Seite 120 № 2. angegeben, und macht sie in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar. Man giebt eine Sardellen- oder Austern-Sauce dazu, wozu man den Satz der Braise, doch ohne Fett, mit benutzt.

№ 41. Gefüllter Karpfen.

Hiezu muß man große Karpfen nehmen, und nachdem man sie geschuppt und gereinigt hat, schneidet man auf der einen Seite das Fleisch herunter, macht davon eine Fischfarce, wie in № 14. beschrieben, bestreicht die abgeschnittene Seite des Fisches mit Eigelb und giebt dem Karpfen mit der Farce die gehörige Form wieder. Nun bestreicht man ihn abermals mit Ei und bestreuet ihn mit Semmelkrumen. Man kann ihn oben einkerben oder auch ihn mit einem kleinen Löffel die Form der Schuppen geben. Dann giebt man auf eine Schüssel geschmolzene Butter nebst einigen Scheiben guten Speck und einigen Scheiben rohen Schinken, auch etwas gute Bouillon, legt den Karpfen mit der Seite, wo das Fleisch sitzt, darauf, begießt die obere Seite mit der geschmolzenen Butter und setzt ihn in eine Tortenpfanne. Man legt nun unten und oben Feuer und läßt ihn, unter

fleißigem Begießen, in einer halben Stunde gar werden. Eine Sardellen- oder Austern-Sauce giebt man dabei.

№ 42. Karpfen à la Tartarienne.

12 Loth Butter läßt man braun werden, giebt ein paar Löffel voll Mehl dazu und läßt dieses so braun als möglich schwitzen, aber ja nicht anbrennen. Dann giebt man eine gelbe und eine Petersilien-Wurzel, einen Kopf Sellerie, eine Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, etwas Pfeffer und ein paar Nelken dazu, jedoch müssen erstere Sachen in kleine Stücke geschnitten werden, giebt Bouillon darauf und läßt dies zusammen gar kochen. Nun giebt man noch ein paar Glas Rothwein und etwas Citronensaft dazu, daß es angenehm sauer schmeckt und rührt die Sauce durch ein Sieb. Während dem hat man die Karpfen geschuppt, etwas Essig darüber gegossen und in Salzwasser gar gekocht. Sie werden auf einer Schüssel angerichtet und die Sauce darüber gegeben.

№ 43. Karpfen in Gallerte.

Zu 2 Stück zweipfündiger Karpfen nimmt man 2 gut gereinigte Kalbsfüße, hackt sie mehrere Male ein, und giebt ein gutes Quartier Wasser darauf, schäumt sie gut ab und läßt sie so lange kochen, bis nur noch ½ Quartier Stand darauf ist. Wenn man nun den Karpfen so zubereitet hat, als wenn man ihn blau sieden wollte, so legt man ihn in eine gut verzinnte Casserolle, giebt den Stand von den Kalbsfüßen, ½ Quartier Wasser, ½ Quartier Weinessig, 1 Lorbeerblatt, 3 bis 4 Chalotten, einige Nelken, etwas schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack dazu und läßt ihn in ¼ Stunde gar kochen. Man nimmt nun die Karpfen heraus und will man sie aufbewahren, so thut man sie in einen Topf, will man sie aber gleich gebrauchen, in eine Form, legt aber immer Citronenscheiben dazwischen. Dann klärt man die gekochte Gallerte mit Eiweiß, wie Seite 4 № 12. beschrieben, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, giebt man sie durch ein Sieb oder eine Serviette, die man über einen umgekehrten Stuhl festgebunden hat und gießt sie dann über die Karpfen.

№ 44. Aspic von Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, in Stücke geschnitten, das Rückgrat ausgelöset und gut gewaschen in eine Casserolle, die Schuppenseite nach unten, zwei Schicht hoch gelegt. Alsdann giebt man darauf einige Citronenscheiben, 1 bis 2 Zwiebeln, Nelken, ganzen Pfeffer, Salz, 2 Löffel voll Weinessig und gießt dann eine Bouteille Weiß- oder Rothwein hinzu. Wenn der Karpfen gar ist, nimmt man ihn heraus und legt ihn in einen Porcellan-Kump, läßt die Brühe bis zur Hälfte einkochen, gießt sie durch ein Sieb über den Fisch und läßt es kalt werden, damit es gallert. Das Geschirr wird dann in heißes Wasser gehalten und der Kump dann auf eine Schüssel umgestülpt. Sollte er nicht genug gallern, so kann man auch etwas Stand von Kalbsfüßen hinzugeben.

№ 45. Fricassee von Karpfen.

Nachdem der Karpfen gehörig geschuppt, gespalten und die Flossen abgeschnitten sind, schneidet man ihn in beliebige Stücke. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter auf's Feuer und schwitzt darin nach Verhältniß Mehl mit etwas Chalotten. Nun giebt man gute kräftige weiße Bouillon darauf, und wenn selbige kocht, giebt man den gut zubereiteten Fisch hinein, streuet etwas Muskatenblüthe darüber und legt einige Citronenscheiben darauf. Nur muß man dahin sehen, daß nicht mehr Sauce da ist, als daß eben der Fisch darin bedeckt ist. Nun läßt man ihn in ½ Stunde gar kochen und wird er dann mit einigen Eiern und einem Glase Rheinwein legirt.

№ 46. Gebratene Karpfen, gefüllt mit Austern.

Wenn der Karpfen geschuppt und ausgenommen ist, wird er gespickt. Der Bauch wird mit einer Portion Austern, welche mit etwas Salz, Muskatenblüthe und Pfeffer bestreut sind, gefüllt, beim Einpacken legt man einige Citronenscheiben und frische Butter dazwischen und nähet den Fisch zu, begießt ihn mit Butter und brät ihn saftig gar. Man giebt eine Austernsauce dazu, woran man einige Sardellen hackt.

№ 47. Frischen Lachs zu kochen.

Der frische Lachs wird, nachdem er ausgenommen und gewaschen ist, in 2 Finger breite runde Stücke geschnitten, dann auf eine Schüssel gelegt und mit Weineſſig übergossen, worin er ¼ Stunde liegen bleibt. Nun wird Wasser aufgesetzt, worin man Salz gegeben, auf jedes Pfund Lachs, wenn man ihn warm zur Tafel geben will, eine Handvoll gerechnet; soll er aber kalt gegessen werden, so muß man weniger Salz nehmen, weil der Lachs in dem Wasser kalt werden muß. Dann giebt man noch in das Wasser einige Zwiebeln, Nelken- und schwarzen Pfeffer, 1 oder 2 Lorbeerblätter, und Essig nach Geschmack; man kann auch statt des Essigs so viel Weißwein und eine ganze Citrone, in Scheiben geschnitten, dazu nehmen, die Citrone muß aber sehr reif sein. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, so legt man den Lachs nebst dem Eingeweide hinein, und läßt ihn in 10 Minuten langsam gar kochen. Das oben aufkochende Fett wird mit einem Löffel rein abgefüllt. Wird er warm gegessen, so giebt man Essig und geschmolzene Butter dabei, soll er aber kalt gegessen werden, eine kalte Essigsauce dazu.

№ 48. Frischer Lachs auf dem Roste gebraten.

Nachdem der Lachs geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er in fingerdicke Stücke geschnitten. Nun legt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit etwas Salz und begießt ihn mit Dragon-Essig. Sollte man den nicht vorräthig haben, so nimmt man gewöhnlichen, giebt dann aber einige fein gehackte Chalotten dazu und läßt ihn eine Stunde darin liegen. Dann wendet man ihn in Provencer-Oel um und bestreuet ihn mit Pfeffer und läßt ihn auf nicht zu schwachem Kohlenfeuer, auf einem mit Speck bestrichenen Roste, gar braten, wendet ihn auch während des Bratens einige Male um, und bestreicht ihn vor dem Umwenden mit etwas Provencer-Oel. Man kann eine Austern-Sauce oder Kraft-Sauce mit Kappern, wie unter Saucen beschrieben, dabei geben. Soll er kalt gegessen werden, so legt man ihn in Consommé (Seite 8 № 26.), wozu man etwas Dragon-Essig gegeben, oder den Saft einer Citrone gedrückt hat.

№ 49. Frischer Lachs auf dem Roste gebraten auf andere Art.

Der Lachs wird gereinigt und geschnitten, wie vorher gesagt. Dann macht man eine Marinade von Petersilie, Chalotten, ausgewässerten Sardellen, Kappern, Dragon, Alles fein gehackt, und etwas fein gestoßenem schwarzen Pfeffer. Dann schwitzt man einen guten Theil frischer Butter, giebt die gehackten Ingredienzien und Citronensaft so viel, daß es sauer genug ist, dazu, setzt es Alles auf's Feuer und wenn es warm ist, legt man den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen. Dann bestreicht man einen Rost mit Speck, und bratet ihn auf gutem Kohlenfeuer, unter öfterem Bestreichen vermittelst einer Feder mit der Marinade, auf beiden Seiten in einer kleinen Viertel-Stunde gar. Zur Sauce nimmt man die übriggebliebene Marinade, giebt noch hinzu 2 Glas Franzwein, einige Löffel voll guter Jüs (Seite 9 № 30.) und läßt es zusammen aufkochen. Findet man die Sauce nicht sauer genug, so drückt man noch etwas Citronensaft hinzu.

№ 50. Fricandon von Lachs.

Man nehme hiezu ein beliebiges großes Stück, theile es und schneide die obere Haut herunter. Dann wird es gespickt und in der Seite 120 № 2. beschriebenen Fischbraise in einer kleinen halben Stunde gar gemacht. Man giebt die unter Saucen beschriebene Eier-Sauce mit Essig dabei.

№ 51. Paupiettes von Lachs.

Bei der Zubereitung dieser Paupiettes verfährt man eben so, wie bei dem Karpfen angezeigt. Man giebt aber eine Kräuter- oder Kappern-Sauce dazu.

№ 52. Lachs auf der Schüssel

wird eben so bereitet, wie Schellfisch auf der Schüssel, nur läßt man die Austern beim Lachs weg.

№ 53. Lachs à l'Italienne.

Der frische Lachs wird eben so zubereitet, wie zum Fricandon, № 50., nur muß man dazu das Mittelstück

des Fisches nehmen und es sehr dicht vollspicken. Dann legt man ihn in eine Fischbraise (Seite 120 № 2.), worin er beinahe bedeckt ist, und belegt oben die Spickseite mit feinen Speckscheiben. Nun deckt man die Casserolle fest zu, legt Kohlen oben auf und kocht ihn in einer guten halben Stunde gar. Die Braise kann man als Sauce gleich benutzen, oder statt deren folgende Sauce à l'Italienne dazu geben: Mit einem Eßlöffel voll Mehl wird ¼ ℔ Butter klar gerührt, dann hackt man 12 Stück Austern, 4 Sardellen, eine Chalotte fein und giebt dieses nebst einem kleinen Löffel voll Kappern dazu. Man füllt nun nach Bedarf Blanc (Seite 9) oder Bouillon dazu und auch den Saft von 2 Citronen drückt man daran. Zuletzt rührt man die Sauce mit 2 Eigelb ab. Nun legt man den Lachs auf eine Schüssel, belegt ihn mit einer Glace (Seite 10 № 31.) und servirt die Sauce dazu.

№ 54. Lachs zu räuchern.

Der Lachs wird, nachdem er ausgenommen und der Kopf abgeschnitten, in 2 Theile, der Länge nach, gespalten. Alsdann wascht und trocknet man ihn rein ab und schneidet ihn auf der Seite, wo die Schuppen sitzen, in der Mitte der Länge nach, ein Mal ¼ Zoll tief ein. Nun reibt man ihn mit pulverisirtem Salpeter und gestoßenem Pfeffer auf beiden Seiten ein, bis daß es schäumt, nimmt noch eine Handvoll Salz, womit er ebenfalls eingerieben wird, jedoch hüte man sich, gar zu viel Salz zu nehmen, weil er nur blos einen lieblichen Geschmack davon erhalten muß. Dann legt man beide inwendige Seiten wieder zusammen, legt ihn 4 bis 5 Tage in eine Molle, und begießt ihn während dem täglich einige Male mit der darunter gelaufenen Salzsohle. Nachdem hängt man ihn an einen Bindfaden, welcher da, wo der Kopf gesessen, durchgezogen ist, dicht vor den Rauchfang, damit er schnell, in 2—3 Tagen, geräuchert werde. Man sehe aber öfters darnach, weil er sonst leicht zu trocken werden könnte.

№ 55. Lachs-Forellen.

Nachdem sie rein gemacht, werden sie mit etwas Salz bestreuet und mit Essig übergossen, dann mit eben dem Gewürze, wie der Lachs gekocht, nur muß man sich beim

Kochen in Acht nehmen, denn er wird sehr leicht gar. Man giebt geschmolzene Butter und Petersilie, auch Essig und Oel dabei.

№ 56. Forellen blau zu kochen.

Will man die Forellen blau kochen, so verfährt man eben so, wie bei Zubereitung des Hechtes angezeigt. Dann giebt man sie in kochendes Wasser, worin einige Chalotten, auch Nelken- und anderer Pfeffer (oder kein Gewürz) befindlich, und läßt sie, wenn es große Forellen sind, in 10, und sind es kleine, in 6 Minuten gar kochen. Man giebt geschmolzene Butter, Weinessig und gehackte Petersilie, jedes allein, oder eine warme Petersilien-Sauce dabei.

№ 57. Forellen in Consommé.

Diese werden eben so behandelt, wie bei den vorhergehenden angezeigt, nur werden sie nicht rund zusammen gebunden, sondern wenn sie gar sind, wird der Leib auseinander gebogen und platt, so daß der Rücken oben ist, auf eine Schüssel gelegt. Man giebt dann zu einer, Seite 8 beschriebenen, guten Consommé Dragon-Essig oder Citronensäure nach Geschmack und gießt davon so viel über die Forellen, daß sie damit bedeckt sind.

№ 58. Forellen mit der Weinsauce.

Die Forellen werden blau abgekocht, wie oben bemerkt ist. Zur Sauce nimmt man dieselbe Sauce, wie beim Hechte № 27. angegeben ist. Statt dieser Sauce kann man auch ohne Butter weiß gebranntes Mehl mit etwas Fischwasser anrühren und Muskatenblüthe, gestoßenen Zwieback, eine Zwiebel, Pfeffer, einige Citronenscheiben und zuletzt guten Rothwein zugeben und durchkochen lassen, welche Sauce über die Forellen gegeben wird.

№ 59. Forellen mit der Citronen-Sauce.

Man kocht die Forellen blau und giebt sie gleich bedeckt zu Tische. Während des Kochens bereitet man die Sauce von 3 mit etwas Wasser ebengerührten Eigelb, wozu 4 Loth Butter, eine in Scheiben geschnittene Citrone, Salz und etwas Fischwasser kommen. Diese Sauce wird auf dem Feuer abgerührt und zu Tisch dabei gegeben.

№ 60. Neunaugen zu braten und zu mariniren.

Die Neunaugen werden in ein Geschirr mit ein paar Handvoll Salz geworfen, daß sie sich darin todt laufen. Dann wischt man sie mit einem reinen Tuche ab und brät sie bei starkem Kohlenfeuer auf dem Roste gar. Man kehrt sie aber beim Braten oft um. Dann kocht man Essig auf, worin etwas Salz, Lorbeerblätter, Nelken- und schwarzer Pfeffer und 1 bis 2 Chalotten sich befinden, läßt ihn erkalten, legt die Neunaugen dann in einen Steintopf und gießt den Essig darüber. So kann man sie mehrere Wochen conserviren. Will man sie warm essen, so giebt man, nachdem sie auf dem Roste gar geworden sind, die unter Saucen beschriebene warme Essigsauce dabei.

№ 61. Karauschen zu kochen.

Nachdem die Karauschen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in Stücke, kocht sie in gesalzenem Wasser, worin Gewürz und Zwiebeln, gar. Man giebt die unter Saucen beschriebene Buttersauce mit Rahm dabei.

№ 62. Gebratene Karauschen.

Wenn selbige gehörig gereiniget und in Stücke geschnitten sind, legt man sie einige Stunden, ehe man sie braten will, in Salz, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen um. Man backt sie in heißer Butter hellbraun, richtet sie an und giebt die unter Saucen beschriebene Kappern-Sauce oder auch Citronensaft dabei.

№ 63. Schleie blau zu kochen.

Nachdem der Schlei ausgenommen und in Stücke geschnitten, wird er mit kaltem Essig übergossen, um ihn zu blauen; dann wird er in kochendem Wasser gar gekocht. Auf jedes Pfund Schlei rechnet man eine Handvoll Salz. Man giebt ihn mit geschmolzener Butter, Essig und gehackter Petersilie oder mit Petersilien-Sauce, unter Saucen beschrieben, zu Tisch.

№ 64. Schleie zu braten.

Hiezu wird der Fisch geschuppt, in Stücke geschnitten, in Ei und Zwiebackskrumen umgekehrt und in Butter hellbraun gebacken. Bei jungen Erbsen zu geben.

№ 65. Schleie in Gelee.

Hiezu wird der Schlei blau abgekocht, wie oben angegeben, und dann in das Seite 119 angegebene Gelee gelegt und darin kalt zu Tisch gegeben.

№ 66. Fricassee von Schleien.

Dieses wird eben so bereitet, wie das Aal-Fricassee Seite 124 № 10.

№ 67. Schleie mit Specksauce.

Da man von den Schleien mit kochendem Wasser den Schleim herunter schaben muß, so schlägt man sie vorher mit einem Stück Holz auf den Kopf, um sie zu tödten, gießt dann das kochende Wasser darüber und schabt schnell, damit die Haut nicht herunter gehe, mit einem Messer alle Schuppen und allen Schleim ab, legt sie darauf gleich in kaltes Wasser, wascht sie ab und schneidet sie in Stücke. Nun thut man sie in kochendes gesalzenes, mit Gewürz und Zwiebeln versehenes Wasser und läßt sie darin gar kochen. Man giebt die unter Saucen beschriebene braune Specksauce dabei.

Man kann die Schleie auch in Butter braten, dann werden sie aber vorher eingekerbt. Auch kann man dieselbe Sauce, aber statt des Specks Butter nehmen, und zuletzt einen guten Löffel voll Kappern dazu geben.

№ 68. Schleie mit der Dillsauce.

Die Schleie werden, nachdem sie geschlachtet und ausgenommen, in Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser, worin ein wenig Essig gegossen, gar gekocht. Nun läßt man 6 Loth Butter, einen Löffel voll Mehl, eine Handvoll gehackter Dille und etwas Salz zusammen schwitzen, giebt Milch dazu, läßt dies kochen, rührt die Sauce mit 3 Eigelb ab und servirt sie zu den Schleien.

№ 69. Schleie mit Rothwein.

Nachdem die Schleie, wie vorher angezeigt, gereinigt sind, schneidet man sie in Stücke, legt sie in eine Casserolle und giebt darauf 2 Theile Rothwein, 1 Theil Jüs (Seite 9), 1 kleines Lorbeerblatt, 2—3 Stück Chalotten, einige Gewürznelken, Citronenscheiben und Salz und läßt den Fisch gar kochen. Zuletzt macht man in einem guten Stück Butter einen halben Löffel voll Mehl braun, nimmt die Schleie aus der Sauce, giebt das braune Mehl hinzu, läßt es gut mit durchkochen und gießt sie dann über den Fisch.

№ 70. Schnäpel zu kochen.

Nachdem man die Schnäpel gut geschuppt und ausgenommen hat, schneidet man sie in Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser, worin Gewürz, Salz und Zwiebeln sich befinden, zu Feuer und läßt sie in 5 Minuten gar kochen. Dann giebt man eine braune Kappern-Sauce, die unter Saucen beschrieben, dazu.

№ 71. Gebratene Schnäpel.

Gereinigt werden sie eben so, wie in voriger Nummer angezeigt. Nun werden sie über den Rücken quer eingeschnitten, aber nicht zu tief, und mit Salz überstreuet, womit man sie einige Stunden liegen läßt, auch einige Male umgewendet, damit das Salz einziehe. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei um und bratet sie in der Pfanne mit Butter auf beiden Seiten in 15 Minuten gar. Man giebt eine weiße Sardellensauce, die unter Saucen beschrieben, dabei.

№ 72. Sandart (Zander) zu kochen.

Von dem Sandart werden, vermittelst einer Reibe, die Schuppen herunter gerieben. Man nimmt ihn dann aus, wirft die Kinnladen weg, giebt ihn in kochendes Wasser, worin einiges Gewürz und Zwiebeln befindlich, und läßt ihn in einer Viertel-Stunde gar werden. Man giebt geschmolzene Butter, Essig und gehackte Petersilie, auch eine Petersiliensauce, wie unter Saucen beschrieben, dazu.

№ 73. Filets von Sandart

werden eben so bereitet, wie in № 83. bei Barschen angegeben.

№ 74. Sandart mit Austernsauce.

Nachdem der Sandart gehörig gereinigt und gewaschen ist, löset man auf einer Seite die Haut ab, spickt ihn und läßt ihn in der Seite 120 № 2. beschriebenen Fischbraise in einer kleinen halben Stunde gar werden. Man giebt die unter Saucen beschriebene Austernsauce dabei.

№ 75. Sandart mit Senfsauce.

Wenn der Sandart gehörig gereinigt ist, schneidet man ihn in Stücke, giebt ihn in kochendes gesalzenes Wasser, worin Gewürz und Zwiebeln befindlich, und läßt ihn gar kochen. Man giebt die unter Saucen beschriebene Senfsauce dabei.

№ 76. Sandart zu backen.

Wenn der Sandart zubereitet und gewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten und mit Salz bestreuet einige Stunden hingestellt. Nun wird er abgetrocknet, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit gestoßenen Gewürznelken und Muskatenblüthe, dann mit gehackten Chalotten, Sardellen und gestoßenem Zwieback bestreuet. Alsdann bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streuet auch obige Masse dick darüber, legt den Fisch hinein, auf den noch klein gepflückte Butter gegeben wird und setzt die Schüssel dann in eine Tortenpfanne. Man giebt nun oben und unten Feuer und wenn er beinahe gar gebacken ist, gießt man etwas kräftigen Wein darüber und läßt ihn völlig gar backen.

№ 77. Barben mit der Buttersauce.

Nachdem die Barben geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, kocht man sie mit etwas Gewürz in Salzwasser gar, zieht ihnen die Haut ab und legt sie in eine Schüssel. Die Sauce hat man während dem aus Bouillon, Butter, Ingwer, Pfeffer, Muskatenblüthe und gehackter Petersilie etwas semig bereitet, und gießt diese heiß über den Fisch, worin dieser noch einige Minuten auf glühenden Kohlen heiß werden muß.

№ 78. Barben auf dem Roste zu braten.

Die Barben werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann an den Seiten einige Male eingeschnitten, mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Salz bestreuet und auf dem Roste gar gebraten. Dann bereitet man eine weiße Sauce von frischer Butter, Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz, 2 Sardellen, einer kleinen heilen Zwiebel, einem halben Löffel voll Wasser und einem Löffel Weinessig und rührt nun die Sauce mit etwas Mehl durch und giebt solche dann zum Fisch.

№ 79. Barsche zu kochen.

Die Barsche werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann in Stücke geschnitten und mit eben demselben Gewürze, wie die Karpfen, in gesalzenem Wasser in 10 Minuten gar gekocht. Man giebt eine Buttersauce oder auch geschmolzene Butter, Essig und Petersilie dabei.

№ 80. Barsche in der Sauce.

werden eben so bereitet, wie Hecht in der Sauce № 29.

№ 81. Barsche à la Jonas.

Ein Selleriekopf, 2 bis 3 Petersilienwurzeln, einige gelbe Wurzeln und ein paar Zwiebeln werden in kleine Stücke geschnitten, dies Alles in einem Topf mit Wasser gar gekocht und auch ein Lorbeerblatt, etwas Nelkenpfeffer und Pfeffer dazu gegeben. Während dem hat man die Barsche gehörig gereinigt und in Stücke geschnitten, giebt gehörig Salz in die Brühe und kocht die Fische darin gar. Nun nimmt man 8 Loth Butter, giebt 2 Löffel voll Mehl, eine klein geschnittene Zwiebel und ein Stück zerschnittenen Schinken dazu, läßt dies durchschwitzen, aber ja nicht braun werden, giebt von der Brühe, worin die Fische gekocht sind, dazu, wie auch etwas Muskatennuß, einige Citronenscheiben und eine Messerspitze voll Ingwerpulver. Alsdann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt und sollte sie nicht sauer genug sein, kann man noch etwas Citronensaft dazu geben.

*

№ 82. Barsche zu braten.

Nachdem sie gehörig gereiniget, schneidet man sie in Stücke, kerbt sie fein ein und läßt sie eine Stunde in Salz liegen, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen um. Nun giebt man Butter in die Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, legt man die Barsche hinein und backt sie bei schnellem Feuer auf beiden Seiten hellbraun.

№ 83. Filets von Barschen.

Man löset die Haut von dem Barsche, so wie auch das Rückgrat und so viel wie möglich die Gräten heraus und schneidet ihn in nicht zu große Stücke, die man einkerbt. Dann giebt man in eine Schüssel etwas Weißwein, den Saft einer Citrone, etwas geschmolzene frische Butter, fein gehackte Chalotten und Salz, legt den Barsch 2 Stunden hinein und wendet ihn auch während dieser Zeit fleißig um. Nun macht man eine Farce von 4 Loth frischer Butter, welche man mit 2 Eigelb zu Schaum rührt, giebt dann die geriebenen Krumen von einer Semmel, wie auch 30 fein gehackte Austern, eine fein geschnittene Chalotte, wie auch etwas Muskatenblüthe hinzu, rührt Alles gut durch und streicht diese Farce in die eingekerbten Fischstücke. Dann überzieht man eine Schüssel inwendig stark mit Butter, legt den Fisch darauf, bestreicht ihn oben mit geschmolzener Butter, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt den Fisch gar werden. Zu der Sauce giebt man noch etwas Blanc (Seite 9 № 29.) und einige Eidotter.

№ 84. Gefüllte Barsche

werden eben so bereitet, wie gefüllte Hechte № 24. und nimmt man zum Füllen die unter № 5. Seite 71 beschriebene Fischfarce von Barschen.

№ 85. Barsche in Consommé.

Nachdem man einpfündige Barsche gut gereinigt hat, nimmt man sie, nebst dem Rückgrat, aus, löset das Fleisch dicht auf der Haut ab, schneidet sie in nicht zu kleine Stücke, kocht sie dann in 2 Theilen Bouillon, 1 Theil Weißwein, einigen Löffeln voll Essig, mit 3—4 Chalotten,

Pfefferkörnern und Salz ab. (Hat man keine Bouillon, so kann man auch statt deren Wasser nehmen und läßt sie darin erkalten). Nun schneidet man gut gewässerte Sardellen ganz fein, giebt einige Löffel voll Kappern, einige Citronenscheiben, wie auch so viel Consommé, als man Sauce bedarf, dazu, hält es über Feuer und rührt es durch, daß es sich mit einander vereinige, es darf aber nur so eben warm werden, dann drückt man den Saft einer Citrone dazu, gießt es über die Barsche, die man aus der Brühe genommen hat, worin sie gekocht sind, und giebt sie kalt zur Tafel.

№ 86. Aspic von Barschen

wird eben so bereitet, wie das von Karpfen № 44.

№ 87. Brassen zu kochen.

Kann man einen großen 2—3pfündigen Brassen haben, so wird man im Geschmacke sehr viel Aehnliches mit dem Karpfen finden; die kleinen sind zu grätig und daher nicht sehr zu empfehlen. Der Brasse wird nicht geschuppt, nur ausgenommen, ist er groß, getheilt und in handbreite Stücke geschnitten und, wie bei Karpfen beschrieben, in Essig blau gemacht. Da er eine sehr große Leber hat, so muß man sie sehr sorgfältig aufheben, und nebst dem Fische in kochendem Wasser, worin die zum Fische gehörigen Gewürze und Zwiebeln sind, einige Male überkochen lassen. Man richtet ihn dann an und giebt eine Petersilien-Brühe, oder auch, wie zum Karpfen, angemachten Meerrettig dazu.

№ 88. Brassen zu braten.

Wenn der Fisch von allen Schuppen gereinigt und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke, kerbt diese Stücke fein ein und bestreuet sie mit Salz, worin man sie 1 Stunde liegen läßt, wischt solche dann mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie in Mehl um und bratet sie in frischer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten hellbraun. Man servirt dazu eine Kappernsauce, die unter Saucen angezeigt.

№ 89. Brassen auf dem Roste gebraten.

Wenn die Brassen gehörig gereinigt sind, wischt man die davon geschnittenen Stücke ab, kerbt sie auf beiden

Seiten ein und wendet sie in geschmolzener Butter um, bestreuet sie mit gestoßenen Zwiebackskrumen, worunter Salz und Pfeffer sich befindet, legt sie auf den Rost und bratet sie unter fleißigem Bestreichen mit geschmolzener Butter gar. Beim Anrichten giebt man eine Kappern- oder Sardellensauce dabei.

№ 90. Brassen in Gallerte.

Hiezu nimmt man einen 3—4 ℔ schweren Brassen, schuppt denselben und schneidet ihn, nachdem er ausgenommen und gewaschen ist, in handbreite Stücke. Setzt dann halb Essig und halb Wasser, worin schwarzer und Nelkenpfeffer, auch 2—3 Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln sich befinden, mit gehörigem Salze zu Feuer, und wenn es kocht, so giebt man den Fisch hinein. Ist derselbe gar, so legt man ihn in eine tiefe Schüssel und gießt die Sauce, worin er gekocht ist, darüber, man muß aber dahin sehen, daß man nicht zu viel Flüssigkeit beim Kochen darauf giebt, weil es sonst nicht genug gallert. Man kann eine kalte Essigsauce oder in Hälften geschnittene Citronen dabei geben.

№ 91. Gefüllte Brassen

werden eben so bereitet, wie gefüllte Hechte № 24.

№ 92. Aspic von Brassen

wird eben so bereitet, wie das von Karpfen № 44.

№ 93. Alander zu kochen.

Der Alander wird, wenn er groß ist, wie der Karpfen gespalten, blau gemacht und gekocht. Man kann eine Petersiliensauce oder kalte Meerrettigsauce dabei geben.

№ 94. Alander zu braten.

Der Alander wird geschuppt, und wenn es große sind, gespalten, in Stücke geschnitten und einige Stunden vor dem Braten mit Salz bestreuet, dann etwas eingekerbt, in Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt und in Butter gar gebraten.

№ 95. Schmerlinge zu kochen.

Die Schmerlinge werden blos mit reinem Wasser abgewaschen und dann Essig darüber gegossen, daß sie

blau werden. In das Wasser, worin sie gekocht werden, giebt man einiges Gewürz, auch einige Löffel voll Weineſſig. Wenn das Wasser kocht, giebt man die Schmerlinge hinein und läßt sie eben damit aufkochen, dann sind sie gut, und nimmt sie nun sogleich aus dem Wasser. Hiezu giebt man geschmolzene Butter, Eſſig und fein gehackte Peterſilie.

№ 96. Schmerlinge mit Weinsauce.

Die Schmerlinge werden, wie Karpfen, blau gemacht und blos mit Wasser und Salz gar gekocht, dann mit der unter Saucen beschriebenen Weinsauce mit Butter zur Tafel gegeben.

№ 97. Grimpen oder Gründlinge zu kochen.

Wenn solche geschuppt und ausgenommen sind, so legt man sie 1—2 Stunden in Salzwasser, giebt dann auf eine Schüſſel frische Butter, etwas Bouillon, 1 Glas Franzwein, gestoßene Muskatenblüthe, und nimmt nun die Gründlinge aus dem Salzwasser, trocknet sie ab und rangirt sie auf der Schüſſel, streuet gestoßene Zwiebackskrumen darüber, stellt die Schüſſel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt sie unter fleißigem Begießen in ¼ Stunde gar werden. Oder man kocht die Grimpen blos in Salzwasser mit Gewürz und giebt geschmolzene Butter und Eſſig dazu. Die Grimpen können auf dieselbe Art wie Stinte gebraten werden.

№ 98. Sturen zu kochen.

Die Sturen werden geschuppt, ausgenommen und an dem Rücken die spitzen Stacheln abgeschnitten, dann gut gewaschen und eine Stunde in frisches gesalzenes Wasser gelegt, nach welcher Zeit man sie abtrocknet. Nun schwitzt man ein gutes Stück Butter mit einer Zwiebel und einem Löffel voll Mehl, giebt dazu gute weiße Bouillon oder Wasser darauf, doch nicht zu viel, weil die Fische noch Flüſſigkeit auslaſſen, ferner etwas gestoßene Muskatenblüthe, Salz, einige schwarze und Nelkenpfefferkörner. Kocht die Sauce, so giebt man die Sturen hinein, läßt sie langsam weich kochen, doch nicht zu weich. Wer es liebt, kann vor dem Anrichten gehackte Peterſilie zugeben oder die Sauce mit Eiern abrühren und einige Citronenscheiben hinzufügen.

Man kann auch die Sturen blos in Salzwasser abkochen und mit einer warmen Petersiliensauce zu Tisch geben.

№ 99. Quappen blau zu kochen.

Wenn die Quappen gehörig gereinigt sind, bestreuet man sie mit etwas Salz und besprengt sie mit Weinessig, worin man selbige 1 Stunde liegen läßt; auch wendet man sie mal darin um und kocht sie in kochendem Salzwasser, worin Gewürz und Zwiebeln sich befinden, ab, und giebt dann eine Essig- oder Kappernsauce dabei. Die Leber dieses Fisches ist besonders schön und muß man beim Reinigen desselben dahin sehen, daß sie nicht verletzt wird.

№ 100. Quappen auf der Schüssel.

Nachdem die Quappen gehörig gereinigt sind, werden sie blanchirt, dann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt die in Stücke geschnittenen Quappen darauf, gießt 1 Glas Weißwein und eben so viel Bouillon darauf, drückt noch den Saft einer Citrone dazu, wie auch eine Prise Muskatenblüthe, gestoßenen Pfeffer und ½ Chalotte, streuet nun etwas Zwiebackskrumen darüber und läßt sie zugedeckt auf gelindem Feuer gar werden.

№ 101. Quappenleber mit Austernsauce.

Die Quappen haben eine sehr schöne und große Leber und man kann auf folgende Art ein sehr gutes Gericht davon verfertigen: die Leber wird mit Wasser, worin sich einige Glas voll guten Weinessig, 2 Chalotten, einige Körner schwarzen und Nelkenpfeffer, wie auch etwas Salz befinden, 12 bis 15 Minuten gekocht, dann auf eine Schüssel gelegt und mit einer kräftigen Austernsauce übergossen. Das Wasser muß erst kochen, ehe die Leber hinein gelegt wird.

B. Seefische und Schaalthiere.

№ 1. Dorsch zu kochen.

Wenn die Dorsche geschuppt, ausgenommen, gewaschen und die Kinnladen abgenommen sind, schneidet man sie

in handbreite Stücke und legt sie 1 Stunde in Wasser. Dann setzt man Wasser und Salz auf's Feuer und wenn es kocht, so thut man den Dorsch hinein und läßt ihn nur ein Mal durchkochen, sonst zerfällt er in Stücke. Auch muß man ihn gleich aus dem Wasser, worin er gekocht ist, herausnehmen. Kann man Seewasser haben, so ist dieses nebst Salz zum Abkochen des Dorsches sehr zu empfehlen. Oder: Sobald gesalzenes Wasser kocht, giebt man den Fisch hinein, gießt beim ersten Aufkochen ein kleines Bierglas voll kaltes Wasser dazu, welches beim jedesmaligen Aufkochen, im Ganzen 3 Mal geschieht. Dann wird der Fisch gleich aus dem Wasser genommen. Dieses dreimalige Aufkochen muß aber bei raschem Feuer schnell geschehen. Zur Sauce schmilzt man Butter, bis sie anfängt zu braten, ohne sie jedoch braun werden zu lassen, giebt dann etwas Mehl und von dem Wasser, worin der Dorsch gekocht ist, so viel hinzu, als erforderlich ist, der Sauce das gehörige Salz zu geben. Dann füllt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce bedarf. Hierauf wird das Gelbe von 4 bis 6 Eiern mit etwas kaltem Wasser abgerührt und zu der Sauce gegeben. Nun wird das Ganze auf dem Feuer gequirlt, ohne es jedoch kochen zu lassen. Pikanter wird die Sauce, wenn man einen Eßlöffel voll von der obigen Sauce mit zwei Eßlöffeln voll guten Weinessig und auch etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer, gut durchgerührt, dazu giebt. Man giebt auch wohl eine Buttersauce, wie unter Saucen beschrieben, oder Senf und Butter dabei.

№ 2. Dorsch mit der Travemünder Sauce.

Der Dorsch wird eben so wie oben zubereitet und gekocht. Zur Sauce nimmt man ein gutes Stück frischer Butter, schwitzt eine Chalotte mit einem Löffel voll Mehl darin, giebt gute weiße Bouillon oder von dem Fischwasser, etwas Muskatenblüthe und so viele schwarze Pfefferkörner dazu, daß sie heiß darnach schmeckt.

№ 3. Filets von Dorsch

werden eben so bereitet, wie in № 83. Seite 148 bei Barschen angegeben.

№ 4. Kabeljau zu kochen.

Hat man einen sehr großen Kabeljau, so nimmt man so viel davon, als man zu einer Mahlzeit benöthigt ist, reinigt ihn gehörig und legt ihn 2 Stunden vor dem Kochen in Salzwasser. Alsdann wird er mit kaltem Wasser, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Pfeffer auf's Feuer gesetzt und in ¼ Stunde gar gekocht. Der Kopf muß aber etwas länger kochen. Man giebt ihn mit Senf und Butter oder mit einer Buttersauce mit Petersilie zur Tafel. Oder man kann auch dieselben Saucen, wie zum Dorsch № 1. und 2. dazu geben.

№ 5. Kabeljau mit der Austernsauce.

Wenn man recht frischen Kabeljau hat, so kann man ihn auf die nämliche Art wie den Sandart, № 74, bereiten, auch die Austernsauce dazu anrichten, woran man dann aber noch einige ausgewässerte und sehr fein gehackte Sardellen geben muß.

№ 6. Kabeljau zu braten.

Hiezu nimmt man nur den Schwanz vom Kabeljau, kerbt denselben auf beiden Seiten einige Male ein, bestreuet ihn mit Salz und läßt ihn darin 2 bis 3 Stunden liegen. Alsdann trocknet man ihn ab und wendet ihn in zerlassener Butter und Zwiebackskrumen um. Nun legt man ihn in eine Tortenpfanne und backt ihn unter öfterem Begießen in ½ Stunde gar. Man giebt eine Kappern- oder Sardellensauce dazu.

№ 7. Filets von Kabeljau

werden eben so bereitet, wie in № 83. Seite 148 bei Barschen beschrieben.

№ 8. Stockfisch zu kochen.

(Getrockneter Kabeljau.)

Wenn man den Stockfisch nicht gewässert erhalten kann, so geschieht solches auf folgende Weise: man muß vor allen Dingen dahin sehen, daß der Fisch so weiß als möglich ist. Dann klopft man ihn mit einem platten schweren Stück Holz und legt ihn eine Nacht in weiches

Wasser. Nun hat man schon eine starke Lauge von Büchenasche bereitet und abgeklärt. Man giebt den Stockfisch da hinein und läßt ihn so lange darin liegen (8—12 Stunden), bis er weich ist. Ist die Lauge sehr stark, so braucht er nur einige Stunden darin zu liegen, man muß daher oft nachsehen. Ist er nun weich genug, so thut man ihn in weiches Wasser und läßt ihn 24—30 Stunden darin liegen, gießt aber das Wasser so oft wie möglich ab und giebt frisches darauf, damit die Aschenlauge wieder heraus kommt; so geweicht, kann man ihn wohl einige Tage an einem kühlen Orte conserviren. Will man Gebrauch davon machen, so setzt man ihn in Stücke geschnitten in kaltem weichen Wasser auf sehr gelindes Feuer und läßt ihn so 2 Stunden weichen. Nach Verlauf dieser Zeit muß er in frischem Wasser so heiß werden, daß er vor dem Kochen ist. Dann versucht man, ob er weich genug ist, legt ihn dann auf einen Durchschlag und sucht die Gräten und schwarze Haut heraus. Nun giebt man entweder Senf und geschmolzene Butter, oder die unter Saucen beschriebene Buttersauce mit Rahm dazu. Kann man ihn gewässert bekommen, so wird er beim Kochen eben so behandelt, wie vorhin gesagt.

№ 9. Gefüllter Stockfisch.

Von einem gut gewässerten Stockfisch nimmt man das Schwanzstück, zieht die Gräten aus der Mitte, wascht es und siedet es in Salzwasser ab. Zur Farce nimmt man geriebenes, in Butter geröstetes Weißbrod, eine gehackte Zwiebel und Petersilie, gestoßenen Pfeffer und Muskatenblüthe, läßt es etwas erkalten und rührt es dann mit einigen Eigelb durch. Hiemit füllt man das Schwanzstück und bindet nun noch ein anderes Stück Stockfisch darüber fest. Beide Seiten werden nun mit Muskatenblüthe und gestoßenem Pfeffer eingerieben und dann auf beiden Seiten in einer Bratpfanne braun gebacken. Ungefüllt kann man ihn eben so bereiten, nur wird er dann in Stücke geschnitten. Man giebt eine Kappernsauce dabei.

№ 10. Laberdan (eingesalzener Kabeljau).

Er wird gut abgewaschen und eine Nacht in frisches Wasser gelegt. Dann kocht man ihn, mit kaltem Wasser

aufgesetzt, in ½ Stunde langsam gar. Man läßt ihn nun auf einem Durchschlage gut ablaufen, legt dann ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, giebt eine kleingeschnittene Zwiebel nebst einer guten Messerspitze voll Mehl, Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz, wie auch 2—3 Löffel voll süßen Rahm dazu. Dieses muß auf gelindem Kohlenfeuer, unter beständigem Rühren, warm werden, und giebt man dann den Laberdan dazu, läßt ihn unter öfterem Umschwenken eine kurze Zeit schwitzen und richtet ihn dann gleich zur Tafel an, damit sich die Sauce darauf nicht verkoche. Pikanter wird die Sauce, wenn man statt des Rahms Wasser und Essig, einige Citronenscheiben und 1 Theelöffel voll Senf nimmt.

№ 11. Schellfisch zu kochen.

Selbige werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in kochendem Wasser und Salz abgekocht, dann mit Senf und geschmolzener Butter oder mit nachfolgender Sauce zur Tafel gegeben: Man schmilzt so viel gute frische Butter, als man glaubt benöthigt zu sein, vermischt selbige mit dem feingehackten Gelben einiger Eier, fein gehackter Petersilie und gestoßenem Pfeffer.

№ 12. Schellfisch zu braten.

Will man den Schellfisch braten, so muß er noch sehr frisch und ganz ungesalzen sein. Nachdem man ihn gehörig gereiniget und in Stücke geschnitten, wendet man ihn in geschlagenem Ei, Zwiebackskrumen und Salz um, giebt Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, so legt man den Fisch hinein und bratet ihn auf beiden Seiten bei schnellem Feuer braun. Nun richtet man eine Kappernsauce, die unter Saucen beschrieben, dazu an.

№ 13. Schellfisch auf der Schüssel.

Zu diesem Gerichte muß der Schellfisch vorzüglich frisch sein. Nachdem man denselben geschuppt und gewaschen, schneidet man ihn in 2 Finger breite Stücke, trocknet ihn ab, giebt dann auf eine Schüssel ein gutes Stück frischer ausgewaschener Butter, 2 Glas Rheinwein, 1 Tasse voll guter Bouillon, 1 Prise Muskatenblüthe, etwas Salz und von einer recht reifen Citrone einige Scheiben,

legt den Schellfisch darauf, streuet Zwieback darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen in ½ Stunde gar werden. Zuletzt giebt man noch 50 Stück von den Bärten gereinigte und mit Citronensaft steif gemachte Austern hinzu. Man richtet dann den Fisch sogleich auf derselben Schüssel, worauf er bereitet, zur Tafel an, damit die Austern nicht hart werden.

№ 14. Schellfisch auf der Schüssel auf Hamburger Art.

Der noch ganz frische Schellfisch wird geschuppt und gewaschen, dann in Stücke geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, kleine Stücke frischer Butter dazwischen gegeben, dann 1 Tasse Bouillon und 1 Glas Rheinwein darüber gegossen, mit Semmelkrumen bestreut und 1 Spälte junges Knoblauch, welches dem Fische einen Austerngeschmack giebt, dazu gethan. Dann unten und oben Feuer gegeben. Wenn der Fisch gar ist, so drückt man etwas Citronensaft daran.

№ 15. Filets von Schellfisch

werden eben so bereitet, wie bei Barschen № 83. Seite 148 angegeben.

№ 16. Klippfisch zu kochen.

Diesen Fisch, welcher auch wohl Weißfisch genannt wird und eine Art großer Schellfische ist, erhält man getrocknet unter obiger Benennung. Man schneidet ihn in Stücke und wässert ihn wenigstens 24 Stunden aus, nimmt aber während dieser Zeit häufig frisches Wasser. Man setzt ihn nun mit kaltem Wasser auf gelindes Feuer und läßt ihn langsam quellen, bis er anfängt zu kochen; setzt ihn dann gleich ab und giebt eine Senfsauce oder geschmolzene Butter und gehackte Petersilie dazu.

№ 17. Wels zu kochen.

Dieser wird eben so zubereitet, wie der Kabeljau № 4., mit demselben Gewürz zu Feuer gebracht und in 1½ Stunde gar gekocht. Man giebt eine saure kalte Petersiliensauce, oder auch eine warme Sauce von Butter, Rahm, Muskatenblüthe, Eigelb und Salz dazu.

№ 18. Rochen zu kochen.

Der Rochen muß eine Nacht erst aufgehängt werden, um ihn schmackhafter zu machen. Alsdann schneidet man ihm den Kopf und die Floßfedern ab, schuppt ihn, nimmt ihn aus und reibt ihn nun mit Holzasche und Salz so lange ab, bis aller Schleim davon ist. Dann wird er abgewaschen, in Stücke geschnitten und in Salzwasser gar gekocht und gut abgeschäumt. Nun legt man ihn zum Abtrocknen auf einen Durchschlag und löset die Haut davon. Zur Sauce giebt man in eine Casserolle Bouillon, halb Essig und Wasser, ein Stück Butter, Nelken- und schwarzen Pfeffer, eine Chalotte, Muskatenblüthe, Salz und einige Citronenscheiben, läßt Alles aufkochen, rührt die Sauce dann mit weißgebranntem Mehl durch und richtet solche über den Rochen an.

№ 19. Rochen zu braten.

Nachdem solche, wie oben bemerkt, gereinigt und in Stücke geschnitten sind, werden solche ferner eben so behandelt und gebraten, wie Schollen № 24. Seite 159.

№ 20. Seezungen zu kochen.

Diese werden ausgenommen, der Kopf ausgeschnitten, auf der weißen Seite geschuppt, von der andern aber die Haut abgezogen. Die Floßfedern schneidet man herunter- und legt sie in Salzwasser. Dann werden sie in kochendem gesalzenen und mit Gewürz und Zwiebeln versehenen Wasser in 5 Minuten gar gekocht. Man giebt eine Sauerampfer- oder Kappernsauce dazu.

№ 21. Seezungen zu braten.

Sie werden beim Reinmachen eben so behandelt, wie bei den gekochten Seezungen angegeben und zieht selbigen auch auf beiden Seiten die Haut ab. Man legt sie 2 Stunden, ehe man sie braten will, in stark gesalzenes Wasser, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen um. Nun giebt man ein gutes Stück Butter in eine Pfanne, und wenn sie heiß ist, legt man den Fisch hinein und backt ihn auf beiden Seiten hellbraun. Man giebt eine Weinsauce dazu, wie bei dem Hecht № 24. Seite 129 beschrieben ist.

№ 22. Seezungen mit Jüssauce.

Nachdem sie, wie vorbemerkt, zubereitet sind, drückt man den Saft einer Citrone auf beide Seiten und läßt sie 3 Stunden stehen und trocknet sie ab. Nun werden sie, wie oben gesagt, gebraten und braune Jüs mit Citronensaft vermischt dazu gegeben.

№ 23. Schollen zu kochen.

Nachdem die Schollen geschuppt sind, nimmt man sie auf der weißen Seite aus, schneidet den Kopf und die Floßfedern ab, wascht und legt sie in eine breite Schale, streuet Salz darauf, gießt Essig darüber, und läßt sie eine Nacht damit stehen, damit das Fleisch, welches gewöhnlich sehr weich ist, etwas härter werde. Zwei Stunden, ehe man sie kochen will, nimmt man sie aus dem Essig, stellt sie schräg, damit solcher gehörig ablaufe, giebt sie in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie in 8 bis 9 Minuten gar kochen. Dann nimmt man sie gleich aus dem Wasser und giebt eine Weinsauce, wie zu den Seezungen № 21., oder angemachten Meerrettig, wie zum Karpfen, dabei.

№ 24. Schollen zu braten.

Wenn die Schollen gehörig gereiniget, wie vorhin angezeigt, so schneidet man, wenn es große sind, solche in Stücke, legt sie in hartes gesalzenes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, und läßt sie zwei Stunden damit stehen, trocknet sie dann ab, kehrt sie in geschlagenem Ei und Zwiebacks-Krumen um, backt sie in Schmalz bei schnellem Feuer auf beiden Seiten hellbraun und servirt sie mit Kräutteressig oder Citronensaft.

№ 25. Butten zu kochen.

Nachdem sie gehörig abgeputzt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser, worin einige Zwiebeln und Pfefferkörner befindlich, in 10 Minuten gar gekocht. Man kann eine Sauerampfersauce oder eine Weinsauce mit Butter dazu geben.

№ 26. Butten zu braten.

Gut gereinigt und gewaschen, werden sie abgetrocknet, mit etwas Salz bestreuet, nach einiger Zeit mit

geschmolzener Butter bestrichen, mit Zwiebackskrumen bestreuet und in der Tortenpfanne unter öfterem Begießen mit Butter langsam gar gebraten. Man giebt eine Kappernsauce dazu.

№ 27. Steinbutte zu kochen.

Dieser Fisch muß sehr sorgfältig ausgenommen und gereinigt werden, besonders die Floßfeder, auch legt man ihn mehrere Male in frisches Wasser, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer und giebt recht Acht, daß er nicht zu weich kocht. Hiezu gehört eine Fisch- oder Sauerampfersauce, die unter Saucen beschrieben ist.

№ 28. Steinbutte zu kochen auf andere Art.

Der Fisch wird ausgenommen, in Stücke geschnitten und recht gut gewaschen. Alsdann mit kaltem Wasser aufgesetzt und gar gekocht. Man giebt eine Austernsauce (unter Saucen beschrieben) oder eine holländische Sauce dazu. Hiezu nimmt man 2 Löffel voll Mehl, ¼ ℔ Butter und 4 Eigelb, rührt dies dick, giebt etwas Salz, ein wenig Zucker und eine Citrone, in Scheiben geschnitten, dazu, wie auch etwas Wasser und etwas Essig, rührt die Sauce, nachdem sie gekocht und recht semig ist, durch ein Sieb und giebt sie zu der Steinbutte. Man giebt auch eine Krebssauce (unter Saucen beschrieben) dazu, läßt dann aber die Champignons weg und giebt dafür die Krebsschwänze hinein.

№ 29. Steinbutte auf Englisch.

Hiezu muß man einen sehr reinlichen Kessel, wo möglich in der Größe dieses Fisches, nehmen, noch besser ist es, wenn der Fisch auf einem durchlöcherten Fischbleche liegen kann. Er muß an der Seite unter der Kinnlade ausgenommen werden. Man gießt ganz bedeckt Wasser darauf, zu welchem eine Handvoll Salz und 1 Glas Weinessig gegeben ist und läßt ihn langsam unter gutem Abschäumen gar kochen. Man giebt ihn dann auf einer Fischschüssel, mit Petersilie garnirt, zur Tafel. Zur Sauce schneidet man das Fleisch eines gekochten Hummers ganz fein, reibt, wenn man einen weiblichen Hummer hat, die Eier desselben mit Butter ganz fein, giebt solche mit dem

Hummerfleische, einigen gehackten und durchgeriebenen Sardellen und etwas Muskatenblüthe zu der Seite 7 № 22. beschriebenen Englischen Plain-Butter und richtet die Sauce mit dem Fische an. Auf diese Weise kann er nur ganz frisch bereitet werden; einige Tage älter wird er in Stücke geschnitten, der Kopf davon genommen und in Salzwasser mit Gewürz, Zwiebeln und Citronenscheiben abgekocht und mit einer Fischsauce zur Tafel gegeben.

№ 30. Fricandon von Steinbutte mit Sauerampfersauce.

Von einer großen Steinbutte schneidet man aus der Mitte ein Stück von einigen Pfunden, zieht von beiden Seiten die Haut ab, theilt solches auseinander, nimmt alle Gräten heraus und spickt es auf der obern Seite, setzt es in eine gute Fischbraise (Seite 120 № 2.) und läßt es, unter fleißigem Begießen in ¼ Stunde gar werden. Nun nimmt man dieses aus der Braise, giebt die Sauerampfersauce auf eine Schüssel, legt den Fricandon-Fisch darauf, und hat man Glace (Seite 10) oder Bratenjüs vorräthig, so überzieht man den Fisch damit.

№ 31. Makrelen zu kochen.

Sie werden gut ausgenommen, rein gewaschen und in Stücke geschnitten; dann kocht man sie in Wasser mit Salz und Gewürz ab und richtet sie mit einer Petersilien-sauce an.

№ 32. Makrelen zu braten.

Wenn solche, wie oben bemerkt, gereinigt sind, werden sie der Länge nach auf dem Rücken eingeschnitten, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, streuet Salz, Zwiebacks-krumen und etwas gestoßenen Pfeffer darauf und brutet sie dann in heißer Butter gar. Man giebt eine Kappern-sauce dazu.

№ 33. Stöhr zu kochen.

Hiezu sind die Mittelstücke von einem Stöhre, der nicht mehr als 50 ℔ wiegt, die besten. Das Fleisch, welches dem Kopfe nahe sitzt, ist von dunkler Farbe und auch nicht so zart. Man läßt das Stöhrenfleisch, wenn

es die Witterung erlaubt, 3 bis 4 Tage hangen, damit es desto mürber wird, dann schuppt und wascht man es mehrere Male und reibt es mit Salz ab, so daß alles Schleimige davon geht, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer und schäumt es gut ab. Dann giebt man Zwiebeln, Nelken- und schwarzen Pfeffer und einige Lorbeerblätter dazu, läßt es langsam gar kochen, salzt es aber erst, wenn es gar ist, weil das Salz das Weichwerden des Fleisches verhindert. Während des Kochens füllt man das Fett fleißig ab, so daß man durchaus keine Spur mehr davon findet, denn das Fett von diesem Fische ist sehr thranig und man würde, wenn dieses nicht geschähe, das Fleisch gar nicht genießen können. Ist der Stöhr jung gewesen, so wird das Fleisch in einer Stunde gar, ist er aber schon älter, so kocht es wohl eine halbe bis eine Stunde länger. Nachdem man nun das Fleisch vom Feuer genommen hat, schneidet man beliebige Stücke davon, legt sie in eine Schale, giebt die Sauce, worin es gekocht, durch ein Sieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so sieht man nochmals nach, ob sich noch Fett darauf befindet. Ist dies der Fall, so nimmt man es herunter, giebt 6 Glas guten Weinessig dazu und läßt es damit nochmals aufkochen, gießt dieses behutsam, damit der Bodensatz zurückbleibt, über das Fleisch und läßt es darin erkalten. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man einige Stücke davon heraus und giebt die unter Saucen beschriebene kalte Essigsauce dazu, zu der man aber keine Aepfel giebt.

Kleine Stöhre, nicht über 1 ℔ schwer, welche vorher geschuppt und gut gereinigt sind, werden ebenfalls in kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, mit Gewürz abgekocht und mit Senf und Butter oder einer Buttersauce angerichtet.

№ 34. Stöhr mit Austern-Ragout.

Kleine Stöhre, wie oben bemerkt, werden gehörig geschuppt und gereinigt, in Stücke geschnitten, in Salzwasser eine Stunde ausgewässert und abgetrocknet. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter gelb, giebt etwas Wasser und Wein, Muskatenblüthe, Salz, Pfeffer und eine Zwiebel dazu, legt die Stöhre hinein, läßt sie gar

darin werden und giebt dann Austern und Citronenscheiben hinzu, welche nur eben heiß werden müssen.

№ 35. Stöhre auf dem Roste zu braten.

Hiezu muß man kleine, nicht über 1 ℔ schwere Stöhre nehmen, schneidet handbreite Stücke davon und legt sie in eine Schale, streuet Salz darauf und läßt sie 2 Stunden damit stehen. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl um und bratet sie auf dem Roste, unter öfterem Bestreichen mit geschmolzener Butter, auf beiden Seiten gar. Man giebt die unter Saucen beschriebene braune Kappernsauce oder in Hälften geschnittene Citronen dabei. Man kann auch diese kleinen Stöhre, wenn sie geschuppt sind, ganz wie die Neunaugen (S. 143) zubereiten.

№ 36. Stinte zu kochen.

Man sucht die größten Stinte aus, die aber noch recht frisch sein müssen, schuppt sie und zieht mit dem Kopfe das Eingeweide heraus, wäscht sie ab und giebt sie in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie 2 bis 3 Minuten kochen, nimmt sie dann sogleich aus dem Wasser, sonst werden sie zu weich, und richtet sie mit Senf und Butter, oder einer Petersilliensauce an.

№ 37. Stinte zu braten.

Die Stinte werden, nachdem sie wie oben rein gemacht, abgetrocknet und in Salz und Mehl umgekehrt sind, in heißer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

№ 38. Frische Häringe zu kochen.

Man schuppt, reinigt und wascht die Häringe, kocht sie dann mit Salz und Gewürz in heißem Wasser gar. Dann rührt man ein Stück Butter mit einem kleinen Löffel voll Mehl und 4 Eigelb zu Schaum, gießt heiße Bouillon nach und nach dazu, giebt Salz und Muskatennuß daran und richtet die Sauce über die Häringe an.

№ 39. Frische Häringe zu braten.

Diese werden eben so zubereitet, wie bei den Stinten angezeigt, nur müssen sie, bevor sie in Salz und Mehl

umgewendet werden, erst, mit Salz bestreuet, 1 Stunde liegen und dann abgetrocknet werden. Auch kann man sie, nachdem sie gebraten, in Essig, worin Nelken- und schwarzer Pfeffer, auch Chalotten sich befinden, legen, und kalt zu Tische geben.

№ 40. Häringe zu mariniren.

Gute Milch-Häringe werden 12 Stunden in Wasser gelegt, dann herausgenommen, die Haut abgezogen, fein eingekerbt und eine Nacht in Milch gelegt. Der Milcher aus den Häringen wird klein gehackt und mit 1 bis 2 Eßlöffel voll Provencer-Oel klein gerührt und so viel Essig dazu gegeben, als man Marinade bedarf. Man thut noch hinzu Nelken- und schwarzen gestoßenen Pfeffer und Lorbeerblätter und legt die Häringe hinein. Nach 24 Stunden kann man solche schon gebrauchen.

№ 41. Häringe zu mariniren auf andere Art.

Die Milcher sind hierzu am Besten. Selbige werden 2 Tage gewässert und jeden Tag giebt man einige Male frisches Wasser darauf, legt sie auf einen Rost und läßt sie gelbbraun braten. Dann reiniget man sie und nimmt die Milch heraus. Man kocht nun so viel Essig, worin die Häringe bedeckt liegen können, giebt einige Lorbeerblätter, schwarzen und Nelkenpfeffer, auch eine Chalotte dazu, läßt den Essig erkalten, fügt dann noch einige Löffel voll Kappern und Citronenscheiben hinzu und gießt den so zubereiteten Essig über die Häringe. Nach ein paar Tagen werden sie schon zum Gebrauche gut sein.

Schaalthiere.

№ 1. Schildkröten-Fricassee.

Das Schlachten einer Schildkröte geschieht auf die Weise, wie bereits Seite 30 beschrieben ist und auch die fernere Behandlung findet sich dabei angegeben. Man kann sie auch noch auf die Art tödten, wenn man sie auf einen Tisch legt und ein glühendes Eisen ihrem Schilde nahe hält, worauf sie den Kopf herauszieht, welchen man

ihr dann gleich abhackt. Will man ein Fricassee bereiten, so nimmt man die weißen dicken Schulterstücke und überhaupt, was gutes festes Fleisch an derselben ist, setzt selbiges mit so viel weißer Bouillon, daß es bedeckt darin liegt, zu Feuer, giebt 1 Chalotte, etwas Muskatenblüthe, schwarzen und Nelkenpfeffer, Salz und etwas feine Kräuter dazu, läßt sie langsam weich kochen und fügt eine kleine Stunde vor dem Anrichten gut blanchirte Champignons, Trüffeln und Murcheln hinzu, zuletzt schwitzt man etwas Mehl in guter Butter, giebt es mit einigen Citronenscheiben zu der Sauce, und rührt dieselbe zuletzt mit 3 bis 4 Eiern, die mit einigen Weingläsern voll Rheinwein klar gerührt sind, ab. Schildkröten-Ragout ist unter den Ragouts (in der X. Abtheilung) beschrieben.

№ 2. Gebratene Austern.

Wenn die Austern geöffnet sind, so putzt man die Bärte davon ab, nimmt sie aus der Schale und giebt 6 bis 8 Stück in größere Austern-Schalen, die in einigen Haushaltungen vorräthig sind. Sollte dies indeß nicht der Fall sein, so nimmt man einen porzellainenen Suppenteller, legt eine Auster neben die andere darauf, gießt das Austern-Wasser auch dazu und wenn der Teller ganz bedeckt ist, legt man 4 Loth frische Butter, in kleine Stücke geschnitten, darauf herum, streuet Zwiebackskrumen und etwas fein gestoßene Muskatenblüthe darüber, setzt den Teller auf einen Dreifuß, giebt glühende Asche darunter, deckt einen Casseroll-Deckel über die Austern, legt auch glühende Asche und einige Kohlen darauf, und läßt die Austern in 5 Minuten gar werden. Die Zwiebacks-Krumen müssen gelbbraun werden und etwas Kruste haben. Dann setzt man den Teller auf eine kleine porzellainene Schüssel und giebt sie mit in Hälften geschnittenen Citronen zu Tische.

№ 3. Farcirte Austern.

Ein kleiner Hecht oder sonstiger guter Fisch wird gereinigt und von allen Gräten befreit, dann mit eben so vielem Kalbfleisch in Würfel geschnitten und in einem guten Stück frischer Butter beinahe gar geschwitzt, doch so, daß es durchaus nicht braun wird. Nun hackt man

beides mit 12 von den Bärten gereinigter Austern ganz fein und fügt dann nach Verhältniß in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Weißbrodkrumen, einige Eidotter, eine Prise Muskatenblüthe und etwas gestoßenen Pfeffer hinzu, reibt Alles gut durch und versucht nach Salz. Findet man die Masse zu weich, so giebt man noch trockene Brod-Krumen hinzu. Dann streicht man von der Farce auf einen tiefen Teller, den man mit Butter bestrichen hat, einen guten Messerrücken dick, belegt dieselbe mit Austern, dann wieder Farce und so fort, bis der Teller gefüllt ist, doch oben auf kommt Farce, wie auch noch etwas in kleine Stücke gepflückte Butter. Nun bestreuet man das Ganze mit etwas gestoßenen Zwiebacks-Krumen, setzt den Teller auf einen Dreifuß über heiße Asche, legt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und läßt es in einer kleinen halben Stunde schön hellbraun und gar backen. Man servirt in Hälften geschnittene Citronen oder auch eine Austernsauce dabei.

№ 4. Austern in Consommé.

Blanchirte Kalbspriesen werden zerschnitten und in guter Bouillon gar gekocht. Dann macht man von den Bärten gereinigte Austern in Weißwein nur eben heiß, legt die Austern und Kalbspriesen in eine tiefe Porzellan-Form und gießt kräftige Consommé darüber. Erkaltet stülpt man die Form, etwas in heißem Wasser erwärmt, auf eine Schüssel.

№ 5. Ragout von Austern.

Man schwitzt einen halben Löffel voll Mehl in frischer Butter, giebt solches in eine Casserolle, fügt kräftige Bouillon und Citronensaft dazu, wie auch eine Prise Muskatenblüthe. Man läßt dieses zusammen aufkochen und rührt es mit einigen Eidottern ab. Dann giebt man einen guten Theil von den Bärten gereinigter und mit Citronensaft steif gemachter Austern, wovon man das Wasser durch ein Sieb gegeben, dazu und richtet das Ragout sogleich an.

№ 6. Frittüres von Austern.

Man verfertigt einen Teig auf folgende Art: ¼ Quartier Milch setzt man mit 4 Loth Butter auf's Feuer und

wenn selbige kocht, so rührt man ¼ ℔ Mehl hinein und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt. Dann giebt man es in eine Schale, daß es erkalte und rührt alsdann 4 ganze Eier und 2 Eidotter dazu. Nun reiniget man eine gute Quantität großer Austern von den Bärten, steckt sie auf eine Gabel, tunkt sie in den verfertigten Teig und backt sie so schnell als möglich, weil sie sonst hart werden, in der unter Backwerken № 1. beschriebenen Backbutter braun.

№ 7. Austern-Pulver.

Man reinigt einen guten Theil Austern von den Bärten, giebt dann die reinen Austern nebst dem dabei befindlichen Wasser in einen großen steinernen Mörser und zerstößt solche ganz zu Mus. Es werden nun getrocknete, recht fein zerstoßene Zwiebäcke, ohne Fett und Gewürz, zu dem Austern-Mus gegeben, so daß die ganze Masse einem Teige ähnlich wird, woraus kleine Kuchen geformt, die, gehörig getrocknet, in einem Mörser zu feinem Pulver gestoßen und in zugebundenen Gläsern zum Gebrauch aufbewahrt werden.

№ 8. Hummer zu kochen.

Die Hummer werden gewaschen und die Oeffnung, die sich unter dem Schwanze befindet, mit einem kleinen spitzen Holze verstopft. Dann setzt man so viel Wasser auf's Feuer, daß die Hummer damit bedeckt werden können, giebt Salz, etwas Kümmel und 1 bis 2 kleine Zwiebeln dazu, und wenn es kocht, die Hummer hinein, läßt sie eine kleine halbe Stunde langsam kochen, rührt sie während dem mit einem glühenden Eisen um und läßt sie noch ¼ Stunde im Wasser stehen. Nun werden sie herausgenommen und mit Speck bestrichen. Man garnirt sie mit Petersilie und giebt Essig, Oel und gehackte Petersilie dazu.

№ 9. Hummer-Ragout.

Aus einem gekochten Hummer nimmt man alles Fleisch und schneidet es in kleine Stücke. Dann schwitzet man einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter, doch muß es weiß bleiben, giebt so viel Bouillon darauf, als nöthig,

und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Nun rührt man es mit einigen Eigelb und etwas Muskatenblüthe ab. Wenn das Ragout zu Tisch kommen soll, so giebt man die Hummer, auch abgekochten, in Stücken geschnittenen Spargel oder junge, gar gekochte Erbsen hinzu.

№ 10. Farcirter Hummer.

Der Hummer wird, wie vorbemerkt, abgekocht und alles Fleisch aus dem Bauche und den Scheeren herausgenommen. Nun wird ¼ ℔ Butter mit 4 Eigelb zu Schaum gerührt und dazu 4 fein gestoßene kleine Zwiebäcke, ½ ℔ fein gehacktes Hummerfleisch, eine Prise gestoßenen Pfeffer, Muskatenblüthe und Salz gegeben. Dann schwitzt man in etwas Butter von obigem ¼ ℔ eine fein gehackte Chalotte gar, giebt noch 3 Eigelb dazu und rührt solche zum Rührei. Erkaltet rührt man es zur obigen Masse durch und füllt solche in die reinen Hummer-Schaalen, streicht die Masse eben und backt sie in der Pfanne mit Butter gar. Man giebt eine Krebssauce dazu.

№ 11. Krebse zu kochen.

Wenn man gutes Weißbier haben kann, so verdient solches den Vorzug, sonst nimmt man Wasser, setzt so viel auf's Feuer, als man glaubt, daß die Krebse damit bedeckt sind. Auf 60 Stück Krebse nimmt man eine gute Handvoll Salz und eine halbe Handvoll Kümmel, und wenn das Bier oder Wasser kocht, so giebt man die schon abgewaschenen Krebse hinein und läßt sie eine kleine Viertel-Stunde kochen.

№ 12. Gefüllte Krebse zum Garniren.

Man kocht 60 Krebse in Salz und Wasser gar, legt dann von den gekochten Krebsen 20 der größten zurück, von den übrigen 40 bricht man die Schwänze aus, setzt sie ebenfalls zurück, und macht von den Schalen der 40 Krebse 12 Loth Krebsbutter, wie Seite 6 № 21. beschrieben. Dann hackt man die 40 Krebs-Schwänze mit 2 blanchirten Kalbs-Prieſen oder Schweser ganz fein, thut noch hinzu von 3 Eiern das Gelbe und 1 ganzes Ei, Muskatenblüthe, die Unterrinde von 2 in Milch eingeweichten und gut wieder ausgedrückten Zwiebäcken, wie

auch 8 Loth Krebsbutter. Solches stößt man in einem Mörser nochmals recht fein. Nun nimmt man die 20 zurückgesetzten Krebse, macht die Schwänze herunter, und bricht die obere Schale der Krebse ab, welche man mit obiger Farce anfüllt und in einer Tortenpfanne in einer Viertel-Stunde gar backt. Die noch übrigen 4 Loth Butter, das ausgebrochene Fleisch der Krebsscheeren und Schwänze benutzt man zur Sauce. Sollte von der Farce etwas übrig bleiben, so macht man kleine Klümpe davon, welche ebenfalls in der Sauce gekocht werden.

№ 13. Krebs-Ragout.

Von 60 Krebsen bricht man die Schalen ab und verfertigt davon nach Seite 6 № 21. ½ ℔ Krebsbutter. Die Schwänze legt man zurück, macht von der Hälfte derselben, wie auch von der Hälfte der Butter kleine Klümpe, wie Seite 60 № 10. angezeigt ist. Dann kocht man ½ ℔ Kalbspriesen (Schweser) in Bouillon gar, pflückt sie in kleine Stücke, nimmt nun die andere Hälfte der Krebsbutter, schwitzt darin eine fein gehackte Chalotte und einen halben Löffel voll Mehl, giebt gute Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, legt die Kalbspriesen und Krebsschwänze dazu, und wenn es wieder kocht, so giebt man die kleinen Klöße hinzu und läßt sie darin gar werden. Zuletzt fügt man noch Citronenscheiben und eine Prise Muskatenblüthe dazu.

№ 14. Krebs-Ragout zum Füllen.

Man schwitzet einen Löffel voll Mehl und eine fein geschnittene Chalotte in Krebsbutter (Seite 6 № 21.), füllt dann gute Bouillon darauf, wascht 5 bis 8 Stück Trüffeln, hackt solche ganz fein und giebt sie zu der Bouillon. Dieses läßt man ¼ Stunde langsam kochen, zieht dann von einem halben Pfunde in Bouillon gar gekochter Kalbspriesen (Schweser) die Haut ab, nimmt die Röhren heraus, schneidet sie in feine Würfel, giebt sie zu der Bouillon, wie auch 30 Stück Krebsschwänze, die man ebenfalls in kleine Würfel schneidet, eine Prise Muskatenblüthe und etwas Citronensaft. Man läßt Alles zusammen gut durchkochen und rührt es mit einigen Eidottern ab. Dann reiniget man 30 Stück Austern von

den Bärten, schneidet sie in ganz kleine Stücke und giebt sie zu dem noch sehr heißen Ragout.

№ 15. Fricassee von Krebsen.

Mit Wasser und Wein, zu gleichen Theilen, und etwas Salz kocht man große Krebse gar und macht alles Fleisch aus den Schalen. Nun giebt man etwas Brühe von den Krebsen in eine Casserolle, giebt dazu Krebsbutter, zwei Chalotten, einige Citronenscheiben, 4 gewässerte und gehackte Sardellen, etwas Muskatennuß, dann die Krebse, rührt 2 Eigelb dazu, schwitzt Alles einige Minuten durch und richtet das Ganze an.

№ 16. Frittüres von Krebsen.

Man verfertigt nach Seite 169 № 14. ein Ragout, welches man auf einer Schüssel hat kalt werden lassen und die Höhe eines Daumen haben muß, sehe aber dahin, daß die Schüssel egal stehe, damit es allenthalben gleiche Höhe bekomme. Dann schneidet man davon 2 Finger breite und einen halben Finger lange Streifen, wickelt sie in Oblaten, wendet sie in geschlagenem Eigelb und Zwiebackskrumen um und backt sie in Backbutter (siehe Backwerke № 1.) hellbraun.

№ 17. Granaten zu kochen.

Die lebendigen Granaten werden mit etwas Kümmel in kochendes stark gesalzenes Wasser geschüttet und 10 bis 15 Minuten gekocht. Während des Kochens werden sie einige Male mit einem glühend gemachten Eisen umgerührt.

№ 18. Seekrabben zu kochen.

Diese werden auf dieselbe Art, wie Hummer, eine halbe Stunde gekocht.

№ 19. Muscheln zu kochen.

Die Muscheln werden vermittelst eines neuen Besens, womit man tüchtig darauf herum arbeitet, damit aller Sand herunter kommt, rein gemacht, dann in kochendes gesalzenes Wasser mit einigen Zwiebeln gegeben, worin sie ½ Stunde kochen müssen. Dann nimmt man eine

heraus, versucht ob sie gehörig steif ist, und ist dies der Fall, so sind sie gut. Man sieht auch nach, ob die Zwiebeln weiß geblieben sind, dann kann man sie dreist essen, sind sie aber schwarz geworden, so sind sie giftig und ungenießbar.

Hiezu gehört eine Essig-Sauce mit vielem Pfeffer, wie unter Saucen angezeigt. Auch kann man Provencer-Oel, Essig und Pfeffer dabei geben.

№ 20. Muscheln zu braten.

Abgekocht, wie oben bemerkt, kann man sie auch in Ei und Semmelkrumen umkehren und in Butter gar braten. Man giebt eine Citrone dazu.

№ 21. Schnecken zu kochen.

Die Schnecken werden gut gewaschen und in Salzwasser ½ Stunde gekocht. Zieht sie mit der Gabel aus ihrem Häuschen, putzt das schwarze Häutchen und den Ring, der um die Schnecke geht, und die Spitzchen vorn weg. Nun wascht man sie einige Mal mit Salzwasser ab und legt sie in warmes Wasser, daß sie ausziehen. Alsdann werden ½ ℔ Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie, Majoran, Thymian und etwas Citronenschale fein gehackt. Nun giebt man 6 Loth Butter in einer Casserolle, legt das Gehackte dazu und nachdem es durchgeschwitzt ist, noch einen Löffel voll Bouillon und eben so viel Weißwein, etwas Citronensaft und Salz. Die Schnecken giebt man hinein, läßt sie zugedeckt 2 Stunden langsam dämpfen, daß sie gar werden. Vor dem Anrichten giebt man ein klein wenig Zwiebackskrumen darüber und schwenkt sie damit durch. Man kann auch statt dessen 2 Eigelb nehmen und die Schnecken damit abrühren.

VI.

Von Puddingen.

Vom Kochen und Backen des Puddings.

Die Form, zum Garwerden des Puddings zu präpariren, ist bei jeder der nachfolgenden Anweisungen gesagt. Man füllt die Puddings-Masse in die Form und läßt 3 Finger breit hoch Raum übrig, damit der Pudding Platz zum Aufgehen behält, setzt den Deckel darauf und bindet ihn auf beiden Seiten mit Bindfaden fest, um zu verhüten, daß er beim Kochen abspringe. Nun bringt man einen Stülp-Kessel mit 2 Finger breit voll Wasser zu Feuer, und wenn selbiges kocht, setzt man die Form hinein. Doch muß das Wasser schon im Kochen sein, wenn der Pudding in die Form gegeben wird, auch darf das kochende Wasser nicht höher als 3 Finger breit hoch an der Form heraufstehen und bei schwachem Feuer gelinde die bestimmte Zeit kochen. Wenn das Wasser unter der Form anfängt abzukochen, muß man immer kochendes Wasser in Bereitschaft haben, um etwas nachzugießen. Ist der Pudding gar, so hebt man selbigen aus dem Wasser, schneidet den Bindfaden, womit die Form festgebunden ist, los, legt eine Schüssel darüber und dreht die Form um. Doch darf dies nicht eher geschehen, als bis man ihn zu Tische geben will, weil sonst der Pudding zu sehr fällt.

Soll aber ein Pudding in der Serviette gekocht werden, so bestreicht man da die Serviette, wo die Masse zu liegen kommt, dick mit Butter, streuet Zwiebacks-Krumen darüber, giebt die Masse darauf, nimmt die Serviette an allen 4 Enden zusammen, läßt darin etwas Raum zum Aufgehen des Puddings und bindet die Serviette fest zu. Man legt nun den Pudding in einen Kessel voll kochenden Wassers, so daß man ihn darin niederdrücken kann, und läßt ihn die bestimmte Zeit kochen. Ist der Pudding gar, so legt man ihn mit der Serviette auf einen Durchschlag, damit er ablaufe, schneidet dann den Bindfaden los, schlägt die Serviette auseinander, legt eine Schüssel auf den Pudding und kehrt ihn darauf um.

Will man einen Pudding backen, es sei nun in einer Reiskuchen- oder Puddings-Form, so bestreicht man sie ebenfalls mit Butter und bestreuet sie mit Zwiebackskrumen; auch muß man in der Form den gehörigen Platz zum Aufgehen lassen. Ist es eine Reiskuchen-Form, worin man einen Pudding backen will, so kann er in einer Tortenpfanne, worin einige Handvoll Salz gegeben, und worauf die Form gestellt wird, gar gemacht werden. Man giebt oben und unten Feuer, doch oben so lange bis er aufgegangen ist, weniger, und wenn dieses der Fall ist, so verstärkt man oben nach und nach das Feuer, und läßt ihn dann die bestimmte Zeit backen. Ist er gar, so löset man behutsam den Rand der Form ab und legt ihn mit dem Boden der Form auf die Schüssel, worauf er zur Tafel gegeben werden soll. Hat man eine hohe Form zum Backen des Puddings, so muß solches in einem Backofen in der vorgeschriebenen Zeit geschehen. Wünscht man aber lieber solches in einer Tortenpfanne und in einer andern als Reiskuchen-Form zu thun, so kann man sich dazu eine passende beliebige Form wählen.

№ 1. Kalter Stärke-Pudding.

Von 2 Quartier Milch läßt man so viel zurück, worin man 10 Loth gute Weizenstärke einweichen kann, setzt erstere dann mit $\frac{1}{4}$ ℔ abgezogenen und fein geriebenen Mandeln und einer Stange feinen Canehl auf's Feuer, und wenn es einige Minuten gekocht hat, so werden 10 Eier, wovon aber das Weiße zu Schaum geschlagen wird und dann mit dem Gelben gut durchgerührt, dazu gegeben. Sind selbige, unter beständigem Schlagen mit einem Bisquitbesen, darin gar geworden, so giebt man die angerührte Stärke, nebst 16 Loth fein gestoßenem Zucker, worauf vorher die Schale einer Citrone abgerieben, ein fingerbreites Stück fein gestoßene Vanille, unter beständigem Schlagen dazu und fährt hiermit so lange fort, bis die Masse steif und die Stärke gar genug ist; füllt sie dann sogleich in vorher naß gemachte Formen oder Obertassen, welche man, wenn die Masse darin gehörig erkaltet ist, umstülpet. Man giebt eine Himbeersauce dazu, worin etwas Citronenschale gegeben wird.

№ 2. Kalter Stärke-Pudding auf andere Art.

Hiezu gehören 14 Eier, 12 Loth Stärke, von Weizen verfertiget, 10 Loth Mandeln, 8 Loth Zucker, Canehl, Citronenschale und 2 Quartier süße Milch. Diese wird mit dem Canehl und der Citronenschale so lange gekocht, bis die Kraft völlig herausgezogen ist. Dann giebt man sie durch ein Sieb. Die gestoßenen Mandeln und die Stärke werden mit ein wenig von obiger Milch klein gerührt und mit der ganzen Milch durchgekocht. Zuletzt giebt man die geschlagenen Eier hinzu und läßt, unter beständigem Rühren, Alles nochmals so eben aufkochen. Nun bestreuet man eine Form oder porzellainene Klümpe mit feinem Zucker, giebt die gekochte Masse hinein und läßt sie darin erkalten. Dann stülpt man sie auf eine Schüssel und giebt eine Sauce von Himbeer- und Johannisbeer-Saft hinzu.

№ 3. Gebackener kalter Stärke-Pudding.

Man kocht 2 Quartier Milch auf, worin 6 Loth Zucker, 2 Stangen Canehl und 1 Loth Succade befindlich ist. Von dem Quartier Milch behält man aber so viel zurück, um 11 Loth Stärke darin einzuweichen. Die eingeweichte Stärke giebt man in die kochende Milch und rührt sie so lange, bis sie wieder kocht. Nun werden noch 10 ganze geschlagene Eier, hinzugegeben und wieder damit aufgekocht. Dieses thut man in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebacks-Krumen bestreuete Form und läßt den Pudding in der Tortenpfanne in ½ Stunde langsam gar backen. Man giebt eine kalte Himbeer- oder Johannisbeersauce dabei.

№ 4. Weißer Stärke-Pudding.

Von ¾ Quartier Milch wird so viel auf 6 Loth Weizenstärke gegeben, daß sie sich auflösen kann. Die übrige Milch wird mit Zucker, Citronenschale und einigen gestoßenen bitteren Mandeln auf's Feuer gesetzt. Während dem wird von 18 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen. Wenn die Milch kocht, wird die Stärke unter beständigem Rühren dazu gegeben, darnach gleich der Schnee und das Ganze auf dem Feuer recht tüchtig durchgerührt.

Dann giebt man die Masse in eine mit Wasser naßgemachte Form und stülpt sie nach dem Erkalten um. Von den Eidottern wird eine Vanille-Sauce gemacht.

№ 5. Kalter Eier-Pudding.

Man quirlt 8 Eier mit dem Weißen gut durch, giebt dazu 1 Quartier süßen Rahm oder Milch und Zucker nach Geschmack. Etwas Cardemom, Canehl und Citronenschale kocht man erst in ein wenig Milch 10 Minuten, gießt sie dann durch ein Sieb wieder zu der andern, rührt nun Alles gut durch, giebt dann die Masse in eine Form oder Schale, setzt diese in einem mit kochendem Wasser halbgefüllten Topf, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es so lange kochen (ohngefähr eine Stunde), bis es dick geworden ist, welches man vermittelst eines kleinen Stückchen Holzes, womit man in die Mitte hineinsticht, versucht, und wenn keine Feuchtigkeit mehr daran hangen bleibt, so ist der Pudding gut. Er wird kalt gegessen. Statt des obigen Gewürzes kann man bloß etwas Vanille nehmen. Man giebt eine Himbeer- und Johannisbeersauce oder auch einen Vanille-Creme dazu.

№ 6. Pudding von sauerm Rahm.

Man kocht von 6 Kalbsfüßen 1½ Quartier Stand. Nun kocht man ½ Quartier Milch, worin man Vanille hat ausziehen lassen, giebt den Stand dazu und rührt das Ganze mit 6 Eigelb ab und läßt es erkalten, aber nicht steif werden. Während dem wird 1 Quartier saurer Rahm zu Schaum geschlagen, 1½ ℔ gestoßener Zucker, fein geschnittene Succade und für 2 ß Sultana-Rosinen, welche zuvor gekocht werden müssen, dazu gegeben, wie auch die abgekühlte Masse. Nun wird Alles an einem kühlen Orte recht tüchtig durchgeschlagen, damit es recht steif wird. Die Form wird mit Mandelöl ausgestrichen und die Masse hineingegeben, an einen kalten Ort gestellt, und umgestürzt auf eine Schüssel.

№ 7. Gebackener Pudding von sauerm dicken Rahm.

Man nimmt ½ Quartier dicken sauern Rahm, 18 Eidotter, 4 bis 5 Handvoll gestoßene Zwiebäcke, ½ Loth feinen Canehl, so viel Zucker, daß es süß genug ist, reibt

Alles recht gut durch und giebt noch hinzu von 8 Eiern das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Nun füllt man von dieser angerührten Masse etwas in eine mit Butter und Zwieback bestreuete Form, legt in Zucker eingemachte Kirschen darauf, dann wieder von der Masse und so fort. Dann läßt man den Pudding bei gelindem Feuer langsam in einer guten halben Stunde gar backen.

№ 8. Macaronen-Pudding.

In 1 Quartier Milch giebt man 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker und wenn dieses kocht, so rührt man 12 Loth Macaronen hinein, läßt es so lange kochen, bis es recht steif ist und von der Casserolle sich ablöset. Nachdem es abgekühlt, rührt man dazu 12 Eidotter, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 4 Loth süße und 12 Stück fein gestoßene bittere Mandeln, etwas gestoßenen Canehl und zuletzt den Schnee von obigen 12 Eiern, füllt die Masse in eine Puddings-Form und kocht den Pudding in 2 Stunden gar. Man giebt eine Weinsauce dazu.

№ 9. Gries-Pudding.

Diesen verfertigt man auf eben dieselbe Weise, wie in № 8. angegeben ist.

№ 10. Gries-Pudding mit Kirschen.

2 Quartier Milch werden mit 4 Loth Zucker, etwas Canehl und Citronenschale auf's Feuer gesetzt und wenn selbige kocht, ½ ℔ Gries hinein gerührt und so lange unter beständigem Rühren gekocht, bis es ganz dick wird. Dann läßt man es erkalten, rührt ¼ ℔ Butter zu Schaum, giebt 12 ganze Eier noch dazu und arbeitet Alles gut durch. Nun kernt man 1 ℔ Kirschen aus, schwitzt sie mit Zucker und Canehl und rührt sie behutsam zu der Masse. Man läßt den Pudding langsam in 1 Stunde backen oder kochen.

№ 11. Kalter Gries-Pudding.

½ Quartier Himbeer-Saft und eben so viel Wein setzt man mit 24 Loth Zucker auf's Feuer und wenn es kocht, rührt man 12 Loth Gries hinein und läßt es so lange noch kochen, bis es gehörig steif ist. Alsdann giebt man

die Masse in eine zuvor naß gemachte Form, in welcher sie erkaltet. Wenn man den Pudding anrichten will, so stülpt man die Form um.

№ 12. Kalter Gries-Pudding auf andere Art.

Von 1 Quartier Milch behält man so viel zurück, um 8 Loth Gries damit anzurühren und setzt nun die übrige Milch mit Zucker nach Geschmack, etwas ganzem Canehl und einem feingestoßenen Stück Vanille auf's Feuer. Wenn sie kocht, giebt man den Gries unter stetem Rühren hinzu und läßt ihn gar kochen. Dann wird der Canehl herausgenommen, die Masse mit dem Gelben von 6 Eiern abgerührt und zum Erkalten in eine mit Wasser naß gemachte porzellainene Form gefüllt. Statt der Vanille kann man auch auf Zucker abgeriebene Citronenschale nehmen. Man kann eine Rothwein- oder Himbeersauce dazu geben.

№ 13. Reismehl-Pudding.

1 Quartier Milch wird gekocht und 12 Loth in Milch angerührtes Reismehl, nebst 8 Loth Butter dazu gegeben, welches auf dem Feuer abgerührt wird. Nachdem es abgekühlt, giebt man das Gelbe von 14 Eiern, ½ ℔ Zucker, den Saft und die Schale von einer Citrone, etwas Cardemom und 12 Loth Corinthen und den Schnee von obigen Eiern. Man kocht den Pudding in ¾ Stunden gar und giebt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu.

№ 14. Kalter Reismehl-Pudding.

In ¼ Quartier Wasser weicht man ¼ ℔ Reismehl und setzt es mit einem halben Quartier rothen Johannisbeersaft, ½ ℔ Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Canehl zu Feuer und läßt es, unter beständigem Rühren, steif kochen. Dann macht man eine Form naß, giebt die Masse hinein und stülpt den Pudding beim Anrichten um. Man nimmt eine unter Saucen beschriebene Rahmsauce dabei.

№ 15. Kalter Reismehl-Pudding auf andere Art.

Von 1 Quartier Milch setzt man so viel zurück, um das Reismehl anzurühren, setzt dann die übrige Milch

mit einer halben Stange Vanille zu Feuer und läßt sie einige Zeit kochen, damit die Milch Geschmack davon bekommt. Dann nimmt man die zurückgesetzte Milch, weicht darin 6 Loth Reismehl, 2 Loth gestoßene süße Mandeln und 4 Loth Zucker, und wenn Alles zergangen, so giebt man es unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch, woraus aber die ausgekochte Vanille wieder genommen ist, läßt nun die Masse so lange kochen, bis sie recht steif ist, giebt sie dann in eine naßgemachte Form, läßt sie darin erkalten und bestreuet den Pudding beim Anrichten mit Zucker und Canehl. Man kann eine kalte Wein- oder Milchsauce dazu geben.

№ 16. Kalter Reismehl-Pudding auf noch andere Art.

12 Loth Reismehl werden mit kaltem Wasser übergossen und einige Male umgerührt. Nach Verlauf einer Viertelstunde gießt man das Wasser wieder davon. Nun setzt man ein knappes Quartier Milch auf's Feuer, giebt darin 8 Loth Zucker, worauf die Schale einer Apfelsine oder Citrone abgerieben ist, 2 Loth fein geriebene Mandeln, worunter 6—8 bittere sein können, und dann das Reismehl dazu. Sobald es dick und ausgequollen ist, rührt man einige Eidotter hinzu. Nun hat man schon einige Obertassen in Bereitschaft, die mit kaltem Wasser naß gemacht sind, füllt dann die Masse hinein und legt während des Einfüllens eingemachte Früchte, z. B. Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren dazwischen. Wenn es erkaltet ist, so stülpt man die Tassen auf eine Schüssel um und servirt eine Schaumsauce dabei.

№ 17. Reis-Pudding.

Man kocht ½ ℔ gut abgebrüheten Reis in 1½ Quartier Milch mit 4 Loth Butter steif, giebt dann hinzu 10 Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Canehl, 8 Loth Zucker, 1 Loth Succade, rührt es gut durch und fügt zuletzt das geschlagene Eiweiß der 10 Eier hinzu. Man streicht nun die Puddingsform mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, giebt die Masse hinein und kocht den Pudding in 2 Stunden gar. Man giebt eine Weinsauce dabei.

№ 18. Reis-Pudding auf andere Art.

1 ℔ Reis wird mit 2 Quartier Milch weich und recht steif gekocht; wenn dann derselbe erkaltet ist, rührt man 12 Loth Butter zu Schaum, nimmt 12 Eier, wovon das Gelbe zu der Butter gerührt wird, und das Weiße zu Schaum geschlagen, reibt die Schale einer Citrone zur Butter, oder statt deren etwas Canehl, giebt 12 Loth Zucker und Rosinen oder Corinthen nach Belieben dazu. Wenn der Reis mit der Butter und den Eiern gut durchgerührt, und zuletzt das Eiweiß hinzugegeben ist, so muß er in einer gut ausgestrichenen Form 2 Stunden kochen. Man kann auch Mandeln dazu geben.

№ 19. Reis-Pudding auf andere Art.

1½ ℔ Reis wird mit ½ ℔ Butter, ¾ ℔ Zucker in 2 Quartier Milch gar, aber nicht musig gekocht, dann werden 20 Eier und von 2 Citronen das abgeriebene Gelbe dazu gegeben. Dieses macht man auf folgende Art: Man setzt den abgewaschenen Reis mit kaltem weichen Flußwasser auf's Feuer und nachdem er ein Mal aufgekocht ist, läßt man ihn durch einen Durchschlag ablaufen. Dann wird er mit kaltem weichen Wasser einige Male übergossen und nachdem er nun wieder abgelaufen ist, setzt man ihn mit oben benannter Milch, Butter und Zucker auf's Feuer, läßt ihn gar und dick einkochen. Nun giebt man den Reis auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Dann schlägt man die Eier, eines nach dem andern, zu dem erkalteten Reis und zuletzt auch die abgeriebene Schale der Citronen. Nachdem man nun Alles einige Male durchgerührt hat, kocht man den Pudding in 1 Stunde gar.

№ 20. Reis-Pudding mit Brod.

20 Loth gut abgebrüheter Reis wird in ungefähr 2 Quartier Milch beinahe gar gekocht und nachdem er erkaltet ist, giebt man ½ ℔ geschmolzene Butter, für 1 ℊℊ (2 ß) altes geriebenes Weißbrod, Zucker nach Geschmack, die Schale von 1 Citrone, etwas Rosinen, Corinthen, 12 Eier und das Weiße davon zu Schnee geschlagen, hinzu; er wird in 3 Stunden gar gekocht. Wenn der Pudding feiner werden soll, so giebt man Mandeln und Rosenwasser noch dazu. Man giebt eine Schaumsauce dabei.

*

№ 21. Kalter Reis-Pudding.

½ ℔ Reis wird mit Wasser und einem Stück Canehl gar und recht steif, aber nicht musig gekocht. Dann reibt man auf ½ ℔ Zucker die Schale einer Citrone ab, stößt solchen recht fein und giebt ihn nebst dem Safte der Citrone und ¼ Bouteille Arrack oder Cognac zu dem Reis, läßt ihn auf Kohlen recht heiß werden, füllt dann die Masse in eine vorher mit Wasser naßgemachte Form und wenn sie gehörig erkaltet ist, stülpt man den Pudding auf eine Schüssel und giebt eine Schaum- oder Himbeersauce dabei.

№ 22. Reis-Pudding mit Corinthen und Rosinen.

Man kocht ½ ℔ Reis mit süßer Milch ganz dick, aber nicht musig. Nun rührt man ¼ ℔ Butter mit 10 Eidottern zu Schaum und giebt dazu 6 Loth fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 8 Loth Corinthen, 8 Loth Rosinen, beides verlesen und gut gewaschen, 2 Löffel voll Rosenwasser, 1 Loth fein geschnittene Succade, mengt dann den abgekühlten Reis und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu. Alsdann streicht man eine Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, füllt die Masse hinein und läßt den Pudding 1½ Stunde kochen. Man kann hiezu eine Wein- oder Citronensauce geben.

№ 23. Reis-Pudding mit Aepfeln.

½ ℔ Reis wird in Milch ganz dick und gar, jedoch nicht musig gekocht. Dann schneidet man 4 bis 6 Borstorfer- oder Reinette-Aepfel in Scheiben, bestreuet selbige mit gestoßenem Zucker und Canehl, läßt sie, unter öfterem Umwenden, eine halbe Stunde damit stehen und giebt sie dann zu dem Reis, wie auch 4 Löffel voll geschmolzener Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker und Canehl nach Geschmack und 6 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist. Man giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen bestreuete Form, läßt den Pudding 1 Stunde kochen und servirt ihn mit einer Weinsauce.

№ 24. Gewürz-Pudding.

1 ℔ Weißbrod reibt man recht fein und gießt darauf 3 Tassen voll Milch. Nun schmilzt man 16 Loth Butter, thut das Weißbrod hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einer steifen Masse, dann läßt man sie abkühlen und giebt noch dazu 12 Eidotter, 2 Löffel voll Orangenblüthenwasser, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, etwas Muskatennuß, 4 Loth Succade, 4 Loth eingemachte Orangenschale, 2 Loth süße und 1 Loth bittere fein gestoßene Mandeln, etwas Canehl und eine Tasse voll Rum. Nun rührt man Alles gut durch einander und giebt zuletzt von 8 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, füllt diese Masse in eine gut ausgestreuete Puddings-Form und läßt den Pudding in 2 Stunden gar kochen. Hiezu giebt man eine Rum- oder Citronen-Cremesauce.

№ 25. Gewürz-Pudding auf andere Art.

Für 1 ℔ (2 ß) altes Weißbrod wird in ½ Quartier Milch eingeweicht, worin es 2 Stunden liegen muß. Ist es nach Verlauf dieser Zeit gehörig weich, so drückt man es recht fest aus, rührt dann 6 Loth heiße Butter hinzu und wenn es gehörig erkaltet ist, so giebt man nach und nach 10 Eidotter, eine halbe Untertasse voll gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, etwas Canehl und Cardamom, 2 Loth fein geschnittene Succade, 2 Handvoll Rosinen und eben so viel Corinthen, wie auch ½ Glas voll Rum hinzu und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 10 Eier. Dann präparirt man eine Form und läßt die Masse in 2 guten Stunden gar kochen.

Man muß keine Fruchtsauce, sondern eine Wein- oder Rumsauce dabei geben.

№ 26. Berliner Pudding.

Man nehme 1 Quartier Milch, 10 Loth Butter, Zucker nach Geschmack, 50 Körner Nelkenpfeffer, 50 Stück Nelken, etwas Cardemom, ¼ Loth Ingwer und etwas Canehl, Alles fein gestoßen. Dieses setzt man auf's Feuer und giebt, wenn es kocht, 10 Loth Schwarzbrod und 4 Loth Weißbrod dazu, läßt diese Masse ziemlich dick werden und giebt dann das Gelbe von 10 Eiern und nachher das zu Schaum geschlagene Weiße dazu und

läßt dieses in einer Puddingsform eine Stunde kochen. Man giebt eine Citronensauce dazu.

№ 27. Kalter Chocolade-Pudding.

Man läßt von 2 Quartier Milch so viel zurück, daß man 10 Loth Reismehl und 8 Loth Chocolade einweichen kann, setzt alsdann die übrige Milch mit einem Stück Canehl, der Schale von einer Citrone und 4 Loth Zucker zu Feuer und läßt sie ein wenig damit kochen. Dann giebt man sie durch ein Sieb, rührt nun das eingeweichte Reismehl und die Chocolade hinzu und läßt die Masse unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie steif genug ist. Dann macht man eine Form naß und giebt sie hinein. Beim Anrichten wird der Pudding umgestülpt. Hiezu kommt eine Milchsauce.

№ 28. Gebackener Chocolade-Pudding.

Man macht Tages vorher einen unter Eierspeisen beschriebenen Eierkäse von 6 Eiern, ½ Quartier Milch und etwas Citronenschale, läßt denselben gut ablaufen, rührt dann ¼ ℔ ganz fein gestoßene Mandeln, 8 Eidotter, 4 Loth fein geriebene Vanille-Chocolade, 8 Loth Zucker, etwas Citronensaft und den Schnee von 4 Eiern dazu. Man backt den Pudding bei mäßigem Feuer in einer Reiskuchen-Form in einer kleinen Stunde gar. Hiezu gehört eine Weinsauce.

№ 29. Sago-Pudding.

Vier Tassen voll weißer Sago wird gehörig blanchirt und in 5 bis 6 Tassen voll süßer Milch recht dick gekocht. Dann läßt man selbige etwas erkalten und rührt hinzu 8 Eidotter, von 4 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße, 4—5 gestoßene Zwiebäcke, 4 Löffel voll geschmolzener Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, Canehl und 4 Loth Zucker. Man arbeitet Alles gut durch und läßt die Masse in einer Form eine Stunde kochen. Man giebt eine Weinsauce dazu.

№ 30. Sago-Pudding auf andere Art.

½ ℔ Sago wird in Milch klar und steif gekocht, worauf man ihn kalt werden läßt. Nun rührt man 16

Eigelb, eins nach dem andern, dazu, von 2 Semmeln die Krumen gerieben und daran gegeben, von 2 Citronen die Schale, etwas Canehl, ½ ℔ Zucker und etwas Salz. Nachdem Alles gut durchgerührt ist, giebt man den Schnee von obigen Eiern dazu. Man bringt die Masse in eine Form und kocht oder backt dieselbe in einer guten Stunde gar. Wird er gekocht, dann hat er wohl 1½ Stunde nöthig. Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

№ 31. Kalter Sago-Pudding.

½ ℔ weißer Sago wird mehrere Male mit heißem Wasser abgebrühet. Nun läßt man denselben in kochendem Wasser ausquellen und gut ablaufen, giebt dann rothen Wein, Zimmt, Citronenschale und Saft davon und gehörig Zucker hinzu, läßt ihn darin kurz und etwas dick einkochen. Jetzt spült man hohe Tassen mit etwas Wein aus, füllt die Masse hinein und stülpt sie, wenn sie kalt geworden ist, auf eine Schüssel. Man giebt eine Cremesauce von Wein, oder Rothwein mit Zucker dabei.

№32. Kalter Sago-Pudding mit Himbeersaft.

Man kocht 6 Loth Perl-Sago unter beständigem Rühren mit 1 Quartier Wasser so lange, bis der Sago ganz klar ist, dann gießt man ¾ Quartier mit Zucker eingekochten Himbeersaft dazu, läßt es hiemit noch ein Mal aufkochen, und giebt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Will man frischen Himbeersaft nehmen, so muß man alsdann Zucker nach Geschmack nehmen. Hiezu gehört eine Milchsauce mit Vanille.

№33. Gebackener Pudding von weißem Sago.

1 ℔ weißer Sago wird mit kaltem Wasser blos abgewaschen, aber ja nicht abgebrannt, dann mit 1½ Quartier Milch auf sehr gelindes Feuer gesetzt, worauf man ihn recht steif werden läßt, man muß sich aber mit dem Rühren recht in Acht nehmen, damit die Körner ganz bleiben und das Durchsichtige des Sago's nicht vergehe. Dann rührt man ¼ ℔ Butter mit 12 Eidottern zu Schaum und giebt dazu 8 gestoßene Zwiebäcke, etwas gestoßenen Canehl, die Schale einer abgeriebenen Citrone, 16 Loth fein geriebenen Zucker und etwas Salz, welches Alles mit

Butter gut durchgearbeitet wird. Dann schlägt man von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und giebt es behutsam zu dem erkalteten Sago, damit er nicht entzwei gehe, dann die übrigen benannten Sachen, rührt aber ja nicht mehr als nöthig darin, denn man muß den Sago noch darin sehen. Die Masse thut man in eine Reiskuchenform und läßt den Pudding in 1½ Stunde gar backen. Man kann ihn auch in 1½ Stunde kochen und giebt eine Schaumsauce dazu.

№ 34. Gebackener Pudding von braunem Sago.

1 ℔ brauner Sago wird gut gewaschen und mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, worauf man ihn ausquellen läßt. Dann füllt man ihn auf ein Sieb und giebt so lange kaltes Wasser darüber, bis er klar geworden ist. Nun giebt man ein Quartier Milch darauf, und läßt ihn, unter beständigem Rühren, so lange kochen, bis er gar ist, thut noch ½ ℔ gute Butter hinzu, setzt ihn wieder auf's Feuer und rührt ihn nun so lange, bis er von der Casserolle abläßt. Nachdem er erkaltet ist, giebt man ½ ℔ geriebenen Zucker, fein gehackte Citronenschale, ½ ℔ gut gewaschene Corinthen, etwas gestoßenen Canehl und 4 gestoßene Zwiebäcke, wie auch das Gelbe von 14 Eiern hinzu. Dieses wird gut durcheinander gerührt und zuletzt kommt das von 14 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß noch dazu. Dann wird die Masse in einer ausgestrichenen und ausgestreueten Reiskuchen-Form in einer Stunde langsam gar gebacken. Es wird eine Weinsauce dabei gegeben.

№ 35. Kalter Vanille-Pudding.

1 ℔ süße Mandeln werden, nachdem sie abgezogen, mit etwas Rosenwasser feingestoßen; dann fügt man hinzu: 2 Stangen recht feinen, gestoßenen Canehl, 2 Stangen Vanille, ebenfalls gestoßen, 1 Quartier süßen Rahm, ein halbes Quartier süße Milch und die Schale von einer Citrone auf ein beliebiges Stück Zucker abgerieben. Man läßt obige Sachen unter beständigem Rühren aufkochen, dann nimmt man die Masse vom Feuer und läßt sie etwas abkühlen, rührt sie aber recht oft um, damit keine

Haut sich darauf ziehe. Nun giebt man 9 stark geschlagene Eidotter dazu, setzt sie wieder auf's Feuer und rührt sie beständig und wenn sie wieder vor dem Kochen ist, so giebt man 8 Loth Weizenstärke, in Milch eingeweicht, unter beständigem Rühren dazu und läßt sie damit aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer und gießt sie durch einen sehr fein gelöcherten Durchschlag, damit das Dicke zurück bleibt. Nun wird sie in eine vorher mit kaltem Wasser naßgemachte Porzellan-Form gegeben, worin sie erkaltet. Man giebt eine Rothweinsauce dazu, worin man, wenn sie aufgekocht, einige Löffel voll in Zucker eingemachte Früchte giebt, z. B. in Zucker eingekochte saure Kirschen, Johannis- oder Himbeerensaft.

№ 36. Kalter Vanille-Pudding.

10 ganze Eier werden mit einem Quartier Rahm zusammen geschlagen, dann giebt man dazu ein fingerbreites Stück fein gestoßene Vanille und Zucker nach Gutdünken. Nun füllt man die Masse in eine mit Wasser naßgemachte Puddings-Form und läßt sie eine halbe Stunde in Wasser kochen. Es wird eine Fruchtsauce dabei gegeben.

№ 37. Bisquit-Pudding.

Man schwitzt ½ ℔ Mehl in ½ ℔ Butter, giebt alsdann 1 Quartier Milch darauf, rührt es beständig, bis es sich von der Casserolle ablöset. Nachdem es erkaltet, nimmt man dazu 18 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ ℔ fein geriebenen Zucker und rührt dieses ½ Stunde, giebt zuletzt den Schnee von 18 Eiern hinzu, füllt die Masse in eine wohl zubereitete Puddings-Form und läßt den Pudding 2 Stunden kochen. Man giebt einen Citronen-Creme dabei.

№ 38. Brod-Pudding.

Nimm 1 ℔ geriebenes und getrocknetes Schwarzbrod, ½ ℔ ausgewaschene Butter, 20 ganze Eier, ½ ℔ geriebenen Zucker, gestoßene Nelken, Zimmt und Citronenschale. Die Butter rührt man zu Schaum, giebt dann dazu den Zucker und die Eidotter mit dem Gewürze und dem Brod. Dieses rührt man ½ Stunde und fügt nun den Schnee

der obigen Eier hinzu. Man kocht ihn in anderthalb Stunden in einer gut zubereiteten Form gar und giebt eine Weißwein-Sauce dazu.

№ 39. Rockenbrod-Pudding.

Man nimmt ¼ ℔ süße und 2 Loth bittere, recht fein gestoßene Mandeln, ¼ ℔ Zucker und 12 Eidotter, 6 gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Canehl. Dieses rührt man eine halbe Stunde, alsdann giebt man 12 Loth geriebenes und getrocknetes Rockenbrod, wie auch den Schnee von 12 Eiern hinzu und füllt man die Masse in eine Form. Den Pudding läßt man 2 Stunden kochen oder backen und giebt eine beliebige Weinsauce hinzu.

№ 40. Gebackener Semmel-Pudding.

3 Semmel werden in Scheiben geschnitten und in Milch eingeweicht und wenn sie gehörig erweicht, wieder ausgedrückt und in ein halbes Pfund Butter so lange geschwitzt, bis dieses von der Casserolle abläßt. Wenn es abgekühlt ist, so giebt man von 8 Eiern das Gelbe, die abgeriebene Schale einer Citrone, Canehl, 8 Loth Zucker, 2 Loth Succade, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Corinthen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und backt den Pudding in einer gut ausgestreueten Reiskuchen-Form in einer Stunde langsam gar. Man bestreicht ihn während des Backens einige Male mit geschmolzener Butter. Eine Schaumsauce giebt man dabei.

№ 41. Gebackener Semmel-Pudding auf andere Art.

Man weicht von 4 Semmeln die Krumen in Milch ein, drückt sie wieder aus und reibt sie recht fein. Nun rührt man 16 Loth Butter mit 12 Eigelb zu Schaum, thut die Semmel, wie auch 8 Loth Corinthen, 8 Loth Rosinen, 8 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Canehl, 4 Loth eingemachte Orangenschale und zuletzt den Schnee von 8 Eiern hinzu. Man füllt die Masse in eine Reiskuchen-Form und läßt den Pudding 1 Stunde backen. Zur Sauce kocht man ein paar Handvoll Hagebutten mit etwas Wasser gar, reibt

selbige durch ein Sieb, giebt zu dem Durchgeriebenen so viel Malaga, als man Sauce bedarf, Zucker nach Geschmack und zuletzt 2 Löffel voll Himbeer-Gelée.

№ 42. Semmel-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Weißbrod, schneidet selbiges in große Würfel, giebt 1 Quartier Milch darüber, läßt es eine Stunde damit ruhig stehen und füllt es dann auf ein Sieb, auf welchem man es gut ausdrückt, damit alle Milch ablaufe. Nun giebt man die ausgedrückten Semmel in eine Schale, rührt dann 8 Loth Butter mit 10 Eigelb zu Schaum, giebt solche zu dem ausgedrückten Brode und rührt es gut durch. Nun thut man noch hinzu 8 Loth Rosinen, 4 Loth Corinthen, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl, 6 Loth Zucker und das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier. Dann streicht man eine Puddingsform dick mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen und läßt den Pudding in 2 Stunden gar kochen. Man giebt eine beliebige Weinsauce hiezu.

№ 43. Semmel-Pudding auf andere Art.

½ ℔ schöne Butter wird zu Schaum gerührt; man giebt dazu ½ ℔ gestoßenen Zucker, 16 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, gestoßenen Zimmt und ½ ℔ gut abgewaschene Corinthen. Dieses rührt man mit ½ ℔ Semmelkrumen durch einander und giebt zuletzt den Schnee der 16 Eier hinzu. Man läßt ihn 2 Stunden kochen.

№ 44. Semmel-Pudding auf andere Art.

Von 6 Semmeln werden die Krumen in Milch geweicht, doch giebt man nicht mehr Milch darauf, als daß sie so eben feucht davon sind und drückt sie nach einer Stunde rein wieder aus. Dann rührt man ¼ ℔ gute Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, thut dies zu den geweichten Semmeln, wie auch eine Handvoll gestoßenen Zucker, etwas Canehl, abgeriebene Citronenschale, 4 Loth gut gewaschene und blanchirte Corinthen und 4 Loth Rosinen, rührt Alles gut durch und giebt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier hinzu. Der

Pudding muß in einer gut ausgestrichenen und bestreueten Form 3 Stunden kochen. Man kann eine Wein- oder Obstsauce hiezu geben.

№ 45. Gewöhnlicher Semmel-Pudding.

5 alte Semmel, à 4 Pfennig, werden in dünne Scheiben geschnitten und darüber für 6 Pfennig kochende Milch gegossen, wozu ein Stück Butter, wie ein Ei groß gegeben. Damit läßt man die Semmel 2 Stunden ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie wohl gehörig erweicht sein, rührt sie klein, giebt dann nach und nach 10 Eidotter unter beständigem Rühren dazu und nachher noch die abgeriebene Schale einer Citrone, 4 bis 6 fein gestoßene Gewürz-Nelken, etwas Cardemom, eine Handvoll Corinthen, eben so viel Rosinen und 4 Loth Zucker. Das Weiße der 10 Eier wird zuletzt zu Schaum geschlagen dazu gegeben und die Masse in eine Form gefüllt. 3 Stunden muß der Pudding kochen. Dann wird gekochtes trocknes Obst mit etwas langer Sauce, wozu ein wenig Stärke gerührt, dabei gegeben.

№ 46. Englischer Mehl-Pudding.

Man kocht 2 Quartier Milch, wovon man etwas zurückgesetzt hat, um 20 Loth Mehl darin einzuweichen. In die kochende Milch giebt man 18 Loth Butter und 12 Loth Zucker, und wenn dieses kocht, so thut man das eingeweichte Mehl hinzu und läßt es so lange unter beständigem Rühren kochen, bis es sich von der Casserolle loslöset. Wenn es kalt geworden ist, rührt man 20 Eidotter, wie auch ¼ ℔ Rosinen, ¼ ℔ Corinthen, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, 1 Loth bittere Mandeln und zuletzt den Schnee der 20 Eier dazu. Man läßt den Pudding in einer Form 3 Stunden kochen.

№ 47. Englischer Mehl-Pudding auf andere Art.

Man giebt in eine Casserolle 16 Loth Butter, 16 Loth feines Mehl, 16 Loth Zucker, rührt dies auf dem Feuer so lange, bis es anfängt körnigt zu werden, aber ja nicht anbrennt. Dann giebt man nach und nach 1 Quartier Milch dazu und rührt es so lange, bis es sich von der

Casserolle löst und läßt die Masse kalt werden. Nun rührt man 16 Eigelb dazu, wie auch die abgeriebene Schale von einer Citrone und 2 Handvoll gehackte Mandeln, worunter einige bittere Mandeln sind und den Schnee von obigen Eiern. Nachdem man eine Puddingsform präparirt hat, giebt man die Masse hinein, sie darf aber nur gut halbvoll sein, weil der Pudding sehr in die Höhe geht, und kocht ihn in 2½ Stunden gar. Man giebt eine Weinsauce oder noch besser Citronen-Creme dazu.

№ 48. Mehl-Pudding.

Man nimmt 10 Loth Butter, läßt selbige auf gelindem Feuer schmelzen, rührt dann 12 Loth des feinsten Mehls hinein und wenn solches vom Kessel abläßt, so gießt man ¾ Quartier Milch, unter beständigem Rühren, darauf. Sobald solches anfängt, auf dem Feuer dick zu werden und von dem Kessel abläßt, so nimmt man es herunter und läßt es unter öfterem Anrühren, damit sich keine Haut oben auffetze, erkalten. Dann rührt man 12 Eidotter, 10 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und etwas Canehl hinzu, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, giebt es zu der Masse und läßt sie 2 Stunden in einer Puddingsform kochen. Man giebt hiezu eine Rothweinsauce, worin, wenn selbige fertig ist, ein Löffel voll mit Zucker eingemachter Kirschen- oder Himbeer-Gelee kommt, und kann man auch, um den Geschmack noch zu erhöhen, etwas Citronensaft zudrücken.

№ 49. Ordinärer Mehl-Pudding.

Man rührt ¼ ℔ Butter mit 7 Eigelb zu Schaum, fügt etwas fein geriebene Citronenschale, Canehl, Cardemom, Zucker nach Geschmack und 4 Loth getrockneten Gest (Hefen) hinzu und giebt dann langsam 2 ℔ Mehl und ½ Quartier lauwarme Milch, ¼ ℔ Rosinen, ¼ ℔ Corinthen und das zu Schaum geschlagene Weiße der 7 Eier dazu, welches zu einem steifen Brei angerührt wird. Diese Masse füllt man in eine mit Butter und Zwiebackskrumen präparirte Form und setzt solche mit kaltem Wasser auf's Feuer, damit der Pudding Zeit zum Aufgehen hat, und wenn er anfängt zu kochen, läßt man ihn noch 2 Stunden kochen. Man giebt gekochtes Obst dazu.

№ 50. Gebackener Butterbrod-Pudding.

5 oder 6 Semmel werden in dünne Scheiben geschnitten, mit guter frischer Butter bestrichen, auf eine große flache Schüssel gelegt und ½ Quartier Milch, worin 6 ganze Eier geschlagen, darüber gegossen, worin man sie ein wenig weichen läßt. Dann bestreicht man eine Reiskuchen-Form mit Butter, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen und legt eine Schicht von den geweichten Butterbröden hinein. Alsdann hat man ½ ℔ gute Corinthen verlesen und gewaschen, wie auch einige Male in Wasser übergekocht, 12 Loth Zucker, worauf man die Schale einer Citrone abgerieben, fein gestoßen, wie auch 2 bis 3 Stangen Canehl, den man zwischen den Zucker fein reibt, und streuet nun eine kleine Handvoll Corinthen über die Butterbröde, dann von dem gemengten Zucker und so ferner, bis Alles verbraucht ist. Man läßt es nun in einer kleinen Stunde beinahe gar backen, dann macht man von 4 Eidottern, 1 kleinen Löffel voll Mehl, ¼ Quartier Milch, einem guten Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, mit gestoßenem Canehl und abgeriebener Citronenschale vermischt, und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß der 4 Eier einen dünnen Teig, gießt ihn über den Pudding und läßt ihn noch in einer kleinen halben Stunde völlig gar und hübsch hellbraun backen.

№ 51. Mandeln-Pudding.

1 Quartier Milch setzt man mit ¼ ℔ guter frischer Butter und 4 Loth Zucker auf's Feuer und wenn solches kocht, so gießt man sie über 4 in dünne Scheiben geschnittene Semmel und läßt sie darin gehörig weich werden. Dann stößt man 8 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln mit 2 Eidottern ganz fein, giebt noch 12 Eidotter, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone, wie auch etwas Canehl und 1 Loth fein geschnittene Succade dazu, dann noch das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eiern, welches zu der schon durchgerührten Masse gemengt wird. Man kocht den Pudding in einer gut ausgestrichenen Form 2 Stunden. Eine Citronensauce wird dabei gegeben.

№ 52. Kalter Mandeln-Pudding.

Man stoße ½ ℔ Mandeln ganz fein. Dann setze man 1½ Quartier Milch mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, 8 Loth Zucker und 4 Löffel voll Orangenwasser nebst den Mandeln zu Feuer, rühre nun mit ½ Quartier Milch ½ ℔ Reismehl ganz flüssig, gebe solches, unter beständigem Rühren, zu der kochenden Milch, und lasse Alles so lange kochen, bis es steif ist. Zuletzt rührt man dieses mit 8 Eidottern ab und spült nun eine Melonen- oder sonstige Form mit Milch aus, füllt die Masse hinein und wenn der Pudding erkaltet ist, so stülpt man denselben auf eine Schüssel und giebt eine Himbeeren- oder Johannisbeerensauce dabei.

№ 53. Gebackener Aprikosen-Pudding.

Man rührt einen Pudding an, wie in № 40. bei dem Semmel-Pudding angezeigt, dann schälet man 20 bis 24 Stück Aprikosen, kernt sie aus, schneidet sie in Hälften, setzt sie mit Zucker auf's Feuer, läßt sie einige Male aufkochen und nimmt sie dann heraus. Nun läßt man den Zucker ganz einkochen und thut ihn zu der Masse, wie auch die aufgeschlagenen Aprikosen-Kerne, die man in heißes Wasser geworfen, abgeschälet und fein gestoßen hat. Dann giebt man gute 2 Finger hoch von der Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen bestreuete Form, dann etwas von den Aprikosen, dann wieder Masse und so fort, bis die Masse und Aprikosen verbraucht sind und läßt den Pudding in 1½ Stunde gar backen.

№ 54. Gebackener Apfelsinen-Pudding.

1 Quartier Milch wird mit ½ ℔ Butter auf's Feuer gesetzt und wenn selbige kocht, so rührt man ½ ℔ Mehl hinein, welches unter beständigem Rühren so lange kochen muß, bis es sich von der Casserolle ablöset. Nun nimmt man es von dem Feuer und läßt es abkühlen, reibt dann 6 Stück Apfelsinen auf ½ ℔ Zucker ab, stößt solchen fein und rührt es mit 18 Eidottern ½ Stunde, worauf es zu dem Mehle nebst dem Safte der 6 Apfelsinen and dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 16 Eiern gegeben wird..

Man präparirt alsdann eine Reiskuchenform, gießt die Masse hinein und läßt den Pudding 1½ Stunde backen.

№ 55. Citronen-Pudding.

Dieser Pudding wird auf dieselbe Art angerührt, wie der Apfelsinen-Pudding, nur giebt man noch 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu und reibt 2 recht reife Citronen auf ½ ℔ Zucker ab, welcher mit dem Safte von einer derselben ganz fein gestoßen wird. Man backt ihn in einer Reiskuchenform in 1½ Stunde gar und servirt dabei eine Weinsauce, wozu 1 Glas Rum oder Cognac gegeben wird.

№ 56. Citronen-Pudding auf andere Art.

8 Eigelb, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter werden mit der abgeriebenen Schale und dem Safte von 2 Citronen zusammen in einem Topfe auf Kohlenfeuer gesetzt und so lange gerührt, bis es eben vor dem Kochen ist. Dann giebt man die Masse zum Abkühlen in ein anderes Geschirr, rührt dazu das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 8 Eier, füllt solche in eine präparirte Puddingsform und läßt den Pudding ½ Stunde kochen.

№ 57. Gebackener Citronen-Pudding.

Man läßt ½ ℔ gute frische Butter zergehen und rührt sie zu Schaum. Dann thut man 16 Eidotter, ½ ℔ fein gestoßenen Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben, und von 4 Citronen den Saft, durch ein Sieb dazu, rührt dieses ½ Stunde, nach welcher Zeit man den Schaum von 16 Eiern dazu giebt. Nun macht man einen Butterteig, bestreuet eine Reiskuchenform, legt den Teig hinein, giebt die Masse oben auf, und läßt den Pudding langsam gar backen.

№ 58. Orangen-Pudding.

Man schneidet 2 Semmel in Scheiben, weicht sie in Weißwein und läßt sie eine Stunde ruhig liegen. Nach dieser Zeit legt man sie auf ein Sieb und drückt mit einem Löffel alles Flüssige wieder aus, giebt dann hinzu 6 Loth Zucker, etwas Canehl, abgeriebene Citronenschale, auch etwas Saft davon, eine halbe in Zucker eingemachte Orangenschale, welche in kleine Scheiben geschnitten wird,

10 Eidotter und von 5 Eiern den geschlagenen Schnee. Die Masse füllt man in eine Form und kocht sie in 1½ Stunden gar. Man giebt eine Weinsauce dabei.

№ 59. Gebackener Orangen-Pudding.

Von 5 Semmeln schneidet man die Rinde ab, gießt über die in Würfel geschnittenen Krumen ein knappes Quartier Milch, und läßt sie damit ein paar Stunden ruhig stehen. Sind sie nun gut durchgeweicht, so drückt man sie aus, reibt alsdann 8 Loth frische Butter mit 12 Eidottern zu Schaum und giebt die ausgedrückten Semmel, wie auch ¼ ℔ fein gestoßenen Zucker, 1 Stange gestoßenen Canehl, 2 Loth in feine Streifen geschnittene Succade, und die überzuckerte Schale einer ganzen bittern Orange, in fingerbreite Stücke geschnitten, hinzu. Dieses rührt man gut durch, und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern noch hinzu. Man läßt den Pudding in einer wohl zubereiteten Reiskuchenform 1 Stunde langsam backen. Hiezu gehört eine Citronensauce.

№ 60. Himbeeren-Pudding.

½ Quartier recht steifen Stand läßt man schmelzen, giebt ¾ Quartier Himbeerensaft und ¾ Quartier Rothwein dazu. Will man die Farbe schöner haben, so nimmt man ein Drittel Wein weniger und statt dessen ein Drittel Kirschsaft und reibt von 2 Citronen die Schale auf Zucker ab. Sollte der Pudding von dem Safte zu süß werden, dann giebt man von den Citronen auch den Saft dazu, und rührt es ¼ Stunde durch, giebt ihn in eine Form und läßt ihn kalt werden. Wenn der Pudding gegessen werden soll, hält man ihn einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt ihn um. Man giebt eine Vanillesauce dazu.

Will man keinen Stand kochen, sondern Gelatine nehmen, dann rechnet man zu 1 Quartier Flüssigkeit 3 Loth Gelatine, welche in einigen Minuten in etwas Wasser aufgelöst ist.

№ 61. Kalter Himbeeren-Pudding.

Man kocht von 3 Kalbsfüßen einen steifen Stand, dann giebt man 1 Quartier frischen Himbeerensaft und 1 ℔ fein durchgesiebten Zucker in eine Schale, und rührt

solches ½ Stunde. Nun legt man den Stand, nachdem er gehörig erkaltet und vom unten angesetzten Dicken gereinigt ist, in eine Schale, setzt diese auf heißes Wasser, schneidet den Stand in kleine Stücke, daß er zergehe, und giebt das oben Gerührte dazu, rührt es tüchtig durch und giebt es zum Erkalten in eine Form. Man giebt eine Rahmsauce mit Vanille dazu.

№ 62. Kirschen-Pudding mit Mandeln.

Man rührt 12 Loth gute Butter zu Schaum, giebt dann hinzu 1 ℔ fein gestoßene Mandeln, von 16 Eiern das Gelbe und von 8 das zu Schnee geschlagene Weiße, 3 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 16 Loth Zucker, etwas Muskatenblüthe, gehackte Citronenschale und gestoßenen Canehl und rührt Alles gut durch. Dann reinigt man 3 gute Handvoll Kirschen von den Steinen und giebt sie zu der Masse, rührt sie aber nur eben durch, damit die Kirschen nicht entzwei gehen. Dann streicht man eine Puddingsform mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, giebt die Masse hinein und läßt sie in 1 Stunde gar kochen oder backen.

№ 63. Gebackener Aepfel-Pudding.

Man schneidet 12 Borsdorfer oder Reinette-Aepfel in dünne Scheiben, giebt etwas Wein, Zucker und Zimmt darüber, und läßt sie eine Stunde damit stehen, rührt sie auch einige Male um. Dann reibt man ¼ ℔ Butter zu Schaum, thut das Gelbe von 10 Eiern, 16 Zucker-Zwiebäcke, welche ganz fein gestoßen werden, wie auch 6 Loth Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale hinzu. Dieses wird gut durch einander gerührt, und zuletzt giebt man von den 10 Eiern das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Die Masse wird 1 Stunde in einer gut zubereiteten Reiskuchenform gebacken. Man giebt eine Weinsauce dabei.

№ 64. Gebackener Aepfel-Pudding mit Mandeln.

Man schält 24 große oder 36 kleine Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Scheiben und macht sie mit 12 Loth Butter und 12 Loth Zucker gar, und wenn sie kalt sind, rührt man hinzu 16 Eidotter, ¾ ℔ süße, fein gestoßene Mandeln,

noch etwas Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben, ein Quentchen Canehl und dann den Schnee von 14 Eiern. Alsdann streicht und streuet man eine Form aus, und backt den Pudding in 1 Stunde gar. Man giebt eine Himbeeren- oder Johannisbeerensauce dazu.

№ 65. Gebackener Aepfel-Pudding mit Mandeln auf andere Art.

½ ℔ Mandeln werden ganz fein gestoßen, dann rührt man hinzu 12 Eidotter, ½ ℔ fein gestoßenen Zucker, 4 Loth Succade, die abgeriebene Schale einer Citrone, 12 bis 16 in Scheiben geschnittene und in Butter und Zucker geschwitzte Borsdorfer Aepfel, und zuletzt den Schnee von obigen Eiern. Er wird eine Stunde in einer Reiskuchenform gebacken.

№ 66. Aepfel-Pudding mit Cognac.

½ ℔ frisches Rindernieren-Fett wird recht fein gehackt und so eben ausgeschmolzen, und wenn es etwas abgekühlt ist, so fügt man hinzu 1½ ℔ geriebene Semmel, eine gute Handvoll Mehl, ½ ℔ fein geriebenen Zucker, 14 ganze Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 4 Loth fein geschnittene Succade, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Stange fein gestoßenen Canehl, ¼ ℔ Corinthen, ein gutes Glas voll Cognac und ½ ℔ fein geschnittene Aepfel, welche aber zuletzt hinzugegeben werden, damit man sie nicht entzwei rührt. 3 Stunden muß dieser Pudding kochen. Man kann auch statt des Rindernieren-Fetts ½ ℔ gute Butter nehmen. Man giebt eine Wein-Cremesauce, mit 2 Löffel voll Cognac vermischt, dazu.

№ 67. Englischer Plum-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Rindernierenfett, zieht die Haut davon ab und hackt es fein. Dann giebt man 4 ganze Eier und 8 Eidotter hinzu, und rührt es damit durch, dann noch 2 Loth Succade, von einer Citrone die auf etwas Zucker abgeriebene Schale, etwas Salz, Muskatenblüthe, 1 ℔ Mehl mit ½ Quartier Milch eben gerührt, welches zu dem Obigen mit 1 ℔ gut gewaschenen Corinthen und 1 ℔ Rosinen, die zuvor mit einem reinen Tuche abgetrocknet sein müssen, gegeben wird. Nun rührt man Alles

*

gut mit einander durch, bestreicht dann eine Serviette mit Butter und breitet dieselbe in einem Durchschlage aus, giebt die Masse hinein, bindet sie fest zu und läßt den Pudding 3 Stunden beständig in vollem Wasser kochen. Zur Sauce nimmt man eine Bouteille Madeira und so viel Zucker, daß es süß genug ist. Dieses läßt man zusammen heiß werden, aber ja nicht kochen, sonst geht die Kraft davon. Man kann Rum über den Pudding gießen und ihn mit einem Fidibus anstecken. In einer gut zubereiteten Puddingsform kann derselbe auch in 3 Stunden gar gekocht werden.

№ 68. Englischer Plum-Pudding auf andere Art.

Man rührt das Gelbe von 18 Eiern klein, giebt dazu 1 ℔ fein gehacktes Nierenfett, ½ ℔ Zucker, einen kleinen Löffel voll Salz, ¾ ℔ Rosinen, ¼ ℔ Corinthen, ½ Quartier süßen Rahm. Dieses rührt man eine Stunde und giebt dann 1½ ℔ geriebene Semmel und den Schnee von den 18 Eiern dazu. Dieser Pudding muß 5 Stunden kochen. Er wird mit Zucker bestreuet, dann mit Rum begossen und angezündet zur Tafel gegeben.

№ 69. Plum-Pudding.

Man nimmt hiezu 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ fein gehacktes Nierenfett, ½ ℔ Rosinen, ½ ℔ Corinthen, etwas Cardemom, 1 geriebene Muskatennuß, von einer Citrone die abgeriebene Schale, 1 Glas Cognac, 10 Eier, ungefähr ein Tassenköpfchen voll Rahm, etwas Salz und ¼ ℔ Zucker. Die Rosinen müssen in kochendem Wasser etwas gequellt und ausgekernt werden. Dieses Alles wird gut durch einander gerührt. Dann wird eine Serviette, die aber mehrere Stunden vorher in kaltem Wasser gelegen haben muß, mit Butter ausgestrichen und mit etwas Mehl bestreut, dann die Masse hinein gegeben und die Serviette fest zusammen gehalten; man muß aber eine Hand hoch frei lassen, und mit Bindfaden recht fest zubinden, damit ja kein Wasser hinein kommen kann. Man kocht die Masse in vollem Wasser, und deckt einen Deckel darauf. Er muß 4½ bis 5 Stunden kochen.

№ 70. Plum-Pudding auf andere Art.

Hiezu nimmt man 1 ℔ Nierenfett, 1 ℔ Zucker, ¾ ℔ geriebene Semmel, ¼ ℔ Mehl, 10 ganze Eier, 6 Eidotter, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 1 Muskatennuß, ¼ Bouteille Rum, 1 ℔ Rosinen, 1 ℔ Corinthen, etwas gestoßenen Canehl, Ingwer, und ein kleines Tassenköpfchen voll Rahm. Alles wird gut durch einander gerührt und muß diese Masse 4 Stunden in einer Serviette kochen.

№ 71. Plum-Pudding auf andere Art.

¾ ℔ Mehl werden mit 3 Tassen voll Milch angemengt. Nun rührt man 10 ganze Eier, ¼ ℔ Rosinen, ¼ ℔ Corinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone, 8 Loth Zucker, eine abgeriebene halbe Muskatennuß und ½ Bierglas voll Rum dazu, und zuletzt noch ¾ ℔ gehacktes Rindernierenfett. Dann giebt man die Masse in eine gut zubereitete Puddingsform und läßt den Pudding 3 Stunden kochen. Wenn man ihn bei Tische servirt, so giebt ein Jeder auf seine Portion 2 Theelöffel voll gestoßenen Zucker und 1 Eßlöffel voll Rum, zündet dieses mit einem Fidibus an, und läßt es etwas brennen, damit das Starke von dem Rum vergehe. Oder man giebt eine Rumsauce dabei.

№ 72. Plum-Pudding auf andere Art.

½ ℔ frische Butter wird geschmolzen, dann rührt man ½ ℔ Mehl, 3 Tassen voll Milch und 5 Eier hinzu, reinigt und wascht ½ ℔ Rosinen und eben so viele Corinthen, giebt selbige nebst ½ ℔ gestoßenen Zucker, einer halben geriebenen Muskatennuß, einer Prise gestoßenen Ingwer, der halben Schale einer eingemachten Orange, 4 Loth Succade und einem Glase Cognac zu der Masse, rührt Alles gut durch und läßt den Pudding in einer mit Butter bestrichenen Serviette oder in einer Form 3 Stunden kochen. Man kann Cognac und gestoßenen Zucker, welcher bei Tische angezündet wird, wie in № 71. beschrieben ist, oder eine Rumsauce dabei geben, wozu dann statt des Rums Cognac gegeben wird.

№ 73. Gewöhnlicher Plum-Pudding.

Hierzu nimmt man 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Rindernierenfett, oder eben so viel Butter, 10 Eier, wovon das

Weiße zu Schnee geschlagen, Zucker nach Geschmack, etwas gestoßenen Canehl, für 1 gge altes Weißbrod in Milch eingeweicht und für 3 ₰ Gest, rührt Alles gut durch einander und kocht die Masse in einer gut ausgestreueten Form 3 Stunden. Gekochtes Obst mit langer Sauce gehört dazu, oder man übergießt ihn auch mit brennendem Rum.

№ 74. Kalter Rum-Pudding.

20 Eidotter rührt man eben, gießt dazu ½ Bouteille Rum, schlägt es eine Weile auf dem Feuer, giebt dann noch 1 Quartier dicken süßen Rahm, welcher vorher geschlagen ist, und 5 Loth rohe, vorher schon aufgelöste Hausenblase durch ein Sieb hinzu, und so viel Zucker, daß es süß genug ist. Nun wird die Masse auf dem Feuer so lange geschlagen, bis sie anfängt zu kochen, und nimmt man sie dann schnell herunter und rührt sie noch eine Weile, damit sie nicht gerinne. Dann giebt man sie in eine blecherne Form, welche mit Mandelöl bestrichen, setzt selbige in kaltes Wasser, und im Winter in den Schnee oder in Eis. Wenn man den Pudding zu Tisch geben will, stülpt man die Form auf eine Schüssel um.

№ 75. Wein-Pudding.

Man kocht von 6 Kalbsfüßen einen recht steifen Stand, reinigt denselben von Fett und Bodensatz. Alsdann nimmt man eine Flasche Rheinwein oder guten Franzwein, den Saft und die abgeriebene Schale von 1½ Citrone, Canehl, ¾ ℔ Zucker, läßt dieses kochen und rührt, unter beständigem Schlagen, die Masse mit 8 Eigelb ab und läßt ihn in einer Form kalt werden.

№ 76. Kalter Weinschaum-Pudding.

Man kocht von 2 Kalbsfüßen einen Stand, ungefähr ein kleines halbes Quartier. Nachdem dieser kalt geworden ist, stülpt man ihn um und schneidet das etwaige Dicke unten ab. Dann schneidet man ihn in kleine Stücke in einen Topf, giebt dazu ½ ℔ gestoßenen Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, den Saft von einer oder zwei Citronen, (wenn selbige klein sind) 10 Eigelb und ½ Bouteille Rheinwein. Dieses muß mit einem Bisquitbesen auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen werden;

unterdessen muß ein Anderer das Weiße der 10 Eier tüchtig durchschlagen, und wenn das Erste eben vor dem Kochen ist, so muß das Eiweiß dazugegeben, und so lange auf dem Feuer geschlagen werden, bis es anfängt zu kochen, dann sogleich in einen Porzellan-Kump gegeben oder in Cristall-Salatieren gefüllt, worin es zur Tafel gegeben wird. Hiezu gehört eine Vanillesauce von Rahm und Eiern.

№ 77. Besoffener Pudding.

Hiezu nimmt man 8 ganze Eier, 8 Loth Zucker, 8 Loth hartes gestoßenes Weißbrod oder Zwieback. Eier und Zucker werden ½ Stunde geschlagen, dann Alles zusammengerührt und die Masse ¾ Stunden in der Form gebacken. Nun kocht man 1 Flasche Weißwein und etwas Rum mit Zucker und wenn der Pudding gar gebacken ist, wird der Wein allmählig darauf gegossen, welcher einziehen muß, und der Pudding dann umgestülpt mit Zucker bestreut und eine gute Weincremesauce dazu gegeben. Man kann den Pudding auch ohne Sauce essen, und ihn sowohl als die Sauce nach Belieben mit Citronen und Canehl würzen.

Dieser Pudding von ausgesiebtem Roggenbrod mit 8 Loth Chocolade, dem Safte einer Citrone und einem Vanille-Creme ist auch sehr gut.

№ 78. Marasquino-Pudding.

Dieser wird ganz wie der № 75 beschriebene Weinpudding bereitet, nur nimmt man 2 Theile Wein und 1 Theil Marasquino; letzterer wird aber erst dazu gegeben, wenn der Pudding vom Feuer ist, damit er seine volle Kraft behält.

№ 79. Punsch-Pudding.

Von 3 Kalbsfüßen kocht man einen steifen Stand und verfährt eben so damit, wie beim Weinschaum-Pudding. Dann giebt man dazu ¾ Quartier Rheinwein und ¼ Quartier alten Jamaika-Rum, 9 ganze Eier, die vorher erst eingequirlt werden müssen, von 2 Citronen den Saft und von einer die Schale und Zucker nach Geschmack. Das Ganze wird so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es kocht, dann davon genommen und so lange nun noch

gerührt, bis es ziemlich abgekühlt ist. Nun giebt man die Masse in eine Form und nimmt die Citronenschale heraus. Beim Serviren stülpt man den Pudding um.

№ 80. Spanischer Pudding.

Man schneidet 8 Semmel in fingerdicke Scheiben, schneidet die Rinde davon und weicht die Scheiben dann in Madeira ein. Nun mengt man 12 Loth Zucker mit ½ Loth Canehl, einer geriebenen Muskatennuß, 6 Loth fein geschnittener Succade und 6 Loth fein geschnittenen candirten Orangen-Schalen durch einander und bestreuet damit den Boden einer tiefen Porzellan-Schüssel, legt eine Schicht von dem eingeweichten Brod darauf, dann eingemachte Früchte, hierauf wieder von dem Zucker-Gewürz, Brod und so fort bis Alles verbraucht ist. Nun pflückt man 6 Loth gute Butter in kleine Stücke, legt sie darauf, rührt dann 4 Eier mit ½ Quartier aufgekochten Rahm ab, welcher über die ganze Masse behutsam gegeben und in ½ Stunde auf kochendem Wasser gebacken wird.

№ 81. Eis-Pudding.

½ ℔ abgebrüheter Reis wird in Wasser nicht gar zu mürbe gekocht, dann ½ ℔ feingeriebener Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben, dazu gerührt, wie auch der Saft von 2 recht reifen Citronen, und ein gutes Weinglas voll Cognac oder guten Rum, und läßt Alles zusammen so eben aufkochen, dann giebt man die Masse in eine naß gemachte Form, und läßt sie darin erkalten. Man kann eine Vanille- oder Weinsauce dazu geben.

№ 82. Prinz-Regent-Pudding.

5 oder 6 Semmel werden, wie zu armen Rittern, in Scheiben geschnitten und in Milch, in welche einige Eier geschlagen werden, etwas geweicht, aber nicht zu lange, und in einer Pfanne mit Butter hellbraun gebacken. Nachdem sie erkaltet sind, legt man sie schichtweise mit nachstehenden Sachen in eine gut zubereitete Puddings-Form. Man reinigt ½ ℔ gute Rosinen und ½ ℔ Corinthen, giebt dazu ½ ℔ abgezogene und gestoßene süße Mandeln, die auf ½ ℔ Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl und 4 Loth Succade, mengt Alles gut durch

einander und legt solches schichtweise mit den Semmelscheiben in die Form. Nun nimmt man 10 ganze Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird, und ½ Quartier Milch, schlägt Alles gut durch einander und gießt es über die Masse in die Form. Man läßt den Pudding 2 bis 2½ Stunden kochen. Hiezu giebt man brennenden Rum mit Zucker oder eine Schaumsauce.

№ 83. Hefen- oder Gest-Pudding.

In ½ ℔ geschmolzener Butter rührt man 1 ℔ feines Mehl, 8 Eier, etwas Salz, eine Prise Muskatenblüthe, 1 Löffel voll guten dicken Gest, 2 bis 3 Löffel voll Milch und ¼ ℔ Corinthen, präparirt eine Puddingsform und läßt ihn 3 Stunden gelinde kochen. Es wird gekochtes Obst dabei gegeben.

№ 84. Gest-Pudding.

¼ ℔ Butter wird zu Schaum gerührt und nach und nach das Gelbe von 6 Eiern, so wie auch Corinthen, Rosinen, die abgeriebene Schale einer Citrone, ¼ ℔ Zucker, etwas Canehl und Cardemom hinzu gegeben. Dann giebt man noch 2 Tassen voll lauwarmer Milch und einige Löffel voll guten Gest dazu. Hiezu wird nun langsam 1 ℔ Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 6 Eier gerührt. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Puddings-Form und setzt diese zum Aufgehen einige Minuten in heißes Wasser und kocht den Pudding darauf in 3 Stunden gar. Hiezu giebt man gekochtes Obst.

№ 85. Kartoffeln-Pudding.

Man kocht des Tages vorher eine gute Sorte großer Kartoffeln ab, und schälet sie. Zu dem Pudding nimmt man 1 ℔ geriebene Kartoffeln, 10 Loth Butter zu Schaum gerieben, wozu 12 Eidotter, 6 Loth gestoßener Zucker, 4 Loth süße und 12 Stück bittere fein gestoßene Mandeln, die Schale von einer Citrone, etwas Muskatenblüthe und Canehl noch gegeben werden. Dieses Alles rührt man ½ Stunde und giebt zuletzt den geschlagenen Schnee der 10 Eier hinzu. Man läßt diesen Pudding in einer gut zubereiteten Form 2 Stunden kochen, und giebt eine Weinsauce hiezu.

№ 86. Kartoffeln-Pudding auf andere Art.

Hiezu gehört 1 knappes ℔ gekochte und geriebene Kartoffeln, 10 Loth gestoßener Zucker, 1 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln, gröblich zerstoßen, die abgeriebene Schale einer Citrone und 12 Eier. Das Gelbe der 12 Eier wird mit Zucker so lange gerührt, bis es anfängt hell zu werden; dann kommen die zerstoßenen Mandeln, Citronen-Schale und die Kartoffeln nach und nach dazu, und zuletzt der Schnee der 12 Eier. Man füllt die Masse in eine Form, und läßt sie nur 2 kleine Stunden kochen.

№ 87. Kartoffeln-Pudding à l'Anglaise.

Hiezu nimmt man recht mehlige Kartoffeln, und nachdem solche rein gewaschen, gar, aber nicht zu mürbe gekocht, geschält und ganz erkaltet sind, werden solche zu Mehl gerieben, und 1½ ℔ davon abgewogen. Nun rührt man 12 Loth Butter zu Schaum, giebt nach und nach 12 Eidotter dazu, dann 12 Loth feingestoßenen Zucker, 4 Loth feingeriebene süße Mandeln, 4 Löffel voll süßen Rahm, 1 Quentchen gestoßenen Canehl, die auf dem obigen Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, das Kartoffelmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der 12 Eier. Nun rührt man Alles gut durch, füllt es in eine Kuchenform und läßt es gar backen. Man giebt eine süße Sauce dazu.

№ 88. Gebackener Kartoffeln-Pudding mit Fleisch.

Zu 1 ℔ geriebenen, Tages vorher nicht zu weich gekochten, großen Kartoffeln giebt man ½ ℔ frische Butter, mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt, etwas fein gestoßene Muskatenblüthe, etwas Salz, den Schnee der 10 Eier, Alles wohl untereinander gemengt. Dann hackt man eine nicht zu stark geräucherte und weich gekochte Ochsenzunge recht fein, giebt dann in eine gut ausgestreute Puddings-Form von der oben beschriebenen Kartoffeln-Masse ungefähr einen Finger dick, dann von der gehackten Ochsenzunge, dann wieder von der Masse, und so fährt man fort, jedoch muß man dahin sehen, daß man zuletzt von der Masse aufgiebt. Man backt ihn in 1½ Stunde gar, und giebt eine gute Kraftsauce dabei.

№ 89. Wurzeln-Pudding.

Eine gute Sorte hochrother Wurzeln werden rein gemacht und gerieben, dann ausgepreßt und 1 ℔ davon abgewogen. Nun setzt man ein halbes Quartier Milch mit den Wurzeln zu Feuer, läßt beides eine kleine Viertel-Stunde kochen und giebt es dann in eine Schale, daß es abkühle. Alsdann rührt man das Gelbe von 12 Eiern mit einem halben Pfunde Butter zu Schaum und mengt darunter 15 fein gestoßene Zwiebäcke, die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Loth Zucker und etwas Canehl, welches gut durchgearbeitet wird. Nun giebt man die in Milch gekochten Wurzeln und den Schnee von 12 Eiern hinzu, und thut die Masse in eine gut ausgestrichene und bestreuete Form. Man läßt den Pudding in 2 Stunden gar kochen. Zur Sauce nimmt man ¼ Quartier Weißwein, 1 Tasse voll des ausgepreßten Wurzelnsafts, reibt dann auf 4 Loth Zucker eine halbe Citrone ab, giebt es zu dem Wein, wie auch ein Stück Canehl, setzt die Sauce auf's Feuer, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit 6 Eidottern ab, und drückt etwas Citronensaft hinein.

№ 90. Leber-Pudding.

Man häutet eine Kalbsleber ab, schneidet alle Sehnen heraus, hackt die Leber mit 4 reingemachten Sardellen ganz fein, und rührt sie durch einen Durchschlag, dann weicht man 3 Semmel in ein kleines Quartier Milch, giebt ¼ ℔ geschmolzene Butter hinzu und läßt solche damit ¼ Stunde weichen, alsdann setzt man es auf's Feuer und rührt es so lange, bis es von der Casserolle abläßt, und nachdem es erkaltet ist, giebt man die gehackte Kalbsleber, 8 Eidotter, ¼ ℔ fein gehacktes Rindernierenfett, etwas Nelken, Cappern, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Salz und den Schnee von 6 Eiern hinzu, füllt die Masse in eine Form, läßt den Pudding 1 Stunde backen, und giebt eine Sardellen-Sauce dabei.

№ 91. Hecht-Pudding.

Von einem anderthalbpfündigen Hechte nimmt man alles Fleisch, sucht vorsichtig alle Gräten heraus, hackt es mit 4 Sardellen ganz fein, und schwitzt es mit 8 Loth

Butter auf dem Feuer. Nachdem es erkaltet, rührt man von 5 geriebenen Semmeln die Krumen, etwas Muskatenblüthe, Salz und 12 Eidotter hinzu, reibt es gut durcheinander, nimmt dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier dazu, giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt solche 2 Stunden kochen. Man giebt eine kräftige Sardellensauce dabei.

№ 92. Krebs-Pudding.

Man macht von 30 Stück Krebsen 12 Loth Krebsbutter, wie Seite 6 № 21. beschrieben, legt aber die ausgebrochenen Krebsschwänze zurück. Auf die Schalen, wovon die Krebsbutter gemacht ist, und die Leiber, wovon man die Galle genommen, und welche man gestoßen hat, giebt man anderthalb Quartier Milch, und läßt dieses in einer Casserolle gut auskochen, so daß es den Geschmack von den Krebsen erhält. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es sich setzen, und giebt es alsdann durch ein Sieb. Man achte aber darauf, daß nichts von den Schalen mit durchkommt. Man weicht in diese Milch 6 entzwei geschnittene Semmel, und nachdem sie gehörig weich geworden sind, giebt man sie auf ein Sieb und drückt sie aus, damit die Masse nicht zu weich werde. Dann rührt man zu den 12 Loth Krebsbutter 14 Eidotter, auch die fein gehackten Krebsschwänze, etwas Muskatenblüthe, 6 Loth Zucker und Salz hinzu. Dann giebt man noch die eingeweichten Semmel, wie auch von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt den Pudding in 1 Stunde gar backen. Will man eine Krebssauce hiebei geben, so muß man von der Krebsbutter einen Löffel voll zurück lassen und dafür zu dem Pudding etwas andere Butter geben. Die Krebssauce ist unter Saucen beschrieben.

№ 93. Fleisch-Pudding.

16 Loth rohes Rind- und 16 Loth Kalbfleisch, nebst 8 Loth rohen magern Schinken werden ganz fein gehackt. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, und giebt noch dazu 10 Löffel voll süßen Rahm, die Krumen von 3 fein geriebenen Semmeln, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern, eine gute Prise

Muskatenblüthe und etwas Salz. Dieses Alles rührt man durch einander, läßt es in einer gut zubereiteten Puddingsform in 1½ Stunde gar kochen. Man giebt ein Austern-Ragout dazu. (Siehe unter Ragouts.)

№ 94. Mark-Pudding.

½ ℔ ausgeschmolzenes Mark rührt man zu Schaum, giebt dann das Gelbe von 12 Eiern hinzu, ½ ℔ feinen Zucker, etwas gestoßenen Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone. Nun giebt man ½ ℔ geriebene Semmelkrumen, in einem Weinglase voll Madeira eingeweicht, zu der Masse, nebst ½ ℔ gut zubereiteter Corinthen, und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Er muß 2 Stunden kochen.

VII.

Von Auflaufen, Mehl-, Milch- und Eier-Speisen.

Vom Backen eines Auflaufs.

Jeder Auflauf, der entweder in der Reiskuchenform oder auf der Schüssel gebacken wird, muß mit der Form in eine Tortenpfanne, worin man etwas Salz gegeben, gesetzt werden, und auf schwachem Feuer erst aufgehen, dann aber oben auf dem Deckel der Pfanne auch Feuer bekommen, und sodann langsam gar backen. Jede Form, die hiezu gebraucht wird, muß gut mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackskrumen ausgestreuet werden. Beim Anrichten wird der Auflauf mit dem Boden der Form, um sicher zu sein, daß er nicht auseinander falle, auf eine Schüssel gelegt, zur Tafel gegeben.

№ 1. Auflauf von süßem Rahm.

Man rührt zu ½ Quartier süßen Rahm 3 gute Löffel voll Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker, setzt es auf's Feuer und läßt es, unter beständigem Umrühren, aufkochen. Dann giebt man 12 Loth frische ausgewaschene

und geschmolzene Butter dazu, läßt es damit erkalten, rührt noch 10 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Stange gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 7 Eiern hinzu. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Reiskuchenform und läßt den Auflauf in ½ Stunde gar backen.

№ 2. Auflauf von sauerm Rahm.

In ½ Quartier sauern Rahm rührt man 5 Eidotter, 5 kleine Löffel voll Mehl und 5 Loth Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben. Dieses rührt man auf dem Feuer zu einem Creme ab, und wenn er etwas erkaltet ist, giebt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß der obigen Eier dazu. Man läßt den Auflauf in einer Reiskuchenform in einer guten halben Stunde gar werden.

№ 3. Auflauf von sauerm Rahm und Kirschen.

Hiezu nimmt man ¾ Quartier guten dicken sauern Rahm, giebt dazu 10 Eidotter, 3 fein gestoßene Zucker-Zwiebäcke, Canehl und Zucker nach Geschmack, etwas abgeriebene Citronenschale, Alles gut durchgerührt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dann legt man in Zucker und Canehl stark eingekochte saure Kirschen in eine tiefe Schüssel, giebt den Teig darüber und läßt es eine kleine Stunde langsam backen.

№ 4. Auflauf von sauerm Rahm mit Obstmus.

Man nimmt von 3 Schalen den dicken sauern Rahm, doch so, daß keine dicke Milch dazu kommt, rührt diesen ein wenig, damit er recht eben wird. Dann giebt man 10 Eidotter dazu und rührt solches wieder mit etwas Canehl, Citronenschale und Vanille durch. Nun stößt man 10 Zwiebäcke, und thut solche noch dazu, auch nach Geschmack etwas Zucker, und wenn man will, auch etwas fein gestoßene Mandeln. Zuletzt giebt man von 10 Eiern den dick geschlagenen Schaum hinzu, rührt es nun nochmals durch, und füllt etwas Aepfel- oder Zwetschenmus auf eine Schüssel, gießt die Masse darüber, und läßt solche gleichmäßig von oben und unten backen, bis er gar und hellbraun ist. Wenn der Auflauf zu Tisch gegeben wird, streuet man etwas Zucker darüber. Man kann ihn kalt oder warm essen.

№ 5. Auflauf von Eiern.

Man rühre ½ ℔ Butter zu Schaum und schlage dann 24 Eidotter nach und nach dazu, welches eine halbe Stunde immer nach einer Seite gerührt wird. Nun giebt man 6 Loth gestoßenen Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, und zuletzt von 12 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Die ganze Masse wird nun vorsichtig durchgerührt und in einer Reiskuchenform langsam gar gebacken.

№ 6. Auflauf von Gries.

Man kocht 8 Loth Gries in 1 Quartier Milch gar, und läßt ihn erkalten. Dann rührt man 9 Eidotter und 3 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, 2 Löffel voll Orangenblüthe-Wasser und Zucker nach Geschmack hinzu. Nun bestreicht man eine Schüssel mit guter frischer Butter und backt die Masse in der Tortenpfanne in ½ Stunde gar. Dann streuet man Zucker und Canehl darüber.

№ 7. Auflauf von braunem Sago.

Nachdem man 12 Loth braunen Sago gehörig blanchirt hat, giebt man eine Bouteille Rothwein und etwas Wasser darauf und läßt ihn bei gelindem Feuer gar und steif kochen. Dann rührt man 6 Loth Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt selbiges zu dem steif gekochten Sago, nebst 16 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, wie auch den Saft davon, etwas Canehl, 4 fein gestoßene Nelken und zuletzt fügt man den Schnee von 8 Eiern hinzu. Man füllt die Masse in eine Reiskuchenform und läßt solche ½ Stunde backen.

№ 8. Auflauf von Sago mit Aprikosen.

Man setzt ½ Quartier Milch mit 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zu Feuer, giebt alsdann 1 ℔ weißen, gut gewaschenen Sago hinzu, und läßt Alles langsam kochen. Man sehe aber dahin, daß der Sago nicht anbrenne, weil er sehr steif gekocht werden muß. Ist er gut, so wird er auf eine Schüssel gethan, damit er abkühle, und thut dann 18 gerührte Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl und noch 8 Loth Zucker hinzu.

Dann schält man 18 Stück reife Aprikosen, schneidet sie in 4 Theile, schlägt die Steine auf, nimmt die Kerne heraus, brühet sie wie Mandeln ab, hackt sie fein, giebt diese gehackten Kerne, wie auch den geschlagenen Schnee von 14 Eiern hinzu, zuletzt die Aprikosen, welche aber nur so eben damit durchgerührt werden, damit sie nicht entzwei gehen. Man thut die Masse in eine Reiskuchenform und backt sie in einer kleinen Stunde gar.

№ 9. Auflauf von Erdbeeren.

Ein kleiner Teller voll reifer Holz-Erdbeeren wird mit 6 Loth fein gestoßenem Zucker und 1 Glas Rothwein durch ein Sieb gerieben. Zu dem durchgesiebten Safte rührt man hinzu 2 fein gestoßene Zwiebäcke, 10 Eidotter, 10 Löffel voll dicken süßen Rahm, eine Stange fein gestoßenen Canehl, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete tiefe Schüssel und backt den Auflauf auf der Schüssel in ½ Stunde in der Tortenpfanne gar.

№ 10. Auflauf von Himbeeren.

Dieser wird eben so bereitet wie der Erdbeeren-Auflauf. Nur müssen hiezu einige Zwiebäcke und Eidotter mehr genommen werden, weil die Himbeeren mehr Flüssigkeit enthalten.

№ 11. Auflauf von Johannisbeeren.

Hiezu nimmt man 1½ ℔ Johannisbeeren, welche aber in einem Mörser gestoßen werden müssen. Nun reibt man eine Citrone auf Zucker ab, giebt etwas Canehl und 1½ ℔ Zucker zu den Johannisbeeren, rührt es tüchtig durch, schlägt dann das Weiße von 10 Eiern zu Schnee und giebt ihn unter die Masse. Dies schüttet man auf eine Schüssel, macht es mit einem Messer bunt, und backt den Auflauf in ¾ Stunden gar, bestreut ihn mit Zucker und giebt ihn zu Tische. Man kann auch hierzu eingemachte Johannisbeeren oder Kirschen nehmen, welche fein gehackt werden müssen, dann darf man aber nicht so viel Zucker nehmen, sondern nur ein klein wenig unter den Schnee schlagen. Man kann auch Apfelmarmelade dazu nehmen.

№ 12. Auflauf von Quitten.

Ein halbes Pfund Reis kocht man in Wasser gar, und läßt solchen auf einem Durchschlage ablaufen. Dann kocht man 8 Stück recht große, reife, geschälte und in 4 Theile geschnittene Quitten ab, legt sie nun in einen Topf, giebt Rothwein, Zucker und Canehl hinzu, und läßt solche so lange darin kochen, bis sie völlig gar sind, und die Brühe daran wie Syrup anhängt. Alsdann rührt man 10 Loth Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, giebt den Reis dazu, wie auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern. Man präparirt nun eine Reiskuchen-Form, füllt eine Schicht, wie einen Finger hoch, von der Masse, dann Quitten, dann Masse u. s. f., bis Alles verbraucht ist, hinein, und läßt den Auflauf in einer kleinen halben Stunde gar backen.

№ 13. Auflauf von Hagebutten.

Man nimmt ½ ℔ Makronen, bricht sie in kleine Stücke und giebt selbige in 1 Quartier kochende Milch und rührt es ¼ Stunde auf dem Feuer. Dann giebt man es in eine Schale und rührt es so lange, bis die Makronen darin zergangen und es erkaltet ist. Nun thut man hinzu 16 Eidotter, 8 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, Canehl, und zuletzt den Schnee von 12 Eiern. Dann legt man die präparirten Hagebutten, wie in der folgenden Nummer gezeigt, in eine tiefe Schüssel, dann die Masse darüber, und läßt solche 1 Stunde backen.

№ 14. Auflauf von Hagebutten und Aepfeln.

Hat man Hagebutten-Marmelade vorräthig, so ist solche das Beste, ist dieses aber nicht der Fall, so nimmt man ½ ℔ trockene Hagebutten und kocht solche in Wein und Wasser gar. Dann reibt man sie durch einen Durchschlag giebt zu dem Durchgeriebenen ¼ ℔ Zucker und läßt es so lange kochen, bis es ein steifer Brei geworden ist. Hierauf schält man 18 Stück Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus, läßt sie in Wein, etwas Wasser, Canehl und Zucker gar und kurz einkochen. Dann setzt man 1 Quartier Milch mit 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zu Feuer, und wenn

selbiges kocht, so thut man 8 Loth feines Mehl hinzu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt; wenn es dann abgekühlt ist, giebt man von 16 Eiern das Gelbe, wie auch die Hagebutten-Marmelade, die vorher mit 1 Glas Weißwein klein gerührt ist, hinzu, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 12 Eiern, legt dann die eingekochten Aepfel in eine tiefe Schüssel, giebt die angerührte Masse darüber und backt den Auflauf in 1 Stunde bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne gar.

№ 15. Auflauf von Aepfeln.

Nachdem man 30 Borsdorfer Aepfel geschält und in dünne Scheiben geschnitten, schwitzt man sie in Butter gar und reibt sie durch einen Durchschlag. Dann schwitzt man ¼ ℔ Butter, klärt sie ab, und rührt sie nun so lange, bis sie dick geworden ist. Alsdann schlägt man 12 Eidotter dazu, Zucker so viel, daß es süß genug ist, auch etwas Canehl und abgeriebene Citronenschale, und rührt es noch einige Zeit. Zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier und die Aepfel hinzugerührt, und in einer Reiskuchen-Form in einer halben Stunde langsam gar gebacken.

№ 16. Auflauf von Aepfeln auf andere Art.

½ Quartier Milch setzt man mit 6 Loth Butter und 4 Loth Zucker zu Feuer. Wenn selbiges kocht, giebt man 7 Loth feines Mehl unter beständigem Rühren hinzu, läßt es noch so lange auf dem Feuer, bis es sich von der Casserolle ablöset, giebt es dann auf eine Schüssel, und wenn es abgekühlet ist, thut man hinzu 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl, und rührt Alles gut mit einander durch. Nun schälet man 18 Stück Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte durch und nimmt das Kernhaus heraus. Dann kocht man sie in Wein, etwas Wasser, Zucker, Canehl und Citronenschale halb gar, läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen und kocht die unter den Aepfeln befindliche Sauce zu einem dicken Syrup ein. Nun legt man die Aepfel in eine tiefe porzellanene Schüssel, und gießt die Sauce darüber. Alsdann schlägt man das Weiße der 6 Eier zu Schnee, thut es zu der eingerührten Masse, und giebt diese oben

auf die Aepfel. Dann setzt man diese Schüssel in eine Tortenpfanne, legt in der ersten Stunde unten sehr wenig Feuer, damit der Auflauf aufgehe, alsdann legt man oben auf Feuer, und in der letzten Viertel-Stunde streuet man gestoßenen Zucker und in Streifen geschnittene Mandeln darüber, läßt ihn damit hellbraun werden und giebt ihn schnell zur Tafel, damit er nicht fällt.

№ 17. Auflauf von gefüllten Aepfeln.

Man kocht geschälte halb durchgeschnittene Borsdorfer Aepfel in Wein, Wasser, Zucker und Canehl beinahe gar. Dann füllt man in die Höhlung der Aepfel, wo das Kernhaus gesessen, eingemachte Früchte, legt sie nun in eine Schüssel, und gießt alsdann die zu Syrup eingekochte Sauce von den Aepfeln darüber. Nun macht man von 8 ganzen Eiern und 8 Dottern, der abgeriebenen Schale zweier Citronen, dem Safte einer derselben und ¾ A. geriebenem Zucker eine Mischung, giebt von dieser auf die Aepfel und läßt den Auflauf bei gelindem Feuer eine Stunde, jedoch mit weniger Feuer oben als unten, backen. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten legt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß obiger 8 Eier darauf, bestreuet es stark mit Zucker und Canehl, läßt das Ganze hellbraun backen und giebt es schnell zur Tafel.

№ 18. Auflauf von Aepfeln in Creme.

Man kocht 18 große Borsdorfer oder Citronen-Aepfel, in 2 Theile geschnitten, mit Wein, Zucker, Canehl und Citronenschale weich. Man muß aber dahin sehen, daß man von der Sauce 2 Obertassen voll behält. Die Aepfel läßt man auf einem Siebe ablaufen, und rührt nun in die Sauce 3 kleine Löffel voll feines Mehl, 14 Loth gestoßenen Zucker, eine Obertasse voll Rheinwein, die abgeriebene Schale einer Citrone, wie auch den Saft davon, von 10 Eiern das Gelbe und das zu Schnee geschlagene Weiße derselben. Nachdem man es recht gut durchgerührt hat, legt man die Aepfel in eine dazu passende Schüssel, giebt den Creme darüber, und läßt den Auflauf in einer halben Stunde langsam gar backen. Kurz vor dem Anrichten bestreuet man ihn stark mit Zucker, damit er eine Glace bekommt.

*

№ 19. Auflauf von Aepfeln und Mandeln.

Man brennt ½ ℔ Mandeln mit kochendem Wasser ab, zieht die braune Haut davon, stößt sie mit Eiweiß recht fein, rührt sie alsdann mit 12 Eidottern, einem halben Pfunde fein geriebenen Zucker und 4 Loth in feine Würfel geschnittener Succade gut durch, zuletzt fügt man noch den Schnee der 12 Eier hinzu. Die Aepfel, wozu man eine gute Sorte nimmt, müssen vorher mit Wein, einem guten Theile Zucker, Canehl und Citronenschale recht kurz und die Sauce darunter zu einem Gelee eingekocht sein. Man legt die Aepfel auf eine Schüssel und giebt den Gelee darüber, und wenn sie erkaltet sind, giebt man den Mandelcreme darüber und backt den Auflauf in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar.

№ 20. Auflauf von Birnen.

Man setzt 1 Quartier Milch mit 12 Loth Butter und 8 Loth Zucker zu Feuer und wenn es kocht, rührt man 14 Loth Mehl hinein und rührt es dann noch so lange, bis es von der Casserole abläßt. Dann giebt man 14 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, dazu. Nun bestreicht man eine Schüssel mit Butter und bestreut sie mit Zwiebackskrumen. Dann schwitzt man geschälte Birnen in etwas Butter und Zucker, legt sie auf die Schüssel und den obigen Teig darauf und backt den Auflauf in der Tortenpfanne langsam gar.

№ 21. Galla-Auflauf.

Man stovt mit Wein, Canehl, Zucker und Citronenschale in Scheiben geschnittene gute Aepfel, belegt damit den Boden einer tiefen Salatiere und legt darauf in Zucker eingemachte Früchte. Nun weicht man Zuckerplätzchen oder Theekuchen in Madeira ein und bedeckt die Früchte damit. Dann verfertigt man einen Creme aus folgenden Sachen: 1 Quartier Milch wird mit etwas Canehl, Citronenschale, Vanille und Zucker nach Geschmack aufgekocht und mit dem Gelben von 6 Eiern abgerührt. Von der Milch hat man etwas zurückbehalten, um 4 Loth Stärke einzuweichen, welche man nun zu der obigen Masse giebt und damit durchkochen läßt. Dieser Creme wird heiß auf die Theekuchen gegossen. Das Eiweiß wird zu

einem steifen Schnee geschlagen, auf den Creme gefüllt, eben gestrichen, mit Zucker und Canehl bestreut und mit einem heißen Tortendeckel gar gebacken.

№ 22. Frucht-Auflauf.

Man setzt 1 Bouteille dünnen Rahm und 10 Loth Butter auf's Feuer, giebt, wenn es kocht, 10 Loth Stärke oder Kartoffelmehl dazu, rührt es tüchtig, daß es nicht klümprig wird, und lös't es sich, läßt man es erkalten. Dann giebt man 8 Loth feinen Zucker, 12 Eier (das Weiße wird zu einem steifen Schnee geschlagen), etwas Mandeln und Salz dazu, auch die Schale einer Citrone. Die Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, dann eingemachte Früchte hinein gelegt, und zuletzt den Teig darüber. Er muß 1 Stunde backen, dann muß er gleich zu Tisch, sonst fällt er wieder. Giebt man Apfelsinen hinein, so gießt man erst etwas Teig in die Schüssel, dann Apfelsinen, welche Tags vorher fein geschnitten und mit Zucker bestreut werden, und zuletzt wieder Teig. Den Saft der Apfelsinen und den von einer Citrone giebt man in den Teig, doch rechnet man dafür etwas weniger Rahm.

№ 23. Auflauf von Tutti Frutti.

Man gießt $\frac{1}{4}$ Quartier Madeira in eine etwas tiefe Schüssel, belegt den ganzen Boden der Schüssel mit süßen Makronen, und läßt den Wein darin einziehen, dann legt man in Zucker eingekochte Aprikosen, Pfirschen, Melonen, Quitten und sonstige süße Früchte darauf. Nun giebt man einen Vanille-Creme darüber, läßt ihn gehörig einziehen, und bedeckt dann das Ganze mit einem Creme von 6 Eiweiß-Schaum, 6 Loth Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale. Man backt solchen in einer Tortenpfanne bei mäßigem Feuer, aber nur von oben.

№ 24. Auflauf von Tutti Frutti auf andere Art.

Frisches abgekühltes Compot oder eingemachte Früchte mit nicht zu viel Sauce, giebt man in eine Salatiere und belegt sie dicht mit Bisquitspänen oder s. g. Schuhsohlen. Dann macht man einen Vanille-Creme von 1 Quartier Milch, 16 Eigelb und etwas Eiweiß-Schaum,

thut noch etwas Stärke nebst Zucker und Vanille nach Geschmack hinzu, und gießt den heißen Creme darauf. Den übrigen Schnee der Eier vermischt man mit Zucker und Canehl, giebt ihn auf den Creme und läßt ihn von oben gar backen.

№ 25. Auflauf von eingemachtem Tutti Frutti.

Man belegt den Boden einer etwas tiefen Schüssel mit dem unter Einmachen beschriebenen Tutti Frutti und füllt auf diese Masse den, Seite 212 № 19. beschriebenen, Mandeln-Creme, bestreut ihn dick mit Zucker und läßt ihn langsam von oben gar backen.

№ 26. Auflauf von Apfelsinen.

Man schwitzt ¾ ℔ Butter, rührt 1 ℔ Mehl dazu, gießt nach und nach anderthalb Quartier Rahm noch hinzu, welches auf dem Feuer so lange gerührt wird, bis es von der Casserolle abläßt. Dann setzt man es ab, und wenn es etwas erkaltet ist, reibt man die Schale von 8 Apfelsinen und 2 Citronen auf 1 ℔ Zucker ab und fügt solches, nebst dem Safte derselben, und von 24 Eiern das Gelbe, und zuletzt das geschlagene Eiweiß auch dazu. Dieser Auflauf wird in einer Reiskuchen-Form, mit Butterteig ausgelegt, in einer Stunde bei langsamen Feuer gar gebacken.

Anmerkung. Man rollt einen Blätterteig, wie bei den Pasteten № 2. angegeben, einen Messerrücken dick aus, legt davon einen Boden und Rand in eine mit Butter ausgestrichene Reiskuchen-Form und füllt die Masse darauf.

№ 27. Auflauf von Apfelsinen auf andere Art.

Man setze ½ Quartier Milch mit 8 Loth Butter auf's Feuer, und wenn dieses zu kochen anfängt, so giebt man 8 Loth des feinsten Mehls hinein, rührt es so lange auf dem Feuer, bis es von dem Kessel abläßt, dann reibt man auf 6 Loth Zucker 2 schöne Apfelsinen ab. Nachdem das abgebrannte Mehl erkaltet ist, giebt man 10 Eidotter, den gestoßenen, auf den Apfelsinen abgeriebenen Zucker und auch den Saft derselben hinzu, rührt Alles einige Zeit gut mit einander durch, und thut zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 8 Eiern noch hinzu. Man giebt die Masse in eine tiefe Schüssel und backt den Auflauf bei gelindem Feuer in einer Stunde gar.

№ 28. Citronen-Auflauf.

Von 3 Citronen wird die Schale ganz dünn abgeschält und in ganz feine Streifen geschnitten, mit einem Bierglase voll Wasser und ½ ℔ Zucker gekocht, daß nur die Hälfte des Wassers bleibt. Nun giebt man 12 Eigelb dazu, nachdem es abgekühlt, schlägt man es tüchtig durch, giebt den Schnee der 12 Eier dazu und läßt den Auflauf in einer präparirten Kumme schön gelbbraun backen. Man kann auch, wenn man will, den Citronensaft hinzufügen.

№ 29. Citronen-Auflauf auf andere Art.

Von 2 kleinen Weißbröden, das Stück zu 4 ₰, schneidet man die Rinde ab und weicht die Krumen in Weißwein ein. Nachdem sie einige Zeit darin gelegen, drückt man sie wieder aus, und rührt alsdann 6 Loth sehr frische Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt noch hinzu die abgeriebene Schale von 2 Citronen, wie auch den Saft derselben, 12 Loth Zucker und etwas Canehl, und rührt nun Alles gut durch. Zuletzt kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern hinzu. Man giebt die Masse in eine tiefe Schüssel und läßt den Auflauf in einer kleinen Stunde langsam gar backen.

№ 30. Auflauf von Kirschen.

Man kernt 5 bis 6 ℔ recht reife Glas-Kirschen aus und läßt selbige mit 1 ℔ Zucker kurz einkochen. Dann quirlt man 10 Eidotter mit 4 bis 6 Löffel voll Mehl und etwas Salz klar, setzt ½ Quartier guten Rahm mit 1 Loth geriebenen bittern Mandeln zu Feuer, quirlt die Eidotter, wenn es kocht, unter beständigem Rühren dazu, läßt es zusammen noch einmal aufkochen und dann in einer Schüssel erkalten. Nun rührt man die Kirschen und den Schnee der 10 Eier dazu, giebt die Masse in die Form und läßt sie eine kleine Stunde backen.

№ 31. Auflauf von Zwetschen.

Man rührt 16 Eidotter mit 3 Löffel voll feines Mehl recht fein, und giebt nach und nach 1 Quartier süße Milch hinzu, welches so lange auf dem Feuer gerührt werden muß, bis es ein steifer Brei ist. Dann giebt man die

Masse auf eine Schüssel, daß sie erkaltet, stößt nun 8 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln mit etwas Eiweiß ganz fein, und thut sie alsdann mit ½ ℔ gestoßenen Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, und etwas Canehl zu dem Brei. Dann schält man 50 Stück recht reife Zwetschen, kernt sie aus und rührt sie mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 16 Eiern zu der Masse. Man backt den Auflauf in einer tiefen Schüssel oder dazu gehörigen Form in einer Stunde bei gelindem Feuer gar.

№ 32. Auflauf von Weintrauben.

Man nehme 3 Semmel, schneide die Rinde davon, und weiche die Krumen in 1 Quartier süßen, heiß gemachten Rahm ein. Wenn sie dann gehörig geweicht und kalt geworden sind, so rührt man sie ganz klein und giebt dann die abgeriebene Schale von einer Citrone, wie auch den Saft davon, etwas gestoßenen Canehl, 12 Loth gestoßenen Zucker, 8 Loth geschmolzene frische Butter, von 18 Eiern die Dotter und von 9 das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Dann pflückt man von 2 ℔ recht reif gewordenen Weintrauben die Beeren ab, wascht sie und läßt sie auf einem Siebe recht gut wieder ablaufen, und legt man davon unten in die Schüssel 2 Handvoll, giebt alsdann von der angerührten Masse darüber, dann wieder Weintrauben u. s. f., und läßt den Auflauf bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne in einer Stunde gar backen. Man giebt gleich unten und oben Feuer.

№ 33. Auflauf von Stachelbeeren.

Man nimmt einen Suppenteller voll Stachelbeeren, pflückt die Stiele und die Blumen ab, und kocht sie in Wasser, daß sie platzen. Dann läßt man sie auf einem Siebe ganz trocken ablaufen und kocht sie nun mit Wein, Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zu einem recht steifen Compot. Wenn es nun erkaltet ist, so rührt man 12 Eier und das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene und bestreuete Reiskuchen-Form und backt sie in ½ Stunde gar.

№ 34. Auflauf von Mandeln.

½ ℔ Butter wird zu Schaum gerührt, dann 12 Eidotter und 8 Loth fein geschnittene Mandeln, 6 Stück

gestoßene Zwiebäcke und 12 Loth Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist, zuletzt hinzugefügt. Man backt den Auflauf in einer Reiskuchen-Form langsam gar.

№ 35. Auflauf von Kastanien.

Man röstet in einer eisernen Pfanne, worin eine kleine Handvoll Salz gegeben, ½ ℔ Kastanien gar, zieht die Schale davon ab, und stößt solche in einem Mörser recht fein. Dann zieht man von 6 Loth süßen Mandeln die Schale ab, stößt sie ebenfalls recht fein und giebt sie zu den Kastanien. Nun nimmt man 6 Loth mit 8 Eidottern zu Schaum gerührter Butter, die auf ¼ ℔ Zucker abgeriebene Schale eine Citrone, etwas gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 5 Eiern, und rührt Alles zusammen gut durch. Man backt diesen Auflauf in ½ Stunde, auf einer tiefen Schüssel, bei mäßigem Feuer gar.

№ 36. Auflauf von Chocolade.

Man schäle und stoße 12 Loth Mandeln ganz fein, rühre alsdann 12 Loth Butter mit 6 Eidottern zu Schaum. Dann thut man die fein gestoßenen Mandeln, 4 ganze Eier, 12 Loth Zucker, 6 Loth feine Vanille-Chocolade und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern hinzu. Man giebt die Masse auf eine tiefe Schüssel und läßt den Auflauf bei gelindem Feuer in einer halben Stunde gar backen.

№ 37. Auflauf von Kartoffeln.

Man reibt 1 ℔ Tages vorher abgekochter Kartoffeln, fügt hinzu 14 Eidotter, 8 Loth Zucker, 6 Loth süße Mandeln, worunter 12 Stück bittere, rührt solches ½ Stunde und giebt noch hinzu etwas Canehl und abgeriebene Citronenschale. In einer Reiskuchen-Form backt man den Auflauf in einer kleinen Stunde gar. Man kann eine Weinsauce dazu geben.

№ 38. Zwieback-Auflauf.

30 Zwiebäcke werden mit Milch und einigen Eiern eingeweicht, dann rührt man 30 Loth Butter zu Schaum mit 30 Loth Zucker, 30 Eidottern, und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, welches 1 Stunde gerührt wird,

dazu nun den Schaum der obigen Eier und zuletzt den Saft der 2 Citronen. Dann legt man den Zwieback und den Creme schichtweise in die Form und backt die Masse in 1 Stunde gar.

Man kann auch statt der Zwiebäcke Bisquit nehmen.

№ 39. Charlot von Aepfeln.

Man schäle einen Theil Borsdorfer Aepfel, nehme das Kernhaus heraus, und schneide sie in 6 oder 8 Theile. Man läßt nun etwas frische ungesalzene Butter in einer Casserolle schmelzen, thut nun hinzu die Aepfel nebst 2 bis 3 Glas Weißwein, je nachdem man viel oder wenig Aepfel hat, Zucker nach Geschmack, Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, wie auch den Saft davon, 4 Loth Corinthen, 8 Loth Rosinen, welche aber vorher einige Male aufgekocht sein müssen, weil sie sonst nicht mit den Aepfeln gar werden, läßt Alles zugedeckt beinahe weich werden, und giebt noch hinzu 8 Loth fein gestoßene süße Mandeln. Dann röstet man Weißbrodscheiben in guter ungesalzener Butter hellbraun, rangirt selbige in einer breiten Schüssel, und giebt 4 bis 6 ganze Eier, einige Glas Weißwein, einen guten Theil Zucker und Canehl zusammen. Dieses mischt man gut durch einander, und begießt die auf der Schüssel befindlichen Weißbrodscheiben damit. Man läßt sie eine Minute darin liegen und wendet sie dann um, worin sie eben so lange liegen bleiben, doch darf das Krustige nicht von dem Brode abgehen. Alsdann belegt man die stark mit guter Butter ausgestrichene Reiskuchen-Form mit dem gerösteten Brode, dann giebt man von den Aepfeln darauf, dann wieder Brod u. s. f. Ist das Flüssige von den Eiern und dem Wein nicht Alles in das Brod gezogen, so gebe man es darüber, wie auch die etwa zurückgebliebene Sauce der Aepfel. Man setzt die Form in eine Tortenpfanne und giebt unten und oben wenig Feuer, backt solches in einer kleinen halben Stunde gar und hellbraun, und bestreuet dieses Backwerk beim Anrichten mit Zucker und Canehl.

№ 40. Charlot von Aepfeln auf andere Art.

Man kocht ein steifes Aepfelmus von Borsdorfer-, Pepin- oder Reinette-Aepfel mit Zucker, Canehl, blanchir-

ten Corinthen, etwas Wein und Citronenschale. Dann macht man einen Creme von 8 Eidottern, 4 Loth frischer Butter, der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, dem Safte einer ganzen und 8 Loth Zucker, welches auf dem Feuer abgerührt wird. Ist dies geschehen, so werden Scheiben von Weißbrod geröstet. Dann bestreicht man eine Reiskuchenform mit Butter, und bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, legt eine Schicht geröstetes Brod darin, giebt darauf Creme, dann Aepfel und so fort, bis Brod, Creme und Aepfel verbraucht sind. Auch hat man 4 Loth fein gehacktes Rindermark in Bereitschaft, wovon man auf jede Schicht etwas giebt. Oben wird es stark mit Zucker und Canehl bestreuet, dann in der Tortenpfanne bei gelindem Feuer in einer halben Stunde gar und hellbraun gebacken. Beim Anrichten bestreuet man dieses Gebäck mit Citronen-Zucker und giebt einige Löffel voll Cognac darüber.

№ 41. Brod-Kuchen.

Man schält 20 bis 24 Aepfel, schneidet sie in feine Scheiben, schmelzt 8 Loth Butter, giebt die Aepfel da hinein mit Zucker und Canehl und läßt sie mürbe schwitzen, probirt ob sie süß genug und läßt sie erkalten. Alsdann giebt man ¼ ℔ zuvor blanchirte Corinthen, 6 Loth klein geschnittene Succade und eine Handvoll Orangen-Zucker nebst einem Weinglase voll Rum dazu und mischt Alles gut durch einander. Nun streicht man eine flache Form dick mit Butter aus und drückt fingerdick zuvor geriebenes und mit Zucker und Canehl vermischtes grobes Brod darin, giebt die Aepfel darauf, bestreuet sie wieder fingerdick mit Brod, drückt es fest, legt kleine Stückchen Butter darauf und backt den Kuchen in einer kleinen Stunde gar. Stülpt ihn auf einer Schüssel um, streuet dick Zucker darauf, setzt ihn noch einige Zeit in den Ofen, daß der Zucker schön glasirt. Man giebt eine Weinsauce dazu.

№ 42. Reis-Kuchen.

1 ℔ gut abgebrüheter Reis wird in 2 Quartier Milch langsam gar und recht steif, aber nicht musig gekocht. Dann rührt man ¼ ℔ Butter mit 12 Eidottern zu

Schaum, giebt hinzu die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Canehl, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 16 Loth Zucker, den abgekühlten Reis und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Man läßt ihn in einer gut ausgestrichenen Reiskuchen-Form bei gelindem Feuer anderthalb Stunden backen. Hiezu gehört eine Schaumsauce.

№ 43. Reis-Kuchen mit Aepfeln.

Man nimmt 1 Quartier Milch, kocht sie und giebt hinein ½ ℔ gut abgebrüheten Reis, läßt selbigen gar und steif, aber nicht musig, kochen. Dann thut man 4 Loth gute frische Butter hinzu, womit er noch etwas kochen muß, nimmt ihn dann vom Feuer und läßt ihn erkalten. Dann giebt man von 10 Eiern die Dotter, 4 Loth Zucker, etwas Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, wie auch 12 Loth ausgekernte Rosinen hinzu. Nun schälet man 12 Stück große Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in 8 Theile, schwitzet sie in Butter, Zucker und Canehl gar, aber nicht zu mürbe, giebt sie nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß der 10 Eier zu dem Reis und backt den Reiskuchen in einer guten Stunde gar. Man kann auch zu diesem Kuchen 4 Loth Succade nehmen.

№ 44. Reis-Kuchen mit Kirschen

wird eben so angerührt, wie der Obige. Die Kirschen werden ausgekernt und mit Zucker und Canehl eingekocht, und beim Backen wird eben so verfahren, wie bei dem vorhergehenden beschrieben. Wer es gut findet, kann auch zu dem Reiskuchen eine Obst- oder Schaumsauce geben.

№ 45. Grütze-Kuchen.

½ ℔ geschrotene Grütze wird mit 2 Quartier Milch und 4 Loth Butter gar und recht steif gekocht. Wenn diese Masse erkaltet ist, rührt man 6 Eidotter, 6 Loth auf einer Citrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker, wie auch etwas gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 6 Eier hinzu. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und backt solche in 2 Stunden gar.

№ 46. Käse-Kuchen.

12 Loth Butter wird geschmolzen und 10 Eigelb dazu gerührt, etwas Salz und Muskatenblüthe und eine

Handvoll geriebene Semmelkrumen dazu gegeben und Alles gut durchgerührt. Ferner werden 2 ℔ geriebene Kartoffeln dazu gegeben, und so viel geriebener Parmesankäse, daß die Masse recht pikant darnach schmeckt, nebst dem Schnee von 10 Eiern in eine präparirte Form gefüllt, und in einer Stunde gar gebacken. Zu der Sauce nimmt man 4 Loth Butter, 2 geschnittene Zwiebeln, ein Stück zerschnittenen Schinken und 2 Löffel voll Mehl, läßt dies mit einander schwitzen, aber ja nicht braun werden, füllt Bouillon dazu und giebt etwas Salz, Citronenscheiben und Muskatenblüthe daran, läßt dies durchkochen, rührt die Sauce durch ein Sieb und giebt sie zu dem Kuchen.

№ 47. Mehlspeise.

Man setzt 1 Quartier Milch mit ¾ ℔ Butter auf's Feuer. Wenn dieses kocht rührt man 1 ℔ Mehl hinein und läßt es unter beständigem Rühren so lange darauf, bis es sich von der Casserolle ablöset. Nun läßt man es erkalten, und giebt noch hinzu das Gelbe von 15 Eiern, die abgeriebene Schale einer Citrone, ¼ ℔ Zucker, etwas Canehl, etwas fein gestoßene süße Mandeln und zuletzt den Schnee der 15 Eier. Man füllt die Masse in eine wohl zubereitete Reiskuchen-Form, setzt solche in eine Tortenpfanne und legt darunter eine halbe Stunde gelindes Feuer. In der zweiten halben Stunde legt man auch oben auf Feuer. Man servirt diese Mehlspeise mit einer kräftigen Weinsauce.

№ 48. Mehlspeise, welche man auch zum Gemüse geben kann.

Zu 1 Quartier Milch werden 4 Eier, etwas Salz, und so viel Mehl gegeben, daß es ein recht dünner Pfannekuchenteig ist. Hiervon werden in Butter Pfannekuchen, so dünn als ein Messerrücken, gebacken. Nun hat man eine Handvoll Petersilie, Schnittlauch, Dragon und ein paar Chalotten recht fein gehackt, schwitzt sie in 6 Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl durch, giebt dann etwas Bouillon, Salz, Muskatenblüthe, Pfeffer und ein paar gekochte und kleingerührte Kalbsbrägen dazu. Die Pfannekuchen werden in handbreite Streifen geschnitten, mit der Farce bestrichen, aufgewickelt, in geschlagenen

Eiern und Zwiebackskrumen umgekehrt, und in Butter schön braun gebacken.

№ 49. Mehlspeise von Gries.

Man setzt 2 Quartier Milch auf's Feuer und wenn selbige kocht, so rührt man 16 Loth Gries, 16 Loth Butter und 16 Loth Zucker hinein und läßt dieses so lange auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn es erkaltet ist, so giebt man noch hinzu 20 Eidotter, 12 Loth fein gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl, rührt Alles gut durch und fügt zuletzt den Schnee des geschlagenen Eiweißes von 16 Eiern dazu. Man backt die Speise in einer kleinen Stunde in einer Reiskuchen-Form gar.

№ 50. Mehlspeise mit Chocolade.

Man schneidet von 4 Semmeln (1¼ ℔) die Rinde ab, und weicht die Krumen in ½ Quartier Rahm oder Milch. Dann schmilzt man 12 Loth Butter und rührt selbige recht gut mit dem Brode durch, giebt alsdann 10 Eigelb, 1 Loth bittere und 6 Loth süße, fein gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, 8 Loth feine Chocolade und zuletzt das von 8 Eiern zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Man backt die Masse in der Reiskuchen-Form in 1 Stunde gar.

№ 51. Mehlspeise mit Obst.

Hiezu nimmt man ¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, ½ Quartier Milch, 4 ganze Eier und 4 Dotter, ¼ ℔ gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl, rührt dieses mit einander durch, setzt es auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so lange darauf, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn es gehörig abgekühlt ist, giebt man noch 6 Eidotter und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern hinzu. Dann schälet man 30 Stück gute Zwetschen, nimmt die Kerne heraus und rührt sie alsdann unter die Masse. Nun streicht und bestreuet man eine Reiskuchen-Form gut aus, füllt die Masse hinein und backt dieselbe in einer Stunde gar. Man kann auch statt der Zwetschen Borsdorfer Aepfel nehmen, sie werden aber erst in Butter geschwitzt.

№ 52. Mehlspeise mit Zwetschen.

Von 8 Semmeln nimmt man die Krumen, schneidet sie in Scheiben, setzt alsdann ½ Quartier Milch mit 12 Loth Butter zu Feuer, und wenn selbige kocht, gießt man sie über die Semmel, thut dann ½ ℔ Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu, setzt dieses dann wieder auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Umrühren so lange darauf, bis es von der Casserolle abläßt. Damit sich dieses abkühlt, giebt man es in ein anderes Gefäß, rührt alsdann 14 Eidotter und auch den Schaum von 14 Eiern hinzu. Zuletzt rührt man 30 geschälte und ausgekernte Zwetschen dazu. Giebt Alles in eine gut ausgestreuete Reiskuchen-Form, und läßt es in einer Tortenpfanne langsam in 1 Stunde gar backen.

№ 53. Englische Mehlspeise mit Kirschen.

Man nimmt 8 ganze Eier und das Gelbe von 8 Eiern, schlägt solche auf, giebt dazu 12 Loth geschmolzene Butter, etwas gestoßenen Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone, rührt dieses gut durch, nimmt dann ½ ℔ Mehl, ½ ℔ fein gestoßenen Zucker, rührt Beides mit 1 Quartier Milch nach und nach an, und giebt dieses dann zu der ersten Masse. Nun setzt man Alles unter stetem Umrühren auf's Feuer, worauf es so lange bleibt, bis es von der Casserolle abläßt, und thut es alsdann in ein anderes Gefäß. Nachdem es darin abgekühlt ist, rührt man es mit 12 Eidottern auseinander, thut nun klein geschnittene Succade und das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Aus 2 ℔ frischen Kirschen werden die Steine genommen, und mit Zucker, Citronenschale und Canehl zu Feuer gesetzt; nachdem sie weich sind, legt man sie in einen Durchschlag und läßt sie ablecken. Die Kirschen werden dann unter obige Masse gegeben, und thut man das Ganze in eine wohl ausgestrichene Reiskuchen-Form, und backt die Speise in einer Tortenpfanne in einer Stunde langsam gar.

№ 54. Mehlspeise mit Aepfeln.

Man kocht von 10 Stück großen Reinette-Aepfeln mit Wein, Zucker, Canehl und Citronenschale ein recht

steifes Aepfelmus. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 12 Eigelb zu Schaum und fügt noch dazu die geriebenen Krumen von 4 Semmeln, das Stück zu 4 pf. ($1\frac{1}{4}$ A). Nun thut man das Aepfelmus nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Canehl, 8 Loth Zucker, und zuletzt den Schnee von 8 Eiern hinzu. Dann giebt man in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form einen guten Finger hoch von dieser Masse, streuet nun in Zucker eingemachte Kirschen darüber, dann wieder Masse u. s. f. bis daß die Form angefüllt ist, jedoch muß oben auf von der Masse kommen. Man backt die Speise in 1 Stunde gar.

№ 55. Mehlspeise mit Hagebutten.

Man kocht Tages vorher 1 ℔ Hagebutten recht weich, sehe aber dahin, daß nicht zu viel Flüssiges darauf bleibe, und reibt sie dann durch einen Durchschlag. Will man nun die Mehlspeise verfertigen, so gebe man hinzu 3 geriebene Semmel, das Stück zu 4 A, 10 Loth Butter mit 12 Eigelb zu Schaum gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl, 12 Loth Zucker, und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Man backt die Masse in der Reiskuchen-Form in 1 Stunde gar.

№ 56. Mehlspeise mit Apfelsinen.

Von einer Citrone und von 5 großen Apelsinen schneidet man die Schale in Streifen, kocht sie mit Zucker und Canehl weich und dick ein, so daß der Zucker wie Syrup daran hangt. Den Saft von einer Citrone drückt man noch hinzu. Dann röstet man 2 in Scheiben geschnittene Semmel gelblich, legt sie schichtweise mit dem in Scheiben geschnittenen innern Theile der Apfelsinen, von denen die weiße Haut abgezogen ist, in eine gut präparirte Reiskuchen-Form und füllt folgenden Guß darauf: 6 Loth Butter werden mit 8 Eidottern zu Schaum gerührt, dann thut man hinzu 4 Loth feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Quartier dicken süßen Rahm, 8 Loth feinen Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, auch etwas gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern. Dieses setzt man nun auf's Feuer, rührt es zu einem dicken Creme, und ist es erkaltet, so giebt man noch 3 Eidotter hinzu. Diesen Guß füllt man auf die in der

Reiskuchen-Form befindliche Masse, backt sie bei mäßigem Feuer in 1 Stunde gar und belegt sie mit der Apfelsinenschale.

№ 57. Mehlspeise mit Citronen.

Man setze 1 Quartier Milch mit 8 Loth Butter, 12 Loth Zucker und 4 Eidottern zu Feuer, rührt dieses aber immerwährend, damit die Eier nicht gerinnen. Dann giebt man 10 Loth Spelz-Mehl dazu, welches noch so lange gerührt wird, bis es von der Casserolle abläßt. Man setzt es nun vom Feuer. Wenn es abgekühlt ist, thut man noch hinzu 8 Eidotter, einen guten Theil gestoßenen Canehl, wie auch die abgeriebene Schale von 2 sehr reifen Citronen und zuletzt den Schnee von 8 Eiern. Dann schält man von beiden abgeriebenen Citronen das Weiße rein ab, so daß nur der Saft bleibt, schneidet solche in dünne Scheiben und nimmt die Kerne heraus. Nachdem die Reiskuchen-Form gehörig zubereitet ist, giebt man von der Masse einen guten Finger dick hinein, legt dann von den Citronenscheiben darauf, bestreuet solche mit fein gestoßenem Zucker, dann füllt man wieder Masse auf und so fort, bis die Form gefüllt ist. Man läßt diese Speise bei gelindem Feuer in einer kleinen Stunde in der Tortenpfanne gar backen. Man muß Acht haben, daß sie oben eine schöne braune Kruste bekommt, weil man beim Anrichten ein Glas Cognac und Zucker darüber geben muß.

№ 58. Mehlspeise von Reis.

Man kocht ½ Quartier Milch auf, giebt 8 Loth fein gestoßenen Reis, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 3 ganze Eier und 3 Eigelb dazu, und läßt selbiges so lange auf dem Feuer, bis es von dem Kessel abläßt. Wenn es erkaltet ist, giebt man hinzu 8 Eidotter, 4 Loth bittere Macronen, 2 Loth fein geschnittene Succade, etwas Canehl und zuletzt den Schnee der 8 Eier. Man backt diese Speise in einer Reiskuchen-Form in 1 Stunde gar.

№ 59. Mehlspeise von Reis-Mehl mit Krebsen.

¼ ℔ Reismehl wird in 1 Quartier Milch ganz steif gekocht. Dann bricht man von 50 Stück Krebsen die

Schwänze aus, schneidet sie durch, verfertigt von den abgebrochenen Schalen ohngefähr ¼ ℔ Butter, wie Seite 6 № 21. angegeben. Nun giebt man zu der Krebsbutter 8 Eidotter, 6 Loth Zucker und etwas Muskatenblüthe. Mischt nun den Reis darunter, wie auch die Krebsschwänze und zuletzt den geschlagenen Schnee der 8 Eier. Dann legt man einen Rand von Blätterteig auf eine Schüssel, füllt die Masse hinein, und läßt sie in einer guten halben Stunde gar backen.

№ 60. Reis mit Rosinen.

Nachdem der Reis gewaschen und abgebrannt ist, setzt man ihn mit halb Rindfleisch-Bouillon und halb Wasser, wie auch einen Löffel voll Rindfleisch-Fett, welches von der Bouillon gefüllt ist, zu Feuer, und läßt ihn halb gar kochen. Dann giebt man nicht zu wenig gut gewaschene Rosinen, ein Stück ganzen Canehl und Citronenschale, welches Beides man beim Anrichten wieder heraus nimmt, hinzu. Auch sieht man nach, ob der Reis fett genug ist, sonst muß man noch Abfüllefett von Rindfleisch hinzugeben, und läßt ihn dann völlig mit den Rosinen weich kochen, Man richtet ihn nun an und bestreut ihn stark mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 61. Reis mit Aepfeln.

Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen, mit kochendem Wasser einige Male abgebrannt, dann mit einem guten Stück frischer Butter und kochendem Wasser wieder auf's Feuer gesetzt, und wenn er halb gar ist, so giebt man verlesene und abgewaschene Rosinen dazu, und läßt ihn völlig gar kochen. Nun kocht man von einer guten Sorte Aepfel, Zucker und Canehl einen steifen Aepfelbrei, rührt solchen zu dem Reis, schmeckt nach Salz, richtet ihn dann an, und bestreuet ihn mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 62. Reisbrei.

Man setzt 2 Quartier Milch auf's Feuer, und wenn selbige kocht, giebt man 1 ℔ in kaltem Wasser abgewaschenen und mehre Male in kochendem Wasser abgebrannten Reis hinein und läßt ihn auf gelindem Feuer recht

langsam 1½ Stunde kochen. Doch rühre man ihn nicht zu oft um, damit er ganz bleibe und nicht anbrenne. Sobald er gar ist, rührt man ihn mit einigen Eidottern ab, streuet etwas Salz hinzu, richtet ihn an und giebt braune Butter, gestoßenen Zucker und Canehl darüber.

№ 63. Flamri.

Es wird ½ Quartier frischer Johannisbeerensaft, ½ ℔ Zucker und ½ Quartier Wasser zusammen aufgekocht, und sodann 9 Loth Weizenstärke hinzugerührt, welche damit durchkochen muß. Dann giebt man von 9 Eiern den Schnee hinzu und läßt Alles nochmals, unter stetem Schlagen mit einem Bisquitbesen, aufkochen. Hiernach wird es in eine naßgemachte Form gegeben. Statt des frischen Saftes kann man auch Johannis- oder Himbeeren-Gelee nehmen. Von dem Eigelb macht man eine Vanillesauce.

№ 64. Flamri von Reis.

Man kocht einen Reisbrei, wie № 62. beschrieben, doch recht steif und kurz ein, und vermengt damit gestoßenen Zucker, Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone. Nun spült man hiezu gehörige Formen, oder Tassentöpfchen mit kalter Milch aus und füllt die Masse hinein, und wenn sie erkaltet ist, stülpt man sie um und servirt sie mit einer Weinsauce.

№ 65. Flamri von Reismehl.

½ ℔ Reismehl wird mit kalter Milch angerührt und in 1 Quartier kochende Milch gegeben, wozu man für 1 ℳ Orangenwasser, von einer Citrone die Schale und etwas Canehl gegeben hat. Zucker nach Geschmack. Nun rührt man das Ganze so lange, bis das Reismehl gar ist, sollte es noch zu steif werden, dann giebt man noch etwas Milch dazu. Man spült eine Form mit kaltem Wasser aus, füllt die Masse hinein und läßt sie kalt werden. Man giebt hierzu abgerührte Milch.

№ 66. Italienischer Reis.

½ ℔ Reis wird blanchirt und in einem Quartier weißen Wein, Zucker nach Geschmack, und der abgeriebenen Schale von einer Citrone oder Apfelsine gar

gekocht. Alsdann in eine Salatiere gegeben, dick mit Zucker und Canehl bestreut, ein glühendes Eisen darauf gehalten, bis der Zucker schmilzt und braun wird. Man giebt nach Belieben warm oder kalt den Reis zu Tische.

№ 67. Gefüllte Citronen.

6 Citronen werden der Länge nach durchgeschnitten, der Saft rein ausgedrückt, das Kernige mit einem Löffel herausgenommen und kochendes Wasser darauf gegossen, und so lange darin gelassen bis man ohne Mühe auch das Mark von der Schale trennen kann. Nun stößt man ½ ℔ Mandeln mit etwas Rosenwasser, rührt damit 5 Eigelb, gestoßenen Canehl, ¼ ℔ Zucker und eine Handvoll geriebene Semmelkrumen gut durch, füllt hiermit die Citronenschalen, setzt sie auf Papier in einen Ofen und backt sie schön gelbbraun. Während dem nimmt man den ausgepreßten Citronensaft, giebt noch ½ Quartier Wein dazu, nebst ½ ℔ Zucker, läßt dies zusammen aufkochen und rührt die Sauce mit 4 Eigelb ab. Um das Gerinnen zu vermeiden, kann man einen Theelöffel voll Mehl zu den Eiern geben. Haben die Citronen die gehörige Farbe, so richtet man sie an und giebt die Sauce darüber. In ganz großer Gesellschaft giebt man sie auch wohl als Gemüse und geräucherten Lachs dabei.

№ 68. Rothe Grütze.

¼ ℔ Perlsago, ½ ℔ Zucker, der Saft von 1 ℔ ausgepreßten Johannisbeeren und ½ ℔ desgleichen Himbeeren werden, wie in № 69. beschrieben, zubereitet.

№ 69. Rothe Grütze von Reismehl.

Man setzt ½ Quartier ausgepreßten Johannisbeer- und ¼ Quartier Himbeer-Saft auf's Feuer, giebt Zucker nach Geschmack und etwas Canehl hinzu. Dann rührt man dazu ¼ ℔ in Wasser eingeweichtes Reismehl, und läßt es so lange kochen, bis es ganz steif ist. Nun füllt man die Masse in eine Melonen-Form, läßt sie darin erkalten und stülpt sie um. Sie wird mit süßem Rahm oder Wein mit Zucker gegessen. Ist der Saft, worin das Reismehl eingerührt wird, mit Zucker eingekocht, so braucht man nur ein wenig oder gar keinen beim Kochen

dazu zu geben. Auch kann man auf jeden Fall gestoßenen Zucker beim Vorlegen dazu anbieten.

№ 70. Hirsebrei.

Man wascht die Hirse erst mit kaltem Wasser und brühet sie dann einige Male mit kochendem Wasser ab, dann nochmals kalt abgespült bringt man sie mit etwas Wasser zu Feuer und läßt sie damit ein wenig kochen. Nun giebt man so viel Milch darauf, als nöthig, und läßt sie unter fleißigem Umrühren gar kochen. Beim Anrichten giebt man braune Butter darüber und bestreuet sie mit Zucker und Canehl.

№ 71. Buchweizen-Grütze-Brei.

Die Grütze wird verlesen, mit Wasser aufgesetzt, gesalzen und nicht zu dick gar gekocht, dann füllt man solche auf eine tiefe Schüssel und giebt braun geschmolzene Butter darüber. Man kann auch statt der geschmolzenen Butter kalte Milch auf den Tisch dabei geben, wovon man nach Gefallen über die Grütze gießt. Die Grütze muß dann aber sehr dick gekocht werden.

№ 72. Arme Ritter.

Zu ½ Quartier Milch schlägt man 6 ganze Eier, schneidet dann 3 Semmel in Scheiben und legt selbige in die Milch, wendet sie auch einige Male darin um, und wenn man sie gehörig von der Milch durchgezogen findet, so macht man ein gutes Stück frische Butter in der Pfanne hellbraun, legt die eingeweichten Semmel dazu, und gießt die sich noch darunter befindliche Sauce darüber. Man läßt sie auf beiden Seiten hellbraun backen, bestreuet sie noch warm mit gestoßenem Zucker, Canehl und abgeriebener Citronenschale. Auch kann man etwas Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee darauf legen. Sie müssen warm gegessen werden, kalt sind sie zähe. Auch kann man hiezu große Zwiebäcke nehmen, nur muß jede Hälfte nochmals durchgetheilt werden, sonst werden sie zu dick.

№ 73. Gebackene Zwiebäcke.

Hiezu nimmt man die Oberrinde von gut gebackenen Zwiebäcken, legt sie auf eine tiefe Schüssel und gießt so

viel warme Milch darauf, daß sie damit bedeckt sind. Man achte aber darauf, daß sie nicht auseinander weichen. Findet man sie nun gehörig erweicht, so drückt man sie mit der Hand aus, so daß sie die Form der Zwiebäcke behalten. Dann setzt man in einer Pfanne frische ungesalzene Butter zu Feuer und läßt selbige recht heiß werden, legt die Zwiebäcke hinein, begießt sie mit der heißen Butter, streuet alsdann Zucker und Canehl darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie in ¼ Stunde gelinde backen. Nun richtet man sie an und giebt eine Rothweinsauce darum, doch so, daß die Zwiebäcke nicht überher naß werden.

№ 74. Reis-Bignets.

Man kocht ¾ ℔ Reis in Wasser beinahe weich, giebt dann 1 Quartier Milch, Zucker und 1 Stange Canehl dazu, läßt ihn damit ganz dick, so daß man ihn kaum mehr rühren kann, einkochen. Dann knetet man noch hinzu ¼ ℔ mit 2 Eiern fein gestoßene süße Mandeln und ¼ ℔ gestoßenen Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist. Wenn die Masse nun kalt und steif genug ist, so schneidet man fingerdicke Scheiben davon, wendet sie in geschlagenem Ei um, belegt sie mit Zwiebackskrumen, backt sie in heißer Butter und bestreuet sie noch heiß mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 75. Reis-Bignets auf andere Art.

Man setzt ½ ℔ in heißem Wasser abgebrannten Reis mit 1 Quartier Milch und 4 Loth Butter zu Feuer, läßt denselben recht dick einkochen, jedoch darf er nicht musig werden. Nachdem er gehörig erkaltet ist, rührt man von 4 Eiern das Gelbe, etwas abgeriebene Citronenschale und Canehl hinzu, macht davon kleine Fricandellen, in der Größe eines Eies, aber nur einen Finger dick, wendet sie in geschlagenem Ei und Brodkrumen um, und giebt dann einen guten Theil frischer ungesalzener Butter in eine Eierkuchenpfanne, läßt sie nur eben hellbraun werden, legt die Bignets hinein und backt sie bei sehr gelindem Feuer auf beiden Seiten schön braun. Dann legt man sie auf Löschpapier, damit die Fettigkeit hineinziehe. Man giebt eine Rothweinsauce dabei.

№ 76. Gries-Bignets.

Mit diesen Bignets verfährt man auf dieselbe Art, wie bei den Reis-Bignets beschrieben.

№ 77. Aepfel-Bignets.

Man nimmt hiezu Prinz- oder doch sonst eine gute Sorte großer saurer Aepfel, schält selbige und schneidet von den ganzen Aepfeln runde, fingerdicke Scheiben, nimmt das Kernhaus heraus, und bestreuet sie mit Zucker und Canehl, womit man sie einige Minuten stehen läßt. Dann rührt man von ¼ ℔ Mehl, 6 Eidottern, ¼ Quartier Milch oder Franzwein einen Teig, wie zu einem steifen Eierkuchen an, giebt dann etwas geriebene Citronenschale, gestoßenen Canehl und 4 Loth geriebenen Zucker und das zu Schaum geschlagene Weiße der 6 Eier hinzu, setzt dann eine Pfanne mit frischer ungesalzener Butter oder Schmalz auf's Feuer, läßt sie kochend heiß werden, taucht nun die Aepfelscheiben in den Teig, legt sie in die heiß gemachte Butter und läßt sie auf beiden Seiten hellbraun backen. Man bestreuet sie dann mit Zucker und Canehl.

№ 78. Nudeln zu verfertigen.

Auf ½ ℔ Mehl nimmt man 4 Eidotter und 1 ganzes Ei, auch etwas Salz und eine Prise Muskatenblüthe, rührt hiervon einen steifen Teig an, rollt denselben so dünn als möglich aus, bestreuet ihn dann mit etwas Mehl und schneidet ihn in breite Streifen. Nun legt man mehrere über einander, zerschneidet solche mit einem sehr scharfen Messer in feine Streifen, bestreuet sie mit etwas Mehl, lockert sie auf und läßt sie, damit sie beim Kochen nicht musig werden, an der Luft oder Wärme etwas abtrocknen. Man muß sie in der Suppe nicht zu lange kochen lassen, sonst wird sie zu semig, auch muß die Suppe sogleich, wenn die Nudeln gar sind, angerichtet werden.

Man kann diese Nudeln auch als Gemüse benutzen, und verfährt dann, wie folgt: Die Nudeln werden in kochendes Wasser geworfen, welches man aber sogleich wieder davon gießt, dann schwitzt man einen Löffel voll

Mehl in 4 Loth frischer Butter, giebt dazu gute Bouillon, und wenn selbiges kocht, giebt man die Nudeln hinzu und läßt sie gar und kurz einkochen. Dann richtet man sie an und überstreut sie mit geriebenem Parmesan- oder holländischen Käse. Auch kann man in Butter geröstete Zwiebackskrumen darüber geben.

№ 79. Nudeln auf andere Art.

¼ ℔ frische Butter wird zu Schaum gerieben, dann fügt man hinzu 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, etwas Muskatenblüthe und so viel Mehl, daß es ein steifer Teig wird, rollt denselben aus, bestreuet ihn mit Mehl und wenn er abgetrocknet ist, schneidet man viereckige und schräge Stücke davon. Sie sind in Bouillon-Suppen sehr anwendbar.

№ 80. Nudeln mit Parmesankäse.

Man verfertige von dem in № 78. beschriebenen Teige Nudeln, ziehe sie gehörig auseinander und lasse sie mit 1 Quartier guter Bouillon und einem Stück frischer Butter in ¼ Stunde gar und steif, aber nicht musig kochen. Man giebt auch eine gute Prise Muskatenblüthe und eine Handvoll geriebenen Parmesankäse dazu, und wenn die Nudeln damit durchgekocht sind, so füllt man sie auf die Schüssel, worauf sie zu Tische gegeben werden sollen, legt kleine Stücke von frischer ausgewaschener Butter darauf, streuet eine kleine Handvoll geriebener Semmel und eine gute Handvoll geriebenen Parmesankäse darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie schön hellbraun werden. Man servirt sie dann gleich warm zur Tafel.

№ 81. Dampf-Nudeln.

Man giebt 1 ℔ des feinsten Mehls in eine Schale und stellt es warm. Alsdann gießt man in ¼ Quartier süßer lauwarmer Milch, ½ ℔ geschmolzene Butter, quirlt 2 ganze und 3 Eidotter gut durch, giebt selbige nebst 3 Loth gestoßenem Zucker und ¼ ℔ gut gereinigter und abgetrockneter Corinthen dazu. Dann macht man einen Teig von dem Mehle und den eben benannten Sachen, fügt noch einen guten Anrichte-Löffel voll Gest oder Hefen hinzu, legt den Teig auf ein Backbrett und formirt

davon kleine runde Brödchen, wie ein Taubenei groß. Alsdann nimmt man eine gut verzinnte Casserolle, die man vorher etwas warm gemacht hat, setzt die Nudeln hinein, legt heiße Asche unter die Casserolle und auch auf den Deckel derselben, und läßt die Nudeln aufgehen. Nun gießt man so viele lauwarme Milch darauf, daß sie zur Hälfte darin bedeckt liegen, legt zwischen jede der Dampfnudeln ein kleines Stück frischer ausgewaschener Butter, giebt unten und oben Feuer, und läßt sie in ½ Stunde gar werden. Unten muß weniger Feuer sein, als oben, damit sie nicht verbrennen, auch darf man den Deckel nicht zu oft abnehmen, damit die Nudeln nicht wieder fallen. Die Sauce muß beinahe ganz in die Nudeln eingezogen sein. Beim Anrichten streuet man Zucker und Canehl darüber. Man servirt sie dann sogleich warm zur Tafel, weil sie sonst leicht wieder fallen und dadurch von ihrem Geschmacke verlieren.

№ 82. Baiersche Nudeln.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ¼ Quartier lauwarme Milch, 1 Löffel voll guten Gest und 6 Loth Butter, welche abgerührt ist, dazu, wie auch 4 Eier, etwas Salz und von einer Citrone die abgeriebene Schale und nach und nach ½ Quartier warme Milch, rührt dies so lange durch, bis es sich von der Schale und dem Löffel löset, giebt 12 Loth Rosinen und 12 Loth Corinthen, welche man zuvor blanchirt hat, dazu, arbeitet den Teig damit durch und stellt ihn hin zum Aufgehen. Während dem hat man Butter kochend, sticht mit einem Eßlöffel lange Klümpe von der Masse und backt sie in der Butter schön braun und bestreut sie dick mit Zucker und Canehl und giebt sie zu Tische.

№ 83. Berliner Nudeln.

Man nimmt 6 Löffel voll Mehl, 6 ganze Eier, etwas Salz und ¾ Quartier Milch, schlägt dies tüchtig mit einander durch. Nun backt man davon Pfannekuchen mit Butter, sie dürfen aber nicht dicker, als ein Messerrücken sein, schneidet dieselben in der Mitte durch, wickelt sie auf und schneidet sie ganz fein, wie Nudeln. Alsdann nimmt man eine Gemüsekumme, streicht sie mit Butter aus, legt eine Schicht von dem geschnittenen Pfannekuchen

darin, streut Zucker und Canehl, geschnittene Succade und Orangenzucker darüber und legt kleine Stücke Butter darauf, nun wieder Pfannekuchen, dann Zucker, Canehl u. s. w., bis Alles verbraucht ist, oben muß aber eine Lage Pfannekuchen sein. Dann wird eine Citrone auf Zucker abgerieben, 6 ganze Eier und ½ Quartier Milch zusammen durchgeschlagen und über die Masse gegossen und mit einer Gabel der Pfannekuchen ein wenig in die Höhe gezogen, damit der Creme durch und durch ziehen kann, bestreut die Masse mit Zucker und Canehl, legt kleine Stücke Butter darauf und backt die Nudeln in einem nicht zu heißen Ofen in 1 Stunde gelbbraun und giebt sie zu Tische.

№ 84. Wiener Krebsstrudeln zu backen.

Man nimmt 1 Schock Krebse und kocht sie in Salzwasser gar, macht sie aus den Schalen und stößt letztere, giebt ½ ℔ Butter dazu, setzt sie auf's Feuer und wenn sie recht hochroth ist, so preßt man die Butter durch ein Tuch. Die zurückgebliebenen Schalen giebt man in eine Casserolle, nebst etwas Semmelrinde und einem halben Quartier Milch, läßt es recht klar abkochen und rührt es durch ein Haarsieb. Hierauf schneidet man die Krebsschwänze in kleine Stücke, nebst etwas abgekochtem Spargel, und ein paar Schwesern zu Ragout, thut es zu der durchgeschlagenen Brühe und läßt es damit ein Mal aufkochen. Sollte es nicht dick genug sein, so kann man es mit 2 Eigelb abrühren. Sodann läßt man ½ ℔ Mehl in einer Schale etwas warm werden, schlägt 2 Eidotter dazu, gießt 6 Loth Butter und ein wenig Rahm darauf, giebt etwas Zucker und einen guten Löffel voll Gest dazu, arbeitet es gut durch einander zu einem Teige, welcher, nachdem er aufgegangen ist, dünn ausgerollt wird. Nun schneidet man viereckige Stücke davon, bestreicht die äußere Seite mit geschlagenen Eiern, in die Mitte füllt man einen Eßlöffel voll von dem Ragout, rollt sie fest auf und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier, welches warm hingestellt wird. Wenn es etwas aufgegangen ist, so läßt man 1 Quartier Milch in einer Casserolle kochen, legt die Strudeln hinein, setzt sie auf einen Dreifuß, giebt unten und oben Kohlen und

läßt sie so in der Milch backen. Sie müssen nun aber fleißig mit der Krebsbutter begossen werden, und wenn sie recht schön sein sollen, so muß die Milch ganz eingekocht und die Farbe der Strudeln gelbbraun sein.

Zu der Sauce nimmt man 6 Loth Butter, einen guten Löffel voll Mehl und etwas Zucker, läßt es durchschwitzen, giebt ½ Quartier Milch dazu und rührt sie mit 2 Eigelb ab.

№ 85. Macaroni mit Parmesankäse.

Macaroni sind fingerbreite Nudeln, die man in Material-Handlungen kaufen kann. Sollte man sie jedoch an einigen Orten nicht erhalten können, so kann man sie nach № 78. verfertigen. Dann nimmt man 1 ℔ dieser breiten Nudeln, die einen Finger lang sein müssen, kocht selbige in Bouillon gar, achtet aber darauf, daß sie nicht musig werden. Nun reibt man 12 Loth Parmesankäse, streuet davon etwas in eine tiefe Schüssel und legt eine Schicht Macaroni oder breite Nudeln und dann kleine Stücke frischer guter Butter darauf, dann wieder Käse, Nudeln und kleine Stücke Butter u. s. f. Auch muß man zwischen jede Schicht ein klein wenig Muskatenblüthe streuen. Oben auf muß Käse und Butter kommen. Dann gießt man eine Füllkelle voll starker fetter Bouillon darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, worunter man nur glühende Asche, oben auf aber glühende Kohlen legt, damit sie schön gelbbraun werden. Man giebt sie dann warm zur Tafel.

Die Macaroni müssen erst blanchirt werden und über einem Durchschlag ablaufen. Dann legt man Schinkenscheiben und ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, die Macaroni mit Parmesankäse vermischt dazu, und gießt ein gutes Quartier Bouillon darauf. Man läßt sie in 1 bis 1½ Stunde bei gelindem Feuer gar werden und verfährt dann, wie oben angezeigt.

№ 86. Englischer Brei zu Milchsuppen.

Man setzt ¾ Quartier Milch mit 6 Loth frischer Butter und 4 Loth Zucker zu Feuer, und wenn sie kocht, giebt man unter beständigem Rühren 8 Loth Mehl hinzu, und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es von der

Casserolle abläßt. Dann füllt man es auf eine Schüssel, und thut nach und nach von 8 Eiern das Gelbe, wie auch die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu. Zuletzt fügt man das zu Schaum geschlagene Weiße der 8 Eier noch dazu. Nun giebt man die Masse auf eine Schüssel und backt sie in der Tortenpfanne gar. Bestreut diese mit Zucker und Canehl und servirt sie zu warmer Milchsuppe.

№ 87. Schnee-Milch.

Man kocht 1 Quartier süßen Rahm auf und läßt ihn erkalten, alsdann schlägt man von 16 Eiern das Weiße zu einem losen Schaum, vermischt denselben mit 6 Loth gestoßenen Zucker, worauf vorher eine Citrone abgerieben ist, mit 3 Löffel voll Orangenblüthe-Wasser, einer Prise Salz, und rührt zuletzt den gekochten Rahm dazu. Man setzt die Milch alsdann in ein hohes zinnernes Gefäß, das einen Deckel hat, und dieses in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt es so lange kochen, bis es ganz steif ist. Nur achte man darauf, daß das Wasser nicht in die Milch kocht. Wenn diese Schnee-Milch erkaltet ist, sticht man sie mit einem silbernen Löffel aus, legt sie alsdann in eine Schüssel, streuet Zucker und Canehl darüber und füllt die Seite 36 beschriebene Eier-Milch darauf.

№ 88. Eier-Milch mit einem Berg.

Man quirlt 10 ganze Eier mit einem Quartier Milch und dem Safte einer halben Citrone gut durch einander, setzt es alsdann auf's Feuer, und läßt es so lange kochen, bis es käset. Nun gießt man es auf ein Sieb und läßt es so lange ablaufen, bis die zurückgebliebene Masse ganz trocken ist, reibt sie dann durch einen feinen Durchschlag in die Mitte einer Terrine, damit es einen Berg bildet, bestreuet ihn dick mit gestoßenem Zucker und Canehl, gießt die Seite 36 beschriebene Eier-Milch darum, und richtet die Speise an.

№ 89. Gebackene Milch.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Stange Vanille mit etwas Zucker ganz fein, bindet sie dann in ein feines Läppchen, und kocht sie in etwas Milch aus. Diese gießt man zu 1 Quartier

süßen Rahm, stößt alsdann 8 Loth Zucker ganz fein, schlägt nun 8 ganze Eier durch einander, giebt dazu den Zucker und den süßen Rahm, und füllet diese Masse in eine porzellanene Form. Nun gießt man in eine Tortenpfanne kochendes Wasser, setzt die Form hinein, legt unten und oben Feuer und läßt die Milch in ¼ Stunde gar backen.

№ 90. Milchspeise mit leichten Mehlklümpen.

Man setzt in einer gut verzinnten Casserolle ½ Quartier Milch auf's Feuer, und wenn sie kocht, so rührt man so viel Mehl hinein, daß es ganz steif wird, auch noch ¼ ℔ frische Butter, und arbeitet es so lange auf dem Feuer durch, bis es von der Casserolle abläßt. Dann giebt man es in eine Schale und läßt es unter beständigem Rühren etwas abkühlen, thut nun 12 Eidotter, wie auch eine gute Prise Muskatenblüthe, Salz und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 9 Eiern dazu. Man setzt hierauf 1 Quartier Milch mit einem Stück frischer Butter auf's Feuer, und wenn sie kocht sticht man mit einem jedes Mal naß gemachten Löffel die Klümpe in die kochende Milch, legt einen Deckel mit Kohlen oben auf, und wenn die Klümpe in die Höhe gestiegen sind, so nimmt man den Deckel wieder herunter, und läßt die Klümpe bei gelindem Feuer in ¼ Stunde gar kochen, giebt sie schnell zu Tische, weil sie sonst leicht hart werden, und rührt zuletzt die Milch mit einigen Eidottern ab.

№ 91. Eier zu kochen.

Nachdem man die Eier in Salzwasser abgewaschen, legt man dieselben in kochendes Wasser und läßt sie darin 4 Minuten kochen, sind die Eier jedoch sehr frisch, so läßt man sie eine Minute länger kochen. Auch kann man sie gleich mit kaltem Wasser zu Feuer setzen, und sobald sie anfangen zu kochen, sind sie gar.

№ 92. Verlorne Eier.

Man setzt in einem breiten Topfe Wasser mit etwas Salz und Essig auf's Feuer, und wenn selbiges kocht, schlägt man nach und nach so viele Eier als Personen

sind, hinein, welches man auf folgende Art macht. Wenn das Ei in dem kochenden Wasser sich befindet, so sieht man dahin, daß es sich nicht anlege, und in der Mitte des Topfes bleibe, und läßt es so lange in dem kochenden Wasser, bis der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Weißen sich überzieht, dann hebt man es behutsam in ein Geschirr mit kaltem Wasser, und eben so verfährt man mit den übrigen Eiern. Sollen selbige angerichtet werden, so putzt man sie sauber ab. Man kann eine Sauerampfer- oder Sardellensauce darüber geben, oder auch sie in Bouillon- oder Wassersuppen gebrauchen.

№ 93. Eier mit der Sauce.

Man kocht die Eier 4 bis 5 Minuten, doch so, daß sie nicht ganz weich, aber auch nicht hart sind, läßt sie in der Schale erkalten, schneidet sie dann mit einem scharfen Messer der Länge nach durch und sticht die halben Eier mit einem silbernen Löffel heraus. Man giebt eine Sardellensauce dabei.

№ 94. Harte Eier mit Zwiebelnsauce.

Man kocht 6 Eier ganz hart, und nachdem sie abgeschält läßt man sie erkalten und schneidet sie in Scheiben. Dann schält man 2 mittelmäßige Zwiebeln, schneidet sie ebenfalls in Scheiben und schwitzt sie in 6 Loth Butter mit 2 Messerspitzen voll Mehl gar. Nun giebt man eine Obertasse voll guter Bouillon, Salz, Muskatenblüthe, auch etwas Pfeffer, wie auch die in Scheiben geschnittenen Eier hinzu, läßt Alles noch ein Mal mit einander aufkochen und richtet sie an.

№ 95. Gebackene Eier mit Citronen.

Man schlägt von 18 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee und vermengt dann die kleingeriebenen Dotter mit 8 Loth Zucker, worauf man die Schale von 2 Citronen abgerieben hat. Nachdem man nun das Weiße mit dem Gelben gut durchgerührt hat, so giebt man es auf eine Schüssel und backt es in einem Ofen oder in der Tortenpfanne langsam gar. Man muß es aber schnell anrichten, sonst fällt es wieder.

№ 96. Gefüllte Eier.

Man setzt so viele frische Eier, als man glaubt benöthigt zu sein, mit Wasser auf's Feuer und läßt sie hart kochen, schälet sie dann ab und schneidet sie der Länge nach durch. Das Gelbe nimmt man heraus, reibt es mit einem ganzen Ei und einem Eidotter, ein wenig geschmolzener Butter, etwas Zucker und Canehl gut durch, giebt noch hinzu etwas weich gekochte Corinthen, und füllt nun das hart gekochte Weiße der Eier mit dieser Masse an, streicht sie mit einem Messer glatt und backt sie in ungesalzener Butter, die man vorher hellbraun werden läßt, braun. Man garnirt entweder Spinat damit oder giebt eine Rahmsauce dabei.

№ 97. Gefüllte Eier auf andere Art.

Man schälet 6 hart gekochte Eier, schneidet sie der Länge nach durch, nimmt das Gelbe heraus und rührt es ganz fein. Dann schneidet man 2 kleine Zwiebeln in kleine Würfel, schwitzt selbige in Butter gar, aber nicht braun, giebt solche zu dem kleingerührten Eigelb, wie auch die Hälfte eines fein gestoßenen Zwiebacks, 2 Löffel voll dicken süßen Rahm, Salz, Pfeffer und etwas Muskatenblüthe. Alles reibt man gut durch und füllt es in das ausgehöhlte Eiweis. Dieses legt man dann auf einen tiefen Teller, giebt etwas geschmolzene Butter darüber, wie auch von einer halben Citrone den Saft und bestreuet sie mit Zwiebackskrumen. Nun setzt man einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie hellbraun backen. Man giebt eine Kappernsauce dazu.

№ 98. Spiegel-Eier.

Man setzt nicht zu wenig Butter in einer Pfanne auf's Feuer. Dann schlägt man eine beliebige Anzahl Eier hinein, doch muß man sich in Acht nehmen, daß sie beim Hineinschlagen nicht entzweigehen und recht egal in die Pfanne kommen, damit das Gelbe gerade in die Mitte des Weißen kömmt. Wenn das Weiße des Eies steif ist, so sind sie gut. Nun nimmt man sie heraus und schneidet sie umher etwas ab, so daß sie rund werden. Wer es liebt, kann auf jedes Ei etwas Pfeffer streuen und zu der in der Pfanne befindlichen Butter etwas Weinessig geben,

sie einmal damit durchkochen lassen und dann über die Eier gießen. Man kann auch einige Scheiben Speck mit in die Butter geben.

№ 99. Rührei.

Zu 12 Eiern nimmt man 4 Löffel voll Milch, schlägt solches gut mit einander durch und giebt etwas Salz, Muskatennuß und schwarzen Pfeffer hinzu. Dann setzt man eine Casserolle (in einer Pfanne wird es zu leicht hart) mit 6 Loth Butter auf's Feuer und läßt sie recht heiß werden, thut die Eier hinein, und läßt sie sich etwas ansetzen. Nun zieht man mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf den Boden der Casserolle, so daß es große Stücke werden. Man muß aber recht vorsichtig damit sein, daß es nicht zu hart wird, sonst schmeckt es schlecht.

№ 100. Rührei auf andere Art.

Zu 6 Eiern nimmt man 6 Löffel voll Milch, 1 Löffel voll Mehl, schlägt solches gut durch, und giebt Salz und Pfeffer zu. Dann schneidet man ein gutes Stück Speck in kleine Würfel, bratet sie in einer Casserolle aus, giebt die Eier hinzu, läßt es sich auf gelindem Feuer ansetzen und zieht alsdann mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf dem Boden der Casserolle, damit es gar, aber nicht hart werde. Man kann auch im Sommer etwas von dem grünen Schnittlauch hinein schneiden.

№ 101. Rührei mit Spargel.

Man schälet 1 ℔ Spargel nicht zu dünn, wirft das Harte davon weg, schneidet dann jede Stange in 4 Theile und kocht sie in gesalzenem Wasser gar. Dann verfertigt man von 8 bis 10 Eiern mit 4 Löffeln voll Milch und 8 Loth Butter ein Rührei, und wenn es beinahe fertig ist, so giebt man den auf einem Durchschlag abgelaufenen Spargel dazu, versucht nach Salz, und streuet etwas gestoßenen Pfeffer darauf. Man läßt es mit dem Spargel noch eine Minute auf dem Feuer und richtet es an.

№ 102. Rührei mit Granaten.

Man reiniget einen flachen Teller voll gekochter Granaten, schwitzet sie 1 Minute in ungesalzener Butter, giebt

sie zu einem nach № 99. schon verfertigten Rührei, und richtet es an. Mit Bücklingen, nachdem man sie von Haut und Gräten gereiniget und in kleine Stücke geschnitten hat, macht man es eben so. Da die Bücklinge oft scharf gesalzen sind, so muß man sich in dieser Hinsicht bei dem Rührei in Acht nehmen.

№ 103. Rührei mit Schinken.

Man schneidet von dem rohen Schinken Scheiben, nimmt die Schwarte und das Räucherige davon, legt die Scheiben auf einen hölzernen Teller und schneidet sie so fein, wie Nudeln. Dann verfertigt man ein Rührei, wie in № 99. beschrieben, und wenn es beinahe fertig ist, so schüttet man den geschnittenen Schinken dazu, läßt es noch eine Minute auf dem Feuer und richtet es an. Man muß aber beim Salzen des Rühreis vorsichtig sein, weil der Schinken schon gesalzen ist, auch ungesalzene Butter dazu nehmen.

№ 104. Omlet.

Auf 6 Eier, welche gut durchgeschlagen werden, giebt man 2 Löffel voll Milch, Salz und etwas Muskatenblüthe. Dann thut man in eine Eierkuchenpfanne 3 Loth Butter, und wenn selbige recht heiß ist, giebt man die Eier hinein, läßt sie in der Pfanne herum laufen, und schlägt nun von beiden Seiten den Omlet mit einem Messer zusammen, so daß er eine gute Handbreit bleibt. Er muß länglich und 2 gute Finger hoch sein. Er darf aber nicht länger gebacken werden, als bis er hochgelb ist, sonst wird er zähe und schmeckt schlecht.

№ 105. Omlet mit Kräutern

wird ebenso angerührt und gebacken, wie der vorhergehende, nur giebt man etwas fein gehackten Körbel und Sauerampfer hinzu.

№ 106. Omlet mit Käse.

Man reibt ¼ ℔ Schweizerkäse ganz fein, rührt dann den Omlet von 8 Eiern, wie vorher beschrieben, an, giebt aber kein Salz hinein, und thut den Käse in die Masse. Auch muß man beim Backen ungesalzene Butter nehmen.

№ 107. Omlet-Auflauf.

Zu ½ Quartier Milch nimmt man 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter und eine Messerspitze voll Salz, läßt dies aufkochen und schüttet unter schnellem Rühren 16 Loth Mehl dazu, bildet hierdurch während stetem Rühren eine feste Masse, die man mit 2 Eiern bindet. Nach dem Verkühlen setzt man zu dieser Masse 6 Loth Butter, 12 Eigelb und etwas abgeriebene Citronenschale, Zucker, so wie den aus obigen 12 Eiweiß geschlagenen Schnee. Man backt nun aus dem ganzen Teige in einer Eierkuchenpfanne in etwas abgeklärter Butter drei fingerdicke Eierkuchen gelbbraun. Ist der erste fertig, legt man ihn in eine Schüssel auf einen darin umgestülpten Teller, bestreicht die obere Seite des Eierkuchens mit etwas Aprikosenmarmelade, oder, in Ermangelung, mit anderem Eingemachten, und bestreut ihn mit Zucker, den zweiten Eierkuchen legt man darauf und verfährt abermals wie vorhin, den dritten Eierkuchen bedeckt man nicht mit Marmelade, sondern bestreut ihn blos mit Zucker und läßt nun diesen dreifachen Eierkuchen bei schwacher Ofenhitze langsam backen. Ist diese köstliche Speise gelungen, so muß sie nach dem letzten Backen ihr erstes Volumen um die Hälfte übersteigen, und mit einer schönen braunen Glasur überzogen sein.

№ 108. Omelette soufflée.

Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, dann vermischt man es mit dem Gelben der 5 Eier, die zuvor auch geschlagen sein müssen, und giebt die Masse nun in eine Pfanne, worin etwas geschmolzene frische Butter ist. Man schüttet die Masse hinein und läßt diese bei gelindem Feuer in ¼ Stunde auf beiden Seiten als Omelette oval backen.

№ 109. Eier-Kuchen.

Man nimmt einen guten Löffel voll Mehl, rührt solches mit ½ Quartier Milch klein, und schlägt noch 6 ganze Eier zu der Milch, wozu auch etwas Salz gegeben wird. Alsdann thut man 4 Loth Butter in eine Pfanne und wenn sie recht heiß ist, so giebt man das Angerührte hinzu, läßt es gut in der Pfanne herum laufen, und wenn es

sich angesetzt hat, so sticht man mit einem Messer an verschiedenen Stellen hinein, daß das Flüssige unterläuft. Ist er gehörig fest, so schüttelt man die Pfanne, um zu versuchen, ob er sich auch löset, ist dies nicht der Fall, so sticht man an der Stelle, wo er fest sitzt, mit einem Messer hinein und schabt es ein wenig los. Man kann auch ein kleines Stück Butter unterschieben. Dann schüttet man ihn auf ein Eierkuchenbecken, legt noch 4 Loth Butter auf die ungebackene Seite, stülpt die Pfanne darauf, wendet ihn um und läßt ihn alsdann auf sehr gelindem Feuer, welches rund umher, aber nicht in der Mitte, brennen muß, vollends gar und schön hellbraun backen.

№ 110. Eierkuchen auf andere Art.

Der Eierkuchen wird, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt, angerührt, dann auf einer Seite eben so gebacken. Auf die noch ungebackene Seite streuet man 2 gestoßene Zwiebäcke, schneidet 4 Loth Butter in kleine Stücke, legt sie darauf herum, und läßt ihn auf Kohlenfeuer hellbraun und krustig backen. Beim Anrichten drückt man den Saft von einer halben Citrone auf den braun gebackenen Zwieback und bestreuet ihn mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 111. Kunitzer Eierkuchen.

Man nimmt für 6 Personen 6 Eier, ¾ Nößel süße oder Buttermilch, — letztere ist besser, — 3 Loth Zucker, ½ Tasse Rum, schlägt erst das Weiße, dann das Gelbe der Eier, jedes allein, zu Schaum, und thut so viel Mehl hinzu, wie zu gewöhnlichen Pfannkuchen erforderlich ist; erst jetzt thut man das zu Schnee geschlagene Weiße vom Ei dazu. In einem Kessel hat man indeß Butter, die mit etwas Fett vermischt sein darf, siedend gemacht und läßt mit einem großen hölzernen Löffel langsam so viel von dem Teig hinein laufen, als zu einem Eierkuchen erforderlich ist. Sobald dieser anfängt, braun zu werden, nimmt man ihn vorsichtig mit einer Schaumkelle heraus und legt ihn auf einen Teller und backt den zweiten; jeder Eierkuchen will aber seinen eigenen Teller haben und warm gegessen sein. Das Backen geschieht wie beim Spritzgebackenen.

*

№ 112. Abgerührter Pfannkuchen.

20 Loth Mehl, 14 Loth Butter, 14 Eier, 1 Quartier Milch, Zucker, Cardamom und abgeriebene Citronenschale nach Belieben, doch nicht zu viel Zucker, sonst backt der Teig nicht gut ab, 1—2 Loth sind hinreichend. Das Mehl rührt man mit etwas Milch flüssig an, die andere Milch kocht man mit der Butter und dem Zucker auf und rührt es dann mit dem Mehle auf dem Feuer ab, so daß es eine ebene dicke Masse wird. Erkaltet, kommt das Eigelb und der Eierschaum dazu. Von dieser Masse werden Kuchen, wie andere Pfannkuchen, gebacken. Sie bedürfen wenig Kohlenfeuer, weil sie leicht zu braun werden. Der Teig muß in der Pfanne mit einem breiten Messer auseinander gestrichen werden, weil er nicht gut aus einander fließt. Wenn sie fertig gebacken sind, werden sie mit fein gestoßenem Zucker und Canehl bestreut. Von obiger Masse können 6—8 Kuchen werden.

№ 113. Kirschen-Eierkuchen.

Aus 1½ ℔ sauern Kirschen werden die Steine gemacht und mit Zucker, Canehl und Citronenschale ganz dick eingekocht. Dann rührt man einen Eierkuchen an, wie bei dem Vorhergehenden angezeigt, nimmt aber statt einen zwei Löffel voll Mehl, auch 2 Eidotter mehr und rührt die Kirschen mit zu der Masse. Man backt ihn auf Kohlenfeuer, wie gewöhnlich, mit Butter auf beiden Seiten hellbraun und gar, bestreuet ihn beim Anrichten mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 114. Aepfel-Eierkuchen.

Der Teig wird eben so angerührt, wie der zum Kirschen-Eierkuchen, man nimmt aber nur anderthalb Löffel voll Mehl und giebt auch noch hinzu die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 4 Loth gar gekochte Corinthen, 2 Loth Zucker und etwas gestoßenen Canehl. Dann nimmt man eine gute Sorte Aepfel, schält selbige, schneidet sie in 4 Theile, dann in dünne Scheiben, und wenn der Eierkuchen auf einer Seite gebacken, so legt man von den geschnittenen Aepfeln 1 Finger hoch darauf und streuet 4 gestoßene Zwiebäcke darüber, wie auch 5 Loth in kleine Stücke gepflückte Butter, wendet ihn dann behutsam um

und läßt ihn bei gelindem Feuer ¼ Stunde backen. Wenn er dann schön hellbraun gebacken, so legt man die Schüssel, auf welcher er bleiben soll, darauf, wendet ihn um und bestreuet ihn stark mit Zucker und Canehl. Man kann die Aepfel auch erst in Butter gar schwitzen, dann schneidet man sie aber in etwas dicke runde Scheiben und gießt die Eierkuchen-Masse darüber. Man muß zu diesem Eierkuchen gute und ungesalzene Butter nehmen.

№ 115. Aepfel-Pfannkuchen.

Zu einem tiefen Teller voll geschälter Aepfel, die man mit einem Stück Butter, einem Glase Wein, Zucker und Citronenschale zu Brei kocht, rührt man, wenn es erkaltet ist, 10 Eidotter, 2 Handvoll geriebene Semmel, 2 Löffel voll sauern Rahm und zuletzt den Schnee der obigen Eier. Man backt ihn sehr langsam mit einem Stückchen Butter gar, und bestreuet ihn dann mit Zucker und Canehl.

№ 116. Zwetschen-Eierkuchen.

Dieser Eierkuchen wird ganz so angerührt wie der Aepfel-Eierkuchen. Die Zwetschen werden geschälet, in der Mitte durchgeschnitten, der Kern herausgenommen, und auf den, auf einer Seite gebackenen, Eierkuchen eine an die andere gelegt, dann mit 4 bis 5 gestoßenen Zwiebäcken bestreuet, mit kleinen Stücken Butter belegt, auf gelindem Kohlenfeuer gar gebacken und mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 117. Wurzeln-Eierkuchen.

Man kocht 4—6 Stück hochrothe, dicke, süße Wurzeln in etwas gesalzenem Wasser gar, und wenn sie erkaltet sind, so reibt man sie auf einer Reibe recht fein. Dann giebt man hinzu eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 4 Loth Butter, welche mit 8 Eidottern zu Schaum gerührt ist, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier, die abgeriebene Schale von einer Citrone, wie auch den Saft davon und 4 Loth fein gestoßenen Zucker. Dann legt man ein Stück Butter in eine Eierkuchenpfanne, und wenn sie recht heiß ist, so giebt man die Masse hinein und läßt sie, wie einen Eierkuchen, auf beiden Seiten auf Kohlen hellbraun backen. Ist der

Eierkuchen gar, so bestreuet man ihn mit gestoßenem Zucker und Canehl. Kalt schmeckt er noch besser.

№ 118. Eierkuchen mit Kartoffeln.

Man nimmt zu einem solchen Eierkuchen etwa 4 große gekochte Kartoffeln, reibt sie, und gießt darauf gute Milch mit etwas darin eingeweichte Semmel. Ein wenig Milch behält man in einem Topfe zurück, reibt etwas Semmel hinein, giebt Canehl, Zucker, etwa 4 bis 6 Eier und 4 Eßlöffel voll geschmolzener Butter dazu. Nachdem man auch die Kartoffeln damit durchgerührt hat, backt man die Masse in einem tiefen irdenen Tiegel bei mäßigem Kohlenfeuer oder im Bratofen, deckt solche mit einem Deckel zu, auf den man auch Kohlen legen kann. Ist der Eierkuchen gut gebacken, so bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streuet Canehl und Zucker darüber und richtet ihn an.

№ 119. Eierkuchen von Weißbrod mit Obst.

4 Semmel werden mit 1 Quartier Milch eingeweicht, und wenn sie gehörig ausgequollen, rührt man sie in einer Milchsette klar, giebt nun dazu 10 Loth geschmolzene Butter, 8 Eidotter, Zucker, Canehl und Citronenschale nach Geschmack, auch etwas Salz, zuletzt den Schnee der 8 Eier. Dann hat man schon ausgekernte, in Zucker eingekochte Kirschen, Zwetschen oder Aepfel in Bereitschaft, welche man unter die Masse rührt, jedoch vorsichtig, damit das Obst nicht zerdrückt wird. Nimmt man Aepfel dazwischen, so kann man auch in Wasser aufgequollene Corinthen dazu nehmen. Dann bestreicht man eine platte Form oder Eierkuchenpfanne dick mit Butter, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, giebt die Masse hinein, belegt sie oben auf mit Butterstücken, legt einen Deckel mit etwas Kohlen darauf und läßt sie in einer kleinen Stunde bei gelindem Feuer gar backen.

№ 120. Mandeln-Eierkuchen.

Man rührt $\frac{1}{4}$ ℔ Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, und fügt dann hinzu: $\frac{1}{4}$ ℔ fein gestoßene Mandeln, 4 Loth in Milch eingeweichtes und fest wieder ausgedrücktes Weißbrod, 4 Loth gut gewaschene und gekochte Corinthen,

die abgeriebene Schale einer Citrone, wie auch den Saft davon, 4 Loth Zucker, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern, und reibt nun Alles gut durch. Dann setzt man eine Eierkuchenpfanne mit Butter auf's Feuer, und wenn letztere recht heiß ist, so giebt man die Masse hinein, läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelbbraun backen und bestreuet den Eierkuchen beim Anrichten mit fein gestoßenem Zucker und Canehl. Man kann saure, in Zucker eingekochte Kirschen oder Himbeeren-Gelee dabei geben.

№ 121. Schlier-Kuchen.

Man rührt den Teig wie einen Pfannkuchen-Teig, nur etwas dicker, an, und backt die Kuchen ganz dünn. Wenn der Teig in der Pfanne ist, streuet man gar gekochte Corinthen, fein gestoßenen Zucker und Canehl dazwischen, und ist er auf einer Seite gar gebacken, so wird er in 4 Theile geschnitten, aufgerollt und mit feinem Zucker bestreuet.

№ 122. Eier-Speise.

Zu einem Quartier süßen Rahm schlägt man 8 ganze Eier und thut noch hinzu 4 Loth Zucker, etwas gestoßenen Canehl, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, die man vorher mit etwas Milch ausgekocht hat, und diese Milch, die den Geschmack der Vanille bekommen hat, wird dazu gegeben. Nun wird eine beliebige porzellanene Form naß gemacht, und hierin die Masse gegeben. Dann giebt man Wasser in eine Tortenpfanne, setzt die Form hinein und läßt sie so lange kochen, bis die Masse steif genug ist. Man läßt sie alsdann in der Form erkalten, stülpt sie auf eine Schüssel, und giebt eine Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dabei.

№ 123. Eierfülle zu kleinen Pasteten.

Man schält 8 Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Nun hackt man sie mit 6 hart gekochten Eiern und 4 Loth Rindernierenfett ganz fein und giebt noch 4 Loth gut verlesene und blanchirte Corinthen, 6 Loth gestoßenen Canehl, 1 Glas Wein, ein wenig Salz, wie auch eine in Milch

eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel hinzu. Man rührt Alles gut durch, schmilzt dann 4 Loth Butter, giebt die Masse hinein und läßt sie 10 Minuten schwitzen.

№ 124. Eier-Käse.

Anderthalb Quartier Milch, 12 Eier, etwas gestoßener Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und 6 Loth Zucker werden gut durch einander geschlagen. Alsdann giebt man die Masse in eine Casserolle, setzt sie auf's Feuer und läßt sie so lange darauf, bis daß solche käset oder sich in dicke Klumpen zusammenzieht. Nun streuet man die dazu gehörige Form mit gekochten Corinthen aus, setzt sie auf eine Schale und legt mit einer Schaumkelle den Käse hinein. Wenn nun alles Wasser abgelaufen ist, und der Käse gehörig erkaltet ist, stülpt man ihn auf eine Schüssel, besteckt ihn mit lang geschnittenen Mandeln, und bestreuet ihn mit Zucker und Canehl. Zur Sauce setzt man ½ Quartier Milch mit etwas Zucker, Citronenschale und Canehl zu Feuer, rührt sie alsdann mit 4 Eidottern und ½ Löffel voll Mehl ab, und giebt sie kalt zum Eierkäse.

№ 125. Eier-Käse auf andere Art.

Man nimmt 3 ganze Eier und 9 Eidotter, etwas Salz, den Saft von einer Citrone und die abgeriebene Schale davon, gestoßenen Canehl, nebst 2 Quartier Milch, schlägt Alles gut durch einander, gießt es in einen Topf und setzt diesen in einen Kessel mit kochendem Wasser, worin man es so lange kochen läßt, bis es gekäset ist. Alsdann giebt man die Masse in eine mit gekochten Corinthen ausgestreuete Form, läßt den Käse erkalten, besteckt ihn dann mit länglich geschnittenen Mandeln und bestreuet ihn mit Zucker und Canehl. Die Sauce macht man von einem halben Quartier Milch, wozu 8 Eidotter, Zucker, Canehl und Citronenschale gegeben werden. Dieses setzt man auf's Feuer, rührt es bis es kocht, nimmt es dann vom Feuer, rührt aber noch eine Weile fort, läßt es dann erkalten, und giebt die Sauce beim Anrichten über den Käse.

№ 126. Eier-Käse auf andere Art.

Zu 1 Quartier Milch nimmt man 12 ganze Eier, 4 Loth fein gehackte süße Mandeln, 8 Loth gekochte Corinthen, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer

halben Citrone, wie auch den Saft davon und 6 Loth Zucker. Man rührt Alles gut durch einander, giebt es in einen Topf, den man zudeckt, setzt diesen in einen Kessel mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es käset. Nun füllt man es in eine Form und läßt es erkalten. Man giebt eine Weinsauce mit eingemachten Früchten oder eine Milchsauce dazu.

№ 127. Eier-Käse auf noch andere Art.

In 1½ Quartier Milch giebt man 20 klein geschlagene Eier, von 10 läßt man das Weiße zurück, ¼ ℔ Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben, 2 Stangen feinen Canehl und den Saft von einer halben Citrone. Man gießt Alles in einen Topf, welcher in einen Schließkessel mit Wasser gesetzt wird. Doch sieht man dahin, daß das Wasser nicht zu hoch im Kessel steht, damit es nicht in den Topf kommt. Man läßt es ½ Stunde kochen, und wenn es sich dann in dicke Klumpen zieht, so wird es in eine, mit gar gekochten Corinthen bestreuete Form gegeben, und über eine Schale gestellt, damit die Molke ablaufe, die Stange Canehl nimmt man wieder heraus. Zu der Sauce nimmt man das zurückgesetzte Weiße der Eier und 5 Eigelb, womit 2 Quartier Milch abgerührt werden. Das geschlagene Weiße der 10 Eier muß aber vorher, ehe die Milch abgerührt wird, löffelweise in die Milch gesetzt, und, wenn solches gekocht hat, wieder heraus genommen werden. Ist die Milch abgerührt, so legt man den Schaum wieder auf und bestreuet sie mit Zucker und Canehl.

№ 128. Käsewerk oder Quarkkäse, wie saure Schafmilch zu bereiten.

Man reibt ½ ℔ Quarkkäse, der sehr weich gehitzt ist, und wovon alle Molke rein abgelaufen, in einer Milchsette ganz fein. Nun giebt man dazu ¼ Quartier dicken süßen Rahm, etwas Zucker und Canehl, und rührt es so lange, bis man nichts Körniges mehr darin spürt, und es eben so wie saure Schafmilch ist. Zuletzt streuet man Zucker und Canehl darüber. Man kann diese so zubereitete Milch zu Wildbraten und Eierkuchen geben.

VIII.

Von Pasteten.

№ 1. Eine Pastete in grobem Teig anzufertigen.

a) Grober Teig.

Man schüttet auf einen Backtisch 4 ℔ grobes Weizen-Mehl und macht in der Mitte eine Vertiefung. Nun setzt man ½ Quartier Wasser mit ¼ ℔ Butter auf's Feuer und wenn selbiges kocht, so rührt man es zwischen das Mehl, wie auch 3 ganze Eier, so daß es ein recht fester Teig wird.

b) Anfertigung der Pastete.

Wenn man einen groben Teig, wie oben angezeigt ist, gemacht hat, dann rollt man denselben einen halben Finger dick zum Boden der Pastete aus und giebt ihm die Form der Schüssel, worauf die Pastete zur Tafel gegeben werden soll. Der Teig muß aber auf dem Bleche, worauf er gebacken wird, liegen bleiben, und der Rand des Teiges mit Eigelb bestrichen werden. Man rollt nun einen handhohen Rand zur Pastete mit einem dazu gehörenden bunten Rollholze, kaum einen halben Finger dick, aus, setzt ihn um den Boden und drückt ihn fest herum. Dann streicht man einen Daumen dick von der Farce, die dazu genommen werden soll, auf den Boden, füllt die Pastete mit dem dazu bereiteten Fleische und bedeckt es mit fein geschnittenen Speckscheiben. Nun rollt man den Deckel auch kaum einen halben Finger dick aus, bestreicht ihn rund umher mit Eigelb, und legt ihn so auf, daß der bestrichene Rand unten kommt, drückt ihn fest und sucht die Form einer runden Schachtel zu bilden. Dann setzt man wie bei jeder andern Pastete eine kleine Röhre von Teig in die Mitte des Deckels, und verziert nach eigener Idee die ganze Pastete mit dem übriggebliebenen Teige. Nun sticht man mit einem spitzen Messer durch die Röhre ein Loch in die Pastete, daß sie dadurch Luft bekommt und der Dampf abziehen kann, bestreicht den Deckel mit geschlagenem Ei, setzt sie in den Ofen oder eine

Tortenpfanne und läßt sie gar backen. Will man sie zu Tische geben, so schneidet man den Deckel an dem äußern Rande rund umher los, doch so, daß der Deckel nicht verletzt werde, und wenn man ihn abgehoben, so nimmt man den Speck von der Pastete. Soll sie warm gegessen werden, so giebt man die dazu gehörige Sauce hinein; soll sie aber kalt werden, so wird so vieler Consommé darauf gegeben, bis sie voll ist, und der Deckel wieder darauf gelegt. Sollte eine noch nicht sehr geübte Köchin die Pastete backen wollen, so ist sehr zu rathen, sich dazu einen blechernen Reif mit Boden, in der Gestalt einer Reiskuchen-Form machen zu lassen. Den innern Reif bestreicht man mit Butter, setzt den lang ausgerollten Teig rund in demselben umher, doch so, daß er unten etwas auf dem Bleche, worauf die Pastete gebacken wird, überstehe, bestreicht dann dasselbe mit Eigelb, legt den Boden hinein und drückt ihn an den Rand fest. Auch oben muß der Teig des Randes etwas überstehen und mit Eigelb bestrichen sein, und an den Deckel der Pastete fest gedrückt werden. Dann verfährt man mit der ferneren Zubereitung eben so, wie vorhin angezeigt worden. Ist die Pastete gar gebacken, so zieht man aus dem Reif den Draht, nimmt ihn, wie bei einem Reiskuchen, herunter und bestreicht den gebackenen Rand, damit er glänzend wird, mit geschmolzener Butter.

№ 2. Eine Pastete in Blätterteig anzufertigen.

a) Blätterteig.

Den Tag zuvor, ehe man den Blätterteig machen will, wiegt man 1 ℔ Mehl und 1 ℔ gute holsteinische Butter ab, und wäscht letztere in kaltem Wasser ganz rein, so daß kein Salz mehr darin bleibt, dann drückt man sie fest und platt, daß sie die Größe eines Tellers erhält, legt sie so in eine große Schale mit kaltem Wasser, und läßt sie, wie auch das Mehl, die Nacht im Keller stehen. Will man den Teig verfertigen, so legt man eine Handvoll Mehl zum Bestreuen zurück, macht in das andere Mehl, welches man auf ein Backbrett gegeben hat, in der Mitte ein Loch, giebt 8 Löffel voll kaltes Wasser und 1 Ei hinein. Man knetet dieses gut durch, streuet von dem

zurückgesetzten Mehle etwas auf ein Backbrett und rollt den Teig mit einem Rollholze einen Finger dick aus, giebt nun die im Wasser gelegene Butter in eine Serviette und trocknet sie rein ab, legt sie auf die Mitte des ausgerollten Teiges, und schlägt denselben von allen vier Enden über die Butter zusammen. Nun rollt man ihn von allen Seiten aus, legt ihn wieder zusammen und wiederholt das Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch ein Mal. Ist es Sommer, so muß er nach dem zweiten Ausrollen eine halbe Stunde in den Keller gelegt werden und ausruhen, weil sonst die Butter zu weich, und die Verfertigung des Teiges sehr schwierig dadurch wird; im Winter ist solches nicht nöthig. Auf dieselbe Art, wie bereits angegeben, geschieht das Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch zwei Mal, im Ganzen mit der Butter 4 Mal. Ist solches geschehen, so ist er zum beliebigen Gebrauch fertig. Man kann auch, wenn der Teig angerührt wird, ein Weinglas voll Franzbranntwein dazu geben, und 1 Löffel voll Wasser weglassen.

b) Anfertigung der Pastete.

Die Anfertigung einer Pastete mit diesem Blätterteig ist ausführlich bei № 3. beschrieben.

№ 3. Pastete von Kapaunen mit Krebsen für 12 Personen.

Man nimmt 4 gut gemästete Kapaunen, zerlegt sie in 4 Theile, blanchirt und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Dann giebt man ¼ ℔ Butter mit 3 fein geschnittenen Chalotten in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen ist, legt man die Kapaunen dazu, füllt etwas kräftige Bouillon darauf, und läßt sie auf gelindem Feuer eine kleine halbe Stunde schwitzen, aber ja nicht braun werden, nimmt sie nun vom Feuer und läßt sie erkalten. Alsdann macht man von 2 ℔ Kalbfleisch eine Farce, wie Seite 70 № 2. beschrieben, und hackt dazwischen 6 Stück Sardellen und eine kleine Handvoll Petersilie. Zuletzt rührt man die Farce mit einigen Löffeln voll Blanc (Seite 9 № 29.) mit durch. Nun bricht man von 60 Stück in Wasser und Salz abgekochten Krebsen die Schwänze ab, und macht von den Schalen derselben eine Krebsbutter, wie Seite 6

№ 21. angegeben ist. Auch wascht man einige Handvoll frischer Champignons mit Salzwasser rein und schwitzt sie in Butter gar. Kann man keine frische haben, so muß man getrocknete nehmen, dieselben in Streifen schneiden, mehrere Male in kochendem Wasser abbrühen und jedesmal ausdrücken, daß die braune Brühe davon kommt. Dann werden sie in Bouillon gar gekocht. Nun verfertigt man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, welchen man zum Boden der Pastete einen Messerrücken dick ausrollt, legt ihn auf die Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll, schneidet ihn rund herum in der Größe der Schüssel ab, und streicht von der Kalbfleisch-Farce einen Finger hoch darauf, doch so, daß der Rand 2 Finger breit frei bleibt. Dann nimmt man die Hälfte der Krebsschwänze und der Champignons und setzt sie zur Sauce zurück. Die andere Hälfte der beiden Theile legt man schichtweise mit den Kapaunen und der Kalbfleisch-Farce mitten auf den Boden der Pastete, daß der 2 Finger breite Rand frei bleibt, giebt auch zwischen jede Schicht von der Sauce, worin die Kapaunen geschwitzt sind, 2 bis 3 Löffel voll, und sollte es nicht hinlänglich Sauce sein, so nimmt man etwas Jüs (S. 9 № 30.) zu Hülfe. Die letzte Schicht in der Pastete muß Farce sein, dann belegt man das Ganze mit dünnen Speckscheiben von gutem rothen Speck, biegt nun einen Bogen Schreibpapier in 4 Theile zusammen und schneidet gerade aus der Mitte ein rundes Loch, legt den zusammengelegten Bogen auf den Speck, so, daß das Loch gerade in die Mitte der Pastete kommt. Dann rollt man den Deckel der Pastete 2 Messerrücken dick, und so groß, als der Boden der Pastete, aus, legt ihn oben auf, verziert ihn mit Teig und drückt ihn an den Boden fest. Nun bestreicht man den 2 Finger breit überstehenden Rand des Bodens mit geschlagenem Ei, rollt dann aus dem übrigen Teige einen dazu passenden Rand, der 2 Finger breit und 2 Messerrücken dick sein muß, aus und legt denselben platt um die Pastete. Alsdann sticht man von oben in den Deckel der Pastete, worunter sich das Loch des untergelegten Papiers befindet, mit einem Messer eine Oeffnung, setzt eine kleine Röhre von übriggebliebenem Teige, den man an dem einen Ende fein einschneidet, so daß es eine Frange bildet, und welche man etwas über-

biegt, darauf, und bestreicht nun die ganze Pastete mit geschlagenem Ei, das mit einem halben Löffel voll Wasser vermischt ist. Man sei aber vorsichtig mit dem Bestreichen, daß man nichts von dem Ei an den äußern Rand der Pastete bringt, denn sonst geht der Teig nicht auf. Die Pastete läßt man nun in einem Ofen oder in der Tortenpfanne in einer guten oder 1½ Stunden gar werden.

Zum Backen der Pastete muß man einen ziemlichen Vorrath von glühenden Kohlen haben, damit man stets Feuer nachlegen kann, welches hiebei nothwendig ist. Wenn die Pastete in die Tortenpfanne gesetzt wird, so muß letztere erst heiß sein, alsdann legt man oben auf den Deckel der Tortenpfanne wenig, und unter die Tortenpfanne stärkeres Feuer. Nun muß man gehörig nachsehen, wenn die Pastete zu kochen anfängt, welches man daran erkennen kann, wenn aus der auf dem Deckel der Pastete befindlichen kleinen Röhre der Dampf herauszieht. Sobald dieses nun der Fall ist, so zieht man den kleinen Schieber, der auf der Tortenpfanne befindlich ist, auf, damit der Qualm auch durchziehen kann, welches deshalb geschieht, damit der Teig der Pastete oben auf nicht weich wird. Alsdann giebt man unter die Tortenpfanne schwächeres Feuer, daß die Pastete nur eben im Kochen bleibt. Auch muß man sich hüten, daß oben auf den Deckel der Tortenpfanne nicht zu viel Feuer gelegt wird, damit die Pastete nicht verbrenne. Man läßt sie in der angegebenen Zeit gar werden.

Will man jedoch die Pastete im Backofen backen, so muß man dahin sehen, daß solcher nicht zu heiß ist.

Zur Sauce nimmt man so vielen guten Blanc (Seite 9 № 29.), als man glaubt benöthigt zu sein, setzt ihn mit 8 Loth Krebsbutter auf's Feuer, rührt es so lange, bis Beides anfängt zu kochen, giebt die Krebsschwänze und Champignons, wie auch eine Prise Muskatenblüthe und den Saft einer halben Citrone dazu. Die Sauce läßt man unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen, setzt sie dann vom Feuer und versucht auch wegen Salzes. Man schneidet nun rund umher an dem Rande den Deckel der Pastete los, hebt ihn sorgfältig ab, nimmt das Papier und die Speckscheiben herunter und auch das Weiche des Teiges aus dem Deckel. Man giebt von der Sauce einige Löffel voll in die Pastete, die andere aber

in einer Sauciere dabei zur Tafel. Den Deckel legt man wieder auf die Pastete und servirt sie.

№ 4. Küken- oder Hühner-Pastete.

Diese wird auf dieselbe Art zubereitet, wie die von Kapaunen № 3. Sollte es nicht in der Jahreszeit sein, daß man Krebse haben kann, so können solche auch wegbleiben. Auch kann man statt des Blanc zur Sauce guter kräftiger Bouillon sich bedienen, etwas Mehl in Butter daran schwitzen, und sie mit einigen Eidottern abrühren.

№ 5. Hühner-Pastete in der Form.

Diese wird eben so zubereitet, wie in № 44. angegeben ist.

№ 6. Tauben-Pastete für 8 Personen.

Sind die Tauben noch sehr jung und zart, so läßt man sie ganz und rechnet auf jede Person eine Taube, sind sie aber schon älter und größer, so schneidet man sie in der Mitte durch, schwitzet sie mit einigen Chalotten ¼ Stunde in Butter, giebt dann Bouillon darauf und einige in Wasser blanchirte und in Stücke geschnittene Kalbspriesen (Schweser), wie auch ein Mal übergekochte und abgezogene Kastanien dazu, und läßt die Tauben halb gar werden. Dann macht man eine Farce von 1½ ℔ Kalbfleisch, ½ ℔ Kalbspriesen (Schweser), schneidet Beides in kleine Stücke, schwitzt solche mit 2 fein geschnittenen Chalotten in 12 Loth Butter bei gelindem Feuer ½ Stunde, hackt sie dann recht fein, und giebt sie wieder in die Sauce, worin sie geschwitzet. Nun thut man noch hinzu eine in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, eine Prise Muskatenblüthe, 4 ganze Eier, und rührt Alles mit einigen Löffeln voll Kappern gut durch; dieses ist die Farce zur Füllung der Pastete. Dann verfertigt man nach Seite 70 № 2. eine Kalbfleisch-Farce, formt davon kleine Klümpe, und legt die Hälfte zur Sauce zurück. Bei Anfertigung des Teiges und der Pastete verfährt man wie bei der Pastete von Kapaunen № 3. angezeigt ist. Man streicht von der Farce einen Finger dick auf den Boden der Pastete, rangirt nun schichtweise Tauben, Kastanien, Kalbspriesen, Farce und die Hälfte

der Klümpe. Jedoch muß man dahin sehen, daß zuletzt von der Farce etwas oben kommt. Man bedeckt das Ganze überher mit Speckscheiben von gutem rohen Speck, und verfährt nun wieder so, wie bei № 3. angegeben worden. Man läßt sie in einer kleinen Stunde in der Tortenpfanne gar werden. Zur Sauce nimmt man die Bouillon, worin die Tauben halb gar gekocht sind, schwitzt etwas Mehl in Butter und giebt es dazu, und wenn es kocht, so kommen die Klümpe, 2 Löffel voll Kappern, eine Prise Muskatenblüthe und etwas Citronensaft dazu. Wenn die Klümpe gar sind, so rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab. Nun schneidet man den Deckel von der Pastete, nimmt das Papier und den Speck davon, giebt einige Löffel voll Sauce hinein und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 7. Tauben-Pastete auf andere Art.

Man bringt die halb durchgeschnittenen Tauben gerade so zu Feuer, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist, legt auch das Flügelwerk mit hinein, und giebt Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser darauf. Wenn die Tauben halb gar sind, so giebt man noch hinzu blanchirte und klein geschnittene Kalbsprieſen (Schweser) und läßt Alles beinahe gar kochen. Dann verfertigt man nach Seite 70 № 2. so viele Kalbfleisch-Farce, daß man zu den Klümpen und zur Farce in der Pastete genug hat. Von der Hälfte macht man kleine Klümpe, und unter die andere Hälfte giebt man einige Löffel voll Jüs (Seite 9 № 30.), bestreicht nun eine Schüssel, worauf die Pastete gemacht werden soll, im Boden einen Finger hoch mit der Farce, legt das beinahe gar gekochte Taubenfleisch, welches man aus der Sauce genommen hat, darauf, füllt nun die Lücken mit den Klümpen aus, giebt einige Löffel von der Bouillon, worin die Tauben gekocht sind, darüber und bedeckt das Ganze mit Farce, welches überher mit Speckscheiben und einem runden Blatte Papier bedeckt wird. Von dem nach Seite 251 № 2. gemachten Blätterteig legt man einen Deckel, den man 2 Messerrücken dick ausrollt, darüber, bestreicht den Rand der Schüssel mit Ei, und einen 2 Finger breit und eben so dick ausgerollten Rand legt man platt herum. Das Ganze

bestreicht man mit geschlagenem Ei, mit etwas Wasser vermischt, und läßt die Pastete in einer guten halben Stunde gar werden. Zur Sauce nimmt man die Bouillon, worin die Tauben gekocht sind. Man schwitzt dazu einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter, giebt es zu der Bouillon, wie auch eine gute Prise Muskatenblüthe, 2 bis 3 Löffel voll Kappern, Citronensaft nach Geschmack, und wenn es recht gut durchgekocht ist, so rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab. Dann schneidet man den Deckel der Pastete los, nimmt das Papier und den Speck herunter, giebt einen Löffel voll Sauce darüber und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 8. Tauben-Pastete mit Krebsen.

Die Tauben, Klümpe und Farce werden eben so zubereitet, wie bei № 7. angezeigt ist, nur kommen keine Kastanien und Kappern dazu. Auch läßt man die Tauben beinahe gar werden. Dann kocht man 60 Stück Krebse in Salz und Wasser ab, bricht die Schwänze davon aus, hebt 20 Krebsköpfe zum Füllen auf, und macht von den übrigen Schalen nach Seite 6 № 21. eine Krebsbutter. Nun nimmt man die Hälfte der Krebsschwänze, hackt sie mit den Lebern der Tauben und einigen Knollen blanchirten Fleischlauchs ganz fein und macht ein weiches Rührei von 3 Eiern, welches man bei der Anfertigung immer rührt, damit es recht rund wird und auch keine Stücke darin bleiben. Dieses giebt man zu den gehackten Lebern, wie auch 3 rohe Eidotter und die in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Krume einer Semmel, etwas fein gehackte Petersilie, eine Prise gestoßene Muskatenblüthe und Salz, rührt Alles mit 4 Loth Krebsbutter gut durch, und füllt die Krebsköpfe damit. Nun macht man die kleinen Klümpe. Dann streicht man auf den Boden der Pastete, der von dem nach Seite 251 № 2. beschriebenen und 2 Messerrücken dick ausgerollten Teige angefertigt ist, einen Finger dick von der Farce, legt eine Schicht von den Tauben und Klümpen, auch die gefüllten Krebsköpfe darauf, giebt einige Löffel voll von der Bouillon, worin die Tauben gekocht sind, darüber, streicht nun von der Farce wieder auf, dann wieder Tauben u. s. w., bis Alles verbraucht ist. Man richtet sich mit

Aufsetzung der Pastete ganz nach der Seite 252 № 3. beschriebenen Kapaunenpastete, und läßt sie in einer guten halben Stunde gar werden. Dann schwitzet man in 8 Loth Krebsbutter einen Löffel voll Mehl, giebt die Bouillon, worin die Tauben gekocht sind, wie auch 2 Handvoll frischer, mit Salzwasser gereinigter und in Bouillon gekochter Champignons hinzu, läßt Alles gut mit einander durchkochen und rührt es mit einigen Eidottern ab. Nun schneidet man den Deckel der Pastete los, nimmt das Papier und die Speckscheiben herunter, legt die zurückgesetzten Krebsschwänze oben auf die Pastete, gießt einige Löffel voll Sauce darüber und die übrige giebt man in einer Sauciere dabei.

№ 9. Kalte Tauben-Pastete.

Zu einer kalten Pastete in einer Form oder in Teig gehören 3 bis 4 Paar junge Tauben. Sind selbige gehörig ausgenommen und gewaschen, so spickt man sie mit feinem rothen Speck. Wenn die Tauben groß sind und man beim Serviren keine Mühe vom Schneiden haben will, so kann man sie in Hälften oder Viertel durchschneiden. Nun macht man eine weiche Farce, wozu man ¾ ℔ schieres Schweinefleisch und eben so viel Kalbfleisch nimmt, welches gut von allen Sehnen ausgesucht und recht fein gehackt sein muß, dann macht man von 6 ganzen Eiern ein weiches Rührei, wozu man nicht zu wenig Butter nimmt; in der Butter kann man ein wenig fein gehackte Chalotten schwitzen, die aber nicht braun werden dürfen, sonst schmeckt es stark. Ist das Rührei kalt, so giebt man von 1½ abgeriebenen Semmeln die eingeweichten und fest ausgedrückten Krumen hinein, wie auch etwas Muskatenblüthe, schwarzen und Nelkenpfeffer, von letzterem aber nur ein paar Körner, dann das Fleisch. Man kann auch die Lebern der Tauben zwischen die Farce hacken, und rührt dann Alles mit Salz nach Geschmack gut durch einander; da die Farce recht weich sein muß, so giebt man etwas erkaltete Bouillon dazu.

Auf den Boden der Form legt man einige Scheiben rohen Schinken und kleine Stückchen Butter, dann etwas von der Farce, streuet etwas gut gewaschene und in warmen Wasser aufgequellte Champignons, Morcheln und

Trüffeln darüber, dann legt man die Tauben neben einander in die Form, dann wieder Farce, und fährt damit fort, bis die Form voll ist. Oben muß aber zuletzt Farce kommen. Nun bindet man die Form mit einem reinen Bogen Papier, welcher mit Butter bestrichen ist, fest zu, und backt sie im Ofen in anderthalb Stunden gar. In der Tortenpfanne muß sie eine halbe Stunde länger backen, auch darf sie nicht zu strenge kochen, sonst kocht die Kraft aus. Um zu sehen, ob sie gar ist, kann man mit einem reinen Schwefelholze hinein stechen, geht er durch das Fleisch, so ist sie gut.

Nachdem die Pastete erkaltet ist, giebt man recht kräftige braune Jüs oder Bouillon, welche gallert, darüber, doch so viel, daß die Form voll, und auf der Farce eine klare Gallerte ist. Man legt einige Citronenscheiben darauf und giebt sie so zu Tische.

№ 10. Pastete von Puter für 10 Personen.

Aus einem guten, fetten Puter löset man die Knochen, wie bei dem Puter **à la Daube**, unter Geflügel, angezeigt ist. Nun legt man ihn in eine Marinade von ¼ Bouteille Wein, 1 Glase Weinessig, dem Safte einer Citrone, gehacktem Dragon, fein geschnittenen Chalotten, gestoßenem schwarzen Pfeffer und etwas Salz, wendet den Puter gut darin um, gießt mit einem Löffel auch etwas von der Marinade hinein und läßt ihn eine Nacht darin liegen. Dann macht man nach Seite 70 № 2. von 1 ℔ Kalbfleisch und 1 ℔ Schweinefleisch eine Farce, worunter man 6 Stück gereinigte Trüffeln und 4 Loth Kappern mit hackt, und giebt auch einige Löffel voll guter Jüs (Seite 9 № 30.) hinzu. Die anderen dazu gehörenden Ingredienzien muß man verhältnißmäßig berechnen. Von der Hälfte der Farce füllt man den Puter und nähet ihn zu. Nun giebt man zu der Marinade, worin der Puter gelegen, 2 Anrichte-Löffel voll Jüs und ¼ ℔ Butter, läßt ihn damit 1 Stunde gelinde kochen und richtet dann eine Pastete von grobem Teige, wie in № 1. beschrieben, nach der Form des Puters an. Zu der Farce giebt man von der Brühe, worin der Puter gekocht ist, einige Löffel voll, damit sie nicht zu steif wird, und streicht davon einen Finger dick auf den Boden der Pastete, legt

*

den Puter, wenn er erkaltet und der Bindfaden heraus geschnitten ist, darauf, füllt einige Löffel voll von der Jüs, worin er gekocht ist, darüber, bedeckt ihn mit dem Rest der Farce, belegt diese mit Speckscheiben, macht den Deckel der Pastete fest und läßt sie 2—2½ Stunden backen. Man verfertigt nun eine gute Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, schneidet den Deckel der Pastete los, nimmt den Speck herunter und gießt von der Sauce etwas in die Pastete, die andere giebt man aber zu Tische.

№ 11. Enten-Pastete für 8 Personen.

Zwei gemästete Enten werden in 4 Theile geschnitten, und in einer, Seite 7 № 25. beschriebenen, Braise mit dem Safte einer Citrone halb gar gemacht, und darin so lange gelassen, bis sie erkaltet sind. Dann macht man eine Farce von 1 ℔ Kalb- und 1 ℔ Schweinefleisch, wie Seite 70 № 2. beschrieben, hackt dazwischen 6 Stück geschälte Trüffeln, ¼ ℔ gewässerte und ausgegrätete Sardellen, 2 kleine Handvoll frischer, und kann man die nicht haben, trockener Champignons, die aber erst blanchirt werden müssen. Man giebt einige Löffel voll guter Jüs dazu. Nun macht man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, und verfährt bei Füllung der Pastete, wie bei der Kapaunen-Pastete № 3. gesagt ist, und läßt sie in 2 Stunden gar backen. Dann füllt man alles Fett von der Braise und nimmt den Satz derselben zur Kappernsauce, die unter Saucen beschrieben. Man schneidet den Deckel von der Pastete, nimmt Speck und Papier davon, giebt etwas von der Sauce hinein, die andere aber in einer Sauciere dabei.

№ 12. Gänseleber-Pastete.

Man verfertigt nach Seite 250 № 1. einen Weißbrod-Teig und macht daraus die Form der Pastete so groß, als man sie haben will. Dann spickt man 8 Gänselebern von sehr gut gemästeten Gänsen recht voll, setzt sie mit starker Jüs (Seite 8 № 30.), einigen Chalotten und einer Handvoll abgebrüheter Champignons auf's Feuer, und läßt sie so eben aufkochen. Man nimmt sie dann gleich herunter und müssen sie nun in der Jüs erkalten. Dann macht man eine Farce von ½ ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ Kalbsprießen (Schwesers oder Midder), 1 Gänseleber,

½ ℔ guten rothen Speck, ¼ ℔ gereinigter Trüffeln, ¼ ℔ ausgewässerter und ausgegräteter Sardellen, 4—6 Stück Chalotten, 2 Löffel voll Kappern, wie auch den Champignons, die sich bei den Lebern befinden, hackt selbiges, und damit es recht fein wird, stößt man es in einem Mörser. Alsdann macht man ein weiches Rührei von 6 Eiern, 2 Löffeln voll Bouillon und 12 Loth Butter, und giebt die gestoßenen Ingredienzien nebst 2—3 Löffel voll guter Jüs dazu, wie auch eine Prise gestoßene Muskatenblüthe, schwarzen Pfeffer und etwas Salz nach Geschmack, rührt es gut durch und streicht 3 Finger hoch von dieser Farce auf den Boden der Pastete. Dann nimmt man die Lebern aus der Jüs und legt sie auf die Farce, gießt einige Löffel voll von der Jüs, worin die Lebern gelegen, darauf, füllt den Rest der Farce darüber, bedeckt Alles mit Scheiben von gutem rothen Speck und legt den Deckel der Pastete darauf. Diese setzt man in einen recht heißen Ofen oder in eine Tortenpfanne, und achtet darauf, wenn der Dampf aus der kleinen Röhre, die sich in der Mitte des Deckels befindet, heraus kommt. Dieses ist ein Zeichen, daß selbige kocht, und muß sie noch eine kleine halbe Stunde, aber ja nicht länger, im Kochen unterhalten werden. Dann nimmt man sie heraus, schneidet den Deckel rund herum ab, nimmt den Speck herunter und giebt einige Löffel voll Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, wozu man gute Jüs genommen, hinein; die andere giebt man in einer Sauciere dabei. Will man sie kalt geben, so füllt man sie voll Consommé.

NB. Da diese Pastete nicht sehr lange im Ofen oder in der Tortenpfanne bleiben kann, weil sonst die Lebern zu trocken werden würden, so muß man den Teig zu derselben nicht zu dick machen, weil er sonst nicht gar und unansehnlich dadurch werden würde.

№ 13. Straßburger Gänseleber-Pastete.

Zu der Farce dieser Pastete nimmt man 2 ℔ Kalbfleisch aus der Keule eines recht gut gemästeten Kalbes, 2 ℔ mageres Schweinefleisch aus der Keule, 2 ℔ recht schönen rothen Speck, woran durchaus nichts Räucheriges ist, 1 ℔ Kalbspriesen (Schweser). Man löset dieses

Alles aus den Häuten und Sehnen, giebt die Hälfte davon mit einem Stück frischer Butter in eine Casserolle, fügt hinzu 2— 3 geschälte in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Chalotten, 2—3 Saamen-Körner Perllauchs, einige abgeputzte frische Champignons, oder wenn man die nicht haben kann, getrocknete gut abgebrühete, schwitzt dieses Alles zusammen auf gelindem Kohlenfeuer; man gebe aber ja Acht, daß sich das Fleisch nicht ansetze oder braun werde, weil die Farce weiß bleiben muß. Hat man das Fleisch so gelinde ¼ Stunde geschwitzt und wieder abgekühlt, vermischt man selbiges mit der andern Hälfte des rohen Fleisches, etwas gestoßenem Pfeffer, einigen Prisen Cayenne-Pfeffer, wie auch einigen Prisen Muskatenblüthe, auch Salz, so viel nöthig ist, und hackt Alles so fein, als möglich. Die Gänselebern muß man einige Stunden vorher, ehe selbige gebraucht werden sollen, in kaltes Wasser legen, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, zieht die feine Haut herunter, und theilt sie, wo sie zusammengewachsen sind. Dann schneidet man frische Trüffeln in daumenbreite, nicht zu dünne Streifen und schiebt selbige in die Leber. Was man von den Lebern und Trüffeln übrig behält, hackt man ganz fein, und giebt es zu der Farce, thut selbige dann in einen steinernen Mörser, fügt noch hinzu ½ ℔ fein geriebenen Parmesankäse und reibt und stößt mit der Keule nochmals Alles gut durch. Den Teig zu dieser Pastete verfertigt man von dem gewöhnlichen Weißbrod-Teige, wovon der Bäcker die Semmeln und anderes Weißbrod backt, nur muß der Teig etwas fest angemengt sein, rollt denselben einen guten Finger dick aus und formt eine Pastete mit hohem Rand daraus. Ist die Form fertig, dann schiebt man sie auf 2 Bogen Papier und legt in den Boden der Pastete dünne Speckscheiben, dann einen Finger hoch Farce, worin man rohe ganze Trüffeln, welche abgeschält sind, rangirt, dann die Lebern darauf, mit einer fingerhohen Farce und Trüffeln bedeckt. Dann belegt man das Ganze mit feinen Speckscheiben, legt den ausgerollten Teigdeckel, welcher in der Mitte einen Schornstein hat, darauf, und befestigt ihn mit Ei an dem Rande. Der äußere Theil der Pastete wird mit einem Kneifeisen bunt gemacht, und mit Ei bestrichen. Dann bestreicht man 2 zusammengelegte Bogen

Papier mit kalter Butter, legt sie um die Pastete und bewickelt sie fest mit Bindfaden, daß das Papier nicht abfallen kann, doch giebt man Acht, daß die Pastete ihre Form dadurch nicht verliere, stellt sie in einen gut ausgeheizten Ofen, in welchem sie beinahe 2 Stunden, nach Beschaffenheit der Ofenhitze, stehen muß, welches man darnach beurtheilen kann, wenn die Pastete ein hellbraunes Ansehen bekommen hat. Dann nimmt man sie aus dem Ofen und stellt sie an einen kühlen Ort. Wenn sie nach mehreren Stunden gänzlich erkaltet ist, schmelzt man ½ oder ¾ ℔ Schweineflaumen auf sehr gelindem Feuer aus, damit das Fett weiß bleibt, gießt selbiges durch einen Trichter in den Pasteten-Schornstein, bis sie gänzlich gefüllt ist. Man stellt sie bis zum Gebrauch an einen kühlen und luftigen Ort. Das Fett wird beim Oeffnen der Pastete herunter genommen, welches sehr gut geht, indem man den ganzen Deckel davon nimmt.

№ 14. Pastete von Schnepfen für 8 Personen.

Man putzt und reiniget 4 Schnepfen, nimmt sie aus, wirft die Magen weg, und hebt das andere Eingeweide auf. Man spickt die Schnepfen auf der Brust, legt sie in eine Marinade von etwas Weinessig, dem Safte einer Citrone, einigen Gewürznelken, 4 fein geschnittenen Chalotten und ein wenig Salz, wendet sie gut hierin um und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann setzt man sie mit der Marinade, worin sie gelegen, einem Stück Butter und einem Anrichte-Löffel voll Jüs (Seite 9 № 30.) zu Feuer, und läßt sie halb gar darin kochen. Nun schneidet man 1 ℔ Kalbfleisch in Würfel, schwitzt es mit Butter und fein geschnittenen Chalotten einige Minuten, füllt dann einige Löffel voll Jüs darauf, und läßt es beinahe gar darin werden. Alsdann nimmt man es mit der Schaumkelle heraus und hackt es mit 6 Stück gut gereinigten Trüffeln und 2 Löffeln voll Kappern recht fein. Dieses Gehackte giebt man wieder in die Jüs, worin das Fleisch geschwitzt ist, und fügt noch hinzu eine in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, rührt es durch, und läßt es nun auf gelindem Feuer noch einige Male durchschwitzen. Jetzt muß man es ein wenig abkühlen lassen. Dann schwitzt

man das zurückgesetzte und fein gehackte Eingeweide der Schnepfen in Butter, und wenn es erkaltet ist, so rührt man es nebst 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, einer Prise Muskatenblüthe und schwarzem Pfeffer zu der Farce. Nun verfertigt man nach Seite 70 № 2. eine Kalbfleisch-Farce zu den Klümpen, welche in die Pastete und zu der Sauce gegeben werden. Alsdann macht man einen Blätterteig nach Seite 251 № 2. und richtet sich ganz mit der Füllung nach der Kapaunen-Pastete. Man backt sie in einer kleinen Stunde gar, schneidet den Deckel heraus, nimmt Papier und Speck herunter und füllt einige Löffel voll Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, hinein. Will man diese Pastete in einem groben Teige backen, so legt man die Schnepfen gleich aus der Marinade roh hinein, giebt dann auch keine Klümpe, sondern blos die Farce dazu und eine Trüffelnsauce dabei.

№ 15. Pastete von Feldhühnern.

Diese Pastete wird auf dieselbe Art, wie die von Schnepfen zubereitet, nur wirft man von den Feldhühnern das ganze Eingeweide bis auf die Lebern, die man mit zur Farce benutzt, weg.

№ 16. Pastete von Rebhühnern.

6 Rebhühner werden gereinigt und dressirt, die Brüste schön gespickt und recht saftig mit Butter gebraten. Während dem giebt man etwas Bouillon darunter und läßt sie langsam gar schmoren. Unterdessen hat man 2 ℔ Ochsenbraten und 3 ℔ Kalbsbraten fein gehackt, wenn man keinen Braten hat, muß man rohes schieres Fleisch nehmen und dazu verwenden, oder besser ist Wildfleisch, wenn man es hat, davon rechnet man 4 ℔ Fleisch und 1 ℔ Speck. Alsdann werden einige fein gehackte Zwiebeln in ¼ ℔ Butter gar geschwitzt, und 2 in Wasser eingeweichte Semmel, 3 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gegeben, und das gehackte Fleisch, Pfeffer, Salz, Muskatennuß, 2 Glas rother Wein, und wenn man Bratenjüs stehen hat, auch die. Ferner hackt man Petersilie, Schnittlauch und Dragon recht fein, giebt es zu der Farce, rührt sie tüchtig durch und fügt noch eine gute Portion gekochte Trüffeln oder Champignons, eine Obertasse voll Kappern

und wer es liebt, ½ ℔ gehackte Sardellen dazu, nebst so viel Coulis, daß die Farce recht schlank und saftig ist. Nun giebt man in einen Pastetentopf einen Finger dick von der Farce, legt von den zierlich tranchirten Rebhühnern darauf, gießt etwas von der Sauce, worin dieselben gebraten, darüber, nimmt dann wieder Farce und fährt so fort, bis Alles verbraucht ist. Oben auf muß aber Farce sein, füllt noch ein wenig Jüs darauf, belegt sie mit Speckscheiben, deckt den Deckel darauf, setzt sie in einen Ofen und läßt sie eine gute halbe Stunde darin stehen, damit sie recht durchhitzt. Wenn sie zu Tische soll, werden erst die Speckscheiben oben abgenommen, der Topf auf eine Schüssel gesetzt und der Rand derselben mit Blumen verziert. Soll sie kalt gegessen werden, dann wird der Deckel abgenommen und die Pastete mit Consommé belegt, da aber nicht so viel als nöthig ist darauf geht, giebt man das Uebrige in eine Form, stülpt dieselbe um und giebt es zu der Pastete herum.

№ 17. Pastete von Krammetsvögeln für 10 Personen.

Man nimmt hiezu 18 bis 20 fette Vögel, pflückt und wäscht sie recht rein, nimmt sie aus, wirft die Magen weg und hebt das übrige gereinigte Eingeweide auf. Die Vögel legt man in eine Marinade von etwas Essig, Citronensaft, fein geschnittenen Chalotten und gestoßenem Pfeffer, wendet sie oft hierin um, und läßt sie 4 Stunden darin liegen. Nun schneidet man 1½ ℔ schieres Rindfleisch, ¼ ℔ rohen Schinken und ¼ ℔ guten Speck in Würfel. Dieses setzt man mit 6 Loth Butter und 4 fein geschnittenen Chalotten, wie auch mit den Eingeweiden der Vögel in eine Casserolle auf's Feuer und läßt es einige Minuten schwitzen. Dann giebt man einen Anrichte-Löffel voll Jüs darauf, läßt es bei gelindem Feuer eine Stunde kochen, nimmt es mit einer Schaumkelle heraus und hackt es mit ¼ ℔ Sardellen recht fein. Dann fügt man noch hinzu eine in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, eine Prise gestoßene Muskatenblüthe und schwarzen Pfeffer, 6 Stück gestoßene Wachholderbeeren und 2—3 Löffel voll Kappern. Man rührt nun das Gehackte wieder in die Jüs, worin es gekocht ist,

und läßt es noch einige Minuten auf dem Feuer. Ist es abgekühlt, so giebt man 4 ganze Eier und etwas Salz nach Geschmack hinzu, und rührt es gut durch. Dann macht man eine Pastete von grobem Teige (№ 1.), streicht von der Farce 2 Finger hoch auf den Boden, rangirt die Vögel darauf, begießt sie mit 2 Löffel voll von der Marinade, worin sie gelegen, legt den Rest der Farce und dann Speckscheiben darüber. Nun setzt man den Deckel darauf, und backt sie in einer guten Stunde gar. Alsdann verfertigt man eine gute Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, worin man einige gestoßene Wachholderbeeren giebt. Wenn die Pastete ½ Stunde gebacken, gießt man in die Oeffnung derselben mit einem Trichter einige Löffel voll Sauce, läßt sie nun völlig gar backen, schneidet dann den Deckel ab, nimmt den Speck herunter, füllt etwas Sauce hinein und servirt die andere dabei.

№ 18. Pastete von Krammetsvögeln für 12 Personen.

Man backt zu dieser Torte den Blätterteig blind, wie bei der Mockturtle, № 41., angezeigt ist. Dann putzt und wäscht man 24 bis 30 Stück fette Krammetsvögel, nimmt sie aus und wirft die Magen weg; das gereinigte Eingeweide setzt man zurück, und schneidet die Beine der Vögel im Gelenke ab. Alsdann legt man sie in eine Marinade von 1 Weinglas voll Essig, 1 Glas Wein, dem Safte einer Citrone, gehackten Chalotten und Salz, wendet sie gut darin um, und läßt sie 4 Stunden darin liegen. Nun läßt man ein gutes Stück Butter hellbraun werden, legt die Vögel hinein und läßt sie anziehen, giebt dann gute Jüs (Seite 9 № 30.) und 12 Stück gestoßene Wachholderbeeren und die Marinade, worin sie gelegen, dazu. Man läßt sie in einer kleinen Stunde gar werden. Dann macht man eine Farce von den Eingeweiden der Vögel, wie bei der Krammetsvögel-Pastete № 17. beschrieben ist, giebt aber keine Eier und keine Jüs dazu. Alsdann legt man die gar gemachten Vögel auf einen Durchschlag, stellt eine reine Schüssel darunter, und läßt sie ablaufen. Nun gießt man die Sauce, worin die Vögel gar gekocht sind, durch ein Sieb und setzt sie mit einigen Löffeln voll in Butter braun gemachten Mehls wieder

auf's Feuer, fügt noch hinzu 6 Stück in Rothwein und Jüs gar gekochte, und in Scheiben geschnittene Trüffeln, eine Handvoll gut abgebrühete und in Bouillon gar gekochte Champignons, eine halbe Tasse voll Kappern, und läßt Alles gut durchkochen. Sollte es nicht Sauce genug sein, so kann man noch etwas Jüs dazu geben. Alsdann schneidet man den Deckel der blind gebackenen Pastete am Rande rund herum ab, streicht einen Finger hoch Farce auf den Boden derselben, legt die Vögel rund herum auf den Rücken hinein, so daß der Kopf derselben auf den Rand zu liegen kommt; auch die Mitte des Bodens muß mit Vögeln belegt werden. Dann füllt man von der Sauce einige Löffel voll darüber und bedeckt die Vögel mit Farce. Hat man dann noch einige vorräthig, so legt man sie darauf, und die übrige Farce darüber. Nun legt man den Deckel der Pastete wieder auf und giebt sie zur Tafel. Die Farce muß, da keine Eier hinzu kommen, recht steif einkochen. Man kann auch fette Lerchen hiezu nehmen.

№ 19. Pastete von wilden Enten für 8 Personen.

Nachdem man 3 bis 4 junge wilde Enten gereinigt hat, spickt man sie und legt sie in eine Marinade, bestehend aus dem Safte zweier Citronen, ¼ Bouteille Weißwein, 4 Stück fein geschnittenen Chalotten, einer Prise gestoßenen Pfeffer und 12 Stück gestoßenen Wachholderbeeren, läßt sie darin einen Tag und eine Nacht liegen und wendet sie während dieser Zeit einige Male um. Dann setzt man eine Casserolle mit 8 Loth Butter auf's Feuer, läßt sie hellbraun werden, legt die Enten, die einige Minuten darin schwitzen müssen, hinein, giebt auch die Marinade, worin sie gelegen, wie auch einige Anrichte-Löffel voll guter Jüs dazu, und läßt sie hierin halb gar werden. Nun macht man eine Farce von 2 ℔ Wildfleisch (siehe unter Fleischspeisen, Wildpret № 1.), wornach man die übrigen dazu gehörigen Zuthaten berechnet, und giebt auch noch die Lebern der Enten und 4 Loth Rindernierenfett und einige Löffel voll von der Jüs, worin die Enten gekocht sind, hinzu. Dann macht man eine Pastete von grobem Teig, nach № 1., streicht zwei Finger hoch von der Farce auf den Boden derselben, legt die Enten

darauf, giebt einige Löffel voll Jüs, worin sie gekocht sind, darüber, dann die übrige Farce, bedeckt das Ganze erst mit Schinken, dann mit Speckscheiben, legt den Deckel auf und backt sie in 2 Stunden gar.

№ 20. Kalte Pastete von einer gefüllten Kalbskeule.

Man verfertiget eine Farce von ½ ℔ blanchirter Kalbspriesen, woraus Röhre und Sehnen geschnitten, ½ ℔ gut gereinigten Sardellen, ¼ ℔ Trüffeln, ¼ ℔ Kappern, ¼ ℔ guten Speck, ½ ℔ gehacktes Schweinefleisch, etwas Dragon, 4 Stück Chalotten, die man in Butter gar schwitzet, einer Prise Muskatenblüthe und gestoßenem Pfeffer. Man hackt Alles ganz fein und giebt dann noch hinzu die in Bouillon eingeweichte und fest wieder ausgedrückte Krume einer Semmel und 6 Loth Butter, die man mit 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu Schaum rührt. Nun versucht man nach Salz und reibt Alles gut durch einander. Dann schneidet man eine kurz abgehauene Keule von einem fetten Kalbe, die ungefähr 10 bis 12 ℔ wiegt, in der Länge nach auf, löset die Knochen heraus und füllt die Farce hinein. Sobald dieses geschehen, näht man sie mit feinem Bindfaden so zusammen, daß sie recht rund wird, setzt sie in eine recht kräftige, aber kurze Braise (Seite 7 № 25.), wozu man den Saft einer Citrone drückt, und läßt sie eine Stunde darin kochen. Man hat nun schon eine Pastete von grobem Teig, nach № 1., angefertigt, auf deren Boden man eine nach Seite 70 № 2. verfertigte Kalbfleisch-Farce, worunter man 6 Stück gut gereinigte Trüffeln, eine Handvoll abgebrüheter Champignons und etwas Kappern mit gehackt, auch einige Löffel voll von dem Satze der Braise zugegeben hat, wovon aber alles Fett abgenommen, mit einem Löffel egal drückt. Wenn die Keule etwas erkaltet ist, so legt man sie auf die Farce, giebt noch einige Löffel voll von dem Stand der Braise darüber, belegt sie stark mit gutem rothen Speck, macht den Deckel der Pastete fest und läßt sie in anderthalb bis 2 Stunden gar werden. Dann schneidet man den Deckel los, nimmt den Speck herunter und giebt so vielen Consommé darauf, bis sie ganz gefüllt ist. Das Fett, was sich oben auf setzt, wenn der Consommé darauf

gegeben ist, wird behutsam herunter genommen. Diese Pastete wird ohne Deckel zur Tafel gegeben, und der Rand der Schüssel mit Blumen, oder Orangenblättern, Petersilie u. dgl. verziert.

№ 21. Kalbfleisch-Pastete.

Hiezu nimmt man die Brust von einem recht fetten Kalbe, welches schon einige Tage geschlachtet sein muß, schneidet sie in Stücke, blanchirt sie und schäumet sie auch gut ab. Dann giebt man ein gutes Stück frischer Butter mit einigen fein geschnittenen Chalotten in eine Casserolle, legt das Fleisch dazu und läßt es gut mit durchschwitzen. Nun gießt man Bouillon darauf, hat man die nicht, so nimmt man dazu das Wasser, womit das Fleisch blanchirt ist, welches man behutsam abgießt, damit das Trübe zurück bleibt. Dann muß man aber, wenn das Fleisch eine kleine Stunde gekocht hat, eine Füllkelle voll Jüs (Seite 9 № 30.) hinzugeben, damit die Sauce kräftig genug wird und läßt nun das Fleisch halb gar kochen. Man macht nun eine Farce zum Füllen der Pastete, wie bei der Tauben-Pastete Seite 255 № 6. angegeben ist, und nach Seite 70 № 2. eine Kalbfleisch-Farce, woraus man die kleinen Klümpe formirt. Dann verfertigt man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet einen Boden zu einer Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll, legt ihn darauf, bestreicht ihn einen Finger dick mit der Farce, legt das halb gar gekochte Fleisch, die Hälfte der Klümpe und die Farce schichtweise darauf, füllt auch zwischen jede Schicht etwas Jüs oder von der Bouillon, worin das Kalbfleisch gekocht ist. Man verfährt nun ferner wie bei der Kapaunen-Pastete № 3. angegeben ist. Die Pastete muß 1 Stunde backen.

Die Sauce macht man von der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, schwitzet auch einen halben Löffel voll Mehl in Butter, giebt es dazu, und wenn sie kocht, so fügt man die zurückgesetzten Klümpe, wie auch einige Löffel voll Kappern, auch blanchirte und in Bouillon gar gekochte Champignons hinzu. Man läßt die Klümpe darin gar werden und rührt die Sauce mit einigen Eidottern, worin man eine Prise Muskatenblüthe gegeben, ab. Auch

versucht man nach Salz und Säure, und fehlt letztere, so drückt man noch etwas Citronensaft dazu. Nun schneidet man den Deckel von der Pastete, nimmt Papier und Speck davon, giebt einige Löffel voll von der Sauce hinein, die andere aber servirt man dabei.

№ 22. Lammfleisch-Pastete.

Bei dieser Pastete, die man von guten Lammbrüsten und Kalbspriesen verfertigt, verfährt man auf dieselbe Art, wie bei der Kalbfleisch-Pastete № 21. angezeigt ist, nur muß man, wenn das Lammfleisch in Butter und fein geschnittenen Chalotten geschwitzt ist, um dessen Geschmack zu erhöhen, weil es sehr weichlich ist, dann gleich Jüs oder doch gute Bouillon, wozu man noch den Saft einer halben Citrone fügt, darauf geben. Auch kann man das Fleisch blos in Butter und Chalotten schwitzen, und dann die Pastete damit füllen, weil dieselbe dadurch noch kräftiger wird. Die Farce muß man dann etwas dünner, beinahe flüssig, mit Jüs oder guter Bouillon machen.

№ 23. Schinken-Pastete für 18 Personen.

Nachdem man einen groben Pastetenteig nach Seite 250 № 1. verfertiget hat, muß man einen 8 bis 9 ℔ schweren Schinken, der 8 Tage im Salze gelegen, und 4 Tage geräuchert ist, die Nacht zuvor in Wasser haben ausziehen lassen, und die Schwarte und alles überflüssige Fett davon geschnitten haben. Dann macht man nach Seite 70 № 2. von 2 ℔ Kalbfleisch eine Farce, worunter man ½ ℔ gewaschene Trüffeln und 2 Handvoll blanchirter Champignons mit hackt, giebt auch noch einige Löffel voll kräftiger Jüs (Seite 9 № 30.) dazu, streicht 2 Finger hoch davon auf den Boden der Pastete, legt den Schinken darauf, giebt etwas Jüs darüber, und bedeckt ihn mit der übrigen Farce. Man legt nun Speckscheiben oben auf, bedeckt das Ganze mit dem Deckel der Pastete und läßt solche im Backofen oder in einer Tortenpfanne in 4 bis 4½ Stunden gar werden.

№ 24. Schinken-Pastete in feinem Teige für 18 Personen.

Man nimmt hiezu einen kleinen mageren Schweineschinken von 7 bis 8 ℔, läßt ihn einige Tage hangen,

damit er recht mürbe wird, klopft ihn dann tüchtig, nimmt die Schwarte, wie auch das überflüssige Fett davon, und schneidet den ganzen Schinken in halbe handgroße, viereckige Stücke, jedoch läßt man ein Pfund zur Farce zurück, nimmt zu diesem Pfunde Schweinefleisch 1 Pfund schieres Kalbfleisch und macht davon eine Farce, wie Seite 70 № 2. beschrieben ist. Davon setzt man ein gutes halbes Pfund zu den Klümpen zurück und fügt dann zu der übrigen noch hinzu ein halbes Pfund ausgegräteter und ausgewässerter Sardellen, 1 Tasse voll Kappern, beides fein gehackt, auch einige Löffel voll Jüs. Man verfertigt nun nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, rollt den Boden der Pastete aus, streicht einen guten Daumen hoch von der letztern Farce auf denselben, und legt eine Schicht Fleisch darauf. Die Lücken füllt man mit kleinen Fleisch-Klümpen aus und giebt zu verschiedenen Malen einige Eßlöffel voll Jüs darüber. Mit Aufsetzung des Fleisches und der Klümpe fährt man so fort, bis alles Fleisch verbraucht ist. Zur Sauce muß man aber noch Klümpe zurück behalten. Das Fleisch in der Pastete bedeckt man mit dünnen Speckscheiben, macht sie, wie in № 3. beschrieben ist, fertig, und backt sie in 2 bis 2½ Stunden gar. Man giebt eine kräftige Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, dabei, und kocht darin die kleinen Fleisch-Klümpe mit gar. Zur Jüs der Sauce kann man die Knochen des Schinkens mit dem übrigen dazu gehörenden Fleische anwenden. Kalt schmeckt die Pastete, weil sie sehr kräftig ist, ganz vortrefflich. Da in dieser Pastete das Fleisch gar werden muß, so achte man genau darauf, wenn der Teig hellbraun und gar ist und die Pastete kocht, dann ist unten nur wenig Feuer erforderlich, um sie im Kochen zu erhalten, welches man an dem Geräusch und an dem Dampf, der aus der kleinen Röhre der Pastete steigt, erkennen kann. Oben muß nur wenig Feuer sein.

№ 25. Pastete von Rindermürbbraten.

Je nachdem man die Pastete groß oder klein haben will, nimmt man 1 oder 2 Mürbbraten von einem altgeschlachteten Ochsen, klopft denselben tüchtig und spickt ihn fein, und schneidet ihn in beliebige Portionen. Dann

verfertigt man einen guten Blätterteig, schneidet von diesem einen Boden zu der Pastete, bestreicht denselben mit einer guten Fleisch-Farce von halb Kalb- und halb Rindfleisch, legt darauf den in Stücke geschnittenen Mürbbraten, wie auch kleine Fleisch-Klümpe, 1 ℔ kleine Saucissen, einige kleine Scheiben guten rohen Schinken, ein paar Handvoll gut abgebrüheter Champignons, welche aber halb gar gekocht sein müssen, einige kleine Stücke Butter und eine Kelle voll guter fetter Bouillon, über das Ganze noch einige kleine fette Schinken-Stücke, dann wieder Farce und zuletzt den Pastetenteig, und läßt sie nun in 2 Stunden gar backen. Die Sauce macht man von recht kräftiger Bouillon, worin sich einige kleine Klöße und Citronenscheiben befinden. Auf eben diese Art kann man auch eine Pastete von einer altgeschlachteten Kalbskeule anfertigen. Das beste Fleisch von der Keule benutzt man zu Fricandons, welche gespickt und in die Pastete gelegt werden, das noch an den Knochen befindliche sehnt man aus und hackt selbiges, mit etwas Rindfleisch und Rindernierenfett vermischt, zur Farce. Die Knochen kann man mit einigen Zuthaten vom Fleische mit zur Sauce benutzen. Eine Austern-Sauce ist sehr paßlich zu dieser Pastete.

№ 26. Pastete von Rindermürbbraten auf andere Art.

Man nimmt von einem Rinde die Mürbbraten, spickt sie von allen Seiten mit feinem Speck recht sauber, legt sie alsdann in eine Marinade von etwas Essig, Citronensaft, fein geschnittenen Chalotten, gestoßenem Pfeffer, etwas Salz und gehacktem Dragon, worin man sie einen Tag und eine Nacht liegen läßt. Dann verfertiget man eine Farce, wie bei der Krammetsvögel-Pastete № 17. beschrieben ist, läßt aber die Wachholderbeeren heraus, und nimmt noch $\frac{1}{4}$ ℔ Sardellen mehr dazu. Nun macht man eine Pastete von grobem Teige, streicht einen Finger hoch Farce auf den Boden der Pastete, legt den Mürbbraten darauf und bedeckt ihn mit der übrigen Farce. Dann füllt man einige Löffel voll Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, belegt das Ganze mit Speckscheiben, macht den Deckel der Pastete fest, und läßt sie 3 gute Stunden

backen. Nun verfertigt man eine Kraftsauce, wie unter Saucen beschrieben, schneidet den Deckel der Pastete am Rande herum los, nimmt den Speck herunter, gießt etwas von der Sauce hinein, und die andere richtet man dabei an. Will man diese Pastete kalt geben, so nimmt man, nachdem sie gebacken ist, den Speck ab, und gießt sie mit Consommé (Seite 8 № 26.) ganz voll.

№ 27. Pastete von Schweinemürbbraten.

Die Zubereitung des Mürbbratens und der Farce zu dieser Pastete ist dieselbe, wie bei der von Rindermürbbraten, nur muß man dahin sehen, daß man den Braten von keinem alten Schweine erhält. Auch wird die Pastete in feinem Teige (Seite 251 № 2.) gemacht, und braucht nur 2 Stunden zu backen.

№ 28. Pastete von Ochsenzungen.

Die Zungen hiezu müssen von jungen und fetten Ochsen sein. Man kocht selbige in Wasser, worin man einige Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Nelken- und schwarzen Pfeffer gegeben hat, gar. Dann zieht man die Haut davon, und schneidet sie in runde Scheiben, giebt nun gute Jüs (Seite 9 № 30.), wie auch einige blanchirte Kalbspriesen (Schweser), auch ein halbes Pfund von den Schalen gereinigter Kastanien dazu, und läßt Alles einige Male durchkochen. Alsdann verfertigt man zur Füllung der Pastete eine Farce nach Seite 255, siehe Tauben-Pastete № 6., und eine andere zu Klümpen, nach Seite 70 № 2., wovon die eine Hälfte zur Pastete, die andere zur Sauce genommen wird. Mit der Zubereitung der Pastete verfährt man übrigens ganz so, wie bei der Kalbfleisch-Pastete angezeigt ist.

№ 29. Kalte Wildpastete für 18 Personen.

Man löset aus 4 ℔ frischen Wildfleisches, von der Keule, alle Sehnen und Häute heraus, schneidet davon einige Stücke zu Fricandons, welche mit gutem rothen Speck gespickt werden, und hackt das Uebrige mit 1 ℔ Schweinefleisch und ½ ℔ gutem, rothen Speck, ½ ℔ gewässerten und von den Gräten gereinigten Sardellen, 4 Loth Kappern, einer Handvoll Dragon und 4 Stück Chalotten

recht fein. Alsdann stößt man es in einem Mörser und giebt noch hinzu 4 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 3 ganze Eier und 5 Eidotter. Nun rührt man 8 Loth Butter zu Schaum, giebt das Gehackte, nebst einem Anrichte-Löffel voll Coulis oder Jüs (Seite 9 № 30.), dazu, reibt Alles gut durch einander und salzt es nach Geschmack. Dann macht man eine Pastete von grobem Teig (№ 1.), füllt sie mit der Farce und den Fricandons, legt Citronenscheiben, Schinken und Speck in Scheiben geschnitten, darauf, und deckt die Pastete zu. Man befestigt nun den Deckel und backt sie in 1½ Stunde gar. Alsdann schneidet man den Deckel los, nimmt die Speck-, Schinken- und Citronenscheiben herunter, und füllt sie mit gutem Consommé voll.

№ 30. Pastete von Wildfleisch.

Aus einer Hirsch- oder Rehkeule schneidet man so viele Filets, als man glaubt benöthigt zu sein, und spickt sie auf allen Seiten mit feinem Speck. Dann setzt man sie mit einem Anrichte-Löffel voll guter Jüs, dem Safte einer Citrone, einigen gehackten Chalotten, etwas Salz und schwarzen Pfeffer-Körnern, auch einigen Stangen Dragon auf's Feuer und läßt sie eine Stunde gelinde einkochen. Nun macht man eine Farce, wie bei der Krammetsvögelpastete № 17. angezeigt ist, läßt aber die Wachholderbeeren weg. Alsdann verfertiget man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, rollt davon einen Boden zu einer Schüssel aus. Auf diesen streicht man einen Finger hoch von der Farce, legt die Filets darauf, giebt die Jüs, worin die Filets gekocht sind, darüber, bedeckt sie ganz mit der noch übrigen Farce, und belegt diese erst mit Schinken- dann mit Speckscheiben. Nun macht man die Pastete eben so zu, wie die Pastete № 3., und läßt sie in 1—1½ Stunde gar backen. Alsdann verfertigt man eine unter Saucen beschriebene Kraftsauce, schneidet den Deckel der Pastete los, nimmt Papier und Speck herunter und giebt von der Sauce etwas hinein, die andere aber servirt man dabei.

№ 31. Pastete von Wildfleisch auf andere Art.

Das Wildfleisch, sei es von Reh, Hirsch, Hasen oder Rebhühnern, wird, nachdem es gehörig präparirt ist, recht

schön gespickt und mit Rothwein und halb Bouillon gekocht, man muß aber so viel darauf geben, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist und nachher zur Sauce genug bleibt, giebt Pfeffer, 2 Lorberblätter, Salz und 3 bis 4 Zwiebeln dazu und läßt es gar kochen. Zur Farce rechnet man ungefähr 1½ ℔ Rindfleisch, ½ ℔ Speck, 2 Zwiebeln, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatennuß und ein paar Trüffeln, schneidet Alles in kleine Stücke und giebt so viel Bouillon und Rothwein darauf, daß es über das Fleisch geht. Nun läßt man es langsam gar kochen und fügt 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel hinzu, hackt die Farce fein, und legt in eine Pastetenform von der Farce eine Schicht, dann von dem oben zubereiteten Fleische eine Schicht darauf und setzt dies fort, bis Alles verbraucht ist; oben muß aber Farce sein. Dann belegt man sie mit einigen Speckscheiben, legt den Deckel darauf und setzt sie in einen Ofen, daß sie gut durchhitzt. Wenn das Fleisch aus der Sauce genommen ist, giebt man so viel braunes Mehl dazu, daß sie gut semig wird, rührt sie durch ein Sieb und giebt sie zu der Pastete auf den Tisch.

№ 32. Hasenpastete.

Nachdem man einen Hasen abgezogen, gehäutet und gereinigt hat, wird er recht schön gespickt, mit nicht zu wenig Butter gebraten und mit sauerm Rahm begossen, damit er recht saftig wird. Alsdann wird er in zierliche Stücke geschnitten und eben so damit verfahren, wie mit der Rebhühnerpastete № 16. Kalt ist sie auch sehr schmackhaft.

№ 33. Hasenpastete für 6 Personen.

Nachdem man einen jungen Hasen gehörig abgehäutet hat, löset man das Fleisch vom Rücken auf beiden Seiten herunter, auch nimmt man von den Keulen das beste Fleisch dazu, schneidet es in 3 Fingerbreite Stücke, spickt sie, legt sie in eine Marinade, wie unter Ragouts bei dem Hasenragout angezeigt ist, und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann macht man eine Farce von 1½ ℔ schieren Rindfleisches und von dem noch an dem Hasen befindlichen Fleische, ¼ ℔ Speck, ¼ ℔ Sardellen,

*

½ Tasse voll Kappern, und sollte man Trüffeln vorräthig haben, so kann man auch 6 Stück dazu geben, hackt Alles ganz fein, und giebt man dann einige Löffel voll guter Jüs noch dazu. Nun rührt man 8 Loth Butter zu Schaum, und fügt dazu 4 ganze Eier und 2 Eidotter, eine gute Prise Muskatenblüthe, schwarzen Pfeffer und Salz, giebt das gehackte Fleisch hinzu und rührt es gut durch. Alsdann hat man einen groben Teig verfertigt und zur Pastete dressirt, wie Seite 250. № 1. beschrieben ist. Von der Farce streicht man nun einen guten Finger dick auf den Boden, nimmt den Hasen aus der Marinade, legt davon eine Schicht in die Pastete, bedeckt sie wieder mit Farce u. s. f., und zuletzt mit Speckscheiben und einem Bogen Papier. Man giebt eine Trüffeln- oder Kappernsauce dazu. Die Pastete muß 2 Stunden backen. Dann schneidet man den Deckel rund umher los, giebt etwas von der Sauce darum, und die andere servirt man in einer Sauciere dabei. Soll die Pastete kalt gegeben werden, so giebt man, wenn die Pastete gebacken ist, von einem guten, noch etwas warmen Consommé (Seite 8 № 26.) die Pastete ganz voll, und setzt sie dann an einen kühlen Ort, damit sie gallert.

№ 34. Pastete von Lachs.

Ein Schwanzstück vom Lachse ist hiezu am besten. Man schuppt solches und schneidet es in 2 Finger breite Scheiben, blanchirt es, hebt es aus dem Wasser, legt es auf einen Durchschlag, und wenn es abgelaufen ist, so theilt man es und nimmt die Gräten heraus. Nun legt man es in eine Marinade von gehacktem Dragon und gehackter Petersilie, einigen fein geschnittenen Chalotten, gestoßenem Pfeffer, etwas Salz, drückt den Saft einer Citrone darauf und gießt einige Löffel voll Weinessig dazu. Man läßt den Lachs einige Stunden darin liegen und begießt ihn auch einige Male mit der Marinade. Dann macht man eine Fisch-Farce, wie bei dem farcirten Hecht, Seite 127 № 18., angezeigt ist, und versetzt sie noch mit ¼ ℔ ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen und 4 Loth Kappern. Nun verfertigt man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, und streicht dann von der Farce auf die Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll,

einen Finger hoch, rangirt den Lachs darauf und giebt einige Löffel voll guter Jüs (Seite 9 № 30.) darüber, bedeckt solchen mit der übrigen Farce, und belegt diese mit Speckscheiben und Papier. Dann rollt man den Deckel um den Rand zur Pastete aus, verfährt mit der ferneren Zubereitung derselben wie Seite 250 bis 252 angegeben ist, und läßt sie in einer guten halben Stunde gar backen. Man verfertigt dann ein Austern-Ragout, wie unter Ragouts № 2. beschrieben, schneidet die Pastete auf, nimmt Papier und Speck herunter, giebt etwas Ragout hinein und das andere servirt man dabei.

№ 35. Aal-Pastete.

Nachdem man 3 große 1½pfündige Aale abgezogen und rein gemacht hat, schneidet man sie in 3 Finger breite Stücke, gießt kochendes Wasser darüber, läßt sie einige Minuten stehen und legt sie auf einen Durchschlag, daß sie ablaufen. Nun schwitzt man sie einige Minuten in einem guten Stück Butter und einigen fein geschnittenen Chalotten, giebt dann gute Jüs und den Saft einer Citrone, wie auch einige blanchirte und in Stücke geschnittene Kalbspriesen dazu, womit man sie 5 Minuten kochen läßt. Alsdann macht man eine Farce zum Füllen der Pastete, wie Seite 252 № 3. bei der Kapaunen-Pastete beschrieben ist, und auch eine Kalbfleisch-Farce, Seite 70 № 2., woraus man die Klümpe zur Pastete und zur Sauce formirt. Von ersterer Farce streicht man auf die Schüssel, worauf die Farce gebacken werden soll, einen Finger hoch, legt dann den Aal und die Hälfte der Klümpe darauf und füllt nun einige Löffel voll von der Jüs, worin der Aal gekocht ist, darüber. Dann verfährt man mit Anfertigung der Pastete nach der in № 3. angegebenen Vorschrift, und backt dieselben in einer kleinen Stunde gar. Zur Sauce nimmt man die Jüs, worin der Aal gekocht ist, macht einen halben Löffel voll Mehl in Butter hellbraun, giebt solches, nebst der Hälfte der zurückgesetzten Klümpe, wie auch einige Löffel voll Kappern dazu, und ist es nicht Sauce genug, so giebt man noch etwas Bouillon hinzu. Man läßt die Klümpe darin kochen, versucht noch wegen Salzes und Säure, und fehlt letztere, so drückt man Citronensaft dazu. Dann öffnet

man die Pastete, nimmt Papier und Speck davon, giebt einige Löffel voll Sauce hinein, die andere servirt man dabei.

№ 36. Stockfisch-Pastete.

Man nimmt recht gut gewässerten Stockfisch, putzt ihn von den Gräten und der Haut rein, bindet ihn, jedoch lose, in eine Serviette, setzt ihn mit kaltem weichen Wasser auf's Feuer, und läßt ihn langsam wohl eine Stunde, bis er vor's Kochen kommt, darin weichen. Dann gießt man das Wasser ab, und legt ihn auf einen Durchschlag, daß er ablaufe. Nun sucht man die größeren Stücke heraus, giebt dann ein gutes Stück Butter, nebst 2 fein geschnittenen Chalotten in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, legt man den Stockfisch dazu, läßt ihn gelinde schwitzen, damit das Wässerige davon kommt, und setzt ihn alsdann zurück, daß er erkalte. Die kleinen Stücke hackt man mit Petersilie, einer Stange Dragon und 2 Chalotten recht fein. Dann macht man ein Rührei mit einem guten Stück Butter von 4 Eiern, und wenn es etwas erkaltet ist, so giebt man den gehackten Fisch, auch 2 in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, eine gute Prise gestoßener Muskatenblüthe und schwarzen Pfeffer, 3 ganze rohe Eier und etwas Salz hinein, und rührt Alles gut durch. Nun verfertigt man nach Seite 251 № 2. einen guten Blätterteig, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus und schneidet einen Boden zu einer Schüssel davon aus. Man bestreicht diesen einen guten Finger dick mit der Farce, legt von dem zurückgesetzten Stockfisch, wie auch etwas in kleine Stücke gepflückte frische Butter darauf, dann wieder Farce, Fisch und Butter u. s. f., zuletzt aber Farce oben auf. Diese belegt man mit gutem Speck und Papier, und verfährt übrigens mit fernerer Zubereitung der Pastete, wie bei № 3. angezeigt ist. Man läßt sie in ½ Stunde gar backen. Hiezu verfertigt man die unter Saucen beschriebene Buttersauce. Nun schneidet man den Deckel der Pastete auf, nimmt Papier und Speck herunter, füllt von der Sauce einige Löffel voll hinein und die andere servirt man dabei.

№ 37. Hecht-Pastete.

Die Hechte werden geschuppt, gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann giebt man ein Stück Butter

in die Casserolle, thut eine fein geschnittene Chalotte, gute Jüs, etwas Citronenschale und Saft davon, auch einige Löffel voll Kappern hinzu, legt den Hecht hinein und läßt ihn auf sehr gelindem Feuer eine halbe Viertelstunde schwitzen. Dann nimmt man ihn vom Feuer und sucht alle Gräten behutsam heraus. Nun macht man eine Farce von 1 ℔ Kalb- und 1 ℔ Schweinefleisch, wie Seite 70 № 2. beschrieben, doch ehe man das Fleisch hackt, schwitzt man es mit einer fein geschnittenen Chalotte in Butter. Alsdann verfertigt man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, rollt ihn zwei Messerrücken dick aus und schneidet zu einer Schüssel einen Boden davon. Man bestreicht solchen einen Finger dick mit der Farce, giebt dann Hecht, dann einige Löffel voll von der Jüs, worin der Hecht geschwitzt ist, darauf, und fährt so ferner fort. Nun belegt man die Pastete oben mit Speck und Papier, und verfährt mit der ferneren Zubereitung derselben, wie bei der Kapaunen-Pastete № 3. angezeigt ist. Man läßt sie in einer kleinen Stunde gar backen. Dann schneidet man den Deckel los, nimmt Papier und Speck weg, giebt entweder eine Sardellensauce, wie unter Saucen beschrieben, die man mit Jüs verfertiget hat, oder von dem Austern-Ragout, unter Ragouts № 1., etwas in die Pastete, das andere servirt man aber dabei. Hat man Hecht genug vorräthig, so kann man auch davon die Farce auf folgende Art machen: Man hackt so vielen Hecht, als man glaubt Farce benöthigt zu sein, fügt ¼ ℔ Sardellen und einige Löffel voll Kappern, etwas Petersilie oder Dragon hinzu. Hat man Austern, so reinige man einige von den Bärten, und gebe auch solche dazu. Dann macht man ein Rührei von ¼ ℔ Butter und 4 Eiern, und wenn es abgekühlt ist, so giebt man den gehackten Fisch, wie auch die in Bouillon eingeweichte Krume einer Semmel, 2 bis 3 Eidotter und Salz, auch eine gute Prise Muskatenblüthe und 4 Löffel voll Jüs dazu, und rührt Alles gut durch.

№ 38. Pastete von Karpfen.

Von Karpfen bereitet man auf dieselbe Art eine Pastete, wie von Hechten.

№ 39. Pastete von Austern.

Man macht nach Seite 70 № 2. eine Farce von der doppelten Portion, und bereitet dann nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig, welchen man zum Boden der Pastete einen Messerrücken dick ausrollt, legt diesen auf ein Blech, worauf die Pastete gebacken werden soll, schneidet ihn rund herum in der Größe des Blechs ab, und streicht von der Farce einen Finger hoch darauf, doch so, daß der Rand 2 Finger breit frei bleibt, den man mit Ei bestreicht. Nun schüttet man 100 bis 150 von den Bärten gereinigter Austern mit ihrem Wasser darauf, drückt den Saft von einer Citrone dazu, legt kleine Stückchen Butter dazwischen und bedeckt das Ganze mit Farce. Man kann auch, um die Quantität zu vermehren, unter die Austern in Bouillon gar gekochte und klein geschnittene Kalbspriesen mischen. Nun rollt man noch 2 Böden aus, legt den einen auf die Pastete und drückt solchen auf den Rand des untern Bodens fest. Dann bestreicht man das Ganze mit Ei und legt nun den letzten als Verzierung ausgeschnittenen Boden darauf, bestreicht auch diesen mit Ei und backt die Pastete bei guter Hitze gar.

Zur Sauce nimmt man ein Stück Butter, schwitzt darin 1 Löffel voll Mehl, giebt dazu recht kräftige weiße Bouillon, etwas Muskatenblüthe, einige kleine Fleischklümpe, einige Citronenscheiben, etwas Salz und rührt die Sauce zuletzt mit dem Gelben von 4 Eiern ab.

№ 40. Schildkröten-Pastete.

Hiezu nimmt man das unter Ragouts in der X. Abtheilung beschriebene Schildkröten-Ragout und füllt solches in eine blind gebackene Pastete von Blätterteig, Seite 251 № 2. beschrieben.

№ 41. Mock-Turtle-Pastete.

Je nachdem man diese Torte groß oder klein haben will, nimmt man 2 oder 1 Kalbskopf, putzt ihn gehörig rein, bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Salz zu Feuer, schäumt ihn gut ab, giebt dann ein Lorbeerblatt, 2 große Zwiebeln, einige Nelken und schwarze Pfefferkörner dazu, und läßt ihn eine Stunde kochen.

Alsdann legt man ihn auf einen Durchschlag, daß er ablaufe. Sobald dieses geschehen, schneidet man alles Fleisch herunter und in längliche Streifen. Von der Zunge zieht man die Haut ab und schneidet sie in runde Scheiben. Das geschnittene Fleisch legt man in eine Casserolle, giebt 6 Weingläser voll Madeira und 1 Quartier guter Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, und fügt noch etwas gestoßenen Pfeffer hinzu. Man läßt es nun noch 1½ Stunde bei gelindem Feuer kochen. Findet man das Fleisch nach Verlauf dieser Zeit mürbe genug, so nimmt man es mit einer Schaumkelle heraus und stellt es warm. Dann blanchirt man ½ ℔ Kalbspriesen (Schweser) und 2 Ochsengaumen, schneidet Beides in längliche Stücke, giebt es in die Jüs, woraus man das Fleisch genommen, nebst 6 Stück gewaschenen, geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln, abgebrüheten und in Streifen geschnittenen Champignons und Morcheln, 2 guten Messerspitzen voll Cayenne-Pfeffer, einem Weinglase voll Cognac und dem Safte einer Citrone. Alles läßt man zusammen gar werden. Nun verfertiget man nach Seite 70 № 2. eine Kalbfleisch-Farce, worunter man 6 Stück gut gewaschene und geschälte Trüffeln mit hackt, formt runde Klümpe davon und backt sie in hellbrauner Butter gar, woraus man sie mit einer Gabel nimmt, damit keine Butter daran bleibe. Dann werden nach Seite 62 № 16. kleine Eierklümpe gemacht, und setzt man beide Sorten Klümpe zu den Kalbspriesen und Trüffeln, die jedoch schon weich sein müssen, auf's Feuer, giebt auch das zurückgesetzte Fleisch noch dazu, und während dies Alles zusammen durchkocht, läßt man das Kalbsgehirn in Jüs und Citronensaft gar und kurz einkochen. Nun hat man schon den Teig zu der Torte auf folgende Art bereitet und gebacken: Man macht, wie Seite 251 № 2. beschrieben ist, einen Blätterteig, theilt ihn in 2 Theile, wovon jedoch zu dem einen etwas mehr genommen wird. Den kleinern Theil rollt man einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, worauf die Torte gebacken werden soll, auf den Teig, und schneidet ihn mit einem Backrade rund herum ab. Diesen Boden legt man auf die Schüssel, füllt den innern Raum der Torte entweder mit dem Rindfleische, wovon die Jüs gekocht, oder man

rollt auch 2 bis 3 Bogen Schreibpapier in einen dicken Klumpen zusammen, wickelt eine Serviette darum, und legt sie in die Mitte auf den Boden der Torte, um dann den innern Raum derselben, so hoch man ihn haben will, zu formen. Nun rollt man die größere Hälfte zum Deckel ebenfalls einen Messerrücken dick und so groß aus, daß der 3 Finger breite Rand um die Torte mit daraus geschnitten werden kann. Dann bestreicht man den überstehenden Boden mit Eigelb, schneidet den Deckel eben so groß aus, als der Boden ist, deckt ihn darüber und drückt ihn an den überstehenden Boden etwas fest. Nun bestreicht man die ganze Torte mit geschlagenem Ei, mit etwas Wasser vermischt, legt den 3 Finger breiten Rand herum, bestreicht ihn ebenfalls, aber behutsam, daß nichts an den äußern Rand kommt, denn sonst geht der Teig nicht auf, und backt diese blinde Torte in einer halben Stunde gar. Dann schneidet man den Deckel rund herum aus, und nimmt das hineingelegte Fleisch oder Papier sorgfältig heraus, damit der Teig nicht zerbreche. Nun füllt man die Torte mit dem vorbeschriebenen Ragout, worunter die Sauce kurz und dick, so daß sie an dem Fleische hangt, eingekocht ist, an, legt das in Jüs und Citronensaft eingekochte Kalbsgehirn oben auf, deckt den Deckel darauf, und giebt sie zur Tafel. Auf eben diese Art wird jeder Pasteten-Teig gebacken, den man nachher füllen will. Man nennt sie auch Blindpastete. Die oben beschriebenen Zuthaten sind auf einen Kalbskopf berechnet.

№ 42. Pastete mit feinem Ragout.

Man verfertige von Blätterteig eine sogenannte blinde Pastete (siehe Mockturtle № 41.). Wenn solche gar ist, schneidet man den Deckel los, nimmt das darin befindliche Fleisch oder die Serviette heraus und füllt sie mit dem unter Ragouts № 3. beschriebenen feinen Ragout. Auf diese Art kann man alle feinen Ragouts in blinde Pasteten füllen, z. B. von Tauben, Enten, Lerchen, Hasen, Wildfleisch, nur müssen diese Ragouts sehr kräftig zubereitet werden.

№ 43. Englische Pie (Pastete).

Zu dieser Pastete bereitet man das Fleisch, wie zu jeder andern Pastete, und macht dazu auch eine gewöhn-

liche Farce und Kalbfleisch-Klöße. Nun nimmt man einen langen oder runden Gemüse-Kump, welcher einen fingerbreiten Rand hat, legt unten in die Schüssel Farce, und darauf das Fleisch, was zur Pastete bestimmt ist, füllt die Lücken mit Klößen, Champignons, Schwesern (Kalbspriesen), Saucissen u. s. w. aus, dann legt man Farce darauf, und gießt nun 1 bis 1½ Anrichte-Kelle voll weißer Bouillon darüber; man bestreicht dann den Rand der Schüssel mit Butter, rollt den Blätterteig einen kleinen Finger dick aus, deckt die Schüssel damit zu, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, und backt den Pie, sind es Hühner und Tauben, in 1½ Stunde gar. Man giebt eine Austern-Sauce oder eine sonstige beliebige weiße Pastetensauce dazu.

№ 44. Pastete in der Form gebacken.

Zu dieser Pastete muß man sich eine Form vom Töpfer machen lassen, welche die Façon einer Pastete in grobem Teig hat, und die außerhalb matt und hellbräunlich, auch verziert und inwendig glacirt sein muß. Nachdem man die Form in Wasser ausgekocht hat, ist sie zum Gebrauche gut. In dieser Form eine Pastete zu backen ist die leichteste und zweckmäßigste Art, indem sie darin kräftiger und wohlschmeckender bleibt.

Man nimmt 4 gut gereinigte junge Hühner, spickt sie, und wendet sie in Mehl um. Dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, erhitzt sie recht stark, legt die Hühner hinein, und läßt sie schön hochgelb werden. Nun macht man eine Farce von 1 ℔ schieren Kalb- und 1 ℔ Schweinefleisch, verfertigt dann von ¼ ℔ Butter, worin 2 fein geschnittene Chalotten geschwitzt sind, und 6 ganzen Eiern ein dünnes Rührei, und giebt noch für 6 Pfennige in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel dazu, wie auch das gehackte Fleisch, etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und eine Prise Muskatenblüthe. Dieses rührt man gut durch einander und füllt dazu ein knappes Quartier fetter Bouillon, denn die Farce muß so flüssig sein, wie ein dicker Brei. Dann belegt man den Boden der Form mit feinen mageren Schinken-Scheiben, darauf einige kleine Stücke frischer Butter, dann 2 Finger hoch von der Farce und hierauf Morcheln, Trüffeln,

Champignons, welche erst in Bouillon halb gar gekocht sein müssen. Nun giebt man die Hühner, nebst der darauf befindlichen Sauce, hinein, dann den Rest der Farce und macht solche mit einem Löffel egal. Alsdann bindet man die Form mit einem Bogen Schreibpapier fest zu und setzt solche in einen heißgemachten Ofen oder in eine Tortenpfanne, welche oben und unten mit Feuer versehen wird. Man läßt die Pastete unter fortwährendem Kochen in 1½ bis 2 kleinen Stunden gar werden. Soll die Pastete warm gegessen werden, so giebt man eine Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, dazu. Will man sie aber kalt zu Tische geben, so füllt man sie mit Consommé (Seite 8 № 26.) an. Die Form wird auf eine Schüssel gestellt und mit Blumen verziert.

Man kann diese Pastete auch von Tauben, Krammetsvögeln, Mürbbraten, Kalbfleisch, Wildfleisch, Austern, Gänselebern, Lamm- und Kalbslebern verfertigen. Die Lebern werden vorher nicht in Butter gebraten. Wenn die Kalbsleber nicht recht weiß ist, so legt man sie einige Stunden in Milch und läßt sie ausziehen, alsdann durchzieht man sie mit Speck, der in schwarzem und Nelkenpfeffer umgewendet ist. Die Leber muß aber von einem frisch geschlachteten Kalbe sein, auch darf sie nicht länger als eine Stunde kochen. Warm wird zu dieser Leber-Pastete keine Sauce gegeben, kalt servirt, aber mit Consommé gefüllt.

№ 45. Hirsch-Pain.

3 ℔ Hirschfleisch werden gut ausgesehnt und mit 1 ℔ Speck recht fein gehackt, macht nun von 8 Eiern ein Rührei, läßt aber von 4 Eiern das Weiße zurück und hackt es mit dem Fleische durch. Dann wäscht und grätet man ½ ℔ Sardellen aus, nimmt 4 Eßlöffel voll Kappern, etwas Basilikum, Dragon, Portulack, Trittmadam, Schnittlauch, Petersilie und einige Chalotten, hackt Alles recht fein und giebt es zu dem Fleische, rührt dies tüchtig durch, gießt 3 in Wasser eingeweichte Semmel, welche aber gut ausgedrückt sind, dazu und stößt es im Mörser durch. Während dem hat man etwas weiße Coulis gemacht, gießt so viel dazu, daß die Masse nicht zu steif ist, giebt etwas Muskatennuß daran und versucht nach Salz, weil

die Sardellen manchmal schon hinreichen. Alsdann schlägt man von 8 Eiern Schnee, rührt den unter die Masse, legt eine schlichte Form dicht mit Speckscheiben aus, giebt diese in die Form und backt sie in einem heißen Ofen 3 Stunden, stürzt den Pain auf eine Schüssel, setzt ihn noch eine halbe Stunde in den Ofen, nimmt die Form davon und giebt ihn zu Tische. Man kann auch nach Belieben eine kräftige Trüffeln-, Champignons-, Kappern- oder braune Coulis-Sauce dabei geben.

№ 46. Kalter Pain von Kalbfleisch.

Man giebt in eine Casserolle ½ ℔ in Scheiben geschnittenen Schinken, 8 Loth Butter und 4 Zwiebeln, legt 4 ℔ schieres in Stücke geschnittenes Kalbfleisch darauf, läßt dies zusammen schwitzen, füllt es mit Wasser und Jüs an und kocht das Fleisch gar. Nun hackt man es fein und stößt es in einem Mörser durch, schmilzt 4 Loth Butter, giebt etwas weiße Coulis dazu, und läßt es durchkochen. Während dem hat man ¾ ℔ Mandeln blanchirt, abgezogen und mit etwas Milch gestoßen, gießt noch so viel Milch dazu, daß man die Mandeln aufkochen kann, streicht sie durch ein loses Sieb zu dem Fleische und rührt es tüchtig durch, giebt Salz daran, läßt es auf dem Feuer heiß werden, streicht eine Form mit Mandelöl aus, giebt die Masse hinein, drückt sie mit einem Löffel fest, damit sie eine gute Form erhält und läßt sie kalt werden. Dann stürzt man den Pain auf eine Schüssel und belegt ihn wie den Rand mit Consommé.

№ 47. Kalter einfacher Fleisch-Pain.

Hiezu kann man alle Fleischabfälle verwenden, nur muß Alles gut ausgesehnt werden. Die Knochen und Sehnen werden mit 4 Kalbsfüßen aufgesetzt und mit Wasser eingekocht, nachdem sie abgeschäumt, giebt man Salz, 4 Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, Thymian, Petersilie und sonstige Kräuter daran und läßt es 3 Stunden kochen. Man rechnet zu 3 ℔ gehacktem Fleische 1 Quartier Stand. Das Fleisch ist unterdessen fein gehackt und ½ ℔ Speck oder festes Bratenfett in ganz kleine Würfel geschnitten. Nun setzt man ½ ℔ Schmalz oder Bouillonfett in einer Casserolle zu

Feuer, giebt eine tüchtige Portion gehackte Zwiebeln darin und läßt sie gar schwitzen. Alsdann fügt man das Fleisch hinzu, nebst dem Stand und geschnittenem Fett, Salz, Pfeffer, Nelken, Thymian und Majoran, rührt es tüchtig durch, bis es zum Kochen kommt, giebt es in eine naßgemachte Porzellan-Schüssel, läßt es kalt werden und stürzt es um. Man giebt Essig, Oel und Petersilie dabei.

№ 48. Kalter Pain von Ochsenmaul und Zunge.

Ein Ochsenmaul, eine Ochsenzunge und 4 Kalbsfüße werden mit Wasser aufgesetzt und nachdem Alles gut abgeschäumt ist, giebt man 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Nelken, Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer und Salz daran und läßt es gar kochen, nimmt das Ochsenmaul und die Zunge heraus, zieht diese ab und läßt beides kalt werden, die Kalbsfüße aber läßt man noch einkochen bis zu 1 Quartier, giebt sie durch ein Sieb und läßt sie kalt werden. Die Zunge wird nun in Würfel und das Maul in feine Streifen geschnitten, 1 ℔ Borsdorfer oder Prinzäpfel in nicht zu kleine Würfel geschnitten und in ½ ℔ Schmalz weich geschwitzt, giebt das geschnittene Fleisch und ½ ℔ in kleine Würfel geschnittenen Speck dazu, nebst dem Stand, Pfeffer, Nelken, Muskatenblüthe, Salz, auch die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone und etwas Bratenjüs. Man läßt Alles mit einander durchschwitzen, giebt es in eine naßgemachte Form und läßt es kalt werden, giebt Essig, Oel und Senf oder, wenn es noch feiner sein soll, Consommé dabei.

№ 49. Consommé, besonders zu kaltem Fleische und Pasteten.

Man kocht von 6 bis 8 Kalbsfüßen einen recht steifen Stand, reinigt denselben von Fett und Bodensatz, setzt ihn auf's Feuer, giebt 2 Quartier kräftige Bouillon und ½ ℔ ganz klein geschnittenen magern Schinken, 2 Zwiebeln, Salz, etwas Gewürz und von 4 Citronen den Saft dazu, und läßt dies zu 2 Quartier einkochen. Soll es noch schöner sein, dann kocht man es noch etwas mehr ein und giebt eine Flasche alten Franzwein dazu, klärt es mit dem Schnee von 4 Eiern, läßt es ein paar Mal

durch einen Flanellbeutel laufen, bis es klar ist, und stellt den Consommé kalt hin, dann garnirt man Pasteten und kalte Fleischschüsseln damit.

Kleine Handpasteten.

№ 1. Farce zu Handpasteten.

Ein Ochsenmaul, eine Kalbszunge und 2 Schweser werden gereinigt und gekocht, ersteres muß jedoch recht mürbe sein. Nachdem Alles abgezogen und kalt ist, schneidet man es so fein als irgend möglich in Würfel. Nun setzt man ¼ ℔ geschnittenen Schinken und 2 Zwiebeln mit 6 Loth Butter auf's Feuer, giebt 2 kleine Löffel voll Mehl dazu, und läßt es damit durchschwitzen, aber ja nicht braun werden, füllt dann etwas Bouillon darauf und läßt es langsam kochen, daß der Schinken ganz ausgekocht wird. Nun giebt man die Sauce durch ein Sieb, rührt sie mit 2 Eigelb ab, giebt etwas Pfeffer, Muskatenblüthe, Salz, 2 Eßlöffel voll Kappern, etwas Citronensaft und nach Belieben ¼ ℔ fein gehackte Sardellen nebst dem geschnittenen Fleische dazu. Man rührt Alles tüchtig durch, muß aber darnach sehen, daß diese Farce recht saftig ist, und verwendet sie zum Füllen kleiner Handpasteten.

№ 2. Kleine Handpasteten mit Krebs-Ragout.

Man verfertigt nach Seite 251 № 2. einen guten Blätterteig, rollt ihn einen Messerrücken dick aus, sticht alsdann mit einem Ausstecher, der die Größe eines Weinglases hat, zwei runde Böden aus. Nun hat man einen andern Ausstecher, der einen Finger breit kleiner ist, und damit sticht man aus einem der Boden den Teig aus der Mitte, so daß dieser die Form eines breiten Ringes erhält. Den andern ganzen Böden bestreicht man so weit am Rande, als der Ring ihn bedeckt, mit geschlagenem Ei, legt diesen letzteren darauf, und backt diese kleinen Pasteten in der Tortenpfanne bei schnellem Feuer gar. Man füllt in jede derselben etwas von dem Seite 169 № 13. beschriebenen Krebs-Ragout und giebt sie zu Tische.

№ 3. Kleine Handpasteten mit Granaten und Bechamelle.

Man reinigt einen Suppenteller voll gekochter Granaten von den Schalen, giebt sie in eine gute, heißgemachte Bechamelle (Seite 9 № 27. beschrieben), füllt die kleinen, nach № 2. fertig gemachten, Pasteten damit an und giebt sie heiß zur Tafel.

№ 4. Kleine Handpasteten mit gebratenem Geflügel.

Man kann zu dieser Farce sowohl das Brustfleisch vom zahmen, wie auch wilden Geflügel benutzen. Man rührt zu ½ ℔ mit 6 Sardellen und 2 Löffeln voll Kappern fein gehacktem Brustfleische, ¼ ℔ Butter und 6 Eidotter, eine in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas Muskatenblüthe, einige Löffel voll guter Jüs und das von 4 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß recht gut durch, füllt es in die ungebackenen, № 2. beschriebenen, kleinen Pastetchen, giebt dann etwas geschmolzene Butter auf die Farce, läßt sie in ½ Stunde bei starkem Feuer, jedoch oben mehr als unten, gar werden und giebt sie warm zur Tafel.

№ 5. Kleine Handpasteten mit Kalbfleisch-Farce.

Nach Seite 70 № 2. verfertigt man eine Kalbfleisch-Farce, worunter man noch einige Löffel voll guter Jüs, etwas Citronensaft, etwas Kappern und eine kleine Handvoll frischer, mit Salzwasser gereinigter Champignons mit hackt. Nun verfertigt man nach № 2. kleine Handpasteten, die man aber nicht vorher backt, und füllt von der Farce in den rohen Teig, macht die Farce oben egal, giebt etwas geschmolzene Butter darauf, und backt sie in einer halben Stunde bei schnellem Feuer gar. Doch muß oben mehr Feuer sein als unten. Wenn sie erkaltet sind, so giebt man auf jede der Pasteten ein wenig Consommé.

№ 6. Kleine Handpasteten mit Kalbfleisch-Farce auf andere Art.

Man schneidet ½ ℔ Kalbfleisch in kleine Stücke, schwitzt es mit Butter und einer fein geschnittenen Chalotte

einige Minuten, giebt dann etwas gute Bouillon darauf und läßt es darin gar kochen. Alsdann nimmt man es heraus und hackt es ganz fein. Nun reibt man die Schale einer Citrone ab und giebt sie nebst dem Safte derselben und etwas Muskatenblüthe in die Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, thut auch das gehackte Fleisch dazu und läßt Alles gut und kurz zu einem dicken Brei einkochen. Man kann diese Farce in den roh verfertigten Teig № 2. füllen und sie dann in einer kleinen halben Stunde gar backen. Vorher bestreicht man aber die Farce mit etwas geschmolzener Butter. Man kann die kleinen Pasteten auch erst backen und dann die gar gemachte Farce hineinfüllen.

№ 7. Kleine Handpasteten mit Gänseleber.

Man schneidet 2 Gänselebern in kleine Stücke und schwitzt dann eine fein geschnittene Chalotte mit der Leber in einem guten Stücke Butter. Nun giebt man Jüs (Seite 9 № 30.) und etwas Citronensaft dazu, läßt die Lebern darin gar werden und rührt dieses mit einigen Eidottern ab. Man muß aber dahin sehen, daß die Lebern nicht zu trocken werden. Damit füllt man die gebackenen, № 2. beschriebenen, kleinen Pasteten und servirt sie warm.

№ 8. Kleine Pasteten mit Gänselebern auf andere Art.

Von großen Gänselebern schneidet man Stücke, die zu einer kleinen Handpastete passend sind und durchzieht selbige mit fein geschnittenen Streifen von Trüffeln. Den Abfall der Lebern und Trüffeln vermischt man mit etwas guten rothen Speck, etwas Parmesankäse, in Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrückten Weißbrod, dem Gelben von 2 Eiern, einem ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer und verfertigt davon eine Farce. Dann legt man kleine runde flache Formen mit Butterteig aus, füllt in jede derselben etwas Farce, und legt ein Stück von der mit Trüffeln bedeckten Leber darauf, wie auch etwas Butter, dann einen Deckel von Butterteig, und backt sie nun in der Tortenpfanne oder im Ofen gar. Nun nimmt man den Deckel herunter, füllt in jede kleine Pastete einen Löffel voll kräftiger Trüffelnsauce und servirt sie warm.

№ 9. Kleine Handpasteten mit feinem Ragout.

Man verfertigt ein feines Ragout, wie unter Ragouts № 3. angezeigt ist, schneidet Alles in feine Würfel, füllt es in die zuvor nach № 2. bereiteten Handpasteten und giebt sie warm zur Tafel.

№ 10. Kleine Handpasteten mit Kalbspriesen.

Man schneidet ¼ ℔ Kalbspriesen (Schweser), die blanchirt und in Bouillon gar gekocht sind, in feine Würfel, giebt sie in eine zuvor bereitete und heiß gemachte Bechamelle, die aber nicht kochen darf, sonst verdirbt sie (siehe Seite 9 № 27.), füllt die Priesen in die nach № 2. bereiteten kleinen Pasteten und giebt sie warm zur Tafel.

№ 11. Eierpastetchen.

Wenn man nach № 2. kleine Handpastetchen angefertigt hat, füllt man sie mit der Seite 247 № 123. beschriebenen Eierfülle und backt sie gar.

№ 12. Kleine Handpasteten mit Austern.

Man verfertige die № 2. beschriebenen kleinen Handpasteten, und wenn sie gar gebacken sind, so drückt man in der Mitte den Boden etwas nieder, füllt von dem unter Ragouts № 1. beschriebenen Austern-Ragout etwas darauf und giebt sie warm zur Tafel.

№ 13. Handpasteten von Kaviar.

Der Blätterteig wird so dünne, wie zu jeder andern Pastete ausgerollt, dann sticht man mit einem Glase, so groß man die Pasteten haben will, kleine Kuchen aus, zu jeder Pastete gehören zwei Kuchen, der zweite Kuchen wird nun nochmals in der Mitte mit einem kleinen Liqueur-Glase ausgestochen, damit nichts als ein Rand bleibt, der nun auf den ersten Kuchen gelegt wird, welcher zuvor mit Ei bestrichen sein muß. Nun bestreicht man den kleinen Rand auch mit Ei und backt die Pasteten gar, füllt sie mit Kaviar, und garnirt die Speisen damit.

№ 14. Kleine Handpasteten von Karpfen-Milch, Hechts-Lebern und Austern.

Man schwitzt eine fein geschnittene Chalotte in Butter, schneidet die Lebern und die Milch in kleine Würfel,

giebt sie zu der Butter, wie auch einige Löffel voll starker Bouillon und läßt sie in einigen Minuten gar werden. Nun drückt man etwas Citronensaft daran, giebt auch eine Prise Muskatenblüthe hinzu und rührt sie mit einigen Eidottern ab. Alsdann thut man die von den Bärten gereinigten und mit Citronensaft steif gemachten, einige Male durchgeschnittenen, Austern hinzu, füllt Alles in die gar gemachten, № 2. beschriebenen, kleinen Pasteten und giebt sie warm zur Tafel.

№ 15. Flott-Pasteten.

Zu 50 Stück dieser Pasteten nimmt man 1½ ℔ frische Butter, 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, 1¼ ℔ gutes Mehl und einen Eßlöffel voll Franzbranntwein, wie auch 4 Loth feinen Zucker. Von diesen Sachen macht man einen Teig, der eben so verarbeitet wird, wie Blätterteig. Nun rollt man den Teig messerrückendick aus, legt ihn in kleine mit Butter ausgestrichene Formen herum, drückt den Teig recht fest an, und giebt nun die Fülle hinein, die Formen dürfen aber nicht voller gefüllt werden, als einen Finger breit über die Hälfte. Zu der Fülle nimmt man 2 Quartier süßen Rahm, 9 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll feines Mehl, 6 Loth Zucker, und von 2 Citronen die abgeriebene Schale. Diese Masse quirlt man tüchtig durch einander, und füllt die mit Teig ausgelegten Formen damit an, alsdann backt man die Pasteten in einem gut geheizten Backofen gar.

Diese Pasteten lassen sich auch den Tag vorher machen; wenn man sie brauchen will, kann man sie wieder aufwärmen. Die Formen werden in der Größe eines niedrigen Tassenköpfchens in der Art gemacht, daß sie etwas weiter oben als unten im Boden sind.

№ 16. Reispasteten.

2 ℔ Reis werden blanchirt und in Bouillon, Muskatenblüthe und Salz zu einem recht steifen Brei gekocht, auf einem Bleche einen Finger dick ausgestrichen und zum Kaltwerden hingestellt. Dann sticht man mit einer kleinen Form runde Kuchen davon, und aus der Hälfte dieser Kuchen wieder kleine Deckel, wie zu Handpasteten, bestreicht die Böden mit geschlagenen ganzen Eiern, legt

den Rand darauf, und läßt es ½ Stunde stehen, damit es anzieht. Nun kocht man 2 ℔ Schmalz in einem nicht zu großen Topfe, damit es ziemlich hoch ist, und läßt nach und nach die Pasteten schön hellbraun backen, wie auch die Böden. Nachdem die Pasteten etwas abgekühlt sind, nimmt man einen Theelöffelstiel und arbeitet damit vorsichtig den weichen Reis aus den Pasteten heraus und füllt sie mit frischen in Butter geschwitzten Champignons, welche in ganz kleine Stücke geschnitten und mit recht kräftiger runder Coulis vermischt sind, gebratenen Austern, oder in deren Ermangelung mit einer beliebigen pikanten Farce. Alsdann legt man die kleinen Deckel darauf, setzt sie in einen Ofen, daß sie recht heiß werden, und richtet dieselben an.

№ 17. Handpasteten mit Mandelnfülle.

Zu ½ ℔ gestoßenen süßen Mandeln giebt man 6 Löffel voll süßen Rahm, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, ¼ ℔ gestoßenen Zucker und 4 ganze Eier. Dieses rührt man zusammen durch und giebt zuletzt ¼ ℔ geschmolzenes und durchgegossenes Rindermark, welches abgekühlt sein muß, hinzu. Man füllt mit dieser Masse kleine Handpasteten und backt sie in einer halben Stunde gar.

№ 18. Mince-Pies oder kleine englische Handpasteten.

Hiezu nimmt man 1 ℔ fein gehacktes Rindernierenfett, 1 ℔ ausgekernte in Streifen geschnittene Topfrosinen, 1 ℔ gewaschene und wieder getrocknete Corinthen, ⅓ Loth gestoßenen Canehl, ⅓ Loth gestoßenen Nelkenpfeffer, eine kleine geriebene Muskatennuß, 6 Loth feinen Zucker und ein Dutzend geschälte und fein gehackte Borsdorfer oder Reinette-Aepfel. Alles dieses wird durch einander gemengt, in ein dazu passendes Einmacheglas gegeben und ⅓ Bouteille guten Franzbranntwein dazu gerührt. Man belegt dieses mit einem in Franzbranntwein getauchten Stück Papier und bindet es dann sogleich mit einer Blase zu, damit keine Luft hineindringen und das Spirituöse des Branntweins sich nicht verlieren kann. Beim jedesmaligen Gebrauche muß es mit frischem Brannt-

weinspapier wieder belegt werden. Da diese Masse sich Jahre lang gut hält, so ist sie besonders im Frühjahre, wo man noch kein Obst hat, zur Fülle zu kleinen Handpasteten von Blätterteig, sehr zu empfehlen. Die Pastetchen werden mit Deckeln von Blätterteig belegt, in der Tortenpfanne gar gebacken, dann mit etwas Rum begossen, und angezündet zu Tisch gegeben.

№ 19. Russische Pasteten.

Man nimmt 5 Eier, wovon 1 Eiweiß zurück bleibt, 4 Löffel voll Mehl, etwas Gest, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und so viel Milch, daß es eine schlanke Eierkuchenmasse ist, rührt es den Abend vorher, ehe man es gebrauchen will, an, und stellt es an einen kühlen Ort. Den andern Morgen, wenn man sie backen will, rührt man noch ein Eigelb und etwas Milch damit durch, läßt Schmalz kochend werden, stellt ein gereiftes Eisen da hinein und läßt es recht heiß werden, tunkt mit dem Eisen in die Masse, daß selbige sich daran saugt, hält es nun wieder in das Schmalz und läßt die Masse hellbraun backen. Man kann sie füllen mit gebratenen Austern, Krebsen, Kaviar, oder auch einer feinen Farce von Schwesern, Ochsenmaul und Zungen. Ehe sie zu Tische sollen, stellt man sie in einen Ofen warm, füllt sie und giebt sie gleich zu Tische. Sie sehen ganz allerliebst aus, denn die Formen sind wie kleine Körbchen.

IX.

Vom Fleische, auch Geflügel.

Vom Zerlegen, Tranchiren und Vorlegen der Fleisch-Speisen.

Nicht allgemein ist es bekannt, wie das Zerlegen, Tranchiren und Vorlegen der Fleisch-Speisen gewöhnlich geschieht; aus dieser Ursache ist daher nachstehend das Nähere darüber gesagt und zugleich die Anweisung dazu gegeben.

Aus gekochten Stücken Fleisch oder aus Braten können mit mehr oder weniger Vortheil, je nachdem man

erfahren im Tranchiren ist, eben so leicht eine Anzahl guter und durch das Ansehn sich empfehlender Stücke und Scheiben von gleicher Größe geschnitten werden, als auch aus Unkenntniß oft das Gegentheil geschieht. Es ist daher hinsichtlich des Ansehens, der Güte, und der Größe der vorzulegenden Theile, so wie in Betreff des Vortheils der zu zerlegenden Fleischspeisen, nicht gleichgültig, wie solche tranchirt oder vorgelegt werden, und dem gemäß scheint eine kurze Anleitung zum Zerlegen, Tranchiren und Vorlegen der Fleischspeisen, besonders wenn auf Ersparung und das Ansehen der Stücke geachtet wird, umsomehr von Nutzen zu sein, sobald dabei auch Rücksicht genommen wird, wie solches verschiedenartig üblich ist. Bei dem Zerschneiden oder Tranchiren und Vorlegen des Fleisches jeder Art, wird ein scharfes, spitzes, nicht zu schwaches Messer am Zweckmäßigsten benutzt, um Alles mit Gewandheit, die nur durch Uebung zu erlangen ist, nach Belieben zertheilen und ablösen zu können. Besondere Stärke des Messers ist jedoch dabei nicht so nothwendig als die geschickte Führung desselben. Um aber Fleischspeisen gut zu tranchiren, ist es auch erforderlich, zu wissen, wie und in welcher Richtung man schneiden muß, und wie in vorkommenden Fällen diejenigen Knochen, welche bei dem Serviren von den Fleischtheilen nicht getrennt werden, gehörig zerhauen oder zersägt sind. Dies ist bei den Gerichten der Fall, welche von dem Rücken, der Brust, den Rippen, Flanken, oder von den Brust- und Hals-Stücken eines Schweines oder Ferkens, eines Kalbes oder Hammels, eines Hirsches oder Rehes, eines Hasen oder Lammes bereitet werden. Dieses gilt aber auch bei allen, feste Knorpel enthaltenden Theilen.

Eine Fleischspeise kann stets, wenn die Knochen gehörig zerhauen oder zersägt sind, mit dem daran befindlichen Fleische in Scheiben bequem zertheilt und vorgelegt werden, und muß man bei dem Vorlegen hierauf besonders achten. Wenn aber das an einem Knochen befindliche Fleisch zu dick ist, so kann noch immer eine dünne Scheibe davon abgeschnitten werden. Von den, dickes Fleisch enthaltenden Fleischspeisen, werden immer dünne und nicht zu kleine Scheiben vorgelegt, wie z. B. von gekochtem, geschmortem oder gebratenem Rindfleische, von

einer Hammel-, Hirsch- oder Kalbskeule, besonders wenn diese von einem fetten Kalbe aus dem obern Theile, ohne Stehrtstück und ohne Hinterknöchel ist, aus der aber alle Knochen abgelöset sind, und an welcher auch der daran befindliche und umgeschlagene Bauchlappen mit einer Farce gefüllt ist. Von einem Hammel-, Hirsch- oder Kalbs-Blatte oder dem Vorderviertel eines Lammes u. d. gl. werden auch immer dünne und nicht zu kleine Scheiben vorgelegt. Dabei wird aber, wenn Knochen darin sind, jedes Mal ganz bis auf diese alles Fleisch rein abgeschnitten.

Kleine Haushaltungen, welche Suppen und Bouillon auch schätzen, können alle Knochen, die vor der Bereitung des Fleisches oder nachher davon getrennt werden, noch benutzen, wenn diese mit etwas Sellerie, Salz und Suppenkraut mehre Stunden lang ausgekocht werden, welches eine schmackhafte Suppe giebt. In England wird vom Schwanze und den Knöcheln eines Rindes die kräftige **Oxtailsoup** bereitet, die dort sehr beliebt ist.

Um nun sicher zu sein den Theil eines geschlachteten Thieres zu bekommen, den man verlangt, da bekanntlich der Wohlgeschmack eines Gerichts von einem guten Stück Fleisch mit abhangt, so ist bei jeder der nachbemerkten Thiergattungen durch einige Umrisse angedeutet, wie ein Thier gewöhnlich zerlegt wird, wobei die einzelnen Theile desselben benannt sind.

Vom Kochen des Fleisches.

Da es durchaus nicht erforderlich ist, das rohe Fleisch auszuwässern, weil die Säfte durch das zu lange im Wasserliegen zu sehr ausgezogen werden, so thut man wohl, es nur eben abzuwaschen, oder wenn es ganz rein ist, gar nicht zu waschen, und es so zu gebrauchen. Auch ist es nicht rathsam, Fleisch frisch geschlachtet zu verbrauchen; man muß es so lange, als möglich, aufheben, weil es dadurch mürber wird. Rindfleisch kocht man, je nachdem es alt oder jung ist, 4 bis 5 Stunden. Bruststücke müssen gewöhnlich 5 Stunden kochen. Kalbfleisch kocht 2 Stunden, Hammelfleisch 3 bis 4 Stunden, Lammfleisch 1½ bis 2 Stunden und Schweinefleisch 2 bis 3 Stunden.

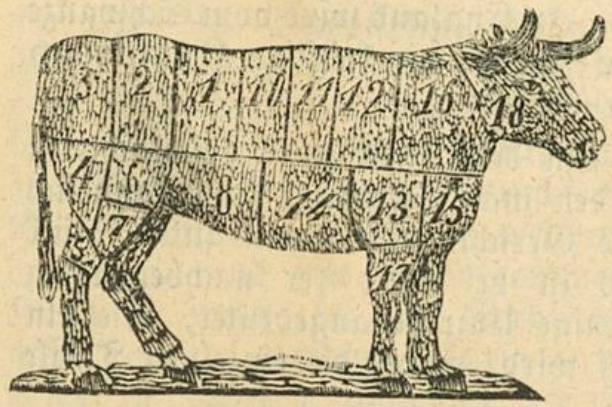
Fleisch aufzubewahren.

Um im Sommer Rind- oder Wild-Braten einige Tage zu conserviren, legt man solches in ein Gefäß, gießt gewöhnlichen Essig, vermischt mit Nelkenpfeffer, schwarzem Pfeffer und einigen Chalotten darüber, und erhält es auf diese Weise. Da man nicht so viel Essig darauf geben kann, um es ganz zu bedecken, so wird es täglich umgekehrt.

Rind-, Kalbs-, Hammel- und Wild-Braten erhält sich mehrere Tage auch sehr gut an einem kühlen Orte in dicker abgerahmter Milch, die alle 2 Tage erneuert werden muß.

A. Rindfleisch.

Ein Ochse wird in nachstehend bemerkte Theile zerlegt:



1. Die Lanke, das Beste für Roastbeef, 2. Huft- oder Mürbbratenstück für beste Rumpsteaks, 3. Schwanzstück, das Beste zum Salzen, 4. der Oberseemer, 5. der Unterseemer, 6. die Sehnen-Flanke oder das Blumstück, 7. das nach der innern Seite des Beins unter 4, 5 und 6 liegende Stück, die Binnerkeule, oder Steakstück für Beefsteaks recht gut, 8. die dünne Lanke oder der Bauchlappen, 9. das Hinterbein, 10. erstes oder kurzes Rippenstück, 11. Mittel-Rippenstück, zu Rumpsteaks, 12. dickes Rippenstück, 13. die Schulter oder das Blatt, 14. die Knorpel- oder Nachbrust oder das Schemstück, 15. Knorpel- oder Vorderbrust, 16. der Hals, 17. die Schiene, 18. die Backen.

Vom Roastbeef, wenn der Mürbbraten oder ein großer Theil desselben daran ist (das Stück 1. in den Umrissen eines Ochsen), wird von dem Fleische unter den Rippen, dem sogenannten Mürbbraten, zuerst vorgelegt, indem man davon dünne Scheiben, aber ja bis ganz auf den Knochen, schneidet. Man achte aber darauf, daß sehr glatte und so große und dünne Scheiben, als möglich,

abgeschnitten werden. Von dem auf den Rippen eines Roastbeef's oder Rippenbratens befindlichen Fleische werden die Scheiben so in der Breite abgeschnitten, daß an jeder Scheibe immer etwas Fett vom untern Theile des Bratens sitzen bleibt, wobei man aber jedes Mal bis auf die Knochen schneiden muß.

Der Oberschenkel eines Ochsen, also das Blumstück, der Ober- und Unter-Seemer, jeder Theil für sich, oder Theile von mehreren dieser Stücke, so wie auch **Boeuf à la Mode** müssen stets eben und quer über die Fleischfasern in feinen Scheiben mit etwas Fett servirt werden. Alle anderen zu Pökel- oder Rauchfleisch oder zu gesalzenen und gekochten Fleischspeisen dienenden Theile eines Ochsen werden am wohlschmeckendsten und vortheilhaftesten tranchirt und servirt, wenn stets völlig bis auf die Knochen, aber, so viel als thunlich, durch die knorpelichten Theile und quer durch die Fleischfasern geschnitten wird. Sollten die Stücke zu groß werden, so muß man sie theilen, auch mit jeder Portion etwas Fett vorlegen.

№ 1. Rindfleisch-Farce.

Diese ist Seite 70 № 1. angegeben.

№ 2. Rinderbrust mit dicker Butter.

Die Brust wird mit Gewürz und Suppenkraut in Wasser, eben bedeckt, in 4 bis 5 Stunden gar gekocht. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, überzieht sie mit einer dicken Butter, worunter man noch 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse rührt (unter Saucen beschrieben), legt sie nun in eine Tortenpfanne, worin einige Löffel voll Bouillon-Fett befindlich, deckt den Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie gelbbraun werden. Man giebt eine Sauce mit Parmesan-Käse, unter Saucen beschrieben, dazu.

№ 3. Rinderbrust mit der Kruste.

Man nehme von einem guten Ochsen, der schon einige Tage geschlachtet ist, die Spitz- oder Nachbrust und bringe sie, wie in der vorhergehenden № beschrieben, zu Feuer. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, legt es in eine gut verzinnte Tortenpfanne, giebt einige

Löffel voll Bouillon-Fett darüber, bestreuet es mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer, dann mit Zwiebacks-krumen, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie gelbbraun werden. Man giebt eine Sardellensauce, unter Saucen angezeigt, dabei.

№ 4. Rinderbrust in der Braise.

Die Brust hiezu muß von einem vorzüglich guten jungen Rinde sein. Man hauet sie auf der Seite, wo die Rippen sitzen, etwas ein, damit man sie nach der Casse-rolle biegen kann, legt sie dann in die Seite 7 № 25. beschriebene Braise und läßt sie in 3—4 Stunden darin gar werden. Nun nimmt man sie heraus, füllt das Fett von der Braise, giebt den Satz durch ein Sieb, thut denselben mit zur Champignonssauce, die unter Saucen beschrieben, richtet die Brust an und giebt die Sauce dabei.

№ 5. Grillirte Rinderbrust.

Von einem guten, alt geschlachteten Ochsen wird die Nachbrust, wie vorhin in № 2. angegeben worden, gar gekocht, dann herausgenommen, daß sie etwas erkalte, in geschlagenem Ei umgewendet und mit geriebenen wei-ßen Brodkrumen überstreuet, worunter eine fein gehackte Chalotte und gestoßener schwarzer Pfeffer befindlich. Man legt sie nun auf einen Rost, bestreicht sie mit geschmolze-ner Butter und läßt sie hellbraun werden. Man giebt eine braune Champignonssauce (siehe unter Saucen) dabei.

№ 6. Rindermürbbraten in der Braise.

Man nimmt von dem Mürbbraten alles Fett und die Häute herunter, spickt ihn mit feinem Speck und läßt ihn in einer Braise, die Seite 7 № 25. angezeigt, in $1\frac{1}{2}$ Stunde gar werden. Von dem Satz der Braise, wovon man das Fett abgenommen, macht man eine Trüf-felnsauce, die unter Saucen angezeigt, und richtet dieselbe bei dem Mürbbraten an.

№ 7. Rindermürbbraten am Spieße (Filets).

Dieser Mürbbraten muß von einem fetten Ochsen sein, der schon einige Tage geschlachtet ist. Nachdem man den Mürbbraten so zubereitet, wie in der vorhergehenden

Nummer gesagt, befestigt man ihn am Spieße, begießt ihn mit sauerm Rahm und braun gemachter Butter und läßt ihn bei gelindem Feuer in 1½ Stunde gar braten. Zuletzt füllt man die unter dem Braten befindliche Sauce in eine Casserolle, giebt einige Löffel voll guter Jüs und etwas Citronensaft dazu, läßt sie durchkochen und richtet sie bei dem Braten an.

№ 8. Rindermürbbraten mit saurer Gallerte.

Man spickt mit Speck einen Mürbbraten, den man in Nelkenpfeffer, fein gehackten Chalotten und Salz umgewendet hat, und macht ihn in Butter braun. Dann gießt man Bouillon und Essig, jedoch mehr Essig als Bouillon, und Salz darauf, und thut noch hinzu eine Chalotte, Pfeffer, einige Nelken, 1 Lorbeerblatt, etwas Citronenschale und Muskatenblüthe. Hiemit läßt man ihn 2 Stunden auf Kohlen ganz gelinde kochen. Nach Verlauf dieser Zeit sieht man nach, ob er mürbe ist, und ist dies der Fall, so nimmt man ihn aus der Brühe heraus und läßt diese kalt werden. Nun füllt man alles Fett oben ab und giebt die Brühe durch ein Sieb; den Bodensatz läßt man zurück. Zu der Brühe nimmt man den Stand von 4 Kalbsfüßen, den man Tags zuvor bereitet und von Fett und Bodensatz gereiniget hat, und den Saft von 2 guten Citronen; dieses setzt man auf's Feuer, schäumt selbiges, und wenn es anfängt zu kochen, so giebt man von 4 Eiern das gut durchgeschlagene Eiweiß hinzu, läßt dies zusammen aufkochen und giebt es dann durch einen Geleebeutel. Ist solches geschehen und der Gelee und das Fleisch erkaltet, so thut man etwas von der Gallerte auf eine Schüssel, legt das Fleisch darauf, dann wieder Gallerte und zuletzt einige Citronenscheiben.

№ 9. Ein Stehrtstück vom Ochsen, geschmort oder am Spieße.

Von einem jungen, gemästeten Ochsen wird das Schwanzstück aus der Mitte, welches gehörig alt geschlachtet sein muß, gut geklopft und mit feinem Speck gespickt. Dann belegt man den Boden einer Casserolle mit Speckscheiben, Rindernierenfett und einigen Stücken guter Butter, legt das Fleisch darauf, fügt auch einige Chalotten,

Petersilienwurzeln, schwarzen und Nelkenpfeffer und ein Lorbeerblatt hinzu. Dann füllt man gute Bouillon und eine halbe Bouteille Weißwein darauf, und dämpft das Fleisch unter fleißigem Begießen darin gar. Nun schwitzt man in Butter 2 fein gehackte Chalotten, ein Stück rohen Schinken und 2—3 Löffel voll Mehl, rührt Alles so lange über Kohlenfeuer, bis es gelblich ist. Dann giebt man noch Jüs hinzu, oder wenn man die nicht hat, gute starke Bouillon, auch etwas Wein und einige Löffel voll guten französischen Weinessig, und läßt nun Alles eine kleine halbe Stunde kochen. Nun nimmt man das gar gedämpfte Fleisch aus der Sauce, gießt letztere durch ein Sieb, nimmt dann alles Fett ab, giebt dieses Fett auf das Fleisch und stellt es warm. Die Brühe aber, die sich unter dem Fette befindet, giebt man zur Sauce nebst 2 Glas Rum und Zucker nach Geschmack, läßt Alles gut mit einander durchkochen, versucht die Sauce wegen Salzes und Säure. Findet man sie semig genug, so giebt man sie durch ein Sieb in eine reine Casserolle, läßt sie recht heiß darin werden, nimmt das Fleisch aus dem Fette und legt es in die heiß gemachte Sauce, begießt es damit und richtet es dann sofort an. Man kann auch dieses Rinder-Schwanzstück sowohl zu Spieß- als Topf-Braten sehr gut anwenden. Wenn selbige vorsichtig gebraten werden, so sind sie sehr zart und wohlschmeckend, nur müssen sie alt geschlachtet sein und tüchtig geklopft werden. Auch muß man beim Braten mit der Butter zugleich einige Scheiben Speck darunter geben; der Braten gewinnt dadurch sehr an Geschmack.

№ 10. Rindfleisch mit der Kruste.

Ein gutes Stück Rindfleisch wird gekocht; wenn es gar ist, bestreicht man es ½ Stunde vor dem Anrichten mit 3 Eigelb, welche mit 4 Loth Butter zusammengerührt sind, bestreut das Fleisch mit Semmelkrumen, Pfeffer und Salz und läßt es schön gelbbraun backen. Man giebt eine Kappern- oder Champignonssauce dazu, doch giebt man es auch ohne Sauce.

№ 11. Rindfleisch mit Wein.

Ein Stück Rindfleisch von der Brust oder Oberschale klopft man gut, wäscht es rein ab, salzt es ein wenig ein

und legt es in eine Schale. Alsdann gießt man eine Flasche Rothwein darauf, giebt ein paar Lorbeerblätter, Nelken, Nelkenpfeffer, Cardemom und Muskatenblüthe dazu, und läßt es an einem kühlen Orte einige Tage stehen. Man darf aber nicht unterlassen, das Fleisch zuweilen umzukehren, damit der Wein recht durchziehen kann. Wenn es gegessen werden soll, setzt man das Fleisch mit der Sauce, worin es gelegen, auf's Feuer, fügt noch eine Zwiebel und eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu und läßt es langsam gar kochen. Sollte die Sauce zu wenig werden, dann giebt man etwas Bouillon oder Wasser dazu, verdickt sie mit etwas gebranntem Mehl, läßt sie durchkochen, rührt sie durch ein Sieb, giebt einige Citronenscheiben hinein, und, wenn man will, auch einige Kappern. Ueber das Fleisch giebt man etwas Sauce, damit es nicht trocken aussieht.

№ 12. Boeuf à la mode.

Man nehme dazu von einem guten, alt geschlachteten jungen Ochsen ein Stück aus der Binderlende, oder der Keule, von etwa 10 bis 12 ℔. Dieses Stück Fleisch klopft man auf beiden Seiten recht mürbe, schneidet dann ½ ℔ schönen rothen geräucherten Speck in fingerlange und fingerdicke Stücke, wendet sie in gehackter Chalotte, gestoßenem Nelken- und schwarzem Pfeffer und Salz um. Nun sticht man mit einem spitzen Messer schräg in den Braten, und schiebt den Speck hinein. Alsdann thut man Butter in einen Bratentopf und macht sie hellbraun, legt dann das Fleisch nebst einigen Scheiben rohen magern Schinken dazu, läßt es auf beiden Seiten hellbraun werden, füllt nun so viele Bouillon darauf, daß es damit bedeckt ist, giebt dann noch eine Chalotte, wie auch Nelken- und schwarze Pfefferkörner dazu, und läßt es in 4 Stunden gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, füllt alles Fett von der Sauce und giebt sie durch ein Sieb. Nun fügt man noch gute Jüs hinzu und läßt die Sauce einkochen, bis sie semig genug ist und drückt Citronensaft nach Geschmack hinzu. Man legt das Fleisch wieder hinein, läßt es gut durchkochen und richtet es an. Will man Bouillon und Jüs nicht dazu anwenden, so giebt man, nachdem man das Fleisch braun gemacht und

den Schinken, das Gewürz und die Chalotten zugelegt hat, Wasser und etwas Salz dazu, und wenn es gar ist, füllt man das Fett von der Sauce, macht einen guten Löffel voll Mehl in Butter hellbraun, rührt dasselbe in die Sauce, und läßt es mit durchkochen. Zuletzt drückt man etwas Citronensaft nach Geschmack hinzu. Man kann auch das Spicken ganz unterlassen.

№ 13. Roast-Beef.

Das zwischen der Keule und der Niere befindliche Stück, woran der Mürbbraten sitzt, muß dazu genommen werden. Doch ist es erforderlich, daß es im Sommer 3—4 Tage, im Winter aber 6—8 Tage alt geschlachtet sein muß. Man schneidet auf der Seite, wo der Mürbbraten sitzt, das überflüssige Fett ab, klopft es auf beiden Seiten tüchtig, spickt es auf der Seite des Mürbbratens mit Speck, bringt es dann an den Spieß, befestiget es mit einer Spiele, läßt es in 3—4 Stunden, je nachdem der Braten groß ist, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter gar werden und salzt es noch etwas. Ist das Fleisch nur 5—6 ℔ schwer, so rechnet man auf jedes ℔ ¼ Stunde zum Braten. Jedoch muß man sich vorsehen, daß die Seite, wo der Mürbbraten sitzt, nicht so viel Feuer erhalte, als die andere, weil der Mürbbraten saftig und auch etwas roth bleiben muß. Man servirt neben der Sauce auch Catchup und Senf dazu.

№ 14. Paupiettes von Rindfleisch.

Man schneidet aus einem guten schieren Stück Rindfleisch Scheiben, wie eine Hand groß, und wie ein kleiner Finger dick, und klopft sie mit einem Stück Holz auf beiden Seiten, so daß sie nur einen halben Finger dick bleiben. Vermengt dann eine gute Kalbfleisch-Farce, wie Seite 70 № 2. beschrieben, mit fein gehackter Petersilie, streicht davon einen guten Messerrücken dick auf die Paupiettes, rollt sie auf und bindet sie mit Zwirnfaden zu, die obere Seite spickt man mit feinem Speck. Alsdann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, läßt sie hellbraun werden, legt nun einige Scheiben rohen Schinken, einige Chalotten und 4—5 Nelken hinein, und die Paupiettes, eine an die andere, darauf, jedoch

muß die gespickte Seite nach oben kommen. Diese setzt man auf sehr gelindes Feuer, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie ½ Stunde anziehen. Alsdann giebt man etwas Citronensaft und so viel kräftige Jüs darauf, daß sie beinahe damit bedeckt sind, und läßt sie so lange darin kochen, bis sie gar sind. Nun nimmt man sie heraus, macht den Faden los und stellt sie warm. Das Fett füllt man von der Sauce und gießt diese durch ein Sieb, zu welcher man 2 Löffel voll Kappern, etwas Citronenschale, eine Prise Muskatenblüthe und einen halben Löffel voll in Butter braun gemachtes Mehl hinzufügt. Man versucht nun nach Salz und Säure, und sollte die Sauce nicht pikant genug sein, so kann man von beiden noch etwas zugeben. Die Paupiettes legt man auf eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an.

№ 15. Paupiettes auf andere Art.

Diese werden eben so zubereitet, wie bei den erstern gesagt, nur daß man statt der Farce eine dünne Scheibe Speck, die man in gehackten Chalotten, gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz gut umgewendet hat, auf das Fleisch legt und hinein wickelt. Dann verfährt man eben so, wie bei den erstern gezeigt.

№ 16. Roulade von Rindfleisch.

Hiezu nimmt man von einem jungen Rinde das Bauch- oder sogenannte Weustenstück, läßt sich solches viereckig ausschneiden, so daß es die Größe eines kleinen Bogens Papier hat. Hiervon entfernt man alles Fett, so wie auch die zähe Haut. Dann streicht man von der, Seite 70 № 2. beschriebenen, Kalbfleisch-Farce einen halben Finger dick auf das Fleisch, legt darauf in Scheiben geschnittene Zwiebeln, wie auch rein gewaschene und abgeschälte auch in Scheiben geschnittene Trüffeln, dann wieder einen halben Finger dick von der Farce oben auf, wickelt es alsdann auf, nähet es mit einer Packnadel und feinem Bindfaden fest zu, und kocht es in einer guten Braise (Seite 7 № 25.) in 3 Stunden gar. Man giebt die unter Saucen angezeigte Champignonssauce, wozu man den Satz der Braise mit benutzen kann, dabei.

№ 17. Roulade von Rindfleisch auf andere Art.

Man nimmt eben dasselbe Stück, das in der vorhergehenden Nummer bezeichnet ist, schneidet es auch eben so zurecht und reibt es dann mit Salz, etwas Salpeter, gestoßenem schwarzen Pfeffer und gehackten Chalotten tüchtig ein, rollt es zusammen und bindet es mit einem Bindfaden fest. So zugebunden läßt man es 6 bis 8 Tage stehen, wendet es aber alle Tage um, bindet es nach Verlauf dieser Zeit wieder auf, und wäscht es sauber ab. Man macht dann eine Sardellenbutter, wie Seite 6 № 20. angezeigt, vermischt sie mit Kappern, streicht einen halben Finger dick in die Roulade, wickelt sie wieder auf und bindet sie in ein reines feines Tuch, welches man eine Zeitlang in heißes Wasser gelegt, und rein wieder ausgedrückt hat, recht fest. Dann kocht man sie in Wasser, mit Essig vermischt, und worin einige Chalotten, 2 Lorbeerblätter, Nelken- und schwarzer Pfeffer befindlich, gar. Findet man sie weich genug, so nimmt man sie heraus, legt sie zwischen zwei Bretter, und einen Stein darauf, und läßt sie eine Nacht so stehen. Den andern Tag nimmt man das Tuch ab und schneidet Scheiben von der Roulade. Man giebt eine kalte Sardellensauce dabei.

№ 18. Beefsteaks.

Von einem großen fetten Ochsen sucht man den Mürbbraten zu bekommen, schneidet fingerdicke Scheiben davon, klopft sie auf beiden Seiten mit einem Stück Holz recht mürbe, bestreuet sie mit gehackten Chalotten, gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz, läßt Butter in einer Pfanne braun werden, legt die Beefsteaks hinein, daß sie in 5 Minuten gar werden und läßt nun das in der Pfanne Angesetzte mit einigen Löffeln voll Bouillon oder Wasser loskochen. Man kann auch die Chalotten weglassen und gebackene oder verlorne Eier dazu geben. Kann man den Mürbbraten nicht haben, so nimmt man von einem fetten alt geschlachteten Ochsen ein Stück aus der Lende und verfährt damit, wie oben angezeigt. Die Zwiebeln kann man auch vorher in Butter gar schwitzen und sie dann zu den Beefsteaks in die Pfanne geben.

№ 19. Beefsteaks mit der Austernsauce.

Von einem jungen fetten Ochsen nimmt man hiezu den Mürbbraten, präparirt denselben gehörig zu Beefsteaks mit etwas Salz, aber ohne Pfeffer und Zwiebeln, und bratet dieselben in der Pfanne unter fleißigem Begießen mit geschmolzener frischer Butter. Man ist aber vorsichtig dabei, damit dieselben nicht zu trocken werden. Findet man selbige nun gut, so verfertigt man eine kräftige Austernsauce dazu, welche man in einer Sauciere zu Tische dabei giebt.

№ 20. Beefsteaks auf Englisch.

Man nimmt hiezu aus der Kluft das beste Fleisch, welches recht alt geschlachtet sein muß, und schneidet fingerdicke Scheiben davon. Nun muß man recht glühend gebrannte Stein- oder Holzkohlen haben, dann legt man das Fleisch, das gut geklopft sein muß, auf eine Roste, ganz nahe über die Kohlengluth, und läßt es ungefähr 4 Minuten auf der einen Seite und 4 Minuten auf der andern Seite braten. Vorher muß man Zwiebeln in feine Würfel geschnitten haben, und recht gute frische Butter bereit halten; ist nun das Beefsteak gar, so nimmt man es vom Feuer, legt es auf einen erwärmten Teller (sollte es auf dem Feuer etwas schwarze Blasen bekommen haben, so schabt man sie mit einem Messer ab), streicht auf beiden Seiten ein gutes Stück Butter, streut etwas Salz und von den gehackten Zwiebeln darüber und gießt etwas Catchup dazu.

№ 21. Muttonsteaks oder Rumpsteaks vom Ochsen.

Diese sind dem Beefsteak ähnlich und wird dazu das schiere Fleisch fingerdick von den Fehlrippen-Stücken genommen. Man klopft es gut, bratet es mit Butter in der Pfanne oder auf dem Roste gar, bestreut es dann mit Salz und Pfeffer und richtet es mit Jüs oder Catchup an.

№ 22. Carbonaden von Rindfleisch in der Braise.

Hiezu ist die 7te Rippe von einem jungen fetten Ochsen, der schon einige Tage geschlachtet ist, die beste.

Der Knochen vom Rückgrat wird davon gehauen und das Fleisch von der Rippe in die Höhe geschoben, mit einem Holze geklopft, und in einer Braise, worin man auch den Abfall der Rippe mit wirft, wie Seite 7 № 25. beschrieben, gar gemacht. Dann hebt man sie heraus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen und läßt sie auf dem Roste, unter Bestreichen mit geschmolzener Butter gelblich-braun werden. Nun nimmt man alles Fett von der Braise, den Satz gießt man durch ein Sieb, giebt einige Löffel voll Jüs, etwas Citronensaft und Kappern dazu, läßt sie einige Male durchkochen, und richtet sie über die Carbonaden an.

№ 23. Geschmortes Rindfleisch.

Man nimmt hiezu ein Stück aus der Binder-Lende, auch das Blumenstück oder Stehrtstück von einem guten fetten Ochsen, der aber gehörig alt geschlachtet sein muß, 6 bis 8 ℔ schwer. Man klopft es tüchtig und spickt es mit Speck, welches in Gewürz umgekehrt ist, bringt es dann um 8 Uhr Morgens in einer Casserolle oder eisernem Topf zu Feuer und übergießt es bedeckt voll kochendes Wasser. Um 10 Uhr kann man auch auf den Deckel glühende Kohlen legen. Ist das Fleisch nicht fett, so giebt man auch gleich ein gutes Stück Butter daran, wie auch noch etwas heiles Gewürz und Salz, läßt es nun bis gegen 12 Uhr Mittags langsam kochen und giebt dann nach Verhältniß der Sauce in Butter braun gemachtes Mehl daran, damit die Sauce eine angenehme Ründung bekommt. Auch etwas Citronensaft kann man hinzufügen. Man kann das Spicken auch unterlassen.

№ 24. Eine gute Art Schmorfleisch, welches auch kalt gegeben werden kann.

Hiezu wählt man ein recht schönes Stück Rindfleisch, klopft es, nimmt einen der Größe angemessenen Schmortopf, legt auf den Boden desselben einige Kalbsfüße, darüber Speck, Wurzeln, Gewürz, Lorberblätter, Zwiebeln, Citronenschale und Salz, dann das Fleisch, auf das Fleisch wieder etwas Speck und die andere Hälfte der Kalbsfüße. Wem es gefällig ist, der kann auch das Fleisch vorher mit Speck spicken. Ueber das Fleisch gießt man nun etwas

Wasser, so daß es mit dem Fleische gleich steht, deckt es fest zu und läßt es 12 Stunden in einem Backofen ziehen. Nunmehr legt man das Fleisch in eine Form, in eine runde tiefe Schüssel, oder in einen Topf, giebt zu der Sauce guten Weinessig, nach Belieben etwas Wein und Citronenscheiben, läßt sie auf dem Feuer einige Male aufkochen und gießt sie durch ein Haarsieb auf das Fleisch. Sobald es erkaltet ist, deckt man eine Schüssel auf die Schale oder auf die Form, worin sich das Fleisch befindet, und kehrt es um. Will das Fleisch nicht ablassen, so lös't man es mit einem Messer behende rund herum ab und kehrt es dann um. Besitzt man keinen Backofen, so kann man es zu einem Bäcker schicken, der es nach dem Brode in den Ofen setzen muß. Ist man aber mit einem Ofen versehen, so kann man ihn des Abends gut aber nicht zu stark heizen und das Fleisch hinein setzen, was dann am folgenden Morgen gut ist.

№ 25. Ein geschmortes Stück Rindfleisch, welches eine Nacht in Essig gelegen.

Ein gutes Stück schieres Rindfleisch wird mit Speck, welches man in fein gestoßenem Nelkenpfeffer, gehackten Chalotten, schwarzem Pfeffer und Salz umgewendet hat, durchzogen. Dann legt man es in einen Topf, giebt von oben genanntem Gewürze und 2 Lorberblätter dazu, und gießt nun so vielen Essig darauf, daß es ganz damit bedeckt ist. Darin bleibt es eine Nacht liegen. Wenn es nun geschmort werden soll, so setzt man es mit recht kochendem Wasser auf's Feuer, nimmt aber die Lorbeerblätter davon, und läßt es fest zugedeckt schmoren. Es muß jedoch wenig Feuer darunter sein und in seinem eigenen Fette braun werden (aber ja nicht anbrennen, denn es muß nur hellbraun werden). Um wieder Sauce zu erhalten, giebt man 2 Biergläser voll Bier darauf, in welchem kein Hopfen sein muß, sonst nimmt man Bouillon und hat man diese auch nicht, so kann man Wasser nehmen. Nun läßt man es immer gelinde schmoren, aber nicht mehr ansetzen. Wenn die Sauce sich auf dem Fleische vermindert, ersetzt man diese immer mit Bier, Bouillon, oder Wasser, und wenn es gehörig gar ist, so hebt man es auf die Schüssel, nimmt alles Fett vom Satze ab,

macht dann einen Löffel voll Mehl in Butter braun und läßt die Sauce damit noch einmal durchkochen.

№ 26. Schmorbraten mit Aepfeln und Kartoffeln aufzuwärmen.

Zu diesem Gerichte muß man aber reichlich Sauce übrig behalten haben. Man schneidet das Fleisch in dünne Scheiben, belegt den Boden einer Schale, die das Kochen vertragen kann, mit gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, hierauf Fleisch, dann in Scheiben geschnittene Aepfel, hierauf wieder Kartoffeln und so fort, bis Alles verbraucht ist. Nun gießt man die Sauce darüber, und läßt es in einer Tortenpfanne 1 Stunde backen.

№ 27. Klopffleisch zu bereiten.

Hiezu nimmt man dieselben Stücke Fleisch, wie zum Beefsteak ohne Sehnen und Haut, schneidet es auch eben so, und klopft es tüchtig auf beiden Seiten mit einem Klopfholze, dann überstreicht man jedes Stück mit gehacktem Rindernierenfett, legt Alles schichtweise auf einander, so viel man für einen Tisch gebraucht. Nun läßt man in einer Casserolle ein gutes Stück Butter braun werden, giebt dann so viel Mehl, als man benöthigt ist eine semige Sauce zu bekommen, hinzu, und läßt dies schön braun werden, fügt auch einige Chalotten, etwas Salz, Nelken- und schwarzen Pfeffer hinzu, und gießt so viel Wasser darauf, daß das Fleisch knapp darin bedeckt liegt. Will man es sehr kräftig haben, so muß Bouillon darauf gegossen werden. Kurz vor dem Anrichten kann man einige Löffel voll Himbeergelée oder einige Kappern oder Citronenscheiben daran geben. Man servirt Kartoffeln dabei.

№ 28. Englisches Pökelfleisch.

Zu einem Stück Ochsenfleisch von 21 ℔, am besten ein Stehrtstück, nimmt man 8 Quartier Wasser, für 4 ß Salpeter, 3 ℔ Salz, für 2 ß (1 ggr) braunen Sandzucker oder Syrup. Dieses läßt man zusammen aufkochen, schäumt es so lange, bis es klar ist und läßt man nun die Brühe kalt werden. Alsdann bindet man mit einem Bindfaden das Fleisch fest zusammen und legt es in die Sauce, bedeckt es mit einem Brette, welches mit einem Steine

beschwert wird, damit die Brühe ganz über das Fleisch stehe. Man läßt es nun 3 bis 4 Wochen, je nachdem es warm oder kalt ist, darin stehen, und will man es kochen, setzt man es in kochendem Wasser auf's Feuer.

№ 29. Rindfleisch auf amerikanische Art einzusalzen.

(Besonders gut, um solches aus der Pökel zu essen.)

Auf 50 ℔ Rindfleisch nimmt man 4 ℔ Salz, ¼ ℔ Salpeter und ½ ℔ guten rohen Sandzucker. Salz, Salpeter und Zucker kocht man in 18 Quartier weichem Wasser, und schäumt diese Pökel ganz rein ab, so daß sie klar wie Wein ist. Nun muß sie erkalten, und gießt man sie dann über das Fleisch. Dieses wird dadurch weder zu hart noch zu salzig, und sollte es auch 6 Monate in dieser Pökel liegen bleiben. Es wird wie anderes Pökelfleisch gekocht, nur mit dem Unterschiede, daß man es vorher nicht nöthig hat auszuwässern, sondern daß es gleich aus der Pökel zu Feuer kommen kann. Es ist weit zarter und schmackhafter als anderes Pökelfleisch.

Auch Seereisenden ist diese Art Pökel sehr zu empfehlen, denn das Fleisch bleibt weit schmackhafter und man erspart das süße Wasser zum Auswässern des Fleisches.

№ 30. Ein Bruststück vom fetten Ochsen binnen 4 Tagen zu räuchern.

Man lasse sich ein gutes Stück Rindfleisch von der Nachbrust aushauen und die Knochen einkerben, daß das Salz besser hineinziehen kann. Nun setze man einen Kessel mit Wasser zu Feuer, lege das Stück Fleisch einige Minuten in dies kochende Wasser, damit es einmal aufkoche, nehme es dann heraus und trockne es mit einem reinen Tuche ab. Alsdann nehme man, wenn das Stück Fleisch 8 bis 10 ℔ wiegt, 2 ℔ Salz, 1 Loth Salpeter und drei Loth fein gestoßenen Zucker. Der Salpeter muß mit dem Zucker gestoßen werden, und mengt man Beides zu dem Salze. Damit reibe man das Stück Fleisch so lange ein, bis alles Salz eingezogen ist, und hänge es sogleich 4 Tage in den Rauch. Wenn es gekocht werden soll, legt man es eine Stunde in lauwarmes Wasser und läßt es dann 4 bis 5 Stunden sehr gelinde kochen.

№ 31. Ein Stück Rindfleisch schnell zu räuchern.

Man nehme auf ein Stück Rindfleisch von 8 ℔ für 6 pf. fein gestoßenen Salpeter und reibe solchen fest in das Fleisch. Dann mache man einige Handvoll Salz auf Kohlen recht heiß, so daß man kaum die Hand hinein halten kann, reibe mit diesem heißen Salze das Fleisch so lange bis es schäumt, und lasse es nun einige Tage in einer Schale so liegen. Nachdem hängt man es auf eine gute luftige Rauchkammer, und nach 8 Tagen kann man schon Gebrauch davon machen, auch hat man nicht nöthig es auszuwässern. Hangt es aber 14 Tage bis 3 Wochen auf der Rauchkammer, so muß man es eine Nacht ins Wasser legen.

№ 32. Rindfleisch zu räuchern auf andere Art.

Ein gutes zum Räuchern passendes Stück Rindfleisch wird mit einigen Handvoll recht heiß gemachten Salz tüchtig eingerieben. Dann legt man es zwischen 2 Bretter, und beschwert es 24 Stunden mit einem schweren Stein. Hierauf wird es 6 Tage in den Rauch gehängt, worauf es zu gebrauchen ist. Mit heißem Wasser wäscht man es gut ab, und setzt es mit kaltem auf's Feuer, worauf es gelinde gar kochen muß.

№ 33. Geräuchertes Rindfleisch zu kochen.

Hat das geräucherte Rindfleisch länger als einige Tage im Rauche gehangen, so muß man es einen Tag und eine Nacht im Wasser liegen lassen und das Wasser am Abend erneuern. Alsdann setzt man es auf's Feuer, schäumt es gehörig ab, sieht auch dahin, daß es in vollem Wasser immer langsam kocht, füllt auch während des Kochens das Fett fleißig ab, weil dasselbe dem Fleische einen widrigen Geschmack mittheilt. Es muß 4 bis 5 Stunden, und ist das Stück Fleisch sehr groß, auch wohl 6 Stunden kochen. Da das geräucherte Fleisch gewöhnlich kalt gegeben wird, so läßt man es in dem Wasser, worin es gekocht, erkalten.

№ 34. Gekochtes Rindfleisch mit Aepfeln.

Wenn man gutes, in der Suppe gekochtes Rindfleisch vorräthig hat, so kann man solches hiezu anwenden. Man schneidet es in dünne Scheiben, giebt ein gutes Stück frische Butter in eine Pfanne, und wenn solche geschmolzen ist, so thut man das Fleisch hinzu und läßt es mit durchschwitzen, salzt es auch ein wenig. Während dem hat man 4 Loth, oder hat man viel Fleisch, 8 Loth Corinthen verlesen, einige Male gewaschen und halb gar gekocht, 12 bis 18 Borsdorfer oder Zwiebel-Aepfel geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Alsdann giebt man die halb gar gekochten Corinthen nebst dem darauf befindlichen Wasser, wie auch ein gutes Stück Zucker hinzu, damit die Aepfel nicht zerkochen. Wenn die Aepfel gehörig weich sind, so schüttet man sie zu dem geschwitzten Fleische in die Pfanne, und läßt es noch einen Augenblick, daß es zusammen recht heiß werde, auf dem Feuer, und richtet es an.

№ 35. Feines Ragout von Rindermürbbraten.

Ist unter den Ragouts in der Xten Abtheilung № 2. beschrieben.

№ 36. Ochsenzunge mit Schwesern, Saucissen und dergleichen mehr.

Eine Ochsenzunge wird in Salz und Wasser gekocht und abgezogen. Alsdann nimmt man ¼ ℔ Butter, läßt 3 Löffel voll Mehl darin braun schwitzen, giebt Bouillon dazu nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Nelkenpfeffer und Nelken, läßt dies mit einander kochen und rührt es später durch ein Haarsieb. Während dem macht man kleine Fleischklümpe, welche nebst einigen Champignons, Trüffeln, Morcheln und so weiter in der Sauce gar gekocht werden. ½ ℔ ganz kleine Saucissen werden gebraten und ein paar abgekochte Schweser in Stücke geschnitten. Wenn man will, kann man auch ½ ℔ Kastanien abkochen, aus den Schaalen machen, und dies Alles mit ein paar Eßlöffel voll Kappern in die Sauce geben und damit kochen lassen. Die Ochsenzunge wird der Länge nach durchgeschnitten, in die Sauce gelegt und wenn sie recht heiß ist, auf eine Schüssel gegeben, und die übrigen

Sachen so hübsch als möglich dabei, von der Sauce ziemlich viel darüber gegeben, und die andere dabei. Wenn man es noch feiner haben will, bestreut man die Schüssel oben über mit Pickels und belegt den Rand derselben mit Handpasteten.

№ 37. Frische Ochsenzunge mit Kappernsauce.

Die Zunge muß einige Tage in Essig und Salz liegen, wovon sich dann die Haut von selbst herunterziehen läßt. Nun wird sie fein gespickt und in Mehl, worunter gestoßener Pfeffer und Salz befindlich, umgewendet. Dann legt man ein Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie recht heiß ist, thut man die Zunge dazu, läßt sie gelbbraun werden, und giebt nun Jüs oder Bouillon, so daß sie so eben damit bedeckt ist, ein Glas Weinessig, wie auch 2 Chalotten und einige Gewürz-Nelken dazu. Man legt unten und oben Feuer und läßt sie in 3 Stunden weich kochen. Zuletzt kommen noch 2 Eßlöffel voll Kappern dazu.

Oder: Man kocht erst die Zunge, wie in № 39. angegeben ist, und wenn sie etwas abgekühlt und die Haut abgezogen ist, schneidet man sie in Scheiben. Dann macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, füllt etwas Bouillon darauf, läßt sie mit etwas Nelken und Pfeffer semig kochen, giebt die geschnittene Zunge nebst ein paar Löffel voll Kappern hinein und läßt sie durchkochen.

№ 38. Geröstete Ochsenzunge mit Sardellen-Sauce.

Man reibt die Zunge in Wasser mit Salz gut ab, kocht sie dann in Wasser, worin man einiges Gewürz und Zwiebeln gegeben, in 3 Stunden gar, zieht nun die Haut ab und schneidet sie in der Länge nach durch. Nun macht man sie in geschmolzener Butter naß, wendet sie in Mehl um, röstet sie in Butter gelbbraun und giebt dann die unter Saucen beschriebene Sardellen-Sauce dazu.

№ 39. Ochsenzunge mit Rosinensauce.

Man kocht eine frische Ochsenzunge in gesalzenem Wasser, worin auch einige Chalotten, ein Lorbeerblatt, einige schwarze und einige Nelkenpfeffer-Körner befindlich,

in 3 Stunden gar, zieht die weiße Haut davon ab, und giebt die unter Saucen beschriebene braune Rosinen-Sauce dazu.

№ 40. Ochsenzunge mit Apfelsauce.

Man nimmt 12 Stück recht saure Aepfel, schält sie und schneidet sie in nicht zu große Stücke, giebt sie in eine Casserolle, gießt nicht zu viel Wasser darauf und läßt sie gar kochen. Rührt sie durch einen Durchschlag, giebt das Apfelmus in einen Topf, gießt so viel Rothwein dazu, als nöthig zur Sauce, thut fein geschnittene Citronenschale, gestoßenen Canehl und etwas Zucker hinein und läßt es durchkochen. Die Sauce muß von den Aepfeln rund genug werden und angenehm sauer schmecken; man richtet sie über eine gekochte und abgezogene Ochsenzunge an.

№ 41. Glacirte Rinderzunge.

Hiezu nehme man eine recht große Rinderzunge, blanchire sie, und wenn sie in kaltem Wasser abgekühlt ist, zieht man die darauf befindliche weiße Haut ab. Spickt nun die Zunge mit recht schönem rothen Speck, legt dann einige Speck- oder Schinken-Scheiben, wovon man alles Räucherige abgeschnitten und etwas recht frisches Rindernieren-Fett auf den Boden einer Casserolle, legt die gespickte Zunge darauf, giebt Weißwein und gute Jüs hinzu, wie auch einige Nelken- und schwarze Pfefferkörner, 2 bis 3 Chalotten und etwas Salz. Nun läßt man sie auf langsamen Feuer gar werden. Nimmt dann die Zunge heraus, gießt das sich darunter befindliche Flüssige durch ein Haarsieb, füllt alles Fett davon, und kocht die Sauce noch kurz ein. Ist dies geschehen, so legt man die unterdessen gut ausgeputzte Zunge in die kurz eingekochte Sauce, und giebt auf den Deckel der Casserolle glühende Kohlen. Begießt dann die Zunge fleißig und so lange, bis selbige wie mit einem dicken Syrup überzogen ist. Man giebt eine kräftige Kappern-Sauce, worin sich klein geschnittene Essig-Gurken befinden, dabei.

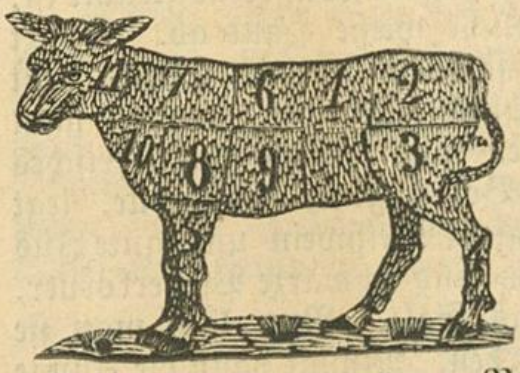
№ 42. Farcirte Ochsenzunge.

Man setzt eine große Zunge mit Wasser zu Feuer und wenn sie gut abgeschäumt ist, und ein Mal übergekocht

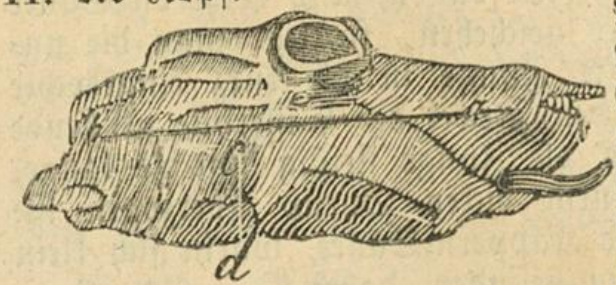
hat, so nimmt man sie wieder heraus, und zieht die weiße Haut davon ab. Man macht sie nun in der Seite 7 № 25. angezeigten Braise in 3—4 Stunden gar, hebt sie dann heraus und läßt sie etwas abkühlen. Alsdann verfertigt man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 316 № 1. beschrieben. Man hackt dazu noch etwas gut gewaschene und halb gar gekochte Trüffeln und Champignons, und rührt sie zu der Farce, die aber nicht zu dünn sein muß, damit sie sich nicht von der Zunge löset. Diese streicht man nun einen kleinen Finger dick über die Zunge, welche man vorher mit Ei überzogen, legt sie wieder in die Braise und läßt die Farce in einer kleinen halben Stunde gar werden. Man giebt die unter Saucen beschriebene Austern-Sauce dazu.

B. Kalbfleisch.

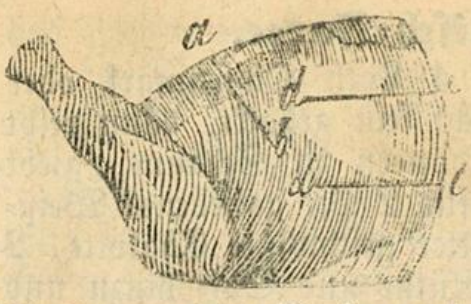
Ein Kalb wird, wie nachstehend bemerkt, zerlegt:



1. Das Nierenstück, 2. das Stumpf- oder Stehrtstück, 3. Rundfleisch oder Filet of veal bei einem fetten Kalbe, 4. Knöchel, 2, 3 u. 4. die Keule, 5. das Vorderbein, 6. kurze Rippen oder das Carbonadenstück, 7. der Knochenhals, 8. das Blattstück, 9. die dünne Brust, 10. die Knorpelbrust, 11. der Kopf.



Von einem Kalbskopfe werden zuerst dünne Scheiben von der mit a—b bezeichneten Stelle abgeschnitten, und mit etwas von dem bei c d bis auf die Knochen Abgetrennten vorgelegt. Einige ziehen das magere unter der Kinnlade liegende Fleisch, Andere den Gaumen vor, und muß jeder Portion auch etwas von dem Brägen und der Zunge mit beigelegt werden.



Vom Blatte eines Kalbes mit dem vordern Oberschenkel, werden zuerst in der Richtung a—b dünne, möglichst große, bis auf die Knochen reichende Scheiben geschnitten. Nachdem alles Fleisch von der Stelle tranchirt ist, so werden sich andere bei c—d finden, die bis auf die Knochen zu schneiden sind. Auf diese Art wird auch eine Hammelschulter tranchirt.

Eine Kalbsbrust ist so zu zerlegen, daß zuerst alle knorpelichten Theile von den Knochen enthaltenden Stücken getrennt, und von dem einen oder dem andern Theile, den Rippen entlang, vorgelegt werden; wenn aber die Brust gefüllt ist, so muß jeder Theil so tranchirt werden, daß die darin befindliche Farce gleich mit beigegeben wird.

Ein Kalsbraten oder eine Kalbskeule wird, wenn noch Stücke vom Rückgrate oder gar Rippen daran sind, und die Keule auf der äußern Seite des Beins auf der Schüssel liegt, entweder so zerlegt, daß die Rippen und Theile des zersägten Rückgrates mit der daran sitzenden Fleischscheibe zuerst abgeschnitten werden; dieses ist am besten, wenn die Knochen nicht zu Bouillon zu benutzen sind. Sonst werden nur Scheiben quer am Rückgrat hinunter bis zum Schwanzstück, nachdem das Nierenstück davon getrennt worden, abgeschnitten, dann Scheiben aus dem Schwanzstücke und aus der Keule, wie es bei einer Hammelkeule erwähnt ist (siehe Hammelfleisch). Man kann auch die Niere, wenn sie noch am Braten ist, davon trennen und dann wird jeder Portion etwas davon beigelegt. Sollte aber die Kalbskeule auf der innern Seite des Beines liegen, so werden lange Scheiben vom Rückgrat an, den Rippen nach, und dann von der Keule tranchirt. Alle abgeschnittenen Stücke müssen aber glatt und so groß als möglich, jedoch quer durch die Fleischfasern abgeschnitten werden.

Ein gefüllter Kalbsbraten von dem Oberschenkel eines Kalbes wird, auf der untern Seite ruhend, auf die Schüssel gelegt, und von oben in dünne Scheiben, deren jede etwas Farce enthält, glatt abgeschnitten.

№ 1. Kalbfleisch-Farce.

½ ℔ schieres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark oder gutes Rindernierenfett wird recht fein gehackt, dann reibt man 4 Loth Butter mit 2 Eidottern zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch, wie auch für 2 Pf. geriebenes Weißbrod, 1 fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotte, 2 ganze Eier, etwas Muskatenblüthe und Salz hinzu und rührt Alles gut durch.

№ 2. Stand von Kalbsfüßen zu kochen.

Man nimmt 6 Kalbsfüße und nachdem solche ganz rein geputzt und gewaschen sind, hackt man sie in kleine Stücke, giebt 3 Quartier Wasser darauf, schäumt es gut ab und läßt es zu einem schwachen Quartier einkochen. Dann gießt man es durch ein Sieb, und soll der Stand zu Weingelée gebraucht werden, so muß durch das Sieb noch kein Fett gegeben sein. Wenn der Stand erkaltet ist, so nimmt man alles Fett und den Bodensatz rein davon.

№ 3. Rumpsteake.

Aus einer Kalbskeule geschnittene schiere Stücke werden gut geklopft, mit Salz gerieben und in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen umgewendet. Man muß sie in hellbrauner Butter schnell gar backen und mit der Butter zu Tisch geben.

№ 4. Kalbs-Carbonade.

Man schneidet diese Carbonade eben so wie bei der gespickten Carbonade angezeigt, schiebt das Fleisch von den Knochen in die Höhe, hackt dieses mit einem Messer recht tüchtig, drückt dann das Fleisch in die Höhe und mit der Hand recht rund, so daß sie eine hübsche Form erhalten. Nun wendet man sie in geschlagenem Ei und Semmelkrumen um, giebt Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, so legt man die Carbonade hinein, nebst einer oder zwei ganzen Chalotten, die man wieder heraus nimmt, wenn die Carbonade gar ist, und läßt sie auf beiden Seiten auf sehr schwachem Kohlenfeuer in einer Viertelstunde gar braten.

№ 5. Gespickte Kalbs-Carbonade.

Diese Carbonade muß von einem großen fetten, alt geschlachteten Kalbe sein. Dicht hinter der Niere, wo

das Fleisch am besten zu den Carbonaden ist, läßt man sich die Rippen aushauen, schneidet sie so, daß an jeder eine Rippe bleibt, schabt das Fett und die Haut davon ab, löset auch den obern Knochen heraus und hauet die darin befindliche Rippe so kurz ab, daß sie einen Finger lang bleibt. Nun klopft man die Carbonade auf beiden Seiten mit einem platten Stück Holz, und spickt sie mit feinem Speck auf einer Seite ganz fein. Alsdann giebt man in eine Casserolle einen guten Theil frischer Butter, und wenn solche anfängt hellbraun zu werden, so legt man die Carbonade hinein, nebst einigen Scheiben rohen Schinken, einigen Chalotten, Pfefferkörnern, Nelken und Salz, giebt oben und unten Feuer, und läßt sie eine Viertelstunde anziehen. Dann füllt man gute Jüs darunter, und läßt sie bei gelindem Feuer unter fleißigem Begießen in ¾ Stunden gar werden. Nun macht man einen halben Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter braun und gießt gute Jüs oder Bouillon, gar gekochte Champignons, wie auch einige in Bouillon gar gekochte Kalbspriesen (Schweser), die ebenfalls in Scheiben geschnitten werden, Muskatenblüthe, ein Glas Burgunder, einige Citronenscheiben und 2 Löffel voll Kappern, und nachdem das Fett von der Sauce, die sich unter den Carbonaden befindet, abgefüllt ist, giebt man selbige auch hinzu, läßt Alles gut durchkochen, richtet die Carbonaden auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

№ 6. Kalbs-Carbonade in Blätterteig.

Die Carbonaden werden auf die Weise zubereitet, wie Seite 316 № 4. angegeben ist, nur werden sie nicht in Ei und Semmelkrumen umgekehrt; dann schlägt man sie in den ausgerollten Blätterteig ein, welcher Seite 251 № 2. beschrieben ist, doch so, daß der mit Papier umwickelte Carbonadenknochen zur Hälfte heraussieht, bestreicht sie mit Eigelb, legt sie nun in eine Tortenpfanne und backt sie bei guter Hitze schön gelbbraun. Hiezu giebt man eine braune Champignonssauce mit kleinen Fleischklümpen.

№ 7. Kalbfleisch-Carbonade farcirt.

Die Carbonaden werden eben so zubereitet, wie in № 5. angezeigt, nur müssen sie halb gar und nur gelbbraun sein. Dann macht man eine Kalbfleisch-Farce,

wie Seite 316 № 1. beschrieben, bestreicht die eine Seite der Carbonade mit Eigelb, legt von der Farce einen kleinen Finger hoch darauf, macht die Farce mit einem Messer etwas bunt, streicht Eigelb darauf und streuet Zwiebackskrumen darüber. Dann giebt man in die Tortenpfanne etwas braun gemachte Butter und einige Löffel voll Jüs, legt die Carbonade, doch so, daß die Farce oben kommt, hinein, deckt sie mit einem dick mit Butter bestrichenen Papiere zu, legt den Deckel mit Kohlen auf, unten giebt man nur heiße Asche, und läßt sie in einer kleinen halben Stunde gar werden. Nun macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl braun, giebt Jüs und Kappern, wie auch Citronensaft nach Geschmack dazu, läßt es aufkochen und richtet dann die Carbonade an. Man giebt aber etwas von der Sauce darüber und die andere dabei.

№ 8. Kalbs-Carbonade auf dem Roste gebraten.

Die Carbonaden werden zurecht geschnitten, wie in № 5. angezeigt, mit einem Messer gehackt und zusammen gedrückt. Dann rührt man ein gutes Stück Butter zu Schaum, giebt hinzu Petersilie, etwas Dragon, Chalotten, 4 bis 5 ausgewässerte Sardellen, Alles fein gehackt, etwas Citronensaft, gestoßene Muskatenblüthe und schwarzen Pfeffer und vermengt Alles gut mit der Butter. Man streicht mit einem Messer so viel von dieser Kräuterbutter auf die Carbonaden, als man nur immer darauf bringen kann. Dann schneidet man in Form einer Carbonade ein doppelt gelegtes Stück Schreibpapier, doch einen guten Daumen breit größer, als dieselben sind. Da wo das Papier zusammen gelegt ist, schneidet man ein kleines rundes Loch, steckt den Knochen der Carbonade dadurch, so daß ein Blatt Papier unten und das andere oben ist, drückt nun das übrigstehende Papier fest um die Carbonade herum, damit kein Saft verloren gehen kann. Man bratet sie nun auf schwachem Kohlenfeuer in einer kleinen Viertelstunde langsam gar. Man kann sie mit dem Papiere zu Tische geben, doch ist es besser man nimmt sie heraus und giebt gute Jüs, die man warm gemacht hat, darüber.

№ 9. Nierenschnitte vom Kalbe.

Die Niere von einem Kalbsbraten, wie auch ein Stück Fleisch davon, werden ganz fein gehackt. Dann scherbt man 2 Chalotten, schwitzt sie in guter Butter weich, giebt etwas braune Coulis, Citronensaft und gestoßenen Pfeffer dazu, und läßt es nun auf gelindem Kohlenfeuer so dick als möglich anziehen, und vermischt es dann mit der gehackten Niere. Man streicht diese gut durchgeriebene Farce auf Semmelscheiben, welche zuvor in Butter hochgelb und rasch gebacken sind. Die Farce muß einen guten Finger dick auf die Semmelscheiben gestrichen werden, dann bestreuet man selbige mit geriebenem Parmesankäse und etwas Weißbrod-Krumen, giebt ein wenig geschmolzene Butter darüber, und damit sie Couleur bekommen, setzt man selbige auf einer Schüssel in die Tortenpfanne und deckt einen Deckel mit glühender Asche darüber. Diese Nierenschnitte werden gewöhnlich zu Ragouts von Kalbsbraten gegeben.

№ 10. Kalbszunge in der Braise.

Man giebt die Zunge in kochendes Wasser und läßt sie einige Male überkochen, zieht dann die Haut davon und läßt sie in einer guten Braise gar werden. Dann macht man nach № 1. Seite 316 eine Kalbfleisch-Farce von ½ ℔ Kalbfleisch mit 4 Loth Krebsbutter (siehe Seite 6) und 4 Loth Rindernieren-Fett, formt kleine Klöße davon, kocht selbige in dem Satze der Braise, wovon alles Fett genommen, gar, nimmt sie heraus, und rührt zu der Sauce 2 Löffel voll Krebsbutter, wie auch die Krebsschwänze, diese läßt man unter fleißigem Rühren und Aufziehen mit einem Löffel recht heiß werden, richtet Zunge und Klöße, die man warm gestellt hat, an, und giebt die heiße Sauce darüber.

№ 11. Ragout von Kalbsbraten

ist unter den Ragouts in der X. Abtheilung № 13. beschrieben.

№ 12. Fricassee von Kalbfleisch

ist in der X. Abtheilung unter Fricassees № 1. 2. 3. beschrieben.

№ 13. Frittüren und Fricandellen von Kalbfleisch

sind in der X. Abtheilung unter den Frittüren und Fricandellen beschrieben.

№ 14. Gefüllte Kalbsbrust.

Hiezu muß man die Spitzbrust nehmen, worauf das Blatt noch sitzt. Man löset das Blatt behutsam heraus, ohne daß man die Haut verletzt, macht alsdann das Fleisch von den Rippen los, doch so, daß es an beiden Seiten zubleibt. Von dem Fleische, was man zurückbehält, macht man eine Farce, wie Seite 316 № 1. beschrieben, füllt es in die Brust und nähet sie zu. Dann thut man einen guten Theil Butter in eine Casserolle, und wenn sie gut braun ist, legt man einige Speckscheiben, wie auch die Brust hinein, streuet einen halben Löffel voll Mehl darüber und macht sie auf beiden Seiten hellbraun. Nun giebt man Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser darauf, auch eine Chalotte, 1 bis 2 Nelken, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz dazu, legt unten und oben Feuer und läßt sie unter fleißigem Begießen in 3 Stunden gar werden. Die Sauce gießt man durch ein Sieb und giebt noch dazu 4 Stück gewässerte und fein gehackte Sardellen, 2 Löffel voll Kappern, läßt die Brust damit durchkochen, nimmt sie dann aus der Sauce, macht den Faden los, richtet sie auf einer Schüssel an und giebt etwas von der Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei. Auch kann man zum Füllen der Brust die unter Geflügel „Puter zu braten" beschriebene Mandeln-Farce nehmen, dann müssen aber die oben zur Sauce angegebenen Sardellen und Kappern wegbleiben.

№ 15. Gefüllte Kalbsbrust am Spieße mit Orangensauce.

Man nimmt hiezu ebenfalls eine große fette Spitzbrust von einem recht guten Kalbe, und verfährt eben so damit, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt. Man macht von ½ ℔ Kalbfleisch eine Farce, wie Seite 316 № 1. beschrieben, streicht von dieser Farce einen Finger dick in die Brust, und füllt sie dann mit dem

vorher gemachten, nachstehend beschriebenen Ragout. Man nimmt, wenn die Kalbspriesen (Schweser) groß sind, 4 Stück, sind sie aber klein, 6 Stück, blanchirt sie und nimmt die Haut, so wie auch alle Sehnen und Röhren davon. Dann spickt man sie auf der obern Seite mit feinem Speck, begießt sie mit geschmolzener Butter und bestreuet sie mit Semmelkrumen, legt sie in eine Casserolle, worin man etwas Butter braun gemacht und etwas gute Jüs aufgegeben hat, giebt oben und unten Feuer und läßt sie eine kleine Viertel-Stunde unter fleißigem Begießen schmoren. Nun nimmt man sie heraus, legt sie auf einen Teller und deckt sie zu; schneidet dann 8 Stück gut gewässerte Sardellen in fingerbreite Stücke, nimmt dazu eine Handvoll in Streifen geschnittener gut ausgewässerter und in Bouillon gar gekochter Champignons, 2 Löffel voll Kappern, eine fein gehackte und in Butter gar geschwitzte Chalotte und von 20 Krebsen die Schwänze, füllt nun zu der Sauce, worin die Priesen gar gemacht sind, 2 Löffel voll sauern Rahm, unter welchem aber keine saure Milch sein muß, und läßt man die Jüs, die sich an der Casserolle befindet, mit dem Rahm losziehen. Alle oben benannten Ingredienzien, außer den Priesen, giebt man dazu und läßt solche einige Minuten durchschwitzen, bis die Jüs sich ganz dick an das Ragout angesetzt hat. Dann füllt man von dem Ragout etwas in die mit Farce bestrichene Brust, legt nun die Kalbspriesen auch hinein und den Rest des Ragouts, drückt Alles zusammen und nähet die Brust fest wieder zu. Man bringt sie nun an den Spieß und bratet sie in 2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit Butter, gar. Hiezu giebt man eine Orangensauce, wie unter Saucen angezeigt.

№ 16. Gefüllte Kalbsbrust mit Krebssauce.

Hiezu muß man von einem vorzüglich guten, fetten Kalbe die Brust nehmen. Man löset auf der untern Seite der Brust die Rippen heraus, welches auf folgende Weise gemacht wird: Man schneidet mit einem scharfen Messer in der Mitte der Länge nach auf der Rippe hinunter, löset von beiden Seiten die Haut von den Knochen los, drückt alsdann mit der Hand dieselben in die Höhe, worauf sich das Fleisch von beiden Seiten aus einander

theilt. Auf diese Weise kann man am Besten die Knochen herausbrechen. Alsdann schneidet man den Knorpel wie auch das Blatt heraus, und an der Stelle, wo es gesessen, löset man die Brust so weit auf, daß man sie füllen kann. Nun macht man eine Farce von folgenden Sachen: Von 6 großen Kalbspriesen (Schweser) zieht man die Haut ab, löset Sehnen und Röhren heraus, hackt solche mit ¼ ℔ Rindermark und einer kleinen Chalotte ganz fein. Dann weicht man für 4 ₰ Weißbrodkrumen (8 Loth) in Milch ein, und wenn sie gehörig erweicht, so drückt man sie wieder aus und hackt sie mit den Priesen durch. Alsdann macht man von 30 Krebsen ½ ℔ Krebsbutter, die Seite 6 angezeigt. In ¼ ℔ dieser Butter rührt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, wie auch die fein gehackten Priesen, 4 Stück gut ausgewässerte und ganz fein gehackte Sardellen, eine Hand voll fein geriebener Semmelkrumen, 2 Löffel voll starker Jüs und etwas geriebene Muskatenblüthe, rührt Alles gut durch, füllt es in die Brust und nähet sie zu. Man macht sie nun in einer guten Braise, die Seite 7 angezeigt ist, gar. In die zurückgesetzte Krebsbutter rührt man ½ Löffel voll Mehl, füllt gute Jüs darauf, läßt sie damit aufkochen und fügt dann noch hinzu eine Handvoll in Streifen geschnittener, ausgewässerter und in Bouillon gar gekochter Champignons, einige in Scheiben geschnittene und in der Braise mit gar gekochte Priesen, die Schwänze der 30 Krebse, ½ Löffel voll Kappern, etwas Muskatenblüthe, zuletzt den Satz der Braise, wovon das Fett rein abgenommen ist, und läßt Alles zusammen aufkochen, richtet die Brust an, giebt etwas Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 17. Gefüllte Kalbsbrust mit Sauerampfer-Sauce.

Die Kalbsbrust wird eben so zum Füllen präparirt, wie bei № 14. angezeigt ist, dann macht man eine Farce von ½ ℔ Kalbfleisch, einer kleinen Scheibe rohen Schinken, 4 Loth Rindernierenfett, einigen ausgewässerten Sardellen, fein gehackter Petersilie und einer fein gehackten in Butter geschwitzten Chalotte. Alsdann rührt man ¼ ℔ Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern zu Schaum,

giebt die in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Krume von einem Weißbrode für 4 ₰ (8 Loth) wie auch Muskatenblüthe und 2 Löffel voll starker Jüs, nebst dem gehackten Fleische dazu, rührt es gut durch und füllt es in die Brust. Diese nähet man wieder zu und macht sie in einer Seite 7 beschriebenen Braise gar. Man giebt eine Sauerampfersauce, unter Saucen beschrieben, wozu man sich statt der Bouillon der unter der Kalbsbrust befindlichen, von allem Fett befreiten, Braise bedient.

№ 18. Aspic von Kalbsbrust.

Aus einer guten blanchirten Kalbsbrust werden alle Knochen ausgelöset und in einer guten Braise (Seite 7) gar gemacht. Dann schneidet man sie erkaltet in fingerbreite Stücke, füllt Consommé darauf, läßt solche gallern und belegt den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben, steif gemachten Austern oder gefärbtem sauern Gelée.

№ 19. Gespickte Kalbskeule in der Braise.

Man klopft eine große fette Kalbskeule und spickt sie auf der obern Seite recht fein, legt sie in eine gute Braise, wie Seite 7 № 25. beschrieben, bedeckt sie mit Speckscheiben, giebt unten und oben Feuer und läßt sie in 2½ bis 3 Stunden gar werden. Man nimmt dann das Fett von der Braise ab, giebt den Satz durch einen feinen Durchschlag, läßt ihn zu einer dicken Gallerte einkochen und füllt solche über die Keule. Man kann sie so zu Tische geben, auch eine Orangensauce, wie unter Saucen beschrieben, dazu serviren.

№ 20. Gespickte Kalbskeule in Gelee.

Von einem gut gemästeten alt geschlachteten Kalbe spickt man die Keule, belegt dann den Boden einer Casserolle mit guten, weißen, geräucherten, fein geschnittenen Speckscheiben und 2 fein geschnittenen Zwiebeln, legt die Keule darauf, gießt gute klare, nicht zu braune Jüs, oder wenn man die nicht hat, recht kräftige braune Bouillon dazu und läßt sie so 2 Stunden unter fleißigem Begießen kochen. Wenn sie erst 1 Stunde so gekocht hat, so giebt man auf den Casseroll-Deckel auch Feuer. Sobald die Keule gar ist, wird alles Fett von der Sauce herunter-

*

genommen und durch ein Sieb gegeben. Nun läßt man die Sauce wie einen Syrup einkochen und gießt selbige dann über die Keule. Hiezu gehört eine Trüffelnsauce.

№ 21. Kalbskeule in Gelee auf andere Art.

Man lege die Keule des Abends in halb Weinessig und halb Wasser, oder besser in Wein. Am Morgen darauf schneidet man die Haut davon, steckt grobgeschnittenen und in Pfeffer und Salz umgekehrten Speck in die Keule und legt sie in eine Casserolle, nebst 4 Kalbsfüßen, giebt Wasser darauf, schäumt sie gut ab und fügt dazu 2 Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, Muskatenblüthe, weißen Pfeffer, einige Nelken und Salz und läßt sie darin fast gar kochen. Dann gießt man ½ Flasche weißen Wein dazu, nebst den Scheiben einer Citrone und läßt die Keule damit völlig gar kochen. Die Keule nimmt man nun heraus, läßt den Stand noch etwas einkochen, giebt ihn durch eine Serviette, schmeckt nach Salz und Säure und läßt Beides erkalten. Alsdann nimmt man das Fett von dem Gelée, legt die Keule auf eine Schüssel und sticht Ersteren mit einem Löffel aus und belegt das Fleisch und die Schüssel damit.

№ 22. Kalbskeule mit Consommé.

Diese Keule muß von einem großen und fetten Kalbe und kurz abgeschnitten sein, so daß sie recht rund ist. An der Seite, wo die Niere gesessen, schneidet man sie in der Länge nach auf, löset alle Knochen heraus, und klopft sie von beiden Seiten aus einander. Man schneidet nun von ½ ℔ recht schönen rothen geräucherten Speck fingerlange und halbe fingerdicke Scheiben. Dann sticht man mit einem schmalen spitzen Messer schräg in die Keule, doch so, daß man von außen die Haut des Bratens nicht verletzt, und schiebt den Speck in den Einschnitt. Nun rührt man ¼ ℔ Butter zu Schaum, giebt hinzu ¼ ℔ gut ausgewässerte und sehr fein gehackte Sardellen, einige fein gehackte und in Butter gar geschwitzte Chalotten, eine gute Handvoll fein gehackter Petersilie und eine Prise gestoßenen schwarzen Pfeffer. Man rührt Alles gut durch und bestreicht inwendig die Keule damit. Alsdann schneidet man von einer nicht zu stark geräucherten und halb

gar gekochten Ochsenzunge runde Scheiben, legt solche auf den ausgeschmierten Braten herum, schlägt ihn von beiden Seiten zusammen und nähet ihn mit feinem Bindfaden, vermittelst einer Packnadel, zu. Nun legt man die Keule in eine kräftige Braise mit vieler Bouillon, so daß die Keule ganz darin bedeckt ist, giebt unten und oben auf den Casserolle-Deckel Feuer, und läßt sie 3 volle Stunden kochen. Wenn man die Keule beim Herausnehmen auch etwas mürbe findet, so muß dieses sein, weil sie nachher kalt desto zarter ist. Man sucht den Bindfaden heraus zu bringen, und läßt sie in der Braise kalt werden. Dann hat man schon ½ Quartier Consommé, wie Seite 8 № 26. beschrieben, auf einer Schüssel in Bereitschaft, nimmt nun die Keule aus der Braise, reinigt sie von allem Fett und garnirt sie mit der auf der Schüssel kalt gewordenen Consommé nach Belieben.

№ 23. Kalbskeule mit der Pickelsauce.

Man nimmt von einem guten fetten Kalbe beide Keulen nebst Rücken, läßt selbige zusammen, schneidet und hackt solche zurecht wie ein Rehzimmer, klopft sie nun tüchtig und legt sie dann in eine angefertigte Marinade von ⅔ Essig, ⅓ Wasser und Gewürz. Nach zwei Tagen nimmt man sie dann heraus, schneidet vorsichtig die Haut herunter und spickt sie dann mit feinem rothen Speck wie ein Reh, läßt sie dann am Spieße unter fleißigem Begießen recht saftig braten, und giebt bei Tisch eine Pickelsauce dazu, wozu man von der ausgelaufenen Jüs unterm Braten mit nimmt. Die Pickelsauce findet man unter Saucen beschrieben.

№ 24. Kalbskeule en Damier.

Hiezu sind die ungefähr 12 bis 16 ℔ schweren Keulen die besten. Man löset den Knochen behutsam heraus, schneidet aber die Keule nicht zu weit auf, sonst fallen die Scheiben hernach beim Tranchiren aus einander, und spickt nun mit einem spitzen Messer die innere Seite, wo der Knochen herausgelöset ist, mit folgenden Sachen, als: fingerlangen und dicken Stücken rohen Schinken, die in gestoßenem Pfeffer umgewendet werden, ganzen Chalotten, Trüffeln, Murcheln und Champignons, man darf aber die

äußere Seite nicht durchstechen. Nun legt man die Keule in eine tiefe Schale und giebt eine halbe Flasche Rum und etwas Salz darauf, deckt die Schale fest zu und läßt es 2 Tage und 2 Nächte so stehen. Dann nimmt man die Keule heraus und näht sie fest mit Bindfaden zusammen, setzt sie nun mit kräftiger Bouillon und dem Rum, worin sie gelegen, in einer nicht zu großen Casserolle auf's Feuer, sonst muß zu viel Brühe darauf gegeben werden, und läßt sie nun langsam gar kochen. Dann benutzt man den Stand zur Sauce, die zur Keule gegeben wird. Man kann nun eine Trüffeln- oder Champignons-Sauce dazu nehmen, doch muß sie sehr kräftig sein. Wenn die Keule angerichtet wird, so zieht man den Bindfaden heraus, giebt etwas von der Sauce darüber und die übriggebliebene Sauce in der Sauciere dabei.

№ 25. Kalbsbraten am Spieße.

Einen Kalbsbraten mit der Niere von einem fetten Kalbe, das schon einige Tage geschlachtet ist, klopft man auf beiden Seiten der Keule recht tüchtig. Alsdann zieht man auf der obern Seite, wo die Niere nicht sitzt, die Haut ab, spickt sie recht fein und bringt sie an den Spieß. Nun schmilzt man ½ ℔ Butter, giebt solche in die Bratpfanne, die sich in der Maschine befindet, und wenn der Braten anfängt zu schäumen, so wirft man eine kleine Handvoll Salz darüber und läßt ihn dann in 2 bis 3 Stunden, je nachdem der Braten groß ist, unter fleißigem Begießen, damit er saftig wird, gar werden. Beim Anrichten legt man die gespickte Seite oben auf. Man füllt zu der Sauce noch einige Löffel voll Jüs oder doch gute Bouillon, läßt sie unter beständigem Rühren gut durchkochen und giebt von der Sauce etwas über den Braten, die andere aber in einer Sauciere dabei.

№ 26. Kalbsbraten im Topfe.

Der Kalbsbraten mit der Niere wird, nachdem er geklopft und gespickt ist, in einen Topf, worin ½ ℔ braun gemachte Butter und einige Scheiben Speck befindlich, gelegt, jedoch so, daß die gespickte Seite oben kommt. Alsdann giebt man unten und oben Feuer, unten aber weniger, begießt ihn auch gleich, damit er nicht trocken

wird, und muß er gleich mit einer kleinen Handvoll Salz bestreuet werden. Man läßt ihn nun unter fleißigem Begießen braun werden. Da man einen gespickten Braten nicht gern umwendet, so erfordert er immer etwas längere Zeit, bis er braun wird, auch muß man ihn immer in dem Topfe hin und her schieben, damit er sich nicht ansetze, wodurch die Haut herunter geht. Ist er nun braun genug, so giebt man einige Löffel voll kochenden Wassers darunter, und wenn es verkocht ist, so giebt man nach und nach ein wenig Wasser dazu. Man läßt ihn in 2 bis 2½ Stunden, unter öfterem Begießen, langsam gar werden. Wenn er angerichtet wird, so giebt man etwas Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 27. Kalbsbraten im Topfe auf andere Art.

Die Keule von einem alt geschlachteten Kalbe, welche ungefähr 9—10 ℔ wiegt, wird recht tüchtig auf beiden Seiten geklopft und gespickt. Dann läßt man in einem Bratentopf ½ ℔ Butter braun schmelzen, legt die Keule dazu, und muß sie bei gelindem Feuer auf beiden Seiten hellbraun werden, salzt sie auch während des Braunwerdens. Da der Braten gespickt ist, so darf er nicht umgewendet werden. Man nimmt dann unter dem Topfe alles Feuer weg und giebt nur glühende Asche darunter, oben auf dem Deckel aber glühende Kohlen, und läßt ihn unter fleißigem Begießen gar und krustig werden. Nun nimmt man den Braten heraus, füllt alles Fett von der Sauce, giebt noch einige Löffel voll guter Bouillon dazu, läßt sie durchkochen und richtet den Braten damit an.

№ 28. Kalbfleisch, braun, mit Speck.

Man hauet eine gute Kalbsbrust in Stücke und legt sie in Wasser, schneidet eine Portion Speck in Würfel, läßt ihn braun braten, und rührt dann etwas Mehl dazu, daß es in dem Speck braun röste. Nun legt man das Fleisch in den gebratenen Speck, und läßt es darin braun werden, gießt dann etwas Bouillon oder Wasser darauf, thut einige Champignons, Salz und Citronenscheiben daran und läßt es gar schmoren. Wenn man will, kann man auch einige Kappern daran geben.

№ 29. Fricandeaux von Kalbfleisch.

Man schneidet aus einer Kalbskeule Stücke wie eine Hand groß, spickt sie fein und macht in einer Casserolle ein gutes Stück Butter braun, legt einige kleine Scheiben Speck und einige Scheiben rohen Schinken und 2—3 kleine Chalotten hinzu. Man legt nun die Fricandeaux darauf und wenn solche auf dem Feuer angezogen sind, so giebt man so viele Bouillon darauf, daß sie zur Hälfte darin liegen, und läßt sie damit bei gelindem, von oben und unten gemachtem Feuer 2 Stunden unter fleißigem Begießen langsam kochen. Wenn die Fricandeaux dann mürbe genug sind, so nimmt man sie heraus und füllt alles Fett von der Sauce ab, füllt noch Jüs oder Bouillon hinzu und läßt damit das Angesetzte in der Casserolle loskochen. Dann giebt man 1 Löffel voll Kappern und wer es gern säuerlich mag, auch einige Tropfen Citronensaft hinzu. Sollte die Sauce nicht semig genug sein, so kann man auch einen Löffel voll Mehl in Butter braun machen und mit der Sauce durchkochen lassen.

№ 30. Fricandeaux à la Glace.

Aus einer Kalbskeule werden 3 Fricandeaux geschnitten, abgehäutet und gespickt, alsdann in eine Casserolle gelegt und heißes Wasser darauf gegossen, damit sie zusammen ziehen. Nachdem dies geschehen, wird das Wasser abgegossen und etwas Jüs und weiße Bouillon nebst Salz darauf gegeben. Nun setzt man sie auf's Feuer, läßt sie eine gute Couleur erhalten und gar werden. Zuletzt giebt man auf den Deckel Feuer, begießt sie fleißig mit der Braise, damit sie recht schön glasiren, doch muß man aufpassen, daß sie nicht anbrennen. Man giebt eine Olivensauce oder eine Sauerampfersauce dazu.

№ 31. Roulade von Kalbfleisch.

Zu diesen Rouladen nimmt man das schiere Fleisch aus der Keule, schneidet davon handgroße und fingerdicke Scheiben, klopft sie mit einem platten Holze, macht die Seite 316 № 1. beschriebene Kalbfleisch-Farce und streicht sie mit einem Messer auf die Roulade. Diese rollt man nun auf und umwindet sie mit einem Faden, setzt sie in gute Braise, worin sie in 1 bis 1½ Stunde gar werden.

Man giebt eine Trüffelnsauce dabei, wozu man den Satz der Braise, von der aber alles Fett abgefüllt sein muß, mit anwendet. Beim Anrichten nimmt man die Fäden von den Rouladen wieder ab.

№ 32. Roulade von Kalbfleisch auf andere Art.

Hiezu nimmt man das Stück von der Brust bis an die Keule, lös't alle Knochen heraus, schneidet die innere Haut davon und klopft es tüchtig mit einem Holze. Dann hackt man eine gute Portion Petersilie, Pfannekuchenlauch, Dragon, Pimpinelle und andere feine Kräuter recht fein, streut dieselben nebst Salz, Pfeffer und Muskatennuß auf das Fleisch. Nun schneidet man 1 ℔ Leberwurst, nachdem die Haut abgezogen ist, der Länge nach in 4 Theile, legt sie auf das Fleisch, immer ein paar Finger breit von einander die Streifen, und streut von 6 hart gekochten Eiern das Gelbe, in nicht zu kleine Stücke gebrochen, über das Fleisch, rollt dieses fest auf, daß aber nichts von den aufgelegten Sachen verschiebt, nähet es zusammen und bewickelt es noch mit Bindfaden, wenn ja der Nähfaden reißen sollte. Dann legt man die Roulade in einen Schinkenkessel, fügt 3 Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Nelken, Nelkenpfeffer, Pfeffer und Salz dazu, wie auch 4 Kalbsfüße und die ausgelös'ten Knochen. Das Gewürz darf aber erst dann hinzu, wenn das Fleisch und die Kalbsfüße abgeschäumt sind. Wenn die Roulade gar ist, nimmt man sie heraus, aber ja recht vorsichtig, damit sie nicht durchbricht, und legt sie zwischen 2 Bretter, beschwert dieselben etwas und läßt die Roulade kalt werden. Die Brühe läßt man noch mit den Scheiben einer Citrone oder etwas Essig einkochen und fügt etwas recht kräftige Bouillon dazu nebst ½ Quartier Weißwein. Nun schmeckt man nach Salz und Säure, nimmt das Fett davon und giebt von einigen Eiweiß den Schnee dazu und läßt es durch einen Geléebeutel laufen, bis es klar ist. Sollte es gar zu hell sein, dann giebt man etwas gebrannten Zucker (Couleur) dazu; 2 Quartier Gelée muß man aber haben. Nun läßt man etwas Gelée in einer Form oder Kumme kalt werden, legt einige Citronenscheiben und von der Roulade, welche in nicht zu dünne Scheiben geschnitten ist, darauf und muß danach sehen, daß die Scheiben nicht

gar zu fest auf einander zu liegen kommen, damit Gelee dazwischen kann. Wenn Alles hineingepackt ist, wird Gelee darauf gegossen und dann zum Kaltwerden hingestellt.

Hiezu gehört die unter Saucen angegebene Sauce zu Fleisch-Roulade.

№ 33. Kalbfleisch in Gelee.

Hiezu nimmt man das Vorderviertel von einem Kalbe, schneidet es in Stücke, wie zu Fricassee, setzt es mit 4 Kalbsfüßen und Wasser auf's Feuer und schäumt es ab, giebt Salz, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, 2 Lorbeerblätter, 2—3 Zwiebeln dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdann giebt man eine in Scheiben geschnittene Citrone, und so viel Essig dazu, daß es angenehm sauer schmeckt. Nun nimmt man das Fleisch heraus, sucht das Gewürz davon, giebt die Sauce durch ein Tuch über das Fleisch und läßt es kalt werden. Man kann dieses Fleisch länger vorräthig haben, wenn man es in einen Steintopf giebt.

№ 34. Kalbfleisch mit Austern.

Man nimmt hiezu das Fleisch aus der Keule, schneidet es in dünne Scheiben, klopft es mürbe, giebt es auf eine Schüssel nebst etwas Butter, Salz, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblüthe und Austern. Das Fleisch bestreuet man mit dem Gewürz und Salz, legt die Butter unter die Austern und zwischen das Fleisch und läßt es zugedeckt langsam schmoren. Wenn es gar ist, nimmt man es aus dem Ofen, streut ein wenig Semmelkrumen dazu, wenn es nicht rund genug sein sollte, und drückt etwas Citronensaft darüber.

№ 35. Kalbfleisch mit Kappern.

Hiezu gehört schieres Kalbfleisch aus der Keule. Man schneidet davon fingerdicke Scheiben, klopft sie mürbe, spickt jedes Stück mit fein geschnittenem Speck und wendet sie in etwas Mehl und Salz um. Nun setzt man eine Casserolle mit Butter auf's Feuer, und wenn selbige gelbbraun ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es gelbbraun schwitzen. Dann füllt man starke Bouillon, worin eine klein geschnittene Zwiebel, einige Pfeffer- und einige Nelkenpfefferkörner sich befinden, darauf, und läßt es darin weich und bis die Sauce semig genug ist, kochen.

Dann giebt man einige Löffel voll Kappern, wie auch einige Tropfen Citronensaft hinzu.

№ 36. Filets von Kalbsbraten.

Man schwitzt 2 Messerspitzen voll Mehl in 4 Loth Butter und giebt dazu gute Bouillon, und von dem Kalbsbraten einige Löffel voll Jüs, einen Löffel voll Kappern, etwas Citronenschale, wie auch Scheiben davon und gestoßene Muskatenblüthe. Wenn dieses kocht, so rührt man es mit Eigelb ab und schneidet den Kälberbraten in sehr feine Scheiben, viel feiner aber als einen Messerrücken, legt diese in die heiße Sauce und schüttet solche damit um, setzt sie aber nicht mehr auf's Feuer, sonst werden sie hart.

№ 37. Kalbs-Priesen (Schweser) in der Braise.

6 Stück recht große Priesen werden, nachdem sie gewaschen, in kochendem Wasser steif gemacht, und wenn die Haut abgezogen und die Sehnen herausgelöset sind, mit feinem Speck gespickt. Dann legt man in eine nicht zu große Casserolle, worin die Priesen so eben bei einander liegen können, ein gutes Stück Butter, nebst einigen Scheiben rohen magern Schinken, eine halbe in Würfel geschnittene Petersilienwurzel, 6 Stück Nelken und 2 Stück Chalotten. Nun schneidet man wie eine Hand groß, sehr dünne Scheiben Speck, wickelt jede Priese in eine der Speckscheiben, legt sie in die Casserolle, giebt gute Bouillon darauf, und läßt sie in einer kleinen halben Stunde darin gar werden. Alsdann schwitzt man etwas Mehl in Butter und nachdem man das Fett von der Braise rein abgenommen hat, giebt man diese durch ein Sieb zu dem geschwitzten Mehl, und läßt sie aufkochen. Dann kommen noch 24 von den Bärten gereinigte und steif gemachte Austern, so wie auch das Austernwasser und einige Citronenscheiben und Muskatenblüthe dazu. Man läßt es damit recht heiß werden und richtet es an.

Man kann auch die Kalbspriesen bloß mit Bouillon oder Jüs ansetzen, sie schön braun einkochen lassen und sie dann herausnehmen. Zu dem Angesetzten in der Casserolle gießt man noch etwas Bouillon, läßt sie eben braun kochen und giebt sie über die Priesen.

№ 38. Kalbs-Kopf zu kochen.

Der Kopf muß recht sauber geputzt und gewaschen sein, dann bringt man ihn mit so vielem Wasser, daß er damit bedeckt ist, zu Feuer, schäumt ihn recht gut ab, giebt dann 4 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 18 Nelken- und 18 schwarze Pfeffer-Körner, wie auch eine Handvoll Salz dazu. Man läßt ihn 3 Stunden kochen, dann hebt man ihn aus dem Wasser und giebt die unter Saucen beschriebene Rosinen-Sauce oder eine kalte Sardellen-Sauce dazu.

№ 39. Kalbs-Gehirn mit der Sauce.

Das Gehirn wird in Wasser blanchirt und die Haut sorgfältig davon abgezogen. Dann giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, etwas Mehl und eine fein gehackte Chalotte noch dazu, und wenn es einige Minuten geschwitzt hat, so legt man das Gehirn dazu und läßt es noch etwas mit durchschwitzen. Auch thut man einige Löffel voll guter Jüs und schwarzen gestoßenen Pfeffer dazu; hiermit muß es einige Minuten durchkochen. Man giebt zuletzt 1 bis 3 Löffel voll Kappern noch daran.

№ 40. Kalbs-Gehirn auf Brodschnitten.

Man röstet fingerdicke Weißbrodscheiben auf beiden Seiten hellbraun. Alsdann macht man eine Farce von abgehäutetem Kalbsgehirn, das man mit Butter und einer fein gehackten Chalotte geschwitzet hat. Hiezu giebt man etwas in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte, auch etwas geriebene Weißbrodkrumen, Muskatenblüthe, eine Prise gestoßenen Pfeffer und Salz, setzt solches auf Kohlenfeuer und rührt es in 10 Minuten gar. Wenn es sich abgekühlt hat, so fügt man noch hinzu 2 vorher etwas geschlagene Eier. Man bepinselt nun die gerösteten Semmelscheiben mit Eigelb, streicht mit einem Messer die Farce darauf, überzieht sie mit Eigelb, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, und backt sie in einer Eierkuchenpfanne in heißer Butter. Man giebt eine Sardellen-Sauce, die unter Saucen angezeigt, dabei.

№ 41. Kalbs-Kaldaunen mit weißer Sauce.

Man muß dahin sehen, daß solche von einem recht fetten Kalbe sind. Man reibt sie recht tüchtig mit Salz

durch, bis nichts Schleimiges mehr darauf ist, wäscht sie mehrere Male ab. Dann setzt man sie mit Wasser und Salz auf's Feuer, schäumt sie gut ab, läßt sie in 3 Stunden gar kochen und schneidet sie dann in kleine Stücke. Nun schwitzt man einen halben Löffel voll Mehl mit einer fein gehackten Chalotte in einem Stück Butter, giebt solches in die Casserolle und giebt so viel von der Brühe, worin die Kaldaunen gekocht sind, darauf, als man zur Sauce nöthig hat. Hiezu thut man noch eine kleine Hand voll fein gehackter Petersilie und eine gute Prise Muskatenblüthe, und wenn es kocht, so giebt man die geschnittenen Kaldaunen dazu, und läßt es zusammen aufkochen.

№ 42. Kalbs-Kaldaunen mit brauner Sauce.

Nachdem man die Kaldaunen, wie oben angegeben, gehörig gereinigt hat, kocht man sie gar und schneidet sie in Stücken. Dann macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, thut es in die Casserolle, giebt etwas von der Bouillon, worin die Kaldaunen gekocht sind, und Weinessig nach Geschmack darauf, wie auch 2 bis 3 ganze Nelken, etwas Zucker und gar gekochte Rosinen, welches man zusammen aufkochen läßt. Nun schüttet man die Kaldaunen auch dazu, und wenn sie einige Male durchgekocht sind, so sind sie fertig.

№ 43. Lungen-Haché, weiß, mit Schwemm-Klümpen.

Man läßt Lunge und Herz nach № 44. in 3 Stunden gar kochen, giebt aber nicht zu viel Wasser darauf, weil man die Brühe davon zur Sauce anwenden muß. Dann schneidet man Beides in kleine Stücke, schwitzet einen kleinen Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter, thut es in die Casserolle, und gießt so viel von der Brühe, worin die Lunge gekocht, darauf, als man glaubt Sauce benöthigt zu sein. Nun kommt noch dazu eine kleine Hand voll fein gehackter Petersilie, eine Prise Muskatenblüthe, läßt dieses aufkochen, und giebt man die in feine Stücke gehackte Lunge auch hinzu, und wenn es einige Mal durchgekocht hat, versucht man nach Salz. Dann rührt man es mit Eidottern ab und drückt etwas

Citronensaft dazu. Man legt die nach Seite 60 № 8. schon verfertigten und in Wasser abgekochten Schwemm-Klümpe um die angerichtete Lunge herum.

№ 44. Haché von Kalbslunge, braun.

Von der Lunge und dem Herzen schneidet man die Gurgel ab, setzt sie mit Wasser auf's Feuer, schäumt sie gut ab, wirft Salz daran und läßt sie in 3 Stunden gar kochen. Dann nimmt man sie heraus, macht alle Sehnen und Häute davon, und hackt sie ganz fein. Nun macht man einen Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, thut solches in eine Casserolle, giebt dann von der Sauce, worin die Lunge gekocht, wie auch ein Glas Wein, etwas Essig nach Geschmack, Citronensaft, 4 Loth blanchirte und gar gekochte Corinthen, etwas Zucker und Salz dazu, läßt es aufkochen und giebt die gehackte Lunge und das Herz dazu, womit es noch einmal aufkochen muß.

№ 45. Kalbsleber in der Braise.

Von einem großen fetten Kalbe nimmt man die Leber, häutet sie ab und schneidet die groben Sehnen heraus, durchzieht sie dann mit grobem Speck, den man in fein gehackten Chalotten, gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer umwendet, spickt sie oberwärts mit fein geschnittenem Speck, und macht sie in einer, Seite 6 beschriebenen Braise in einer guten halben Stunde gar. Dann nimmt man sie heraus, und nachdem man das Fett von der Braise genommen, giebt man den Satz durch ein Sieb, fügt einen Löffel voll Jüs, einen halben Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls, wie auch eine halbe Tasse voll Kappern und etwas Citronensaft hinzu, läßt die Sauce einige Male durchkochen und richtet sie über die Leber an.

№ 46. Geschmorte Kalbsleber.

Hiezu ist eine Leber von einem frisch geschlachteten großen Kalbe am besten. Man wäscht das Blut davon, häutet sie ab, und nimmt die Sehnen, so viel als möglich, heraus. Dann legt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Milch, damit das Blut herausziehe, und wischt man sie nachher mit einem reinen Tuche ab. In die Leber schiebt man so

vielen, einen Finger lang und dick geschnittenen, in gestoßenem Nelkenpfeffer umgewendeten Speck hinein, als man nur irgend darin anbringen kann. Nun giebt man Butter in eine Casserolle, und wenn selbige braun und recht heiß ist, legt man die Leber hinein und läßt sie gelbbraun werden. Alsdann nimmt man sie wieder heraus und thut in die Butter einen zinnernen Löffel voll Mehl, läßt es einige Mal durchschwitzen, giebt auch eine Kelle voll guter Bouillon dazu, und wenn es heiß ist, legt man die Leber abermals hinein und fügt noch eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, 2—3 Gewürznelken und einige Pfefferkörner hinzu. Man giebt oben und unten Feuer und läßt die Leber eine gute halbe Stunde bei gelindem Feuer kochen, versucht nun ob noch Blut herauskommt, und ist dies nicht der Fall, so ist selbige gut. Man giebt dann noch einige Löffel voll Kappern und etwas Citronensaft dazu und richtet sie an.

№ 47. Gespickte Leber.

Hiezu ist ebenfalls eine Leber von einem frisch geschlachteten großen Kalbe am besten. Nachdem solche wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt, aus der Milch genommen, wird sie mit fein geschnittenem Speck, wie man zum Spicken bei einem Hasen anwendet, ganz gespickt. Dann legt man ¼ ℔ frischer Butter in eine Casserolle, und wenn selbige geschmolzen, giebt man ¼ Quartier Milch, wie auch etwas Salz hinzu, legt die Leber hinein, macht oben auf dem Deckel und unter der Casserolle Feuer, und muß sie nun ½ Stunde langsam braun braten. Wenn sie anfängt braun zu werden, bestreuet man sie mit gestoßenem Pfeffer, welches ihr einen guten Geschmack giebt, und läßt sie hiemit noch ein wenig braten. Nun versucht man, ob noch Blut herauskommt, und ist dies nicht der Fall, so setzt man sie sogleich vom Feuer, denn sie darf nicht zu trocken werden.

№ 48. Gespickte Leber auf andere Art.

Man läßt ¼ ℔ Butter braun werden, legt einige Speckscheiben hinein, nebst etwas Pfeffer, Nelkenpfeffer, Nelken, 2 Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln und Salz. Darauf legt man eine abgezogene und gespickte Kalbsleber;

wenn sie auf beiden Seiten braun ist, giebt man ½ Quartier Bier darunter und läßt sie gar kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, giebt etwas Mehl und Weinessig dazu, läßt es zusammen durchkochen, streicht die Sauce durch ein Sieb, giebt sie über die Leber und bringt sie zu Tische.

№ 49. Gebratene Kalbsleber mit Sardellen-Sauce.

Die Leber wird zu Anfang eben so behandelt, wie in № 48. angezeigt, dann wird sie in gute fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl umgewendet, und in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, aber ja nicht hart gebraten. Nun nimmt man sie aus der Pfanne, und zu der in der Pfanne befindlichen Butter giebt man etwas gute Bouillon, eine fein gehackte Chalotte, 6 bis 8 Stück fein gehackte und von den Gräten gereinigte Sardellen, wie auch einige Pfeffer-Körner, läßt dieses ein Mal aufkochen, legt dann die Leber hinein, damit sie recht heiß darin werde, und richtet sie nachdem an.

№ 50. Gebratene Kalbsleber mit Wachholderbeeren.

Nachdem man von einem frisch geschlachteten guten Kalbe die Leber abgehäutet und die Sehnen herausgeschnitten hat, schneidet man sie in gute daumdicke Scheiben, wendet sie in Mehl, etwas Salz und schwarzem Pfeffer um und bäckt sie in heißer Butter mit einigen Speckscheiben auf beiden Seiten in einer guten Viertel-Stunde gar. Man achte aber darauf, daß sie nicht trocken werde, sondern inwendig noch etwas röthlich bleibe. Dann setzt man sie vom Feuer, giebt in eine kleine Pfanne Butter, und wenn solche recht heiß ist, so füllt man eine Hand voll geriebener Semmel-Krumen und 12 Stück gestoßene Wachholderbeeren dazu. Dieses röstet man so lange auf Kohlenfeuer, bis die Semmelkrumen anfangen gelblich und hart zu werden. Dann schüttet man es zu der Leber, und läßt es eine Minute zusammen durchbraten, damit die Leber Geschmack von den Wachholderbeeren bekomme. Hat man Jüs vorräthig, so kann man 2 bis 3 Löffel voll zuletzt hinzu geben, aber die Leber dann gleich

anrichten, weil sonst die Semmelkrumen wieder weich werden würden.

№ 51. Haché von Kalbsbraten, weiß.

Wenn man Ueberreste von Kalbsbraten hat, so kann man dieselben recht gut hiezu anwenden. Man hackt sie recht fein. Dann schwitzet man einen halben Löffel voll Mehl mit 2 fein geschnittenen Chalotten in Butter, giebt gute Bouillon darauf, und hat man frische Champignons, so nimmt man auch einige dazu, sonst aber trockene, die vorher erst klein geschnitten, ausgewässert und gar gekocht sein müssen, einige Löffel voll Kappern, Muskatenblüthe, Citronenschale und Citronensaft, ein Glas Wein und etwas Salz, welches Alles zusammen aufkochen muß. Dann schüttet man den gehackten Braten hinzu, und läßt ihn so eben mit aufstoßen, rührt ihn nun mit einigen Eidottern ab, und giebt ihn schnell zu Tisch.

№ 52. Haché von Kalbsbraten, braun.

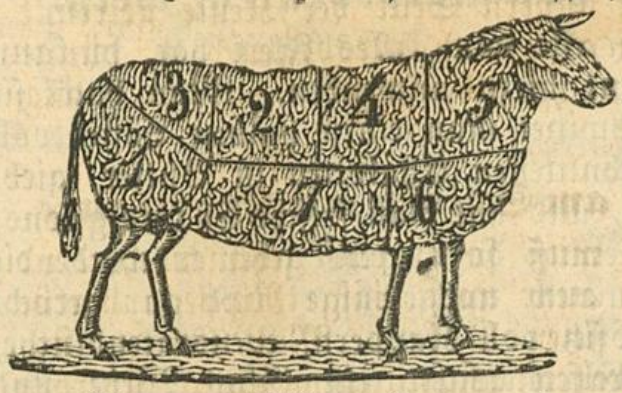
Wenn der Braten fein gehackt ist, so macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, thut es in die Casserolle, giebt gute Jüs, und sollte man die nicht haben, Bouillon darauf, und hat man Soja vorräthig, so nimmt man hievon einen guten Löffel voll, und fügt noch hinzu 3 bis 4 Stück gut ausgewässerte und fein gehackte Sardellen, 2 Löffel voll Kappern, einige Nelken, eine fein gehackte Chalotte und Citronensaft nach Geschmack, läßt dieses zusammen aufkochen, thut den Braten dazu, und wenn Alles aufstößt, so nimmt man es sogleich vom Feuer und richtet es an.

№ 53. Gebackene Kalbsfüße.

Eine Portion Kalbsfüße werden blanchirt und gar gekocht, doch nicht zu mürbe. Alsdann werden die Knochen herausgebrochen und schickliche Stücke davon geschnitten. Einige Eier werden geschlagen, die Kalbsfüße darin umgekehrt, mit Zwiebackskrumen und Salz bestreut und in brauner Butter gelbbraun gebacken.

C. Lamm- und Hammelfleisch.

Ein Hammel wird, wie nachstehend bezeichnet, zerlegt:



1. Die Keule, 2. die Lanke oder kurze Rippen, 3. die dicke Lanke, 4. dicke Hals-Rippen, 2, 3 u. 4 doppelt der Rücken, 5. der Knochenhals, 6. das Schulterblatt, 7. die Brust, 8. die Knorpelbrust.

Eine gefüllte Hammel- oder Lamm-Brust ist, wenn der Rückenknochen vor der Zubereitung gehörig zertheilt worden, so zu zerlegen, daß immer die gegenüberliegenden Rippentheile zugleich mit der Füllung, oder wenn dickes Fleisch darauf befindlich und erst eine Scheibe davon abgeschnitten ist, damit tranchirt werden.

Einen Hammelrücken zertheilt man so, daß die Scheiben dem Rückgrat entlang von oben an bis auf den Knochen quer abgeschnitten und große Stücke einmal getheilt werden. Alle Scheiben müssen glatt und dünne sein. Von einem Hammelrücken werden auch alle Rippenknochen am Rückgrate abgebrochen. Zuvor muß aber alles Fleisch von den Rippen abgelöset sein. Dann wird der Hammelrücken wie ein Hasenrücken in Stücken durchgeschnitten oder gebrochen.



Eine Hammelkeule von einem gemästeten Hammel, die auf der äußern Seite des Beins liegend, wie es die Figur zeigt, auf den Tisch zu bringen ist, wird so tranchirt, daß man zuerst Scheiben nach a bis b zu abschneidet, und jeder etwas Fett beilegt. In der Nähe des Knies liegt ein Fettklumpen (Englisch des Papstes Auge popes eye) und in dieser Gegend ist bei dem fetten Hammel das beste Fleisch. Mehr Jüs enthaltende

und etwas fettere Stücke liegen in der Richtung f-e, aber auch in der von c-d sind gute Scheiben zu finden. Wenn das Fleisch von dieser Seite genommen ist, so können noch gute Scheiben von der äußern Seite der Keule getrennt werden. Daselbst muß aber auch alles Fleisch in dünne Scheiben bis auf die Knochen abgeschnitten mit ein wenig Fett vorgelegt werden.

№ 1. Lammbraten am Spieße mit Kraftsauce.

Der Lammbraten muß so zurecht gehauen werden, daß an beiden Keulen auch noch einige Rippen, worin die Niere sich befindet, sitzen bleiben. Man bringt ihn, nachdem er mit in Streifen geschnittenem Speck überher gespickt ist, wie einen Rehbraten an den Spieß, und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in einer Stunde gar werden. Wenn er anfängt zu schäumen, wird er gesalzen. Beim Anrichten nimmt man die unter Saucen bezeichnete Kraftsauce dazu.

№ 2. Lammbraten mit Sardellen.

Man hauet die beiden Keulen von einem Lamme, wie zum Rehzimmer, doch nicht zu lang, so daß sie gut in eine Casserolle passen, durchzieht den Braten mit ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen und in Spalten geschnittenen Chalotten, setzt ihn in eine Braise, die Seite 7 beschrieben, und läßt ihn in ¾ Stunden darin gar werden. Wenn er abgekühlet ist, so nimmt man ihn heraus und bestreicht ihn einen guten Finger dick mit der, Seite 316 № 1. beschriebenen Kalbfleisch-Farce, legt ihn wieder in die Braise, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt die Farce in ¼ Stunde gar werden. Man giebt eine Sardellen-Sauce mit Kappern, wozu man den Satz der Braise, von der alles Fett abgenommen wird, mit benutzt, dabei.

№ 3. Lammbraten mit Parmesan-Käse.

Von einem alt geschlachteten großen Lamme nimmt man die Keule und macht sie in einer Stunde in einer Braise, wie № 25. Seite 7 angezeigt, gar. Man legt sie dann in eine gut verzinnte Tortenpfanne, giebt den Satz der vom Fett gereinigten Braise durch ein Sieb

darunter, und überzieht sie mit einem dicken Guß, der auf folgende Art bereitet wird: Einen guten Löffel voll Mehl rührt man mit einer Tasse kalter Bouillon klar, setzt es mit ¼ ℔ Butter, 4 Stück ausgewässerten und fein gehackten Sardellen, einer fein gehackten Chalotte und 4 ganzen Eiern, auf gelindes Feuer und rührt es so lange gut durch, bis daß es ein dicker Brei wird, jedoch darf er nicht gar zu dick sein, denn er muß sich noch gut streichen lassen. Man überzieht, so dick als möglich, den Braten damit und streuet dann 2 bis 3 Loth geriebenen Parmesan-Käse darüber. Nun deckt man den Tortenpfannendeckel mit Kohlen darauf, und läßt ihn nur so eben etwas gelblich werden. Man giebt dazu eine gute Sardellen-Sauce, wozu der Satz der Braise mit benutzt wird.

№ 4. Lammbrust mit Sardellensauce.

Nachdem man die Brust mit Kalbfleisch-Farce, wie Seite 316 № 1. angezeigt, gefüllt, macht man sie in kochendem Wasser steif, spickt sie mit feinem Speck und läßt sie dann in einer guten Braise gar werden. Man nimmt dann alles Fett von der Braise, giebt den Satz durch ein Sieb, verfertigt davon eine Sardellensauce, wie unter Saucen angezeigt, richtet die Brust an und giebt die Sauce darüber.

№ 5. Gefüllte Lammbrust mit Sauerampfer.

Bei Füllung der Lammbrust wird eben so verfahren, wie bei der gefüllten Kalbsbrust (Seite 320) gezeigt. Zur Fülle bedient man sich der Kalbfleisch-Farce, die Seite 316 № 1. angegeben. Man legt dann die Brust in eine Casserolle, giebt Jüs und etwas fein geschnittenen magern rohen Schinken, wie auch einige Chalotten dazu, und läßt sie unter fleißigem Begießen in einer Stunde gar werden. Nun legt man sie auf den Sauerampfer, dessen Zubereitung man unter den Gemüsen, Seite 103 № 78. angezeigt findet.

№ 6. Hammelbraten am Spieße.

Eine gute Keule von einem Hammel, an welcher noch einige Rippen sitzen, wird auf beiden Seiten tüchtig

geklopft, und von der obern Seite die Haut abgezogen, dann mit in Scheiben geschnittenen Chalotten durchzogen, mit feinem Speck auf der obern Seite gespickt, und am Spieße in 2 bis 3 Stunden unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter gar gebraten. Auch muß der Braten, wenn er anfängt zu schäumen, gesalzen werden.

№ 7. Hammelkeule mit Kappern.

Von einem jungen, fetten, alt geschlachteten Hammel nimmt man die Keule und klopft sie auf beiden Seiten ½ Stunde. Dann setzt man eine Casserolle mit Wasser auf's Feuer, giebt in dieselbe Salz, einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer und einige Stangen Dragon. Wenn das Wasser kocht, so legt man die Keule hinein, läßt sie 3 Stunden auf schnellem Feuer kochen, damit sie saftig bleibe, hebt die Keule dann heraus, und ist sie gar, so giebt man die Sauce durch ein Sieb und füllet alles Fett rein ab. Nun schwitzet man einen guten Löffel voll Mehl in Butter, giebt die durchgegossene Sauce dazu, und wenn sie wieder kocht, so fügt man eine halbe Tasse voll Kappern, einige Citronenscheiben und eine Prise Muskatenblüthe hinzu, legt die Keule wieder hinein, läßt sie einige Male mit durchkochen und richtet sie an.

№ 8. Gespickte Hammelkeule mit Gurkensauce.

Eine gute Keule von einem alt geschlachteten Hammel klopft man auf beiden Seiten recht tüchtig, schneidet die Haut, so wie auch alles Fett davon, spickt sie auf der obern Seite recht fein, und läßt sie in einer guten Braise, wie Seite 7 № 25. angezeigt, in 3 Stunden gar werden. Dann hebt man sie auf der Braise und füllt alles Fett herunter. Den Satz giebt man durch ein Sieb und benutzt solchen zu der unter Saucen beschriebenen Gurkensauce. Beim Anrichten der Keule giebt man die Sauce darüber.

№ 9. Hammelkeule mit Gurkensauce auf andere Art.

Eine gute Keule von einem alt geschlachteten Hammel klopft man auf beiden Seiten recht tüchtig, setzt sie in

einer Casserolle auf's Feuer und giebt nur so viel Wasser darauf, daß es in einer kleinen Stunde darunter abgekocht sein kann. Dann läßt man die Keule in ihrem eignen Fette auf beiden Seiten schön braun werden und salzt sie. Nun giebt man so viel kochendes Wasser darauf, daß sie gut darin gar werden kann, und man auch noch etwas Sauce behält, fügt dann noch hinzu 2 Stück Chalotten, ein Lorbeerblatt, schwarzen und Nelkenpfeffer. Man legt nun unten und oben Feuer, und wenn die Keule gar ist, so nimmt man sie aus der Sauce, giebt 12 Stück geschälte, vom Kernhaus gereinigte, in 4 Theile geschnittene und ein Mal in Wasser übergekochte Gurken, wie auch 1 Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls dazu und läßt die Gurken völlig gar werden. Nun legt man die Keule wieder in die Sauce und läßt sie einige Male durchkochen. Zuletzt rührt man einige Löffel voll sauern Rahm, wie auch Weinessig nach Geschmack hinzu.

№ 10. Farcirte Hammelkeule.

Von einem guten, großen, alt geschlachteten Hammel nimmt man die Keule, an welcher keine Rippen mehr sitzen dürfen, und macht davon alles Fett ab, klopft sie auf beiden Seiten recht mürbe, schneidet sie dann auf der Seite, wo die Niere gesessen, der Länge nach auf und löset die Knochen heraus. Nun macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 316 № 1. beschrieben, bürstet und wäscht auch ¼ ℔ Trüffeln recht rein, schälet und schneidet sie in runde Scheiben, mengt sie zwischen die Farce und füllt die Keule damit an. Man nähet sie dann mit feinem Bindfaden zusammen, und macht sie in einer guten Braise, wie Seite 7 № 25. angezeigt, in 2½ bis 3 Stunden gar. Nun nimmt man sie aus der Braise, schneidet behutsam den Bindfaden von der Keule und glacirt sie, wie Seite 10 № 31. gezeigt. Von der Braise wird alles Fett abgenommen, und der Satz, den man durch ein Sieb gegeben, benutzt man zur Trüffelsauce, die unter Saucen beschrieben ist.

№ 11. Hammelkeule mit Sardellen.

Man nimmt die Keule von einem Hammel, der schon einige Tage geschlachtet ist, klopft sie auf beiden

Seiten recht tüchtig, und schneidet auch alles Fett davon. Dann wässert man ½ ℔ Sardellen, befreiet sie von den Gräten und schneidet ½ ℔ recht guten geräucherten Speck in fingerlange und kleine fingerdicke Streifen, sticht nun mit einem schmalen spitzen Messer etwas über einen Finger tief schräg in die Keule, legt ein Stück Speck und eine halbe Sardelle zusammen, wendet sie in gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer und einigen fein gehackten Chalotten um, schiebt Beides in die Oeffnung, die man mit dem Messer gemacht hat, und so fährt man fort, bis Speck und Sardellen alle hineingeschoben sind. Dann legt man die Keule in eine Casserolle, gießt nun so viel kochendes Wasser, daß sie so eben damit bedeckt ist, darüber, und fügt noch einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken- und schwarzen Pfeffer zu der Brühe. Nun giebt man unten und oben Feuer und muß sie bei fleißigem Nachsehen und Begießen in 3 Stunden gar werden. Zuletzt macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt solches nebst einigen Löffeln voll Kappern und Citronensaft nach Geschmack hinzu, läßt die Keule nochmals damit aufkochen und richtet sie an.

№ 12. Hammelkeule mit Sardellen-Brühe.

Die Keule von einem alt geschlachteten und gut gemästeten Hammel, wovon man alles Fett abgelöset, wird tüchtig geklopft, dann mit Sardellen, die man in gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer, wie auch fein gehackten Chalotten umgewendet, durchzogen, dann am Spieße gar gebraten und während des Bratens mit geschmolzener Butter fleißig begossen, die man nachher davon nimmt. Beim Anrichten giebt man eine kräftige Sardellensauce dabei.

№ 13. Hammelkeule à la Jardinière.

Man nimmt hiezu eine recht schöne fette kurzgehauene Hammelkeule, löset davon den kurzen Beinknochen ab, klopft sie tüchtig, setzt sie nun bedeckt mit Wasser und etwas Gewürz in einer Casserolle zu Feuer und wenn sie geschäumt ist, läßt man sie halbgar kochen. Dann giebt man nachstehende gut abgeputzte Gemüse daran: halb durchgeschnittene Savoyekohlköpfe, 4 Petersilien- und 4 gelbe

Wurzeln halb durchgeschnitten, 4 Kohlrabiköpfe, 2 kleine durchgeschnittene Steckrüben, 2 Sellerieköpfe und 2 weiße Zwiebeln. Hiemit läßt man nun die Hammelkeule völlig gar kochen, zerdrückt aber das Gemüse nicht beim Umwenden der Keule. Hiezu macht man eine weiße Kappernsauce, giebt die Keule auf eine Schüssel und garnirt das Gemüse umher, gießt nun einen Löffel voll Sauce über das Fleisch allein, und die übrige giebt man zu Tische dabei. Hat man Blumenkohl, so kocht man solchen allein ab, und legt ihn auch um die Keule.

№ 14. Hammelrücken wie Wildpret zu braten.

Man läßt sich von einem jungen, gut gemästeten Hammel den Rücken, wie ein Rehzimmer, aushauen, löset dann alles Fett davon, so daß nur das magere Fleisch darauf sitzen bleibt. Nun spickt man das Fleisch mit fein geschnittenem Speck und schlägt den Rücken in eine mit Essig angefeuchtete Serviette, worin man ihn mehre Tage, nach Beschaffenheit der Witterung, bis zum Gebrauche hangen läßt, jedoch wird das Anfeuchten der Serviette mit Essig alle Tage wiederholt. Man befestigt den Rücken dann wie einen Rehbraten am Spieße, und begießt ihn fleißig während des Bratens mit geschmolzener Butter, worin eine Chalotte gegeben. Auch streuet man beim Salzen des Bratens etwas gestoßenen Pfeffer darüber. Beim Anrichten wird zu der unter dem Braten befindlichen Sauce noch etwas Jüs gegeben.

№ 15. Hammelrücken wie Wildpret zu braten auf andere Art.

Man läßt sich von einem jungen, gut gemästeten Hammel den Rücken, wie ein Rehzimmer, aushauen, soll es aber für eine größere Gesellschaft sein, dann läßt man die beiden Keulen daran. Nun löset man alles Fett davon, legt das Fleisch in saure Milch, welche alle Tage frisch darauf gegeben wird, und läßt das Fleisch 3—4 Tage darin liegen. Alsdann spickt man den Braten mit Speck recht schön, brät denselben in brauner Butter, giebt gehörig Salz und dicken sauern Rahm darüber und sieht darnach, daß er ja recht saftig bleibt.

№ 16. Gefüllte Hammelbrust.

Aus einer alt geschlachteten Hammelbrust werden alle Knochen herausgelöset und mit einer guten Kalbfleisch-Farce, wie Seite 316 № 1. beschrieben, gefüllt, dann in einer Braise (Seite 7 № 25.) in 2 bis 2½ Stunden gar gemacht. Man nimmt sie dann aus der Braise, glacirt sie (Seite 10 № 31.) und giebt eine braune Kappernsauce dazu, die unter Saucen angezeigt, wozu man den Satz der Braise, von der man alles Fett genommen hat, benutzt. Beim Anrichten der Brust giebt man die Sauce dabei.

№ 17. Grillirte Hammelbrust.

Hat man eine gute Hammelbrust zur Suppe benutzt, so kann man sie nachher auf folgende Art gebrauchen. Wenn die Brust gehörig gar ist, und das Blatt sich darauf befindet, so löset man dieses ab und macht der Länge nach auf der Brust und dem Blatte mit einem Messer, einen Finger breit auseinander, Einschnitte, damit sie auf dem Roste besser durchbraten kann, wendet sie dann in geschmolzener Butter gut um, bestreuet sie mit Semmelkrumen, welche mit fein gehackten Chalotten, fein gehackter Petersilie, gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz vermengt sind, drückt die Krumen mit einem Löffel fest auf die Hammelbrust, legt sie auf den Rost, bestreicht sie vermittelst einer Feder mit geschmolzener Butter, und läßt sie in einer halben Viertel-Stunde auf beiden Seiten hellbraun werden. Man richtet sie nun an, und giebt eine braune Kappernsauce, wozu man auch einige fein gehackte Sardellen geben kann, dabei.

№ 18. Grillirte Hammelzunge.

Man setzt die Hammelzunge mit Salz, 1 Lorbeerblatt, schwarzem und Nelkenpfeffer, wie auch einer Chalotte und etwas Dragon zu Feuer, läßt sie gar kochen, zieht dann die weiße Haut herunter, kerbt sie in der Mitte, der Länge nach einige Male ein, und wendet sie in geschlagenem Ei und Semmelkrumen, worunter man fein gehackte Chalotten und etwas Salz gemengt hat, um. Man legt sie nun auf den Rost und bestreicht sie mit geschmolzener Butter, und wenn sie hellbraun ist,

so nimmt man sie herunter und giebt eine Sardellensauce, wie unter Saucen angezeigt, dabei.

№ 19. Hammel-Carbonaden.

Diese werden ganz so zurecht geschnitten, wie bei den Kalbs-Carbonaden, Seite 316, ausführlich beschrieben, dann gut auf beiden Seiten geklopft, in geschmolzener Butter umgewendet, und mit Semmelkrumen, worin sich eine fein gehackte Chalotte, gestoßener schwarzer Pfeffer und Salz befindet, bestreuet. Man läßt sie in einer kleinen Viertel-Stunde auf dem Roste unter fleißigem Bestreichen mit geschmolzener Butter, auf beiden Seiten hellbraun und gar werden.

№ 20. Hammel-Carbonaden auf andere Art.

Man schneidet sie zurecht, klopft und wendet sie in geschlagenem Ei um und bestreuet sie mit Semmelkrumen, worunter Pfeffer, gehackte Chalotten und Salz melirt ist. Dann giebt man Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, legt man die Carbonade hinein, läßt sie in ¼ Stunde gar werden und nimmt sie dann gleich aus der Pfanne. Nun giebt man zu der Butter einige Löffel voll guter Bouillon und 6 bis 8 gestoßene Wachholderbeeren, läßt Alles durchkochen, richtet die Carbonade an und gießt die Sauce darüber.

№ 21. Hammel- oder Kalbscoteletten mit Sauce.

Wenn die Coteletten, welche in Ei und Zwiebackskrumen umgekehrt sind, gar gebraten sind, nimmt man sie aus der Pfanne, läßt die abgefallenen Krumen und die braune Butter in der Pfanne, gießt gute Bouillon, so viel als man Sauce bedarf, dazu, kocht es einige Minuten, bis es eben ist, und fügt dann noch hinzu einige Löffel voll Kappern, eine Citronenscheibe und ein wenig Muskatenblüthe, läßt es damit durchkochen, und giebt dann die Sauce über die Coteletten.

№ 22. Hammel-Carbonaden mit Jüs.

Nachdem die Carbonaden gehörig zurecht geschnitten und mit einem kleinen Stücke Holz geklopft sind, giebt

man ein Stück Butter in eine Casserolle, läßt solche hellbraun werden, legt die Carbonaden hinein, damit sie auf beiden Seiten etwas anziehen. Nun thut man einige Scheiben klein geschnittenen magern Schinken, 2 bis 3 Stück Chalotten, einige Gewürz-Nelken und so viel Jüs darauf, daß sie gut darin gar werden können. Die Sauce muß so lange kochen, bis sie beinahe wie eine Glace wird. Man kann die Carbonaden mit dieser Sauce zum Gemüse geben, auch als Mittelschüssel mit einer Orangensauce anrichten.

№ 23. Beefsteak aus einer Hammelkeule geschnitten.

Die Hammelkeule muß von einem gut gemästeten Hammel und alt geschlachtet sein. Man nimmt nun zu dem Beefsteak am Besten das Stück, welches die Nuß heißt und ein rundes Stück Fleisch ohne Sehnen ist, auch die anderen schieren Stücke passen dazu, klopft und bratet sie eben so wie Beefsteaks, nur nicht so lange, auch gebratene Zwiebeln und Pfeffer werden dabei gegeben. Das übrige Fleisch von der Keule kann man etwas mit Salz und Salpeter einpöckeln, welches recht gut schmeckt, wenn Rüben damit gekocht werden.

№ 24. Ragout von Hammelbraten.

Dieses ist in der X. Abth. unter Ragouts beschrieben.

№ 25. Lamm- und Hammel-Fricassees

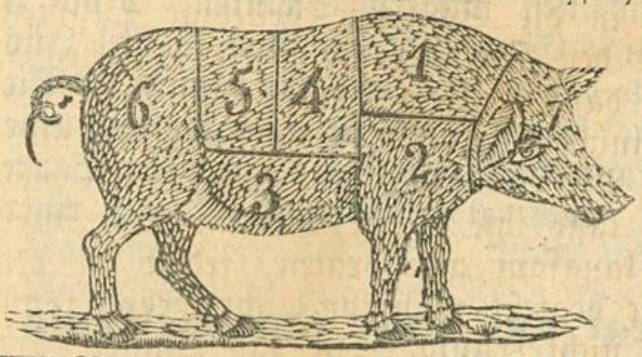
sind ebenfalls in der X. Abth. unter Fricassees angegeben.

№ 26. Geräucherte Hammelkeule.

Von einem gemästeten jungen Hammel nimmt man die Keule, reibt sie gut mit Salz ein und läßt sie 8 Tage damit liegen. Nach Verlauf dieser Zeit hängt man sie 8 Tage auf eine luftige Rauchkammer. Alsdann wird sie mit heißem Wasser abgewaschen und mit kaltem auf's Feuer gesetzt und bei gelindem Feuer in 3 Stunden gar gekocht.

D. Schweinefleisch.

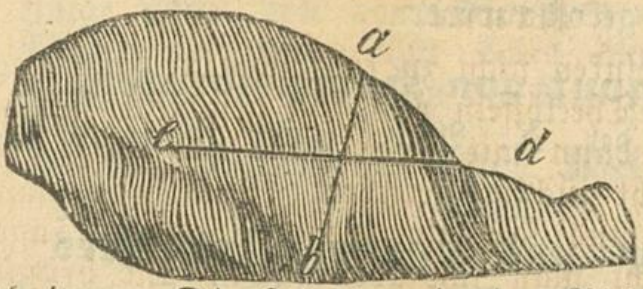
Ein Schwein wird, wie nachstehend bemerkt, zerlegt:



1. Die Vorrippen, 2. das Schulterblatt, 3. das Bauchstück, 4. die vordern Rippen, 5. die dicke Lanke oder das Mürbbratenstück, 6. der Schinken, 7. der Kopf.

Von einem Spanferkel schneidet man zuerst auf einer Seite, wenn es auf der andern liegt, das Blatt, dann den Schinken und darauf den Kopf ab. Liegt es aber auf dem Bauche, so kann man die beiden Blätter zuerst und dann den Kopf, darauf die Schinken trennen. Zunächst theilt man die Rippen und zerlegt die Schinken oder auch das Blatt nochmals, wenn solche Theile zu groß sind.

Gefüllte Schweinsrippen tranchirt man ähnlich, wie es bei der gefüllten Hammelbrust erwähnt ist.



Von einem gekochten Schweineschinken werden die besten Stücke von a nach b in große dünne Scheiben bis auf den Knochen abgeschnitten. Die Scheiben in der Richtung c-d sind nicht so vortheilhaft. Man kann aber auch einen runden Einschnitt bei c bis auf den Knochen machen und dann rundliche Scheiben um c herum nach d zu schneiden, die aber nicht das gute Ansehen der von a-b oder c-d bekommen.

№ 1. Frischen Schweine-Schinken im Topfe zu braten.

Den Schinken eines alt geschlachteten jungen Schweins nimmt man hiezu. Da die Schwarte darauf bleibt, so klopft man ihn tüchtig, reibt ihn auch Tages zuvor, ehe er gebraten werden soll, mit heiß gemachtem Salze gut

ein, legt ihn dann in eine Schale und wendet ihn einige Male um. Bevor man ihn zu Feuer bringt, wäscht man ihn und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Nun schneidet man in die Schwarte beliebige Blumen oder Vierecke, macht den Schinken in Butter auf beiden Seiten braun, giebt dann 2 kleine Kellen voll kochenden Wassers, wie auch einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken- und schwarzen Pfeffer dazu, legt den Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn so in 4 Stunden, unter fleißigem Begießen, langsam gar braten, jedoch in der letzten halben Stunde begießt man ihn nicht mehr, sonst wird die obere Haut nicht krustig. Ist das Wasser darunter weggekocht, so giebt man jedes Mal wieder etwas zu, und ist der Braten gar, so nimmt man ihn heraus, füllt das überflüssige Fett von der Sauce, gießt den Satz durch ein Sieb und läßt das etwa im Topfe braun Angesetzte mit Bouillon, oder, wenn man die nicht hat, mit Wasser loskochen. Hiezu giebt man die durchgegebene Braten-Sauce, und wenn sie kocht, so richtet man sie zu dem Braten an.

№ 2. Frischer Schweine-Schinken mit der Kruste.

Damit der Schinken nicht zu fade schmeckt, wird er Tages zuvor mit 3 Theelöffeln voll fein gestoßenen Salpeters eingerieben, dann mit einer Hand voll heiß gemachten Salzes recht tüchtig gerieben. Nun legt man ihn in eine Schale und läßt ihn bis zum andern Tage darin. Dann wäscht man ihn aber gut ab und bringt ihn mit Wasser in folgendem Gewürz, als: 1 Lorbeerblatt, 20 Pfeffer- und eben so vielen Nelken-Pfeffer-Körnern und 2 Chaloten zu Feuer, schäumt ihn gut ab, und wenn er halb gar ist, so giebt man noch eine Bouteille guten Rothwein hinzu, womit er völlig weich gekocht wird. Man setzt ihn dann vom Feuer und läßt ihn noch eine Stunde in der Sauce stehen, nimmt ihn nun aber heraus, und zieht die Schwarte davon. Dann reibt man 2 Handvoll altes ausgesiebtes Brod, mengt dazu fein gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und fein gestoßenen Zucker, vermischt Alles gut, streuet es einen kleinen Finger dick auf den Schinken und

drückt es mit einem Löffel fest. Nun setzt man den Schinken in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt die Kruste schön hellbraun werden. Man giebt die unter Saucen beschriebene Sauce von trockenen Kirschen dabei.

Zu bemerken ist, daß ein Schinken auf diese Art bereitet nicht schwerer als 6 bis 8 ℔ sein darf, weil, wenn er mehr wiegt, er sonst zu fett ist.

№ 3. Frischer Schweine-Schinken am Spieße.

Dieser Schinken muß nicht zu groß und nicht zu fett sein, auch muß man dahin sehen, daß er von einem jungen Schweine ist, und damit er recht mürbe werde, läßt man ihn einige Tage hangen. Den Tag zuvor, ehe er gebraten werden soll, klopft man ihn auf beiden Seiten eine halbe Stunde recht tüchtig. Nun schneidet man die Schwarte davon, reibt ihn gut mit Salz ein, legt ihn in eine Schale und wendet ihn auch noch einige Male um. Bevor man ihn an den Spieß bringt, wäscht man ihn und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Dann steckt man ihn an den Spieß, bestreuet ihn mit fein gestoßenem Pfeffer, legt etwas Butter unter und läßt ihn in 3 bis 4 Stunden, nachdem das Schwein jung oder alt gewesen, unter fleißigem Begießen mit seiner eigenen Jüs, gar braten.

№ 4. Schweine-Schinken auf dem Roste.

Hiezu wird ein mageres schieres Stück aus dem Schinken genommen. Man schneidet gute fingerdicke Scheiben davon, und klopft sie so stark, daß sie nur die Hälfte ihrer Dicke behalten. Nun schwitzt man gute frische Butter, giebt dazu fein gehackte Chalotten, fein gehackten Dragon, gestoßenen schwarzen Pfeffer, legt den geklopften Schinken hinein, wendet ihn gut darin um, und läßt ihn an einer warmen Stelle eine halbe Stunde darin liegen. Dann bestreuet man ihn mit Weißbrodkrumen und etwas Salz, legt ihn auf den Rost, bestreicht ihn während des Bratens auf beiden Seiten, vermittelst einer Feder, mit geschmolzener Butter und läßt ihn in 5 Minuten gar braten. Man legt ihn nun auf eine Schüssel, drückt Citronensaft darauf und gießt warm gemachte gute Jüs darüber.

№ 5. Schinken einzusalzen.

Auf einen 12pfündigen Schinken nimmt man 6 Handvoll Salz, reibt denselben auf beiden Seiten damit tüchtig ein, legt ihn in ein hölzernes Geschirr, läßt ihn 14 Tage bis 3 Wochen darin liegen und begießt ihn aber oft mit der darunter gezogenen Söhle. Will man ihn blos zum Kochen gebrauchen, so muß er nur 10 bis 14 Tage im Rauche hangen.

№ 6. Geräucherten Schinken zu kochen.

Wenn der Schinken nicht zu wenig in Salz und Rauch gewesen, so ist es hinlänglich, wenn man ihn 12 Stunden, ehe er gekocht werden soll, im Wasser liegen läßt, ist er aber schon stark geräuchert, so muß derselbe wohl 48 Stunden darin liegen, und das Wasser alle 12 Stunden erneuert werden. Am saftigsten bleibt der Schinken, wenn man ihn Abends vorher in einem Stülpkessel mit weichem Wasser in heiße Asche setzt, am andern Morgen ihn dann noch 1 bis 2 Stunden gelinde kochen läßt. Nun sieht man nach, ob er weich genug ist, und muß er dann in der Brühe erkalten. Man füllt während des Kochens das Fett fleißig ab.

№ 7. Schinken mit Wein.

Ein kleiner, nicht zu fetter Schinken, der 10 bis 12 Tage in Salz gelegen, auch alle Tage darin umgekehrt ist und einige Tage in Rauch gehangen, wird abgeputzt und die Schwarte davon geschnitten. Dann legt man ihn 6 Stunden in Wasser, damit er auswässert, setzt Wasser zu Feuer, und wenn es kocht, legt man ihn hinein und läßt ihn 2 Stunden kochen. Nun legt man ihn in eine andere Casserolle, wo er gerade hineinpaßt, gießt eine Bouteille Burgunder oder eine Bouteille guten Rothwein darauf, giebt noch Wurzelwerk, Zwiebel und so viel Jüs oder gute braune Bouillon dazu, daß der Schinken bis an den Speck bedeckt ist, und läßt ihn damit noch 1½ bis 2 Stunden langsam kochen. Man begießt ihn aber recht fleißig mit dem Satz, worin er kocht und giebt ihm auch von oben Feuer. Wenn er dann recht weich ist, so legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt das Fett rein von dem Satz herunter, gießt denselben durch ein

Haarsieb, und wenn er sich gesetzt hat, giebt man ihn in eine reine Casserolle und läßt ihn ganz kurz einkochen. Man glasirt damit beim Anrichten den Schinken. In die Casserolle, worin man die Glace gekocht hat, giebt man einige Löffel voll Jüs oder starke braune Bouillon und Citronensaft nach Geschmack, und läßt damit dasjenige, was von der Glace darin blieb, loskochen. Dieses ist dann die Sauce dabei.

№ 8. Schinken in Gelee.

Hiezu nimmt man einen jungen Schinken, entweder frisch, oder besser ist es, wenn er gesalzen und einige Tage in Rauch gehangen hat. Nachdem derselbe mit Wasser tüchtig gewaschen ist, legt man ihn in einen Schinkenkessel, giebt so viel Wasser darauf, daß er darin bedeckt ist und schäumt ihn gut ab. Alsdann giebt man 4 große Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer und Salz daran. Wenn der Schinken fast gar ist, giebt man eine in Scheiben geschnittene Citrone und guten Essig dazu, daß die Brühe gut von Säure ist, und kocht denselben mürbe. Nun nimmt man ihn aus der Brühe, schneidet die Schwarte davon und etwas von dem Fett und giebt demselben eine gute Form. Zu der Sauce giebt man den Stand von 4 Kalbsfüßen, nimmt alles Fett davon, giebt ½ Quartier weißen Wein und von einigen Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und läßt Alles durch einen Geleebeutel laufen. Nun legt man den Schinken in ein passendes Gefäß, gießt den Gelee darüber und stellt es hin, daß es kalt wird. Ein wenig von dem Gelee läßt man zurück, giebt etwas Rotherüben-Sauce dazu, gießt es auf eine Schüssel und läßt es auch kalt werden. Wenn der Schinken zu Tische soll, hält man denselben in heißes Wasser, doch nicht zu lange, damit der Gelee nicht schmilzt und stürzt ihn auf eine Schüssel, schneidet von dem rothen Gelee Streifen oder Blätter und belegt den Schinken nach Belieben damit, wie auch den Rand der Schüssel.

№ 9. Fricandeaux von Schweine-Schinken.

Man nimmt aus einem frischen Schinken ein schieres mageres Stück Fleisch, schneidet 3 fingerdicke und handgroße Stücke davon und klopft sie eine gute Viertelstunde.

Dann werden sie mit feinem Speck gespickt, und verfährt man nun eben so damit, wie bei den Fricandeaux von Kalbfleisch, S. 328 № 29., beschrieben ist.

№ 10. Mürbbraten vom Schweine.

Der Mürbbraten wird mit feinem Speck gespickt. Alsdann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und wenn selbige hellbraun geworden ist, so legt man den Braten hinein und läßt ihn braun werden. Dann giebt man einige Scheiben rohen Schinken, wie auch einige Chalotten und 4 Stück Gewürz-Nelken dazu, gießt Jüs oder gute Bouillon dazu, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn unter fleißigem Begießen in ¾ Stunden gar werden. Man nimmt ihn dann heraus, giebt die Sauce durch einen feinen Durchschlag, und füllt das Fett davon. Nun macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl in Butter hellbraun, giebt solches zur Sauce, wie auch 2 bis 3 vorher in Wasser gar gekochte und in Scheiben geschnittene Kalbspriesen (Schweser) und einige Scheiben von einer guten reifen Citrone. Man läßt Alles gut durchkochen, und richtet die Sauce über den Mürbbraten an.

№ 11. Schweine-Carbonaden.

Diese Carbonaden dürfen nicht zu fett sein, übrigens werden sie eben so zubereitet, wie bei den Kalbs-Carbonaden (Seite 316) angegeben ist. Man kann sie mit der Butter, worin sie gebraten sind, zur Tafel geben, auch mit Jüs oder einer Kraftbrühe, unter Saucen № 43. beschrieben, anrichten. Sie werden auch mit gestoßenem Pfeffer und gehackten Zwiebeln bestreut.

№ 12. Beefsteaks von Schweine-Coteletten.

Hiezu gehört ein gutes Rückenstück von einem jungen, alt geschlachteten, Schweine. Man trennt den Rückgrat heraus, hauet die Rippenknochen ab, formt nicht zu kleine Coteletten daraus, schneidet das überflüssige Fett, wie auch die Schwarte davon. Nun klopft man die Coteletten mit der Fläche eines Hackmessers recht tüchtig, zieht selbige durch geschmolzene Butter, bestreuet sie mit Pfeffer und Salz, und bratet sie auf einem Roste über glühende Kohlen auf jeder Seite in 3—4 Minuten gar. Während

des Bratens bestreicht man sie vermittelst einer Feder nochmals mit geschmolzener Butter. Man kann eine kräftige Jüs-Sauce darüber geben, auch Soja und Senf hinzufügen. Gewöhnlich werden auch gebratene Kartoffeln dabei servirt.

№ 13. Schweinekopf in Gallerte.

Der Kopf muß von einem jungen, nicht fetten Schweine sein. Derselbe wird durchgespaltet, das Gehirn herausgenommen, mit heiß gemachtem Salze eingerieben und in scharfen Weinessig gelegt, worin er 2 Tage liegen muß. Dann nimmt man ihn heraus, kocht ihn in 1 Theil Bouillon oder, in Ermangelung deren, Wasser, worin man 6 Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer gegeben hat, und in 2 Theilen Weinessig gar. Nun nimmt man ihn heraus, füllt alles Fett davon, giebt die Sauce durch ein Sieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so verfährt man eben so damit, wie bei № 20. Seite 356, Spanferkel in Gallerte, angegeben ist.

№ 14. Schweinefüße in Gelee.

Zu 4 Schweinefüßen nimmt man 1 Schweinezunge, wäscht sie sauber ab und setzt sie mit Salz, 3 Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, 2 Lorbeerblättern und Wasser auf's Feuer und läßt sie weich kochen. Dann bricht man die Knochen aus den Füßen, schneidet die abgezogene Zunge in Würfel, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, giebt scharfen Essig und Citronenscheiben daran, und läßt sie damit einkochen. Nun giebt man die Füße mit der geschnittenen Zunge in eine tiefe Schüssel, gießt die Brühe darüber und läßt es kalt werden.

№ 15. Spanferkel in der Braise.

Man zerlege das Spanferkel in beliebige Stücke und mache es in einer nicht zu fetten Braise (Seite 7 № 25.), worin man 6 Löffel voll Dragon-Essig gegeben, gar. Wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es aus der Braise und füllt das Fett rein davon. Zu dem Satze, den man durch ein Sieb gegeben, fügt man noch einige Löffel voll Kappern, etwas Citronensaft und ½ Löffel voll geschwitzten Mehls hinzu. Dieses läßt man einige Male durchkochen und richtet die Sauce über das Fleisch an.

№ 16. Spanferkel am Spieße.

Das Spanferkel wird, nachdem es wohl gereinigt ist, mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer inwendig tüchtig eingerieben. Dann durchzieht man 2 Zwiebeln mit Nelken, giebt diese nebst ¼ ℔ magern rohen Schinken auch hinein und nähet es nun mit Bindfaden zu. Dann bringt man es an den Spieß und bratet es in 1½ Stunden, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, gar. Sobald es schäumt, muß man es salzen. Den Schinken und die Zwiebeln nimmt man, ehe es angerichtet wird, heraus, giebt ihm auf der Schüssel eine gute Form und steckt ihm eine Citrone in's Maul. Zur Sauce giebt man ¼ Quartier Jüs in eine Casserolle, fügt einige Löffel voll Kappern und den Saft einer halben Citrone hinzu, läßt sie einige Male durchkochen und richtet sie zu dem Braten an.

№ 17. Spanferkel am Spieße auf andere Art.

Nachdem das Spanferkel von Innen und Außen recht sauber präparirt ist, so reibt man es inwendig mit gröblich gestoßenem Pfeffer und Salz ein, steckt auch 1 oder 2 große Zwiebeln hinein, heftet es mit feinem Bindfaden zusammen, sticht durch die Hinterkeulen, so wie durch die Vorderblätter hölzerne Spielen, worin sich längliche Löcher befinden, wodurch der Bratspieß gesteckt wird und so durch die Schnauze wieder heraus kommt. Am starken Feuer wird das Ferkel gebraten, aber nicht mit Butter begossen, sondern mit feinem Provenceröl in einem Pinsel getaucht, bestrichen. Wenn sich weiße Blasen zeigen, so wischt man sie mit einem reinen Tuche ab, damit der Braten nicht fleckig werde. Ist der Braten von hellbrauner Farbe und wie lackirt, so ist er gut. Als Sauce giebt man eine kräftige Jüs besonders dazu. Das Fett nimmt man weg. Auch kann man das Spanferkel farciren, wozu man folgende Sachen anwendet: die Lunge und Leber des Ferkels, 1 ℔ frisches, schieres Schweinefleisch vom Schinken, 1 ℔ schieres Rindfleisch, eine in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, das Gelbe von 4 Eiern, 2 ganze Eier, Salz und schwarzen Pfeffer, 3 in ¼ ℔ Butter geschwitzte Chalotten, auch kann man Trüffeln und Champignons dazu nehmen.

*

Macht von diesem Allen eine Farce, füllt das Ferkel damit, heftet es dann mit feinem weißen Bindfaden wieder zusammen und bratet es, wie vorher beschrieben. Auch giebt man die Jüs-Sauce dabei. Wenn man das Ferkel auf einer Schüssel angerichtet hat, so giebt man demselben einen schönen rothen Apfel oder eine Citrone in die Schnauze.

№ 18. Spanferkel mit Trüffeln.

Nachdem das Spanferkel gehörig gereinigt ist, füllt man es mit gut gewaschenen, geschälten, in Scheiben geschnittenen, auch in etwas Butter und Jüs halb gar gemachten Trüffeln an, und nähet es fein zu. Man verfährt damit eben so, wie in der vorhergehenden Nummer gezeigt. Zu der Jüs, worin die Trüffeln geschwitzt sind, giebt man die unter dem Spanferkel befindliche Sauce, wie auch etwas Citronensaft, läßt sie zusammen aufkochen, und richtet sie zum Braten an.

№ 19. Spanferkel mit sauerm Kohl und Austern.

Wenn das Spanferkel gehörig präparirt ist, so füllt man es mit dem, Seite 90 № 50. beschriebenen, kurz eingekochten sauern Kohl, worunter man 3 bis 4 Löffel voll Kappern und 80 bis 100 von den Bärten gereinigte Austern mengt, und bratet es am Spieße, wie in № 16. angezeigt, gar. Während das Ferkel bratet, macht man eine Bechamelle, wie Seite 9 № 27. beschrieben. Beim Anrichten des Spanferkels giebt man die Bechamelle als Sauce dabei.

№ 20. Spanferkel in Gallerte.

Das Spanferkel wird in kleine Stücke geschnitten und mit 1 Theil guter Bouillon und 3 Theilen scharfen Weinessig, wie auch einigen Chalotten, Nelken- und schwarzem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, einer Prise Muskatenblüthe und Salz in 1½ Stunden gar gekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus, füllt alles Fett von der Sauce und giebt sie durch ein Sieb. Man läßt sie nun 1 Stunde ruhig stehen, damit sie sich gehörig setze, gießt sie dann sorgfältig ab, und läßt alles Trübe zurück.

Dazu giebt man den Stand von 6 Kalbsfüßen, den man Tages zuvor präparirt hat, und der Seite 316 № 2. beschrieben ist. Man kocht Alles zusammen auf und versucht wegen Salzes und Säure. Ist es nicht sauer genug, so drückt man noch von einer oder 2 guten Citronen den Saft dazu. Dann klärt man es mit dem Eiweiß von 4 Eiern, und läßt es nun durch einen Geléebeutel oder eine Serviette, die man auf einen umgekehrten Stuhl gebunden hat, laufen. Sollte die Gallerte, nachdem sie durchgelaufen ist, nicht klar genug sein, so wiederholt man es so oft, bis sie gut ist. Von der Gallerte läßt man etwas in eine Form oder tiefe Schüssel laufen, und wenn sie erkaltet ist, legt man das Fleisch darauf, die übrige Gallerte wird auf das Fleisch gegeben. Nachdem es eine Nacht gestanden, hält man die Form einen Augenblick in kochendes Wasser, legt eine Schüssel darauf und kehrt sie um.

№ 21. Spanferkel ganz in Gallerte.

Nachdem das Ferkel gehörig gereinigt und präparirt ist, daß es hübsch stehend auf der Schüssel zu Tisch gegeben werden kann, wird es mit der Farce, wie beim gebratenen Spanferkel № 17. angegeben, gefüllt, zugemacht und in einer saubern Serviette in einen Topf gelegt, der noch länger als das Ferkel sein muß, und auch recht hoch, damit es ganz mit Sauce bedeckt sein kann. Dann nimmt man 1 Theil Wasser und 3 Theile guten Essig, legt auch 6 bis 8 Kalbsfüße mit hinein, wie auch 2 bis 3 ℔ schieres Rindfleisch, 2 bis 3 Chalotten, 2 Lorbeerblätter, Salz und Gewürz, und läßt es nun bei mäßigem Feuer recht langsam kochen, damit die Schwarte nicht platze. Sobald es gehörig weich ist, legt man es vorsichtig auf eine recht große Schüssel, läßt nun das Fleisch und die Füße noch kochen, und ist dies auch gar, so gießt man die Sauce durch, legt nun das Spanferkel hinein und läßt es darin erkalten. Am andern Tage, wenn man das Ferkel aus der Gallerte nehmen will, muß solches etwas erwärmt werden, und sieht man, daß die Brühe nicht gallerig genug ist, so muß diese noch etwas eingekocht werden, schmeckt nach Säure und Salz, ob hinlänglich, wo nicht, giebt man noch von einigen Citronen

den Saft hinzu. Nun klärt man ihn mit Eiweiß ab, und giebt ihn so lange durch einen Geléebeutel, bis er klar ist. Zur Verzierung des Schweins schneidet man Citronen der Länge nach durch, höhlt sie aus und füllt sie mit dem klaren Gelée an, sind sie erkaltet, schneidet man sie in Viertel und verziert die Schüssel, worauf auch ein Finger hoch Gelée gegeben und das Schwein liegt, damit. In das Maul steckt man eine Citrone und in die Ohren frische Lorbeerzweige.

№ 22. Ragout von Schweinezungen

ist in der X. Abtheilung unter Ragouts № 16. beschrieben.

№ 23. Frittüres und Fricandellen von Schinken.

Beide sind in der X. Abtheilung unter den Frittüres und Fricandellen beschrieben.

E. Wildpret.

Ein Hirsch wird, wie nachstehend bezeichnet, zerlegt:



1. Die Keule, 2. das Hinterzimmer, 3. das Vorderzimmer, 4. die vordere Brust, 5. der Hals, 6. das Blatt und 7. der Bauchlappen.

Ein Hirschzimmer wird wie ein Hammelrücken (S. 338) zerschnitten, aber Alles in dünnen Scheiben servirt. Schneidet man Stücke auf dem Rückgrate gerade quer durch, so verlieren solche, wenn es nicht behutsam geschieht, das gute Ansehen. Man kann aber auch Schnitte in einer schrägen Richtung vom Rückgrate trennen, ohne der guten Ansicht derselben zu schaden.

Ein Reh wird, wie nachstehend bezeichnet, zerlegt:



1. Das Zimmer, 2. die Unterkeule, 3. der Bauchlappen, 4. das Blatt und 5. der Hals.

Ein Rehzimmer wird am Besten auch hinsichtlich der Rippen so behandelt, wie es bei einem Hasen erwähnt ist. Das Zerlegen des Zimmers geschieht, wie es bei einem Hammelrücken angedeutet ist, oder wenn man einen starken Hasenbrecher hat, in der Art wie das Abbrechen und Abschneiden des Rückgrates und des Fleisches eines Hasen.

Eine Rehkeule oder ein Rehblatt, wie auch eine Hirschkeule oder ein Hirschblatt, werden, wie bei einem Hammel es geschieht, zerschnitten und vorgelegt.

Ein Hase wird auf das Zweckmäßigste so zubereitet, wie es in Deutschland üblich ist. Dabei bleibt es eine große Verbesserung, und ist viel rathsamer, wenn man, ehe er gespickt worden, das Fleisch von den Rippen trennt und sie über einen Messerrücken am Rückgrat abbricht, aber auch die Blätter am Zimmer läßt. Nachdem letzteres gespickt ist, werden jene durch Holzspitzen am Zimmer befestigt. Dadurch erhält sich das Fleisch am Rückgrate viel saftiger, indem es bei dem Braten nicht so verdorret, als wenn es an den Rippen gelassen wird. Ohnedem kann man auch mehr Fleisch und dieses leichter abschneiden. Auch das Fleisch vom vordern Oberschenkel wird wie dasjenige vom untern Hinterlaufe ganz vom Oberschenkel getrennt und nach der Keule hinaufgeschoben, weil es sich dann saftig erhält und von Vielen für einen Leckerbissen gehalten wird.

Von einem auf diese Art zubereiteten Hasen trennt man zuerst die Vorderblätter, dann bricht man mittelst des Hasenbrechers oder einer in die Höhlung des Rückgrates zu steckende Zinke einer starken Gabel die einzelnen Theile des Rückgrates ab, und schneidet das Zimmer demgemäß quer durch. Man kann jedoch auch Scheiben

dem Rückgrat entlang schneiden, welches aber nicht so vortheilhaft ist. Dann wird das Fleisch der obern Hinterkeule abgeschnitten, die Knochen darin vom Körper abgebrochen und dann das Hintertheil des Rückgrates in der Mitte und von jeder Seite der Knochen abgetrennt, wovon das beste Fleisch nach dem Mürbbraten hin sich befindet.

Den Kopf eines wilden Schweines zerlegt man auf ähnliche Weise wie einen Kalbskopf. Es ist aber besser, besonders wenn der Kopf groß ist und ein Theil des Halses daran sitzt, wenn man quer über den Hals bis auf die Knochen dünne Scheiben abschneidet. Der Rüssel, die Wangen, die Zunge, auch der Gaumen und das zwischen den Kinnladen befindliche Fleisch sind Lieblingsstücke Vieler und demgemäß zu trennen und vorzulegen.

№ 1. Wildpretfarce.

Man schneidet 1 ℔ Wildfleisch und ¼ ℔ Speck in Würfel, schwitzt solches mit ¼ ℔ Butter und 3 fein geschnittenen Chalotten auf gelindem Feuer so lange, bis alle Feuchtigkeit unter dem Fleische verdampft ist. Nun hackt man es ganz fein, weicht 2 Semmel in Wasser ein, drückt solche, wenn sie gehörig erweicht sind, rein wieder aus, giebt sie zu dem gehackten Fleische, nebst 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern, etwas gestoßener Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz und rührt Alles gut durch einander.

№ 2. Wildpretfarce auf andere Art.

1 ℔ Wildfleisch hackt man mit ¼ ℔ guten Speck ganz fein, schwitzet dann 3 fein geschnittene Chalotten mit 8 Loth Butter gar, und wenn selbige erkaltet sind, so rührt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, nebst einer in Wasser eingeweichten und einer geriebenen Semmel, wie auch 6 Stück gewaschene und fein gehackte Sardellen, gestoßenen schwarzen Pfeffer, Muskatenblüthe und 6 Stück gut gewaschene fein gehackte Trüffeln, nebst dem gehackten Fleische dazu, versucht wegen Salzes, und reibt es gut durch.

№ 3. Wildmürbbraten à la Crême.

Man nimmt ganz frische Mürbbraten, die gehäutet, gewaschen und abgetrocknet werden müssen, legt sie in eine Kumme, giebt geschlagenen dicken sauern Rahm darauf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie darin bis zum andern Tage stehen. Dann steckt man sie an einen Spieß, begießt das Fleisch mit demselben Rahm, worin es gelegen hat und mischt nur noch etwas frischen Rahm dazu. Hat man nun ½ Stunde fleißig begossen und Salz darüber gestreut, so fängt man an mit brauner Butter zu begießen und fährt damit fort, bis die Braten in einer Stunde schön farbig und saftig gebraten sind. Will man die Mürbbraten in einer Pfanne gar machen, dann legt man Speckscheiben darunter und verfährt sonst, wie oben. Nachdem die Braten herausgenommen, kocht man die Jüs mit kräftiger Bouillon los, giebt sie durch ein Sieb, läßt sie vor's Kochen kommen und giebt etwas geschlagenen dicken Rahm unter stetem Rühren dazu. Der Braten wird mit etwas Jüs begossen, die übrige wird dabei zur Tafel gegeben. Den Rand der Schüssel belegt man mit feinen Fricandellen von Wildfleisch oder Kartoffeln-Fricandellen.

№ 4. Ein Rehzimmer zu braten.

Das Rehzimmer wird abgehäutet und mit fein geschnittenem Speck recht voll gespickt. Alsdann schlägt man ein reines Tuch, der in Essig getaucht ist, darum, und läßt es einige Tage im Keller liegen. Dann steckt man es an den Spieß, begießt es fleißig mit geschmolzener Butter und bestreuet es auch beim Salzen mit gestoßenem schwarzen Pfeffer. Dieser Braten muß ¾ Stunden vor dem Anrichten mit dickem sauern Rahm begossen werden. Beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Jüs zu der unter dem Braten befindlichen Butter. Da nicht jeder den Essig liebt, so kann man auch das Zimmer, ohne mit einem Essigtuch es zu belegen, braten. Der Pfeffer kann auch wegbleiben. Man kann es auch wie den Hasenbraten № 12. zubereiten.

№ 5. Rehkeule in Gallerte.

Von einer Rehkeule schneidet man so viele Fricandeaux, als man daraus bekommen kann, und spickt solche

recht sauber. Alsdann macht man eine Marinade von Essig, wozu man fein geschnittene Chalotten, 12 Stück gestoßene Wachholderbeeren, Nelken- und schwarze Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter giebt, legt das gespickte Fleisch hinein und läßt es 3 Tage darin liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man es aus der Marinade, setzt es mit 3 Theilen guter brauner Bouillon und 1 Theil Essig zu Feuer, thut dann etwas Salz, Chalotten, schwarzen und Nelkenpfeffer dazu, und läßt es darin gar kochen. Nun nimmt man es heraus und giebt den Seite 316 № 2. beschriebenen Stand von 4 Kalbsfüßen dazu, versucht nach Salz und Säure, und wenn letztere fehlt, so drückt man noch den Saft einer Citrone hinzu. Dann klärt man ihn mit dem Weißen von 4 Eiern, läßt von der Gallerte durch einen Geléebeutel etwas in eine tiefe Schüssel laufen, und wenn das Durchgelaufene erkaltet ist, legt man die gespickte Seite des Fleisches darauf, und läßt nun die übrige Gallerte durch den Geléebeutel darüber laufen. Will man das Fleisch den andern Tag anrichten, so hält man die Schüssel einen Augenblick in kochendes Wasser, legt eine reine Schüssel oben auf und stülpt sie um.

№ 6. Reh-Steaks.

Hierzu nimmt man das Fleisch aus der Keule oder vom Blatt eines Rehes oder Hirsches, schneidet dicke Scheiben davon, klopft sie tüchtig und macht sie mit einem Messerrücken bunt, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, legt sie in braune Butter, brät sie schnell und kehrt sie um, jedoch müssen sie inwendig roth bleiben. Für Liebhaber können auch Zwiebeln daran gegeben werden, jedoch thut man dann gut, letztere erst in die Butter zu geben, wenn das Fleisch heraus ist, damit die Zwiebeln nicht verbrennen.

№ 7. Hirschzimmer zu braten.

Dieses wird eben so zubereitet, wie beim Rehzimmer № 4. angegeben ist, bratet es aber etwas länger.

№ 8. Fricandeaux vom Hirsche.

Aus einer Hirschkeule schneidet man handgroße Stücke, so viele man bedarf, und spickt sie recht voll. Dann

giebt man in eine Casserolle Butter, welche hellbraun werden muß, legt dazu einige Scheiben Schinken und Speck, wie auch die Fricandeaux, läßt sie auf schwachem Kohlenfeuer anziehen, bis sie sich bräunlich ansetzen. Nun füllt man starke Bouillon darauf, thut einige Chalotten und 4 bis 6 Stück Gewürznelken dazu und läßt sie damit 1½ bis 2 Stunden kochen. Zuletzt giebt man einige Löffel voll dicken sauern Rahm noch an, rührt die Sauce in der Casserolle los und richtet sie über die Fricandeaux an.

№ 9. Paupiettes von einer Hirschkeule.

Aus einer Hirschkeule schneidet man handgroße und fingerdicke Stücke, klopft solche mit einem Stück Holz, daß sie ganz dünn davon werden. Dann verfertigt man die Seite 360 № 2. beschriebene Wildpretfarce mit Trüffeln, legt davon einen Löffel voll, in Gestalt einer langen Fricandelle, auf das geklopfte Fleisch, wickelt es auf, befestigt es mit einem Faden, spickt die obere Seite mit feinem Speck und macht sie in einer Braise (Seite 7 № 25.) gar. Man giebt die unter Saucen beschriebene Trüffelnsauce, wozu man den Satz der Braise mit benutzen kann, dabei.

№ 10. Ragout von Wildpret.

Dieses ist in der X. Abtheilung unter den Ragouts angegeben.

№ 11. Fricandellen von Wildpret.

Diese sind in der X. Abth. unter Fricandellen beschrieben.

№ 12. Hasenbraten am Spieße mit sauerm Rahm.

Der Hase wird, nachdem er sauber abgehäutet ist, gespickt und an den Spieß gebracht. Dann quirlt man ¼ Quartier sauern Rahm mit ¼ ℔ braun gemachter Butter gut durch, begießt den Hasen während des Bratens fleißig damit, salzt ihn auch gehörig, und wenn der Hase gar ist, so nimmt man die Sauce darunter weg und giebt gute Jüs (s. Seite 9) mit etwas Citronensaft darunter, auch kann man eine Trüffelnsauce, wie unter Saucen beschrieben, dabei geben. In Ermangelung des Rahms

kann man den Hasen auch blos mit geschmolzener Butter begießen. Man wäscht ihn dann, aber ehe er gespickt wird, mit Essig aus, läßt ihn auch, bis er gebraten wird, in einem mit Essig naß gemachten Tuche hangen und bestreuet ihn beim Salzen mit etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer. Auch kommt keine Sauce dabei, sondern blos die Butter, worin er gebraten, und einige Löffel voll Jüs oder Bouillon wird damit angerichtet.

№ 13. Farcirter Hase.

Man schneidet von übriggebliebenem Hasenbraten alles Fleisch herunter, hackt es mit 8 Stück ausgewässerten Sardellen, 4 Loth guten Speck und einigen Chalotten, und sollte man nicht genug Hasenfleisch haben, auch mit etwas Kalbsleber recht fein. Dann weicht man für 4 ₰ (10 Loth) Weißbrod in Wein oder Essig, drückt es wieder aus und giebt es zu dem gehackten Fleische, wie auch 4 Loth zu Schaum gerührter Butter, 2 ganze Eier und 3 Eigelb, etwas Salz, gestoßene Gewürznelken und Pfeffer, reibt Alles gut durch, streuet auf ein Brett Mehl, und formirt aus dieser Masse einen Hasen. Dann legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, giebt etwas sauern Rahm und geschmolzene Butter darüber, und läßt ihn in der Tortenpfanne oder einem Ofen bräunlich backen. Man giebt eine Kappernsauce in einer Sauciere dabei. Ist das Hasengerippe noch ganz, so bestreicht man dasselbe mit Eidotter, streicht die Farce daran, giebt demselben die Gestalt eines Hasen wieder, und läßt ihn auf oben beschriebene Art gar backen.

№ 14. Gedämpfter Hase.

Nachdem der Hase gehörig präparirt ist, spickt man ihn, giebt ein gutes Stück Butter in einen langen Bratentopf und läßt solche braun werden, legt den Hasen hinein, und sollte er zu lang sein, so löset man das Zimmer kurz vor den Keulen ab und legt es neben einander in den Topf. Dann läßt man ihn in ½ Stunde bei gelindem Feuer, unter fleißigem Begießen, hellbraun werden. Nun legt man einige Scheiben rohen magern Schinken, und hat man guten Abfall von rohem Fleische, auch davon etwas, 2 bis 3 Chalotten, 2 bis 3 Gewürznelken, und etwas schwarzen Pfeffer dazu. Man giebt dann

so viel gute Bouillon darauf, daß der Hase halb damit bedeckt ist, legt unten und oben Feuer, und läßt ihn unter öfterem Begießen gar werden. Dann macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt den Satz, worin der Hase gekocht ist, durch ein Sieb, und sollte es nicht genug Sauce sein, so muß noch etwas Jüs oder Bouillon dazu gegeben werden, wie auch 2 Glas Wein und das in Butter braun gemachte Mehl, 2 bis 3 Löffel voll Kappern und den Saft einer halben Citrone. Man läßt Alles noch einige Augenblicke kochen und richtet die Sauce zu dem Hasen an.

№ 15. Hasen mit Orangensauce.

Nachdem der Hase gespickt ist, legt man ihn in braun gemachte Butter, giebt gute Jüs oder Bouillon, den Saft einer Citrone und die Schale einer halben Orange dazu. Man läßt den Hasen darin gar werden, nimmt ihn dann heraus, und macht von dem Satze, worin der Hase gekocht ist, eine Orangensauce, wie unter Saucen beschrieben ist.

№ 16. Ein Hase auf Englisch.

Nachdem der Hase abgezogen ist, läßt man ihn gehörig auswässern. (Auf diese Art zubereitet bleiben die Blätter und der ganze Leib daran sitzen.) Ist er nun gehörig ausgewässert, so spickt man ihn wie gewöhnlich, dann wird er mit nachstehender Farce gefüllt: Man nimmt ¼ ℔ gehacktes Rindernierenfett, einen tiefen Teller voll geriebenes altes Weißbrod, eine fein gehackte Chalotte, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer, 3 ganze Eier, etwas gestoßenen Salbei und Thimian; dieses mengt man zu einem Teige an und füllt den Hasen damit. Wenn er zugenäht ist, so kann er am Spieße oder im Topfe gebraten werden; wird er auf erstere Art bereitet, so muß die gefüllte Seite mehr als die Rücken-Seite nach dem Feuer gestellt sein. Man bereitet den Hasen ganz so beim Braten wie jeden andern, begießt ihn auch fleißig mit sauerm Rahm, damit er recht saftig werde.

№ 17. Hasen-Coteletts.

Nachdem der Hase von seinen Häuten gereinigt, schneidet man von dem Rücken dicke Stücke ab, klopft sie

vorsichtig und formt die Coteletts davon und steckt auch von den Rippen einen kleinen Knochen darin. Dann schwitzt man einige Chalotten, etwas Petersilie, frische Champignons und Trüffeln, welches Alles fein gehackt wird, in einer Pfanne in guter Butter, legt die Coteletts darauf, bedeckt sie mit einem Bogen Papier, der vorher mit Butter bestrichen, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und giebt unten erst wenig Feuer. Kurz vor dem Anrichten setzt man sie auf helles Feuer, damit sie eine gute braune Farbe bekommen, aber nur 3 bis 4 Minuten, läßt die Butter ablaufen, legt die Coteletts nebst den Kräutern auf eine heiß gemachte Schüssel und giebt gute Jüs oder heiße kräftige Consommé darüber, auch kann man sie blos in den Kräutern steif machen, dann in Papier wickeln und auf dem Roste braten.

№ 18. Hasenpfeffer.

Hiezu nimmt man gewöhnlich das Fleisch, was man nicht zum Hasenbraten benutzen kann. Will man es indeß feiner haben, so hackt man den ganzen Hasen in kleine Stücke und setzt ihn mit 2 Theilen Bouillon und 1 Theil Essig zu Feuer. Sollte man keine Bouillon vorräthig haben, so nimmt man statt deren Wasser. Nachdem es gut abgeschäumt ist, giebt man etwas Salz, ein Lorbeerblatt, einige rein gemachte Chalotten, 6 Stück schwarze und 6 Stück Nelkenpfeffer-Körner und ein Stück Butter hinzu, und läßt es damit gar kochen. Alsdann schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, läßt es mit durchkochen und giebt die Seite 58 № 3. beschriebenen Fleisch-Klümpe noch an, wie auch eine Citronenscheibe und etwas gestoßenen Pfeffer.

№ 19. Hasen-Ragout

ist in der X. Abtheil. unter den Ragouts beschrieben.

№ 20. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Da es viele Umstände erfordern würde, den wilden Schweinskopf im Hause abzubrennen, so thut man wohl, solchen nach einem Schmidt zu schicken, um die Haare mit einem glühenden Eisen davon abbrennen zu lassen, doch muß man auch dahin sehen, daß er nicht zu stark gebrannt wird, sonst geht beim Kochen die Haut davon

ab. Dann wäscht man den Kopf recht rein ab, läßt ihn 6 Stunden im Wasser liegen, schneidet alsdann die Zunge heraus und löset die Haut um den Rüssel unten und oben etwas los. Man gießt dann in einen dazu passenden großen Schinkenkessel 1 Theil Wasser und 3 Theile guten scharfen Weinessig, ist der Essig aber recht scharf, so nimmt man von jedem die Hälfte, legt den Kopf hinein, giebt 2 bis 3 Handvoll Salz dazu, und wenn er gut abgeschäumt ist, so fügt man hinzu: 1 Loth schwarzen und ½ Loth Nelkenpfeffer, 12 Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, eine Handvoll Wachholderbeeren, 1 Citrone in 4 Theile geschnitten, 2 bis 3 Stangen Dragon, etwas Basilicum, deckt den Kessel zu und läßt den Kopf gelinde kochen. Die Zeit, wie lange er kochen muß, kann man nicht bestimmen, oftmals muß er wohl 6 bis 7 Stunden kochen, je nachdem das Schwein jung oder alt gewesen, man muß aber fleißig nachsehen, damit er nicht zu gar werde. Ist er nun mürbe genug, so nimmt man ihn vom Feuer, versucht nach Salz und Säure, und giebt das noch etwa Fehlende hinzu. Dann legt man den Kopf in einen großen Steintopf, gießt die Sauce darüber und läßt ihn einige Tage darin liegen, damit er Geschmack von der Sauce bekomme. Wenn man ihn zur Tafel geben will, nimmt man ihn aus der Sauce, putzt Alles, was sich daran gesetzt, davon ab, verziert ihn mit Blumen und steckt ihm eine Citrone in's Maul. Auch zieht man die mit gar gekochte Zunge ab, schneidet sie in der Mitte durch und legt sie dabei. Man giebt die Teufelssauce, die unter Saucen beschrieben, dabei.

Will man den Kopf noch delicater machen, so fügt man, wenn er beinahe gar ist, noch einige Bouteillen Rothwein hinzu, und läßt ihn damit völlig gar kochen. Wenn er längere Zeit aufbewahrt werden soll, so giebt man etwas mehr Weinessig und 4 Stück entzwei gehackte Schweinsfüße hinzu. Dann legt man ihn in einen großen Steintopf, gießt die Sauce darüber, und wenn sie steif geworden ist, so gießt man sie mit geschmolzenem guten Hammelfett zu. Auf dieselbe Weise kann man auch den Kopf von einem zahmen Schweine bereiten. Man wähle dazu den Kopf von einem schwarzen Schweine. Im Winter muß man ihn wohl 8 Tage vorher, ehe man

ihn zubereiten will, vorräthig haben, im Sommer aber nur 3 bis 4 Tage.

№ 21. Wild-Schweinezimmer mit der Kruste.

Zu einem Quartier Weinessig und einer Bouteille Rothwein stößt man eine Handvoll Wachholderbeeren, 6 fein gehackte Chalotten, eine kleine Handvoll Salz, einige Stangen Dragon, legt das Fleisch hinein, und läßt es 2 Tage darin liegen, begießt es auch täglich einige Male. Dann setzt man es mit der Marinade, worin es gelegen, und so viel Wasser, daß es darin bedeckt ist, zu Feuer, giebt noch etwas Salz hinzu und läßt es 3 Stunden kochen. Wenn es gar ist, legt man es auf eine Schüssel, und wenn es gehörig abgedampft, reibt man einen guten Theil ausgesiebten Brodes, vermischt solches mit gestoßenem Zucker und Canehl, wie auch mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, bestreicht das Zimmer mit Eigelb, streuet das Brod einen Finger dick darauf und drückt es mit der Hand fest. Nun setzt man es in eine Tortenpfanne oder einen Backofen und läßt es in ¼ Stunde braun werden. Man giebt dann die unter Saucen beschriebene Kirschensauce dabei.

№ 22. Wild-Schweinezimmer oder Keule am Spieße.

Selbiges legt man 2 Tage in Essig, worin eine Handvoll Wachholderbeeren und eine Handvoll Salz sich befinden, bringt selbiges dann an den Spieß, begießt es fleißig mit sauerm Rahm und geschmolzener Butter, salzt es und läßt es in 2 bis 3 Stunden mürbe werden. Man richtet es dann an, und giebt die unter dem Braten befindliche Sauce dabei.

F. Geflügel.

Von der Zubereitung des Geflügels.

Alles nachbenannte Federvieh wird auf folgende Weise geschlachtet: Den Kapaunen, Hühnern und Küken

werden am Halse einige Federn ausgerupft, alsdann mit einem scharfen Messer die Gurgel halb durchgeschnitten, und so lange bis sie völlig verblutet, gehalten. Man muß sie nun noch warm abrupfen, weil dann die Federn am besten abgehen, und man auch nicht zu befürchten hat, die Haut einzureißen. Puter hängt man einige Minuten bei den Beinen auf, damit das Blut nach dem Kopfe ziehe, doch bindet man ihnen die Flügel zusammen, daß sie nicht damit schlagen können. Man schlachtet und rupft sie nun eben so, wie oben angegeben. Die Tauben hält man recht fest mit der einen Hand und mit der andern reißt man schnell den Kopf ab, nur muß vom Halse nichts mit abgerissen werden. Den Enten wird der Kopf mit einem Beile schnell abgehackt. Gänse werden mit einem spitzen Messer, womit man sie auf den Hinterkopf, auf einer kahl gerupften Stelle, sticht, getödtet. Das Blut der Gänse wird in einem Topfe, worin etwas Essig gegeben, aufgefangen. Man benutzt dieses zu Gänseschwarz. Gerupft werden diese Letzteren eben so, wie schon erwähnt. Alles Geflügel wird aber 2 bis 3 Tage vorher geschlachtet, weil es sonst zu zähe bleibt. Gänse und Puter können aber, nach Beschaffenheit der Witterung, wohl 8 bis 14 Tage geschlachtet hangen. Will man von diesem Federviehe welches zur Suppe benutzen, so kann man solches auch auf folgende Weise abbrühen: Man legt sie in ein Gefäß und gießt heißes Wasser darüber, nur muß man sich hüten, das Geflügel zu verbrennen, weil sonst die Haut ganz zerreißt. Auf diese Weise abgebrannt, lassen sich die Federn sehr leicht ausziehen, doch ist die erstere Art vorzuziehen. Sobald das Geflügel gebraucht werden soll, muß man es zuvor mit Papier oder Stroh absengen, doch darf es nicht schwarz dadurch werden.

Das Ausnehmen des Geflügels, welches zur Suppe bestimmt ist, geschieht wie folgt: Man legt es auf die Brustseite, zieht mit der Hand die Haut auf dem Halse stramm, macht dann einen Einschnitt der Länge nach am Halse, doch so, daß man den Kropf nicht beschädigt. Alsdann macht man durch die Oeffnung mit dem Finger den Kropf los und schneidet ihn mit dem Messer behutsam, damit nichts herausfalle, ab. Den Leib schneidet

man hinten der Quere nach auf, nimmt alles Eingeweide, auch das Herz, die Leber, den Magen und das am Rückgrat befindliche Blut heraus. Man schneidet alsdann die Pfoten im Kniegelenke ab, wäscht nun das Geflügel recht rein und läßt es ablaufen. Das Herz reinigt man von dem darin befindlichen Blute; den Magen schneidet man auf, nimmt die Unreinigkeit nebst der darin befindlichen harten Haut heraus, und die Leber wäscht man mit den anderen beiden Theilen rein.

Die Keulen werden nun auf beiden Seiten nach vorwärts etwas gedrückt, so daß die Brust recht in die Höhe kommt, steckt alsdann einen kleinen hölzernen Spieß durch die eine Keule, so daß er bei der andern auf derselben Stelle wieder herauskommt. Den untern Theil der Keule legt man über den Leib, drückt ihn fest und bindet ihn mit einem Bindfaden zusammen; die Flügel biegt man auf dem Rücken zurück, dreht den Kopf herunter und befestigt ihn mit an den kleinen Spieß.

Will man Kapaune, Hühner und Puter zum Braten dressiren, so schneidet man sie, wenn man sie ausnehmen will, an der rechten Seite, der Länge nach unterm Schenkel am Leibe auf, und verfährt übrigens ganz so, wie eben angegeben. Alsdann löset man den Brustknochen heraus und spickt die Brust und die Keulen recht sauber mit feinem Speck, dann sind sie zum Gebrauche fertig.

Den Tauben macht man, nachdem man ihnen den Kropf und die Gurgel herausgelöset hat, mit dem Finger durch die Halsöffnung, die Gedärme rund herum los, und drückt solche nach unten mit den beiden Daumen durch die Oeffnung des Steißes, nur muß die Oeffnung nicht größer, als die Dicke eines Daumes werden. Beim Dressiren verfährt man eben so, wie bereits bei dem andern Geflügel angegeben ist.

Die Gänse werden, wenn sie gerupft sind, abgesengt, und in heißem Wasser mit Kleie oder Schrot tüchtig abgerieben. Alsdann nimmt man sie aus, wie bei den Hühnern gesagt, schneidet den Hals, die Flügel und die Pfoten ab, und bindet nun die Keulen am untern Ende der Gans fest. Die Haut, welche an der Stelle befindlich, wo der Hals gesessen hat, wird mit einem Bindfa-

den zusammen gebunden. Der Schnabel wird hinter den Augen vom Kopfe gehackt. Die Pfoten brennt man in kochendem Wasser oder über Kohlenfeuer ab, damit die Haut sich ablöse. Das Herz, die Leber, der gereinigte Magen, Hals, Kopf, die Pfoten und Flügel benutzt man zum Gänseschwarz.

Mit der Zubereitung der Enten verfährt man eben so, wie mit den Gänsen.

Feldhühner werden eben so zubereitet, wie die Hühner und auch so gespickt. Nur gebraucht man den Magen und die Leber nicht.

Die Schnepfen werden wie Feldhühner dressirt, aber nicht ausgenommen.

Lerchen und Krammetsvögel zu dressiren, findet man in den nachfolgenden Anweisungen beschrieben.

Vom Tranchiren und Vorlegen des Geflügels.

Von einem Kapaun oder einem Huhne trennt man zuerst die Flügel im Gelenke vom Leibe, und darauf schneidet man die Keulen ab. Dann wird das Brustfleisch in Scheiben abgeschnitten. Hierauf das Brustbein und die beiden Seitenknochen besonders abgelöset und zuletzt der Rücken in zwei Theile zerlegt. Man kann aber auch noch die beiden Seitenknochen hinten am Rückgrate trennen. Ein Fasan wird eben so zerlegt.

Ein Puter wird, wie unten bei einer Gans erwähnt ist, vorgelegt, aber alles Fleisch stets in dünne Scheiben bis auf die Knochen abgeschnitten.

Eine Taube zertheilt man in zwei Hälften längs des Brustknochens, oder wenn sie gefüllt und groß ist, in vier Viertel, wie eine Schnepfe.

Von einer Gans ist das Beste die Brust und die Oberschenkel. Man schneidet erst auf der einen Seite vom Halse an quer über den Brustknochen das Brustfleisch in möglichst große und dünne Scheiben bis auf den Knochen ab. Ist dieses auf beiden Seiten des Brustknochens geschehen, so trennt man an jeder Seite die Flügel ab, welche im Gelenke abgeschnitten werden. Dann wird das ganze Bein vom Rumpfe abgeschnitten, und der obere Theil des Beins, welcher am saftigsten ist, von

dem untern Theile, woran das härteste Fleisch sitzt, getrennt. Darauf wird das Halsbein vom Brustknochen und dann die beiden Seitenknochen davon getrennt. Zuletzt wird der Rücken von den Rippen abgeschnitten, in zwei Theile getheilt, und von dem hintern Stücke desselben die Seitenknochen abgelöset. Von der im Innern enthaltenen Füllung wird jedem Stücke etwas beigegeben.

Von einer Ente wird erst das Brustfleisch in Scheiben abgeschnitten, dann die Keulen und das Brust- oder Halsbein davon getrennt und zuletzt, nachdem die Seitenknochen am Brustbein abgelöset sind, auch der Rücken in zwei Theile zerlegt.

Ein Rebhuhn kann ähnlich wie ein Huhn zerlegt werden, da ersteres aber kleiner als letzteres ist, so bilden die Brust, die Flügel, die Schenkel und der Rücken die Hauptstücke.

№ 1. Kapaunen am Spieße zu braten.

Wenn sie gereinigt und dressirt sind, reibt man sie mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz inwendig aus, giebt die Leber des Kapaunen hinein, wie auch etwas verlesene und ausgewaschene Petersilie und etwas fein geschnittenen guten Speck oder ein Stück Butter, bindet dünne Scheiben Speck auf die Brust oder spickt dieselben, bringt sie dann an den Spieß, und wenn sie etwas gebraten, salzt man sie, läßt sie in einer Stunde, wenn sie jung sind, sonst müssen sie wol 1½ bis 2 Stunden unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter gar braten.

№ 2. Kapaunen in der Braise.

Die Kapaunen, die einige Tage alt geschlachtet sein müssen, werden, nachdem sie sauber zurecht gemacht, inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz ausgerieben, dann in einer Braise, (siehe Seite 7 № 25.) in einer Stunde gar gemacht. Man nimmt sie nach dieser Zeit heraus und füllt alles Fett davon. Den Satz, den man durch ein Sieb gegeben, benutzt man mit zur Austern- oder Trüffeln-Sauce, die man dazu giebt.

№ 3. Junge Kapaunen mit Bechamelle.

Die Kapaunen werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, gespickt, mit Speckscheiben, die wie eine Hand groß sein müssen, auf der Brust belegt, und wenn sie an den Spieß gebracht sind, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt, der mit einem Faden fest darum gebunden wird. Man läßt sie dann unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, worin man etwas Salz gegeben, in einer Stunde gar werden, und giebt die Seite 9 № 27. beschriebene Bechamelle dazu.

№ 4. Kapaunen mit Champignons.

Die Kapaunen werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, in guter frischer Butter und etwas Mehl geschwitzt, doch nicht zu stark, damit sie weiß bleiben. Dann giebt man so viel gute weiße Bouillon darauf, daß sie nicht ganz damit bedeckt sind, giebt auch 1 bis 2 Chalotten dazu und läßt sie unter fleißigem Begießen gar werden. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten giebt man eine Handvoll in Salzwasser gut gewaschene, kleine, frische Champignons hinein, und läßt sie mit gar kochen. Hat man keine frische Champignons, so muß man trockene nehmen, die aber vorher in Streifen geschnitten, gut ausgewässert und gar gekocht sein müssen. Wenn nun Kapaunen und Champignons gar sind, giebt man eine Prise Muscatenblüthe, wie auch einige Scheiben von einer guten Citrone dazu, läßt sie damit aufkochen und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

№ 5. Kapaunen mit Austern.

Ein recht fetter, junger Kapaun, wird gespickt, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Leber und ein Stück Butter, auch etwas verlesene und gewaschene Petersilie hinein gesteckt und in ein mit Butter bestrichenes Papier gewickelt, und recht weiß und saftig am Spieße gebraten. Dann nimmt man 50 Stück von den Bärten gereinigte Austern, und macht sie mit Citronensaft und ihrer eignen Sauce steif. Nun schwitzt man in 8 Loth Butter einen kleinen Löffel voll Mehl, giebt kräftige Hühnerbouillon, worin man eine Scheibe Schinken etwas

hat kochen lassen, darauf, läßt es damit gut durchkochen, nimmt es vom Feuer, und giebt die Austern, auch etwas gestoßene Muscatenblüthe und Citronensaft dazu, richtet den Kapaun an, und giebt die Sauce dabei.

№ 6. Farcirte Kapaunen mit feinem Ragout.

Aus 2 nicht zu kleinen Kapaunen werden alle Knochen gelöset, wie № 27. bei dem Puter à la Daube gezeigt. Dann macht man von den Lebern eine Farce auf folgende Art: Die Lebern der Kapaunen und einige Hühnerlebern, und kann man diese letzteren nicht haben, eine gute Kalbsprieſe (Schweser) hackt man mit 8 Stück gut gewaschenen und geschälten Trüffeln und 4 Loth guten rothen Speck ganz fein. Nun schwitzt man in 4 Loth frischer Butter 2 fein gehackte Chalotten gar, und wenn die Butter abgekühlt ist, giebt man sie nebst 2 Eidottern und 2 ganzen Eiern, den eingeweichten und wieder ausgedrückten Krumen von einer Semmel, wie auch etwas gestoßenem Pfeffer und einer guten Prise gestoßener Muscatenblüthe dazu, rührt es gut durch, und füllt die Kapaunen damit, giebt ihnen so viel wie möglich Façon wieder, legt sie in kochendes Wasser, daß sie steif werden und sich besser spicken lassen, spickt sie nun recht fein und macht sie in einer Braise gar. (Siehe Seite 7 № 25.) Dann bereitet man das unter Ragouts № 2. beschriebene feine Ragout, wozu man den vom Fette gereinigten und durch ein Sieb gegebenen Satz der Braise mit anwenden kann, legt die Kapaunen auf eine Schüssel und garnirt sie mit dem Ragout.

№ 7. Kapaunen mit Pomme d'amour-Sauce.

Die Kapaunen werden gereinigt und dressirt, mit frischer Butter dünn bestrichen, in eine Casserolle gelegt, worin einige Schinkenscheiben, ein Stück Butter, so wie einige gröblich geschnittene Chalotten gestreut sind. Setzt sie auf gelindes Feuer und läßt sie ¼ Stunde anziehen. Dann wird kräftige weiße Bouillon darauf gegossen, daß sie bedeckt sind, in's Kochen gebracht, abgeschäumt und 1 bis 1½ Stunde langsam gekocht und mit Salz versehen. Man nimmt 6 bis 10 Pommes d'amour, nach dem sie groß sind, sie müssen aber recht reif sein, schneidet sie in

Stücke, setzt ein Stück Butter, etwas Schinken und Zwiebeln aufs Feuer, schwitzt 1 Löffel voll Mehl damit durch, giebt die **Pommes d'amour** und Bouillon dazu und läßt es langsam kochen. Giebt noch 1 Lorbeerblatt und einige weiße Pfefferkörner dazu und läßt sie damit zu Brei kochen. Hierauf streicht man sie durch ein Sieb, und sollte die Sauce nicht Säure genug haben, so giebt man noch etwas Citronensaft daran. Man nimmt nun 8 bis 12 Loth Butter, giebt 2 Löffel voll Mehl dazu und läßt es hellgelb schwitzen, gießt von der Kapaunen-Bouillon durch ein Sieb, so viel als zur Sauce nöthig ist hinzu und rührt es, bis es eben kocht. Dann giebt man die durchgestrichenen **Pommes d'amour** dazu nebst etwas Muskatenblüthe und läßt es zu einer schönen rothen semigen Sauce einkochen. Richtet die Kapaunen an, gießt von der Sauce darüber, daß sie ganz überzogen davon sind und giebt die übrige in einer Saucière dabei. Will man es noch feiner haben, dann belegt man den Rand der Schüssel mit gebratenen Austern oder Schwesern.

№ 8. Junge Hühner am Spieße.

Diese werden eben so präparirt, wie bei den Kapaunen am Spieße, Seite 372 № 1. angezeigt ist.

№ 9. Junge Hühner am Spieße ganz weiß zu braten.

Hiezu nimmt man recht fette junge Hühner. Nachdem selbige gehörig gereinigt sind, reibt man sie inwendig mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer ein, steckt ein Stück Butter und etwas Petersilie, wie auch die Leber des Huhns hinein, legt auf die Brust eine Scheibe Speck und umwickelt jedes Huhn mit einem Kalbsnetze, (welches man leicht bei einem Schlachter erhalten kann) bindet das Netz mit einem Faden fest, steckt die Hühner alsdann an einen Spieß und läßt sie unter fleißigem Begießen saftig braten. Wenn die Hühner fertig sind, wird das Netz und der Speck weggenommen.

№ 10. Junge Hühner à la Daube in Reisrand mit Rum.

Man kocht 1 ℔ Reis mit Wasser und etwas Salz recht steif, dann gießt man ⅛ Quartier Jamaika-Rum

dazu und läßt ihn damit ganz dick einkochen. Wenn er erkaltet ist, rührt man 3 Eidotter und 3 ganze Eier zu Schaum, giebt solche, nebst ¼ ℔ Butter und ½ ℔ Zucker zu dem Reis und rührt die Masse gut durch. Man verfährt nun ferner mit der Zubereitung dieses Gerichts ganz genau, wie in № 13. Seite 377 angegeben ist, nur läßt man die gefüllten Krebsköpfe weg.

№ 11. Junge Hühner in Reisrand.

3 bis 4 junge, nicht zu kleine Hühner werden, nachdem sie gereinigt, in 4 Theile geschnitten und in einer guten Braise (siehe Seite 7) gar gemacht. Dann wäscht und blanchirt man 1 ℔ Reis, kocht ihn in guter Kalbfleisch-Bouillon mit ¼ ℔ frischer Butter gar und recht steif. Wenn er etwas erkaltet ist, rührt man hinzu 4 ganze Eier und eine gute Prise Muscatenblüthe, auch 6 Loth geriebenen Parmesan-Käse, und mengt Alles gut durcheinander. Nun bestreicht man den Rand einer zinnernen Schüssel mit Eigelb, setzt von dem Reis einen Rand auf die bestrichene Schüssel, macht denselben bunt und bestreicht ihn mit Eigelb. Dann nimmt man die Hühner aus der Braise, legt sie schichtweise mit dem unter den Ragouts beschriebenen, und schon verfertigten Krebs-Ragout, wozu man den Satz der Braise mit anwenden kann, in die Schüssel, setzt sie in die Tortenpfanne und läßt den Rand hellbraun werden.

№ 12. Hühner mit Reis und Parmesankäse.

Ein halbes ℔ Reis wird mit Jüs oder in deren Ermangelung, mit Bouillon gar gekocht, aber recht steif. Alsdann macht man etwas weiße Coulis, schneidet ein paar gekochte Hühner in Stücke und giebt sie in die Coulis. Streicht eine Gemüsekumme mit Butter aus, giebt den Reis zur Hälfte hinein, alsdann die Hühner, streut etwas Muscatenblüthe darüber, giebt die andere Hälfte Reis über die Hühner, streicht ihn mit einem Messer glatt, streut geriebenen Parmesankäse oder in Ermangelung Schweizerkäse, dann etwas Zwiebackskrumen darüber und belegt das Ganze mit kleinen Butterstücken. Nun setzt man die Schüssel in einen Ofen, und läßt sie langsam gelb-braun backen.

№ 13. Junge Hühner in Reisrand auf andere Art.

Nachdem 1 ℔ Reis gewaschen und blanchirt ist, kocht man denselben mit Milch gar und recht steif, aber nicht musig. Wenn er erkaltet ist, so rührt man 12 Loth frische Butter mit 3 Eidottern und 3 ganzen Eiern zu Schaum, giebt solche, wie auch ½ ℔ gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Canehl zu dem Reis, und rührt es gut durch. Nun bestreicht man den Rand einer zinnernen Schüssel mit dem Gelben vom Ei und setzt einen Rand von dem präparirten Reis darauf, macht ihn bunt und bestreicht ihn mit dem Gelben vom Ei. Während dieser Zeit hat man die jungen Hühner auf folgende Art bereitet: Wenn man 6 Stück gehörig gereinigt hat, so dressirt und spickt man sie mit fein geschnittenem Speck. Alsdann giebt man 8 Loth Butter in eine Casserolle, und wenn sie eben geschmolzen, so fügt man einen kleinen Löffel voll Mehl hinzu, läßt es einige Male bei gelindem Feuer durchschwitzen, giebt nun gute Kalbfleisch-Bouillon darauf, legt die Hühner nebst einigen Chalotten hinein und läßt sie in der Bouillon gar werden. Nun füllt man 24 Krebs-Köpfe, (siehe Seite 168 № 12.), nimmt die Hühner aus der Sauce, legt die gefüllten Krebs-Köpfe und kleine Kalbfleisch-Klümpe, (siehe Seite 59 № 5.) wozu man einige Löffel voll Krebsbutter (siehe Seite 6 № 21.) gegeben, hinein, und läßt Beides darin gar werden. Dann legt man die Hühner, nachdem man die kleinen hölzernen Spieße und den Bindfaden davon genommen hat, in den Reisrand, garnirt mit den gefüllten Krebs-Köpfen und Klümpen die Hühner, giebt etwas von der Sauce darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, wo unten nur glühende Asche, oben auf dem Deckel sich aber glühende Kohlen befinden; jedoch ehe man den Tortenpfannendeckel auflegt, bestreiche man einen Bogen Papier mit Butter und lege ihn auf die Hühner, damit sie nicht braun werden. Man läßt nun den Rand schön hellbraun werden, und rührt die in der Casserolle befindliche Sauce, worin noch einige kleine Klümpe sein müssen, mit einigen Löffeln voll Krebsbutter und einigen Eidottern, so daß sie semig genug davon wird, ab, und drückt auch

etwas Citronensaft hinzu. Ist der Reisrand gar, so giebt man von der fertigen Sauce noch etwas auf die Hühner, die andere aber in einer Saucière dabei. Wenn es gerade in der Jahrszeit ist, daß man frische Champignons haben kann, so läßt man sie in einer halben Stunde mit den Hühnern gar kochen, sonst kann man auch trockene nehmen, die aber vorher erst gut gewässert und in Wasser halb gar gekocht werden, und dann mit den Hühnern vollends gar werden müssen.

№ 14. Junge gemästete Hühner in der Braise.

Diese werden eben so behandelt, wie Seite 372 № 2. bei den Kapaunen bemerkt ist.

№ 15. Junge Hühner in Consommé.

Diese werden eben so bereitet, wie junge Tauben in Consommé № 40. Sind die Hühner aber etwas alt, so muß man solche in 4 Theile zerlegen.

№ 16. Junge Hühner mit Krebsen.

4 junge Hühner werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, mit der, Seite 60 № 10. angezeigten Krebsfarce gefüllt und in einer guten Braise (siehe Seite 7 № 25.) gar gemacht. Dann werden sie heraus genommen und das unter den Ragouts beschriebene Krebs-Ragout als Sauce dazu gegeben, zu welcher man den vom Fett gereinigten Satz der Braise mit benutzen kann.

№ 17. Küken mit Pommes d'amour-Sauce.

Die Küken werden ganz, wie in № 7. beschrieben, bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß sie in 1 Stunde gar werden, worauf man zu achten hat.

№ 18. Junge Hühner mit Blumenkohl.

Wenn die jungen Hühner gereinigt und dressirt sind, so füllt man sie mit der Seite 316 № 1. angezeigten Kalbfleisch-Farce, wozu man einige Löffel voll Krebs-Butter, (siehe Seite 6 № 21.) anwenden kann) jedoch nicht zu voll, damit der Leib nicht platze. Dann läßt man sie in Butter und Bouillon, worin man 1 bis 2

Scheiben Schinken und 2 Chalotten gelegt, gar werden. Nun nimmt man sie heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb und verfertigt davon die unter Saucen angezeigte Krebs-Sauce. Man legt die Hühner auf eine Schüssel, garnirt sie mit in Wasser und Salz gar gekochtem Blumenkohl, und giebt die Sauce darüber.

№ 19. Junge Hühner mit Erbsen.

findet man Seite 74 № 9. beschrieben.

№ 20. Junge Hühner mit Champignons.

Man verfährt hiebei auf dieselbe Art, wie Seite 373 № 4. bei den Kapaunen angezeigt.

№ 21. Junge Hühner mit Artischocken und Spargel.

Wenn die jungen Hühner gewaschen und gehörig dressirt sind, so spickt man sie und giebt ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle, legt die Hühner hinein und streut etwas Mehl darüber. Man läßt sie hiemit ein wenig schwitzen, doch nicht braun werden, giebt dann etwas gute Kalbfleisch-Bouillon dazu und läßt sie mit kurzer Sauce gar werden. Dann putzt man einige Artischocken-Boden und einige Handvoll Spargelköpfe, kocht sie in Wasser halb gar, und nimmt nun die Hühner aus der Sauce und stellt sie warm. Man giebt noch etwas Kalbfleisch-Bouillon, auch die Spargelköpfe und Artischocken zu der Sauce, und läßt sie völlig gar kochen. Zuletzt fügt man noch gehackte Petersilie und eine kleine Prise Muskatenblüthe hinzu, dann wird sie mit einigen Eidottern abgerührt und die Hühner wieder hinein gelegt und damit servirt.

№ 22. Junge Hühner mit Stachelbeeren

Die jungen Hühner bratet man am Spieße gar. Die unreifen Stachelbeeren werden von den Blumen gereiniget, dann rein abgewaschen und ein Mal aufgekocht, dann aber mit Zucker, Canehl, Citronenschale und Wein zu Feuer gesetzt, und wenn solche gar, aber nicht musig sind, so nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce noch einkochen, schüttet dann die Stachel-

beeren wieder dazu, und schwenket sie durch. Man versucht nun nach Zucker und findet man sie süß genug, so richtet man sie auf einer Schüssel an, und legt die Hühner darauf.

№ 23. Ragouts und Fricassees von Kapaunen und Hühnern.

sind in der X. Abtheilung unter Ragouts und Fricassees beschrieben.

№ 24. Puter zu braten.

Nachdem der Puter geschlachtet und gerupft ist, läßt man ihn im Winter 8 Tage und im Sommer so lange man ihn erhalten kann, hangen, ehe man ihn bratet. Nachdem er nun gehörig gereiniget und der Knochen aus der Brust gelöset ist, verfertiget man die, Seite 316 № 1. beschriebene Kalbfleisch-Farce, hackt die Leber des Puters und giebt sie hinzu. Man füllt den Kropf des Puters damit und nähet ihn zu. Alsdann macht man den Puter über Kohlenfeuer in einigen Minuten steif, damit man ihn besser spicken kann, schneidet dann guten Speck recht fein, spickt damit die Brust und die Keulen, bringt ihn nun an den Spieß, bestreicht einen Bogen Schreibpapier dick mit Butter, bindet ihn über die Brust des Puters mit Bindfaden fest und bratet ihn in 2, 3 oder 4 Stunden, nachdem er jung oder alt ist, bei gelindem Feuer, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, gar. Wenn er anfängt zu schäumen, so wird er gesalzen. Auch ist folgende Mandel-Farce, statt der Fleisch-Farce, zur Füllung des Puters gut anzuwenden: Von 2 Semmeln reibt man die Krumen, zieht dann von 2 Handvoll süßen Mandeln die Haut ab, stößt diese mit Eiweiß ganz fein, giebt sie zu den Semmeln, wie auch 2 Handvoll gut gewaschener und gar gekochter Corinthen, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und etwas Zucker nach Geschmack. Dann rührt man 6 Loth frische ausgewaschene Butter mit 4 Eidottern und einer Prise Muskatenblüthe zu Schaum, giebt die ganze Masse nun zusammen, rührt sie gut durch und mischt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 4 Eier dazu und verfährt mit der Farce, wie oben angezeigt.

№ 25. Puterbraten mit Sauce.

Der Puter wird eben so zubereitet und gebraten, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben, nur muß der Kopf mit Kalbfleisch-Farce gefüllt werden. Man giebt eine Austern-Sauce (unter Saucen № 1. und 2. beschrieben) dabei.

№ 26. Puterbraten mit Trüffeln gefüllt.

Von einem jungen, fetten Puterhuhne, welches, wenn es die Witterung erlaubt, schon 8 Tage geschlachtet sein muß, nimmt man, nachdem es gehörig gereiniget und dressirt ist, die Leber, hackt sie mit einigen Hühnerlebern oder der Leber einer Gans, mit einer Scheibe von einem fetten, guten, rohen, geräucherten Schinken ganz fein. Dann schwitzt man eine Chalotte in 4 Loth frischer Butter, giebt solche nebst einer Handvoll fein geriebener Semmelkrumen, etwas fein gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz, auch 2 Eidottern und 2 ganzen Eiern hinzu, und rührt es gut durch. Dann hat man schon 4 Handvoll gut gereinigter Trüffeln in Jüs, Seite 9 № 30. beschrieben, und Rothwein gar gekocht, giebt sie unter die Farce, füllt den Kropf damit an, nähet den Puter zu und bringt ihn an den Spieß. Nun schneidet man handgroße dünne Scheiben von gutem rothen Speck, belegt den Puter damit, bestreicht dann einen Bogen Schreibpapier dick mit Butter, wickelt ihn um den Puter, bindet ihn mit Bindfaden fest, damit der Speck nicht herunterfalle, und bratet den Puter in 2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, worin man etwas Salz gegeben, gar. Dann nimmt man das Papier und den Speck ab, und giebt eine Trüffeln-Sauce, unter Saucen beschrieben, zum Puter.

№ 27. Puter à la Daube.

Hiezu ist ein junges Puterhuhn, welches schon mehrere Tage geschlachtet ist, am besten. Nachdem solches abgesengt und gewaschen ist, nimmt man die Flügel und den Hals davon ab, schneidet es im Rücken der Länge nach auf, löset das Fleisch von den Knochen, doch so, daß es an der Haut sitzen bleibt. Alsdann nimmt man die Knochen, so wie auch das Eingeweide des Puters

behutsam heraus, löset nun von innen, wenn das Eingeweide ausgenommen ist, noch alle übrigen Knochen, auch die der Keulen und auch die Sehnen derselben heraus. Dann macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 316 № 1. beschrieben, hackt noch darunter eine Scheibe guten rohen Schinken und auch die Leber des Puters. Nun schwitzt man in frischer Butter und einigen Löffeln voll Jüs (Seite 9 № 30.) ¼ ℔ gut gereinigte und in Scheiben geschnittene Trüffeln, mengt sie dann unter die Farce, jedoch läßt man das etwa noch darunter befindliche Flüssige zurück. Alsdann zieht man die Keulen in den Puter, füllt ihn mit der Farce, aber nicht zu voll, damit er nicht platze, nähet ihn dann zu und macht ihn in einer Braise (Seite 7 № 25.) in 2 Stunden gar. Nach dieser Zeit nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn in der Braise erkalten. Dan macht man den (Seite 8 № 26.) beschriebenen Consommé, läßt etwas davon in eine tiefe Schüssel, die so groß ist, daß der Puter bequem darin liegen kann, laufen, und wenn er erkaltet ist, legt man einige Scheiben von einer guten Citrone darauf, auch einige Löffel voll Kappern streuet man darüber, setzt dann den Puter, den man aus der Braise genommen, und rein abgeputzt hat, auf den Consommé. Nun läßt man wieder Consommé, den man aber so reichlich haben muß, daß der ganze Puter damit bedeckt werden kann, durch den Geléebeutel oder eine Serviette darüber laufen. Den andern Tag hält man die Schüssel, worin er liegt, einen Augenblick in kochendes Wasser, damit sich die Gallerte löse, deckt eine andere Schüssel darauf und wendet erstere um.

№ 28. Puter in Gallerte.

Man nimmt zu einem Puter 4 große gehackte Kalbsfüße, ½ ℔ rohen Schinken, 2 ℔ Rindfleisch, giebt auch alles Fett, was in dem Puter war, hinzu, denn das Fett macht das Fleisch mürbe, legt Alles in eine gut verzinnte Casserolle, füllt so viel Wasser, noch besser Bouillon, darauf, daß Alles bedeckt ist, und thut noch einige Chalotten, 6 Gewürz-Nelken, auch schwarzen Pfeffer und 1 Lorbeerblatt dazu. Man läßt es mit dem Puter bei gelindem Feuer, so daß es sich kaum bewegt, gar kochen, und versucht auch nach Salz. Die Kalbsfüße werden aber eher

gar, und müssen sie daher früher heraus genommen werden. Wenn nun der Puter gar ist, so nimmt man ihn aus der Sauce, füllt alles Fett rein ab, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so gießt man sie durch ein Sieb, doch sorgfältig, daß der Bodensatz zurück bleibt. Man macht dann die Casserolle recht rein, und läßt die Sauce wieder aufkochen, schlägt von 3 Eiern das Weiße eben durch, nimmt die Sauce nun wieder vom Feuer, so daß sie aus dem Kochen kommt, rührt das Eiweiß hinein, setzt sie wieder auf's Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren durchkochen. Nun drückt man den Saft von 2 recht reifen Citronen daran, dann giebt man auch einige Löffel voll vom besten Weinessig hinzu, und läßt sie noch ein Mal aufkochen. Sobalb aber der Citronensaft dazu ist, darf man nicht mehr darin rühren. Man giebt dann die Sauce in einen Geléebeutel, setzt eine etwas tiefe Schüssel, worauf der Puter liegen soll, darunter, und wenn 3 bis 5 Tassen voll durchgelaufen sind, so legt man den Puter mit der Brustseite darauf und läßt auch die übrige Gallerte darüber laufen. Beim Anrichten hält man die Schüssel einen Augenblick in heißes Wasser, und stülpt den Puter auf eine andere Schüssel, garnirt ihn mit verlesener frischer Petersilie und Citronenscheiben.

№ 29. Puter in der Braise.

Nachdem der Puter gehörig gereiniget und dressirt ist, füllt man den Kropf mit der Seite 316 № 1. beschriebenen Kalbfleisch-Farce, worunter man einige gut gereinigte Trüffeln, auch eine Scheibe rohen Schinken hackt, spickt ihm Brust und Keule und macht ihn dann in einer guten Braise (Seite 7 № 25.) gar. Man nimmt ihn dann heraus, fült alles Fett von der Braise, giebt den Satz durch ein Sieb und verfertigt davon eine Champignons-Sauce, wie unter Saucen angezeigt. Kann man frische Champignons haben, so sind diese vorzuziehen, sonst muß man getrocknete nehmen.

№ 30. Puter in Reisrand.

Hiezu nimmt man ein sehr junges Puterhuhn, und zerlegt solches wie zum Fricassée, alsdann verfährt man mit Zubereitung desselben eben so, wie Seite 376 № 11. bei Hühnern in Reisrand beschrieben ist.

№ 31. Grillirte Puterkeulen.

Man thut ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, giebt man eine fein gehackte Chalotte und einige Blätter Dragon, auch 2 bis 3 Löffel voll recht fetter guter Bouillon dazu, legt die Puterkeulen hinein und läßt sie, weil sie gewöhnlich noch etwas hart sind, eine kleine Stunde darin gelinde schwitzen. Dann nimmt man sie heraus, und kerbt sie mit einem Messer etwas ein, bestreuet sie mit geriebenem Weißbrod, worunter einige gestoßene schwarze Pfefferkörner befindlich, legt die Keulen auf den Rost und läßt sie unter fleißigem Bestreichen mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten hellbraun werden. Nun erwärmt man gute Jüs (Seite 10), fügt dazu Citronensaft oder etwas Dragon-Essig, und richtet sie zu den Keulen an.

№ 32. Ragout von Puterbraten

ist in der X. Abth. unter Ragouts beschrieben.

№ 33. Junge Tauben am Spieße zu braten.

Die jungen Tauben werden auf eben dieselbe Art, wie S. 372 № 1. bei den Kapaunen angezeigt, behandelt.

№ 34. Junge Tauben mit Krebsen.

Nachdem die jungen Tauben gehörig gereiniget und dressirt sind, schwitzt man einen halben Löffel voll Mehl mit einer fein geschnittenen Chalotte in Butter, giebt gute Kalbfleisch-Bouillon darauf, legt die Tauben hinein, und läßt sie darin gar werden. Dann bereitet man von 30 Krebsen 12 Loth Krebsbutter, wie Seite 6 № 21. beschrieben, macht von der Hälfte der ausgebrochenen Krebsschwänze und 8 Loth Krebsbutter und 2 Stück Kalberpriesen (Schweser) Krebs-Klümpe, wie Seite 60 № 10. angezeigt, setzt diese nebst 2 Stück blanchirten und klein geflückten Kalbspriesen zu den Tauben, läßt solche zusammen gar kochen, und giebt auch die andere Hälfte der ausgebrochenen Krebsschwänze dazu. Dieses läßt man nochmals aufkochen und rührt die Sauce dann mit 4 Loth Krebsbutter und 4 Eidottern ab. Auch giebt man eine Prise Muskatenblüthe und einige Citronenscheiben von einer recht reifen Citrone dazu.

№ 35. Junge Tauben à la Daube.

Wenn man 6 junge Tauben gehörig gereiniget hat, nehme man alle Knochen, wie bei dem Puter à la Daube, Seite 381 № 27. angezeigt, heraus. Dann macht man eine Kalbfleisch-Farce, Seite 316 № 1. beschrieben, hackt noch dazu 3 bis 4 Stück ausgewässerte und ausgegrätete Sardellen, wie auch 2 bis 3 Löffel voll Coulis (Seite 9) dazu, versucht wegen Salzes, füllt dann die Tauben damit aus und nähet sie auf dem Rücken wieder zu. Man giebt ihnen so viel möglich Façon, und macht sie in einer guten Braise gar. Dann nimmt man die Tauben heraus, glacirt sie mit einer Glace (Seite 10 № 31.) und giebt die unter Saucen angezeigte Kraft-Sauce dazu.

№ 36. Junge Tauben in Essig,

wodurch sie einen, den Rebhühnern ähnlichen Geschmack bekommen.

Nachdem die Tauben geputzt, gewaschen, auch dressirt sind, spickt man sie auf der Brust, reibt sie inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz gut ein, gießt dann so viel guten Weinessig darauf, daß sie bedeckt darin liegen, und läßt sie hierin eine Nacht stehen. Nun giebt man Butter in eine Casserolle, legt die Tauben hinein und läßt sie hellbraun werden. Man nimmt jetzt die Tauben heraus und thut so viel Mehl, als man mit den Fingern fassen kann, dazu, und läßt es ein wenig schwitzen. Nun füllt man einige Löffel voll Bouillon darauf, fügt auch eine Zwiebel, 2 bis 3 Gewürznelken und einige Citronenscheiben dazu und läßt die Tauben damit zugedeckt auf gelindem Feuer gar werden.

№ 37. Gefüllte Tauben.

Die Tauben werden ausgenommen, und wenn sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust und dem Rücken los gemacht. Dies muß aber behutsam geschehen, damit man sie nicht zerreiße. Nun wäscht man sie und läßt sie bis zum folgenden Tage liegen, reibt sie dann mit Salz und gestoßenem Pfeffer inwendig aus. Auch hackt man Leber, Herz und Magen, wovon man alles Harte abgeschnitten, recht fein. Dann schwitzt man einige Chalotten in Butter gar, nimmt

auf jede Taube 1 Ei und eine kleine Handvoll geriebener Semmelkrumen, rührt ein gutes Stück Butter zu Schaum und giebt das Gehackte, die Semmelkrumen, Eier und Chalotten, wie auch fein gehackte Petersilie, Muscatenblüthe und Salz hinzu, reibt dies Alles gut durch, und füllt mit einem Theelöffel die Brust der Tauben, doch nicht zu voll, denn sonst zerplatzt die Haut beim Braten, und nähet dann mit weißem sauberen Zwirn die Oeffnung zu. Nun legt man Butter in eine Casserolle, und wenn selbige braun ist, legt man die Tauben hinein, läßt sie braun werden, giebt alsdann etwas Bouillon oder Wasser nebst einer kleinen Zwiebel hinzu, und läßt sie bei gelindem Kohlenfeuer in 1 Stunde gar schmoren.

№ 38. Gefüllte Tauben auf andere Art.

Wenn die Tauben gereiniget sind, löset man die Haut auf der Brust und dem Rücken los, füllt sie mit der Seite 380 in № 24. beschriebenen Mandeln-Farce, verfährt übrigens eben so, wie bei der vorhergehenden Nummer 37 angezeigt.

№ 39. Junge Tauben mit Spargel und Artischocken.

Die Tauben werden eben so zubereitet, wie Seite 379 № 21. bei den jungen Hühnern beschrieben.

№ 40. Tauben in Consommé.

4 bis 5 Stück junge Tauben werden sauber präparirt und auf der Brust gespickt, dann in einer guten Kalbfleisch-Braise in einer engen Casserolle, so daß die Tauben ganz darin bedeckt liegen, gar gemacht; alsdann nimmt man das Fett rein ab, giebt die Braise durch ein Sieb wieder in die Casserolle, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab, gießt sie wieder auf die Tauben und läßt sie damit erkalten. Dann hat man schon den, Seite 8 № 26. angezeigten, Consommé verfertiget, giebt davon in eine etwas größere Schüssel, als die, worin die Tauben in der Braise nun liegen, einige Anrichte-Löffel voll. Wenn er erkaltet, legt man von Citronenscheiben, Kappern, gehackten Eidottern und Eiweiß, ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen,

einen Stern oder beliebige Blumen, darauf, gießt einige Löffel voll Consommé vorsichtig darüber, läßt ihn erkalten, damit die Verzierung fest darauf klebe, hält nun die Schüssel, worin die Tauben erkaltet sind, einen Augenblick in kochendes Wasser, deckt eine Schüssel darüber und kehrt sie um. Nun legt man das Ganze auf den schon erkalteten Consommé, doch so, daß die gespickten Brüste der Tauben nach unten liegen und giebt nun den übrigen Consommé, der schon so kalt sein muß, daß er zu gallern anfängt, damit der erstere nicht wieder schmelze, herum. Den andern Tag, wenn man dieses Gericht zu Tische geben will, so hält man die Schüssel einen Augenblick in kochendes Wasser, damit sich die Gallerte von der Schüssel löse, deckt eine Schüssel darauf und wendet sie um.

№ 41. Tauben in Reisrand.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet, wie die Hühner (Seite 376 № 11.), nur läßt man die Tauben ganz und spickt sie auf der Brust.

№ 42. Tauben mit Reis.

Der Reis wird gehörig blanchirt und dann mit Bouillon und einem Stück Butter und etwas Salz gar aber nicht musig gekocht, zuletzt giebt man etwas Muscatenblüthe zu. Nun hat man junge Tauben gut dressirt in einer Braise (Seite 7 № 25.) gar gemacht, und giebt man dann den Reis auf die Schüssel, legt die Tauben hinein und füllt noch ein paar Löffel voll Reis darüber. Ist der Reis ein wenig trocken gerathen, so kann man von der Braise, worin die Tauben gar geworden sind, ein paar Löffel voll darüber geben.

№ 43. Ragout und Fricassee von Tauben sind in der X. Abtheilung unter den Ragouts und Fricassées beschrieben.

№ 44. Frittüres von Tauben-, Hühner- und Puterbraten und Lebern sind in der X. Abtheilung unter den Frittüres beschrieben.

№ 45. Junge Enten am Spieße zu braten.

Vorzüglich junge fette Enten werden, nachdem sie gehörig gereiniget, inwendig mit Salz und gestoßenem

schwarzen Pfeffer ausgerieben, und eine kleine Zwiebel, die man in's Kreuz oben einschneidet, mit hinein gegeben, dann an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 1 bis 1½ Stunde gar gebraten. Wenn die Enten anfangen zu schäumen, so müssen sie gesalzen werden.

№ 46. Gebratene Enten mit Sardellensauce.

Die Enten werden ganz so zubereitet, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist. Dann giebt man die unter Saucen beschriebene Sardellen-Sauce dazu.

№ 47. Enten mit Orangen-Sauce.

Zwei junge alt geschlachtete Enten werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, in Mehl umgekehrt und in Butter gelbbraun gemacht. Alsdann füllt man Bouillon darauf, giebt etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, 2 Chalotten, Salz und einige Scheiben Schinken daran und läßt sie damit gar schmoren. Kurz vor dem Anrichten giebt man ein Glas Portwein, zu dem man die Schale einer bittern Orange geschält hat, unter die Enten, läßt solchen mit durchkochen, und richtet die Enten dann an.

№ 48. Geschmorte Enten mit Fleisch-Klümpen.

Nachdem die Enten rein gemacht und gewaschen sind, reibt man sie inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz ein und steckt eine ganze Zwiebel, welche man kreuzweise einschneidet, mit hinein. Dann macht man die Enten in Butter gelbbraun, giebt gute Bouillon darauf, fügt auch ein halbes Lorbeerblatt, einige Chalotten und 6 Nelkenpfeffer-Körner hinzu. Wenn die Enten gar sind, so nimmt man das Fett beinahe herunter, macht von der, Seite 316 № 1. angezeigten, Kalbfleisch-Farce kleine Klümpe, kocht sie in der, unter den Enten befindlichen Sauce gar, und richtet sie zu denselben an.

№ 49. Enten en Ballon.

Nachdem die Enten gehörig gereiniget sind, verfährt man mit Auslösung der Knochen eben so, wie bei dem

Puter à la Daube, Seite 381 № 27. angezeigt ist. Alsdann hackt man Chalotten, Dragon und Pimpinelle, vermengt dies Gehackte mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer, und streut es in die Enten. Nun macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 316 № 1. zu finden, hackt zwischen die Farce 3 bis 4 gut gewässerte Trüffeln und eine kleine Handvoll frischer mit Salzwasser gereinigten Champignons. Dann füllt man in jede der Enten 2 gute hölzerne Löffel voll von der Farce, und zieht mit einer Packnadel und feinem Bindfaden die Enten wie eine Schnirre rund zusammen, so daß sie die Gestalt einer Kugel erhalten. Sind die Enten nicht recht fett, so spickt man sie, und macht sie dann in einer guten Braise, Seite 7 № 25. gar. Man nimmt das Fett von der Braise und benutzt den Satz derselben, den man durch ein Sieb giebt, mit zur Trüffeln-Sauce, die unter Saucen beschrieben. Beim Anrichten der Enten giebt man die Sauce dabei.

№ 50. Enten in der Braise mit Gurken.

2 junge fette Enten macht man gehörig rein, setzt sie in eine gute Braise, Seite 7 № 24., und macht sie in 1½ bis 2 Stunden darin gar. Dann schälet man 12 nicht zu große Gurken, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie der Länge nach nochmals durch, schwitzt sie dann nebst einer fein gehackten Chalotte, in einem Stück frischer Butter, giebt gute Jüs (Seite 9 № 30.) und den Saft einer Citrone, auch etwas gestoßenen Pfeffer noch dazu und läßt die Gurken so lange kochen, bis sie gar sind. Man nimmt dann die Enten aus der Braise, glacirt sie, und richtet die Gurken dabei an. Sollte die Sauce unter den Gurken nicht semig genug sein, so macht man ½ Löffel voll Mehl in Butter braun und läßt es einige Mal mit den Gurken durchkochen.

№ 51. Enten mit Kastanien.

Man reinige und dressire 2 junge fette Enten, lege sie mit einigen Scheiben fein geschnittenen rohen Schinken in eine Casserolle, gebe dann eine gute Kelle voll fetter Bouillon und ein kleines Stück Butter, wie auch

2 Petersilienwurzeln, 3 bis 4 Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer dazu. Dann legt man unten und oben auf die Casserolle Feuer, läßt die Enten braun und beinahe gar werden, füllt das überflüssige Fett davon ab, und fügt nun noch dazu 3 bis 4 Glas Weißwein, einige Löffel voll Jüs oder Bouillon, 6 Stück gut gewaschene und in dünne Scheiben geschnittene Trüffeln und einige Handvoll in Wasser abgekochte und abgezogene Kastanien. Alles läßt man zusammen gar kochen und drückt etwas Citronensaft auch an. Sollte zu wenig Sauce darauf bleiben, so giebt man noch einige Löffel voll Jüs hinzu.

№ 52. Ragout von Enten

ist in der X. Abtheilung unter den Ragouts beschrieben.

№ 53. Wilde Enten am Spieße zu braten.

Wenn die Enten gehörig gereinigt sind, reibt man dieselben mit Pfeffer und Salz inwendig gut ein, auch thut man eine ganze Zwiebel hinein. Man steckt sie nun an den Spieß, und begießt sie während des Bratens mit geschmolzener Butter, und wenn diese anfängt zu schäumen, so salze man die Enten ein wenig und bestreue sie kurz vor dem Anrichten mit geriebener Semmel und etwas gestoßenen Wachholderbeeren (auf jede Ente rechnet man 6 Stück dieser Beeren), und läßt sie damit völlig braun werden. Die Beeren werden erst zugegeben, wenn die Semmel schon bräunlich ist. Man kann diese Enten auch in einer Deckel-Casserolle, wo unten und oben Feuer gegeben werden kann, braten. Dann giebt man mit der Butter auch etwas Wasser dazu, und die geriebenen Semmel und die Wachholderbeeren röstet man in Butter allein in einer kleinen Pfanne und giebt selbige erst beim Anrichten dazu.

№ 54. Wilde Enten in der Braise.

Nachdem die Enten, wie zum Braten dressirt sind, spickt man selbige und macht sie in einer guten Braise, Seite 7 № 25., worin man den Saft einer halben Citrone gedrückt hat, gar, nimmt sie dann heraus und giebt die Orangen-Sauce, die unter Saucen beschrieben, dabei.

№ 55. Wilde Enten mit saurer Sauce.

Von den Enten wird, nachdem sie gehörig gereinigt sind, der Kopf und der vordere Theil des Flügels abgeschnitten und die Enten 3 Tage in Essig gelegt, dann inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben und Brust und Schenkel mit fein geschnittenem Speck gut gespickt. Nun giebt man in eine Casserolle Butter, legt die Enten darauf und läßt sie gelbbraun werden. Man nimmt dann die Enten heraus und thut einen kleinen Löffel voll Mehl in die Butter, wie auch ein Stück Zucker, röstet beides braun, giebt dann ½ Quartier guter Bouillon, ein Weinglas voll Wein und eben so viel von dem Essig, worin die Enten gelegen, auch einige Citronenscheiben, und 2 bis 3 Gewürz-Nelken. Man legt nun die Enten wieder hinein und läßt sie bei gelindem Feuer gar werden. Auf diese Art kann man auch zahme Enten zubereiten.

№ 56. Gans am Spieße zu braten, mit Kastanien.

Wenn die Gans gehörig gereiniget ist, so füllt man sie mit Kastanien, die man erst im Wasser aufgekocht, auch abgezogen und in Butter und Zucker geschwitzet hat. Man nähet die Gans dann zu, bringt sie an den Spieß und läßt sie in 2 bis 3 Stunden unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fett gar werden. Wenn sie anfängt zu schäumen, so wird sie gesalzen. Zuletzt begießt man sie so stark nicht mehr, weil sonst die Haut nicht kroß wird.

№ 57. Gans am Spieße, mit Aepfeln und Rosinen gefüllt.

Hiezu nimmt man 12 bis 14 Borsdorfer Aepfel, schälet und schneidet sie in feine Scheiben, vermengt sie mit etwas Citronenschale, Canehl und ¼ ℔ gewaschener und ein Mal aufgekochter Rosinen. Man füllt damit die gut gereinigte Gans, bringt sie an den Spieß und läßt sie unter fleißigem Begießen gar braten. Man kann auch die Fülle weglassen und die gut gereinigte Gans mit gestoßenem Pfeffer und Salz inwendig gut ausreiben und eine dicke Zwiebel, die man in's Kreuz eingekerbt

hat, hinein stecken, und sie am Spieße gar braten. Borsdorfer Aepfel werden dann als Compot dabei gegeben.

№ 58. Gans mit sauerm Kohl gefüllt.

Man präparire sauern Kohl, doch ohne Hecht (siehe Seite 90 № 50.). Diesen füllt man in die Gans, nähet sie zu und läßt sie in 2 bis 3 Stunden unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fett, gar werden, und wenn solche schäumt, wird sie gesalzen.

№ 59. Gans in Gallerte zum Aufbewahren.

Nachdem man die Gans gehörig gereiniget hat, schneidet man sie in beliebige Stücke, setzt sie mit 4 großen rein geputzten und zerhackten Kalbsfüßen, 1 Theile Wasser und 2 Theilen sehr scharfen guten Weinessig zu Feuer. Wenn dieses gut geschäumet hat, so giebt man noch hinzu 4 bis 6 Chalotten, 24 schwarze Pfeffer- und 24 Nelkenpfeffer-Körner, 6 Gewürz-Nelken, 2 Lorbeerblätter, und Salz und läßt das Fleisch in 1½ Stunden gar werden. Man sieht aber dahin, daß genug Flüssigkeit darauf ist, damit man Gallerte genug erhält. Dann nimmt man das Fleisch heraus, hebt alles Fett von der Sauce ab, giebt sie durch ein Sieb und läßt sie in einigen Stunden sich gehörig setzen. Nun füllt man noch alles etwa zurückgebliebene Fett davon, und läßt den Bodensatz zurück. Man giebt den Satz wieder in die Casserolle, schmeckt nach Salz und Säure, setzt ihn auf's Feuer und wenn er kocht, so klärt man ihn mit dem Weißen von 4 Eiern ab. Nun legt man das Fleisch in das dazu bestimmte Gefäß und läßt den Satz durch eine auf einem Stuhle festgebundene Serviette auf das Fleisch laufen. Will man die eingekochte Gans längere Zeit conserviren, so gießt man den Topf, worin das Fleisch sich befindet, mit gutem Hammelnierenfett zu.

Will man eine in Gallerte eingekochte Gans in kurzer Zeit verbrauchen, so giebt man gewöhnlichen Weinessig und kein Wasser darauf, wie auch die Kalbsfüße und wenn sie abgeschäumt ist, das oben benannte Gewürz hinzu. Auch wird der Satz nicht mit Eiweiß geklärt, sondern nur, wenn das Fett abgefüllt ist, durch ein Sieb gegossen, und so wie er sich gesetzt hat, über das Fleisch gegeben.

№ 60. Gans in Gallerte auf andere Art.

Eine junge, nicht zu fette Gans wird, nachdem selbige schon mehrere Tage geschlachtet und gehörig gereiniget ist, mit einem reinen Bindfaden umwunden, damit sie eine gute Form erhält. Dann setzt man selbige nebst 6 großen Kalbsfüßen, ¼ ℔ Hirschhorn, welches in lose Leinewand gebunden ist, zu Feuer, giebt nun so viel Wasser und 1 Quartier guten Weineſſig darauf, so daß sie völlig darin bedeckt liegt. Wenn sie nun gut abgeschäumt ist, fügt man noch hinzu 20 Nelkenpfeffer-Körner und eben so viel schwarzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 2 große Chalotten und Muscatenblüthe, und läßt sie nun bei sehr gelindem Feuer langsam kochen, so daß sich das Wasser nur so eben bewegt, und wenn sie beinahe gar ist, so gießt man noch eine Bouteille guten Weißwein hinzu. Wenn nun die Gans völlig weich ist, so putzt man sie sauber ab und legt sie in eine Form oder passende Schale, worin man vorher Citronenscheiben gelegt hat. Die Brust der Gans muß unten liegen. Dann versucht man die Gallerte ob sie steif genug ist, wo nicht, so läßt man sie noch einkochen; fehlt noch etwas am Geschmack, so fügt man es hinzu. Auch kann man den Saft von einer Citrone daran drücken. Dann klärt man die Gallerte mit Eiweiß, und gießt selbige so lange durch, bis sie klar ist, und gießt sie alsdann auf die Gans, sie muß aber völlig damit bedeckt sein. Auch muß man, wenn die Gans gar ist, alles Fett von der Gallerte, ehe sie geklärt werden soll, abnehmen. Wenn sie zu Tische gegeben wird, so hält man die Form oder Schale in nicht zu heißes Wasser, dann wischt man sie wieder ab, legt die Schüssel darauf und kehrt sie um. Die Form oder Schale muß aber ganz mit Gallerte gefüllt sein, sonst fällt sie beim Umkehren auseinander.

№ 61. Gans à la Daube.

Von einer recht jungen Gans werden die Knochen, wie bei dem Puter, Seite 381 № 27., angezeigt ist, herausgelöset. Dann macht man die Seite 316 № 1. beschriebene Kalbfleisch-Farce, hackt noch dazwischen einige gut gewaschene Trüffeln, 4 Stück Sardellen und die Leber der Gans. Mit dieser Farce füllt man die Gans,

nähet sie fein wieder zu und macht sie dann in einer Braise (siehe Seite 7 № 25.) gar. Man giebt eine Trüffeln-Sauce dabei.

№ 62. Gans mit gebackenen Aepfeln.

Eine junge, recht fette Gans wird, nachdem sie 6 bis 8 Tage gehangen und gehörig gereiniget ist, mit Salz und Pfeffer inwendig ausgerieben und eine eingeschnittene Zwiebel darin gesteckt, und dann am Spieße unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fett gar gebraten. Alsdann bestreicht man sie mit einer guten Glace (Seite 10 № 31.), legt sie auf die Schüssel, garnirt sie mit den gebackenen Aepfeln, die man auf folgende Art bereitet hat: Nachdem man Reinette- oder Prinz-Aepfel geschält, schneidet man sie in der Mitte durch, kerbt sie überher ein und bestreuet sie mit Zucker und Canehl recht dick. Nun giebt man etwas Wein darauf, und wendet die Aepfel auch einige Mal um. Dann rührt man einen Löffel voll Mehl mit Wein klar, giebt einige Eidotter, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, 2 bis 3 Glas Weißwein, auch 2 Loth Butter dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, so daß es ein recht dicker Brei wird. Wenn es einige Minuten gestanden hat, so giebt man noch 4 Eidotter dazu. Diesen Creme streicht man einen halben Finger dick auf die eingekerbte Seite der Aepfel, bestreuet sie mit Zucker und Canehl, legt sie auf eine Schüssel und giebt das Flüssige, was sich noch unter den Aepfeln befindet, darunter. Diese setzt man in eine Tortenpfanne, legt unten glühende Asche, oben auf den Deckel aber glühende Kohlen, und läßt sie in einer halben Stunde gelbbraun und gar werden.

№ 63. Gänseschwarz oder Gänsepfeffer.

Wenn man die Gans tödtet, läßt man das Blut in ein Geschirr, worin etwas Essig sich befindet, laufen, rührt es bis es kalt ist, und bewahrt es auf, bis man das Gänsepfeffer zubereiten kann. Dieses wird dann von dem Halse, den Flügeln, dem Magen und der Leber verfertigt. Auch kann man junges, nicht zu fettes Schweinefleisch mit hinzu nehmen. Nachdem es gehörig gewaschen, bringt man es mit halb Wasser und halb Essig, aber

nicht zu scharfen, und Salz zu Feuer. Die Leber behält man zurück. Man schäumt es gut ab, giebt dann eine große Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, schwarzen und Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es damit weich kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt es hinzu, thut die Leber hinein und läßt es noch ¼ Stunde kochen. Das Blut giebt man zuletzt, nachdem das Fleisch herausgenommen, mit etwas Essig vermischt durch einen Durchschlag dazu, und läßt es unter beständigem Rühren so eben aufkochen. Man kann auch in 4 Theile geschnittene, geschälte, große Birnen hinzugeben, wie auch Mehl- oder Kartoffeln-Klümpe.

Man kocht auch auf diese Weise ganze, in beliebige Stücke geschnittene Gänse ein. Will man sie einige Zeit conserviren, so legt man sie in einen Steintopf und gießt sie mit gutem Hammelnierenfett zu.

№ 64. Gänse-Lebern.

Hiezu muß man von ausgemästeten Gänsen große, gute Lebern nehmen. Die kleinen sind hiezu nicht tauglich, weil sie leicht hart werden. Man setzt in einer Casserolle ein gutes Stück Butter auf's Feuer, läßt sie hellbraun werden, giebt gute Jüs und Citronenschale dazu, und wenn dieses aufkocht, legt man die Lebern hinein, läßt sie bei gelindem Feuer in einer kleinen halben Stunde gar werden, drückt dann etwas Citronensaft dazu und richtet sie an.

№ 65. Gänse-Lebern auf andere Art.

Diese werden eben so zubereitet wie die vorhergehenden, dann verfertigt man die unter Saucen beschriebene Sardellensauce und giebt sie über die Lebern.

№ 66. Frittüres von Gänse-Lebern

sind in der X. Abtheilung unter den Frittüres beschrieben.

№ 67. Spick-Gans.

Hiezu nimmt man Gänse, die mit Korn gut gemästet und recht fett sind. Wenn man sie gehörig gereinigt hat, welches bei der Bemerkung über Geflügel S. 368 gesagt, so schneidet man die Keulen und Flügel davon,

und schneidet nun so die Brust heraus, daß der Knochen von beiden Seiten darin bleibt. Die Brüste von 3 Gänsen werden mit einem kleinen Eßlöffel voll gestoßenen Salpeter und Salz gut eingerieben, alsdann legt man sie in ein hölzernes Gefäß, deckt einen Deckel und einen Stein darauf, und läßt sie 8 bis 10 Tage liegen, jedoch wendet man sie während der Zeit alle 2 bis 3 Tage um. Nach Verlauf dieser Zeit nähet man jede Brust in etwas lose, reine Leinewand, und hängt sie auf eine luftige Rauchkammer, wo sie 14 Tage bleiben müssen, und dann werden sie eben so lange auf eine Luftkammer gehängt. Nun kann man sie roh zum Frühstück, auch zu Spargel und jungen Erbsen geben, auch gekocht auf diese Weise gebrauchen. Die Keulen, Flügel und den übrigen Abfall der Gänse reibt man mit etwas Salpeter und Salz ein, und läßt es in einem Steintopf 6 bis 8 Tage liegen. Man kann dann schon etwas davon kochen.

№ 68. Gänse auf pommersche Art zu räuchern.

Man nimmt hiezu mit Korn gemästete junge Gänse und nachdem sie rein gemacht, schneidet man Flügel und Halz kurz davon, spaltet sie genau in der Mitte durch, reibt sie dann stark mit Salz, worunter sich einige Prisen Salpeter und etwas Zucker vermischt befinden, ein, packt sie dann in ein dichtes hölzernes Gefäß fest auf einander, legt einen Deckel darauf, daß sie fest liegen, und begießt sie auch alle Tage mit der darunter befindlichen Salzsöhle. Mit dieser Einsalzung bleiben sie aber nicht länger als 3 Tage und 3 Nächte liegen, dann werden die Gänsehälften so naß und voll Salz hangend, wie sie sind, über und über mit Weizenkleie bestreut und in der Kleie so herum gewälzt, daß man von ihrem Fleische und Fette nichts mehr sehen kann. Alsdann werden sie 8 Tage auf einer luftigen Rauchkammer mit Holzrauch geräuchert. Man hängt sie aber so auf, daß keine Gänseseite die andere berührt, damit sie nicht zu warm werden. Nach Verlauf dieser 8 Tage nimmt man sie von der Rauchkammer und hängt sie hoch an den Balken auf einer Luftkammer, wo man ein Fenster öffnen kann. Haben sie nun 10 bis 14 Tage gehangen und man findet sie trocken genug, so reinigt man sie von der

Kleie mit einem reinen leinenen Tuche, und verwahrt sie nachdem auf einer luftigen Kammer zum Gebrauch, wo sie sich dann lange saftig und wohlschmeckend erhalten.

№ 69. Krammetsvögel am Spieße zu braten.

Hiezu muß man gute fette Vögel zu bekommen suchen. Nachdem sie abgerupft sind, sengt man sie mit Papier ab, wäscht sie mit warmen Wasser und Mehl rein, schneidet den untern Schnabel und die Krallen an den Füßen ab, und sticht ihnen die Augen aus. Dann legt man den Kopf nach den Keulen hinunter, dreht den Fuß von der andern Seite quer über den Leib und befestigt daran den Kopf durch die Augen. Auf die Brust bindet man eine Scheibe Speck. Man kann die Krammetsvögel ausnehmen, doch besser ist es, wenn es nicht geschieht. Man sticht sie dann, unter den Flügeln durch, an eine lange Spiele; zwischen jeden Vogel steckt man eine dünne Speckscheibe, bindet diese Spiele mit Bindfaden an den Spieß und begießt sie während des Bratens fleißig mit geschmolzener Butter und salzt sie auch ein wenig. In einer kleinen Stunde sind sie gar. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten bestreuet man sie mit fein geriebenen Semmelkrumen und 8 bis 12 Stück gestoßenen Wachholderbeeren.

№ 70. Krammetsvögel zu schmoren.

Zu diesem Gerichte ist es am besten, wenn die Vögel ausgenommen werden, alsdann macht man sie in Butter braun, giebt gute Jüs (Seite 9 № 30.) etwas Wein, Citronenschale und den Saft der Citrone, auch Salz, einige zerschnittene Trüffeln und eine halbe Handvoll gut gewaschener Champignons, gleichsfalls zerschnitten, hinzu. Man läßt Alles in einer kleinen Stunde gar werden. Zuletzt macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, kocht solches mit durch und richtet die Vögel an.

№ 71. Krammetsvögel im Topfe zu braten.

Nachdem die Vögel gereiniget und dressirt sind, macht man ein gutes Stück Butter in einer Casserolle hellbraun, legt die Vögel nebst einigen Scheiben Speck und etwas

Schinken dazu, läßt sie auf beiden Seiten braun werden, giebt dann etwas Bouillon, oder wenn man die nicht hat, Wasser hinzu, und läßt sie in einer kleinen Stunde kurz einschmoren. Nun röstet man in Butter eine Handvoll geriebener Semmelkrumen hellbraun, thut einige gestoßene Wachholderbeeren dazu, und wenn sie mit durchgebraten sind, so giebt man Beides zu den gar gekochten Vögeln, schwenket sie gut mit durch, läßt Alles noch einige Minuten zusammen auf dem Feuer und richtet dann die Vögel an.

№ 72. Geschmorte Krammetsvögel mit Wein.

Die gereinigten Krammetsvögel legt man in eine Casserolle, worin ein gutes Stück Butter, eine Scheibe geräucherten Schinken, Wachholderbeeren, 2 Chalotten und einige Pfefferkörner sich befinden, schwitzt sie einige Minuten über nicht zu strengem Kohlenfeuer gut durch. Dann füllt man 3 Tassen voll brauner Coulis, und eine halbe Bouteille Rheinwein oder andern guten Franzwein darauf, und läßt nun die Krammetsvögel in dieser Sauce unter fleißigem Begießen gar kochen.

№ 73. Krammetsvögel mit Königssauce.

Man macht Butter und Mehl braun, nach Verhältniß so vieler Vögel als man bereiten will, giebt 3 Theile braune Bouillon und 1 Theil guten Rothwein dazu. Kocht dieses, so legt man die Vögel, die zuvor gut zubereitet und nicht ausgenommen sein dürfen, hinein, läßt sie dann 2 Stunden kochen. In der letzten halben Stunde giebt man einige Citronenscheiben, etwas Cayenne-Pfeffer und etwas Muscatnuß hinzu. Man muß so viel Brühe darauf haben, daß die Vögel, wenn man sie hinein legt, davon bedeckt sind.

№ 74. Lerchen zu braten.

Hiebei verfährt man eben so, wie bei den Krammetsvögeln am Spieße angezeigt ist.

№ 75. Lerchen mit Weinbeeren oder Aepfeln.

Wenn die Lerchen, wie gewöhnlich mit Butter und etwas Zwiebackskrumen in der Pfanne gar gebraten sind,

so nimmt man sie heraus. Nun giebt man eine Portion Weinbeeren, schmort dieselben in der Butter, worin die Lerchen gebraten sind, und beim Anrichten bestreut man sie dick mit Zucker und Canehl. Man kann auch Aepfel und Corinthen in der Lerchenbutter gar werden lassen, bestreut sie mit Zucker und Canehl und giebt die Lerchen entweder dabei, oder legt letztere auf eine Schüssel und giebt die Weinbeeren oder Aepfel darum.

№ 76. Ragout von Lerchen

ist in der X. Abth. unter den Ragouts beschrieben.

№ 77. Schnepfen zu braten.

Im Herbste sind die Schnepfen am fettesten, und also auch zum Braten am besten. Nachdem man sie gehörig mit Papier abgesengt und gewaschen hat, schneidet man den untern Schnabel ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie nochmals ab, dressirt sie nun und steckt den obern Schnabel durch die Keulen. Man bindet eine handgroße Speckscheibe auf die Brust, bringt so die Schnepfen an den Spieß und bratet sie unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und etwas Salz in 1 bis 1¼ Stunde gar. Von den Eingeweiden der Schnepfen wirft man den Magen weg. Das Herz und die Leber hackt man, nebst den Gedärmen, und wenn man 4 bis 6 Stück gute Hühner- oder Taubenlebern erhalten kann, so giebt man solche auch dazu, wie auch eine Chalotte. Auf 2 Schnepfen nimmt man 1 Loth guten Speck, 4 bis 6 gestoßene Wachholderbeeren, eine Prise Muscatenblüthe und Salz. Wenn Alles recht fein gehackt ist, giebt man eine kleine Handvoll fein geriebener Brodkrumen und das Gelbe von einem Ei noch an, rührt es gut durch und streicht die Farce nicht völlig einen halben Finger dick auf Semmelscheiben. Nun giebt man ein gutes Stück frischer Butter in eine Eierkuchenpfanne und läßt die bestrichenen Semmelscheiben schön hellbraun werden, und legt sie beim Anrichten um die Schnepfen.

Die Schnepfen können auch unausgenommen gebraten werden, dann legt man bloß geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne, worin sie dann hinlänglich von dem Eingeweide betröpfelt werden.

№ 78. Schnepfen im Topfe zu braten.

Die Schnepfen werden eben so zum Braten präparirt, wie bei den Schnepfen am Spieße angezeigt ist. Dann giebt man Butter in eine Casserolle, und wenn sie hellbraun ist, so legt man einige Scheiben Schinken und die Schnepfen dazu. Sobald sie etwas braun geworden sind, so giebt man so viel Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, daß sie gut darin gar werden. Man richtet sie dann an und garnirt die von dem Eingeweide der Schnepfen präparirten Semmelscheiben herum. Wie diese zubereitet werden, ist bei den Schnepfen № 77 ausführlich beschrieben.

№ 79. Ragout von Schnepfen

ist in der X. Abth. unter den Ragouts beschrieben.

№ 80. Becassinen zu braten.

Die Bereitung derselben ist die nämliche, wie die der Schnepfen. Auch macht man sie auf die nämliche Art im Topfe gar.

№ 81. Feldhühner am Spieße zu braten.

Wenn die Feldhühner ausgenommen und mit Essig ausgewaschen sind, werden sie, wenn es alte sind, einige Tage in Essig gelegt. Man reibt sie auch mit gestoßenem Pfeffer und Salz aus, steckt eine Zwiebel und eine Citronenscheibe hinein, bindet eine Scheibe Speck auf die Brust und steckt sie an den Spieß. Man begießt sie während des Bratens mit geschmolzener Butter, und läßt sie in 1 Stunde gar braten.

№ 82. Geschmorte Feldhühner.

Nachdem die Feldhühner gereiniget, dressirt und gespickt sind, macht man eine Marinade von Weinessig, gehackten Chalotten, einigen Gewürz-Nelken, 1 Lorbeerblatt, 8 bis 10 Stück gestoßenen Wachholderbeeren und ein wenig Salz, legt die Hühner hinein und läßt sie 24 Stunden darin liegen. Dann setzt man Butter in einer Casserolle auf's Feuer, und wenn die Butter hellbraun geworden ist, so legt man die Hühner hinein, läßt sie braun werden, füllt Jüs (Seite 9 № 30.) darauf,

womit sie bei gelindem Feuer, welches man unten und oben angelegt hat, gar schmoren müssen. Zuletzt giebt man etwas von der Marinade, worin die Hühner gelegen, nach Geschmack hinzu, auch 1 bis 2 Löffel voll Kappern, und findet man die Sauce nicht semig genug, so macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter hellbraun und rührt solches daran.

№ 83. Feldhühner in Essig und Wein.

Die Feldhühner werden, nachdem sie ausgenommen und 1 Tag in Weißwein und Essig gelegen, auf der Brust gespickt und in einer Casserolle mit Butter hochgelb geschwitzt. Dann nimmt man sie heraus, giebt etwas Mehl und fein gehackte Chalotten hinzu, läßt es gelbbraun werden, rührt das Braune in der Casserolle mit dem Essig, worin die Hühner gelegen, los, füllt gute Bouillon hinzu, legt die Feldhühner hinein und läßt sie gar werden. Findet man die Sauce zu sauer, so kann man ein Stück Zucker hinzu thun.

№ 84. Feldhühner in der Braise.

Die Feldhühner werden eben so zubereitet, wie bei den Birkhühnern in der Braise № 88. angezeigt ist.

№ 85. Salmi von Feldhühnern mit Kaviar-Handpasteten.

Die gebratenen Feldhühner, deren Zubereitung unter № 81. beschrieben, werden hiezu benutzt. Man löset die Brust davon ab und setzt sie bei Seite; dann werden die Knochen oder sogenannten Carcassen in einem Mörser ganz fein gestoßen und in eine gut verzinnte Casserolle gegeben, thut 2 Theile recht gute kräftige braune Bouillon und 1 Theil guten Rothwein darauf, so daß die Masse ganz bedeckt ist, deckt es fest zu und läßt es 1½ Stunde ganz langsam kochen. Alsdann streicht man es durch ein Haarsieb, giebt ein wenig Cayenne-Pfeffer dazu, legt die zurückgesetzten Hühnerbrüste hinein, läßt sie auf dem Feuer anziehen, schmeckt nach Salz und servirt sie dann. Die Sauce muß ründlich semig, aber kein dicker Brei sein, und an dem Fleische anhängen. Dazu giebt man Pasteten mit Kaviar.

№ 86. Ragout von Feldhühnern

ist in der X. Abthl. unter den Ragouts beschrieben.

№ 87. Birkhühner zu braten.

Nachdem die Birkhühner gehörig gereiniget und dressirt sind, spickt man sie, reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer aus, steckt ein Stück Butter oder Speck hinein, begießt sie fleißig mit geschmolzener Butter, damit das Fleisch der Hühner nicht trocken werde, salzt sie auch ein wenig, und wenn sie gar sind, so giebt man zu der unter den Hühnern befindlichen Sauce 2 bis 3 Löffel voll guter Jüs, (Seite 9 № 30.)

№ 88. Birkhühner in der Braise.

Die Birkhühner werden gespickt und mit feiner Leberfarce, wie bei den Fasanen № 91. angezeigt ist, gefüllt, dann in einer guten Braise (siehe Seite 7 № 25.) gar gemacht. Man giebt eine Trüffeln- oder Kappern-Sauce dazu.

№ 89. Haselhuhn am Spieße zu braten.

Das Haselhuhn ist, seines zarten Geschmacks wegen, noch dem Feldhuhne vorzuziehen. Will man es braten, so muß man nur dahin sehen, daß es jung und fett ist. Man spickt es auf der Brust, reibt es mit Salz und Pfeffer aus, steckt ein Stück Speck oder Butter hinein, wickelt ein mit Butter bestrichenes Papier darum, und läßt es am Spieße, unter fleißigem Begießen mit Butter, welche etwas gesalzen ist, gar werden. Beim Anrichten giebt man noch zu der, unter den Hühnern befindlichen, Sauce einige Löffel voll Jüs. (Seite 9 № 30.)

№ 90. Haselhühner in der Braise.

Wenn sie gehörig gereiniget und dressirt sind, so spickt man sie und macht sie in einer guten Braise (Seite 7 № 25.) gar. Man nimmt sie dann heraus und giebt die unter Saucen angezeigte Kraft-Sauce, wozu man noch 6 Stück Trüffeln hackt, dabei.

№ 91. Fasanen.

Dieser Vogel ist in unseren Gegenden sehr selten und wenn man ihn erhalten kann, so präparirt man ihn auf

folgende Weise: Ist er jung, so kann man ihn wie einen Kapaunen dressiren und braten, ist dies aber nicht der Fall, so wird er gefüllt, und dann in einer guten Braise (Seite 7 № 25.) gar gemacht. Zur Fülle nimmt man die Leber, und kann man noch einige gute Hühnerlebern haben, auch solche, sonst eine große Kalbs-Milch (Schweser), und hackt beides mit 4 Stück gewaschenen Trüffeln und etwas Petersilie recht fein. Dann schwitzet man eine fein geschnittene Chalotte in Butter gar. Von einem Ei und einem Stück Butter macht man ein weiches Rührei, giebt solches nebst der geschwitzten Chalotte und einem rohen Eidotter, wie auch einem fein gestoßenen Zwieback, einer guten Prise Muscatenblüthe und etwas Salz dazu, rührt es gut durch und füllt damit den Kropf der Fasanen nicht zu voll, damit er nicht platze. Der Rest der Farce wird in den Leib gefüllt. Sollten die Fasanen nicht recht fett sein, so müssen sie auf der Brust gespickt werden. Sind sie gar geworden, so werden sie aus der Braise genommen und kann eine Trüffeln-Sauce dabei gegeben werden.

№ 92. Fasanen zu braten.

Nachdem der Vogel gepflückt ist, wird er gesengt, und wie ein Kapaun dressirt. Die Brust wird gespickt und mit Speckscheiben bewickelt, dann legt man ihn in eine Pfanne mit brauner Butter, streut Salz darauf und brät denselben recht saftig gar, je öfter man den Fasanen begießt, desto besser ist es. Man kann, um ihn recht kräftig zu bekommen, statt Wasser etwas Bouillonb eim Braten darunter geben. Die Leber wird hineingesteckt, wenn man will, kann man aber auch dazu eine Hühnerleber noch nehmen und von diesen beiden etwas Farce machen und den Kropf damit füllen. Um den Fasan in seinem vollen Staate zu zeigen, muß man ihm den Kopf mit den Federn abschneiden und ein Ende Draht hinein stecken und in dem Halse des Vogels befestigen, wie auch die großen Schwanzfedern mit einem Streifen Papier umwickeln und zusammen binden und unter den Braten legen, wenn er angerichtet werden soll.

X.

Von Ragouts, Fricassees, Frittüres und Fricandellen.

a. Ragouts.

№ 1. Ragout von Austern.

Ist unter den Fischen Seite 166 № 5. beschrieben.

№ 2. Feines Ragout von Rindermürbbraten, Kalbspriesen und Austern.

1 ℔ Rindermürbbraten wird mit einem Messer recht fein geschabt und alle darin befindlichen Fasern und Häute sorgfältig herausgezogen. Dann giebt man das geschabte Fleisch in einen steinernen Mörser und fügt hinzu 4 Loth Rindermark, zerstößt es nun so fein als möglich, giebt es dann in eine Schale und rührt dazu eine fein gehackte, in 4 Loth Butter geschwitzte Chalotte, 2 klein geschlagene Eier, 2 kleine Hand voll geriebenes Weißbrod, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer und 1 Prise Muscatenblüthe. Nun reibt man mit einem hölzernen Löffel diese Masse so lange, bis sich durchaus nichts Körniges mehr darin befindet, formt dann daraus flache dünne Klöße, welche in einer sehr kräftigen Sauce (die aus Bouillon von Kalb- und Rindfleisch verfertigt ist, und worin sich etwas Mehl in Butter geschwitzt befindet) gar gekocht werden, jedoch dürfen sie nicht zu stark kochen, sondern sich nur so eben bewegen, auch nicht zu lange kochen, sondern auf jeder Seite nur ein Mal, weil sie sonst leicht zu hart werden. Auch legt man zu gleicher Zeit mit den Klümpen, in Bouillon gar gekochte, und von den Sehnen gereinigte Schweser (Kälberpriesen) mit in die Sauce. Sind nun die Klöße beinahe fertig, so giebt man 50 von den Bärten gereinigte Austern mit ihrer Sauce, wie auch etwas Citronensaft nach Geschmack hinzu, läßt die Austern recht heiß darin werden, aber nicht kochen, und legt dann recht vorsichtig Alles auf eine warm gemachte Schüssel.

Die Sauce rührt man mit einigen Eigelb und ein wenig Muscatenblüthe ab. Man giebt kleine hohl gebackene Handpasteten dabei.

№ 3. Feines Ragout.

Da man nachbenannte Sachen oft nicht zusammen erhalten kann, so steht es in eines Jeden Belieben, auch etwas davon wegzulassen. Man nehme ½ ℔ Kalbspriesen (Schweser), einen Ochsengaumen, 10 bis 12 Hahnenkämme und 2 Lämmer- oder Kalbszungen. Diese 4 Theile werden, nachdem sie blanchirt und sauber geputzt sind, in Bouillon gar gekocht. Dann wäscht man zwei Handvoll kleine noch nicht aufgebrochene Champignons mit Salzwasser rein, wäscht und schält auch 4 Stück Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, schwitzt sie in 4 Loth Butter und einer fein gehackten Chalotte mit den Champignons gar, giebt dann sehr starke Bouillon darauf und wenn es kocht, so fügt man noch hinzu die Milch, Lebern und Gaumen von Karpfen, dann die 4 oben beschriebenen Sachen, welche man in kleine Stücke schneidet, auch noch einige Löffel voll Kappern, von 30 Stück Krebsen, wovon man eine Krebsbutter (Seite 6 № 21.) gemacht hat, die Schwänze, eine Prise Muscatenblüthe und zwei Glas Rheinwein. Alles läßt man gut durchkochen und rührt es mit 4 Loth Krebsbutter und einigen Eidottern ab. Nun rührt man 4 Loth Krebsbutter, wofür man weniger von der vorbeschriebenen Masse hineinthut, zu der Seite 316 № 1. beschriebenen Kalbfleisch-Farce, macht kleine Klümpe davon, kocht sie in Bouillon gar, giebt sie nebst 50 Stück von den Bärten gereinigte und mit Citronensaft steifgemachte Austern zu dem Ragout und richtet es an.

№ 4. Feines Ragout von Kalbsbraten auf der Schüssel.

Hierzu nimmt man am passendsten den Mürb- oder Nierenbraten, schneidet ihn in dünne Scheiben und überhackt sie mit den Rücken eines Messers. Dann streicht man eine passende Schüssel mit Butter aus, legt von dem geschnittenen Fleisch hinein, streut etwas gehackte Chalotten, Sardellen, einige Citronenscheiben und Kappern darüber und legt nun von der Braten-Jüs darauf, dann fängt

man wieder von vorn an mit den Sachen bis man 5—6 Schichte hat. Nun streut man etwas Zwiebackskrumen darüber, legt einige kleine Stücke Butter darauf, deckt es mit einer passenden Schüssel zu, setzt es auf gelindes Kohlenfeuer und läßt es ¼ Stunde recht durchschwitzen. Will man es noch pikanter haben, so kann man etwas Pfeffer daran geben. Wenn man will kann man ein Obst-Compot dabei zur Tafel geben.

№ 5. Feines Ragout von Geflügel auf der Schüssel.

Man kann hierzu beliebiges recht saftig gebratenes Geflügel nehmen, und zerlegt das Fleisch in gute Stücke. Nun nimmt man Scheiben von geräucherter oder gepökelter Ochsenzunge, oder mürbe gekochten Schinken, belegt eine Schüssel mit Jüs, Citronenscheiben, Butter, worin einige fein gehackte Chalotten gar geschwitzt sind, Pfeffer, Salz und etwas Zwiebackskrumen. Dann legt man von dem Geflügel, der Ochsenzunge oder Schinken abwechselnd auf die Schüssel bis Alles verbraucht ist. Giebt auch etwas frische in Butter geschwitzte Champignons, oder in etwas Wein und Butter gekochte Trüffeln daran, legt einige Citronenscheiben darauf, gießt hinreichend Jüs und Butter darüber, deckt eine passende Schüssel darauf, setzt es in einen Ofen, daß es bis vor's Kochen kommt und giebt es dann zu Tische.

№ 6. Ragout von jungen Tauben.

Die Tauben werden, nachdem sie gehörig gereinigt sind, in 4 Theile geschnitten. Dann setzt man ein Stück Butter in einer Casserolle auf's Feuer und wenn sie braun ist, so legt man die Tauben hinein und läßt sie halb gar darin braten. Nun giebt man gute Jüs (Seite 9 № 30.), auch 6 Stück rein abgewaschene, geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffeln, eine kleine Hand voll gut gewaschene und in Streifen geschnittene Champignons, 2 Glas Rothwein und eine halbe Tasse voll Kappern hinzu und läßt Alles weich kochen. Alsdann setzt man die nach Seite 58 № 3. verfertigten Fleisch-Klümpe zu dem Ragout und läßt sie darin gar kochen, giebt dann noch einen Löffel voll in Butter braun ge-

machten Mehls nebst ½ ℔ in Butter und Bouillon gar gekochte Kastanien dazu, versucht nun wegen Salzes und Säure, fehlt letztere, so drückt man den Saft einer halben oder ganzen Citrone hinzu.

№ 7. Ragout von Kapaunen.

Dieses Ragout wird eben so zubereitet, wie das № 6. beschriebene von jungen Tauben.

№ 8. Ragout von Kapaunen auf andere Art.

Die Kapaunen werden, nachdem sie gereiniget sind, in 4 Theile geschnitten und in einer guten Braise, Seite 7 № 25., gar gemacht. Dann verfertiget man ein feines Ragout nach № 2., nimmt die Kapaunen aus der Braise, legt sie in das feine Ragout und richtet sie an.

№ 9. Ragout von Hühnern.

Hiebei richtet man sich ganz nach dem № 6. beschriebenen Tauben-Ragout.

№ 10. Ragout von Hahnenkämmen mit Schweser.

Man blanchirt ein paar Schweser und ein gutes ¼ ℔ Hahnenkämme, welche vorher sauber abgeputzt werden müssen, setzt beides mit Wasser und Salz zu Feuer und läßt es 10 Minuten kochen. Hierauf werden beide Theile abgezogen und in Bouillon gar gekocht, die Hahnenkämme müssen jedoch ¼ Stunde länger kochen als die Schweser. Nun macht man von ¼ ℔ Kalbfleisch ganz kleine Klöße fertig, läßt in 4 Loth Butter etwas Mehl braun werden, gießt die Bouillon, worin die Schweser und Hahnenkämme gekocht, dazu, läßt es eben aufkochen und kocht die Klöße darin gar. Man würzt die Sauce mit Muscatenblüthe, einer Messerspitze voll weißen Pfeffer, etwas Citronensaft, und wenn man es haben kann, mit einigen frischen Champignons, welche in Butter gar geschwitzt sind. Nun schneidet man die Schweser in Scheiben und legt diese mit den Hahnenkämmen in die Sauce, daß Beides darin durchzieht, versucht ob es salzig genug ist, und giebt dann 2 Eßlöffel voll Kappern daran.

Beim Anrichten belegt man den Rand mit gebratenen Semmelscheiben. Dieses Ragout eignet sich sehr gut zum Füllen von Pasteten.

№ 11. Weißes Ragout von Puterbraten.

Man macht einen guten Blanc, wie Seite 9 № 29. angezeigt ist, giebt solchen durch ein Sieb und fügt dazu einige Löffel voll Kappern, etwas Citronensaft, 6 Stück gewässerte und ausgegrätete Sardellen, die man im Mörser mit etwas Butter stößt, und die man, wenn die Sauce kocht, hinzurührt. Von dem übrig gebliebenen Puterbraten hat man Scheiben geschnitten, welche man in die kochende Sauce legt und damit umschwenkt. Man läßt sie aber ja nicht kochen, denn sonst wird der Braten zähe. Hat man Austern vorräthig, so nimmt man diese statt der Sardellen, reiniget solche von den Bärten und giebt sie mit dem Braten in die kochende Sauce.

№ 12. Ragout von Enten.

Hiezu kann man die Ueberreste von gebratenen Enten anwenden. Man schneidet alles noch daran befindliche Fleisch davon und stößt die Knochen im Mörser klein. Dann füllt man Jüs oder gute Bouillon, so viel zur Sauce nöthig, darauf, läßt es ¼ Stunde kochen, giebt es dann durch ein Sieb und läßt es sich setzen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, schwitzt sie hellbraun, legt die Enten und eine fein geschnittene Chalotte hinein, streuet eine kleine Prise Mehl darüber und läßt sie so lange schwitzen, bis die Chalotte gar ist. Dann giebt man die sich gehörig gesetzte Bouillon, so wie auch einige Löffel voll Kappern und etwas Citronensaft dazu, läßt das Ragout recht heiß werden und richtet es an.

№ 13. Ragout von Lerchen.

Nachdem die Lerchen ausgenommen und dressirt sind, bindet man auf jede Lerche eine dünne Speckscheibe mit einem Faden fest. Dann giebt man Butter in eine Casserolle, läßt sie hellbraun werden, legt die Lerchen hinein, giebt gute Jüs (Seite 9 № 30.) auch einige Chalotten, 3 bis 4 Gewürz-Nelken und etwas Citronensaft dazu

und läßt sie ¼ Stunde kochen. Nun fügt man noch hinzu ¼ ℔ blanchirte und in Stücken geschnittene Kalbspriesen (Schweser), einen rein geputzten, gar gekochten und in Streifen geschnittenen Ochsengaumen, ½ ℔ Saucissen, eine halbe Tasse voll eingemachter Champignons oder Kappern und läßt Alles zusammen in ¼ Stunde völlig gar werden. Zuletzt giebt man einen kleinen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls hinzu, versucht nach Salz und Säure, und richtet das Ragout an.

№ 14. Ragout von Schnepfen.

Nachdem der untere Schnabel der Schnepfen abgeschnitten, die Augen ausgestochen und sie gehörig mit warmen Wasser und Mehl abgewaschen sind, trocknet man sie ab und spickt sie. Dann legt man sie in die, beim Hasen-Ragout № 24. beschriebene Hasen-Marinade, und läßt sie einen Tag und eine Nacht darin liegen. Alsdann legt man sie in eine Casserolle, giebt so viel Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind, drückt auch den Saft einer halben Citrone dazu und läßt die Schnepfen halb gar werden. Dann wäscht und schälet man 6 Stück große Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, nebst einer kleinen Hand voll gut ausgewässerter und blanchirter Morcheln und eine halbe Tasse voll eingemachter Champignons. Diese 3 Theile giebt man zu den Schnepfen, und läßt Alles zusammen gar werden. Nun verfertigt man nach Seite 58 № 4. Leberklümpe, läßt solche darin gar werden, und giebt dann 1 Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls dazu. Wenn das Ragout gut durchgekocht ist, so richtet man es an.

№ 15. Ragout von Feldhühnern.

Dieses wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie das von Schnepfen № 14. Die Feldhühner werden aber ausgenommen.

№ 16. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten mit Nierenschnitten.

Die Niere sammt dem Fette von einem Kalbsbraten wird mit einigen Stücken übriggebliebenen Braten recht

fein gehackt, und dann dazu gegeben 2 ganze Eier, 2 Eigelb, eine gute Hand voll geriebenes Weißbrod, etwas Muscatenblüthe, 2 fein gehackte und in Butter gar geschwitzte Chalotten, fein gehackte Petersilie und Salz, setzt es auf eine warme Stelle und reibt es gut durch. Nun wird die Farce fingerdick auf Weißbrod-Scheiben gestrichen und in einer Pfanne auf beiden Seiten in Butter gelblich gebacken. Von dem übriggebliebenen Braten schneidet man in Scheiben alles Fleisch herunter, hackt die Knochen in Stücken, giebt Bouillon, oder in Ermangelung deren, so viel Wasser darauf, als zur Sauce hinreichend ist, fügt auch eine Zwiebel und etwas Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es ½ Stunde kochen. Dann giebt man es durch ein Sieb. Nun thut man Butter in eine Pfanne, läßt sie braun werden, giebt dann einen kleinen Löffel voll Mehl dazu, welches mit der Butter schön braun geschwitzt wird. Dieses giebt man zu der durchgegebenen Bouillon, und wenn es zusammen aufkocht, so fügt man den Braten, nebst 3 Löffel voll Kappern hinzu, versucht nun ob es säuerlich genug ist, wo nicht, so tröpfelt man noch etwas Citronensaft dazu und läßt den Braten in dieser Sauce recht heiß werden. Dann wird das Ragout auf eine Schüssel gegeben, und die Nierenschnitte um den Rand der Schüssel gelegt. Auch kann man statt der Kappern 6 Stück fein gehackte Sardellen und etwas Citronensaft nehmen. Dann muß man sich aber mit dem Salzen vorsehen.

№ 17. Ragout von Kalbszungen und Ochsengaumen.

4 Kalbszungen werden blanchirt und 1¼ Stunde gekocht, alsdann abgezogen, mit kräftiger Bouillon wieder auf's Feuer gesetzt und 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt nebst Salz daran gegeben, womit sie nochmals 1¼ Stunde kochen müssen und läßt man sie dann in der Brühe abkühlen. Nun werden 2 Schweser blanchirt, abgezogen und vom Fett befreit, mit Bouillon, 4 Loth Morcheln und einem kleinen Stück Butter zu Feuer gesetzt und gar gekocht. Alsdann macht man von ½ ℔ gehackten Kalbsfleisch kleine Klöße, und läßt sie in 12 Loth Butter hellbraun werden. Nun nimmt man die Zungen aus der

Sauce, kocht sie mit etwas Bouillon eben durch, giebt dann gebranntes Mehl zur Bouillon, daß sie gut semig wird und kocht die Fleischklöße darin gar. Während dem muß man die Kalbszungen in Scheiben schneiden, wie auch die Schweser, so wie auch einen zuvor gekochten Ochsengaumen und die gekochten Morcheln, giebt Alles zu der Bouillon und den Fleischklößen, fügt noch etwas Muscatennuß, den Saft einer Citrone und das etwa noch fehlende Salz hinzu. Man kann den Rand der Schüssel mit Blätterteig-Stücken belegen, oder was noch feiner ist, kleine Handpasteten dazu geben.

№ 18. Ragout von Hammelfleisch.

Man nimmt dazu die Brust oder das Karbonadenstück. Reinigt das Fleisch, schneidet zierliche Stücke davon, läßt ein Stück Butter braun werden, legt das Fleisch hinein und läßt es braun werden. Alsdann giebt man Wasser, besser ist Bouillon, darauf, nebst Salz, 2 Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer und 2 Zwiebeln und läßt das Fleisch damit gar kochen. Nimmt das Fleisch aus der Sauce, giebt letztere durch ein Sieb, fügt nun einige Trüffeln oder Champignons hinzu und kocht dieselben in der Brühe gar; giebt dann gebranntes Mehl so viel dazu, daß sie gut semig wird, und auch ein paar Löffel voll Pickels, damit es angenehm sauer schmeckt. Man kann auch letztere 3 Theile weglassen und statt deren einige Essig- oder Aziagurken, Kappern, Citronenscheiben und Schweser in Stücke geschnitten, welche zuvor blanchirt sind, und wenn man will kleine Fleischklümpe nebst etwas Soja daran geben. Alsdann legt man das Fleisch in die Sauce, läßt es gut heiß darin werden und giebt es zu Tische.

№ 19. Ragout von Hammelbraten mit Gurken.

Nachdem man von gar gemachtem Hammelbraten beliebige Scheiben geschnitten hat, röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter hellbraun. Dann giebt man hinzu eine fein gehackte Chalotte, thut das geröstete Mehl, nebst etwas guter Bouillon (hat man noch Jüs von dem Hammelbraten vorräthig, so nimmt man dieses mit) in eine Casserolle. Dann werden frische Gurken geschält, das

Kernhaus herausgenommen und in Wasser halb gar gekocht. Wenn man diese auf einem Siebe hat ablaufen lassen, so giebt man sie mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und geriebener Muscatennuß zu der Sauce und läßt sie völlig gar kochen. Nun gießt man Dragon-Essig nach Geschmack, und wenn man den nicht hat, andern Essig dazu, legt den Braten hinein, und läßt ihn mit durchkochen. Hat man keine frische Gurken mehr, so kann man auch Azia- oder Essiggurken, welche man in kleine Stücke schneidet, daran geben und sie ein Mal mit durchkochen lassen.

№ 20. Ragout von Hammelbraten mit Champignons.

Dieses wird auf dieselbe Art, wie № 19., gemacht, nur daß man statt der Gurken Champignons nimmt, dieselben klein schneidet, und in Wasser halb gar kocht, dann zur Sauce giebt, in derselben völlig gar kochen läßt, und ¼ Stunde vor dem Anrichten eine halbe Tasse voll Kappern dazu giebt. Hat man Soja vorräthig, so kann man 2 bis 3 Löffel voll hinzugeben und die Champignons weglassen.

№ 21. Ragout von Schweinezungen.

Man reibt einige Schweinezungen, Mäuler und Ohren mit Salz und etwas Salpeter ein. Man läßt sie 8 bis 10 Tage darin liegen, legt sie dann eine Nacht in's Wasser und kocht sie darnach in Wasser gar; zieht nun die Haut von den Zungen und schneidet sie in runde Scheiben. Die Schnautzen und Ohren putzt man ebenfalls recht rein und schneidet sie in Streifen. Nun setzt man einen Topf auf's Feuer, giebt ¼ ℔ Butter hinein, und wenn sie geschmolzen ist, schneidet man 6 Stück Chalotten dazu, bratet sie hellbraun und läßt sie mit einem kleinen Löffel voll Mehl noch einige Male durchschwitzen, alsdann giebt man ¼ Quartier guter Jüs (Seite 9 № 30.), 2 Glas Franzwein und den Saft einer Citrone dazu, läßt solches ¼ Stunde kochen und reibt es durch einen feinen Durchschlag wieder in eine Casserolle. Dann giebt man das entzwei geschnittene Fleisch, nebst einigen Löffeln voll Kappern und einem

Löffel voll Senf zu der Sauce, läßt das Ragout einige Male durchkochen, und richtet es an.

№ 22. Ragout von Wildpret.

Man schneide zu diesem Ragout Scheiben wie eine Hand groß aus einer Reh-, Hirsch- oder wilden Schweins-Keule, klopfe sie recht tüchtig und spicke sie auf einer Seite. Alsdann legt man sie in die № 24. beim Hasen-Ragout beschriebene Hasen-Marinade, läßt sie einen Tag darin liegen, setzt sie dann mit der Marinade, worin sie gelegen, und guter Jüs (Seite 9 № 30.) zu Feuer, worin das Fleisch gar kochen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb und setzt sie dann wieder mit dem Fleische auf's Feuer. Dann kömmt noch dazu eine Handvoll fein geschnittene und gut abgewaschene Champignons, 4 bis 6 geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffeln, 1 ℔ kleine Saucissen, 2 Glas Rothwein und etwas Citronensaft, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten 1 Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls.

№ 23. Ragout von Wildpret auf andere Art.

Man kann hiezu jeden übriggebliebenen Braten von Wildpret benutzen. Diesen schneidet man in feine Scheiben. Dann macht man eine Coulis, wie Seite 9 № 28. angezeigt ist, giebt sie durch ein Sieb, fügt noch einige Löffel voll Kappern, kleine Leberklümpe, Seite 58 № 4. beschrieben, und einen Löffel voll Soja dazu. Die Klümpe läßt man darin gar werden, dann giebt man den geschnittenen Braten dazu, schwenket das Ragout gut um, drückt etwas Citronensaft noch daran und richtet es an.

№ 24. Hasen-Ragout.

Nachdem man einen Hasen gut gewaschen und abgehäutet hat, hauet man ihn in Stücke, spickt ihn ganz fein und läßt ihn nun eine Nacht in nachstehend beschriebener Marinade stehen. Man legt das gespickte Hasenfleisch in eine Schale, gießt so viel gewöhnlichen Weinessig darauf, daß er so eben damit bedeckt ist, fügt dazu 4 Chalotten, die man in's Kreuz eingeschnitten hat, Nelken und schwarzen Pfeffer und 2 Lorbeerblätter. Den

andern Tag setzt man eine Casserolle auf's Feuer, giebt ein gutes Stück Butter hinein, läßt sie hellbraun werden, legt den Hasen, den man aus der Marinade genommen hat, dazu, wie auch 2 fein geschnittene Chalotten, und muß dieses einige Male durchschwitzen. Dann füllt man so viel braune Bouillon dazu, wie Seite 15 № 6. angezeigt ist, so daß das Fleisch ganz damit bedeckt ist, wie auch den Saft von einer Citrone, einige Gewürz-Nelken und schwarzen Pfeffer, und läßt es darin gar werden. Sobald das Hasenfleisch gar ist, nimmt man dasselbe aus der Brühe und giebt die Sauce durch ein Sieb, setzt sie wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, so legt man die nach Seite 58 № 4. verfertigten Rindfleisch-Klümpe hinein und läßt sie gar werden. Zuletzt fügt man noch ½ ℔ mit kochendem Wasser abgebrühete und abgezogene Kastanien, die mit Butter und Bouillon gar gekocht sind, auch einen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls und einige Citronenscheiben dazu. Dann richtet man das Ragout an und giebt die Sauce dabei.

№ 25. Aal-, Hecht- oder Karpfen-Ragout.

Hiezu kann man den übriggebliebenen Fisch benutzen. Ist er blau abgekocht, so macht man die Schuppen davon, dann verfertigt man eine Ragout-Sauce von etwas in Butter braun gemachtem Mehl, wozu man braune Bouillon, etwas fein geschnittene Chalotten, gestoßenen Pfeffer, Citronenscheiben, Kappern und ein kleines Glas Rothwein giebt. Hat die Sauce so lange gekocht, bis die Zwiebel gar ist, so giebt man den Fisch, nebst Fisch- oder Fleischklößen hinein und läßt Alles zusammen aufkochen.

№ 26. Hummer-Ragout

ist unter Fischen Seite 167 № 9. beschrieben.

№ 27. Krebs-Ragout

ist unter Fischen Seite 169 № 13. beschrieben.

№ 28. Krebs-Ragout zum Füllen

ist unter Fischen Seite 169 № 14. beschrieben.

№ 29. Feines Ragout von Schildkröte.

Je nachdem man viel oder wenig haben will, schwitzt man Mehl in Butter braun, giebt alsdann gute kräftige

Jüs darauf, läßt dies so lange kochen, bis sich der Geschmack des Mehls verloren hat, fügt dann so viel Cayenne-Pfeffer daran, daß es recht scharf schmeckt, dann giebt man noch in Bouillon gar und kurz eingekochte Champignons dazu. Es muß aber eine recht semige an dem Löffel hängenbleibende Sauce sein, in die man nun die nachstehend angegebenen und gar gekochten Fleischstücke der Schildkröte legt. Hat sich die Sauce mit dem Fleische verbunden und schmeckt scharf nach Salz und Pfeffer, so giebt man zuletzt nach Geschmack Rum und Madeira dazu. Von der Schildkröte wählt man vorzugsweise die weißen Schulterstücke und das übrige in Stücken geschnittene Fleisch zum feinen Ragout; von einer kleinern Schildkröte nimmt man aber auch Leber, Lunge, Niere und das Herz, wodurch das Ragout weniger fein wird. Dieses läßt man erst in Salzwasser aufkochen, um alle harten Theile auszulösen und kocht dann das Fleisch in weißer Bouillon völlig gar.

№ 30. Mock-Turtle-Ragout.

Dieses wird eben so zubereitet, wie bei der **Mock-Turtle-Pastete** Seite 280 beschrieben. Statt der Eierklümpe nimmt man kleine Saucissen. Auch läßt man den Blätterteig weg.

№ 31. Französisches Mock-Turtle-Ragout.

Hiezu nimmt man 2 Kalbsköpfe, spaltet sie in der Mitte auf, setzt den Brägen zurück, schneidet die Zunge los und wäscht sie mit dem Kopf rein. Setzt beides in so viel Wasser, daß es bedeckt ist, mit Salz auf's Feuer und schäumt es gut ab. Alsdann giebt man 4 durchgeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblätter, ein Bund von Majoran, Thymian, Dragon, Petersilie und 1 Kopf klein geschnittenen Sellerie daran, und läßt es 2 Stunden kochen. Hierauf zieht man die Haut von dem Fleische und den Zungen ab, setzt ein Stück Butter auf's Feuer, läßt sie hellbraun werden und rangirt das Fleisch in der Butter, daß es auf beiden Seiten anschwitzt. Unterdessen hat man von 4 ℔ Rindfleisch, 1 ℔ Kalbfleisch und ½ ℔ magern Schinken kleine Stücke geschnitten und mit 1 Petersilienwurzel, 1 gelben Wurzel und 6 Zwie-

beln nebst 12 Loth Butter zu Feuer gesetzt und hellbraun schwitzen lassen, dann füllt man von der Brühe, worin der Kalbskopf gekocht ist, darauf und läßt es 2 bis 3 Stunden kochen. Von dieser Coulis, welche man durch ein Sieb gegeben hat, gießt man nun auf den angeschwitzten Kalbskopf, läßt das Fleisch ganz kurz damit einkochen, daß es sich wie Glaçe anhängt, und nimmt es dann zum Abkühlen heraus. Die übrige Coulis giebt man zu der Glaçe, läßt sie loskochen, gießt sie durch ein Sieb in eine Casserolle, setzt sie auf's Feuer, würzt sie mit einem Theelöffel voll Cayennepfeffer, etwas Nelken, Muskat und französischem Gewürz, gießt dann ½ Flasche Madeira dazu und macht die Sauce mit Stärkemehl semig. Nun schneidet man das abgekühlte Fleisch in Scheiben, und macht statt der Klöße Frittüren von Kalbfleisch (siehe Frittüren), welche in Butter gebraten werden. Die geschnittenen Zungen, das Fleisch und die Frittüren legt man in die Sauce. Währenddem hat man die Kalbsbrägen mehrmals mit kochendem Wasser abgebrüht, die feine Haut abgezogen und in hellbrauner Butter, mit Salz und etwas Gewürz bestreut, angebraten, etwas Coulis darauf gegeben und nebst Citronensaft in einer kleinen halben Stunde gebraten. Beim Anrichten des Ragouts legt man den Brägen in Scheiben geschnitten auf das Fleisch, nebst in Scheiben geschnittenen, gut gebratenen Zwiebeln und gebratenen Schwesern. Von hart gekochten Eiern werden die Dotter aufgelegt, das Weiße bleibt zurück. Den Rand der Schüssel garnirt man ebenfalls mit gebratenen Schwesern, gebratenen Zwiebeln, halben Eidottern und kleinen Stücken Blätterteig.

№ 32. Ragout von Pfifferlingen.

Die Pfifferlinge werden wie die kleinen Champignons gereinigt und mit Salzwasser gewaschen und auf einen Durchschlag gegeben, auf welchen man sie rein ablecken läßt. Währenddem setzt man hinreichend Bouillon mit 2 großen zerschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, ein paar Lorbeerblätter und Salz auf's Feuer und läßt es kochen. Die Pfifferlinge werden mit einem guten Stück Butter aufgesetzt und durchgeschwitzt, dann von der vorher gekochten, durch ein Sieb gegebenen

darauf gegossen und damit gar gekocht. Nun giebt man so viel gebranntes Mehl dazu, als nöthig ist, um die Sauce semig zu bekommen, schneidet auch einige Citronenscheiben daran, daß es angenehm sauer schmeckt, läßt es durchkochen und giebt es zu Tische.

---

b. Fricassees.

№ 1. Fricassee von Kalbfleisch mit Krebssauce.

3 ℔ Kalbfleisch von der Brust wird in Stücke geschnitten und mit ¼ ℔ Butter, 2 Zwiebeln, 2 kleinen Petersilienwurzeln und Salz durchgeschwitzt, doch darf das Fleisch nicht braun werden. Alsdann giebt man so kochende Bouillon darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, nebst Pfeffer, Nelken und Dragon und läßt es damit 2 Stunden langsam kochen. Während dem hat man 20 Krebse gekocht und ausgebrochen, die Schaalen stößt man zu Krebsbutter, schwitzt sie mit 12 Loth Butter und 4 Loth Mehl, gießt von der Fleischsauce dazu und läßt es semig kochen. Nun giebt man die Sauce durch ein Sieb, läßt sie sich setzen, gießt sie ab und setzt sie wieder auf's Feuer, macht von ¼ ℔ Kalbfleisch, 2 Eiern, 1 Semmel, 4 Loth Butter, Muskatenblüthe, Salz und der nöthigen Milch eine Farce, rollt kleine Klöße davon und kocht sie in der Sauce gar, legt das Fleisch und die ausgemachten Krebse darin, läßt es recht heiß werden und richtet das Fricassee an; wenn man will, kann man auch abgekochten Spargel darin geben.

№ 2. Kalbfleisch-Fricassee mit Sardellen.

Man nimmt hiezu 3 bis 4 ℔ gutes Kalbfleisch von der Brust, schneidet solches in kleine Stücke, blanchirt es und schwitzt selbiges in ¼ ℔ Butter, dann streut man etwas Mehl darauf und läßt es nochmals damit durchschwitzen, doch darf es nicht braun werden. Nun füllt man Bouillon oder das Wasser, worin das Fleisch blanchirt ist, darauf, selbiges muß aber vorher durch ein Sieb gegeben werden. Dann giebt man eine in Stücken geschnittene Chalotte hinzu und läßt es hiemit bei gelindem

Feuer weich kochen. Man darf aber kein Salz hinzugeben, weil die Sardellen es schon hinlänglich salzig machen. Nun grätet man 6 Loth Sardellen aus, wäscht sie einige Male mit kaltem Wasser ab, hackt sie recht fein und läßt sie einige Minuten noch mit dem Fleische kochen. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb, bringt darnach dieselbe wieder ins Kochen und rührt sie mit 3 bis 4 Eigelb ab, thut noch etwas gestoßene Muscatenblüthe und Citronensaft hinzu und richtet sie über das Fleisch an. Man kann auch statt der Sardellen Champignons, die man in Streifen geschnitten, ausgewässert und in Wasser halb gar gekocht hat, in einer guten halben Stunde mit dem Fricassee gar kochen lassen, auch kleine Klümpe von der, Seite 316 № 1. beschriebenen Farce daran geben. Will man dieses thun, so nimmt man das Fleisch, wenn es gar ist, heraus, legt es auf eine Schüssel und deckt es zu, giebt in die Sauce die Klümpe und läßt sie in einer Viertelstunde darin gar kochen. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eidottern, worin sich etwas Muscatenblüthe befindet, ab, legt das Fleisch dazu und drückt etwas Citronensaft daran.

№ 3. Braunes Kalbfleisch-Fricassee.

Am besten ist hiezu die Spitzbrust von einem fetten Kalbe. Man schneidet sie in kleine Stücke, giebt dann in eine Casserolle ein gutes Stück Butter, und wenn solche recht heiß ist, legt man das Fleisch, wie auch 2 Chalotten hinein, streuet etwas Mehl darüber und läßt es hellbraun werden. Nun gießt man Bouillon oder, in Ermangelung deren, Wasser darauf. Wenn es 1½ Stunde gekocht hat, so giebt man einige Male ausgewässerte und klein geschnittene Champignons dazu und läßt sie in einer halben Stunde mit dem Fleische gar werden. Zuletzt kommen noch 2 Löffel voll Kappern und einige Citronenscheiben dazu, womit es nochmals aufkochen muß.

№ 4. Kalbfleisch-Fricassee, braun.

Hiezu nimmt man die Spitzbrust und setzt die ganze Brust mit kaltem Wasser zu Feuer; ist sie nahe vor dem Schäumen, so wird sie herausgenommen und in kaltes Wasser gethan, erkaltet schneidet man beliebige Stücke

davon. Nun macht man nach Verhältniß des Fleisches Mehl in Butter braun, und giebt braune Bouillon oder das Blanchirwasser darauf. Wenn selbiges kocht, legt man das Fleisch hinein und giebt etwas Chalotten, etwas Cayennepfeffer und Muskatnuß hinzu. Ist das Fleisch beinahe gar, so giebt man ausgewässerte oder frische Champignons daran und zuletzt etwas Kappern.

№ 5. Fricassee von Schweser mit Austern.

Die Schweser werden gar gekocht und die Haut abgezogen. Dann wird ½ Quartier Weißwein in eine Casserolle gegeben, nebst einigen Citronenscheiben, 2 Handvoll Semmelkrumen, gestoßener Muskatenblüthe und 4 Loth Butter; dies muß so lange kochen, bis es semig ist. Alsdann werden die Schweser in nicht zu kleine Stücke geschnitten und nebst 30 ausgemachten Austern, welche von den Bärten befreit sind, dazu gegeben. Das Austernwasser wird durchgegossen und mit zugefügt, ein Mal aufgekocht und mit 3 Eidottern abgerührt; sollte die Sauce zu rund sein, so giebt man ein wenig Bouillon daran. 5 bis 6 Schweser rechnet man zu dieser Portion.

№ 6. Fricassee von Kalbspriesen (Schweser).

Nachdem die Priesen abgewaschen sind, werden sie in kochendem Wasser steif gemacht, die Haut abgezogen, die Sehnen heraus gelöset und in Scheiben geschnitten. Dann schwitzt man etwas Mehl mit einer fein geschnittenen Chalotte in Butter, giebt Bouillon dazu, legt die klein geschnittenen Priesen nebst einer Handvoll in Streifen geschnittener und gut ausgewässerter Champignons dazu, und läßt dieses darin gar kochen. Dann macht man die Seite 59 № 6. angezeigten Klümpe von Hühnerbrüsten, giebt sie zu dem Fricassee und läßt sie 5 bis 6 Minuten darin kochen. Zuletzt giebt man noch Kappern dazu und rührt es mit Eidottern, die man mit einem Glase Weißwein klein gerührt hat, dazu.

№ 7. Fricassee von Kalbszungen mit Spargel oder Blumenkohl.

3 bis 4 Kalbszungen werden gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, gesalzen und abgeschäumt,

alsdann 2 Zwiebeln, einige Nelken, Sellerie, Basilicum und Petersilie daran gegeben und die Zungen gar gekocht. Nun läßt man 8 Loth Butter schmelzen, giebt 2 Löffel voll Mehl dazu, läßt es durchschwitzen, giebt etwas von der Sauce, worin die Zungen gekocht sind, durch ein Sieb dazu, reibt Muskatennuß dazu, giebt auch den Saft einer Citrone hinzu, versucht nach Salz und läßt sie semig kochen. Während dem zieht man die Zungen gut ab, schneidet fingerdicke schräge Scheiben davon, und zerschneidet auch 1 ℔ Spargel oder einen großen Kopf Blumenkohl, welcher erst in Salzwasser gar gekocht ist. Nun macht man kleine Fleischklümpe, kocht sie in der Sauce gar, giebt die geschnittenen Zungen und den Spargel oder Blumenkohl hinein, läßt es ein Mal aufkochen und rührt die Sauce mit 3 Eigelb ab. Wenn man Blumenkohl nimmt, muß man sehr vorsichtig sein, daß er nicht musig wird, dann kann man auch etwas gehackte Petersilie daran geben und den Citronensaft weglassen, wer diesen nicht mag.

№ 8. Fricassee von Kalbsfüßen.

Die Kalbsfüße werden in 4 Theile gehauen, aber so, daß sie an einander bleiben, setzt sie mit vollem Wasser auf's Feuer und läßt sie 3 Stunden kochen, dann giebt man Salz, gestoßene Muskatenblüthe, gestoßenen schwarzen Pfeffer, in Butter geschwitztes Mehl und gehackte Petersilie daran, läßt Alles nochmals durchkochen und richtet sie an. Die Füße müssen aber blos beim Schlachter abgebrannt sein.

№ 9. Lamm-Fricassee mit Sauerampfer.

Hiezu nimmt man die Brust vom Lamme. Dieselbe wird wie zum Kalbfleisch-Fricassee in Stücke geschnitten und blanchirt. Nun giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, legt man das Fleisch, nebst 2 bis 3 Chalotten dazu, läßt es einige Minuten darin schwitzen, streuet dann eine gute Prise Mehl darüber, und läßt es nochmals damit durchschwitzen. Alsdann gießt man so viel Bouillon darauf, daß das Fleisch darin gar werden kann. Nun verlieset und wäscht man einige Handvoll Sauerampfer, und ist es im Früh-

jahr, wo derselbe noch ganz jung ist, so giebt man ihn unblanchirt zu dem Fleische, ist es aber späterhin, so hat er zu viele Säure und muß er erst blanchirt und dann zu dem Fleische gegeben werden. Ist der Sauerampfer nun mit dem Fleische gar gekocht, so giebt man etwas Muskatenblüthe dazu und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab. Auch versucht man sie wegen der Säure und des Salzes; ist sie nicht sauer genug, so drückt man noch etwas Citronensaft dazu, richtet das Fricassee nun an und legt die Seite 60 № 8. beschriebenen Schwemmklümpe herum. Kann man aber keinen Sauerampfer haben, so bedient man sich statt dessen der Kappern.

№ 10. Lamm-Fricassee mit Morcheln und Champignons.

Dieses Fricassee wird eben so zubereitet wie das vorhergehende, nur nimmt man statt des Sauerampfers wohl gereinigte und in Wasser halb gar gekochte Champignons und Morcheln dazu, die dann mit dem Fleische völlig gar werden müssen. Auch drückt man Citronensaft dazu, und giebt kleine Klümpe von Kalbfleisch-Farce (Seite 316 № 1.) daran, die in der Sauce gar kochen müssen.

№ 11. Hammel-Fricassee.

Hiezu nimmt man eine nicht zu fette Hammelbrust, hauet solche in Stücke, wie zum Kalbfleisch-Fricassee, und blanchirt das Fleisch. Alsdann setzt man Butter auf's Feuer und schwitzt darin einige fein gehackte Chalotten, oder, wer den Geschmack liebt, einen kleinen Knollen Knoblauch, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und läßt es einen Augenblick schwitzen. Nun gießt man das Wasser, worin das Fleisch blanchirt ist, zu dem geschwitzten Mehle, und wenn es kocht, so legt man das Fleisch hinein und läßt es in 2 bis 2½ Stunden gar kochen. Man füllt aber während des Kochens das Fett herunter. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man noch hinzu eine halbe Tasse voll Kappern, etwas Citronenschale und Saft davon, wie auch etwas Muskatenblüthe, versucht nun nach Salz und rührt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

№ 12. Fricassee von jungen Hühnern, weiß.

Nachdem man die Hühner gereinigt hat, schneidet man sie in 4 Theile, setzt sie mit Wasser auf's Feuer und schäumt sie gut ab, und nimmt sie dann gleich aus dem Wasser. Nun läßt man ein gutes Stück frischer Butter schmelzen, legt die Hühner hinein, und wenn sie einige Minuten geschwitzet haben, streuet man etwas Mehl darüber, schüttet sie gut um, und läßt sie noch ein wenig schwitzen. Dann füllt man Kalbfleisch-Bouillon oder, in Ermangelung deren, das Wasser, worin die Hühner blanchirt sind, welches sich aber während der Zeit, daß die Hühner geschwitzt sind, gesetzt haben muß. Auch giebt man noch eine Chalotte dazu, und läßt sie bei gelindem Feuer weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kann man frische, rein gemachte und mit Salzwasser gewaschene, oder auch trockene, gut gewässerte und halb gar gekochte Champignons daran geben und sie in einer halben Stunde mit dem Fricassee völlig gar werden lassen. Sind die Hühner weich genug, so nimmt man sie aus der Sauce, und giebt die von der, Seite 316 № 1. angezeigten, Kalbfleisch-Farce verfertigten Klümpe dazu, läßt sie in der Sauce in einer Viertelstunde gar kochen, fügt noch etwas Citronensaft und Muskatenblüthe dazu, und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

№ 13. Hühner-Fricassee, braun.

Bei diesem Fricassee verfährt man eben so, wie bei dem vorhergehenden angegeben ist. Nur macht man die Hühner in Butter erst mit dem Mehle hellbraun und giebt dann gleich Kalbfleisch-Bouillon und eine Chalotte hinzu; auch wird die Sauce nicht mit Eiern abgerührt.

№ 14. Fricassee von Kapaunen mit Austern und Morcheln.

2 Kapaunen werden gereinigt, und die Keulen dicht an den Leib gespielt. So zubereitet setzt man sie in einer Casserolle mit Wasser, 2 Glas Weißwein, Citronenscheiben, 2 durchgeschnittenen Zwiebeln, etwas Gewürz und gut gereinigten Morcheln auf's Feuer, und läßt sie so lange schmoren, bis sie weich genug sind. Währenddem läßt man 6 Loth Butter schmelzen, giebt 2 Löffel

voll Mehl hinein und rührt es bis zum Schäumen, gießt von der Brühe, worin die Kapaunen gekocht sind, dazu, woraus man das Gewürz und die Zwiebeln aber ausgesucht hat. Nun reinigt man 18 Austern von den Bärten, giebt sie an die Sauce und läßt sie ziehen. Zuletzt rührt man 1 Löffel voll Mehl mit 3 Eigelb und etwas Wasser eben, drückt den Saft einer Citrone dazu und legirt die Sauce damit, richtet die Kapaunen an, giebt die Sauce theilweise darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 15. Kapaunen- oder Hühner-Fricassee, fein mit Trüffeln.

Nachdem die Kapaunen gehörig gewässert und dressirt sind, werden sie blanchirt und in kaltem Wasser abgekühlt, dann wird die Haut von den Brüsten abgezogen, und jede Brust der Länge nach in 2 Theile getheilt. Man bereitet nun von kräftiger weißer Bouillon eine Fricassee-Sauce, legt die abgelöseten Brüste nebst blanchirten und in ziemlich große Stücke geschnittene Kalbspriesen hinein und läßt sie nun weich werden, wozu man nicht langer Zeit bedarf, denn sind die Hühner sehr jung, so muß man sich schon beim blanchiren in Acht nehmen, sonst zerfallen sie leicht. Die gut ausgebürsteten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln müssen aber in der Sauce mit dem Fleische auskochen. Zuletzt wird es mit Eiern legirt. Man kann dieses Fricassee auch mit Krebsen oder frischen Champignons bereiten.

№ 16. Tauben-Fricassee, weiß.

Dieses wird eben so zubereitet wie das Hühner-Fricassee № 12. und kann man statt der Fleisch-Klümpe die Seite 60 № 8. beschriebenen Schwemm-Klümpe daran geben.

№ 17. Tauben-Fricassee, braun.

Nachdem die Tauben geputzt und gewaschen sind, schneidet man sie in 2 Theile, schwitzt sie in Butter gelbbraun und streuet während dem, daß sie schwitzen, etwas Mehl hinzu, wovon die Sauce ründlich werden muß. Dann füllt man Kalbfleisch-Bouillon oder, in Ermangelung

deren, Wasser hinzu (jedoch ist Bouillon zu jedem Fricassee vorzuziehen), aber nicht zu viel, damit nicht zu viel Brühe darauf kommt, auch giebt man eine Chalotte hinzu. Nun verfertigt man kleine Kalbfleisch-Klümpe, legt sie zu den Tauben, und wenn sie beinahe gar sind, so thut man noch ausgewässerte und ausgegrätete fein gehackte Sardellen (auf jede Taube rechnet man 4 Stück), wie auch etwas Kappern dazu und läßt dieses zusammen durchkochen.

№ 18. Fricassee von Rebhühnern mit Saucischen und Kastanien.

4 Rebhühner werden gereinigt, präparirt und die Brust gut gespickt. Nun lasse man in einer Casserolle 8 Loth Butter heiß werden, lege Speckscheiben hinein, die Rebhühner darauf, gieße Wasser, oder besser Bouillon, hinzu und schmore sie langsam mürbe und gar. Während dem gieße man auf $\frac{3}{4}$ ℔ Kastanien kochendes Wasser, lasse sie damit stehen und ziehe sie ab, schneidet $\frac{1}{2}$ ℔ kleine Saucischen in Stücke, giebt sie mit den Kastanien, einer halben Citrone, den Lebern der Rebhühner, Salz, Muskatenblüthe und Bouillon in eine Casserolle, kocht Alles gar, und fügt ein Glas Franzwein hinzu, rührt 2 Löffel voll Mehl mit Wasser klein, schlägt 3 Eigelb dazu, rührt Obiges damit ab und giebt die Sauce von den Rebhühnern noch dazu. Nun richtet man die Rebhühner an, giebt alles Andere darüber und die noch übrige Sauce in einer Sauciere dabei.

№ 19. Fricassee von Champignons

ist unter dem Gemüse Seite 116 № 113. beschrieben.

№ 20. Aal-Fricassee

ist unter den Fischen Seite 124 № 10. beschrieben.

№ 21. Fricassee von Schleien.

Dieses wird auf eben die Art, wie Aal-Fricassee bereitet.

№ 22. Hecht-Fricassee

ist unter den Fischen Seite 130 № 25. beschrieben.

№ 23. Fricassee von Karpfen

ist unter den Fischen Seite 138 № 45. beschrieben.

№ 24. Fricassee von Schildkröte

ist unter den Schaalthieren Seite 164 № 1. beschrieben.

№ 25. Fricassee von Krebsen

wird wie das Krebs-Ragout Seite 169 gemacht, und zuletzt mit Eiern abgerührt.

№ 26. Fricassee von Schnecken für Brustkranke.

Die Schnecken werden in Wasser und Salz eine halbe Stunde gekocht, dann nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, zieht sie mit einer Gabel aus ihrem Häuschen und putzt sie sauber ab, wäscht sie einige Male in Salzwasser aus und legt sie in warmes Wasser, daß sie ausziehen. Nun werden einige Sardellen gewaschen, eine Zwiebel, Petersilie, Thymian, Majoran und etwas Citronenschaale fein gehackt, giebt 6 Loth Butter in eine Casserolle, läßt das Gehackte darin schwitzen, giebt 2 Löffel voll Bouillon, ein Glas Weißwein, etwas Citronensaft und die Schnecken dazu und läßt sie 2 Stunden langsam schmoren, daß sie recht gar werden. Vor dem Anrichten streut man ein wenig Mehl darüber, schwenkt sie durch, läßt sie noch ein wenig dämpfen, und rührt die Schnecken mit 2 Eigelb ab.

№ 27. Fricassee von Froschkeulen für Brustkranke.

Von den Fröschen schneidet man die Keulen und die Haut zwischen den Keulen ab, wobei es sich gleich zeigt, was davon noch weg muß, salzt sie ein wenig ein, und schneidet die Keulen von einander. Nun setzt man in einer Casserolle 6 Loth Butter auf's Feuer, läßt einen Eßlöffel voll Mehl darin durchschwitzen, giebt hinreichend Bouillon, Salz, etwas Muskatenblüthe, den Saft einer halben Citrone, etwas ganz fein geschnittene Citronenschaale und die gewaschenen Froschkeulen dazu und kocht sie ¼ Stunde. Dann werden 3 Eigelb klein gerührt und die Sauce damit abgezogen, wie auch etwas gehackte Petersilie daran gegeben. Zur Verlängerung giebt man auch kleine Semmelklümpe oder Kalbfleischklümpe daran.

c. Frittüres und Fricandellen.

№ 1. Frittüres von Kalbsgehirn.

Das Gehirn von einem Kalbskopfe muß 2 Stunden im Wasser liegen. Dann reiniget man es von aller daran befindlichen Haut und allen Sehnen, und schneidet es in kleine Stücke. Nun hackt man eine Chalotte, 6 Stück ausgegrätete Sardellen, einen Löffel voll Kappern und etwas Petersilie recht fein, schwitzet das Gehackte mit 4 Loth Butter, giebt das Gehirn dazu und läßt es gut mit durchschwitzen. Dann giebt man einige Löffel voll guter Bouillon dazu, rührt dieses mit 4 bis 5 Eidottern ab, und läßt es auf einer Schüssel erkalten. Nun backt man von 4 Eiern, 4 Löffel voll Milch und etwas Salz 2 dünne Omlets (Seite 241 № 104.), wie einen Messerrücken dick, legt sie auf ein Backbrett und schneidet von diesen Omlets viereckige Stücke und von dem erkalteten Gehirn verhältnißmäßige Stücke, die man gut in die Omlets einschlagen muß. Diese wendet man in Ei und Semmel um, und backt sie in 2 Minuten in der unter Backwerken № 1. beschriebenen Backbutter braun.

№ 2. Frittüres von Kalbspriesen (Schweser).

Man blanchirt ½ ℔ Kalbspriesen, zieht auch die Haut und Röhren davon, und kocht sie in Bouillon gar. Dann schneidet man sie in feine Würfel und verfährt ferner ganz so, wie № 1. angegeben ist.

№ 3. Frittüres von Kalbspriesen (Schweser) und Ochsengaumen.

Man blanchirt ½ ℔ Kalbspriesen und 2 Ochsengaumen, zieht die Haut und das Zähe davon ab, und schneidet erstere beide Theile in kleine Würfel. Dann schwitzt man eine fein gehackte Chalotte in Butter, füllt gute Jüs darauf und fügt noch hinzu 3 fein gehackte Trüffeln, einen Löffel voll Soja und die in Würfel geschnittenen Priesen und Gaumen. Man läßt Alles zusammen so lange kochen, bis es gar ist. Nun versucht man nach Salz, und giebt es dann auf eine Schüssel, daß es kalt, steif und gallerig werde. Alsdann schneidet man davon 2 Finger breite und einen halben Finger lange Stücke,

wendet sie in geklopften Eidottern und gestoßenen Zwiebackskrumen um, und backt sie in der, unter Backwerken № 1. beschriebenen Backbutter in 2 Minuten gar.

№ 4. Frittüres von Kalbsnieren.

Von einem am Spieße gemachten Kalbsbraten nimmt man die Niere, hackt selbige mit 6 Stück ausgegräteten Sardellen, einem Löffel voll Kappern, einer kleinen Hand voll frischer, mit Salzwasser gereinigter Champignons, nebst einer kleinen Chalotte recht fein. Nun setzt man eine Casserolle auf's Feuer, giebt ein gutes Stück frischer Butter nebst einigen Löffeln voll Jüs hinein, und wenn die Butter geschmolzen ist, so thut man das Gehackte hinzu, läßt es etwas mit durchschwitzen, giebt es auf eine Schüssel, daß es erkalte und macht, wie bei № 3. beschrieben ist, Frittüres davon. Man wendet diese auch in Ei und Semmelkrumen um und backt sie in Backbutter in 2 Minuten braun.

№ 5. Frittüres von Kalbsbraten.

Man hackt von einem Kalbsbraten ½ ℔ schieres Fleisch mit einer Scheibe rohen Schinken und 6 Stück ausgegräteten Sardellen, einer kleinen Chalotte, etwas Petersilie und einem Löffel voll Kappern recht fein und giebt das Gehackte in einen dazu verfertigten Blanc (Seite 9 № 29.). Man läßt es darin aufkochen und rührt es mit Eidottern ab, und muß es dann erkalten. Man macht, wie № 3. beschrieben, Frittüres davon, kehrt sie in Ei und Semmelkrumen um und backt sie in Backbutter braun.

№ 6. Frittüres von gekochtem Schweineschinken

werden eben so zubereitet, wie die von Kalbsbraten № 5.

№ 7. Frittüres von Tauben-, Hühner-, Kapaunen- und Puterbraten.

Die Zubereitung dieser Frittüres ist ganz dieselbe, wie bei den Frittüres von Kalbsbraten № 5. beschrieben ist.

№ 8. Frittüres von Gänse-Lebern.

Man zieht von einigen großen Gänselebern die Haut ab, schneidet sie in Stücke und stößt sie im Mörser mit

6—8 Stück ausgegräteten Sardellen, 2 gestoßenen Zwiebäcken, 2 klein geschnittenen Chalotten und 6 Loth Butter recht fein. Dann giebt man 4—5 Löffel voll Blanc (Seite 9 № 29.) in eine Casserolle, thut das Gehackte dazu, auch etwas Muskatenblüthe und Citronensaft, und läßt es einige Male durchkochen. Dann rührt man es mit einigen Eidottern ab, giebt es auf eine Schüssel und läßt es erkalten. Von diesen erkalteten Frittüres, die man in geschlagenem Ei und gestoßenen Zwiebackskrumen umwendet und in Backbutter in 2 Minuten braun werden läßt, schneidet man kleine viereckige Stücke, wie in № 3. beschrieben ist.

№ 9. Frittüres von Lebern auf andere Art.

Wenn man einige gute Lebern von Hühnern und Tauben hat, so setzt man solche mit brauner Jüs zu Feuer und giebt noch 2 in Wasser blanchirte Kalbsprießen (Schweser) dazu. Beides läßt man beinahe darin gar werden, nimmt sie dann heraus und schneidet sie in feine Streifen. Nun legt man sie wieder in die Jüs, läßt sie noch ein Mal aufkochen, rührt sie auch mit einigen Eidottern auf dem Feuer ab und giebt noch etwas Pfeffer und Muskatenblüthe hinzu. Diese läßt man gehörig erkalten, daß sie steif und gallerig werden. Dann schneidet man große Oblaten in 4 Theile, bestreicht sie mit Eigelb, wickelt die erkalteten Lebern und Prießen, die in die gehörige Form von Frittüres (wie in № 3. beschrieben) geschnitten sind, in die Oblaten fest ein, kehrt sie in Eigelb und gestoßenen Zwiebackskrumen um, und bäckt sie in Backbutter gelbbraun.

№ 10. Frittüres von Austern

ist unter Fischen Seite 166 № 6. beschrieben.

№ 11. Frittüres von Krebsen

ist unter Fischen Seite 170 № 16. beschrieben.

№ 12. Frittüres von Fisch.

Zu diesen Frittüres nimmt man gern die Milcher-Fische. Der Karpfen wäre wohl der vortrefflichste, doch kann man auch Barsche und Hechte hiezu anwenden.

Man schuppt einen zweipfündigen Fisch, schneidet alles Fleisch von demselben, sucht auch alle Gräten heraus und schneidet es in kleine Stücke. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter aufs Feuer, giebt den zerschnittenen Fisch nebst 2 fein geschnittenen Chalotten, 2 Löffeln voll Kappern und einigen Löffeln voll Jüs dazu, und läßt das Fischfleisch darin gar werden. Nun legt man es auf eine Schüssel, daß es erkalte, thut es dann in einen Mörser nebst 4 Stück gewaschenen und ausgegräteten Sardellen und 2 in Bouillon eingeweichten und wieder ausgedrückten Zwiebäcken, und stößt es recht fein. Alsdann rührt man 4 Loth Butter nebst 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, und einer Prise Muscatenblüthe zu Schaum, giebt solches zu dem Fischfleische und reibt Alles in einer Schale gut durch. Nun schneidet man in feine Würfel die Milch des Fisches, wie auch den Gaumen. Davon macht man mit Blane (siehe Seite 9 № 29.) ein feines Ragout, und rührt es mit einigen Eiern ab. Alsdann reiniget man 15 Stück Austern von den Bärten, schneidet sie in kleine Stücke, drückt etwas Citronensaft darauf, und mengt sie zwischen das Ragout, welches man auf einer breiten Schüssel erkalten läßt. Nun bestreuet man ein Backbrett mit Zwiebackskrumen, giebt von der Fisch-Farce einen guten Theelöffel voll darauf und formt die Frittüres davon. Das erkaltete Ragout wird nun so vertheilt, daß auf jede der Frittüres etwas davon kommt, dann legt man einen guten Theelöffel voll Farce wieder darauf, so daß das Ragout ganz damit bedeckt wird, und so fährt man mit jeder Frittüre fort, bis Farce und Ragout verbraucht sind. Alsdann wendet man jede in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen stark um und bäckt sie in Backbutter (siehe Backwerke № 1.) braun und gar.

№ 13. Frittüres von Hecht.

Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann giebt man in eine Casserolle 12 Loth Butter, Wurzelwerk, Gewürz und ¼ ℔ geschnittenen Schinken, legt den Hecht darauf und läßt ihn damit anschwitzen. Nun giebt man kräftige Bouillon darauf und läßt den Fisch darin gar kochen,

macht das Fleisch von den Gräten und blättert es in kleine Stücke. Die Sauce gießt man durch ein Sieb, fügt eine Handvoll Semmelkrumen dazu und 2 Eigelb und giebt es zu dem gehackten Fisch, dann füllt man so viel Bechamelle (Seite 9 beschrieben), heiß dazu und etwas Krebsbutter, Seite 6, als man zu dem Hechte bedarf, rührt es tüchtig durch und läßt es kalt werden. Formt kleine Klümpe davon, schlägt sie in Oblaten, kehrt sie in geschlagenen Eiern und Zwiebackskrumen um und bäckt sie in heißem Schmalz schön hellbraun.

№ 14. Frittüres von Hecht und Austern.

Der Hecht wird, nachdem er geschuppt und gewaschen ist, auch die Gräten heraus gelöset sind, in kleine Würfel geschnitten. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter auf's Feuer, legt den zerschnittenen Fisch nebst 2 fein gehackten Chalotten hinein, und läßt ihn gut darin schwitzen. Nun streuet man einen halben Löffel voll Mehl darüber, giebt sehr gute Bouillon darauf und wenn es kocht, so rührt man es mit einigen Eidottern, wozu man 6 Stück fein gehackte Sardellen und eine Prise Muscatenblüthe gegeben, ab. Dann füllt man Alles auf eine Schüssel, mengt noch darunter 30 Stück von den Bärten gereinigte und in Würfel geschnittene Austern, und wenn das Ganze recht kalt und steif geworden, so bäckt man 2 bis 3 dünne Omlets (Seite 241 № 104.), die wie ein Messerrücken dick sein müssen. Diese legt man auf ein Backbrett, schneidet sie in 4 Theile und wickelt hierein von dem zu Frittüres geschnittenen erkalteten Ragout verhältnißmäßige Stücke, wie in № 1. beschrieben. Diese wendet man in geschlagenem Ei und gestoßenen Zwiebackskrumen um und bäckt sie in Backbutter in 2 Minuten braun.

№ 15. Fricandellen von rohem Kalbfleische.

Man verfertige eine Kalbfleisch-Farce nach Seite 316 № 1., mache davon Fricandellen, wende sie in Ei und geriebenen Semmelkrumen um und brate sie in Butter in einer halben Stunde, auf gelindem Feuer, auf beiden Seiten gar.

№ 16. Fricandellen von Kalbsbraten.

Das übriggebliebene Fleisch von einem Kalbsbraten hackt man mit einem Stück guten Speck recht fein, und weicht zu einem guten Pfunde gehackten Fleisches eine Semmel in Wasser ein, drückt dieselbe wieder fest aus, giebt sie nebst einer geriebenen Semmel zu dem gehackten Fleische, wie auch 3 Stück fein geschnittenen und in 4 Loth Butter gar geschwitzten Chalotten, 4 ganzen Eiern und 2 Eidottern, etwas gestoßenem schwarzen und Nelkenpfeffer, auch einer Prise Muscatenblüthe und Salz. Alles rührt man gut durch und formirt von dieser Masse in der Größe eines Eies längliche Fricandellen, wendet sie in Ei und Semmelkrumen um und bäckt sie in brauner Butter in einer Viertelstunde auf beiden Seiten gar und hellbraun.

№ 17. Fricandellen von rohem Rindfleisch.

Man verfertige nach Seite 57 № 1. eine Rindfleisch-Farce, macht davon, wie ein Ei groß, längliche Fricandellen, wendet sie in Ei und geriebenen Semmelkrumen um und bratet sie in Butter auf beiden Seiten gar.

№ 18. Fricandellen von gekochtem Rindfleisch.

Die Fricandellen werden eben so zubereitet, wie die von Kalbsbraten № 16.

№ 19. Fricandellen von rohem geräucherten Schinken.

Man hackt 1 ℔ geräucherten Schinken recht fein, vermischt ihn mit ¼ ℔ Tages vorher abgekochter und geriebener Kartoffeln, und einer in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel. Nun schwitzt man in 8 Loth Butter 3 Stück fein geschnittene Chalotten, und wenn sie erkaltet sind, so rührt man die oben benannten Sachen, nebst 2 Eidottern und 4 ganzen Eiern zusammen, giebt noch gestoßenen Pfeffer und eine Prise Muscatenblüthe dazu, und arbeitet es gut durch. Sollte die Masse zu steif sein, so rührt man noch etwas süßen Rahm und sollte sie nicht steif genug sein, noch etwas geriebene Brodkrumen hinzu, formirt nun längliche Fricandellen davon und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

№ 20. Fricandellen von gekochtem Schinken werden eben so bereitet, wie in № 19. angegeben.

№ 21. Fricandellen von Schweinefleisch und Kartoffeln.

Man hackt ½ ℔ mageres Schweinefleisch, giebt hinzu ½ ℔ gehackte und geriebene Kartoffeln, 4 kleine Zwiebäcke, etwas Muskatenblüthe und schwarzen Pfeffer, 3 bis 4 Sardellen und hackt nun Alles ganz fein durch, dann rührt man 8 Loth Butter mit 2 ganzen Eiern zu Schaum, giebt das Gehackte hinzu und formt davon die Fricandellen, die man in gestoßenen Zwiebackskrumen umwendet und in Butter schnell gar backt.

№ 22. Fricandellen von rohem Wildpret.

Man verfertige nach Seite 360 № 1. eine Wildpret-Farce, mache davon Fricandellen und backe sie in Butter auf beiden Seiten in einer kleinen halben Stunde auf gelindem Feuer gar und hellbraun.

№ 23. Fricandellen von gebratenem Wildpret.

Das Fleisch von jedem übriggebliebenen Wildbraten kann man dazu benutzen. Man nehme hiezu 1 ℔, hacke solches mit 4 Stück gut gewaschenen Trüffeln recht fein, dann stoße man 18 Stück Wachholderbeeren, gebe sie in etwas weiße Bouillon und lasse sie einige Male mit aufkochen. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb und wenn sie erkaltet ist, so weicht man eine Semmel darin. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch, die eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 3 geriebene Chalotten, etwas gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer, ein wenig Salz, auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern und etwas gestoßener Zwieback hinzu, rührt es gut durch und macht kleine Fricandellen davon, die man in Butter auf beiden Seiten hellbraun backt.

№ 24. Krebs-Fricandellen.

Man macht, wie Seite 6 № 21. beschrieben, von 30 Krebsen eine Krebsbutter. Das Fleisch der Schwänze

und Scheeren hackt man mit ½ ℔ Kalbspriesen (Schweser) recht fein. Dann rührt man in ¼ ℔ Krebsbutter 2 Eigelb und 2 ganze Eier, für 4 Pf. in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, das gehackte Krebsfleisch, etwas Muskatenblüthe und Salz, rührt Alles gut durch, formt dann kleine längliche Fricandellen davon, wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen um und backt sie in Butter gar.

№ 25. Fisch-Fricandellen.

Zu diesen Fricandellen kann man jeden in Salzwasser, Gewürz und Zwiebeln abgekochten Fisch benutzen. Man nimmt dazu 1 ℔ abgekochten Fisch, reiniget ihn von der Haut und den Gräten, und hackt solchen mit ¼ ℔ gewässerten und ausgegräteten Sardellen recht fein. Dann schwitzt man 4 Stück Chalotten in 12 Loth Butter gar, schlägt 4 Eier dazu und macht davon ein dünnes Rührei, jedoch vorsichtig, damit es sich nicht in Klumpen setze. Wenn das Rührei etwas abgekühlt ist, so giebt man den gehackten Fisch und 2 ganze Eier, eine in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, und 4 gestoßene Zwiebäcke dazu, wie auch etwas gestoßene Muskatenblüthe und ein wenig Salz, rührt es gut durch, formt Fricandellen davon und backt sie in Butter auf beiden Seiten in einer Viertelstunde gar.

№ 26. Fricandellen von Kartoffeln.

Diese werden eben so bereitet, wie bereits Seite 112 № 103. angegeben ist.

XI.

Von Sülzen und Würsten.

№ 1. Eine schnell zu verfertigende Sülze.

Hiezu nimmt man 2 ℔ nicht zu fettes junges Schweinefleisch, 2 ℔ gut durchwachsenes Rindfleisch, 2 ℔ Kalbfleisch vom Kniestück, weil solches gut gallert, giebt so

viel kochendes Wasser darauf, daß das Fleisch so eben damit bedeckt ist; dann fügt man hinzu 2 bis 3 Lorbeerblätter, 30 Pfefferkörner, 20 Nelkenpfefferkörner, 8 bis 10 Gewürznelken, und läßt es nun bei gelindem Feuer langsam gar kochen. Man sieht aber fleißig nach, damit jede Sorte Fleisch nicht zu mürbe wird, denn zu weich darf überhaupt das Fleisch nicht werden. Ist es nun gut, so nimmt man es aus der Brühe, löset es von den Knochen und Sehnen, hackt das gute Fleisch etwas, aber nicht zu fein, so daß man noch kleine Stückchen darin sieht. Die Brühe muß sich gehörig setzen, dann klärt man sie ab und gießt den trüben Satz weg, bringt die abgeklärte Brühe wieder zu Feuer, und läßt, wenn es zu viel scheint, dieselbe noch etwas einkochen, damit sie kräftiger und galleriger werde. Ist selbiges nun geschehen, so giebt man das gehackte Fleisch, wie auch 2 bis 3 fein gehackte in Butter gar geschwitzte Chalotten, wie auch gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer hinein, läßt es einige Minuten kochen, und versucht dann wegen Salzes und Gewürzes. Findet man es nun nach Geschmack, so macht man eine tiefe porzellanene Schale mit kaltem Wasser naß, giebt die ganze Masse hinein und läßt sie darin erkalten. Des andern Tages stülpt man sie auf eine Schüssel um. Man giebt dann eine kalte Essig-Sauce, worin man ein paar fein gehackte Sardellen mit zufügen kann, dabei.

№ 2. Sülze vom Kalbskopfe.

Der Kopf, welcher gespalten, wird nebst den 4 Füßen, die man zerhackt, wie auch einem Stück Halsfleisch mit Wasser zu Feuer gebracht und gut geschäumt. Dann thut man 2 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter, 20 Nelken- und 20 schwarze Pfefferkörner dazu, und läßt es 3 Stunden kochen, jedoch muß das Halsfleisch nach Verlauf von 2 Stunden wieder herausgenommen werden. Ist nun Alles gar, so nimmt man es aus dem Topfe und läßt es abdampfen. Den Satz, worin das Fleisch gekocht ist, giebt man durch ein Sieb, füllt das Fett rein herunter und läßt es eine halbe Stunde sich setzen. Alsdann löset man von dem Kopfe alles gute Fleisch, und auch von den Füßen und von dem Halse schneidet man das Fleisch in längliche Streifen. Die Zunge wird abgezogen und in

Scheiben geschnitten. Den Satz gießt man behutsam in eine Casserolle, daß nichts Dickes mit hinein kommt, giebt dann hinzu guten Weineſſig, 8—10 Stück fein gehackte Sardellen, ¼ ℔ Kappern, geſtoßenen Pfeffer und geſtoßene Muskatenblüthe und Salz, wie auch das zerſchnittene Fleiſch. Dieſes wird zuſammen aufgekocht. Nun verſucht man, ob es gehörig ſauer und ſalzig iſt, und ob es auch nach Gewürz ſchmeckt; findet man es gut, ſo füllt man es in einen Kump oder eine Form, läßt es eine Nacht ſtehen und ſtülpet es auf eine Schüſſel um. Man giebt eine kalte Sardellen- oder Eſſig-Sauce (wie unter Saucen bemerkt) dabei. Will man dieſe Sülze für einen kleinen Haushalt machen, ſo nimmt man nur 2 ℔ Kalbfleiſch und die 4 Füße, verhältnißmäßig Gewürz und Zwiebeln.

№ 3. Sülze vom Schweinskopfe.

Zu dieſer Sülze nimmt man den gekochten Schweinskopf, wie auch die oberen Vorderbeine, ſchneidet alles daran befindliche Fleiſch in längliche Streifen, durchmengt es mit geſtoßenem Thymian, Nelken- und ſchwarzem Pfeffer, auch einigen in Butter gar geſchwitzten Chalotten und Salz, fügt hinzu noch ungefähr 1 ℔ von dem gehackten und mit Gewürz verſehenen Knackwurſt-Fleiſche, № 15. beſchrieben. Man giebt Alles in eine Blaſe, bindet ſie feſt zu und läßt die Sülze eine kleine Stunde gelinde kochen, dann legt man ſie zwiſchen 2 Bretter und beſchwert ſie mit Steinen, worunter ſie eine Nacht ſtehen bleibt. Will man ſie friſch eſſen, ſo giebt man die unter Saucen beſchriebene kalte Eſſig-Sauce dabei. Man kann ſie auch einige Zeit in Rauch hängen.

№ 4. Saucissen.

Man nimmt auf 2 ℔ mageren Schweinefleiſches ½ ℔ friſchen Speck, hackt Beides zuſammen recht fein, giebt alsdann eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebſt geſtoßener Muskatenblüthe, etwas Nelkenpfeffer, Salz und 1 Glas Wein hinzu, hackt Alles mit einander gut durch und bringt die Maſſe vermittelſt einer Spritze in die Schafsdärme. Man macht 2 Finger lange Würſte davon und dreht den Darm in der Mitte dann um. An beiden Theilen bleiben die Enden offen.

*

№ 5. Schweine-Bratwurst.

4 ℔ fettes Schweinefleisch wird ganz fein gehackt, mit fein gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer und 2 auf der Reibe geriebenen Chalotten und Salz vermischt. Dieses hackt man noch ein Mal mit durch und stopft es vermittelst eines Bügels oder Schlüssels in die gut gereinigten Gedärme, doch stopfe man sie nicht zu fest, damit sie beim Braten nicht zerplatzen.

№ 6. Schweine-Bratwurst auf andere Art.

Man nimmt 4 ℔ nicht zu fettes Schweinefleisch, hackt selbiges ganz fein, und giebt dann hinzu eine in Wasser eingeweichte und fest wieder ausgedrückte Semmel. Nun schwitzt man 2 fein geschnittene Chalotten in ¼ ℔ guter Butter, giebt sie durch ein Sieb zu dem gehackten Fleische, und fügt dazu noch gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz, hackt Alles noch ein Mal gut durch, und stopft die Masse in die Gedärme. Will man die Wurst wohlschmeckender haben, so fügt man der Masse noch 6 ganze Eier und eine Prise Muskatenblüthe hinzu.

№ 7. Bratwurst von Schweinefleisch auf andere Art.

3 ℔ nicht zu mageres Schweinefleisch wird klein geschnitten und auf einem Hackbrette nebst 16 Stück Zwieback und 12 Eiern, etwas Muskatenblüthe, schwarzen Pfeffer und etwas Salz fein gehackt; dann nimmt man 6 Stück fein gehackte Chalotten, schwitzt solche in einem guten Stück Butter, und giebt sie durch ein Haarsieb zu dem gehackten Fleische. Nun schmeckt man nach Salz und stopft die Masse in Schweinsdärme recht schlank ein, damit solche Raum zum Aufgehen behält. Man bratet sie in Butter gar.

№ 8. Brägen-Wurst.

Zu dieser Wurst nimmt man dieselben Zuthaten, wie bei der Bratwurst № 6. beschrieben ist, auch kann man noch einige Eier zugeben. Der Brägen (Gehirn) wird 1—2 Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann von den Häuten gereiniget und zuletzt mit dem Fleische durchgehackt und in die Gedärme gestopft.

№ 9. Brägen-Wurst auf andere Art.

Man verfertigt die Wurst ganz so, wie bei der Bratwurst № 6. gezeigt ist, läßt aber die Eier weg und giebt noch etwas gestoßenen Majoran und Thymian, wie auch den Brägen hinzu.

№ 10. Mettwurst.

Man sucht hiezu das beste Fleisch aus. Hat man ein ganzes Schwein, so nimmt man das sogenannte kurze Fleisch, auch das von den Schultern, sehnt es aus und hackt es mit etwas Speck fein. Alsdann schneidet man feine Würfeln von frischem Speck, und so viele, als man glaubt, daß es genug zu den Würsten ist. Dann vermischt man das gehackte Fleisch mit gequetschtem schwarzen Pfeffer und Salz, auch etwas Salpeter, und stopft es fest in die gut gereinigten Fettdärme. Während des Stopfens sticht man zu Zeiten rund um die Wurst herum in den Fettdarm mit einer Spicknadel, damit die Wurst Luft bekommt. Findet man, daß sie voll genug ist, so bindet man sie zu. Den andern Tag drückt man sie noch nach, damit keine Luft darin bleibt, weil sie sonst leicht schimmlich werden würde. Dann steckt man einen kleinen hölzernen Spieß hinter das Gebundene und bindet sie nochmals hinter dem Spieße zu, damit sie recht fest wird. Man hängt sie dann 3 bis 4 Wochen in den Rauch, nach dieser Zeit aber in eine luftige kühle Kammer.

№ 11. Mettwurst auf andere Art.

Man nimmt 3 Theile fettes Schweinefleisch und einen Theil schieres Rindfleisch, hackt selbiges recht fein, giebt gequetschten schwarzen Pfeffer, etwas gestoßenen Salpeter und Salz, auch eine Prise gestoßenen Kümmel dazu, mengt Alles gut durch, und stopft es in dünne runde Gedärme. Man räuchere sie ungefähr 8 Tage und lasse sie dann einige Tage in der Luft hängen. Man verbrauche sie aber schnell, denn sie werden leicht trocken.

№ 12. Leberwurst.

Die Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und etwas von der kochenden Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, darauf gegeben. Man läßt sie einige Minu-

ten darin stehen, gießt die Brühe ab, und wiederholt es noch 3 Mal. Nun sucht man alle sehnigen Theile heraus, hackt sie dann ganz fein und giebt nach Gutdünken von dem gehackten Fleische, wovon die Knackwurst gemacht wird, dazu, wie auch einige Löffel voll abgefüllten Fetts und von gekochtem Speck einige Handvoll fein geschnittener Würfel, so auch fein gestoßenen Thymian, Majoran, Nelken- und schwarzen Pfeffer, 3 bis 4 gestoßene Gewürz-Nelken und 2 fein geschnittene und in Butter geschwitzte Chalotten, mengt Alles noch recht gut durch, und bringt es in sogenannte Rothdärme, worin man die Blutwürste zu machen pflegt. Man läßt sie ½ Stunde sehr gelinde kochen, wie bei den Knackwürsten angewiesen ist.

№ 13. Leberwurst auf andere Art.

Man häutet eine gute, große Kalbsleber von einem fetten Kalbe ab, schneidet alle Sehnen heraus und wäscht sie. Nun schneidet man sie in Stücke und gießt kochendes Wasser darauf, worin man sie etwas liegen läßt, nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, legt sie wieder in kaltes Wasser, läßt sie gut ablaufen, hackt sie ganz fein und reibt sie durch einen Durchschlag. Dann kocht man 2 ℔ gut durchwachsenen Bauchspeck von einem jungen Schweine gar, löset die Schwarte davon und hackt selbigen ganz fein, rührt ihn zu der Leber, wie auch Thymian, Nelken- und schwarzen Pfeffer, Alles fein gestoßen, auch 2 in 8 Loth Butter geschwitzte Chalotten, mengt Alles gut durch und stopft diese Masse in etwas große Gedärme. Man legt sie nun in kochendes Wasser, was sich kaum bewegt, und läßt sie so gelinde in ½ Stunde gar kochen. Man kann sie kalt essen. Will man sie braten und zum Gemüse geben, so stopft man sie in kleine Schweinedärme, giebt ein Stück Butter in die Pfanne, legt die Würste hinein und läßt sie auf beiden Seiten in ¼ Stunde hellbraun und gar werden.

№ 14. Blutwurst.

Das Blut wird durch ein Sieb gegeben, damit das darin befindliche Dicke zurückbleibe. Man giebt zu dem Blute von einem Schweine 1 Handvoll gutes Rocken-

mehl, wie auch einen guten Theil in nicht zu kleine Würfel geschnittenen gekochten Bauchspeck, Majoran, Thymian, Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Gewürz-Nelken, Alles fein gestoßen, auch Salz, und rührt es gut durch. Die Zunge besticht man mit Gewürz-Nelken. Nun füllt man den weitesten Rothdarm voll von dem Blute und steckt die Zunge hinein. Will man die Zunge in Würfel schneiden, so kann man solches auch thun. Man läßt nun die Würste erst ½ Stunde gelinde im Wasser kochen, doch darf man während dem nicht zu oft vom Kessel gehen, damit es nicht aus dem Kochen kommt und auch nicht zu stark kocht, sollte letzteres der Fall sein, so giebt man gleich etwas kaltes Wasser zu. Wenn man etwa glaubt, daß die Würste gar sein könnten, so sticht man mit einer Gabel hinein, streicht diese über die Haut, kommt dann Blut heraus, so müssen sie noch kochen, kommt das klare Fett heraus, so sind sie gut und nimmt die Würste sogleich heraus. **NB.** Man darf die Würste nur etwas über halb voll in die Gedärme füllen. Auch kann man zu dieser Wurst gar kein Mehl nehmen, und von dem gehackten und mit Gewürz versehenem Fleische zu den Knackwürsten № 15. einen Theil hinein geben. Mit dem Kochen der Würste verfährt man eben so.

№ 15. Knackwürste.

Nachdem das Bauchfleisch gar, aber nicht zu mürbe, gekocht ist, weil es sonst zu zähe wird und sich nicht gut hacken läßt, schneidet man das meiste Fett davon ab, was man zu den Roth- oder Blutwürsten benutzt. Das andere, woraus man alle Knochen genommen, hackt man recht fein. Dann bratet man einige fein geschnittene Zwiebeln in Schweinefett gar, aber nicht braun, giebt solche zu dem gehackten Fleische, nebst getrocknetem und fein gestoßenem Thymian, Majoran, Nelken- und schwarzen Pfeffer, auch einigen Gewürz-Nelken und Salz, und einigen Löffeln voll von dem Abfülle-Fett. Nun hackt man Alles noch ein Mal gut durch, versucht wegen Gewürzes und Salzes und macht von 3 Theilen dieses gehackten Fleisches Würste. Den einen Theil hebt man zu Grützwürsten auf. Hat man das Wasser, worin das Fleisch gekocht ist und wovon man alles Fett abgenom-

men hat, wieder in's Kochen gebracht, doch darf es sich kaum bewegen, so legt man die Würste behutsam hinein und läßt sie eine kleine Viertelstunde bei sehr gelindem Feuer sehr langsam, weil sie sonst platzen, kochen. Man nimmt die Würste nach Verlauf dieser Zeit wieder heraus und legt sie in kaltes Wasser, welches man nochmals erneuert, damit sie recht weiß werden. Sind die Würste nun ganz kalt in dem Wasser geworden, so legt man sie auf auseinandergebreitetes Stroh und verfertigt dann die Grützwürste.

№ 16. Grützwürste.

Hiezu nimmt man den zurückgelegten Theil des Fleisches, wie in der vorhergehenden Nummer bei den Knackwürsten angegeben ist. Man giebt die fein gehackte Lunge, wie auch 2 ℔ Buchweizengrütze, die man 2—3 Stunden mit Abfülle-Fett hat aufquellen lassen, wie auch noch von allem in № 13. benannten Gewürz und noch etwas Salz dazu und mengt Alles gut durch. Man versucht nun die Masse wegen Gewürzes und Salzes und verfertigt die Würste davon. Man kocht sie, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt, und füllt auch während des Kochens das Fett fleißig ab, welches man recht gut in der Haushaltung benutzen kann. Auch kann man zu Knack- und Grützwürsten eine gehackte Schweineleber geben.

№ 17. Rindfleischwürste.

Das zu diesen Würsten bestimmte Kopf-Fleisch darf nicht zu mager sein, auch muß solches nicht zu weich gekocht werden. Dann hackt man selbiges recht fein. Man rechnet auf 3 ℔ Fleisch eine Semmel, die man in Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, eingeweicht und wieder ausgedrückt hat, und nimmt auch auf jedes Pfund Fleisch ¼ ℔ gutes Abfüllefett von Rindfleisch. Dann schwitzt man in einem guten Stücke Butter 2 fein geschnittene Chalotten gar und rührt es dann zu dem gehackten Fleische, wie auch noch Thymian, Nelken- und schwarzen Pfeffer, Alles gestoßen, und Salz, und mengt Alles gut durch. Will man sie recht schön haben, so giebt man noch ausgekernte große Rosinen und Corinthen, beide gar gekocht dazu. Man stopft die Masse in Rindergedärme, und

kocht sie in ¼ Stunde bei gelindem Feuer, so daß sich das Wasser kaum bewegt, gar. Wenn sie erkaltet sind, so bratet man sie mit der Butter in der Pfanne in ¼ Stunde auf beiden Seiten hellbraun.

№ 18. Kalbfleischwürste.

Nachdem man 2 ℔ schieres Kalbfleisch fein gehackt hat, giebt man eine in Milch eingeweichte und stark wieder ausgedrückte Semmel, wie auch 8—10 Löffel voll dicken süßen Rahm, 12 Loth Butter, worin man 1 fein geschnittene Chalotte schwitzet, etwas gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer, auch Salz dazu, mengt es gut durch und macht Würste davon. Dann giebt man Butter in die Pfanne, läßt sie hellbraun werden, legt die Würste hinein, welche man in ¼ Stunde auf beiden Seiten gar und hellbraun bratet.

XII.

Von Brühen oder Saucen.

№ 1. Austern-Sauce.

Man öffnet und putzt von einem Theil Austern die Bärte ab, giebt sie mit einem Glase Rheinwein und dem Safte einer halben Citrone, wie auch dem Austernwasser, in eine Casserolle und läßt sie auf gelindem Feuer steif werden. Dann rührt man ein gutes Stück frischer Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt so vielen Blanc (Seite 9 № 29.) darauf, als man Sauce nöthig hat, läßt es unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, setzt es vom Feuer und giebt die Austern unter leisem Umrühren, nebst der darauf befindlichen Sauce dazu, sie darf aber nicht mehr kochen, sonst werden die Austern hart.

№ 2. Austern-Sauce auf andere Art.

¼ ℔ frische Butter setzt man in einer Casserolle auf's Feuer, läßt sie schmelzen, thut einen kleinen Löffel

voll Mehl dazu und läßt es ein wenig schwitzen. Dann giebt man so viele gute Bouillon, als man Sauce bedarf, auch etwas Citronensaft hinzu, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab, und giebt nun in die heiße Sauce 50 Stück von den Bärten gereinigte und vorher steif gemachte Austern, wie auch das geklärte Austernwasser dazu. Wenn die Austern darin sind, so darf die Sauce nicht wieder kochen, sonst werden sie hart.

№ 3. Fisch-Sauce.

¼ ℔ gute Butter läßt man schmelzen, und giebt dann einen kleinen Löffel voll Mehl, 2 Chalotten, 3 bis 4 Stück gut ausgewässerte Sardellen und 18 bis 20 Stück von den Bärten gereinigte Austern, hackt Alles ganz fein und thut es zu der Butter. Dieses rührt man gut durch und fügt dann so viel gute Bouillon, als man Sauce bedarf, wie auch etwas Citronensaft und einen kleinen Löffel voll Kappern hinzu, läßt die Sauce aufkochen und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

№ 4. Fisch-Sauce auf andere Art.

1 Löffel voll Mehl wird mit einem guten Löffel voll frischer Butter recht tüchtig durchgeknetet, dann rührt man das Gelbe von 4 Eiern, einige Löffel voll guten Weinessig und so viel Wasser, als man Sauce bedarf, hinzu, und giebt Zucker und Muskatenblüthe nach Geschmack daran. Nun setzt man die Sauce auf's Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, jedoch ehe sie kocht, fügt man noch von einer recht reifen Citrone die Scheiben hinzu, denn giebt man diese zu früh hinein, so würde man die Scheiben entzwei rühren. Findet man sie nicht sauer genug, so kann man noch einige Tropfen Citronensaft hinzufügen.

№ 5. Travemünder Sauce

ist Seite 153 № 2. beschrieben.

№ 6. Berliner Sauce.

4 Pastinacken, Sellerie, Porrée, Moorrüben, Petersilienwurzeln und 1 Zwiebel werden gereinigt und in kleine Stücke geschnitten, nebst ¼ ℔ magern Schinken. Nun

werden in einer Casserolle 6 Loth Butter mit 2 Löffel voll Mehl braun gebraten, giebt das Wurzelwerk und den Schinken hinein und läßt es durchschwitzen. Alsdann füllt man Bouillon hinzu, läßt Alles weich kochen, und reibt sie durch ein Haarsieb, daß sie hinreichend semig und eben wird. Man kann mit den Wurzeln auch etwas englisches Gewürz hinzufügen.

Obige Sauce paßt zu allen Fleischarten, auch dient sie zum Bräunen der Suppen.

№ 7. Spanische Sauce.

¼ ℔ Sardellen werden nebst ¼ ℔ Schinken gehackt und mit 2 Loth Butter, einigen Chalotten und 2 Löffel voll Baumöl braun geschwitzt. Alsdann giebt man Bouillon und etwas Semmelkrumen dazu, läßt sie durchkochen und reibt sie durch ein Sieb, giebt nun 2 Glas Wein, etwas Citronensaft und geschwitzte oder eingemachte Champignons daran, läßt sie noch einmal aufkochen, dann ist die Sauce fertig.

№ 8. Sauce zu Fleisch-Roulade.

Man nimmt eine Handvoll Petersilie, eben so viel Pfannekuchenlauch, Dragon und sonstige Kräuter, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel voll Kappern und ½ ℔ Sardellen, welches zusammen so fein als möglich gehackt werden muß. Alsdann wird von 6 bis 8 hart gekochten Eiern das Gelbe entzwei gerührt und mit 1 bis 2 Löffeln voll Senf vermischt, ferner 3 bis 4 Löffel voll feines Oel, Pfeffer und die gehackten Sachen dazu gegeben, und so viel Essig, als man Sauce haben will. Nachdem dies ein wenig gestanden, wird es durch ein nicht gar zu dichtes Haarsieb gestrichen, doch muß die Sauce von den gehackten Sachen rund werden, dann versucht man nach Salz.

№ 9. Sauce zu Fricandeaux vom Kalbe, auch zu als Wild farcirten Enten.

Zu einem Stück Krebsbutter fügt man hinzu: gute braune Coulis, Oliven, Kappern, Krebsschwänze, und etwas Citronensaft, auch eine Prise Cayenne-Pfeffer, setzt diese Masse auf Kohlenfeuer und läßt sie unter beständigem Aufziehen bis vor das Kochen kommen. Man kann

auch statt der Coulis gute braune Bouillon nehmen, und einen kleinen Löffel voll Mehl in guter frischer Butter hochgelb schwitzen und selbiges der Sauce hinzufügen.

№ 10. Sauce von sauerm Rahm.

Man nimmt 2 Loth Butter, 2 Eigelb, 1 guten Löffel voll Mehl und ein wenig kaltes Wasser und rührt es auf dem Feuer mit sauerm Rahm zu einer semigen Sauce. Man giebt diese Sauce zu gebratener Kalbsbrust, Kalbskeule, Sandart und Spargel.

№ 11. Sauce zu Sülze und kaltem Braten.

Man hackt 2 bis 3 recht große Zwiebeln ganz fein, giebt 2 Löffel voll Oel und eben so viel Senf dazu, nebst etwas Pfeffer, Salz und so viel Essig, als man bedarf, um eine nicht gar zu dünne Sauce zu bekommen, giebt etwas Zucker dazu, damit es eine angenehmere Säure bekommt.

№ 12. Sauce zu Sülze, Rindfleisch und kaltem Braten.

Die Milch von einem Häring wird mit dem Gelben von 2 hartgekochtenn Eiern und 2 Löffel voll Provencer Oel ganz fein mit einem hölzernen Löffel gerieben, dann fügt man hinzu 1 Eßlöffel voll guten Senf, 2 Löffel voll Kappern, 4 Loth ausgewässerte und fein gehackte Sardellen, wie auch die Hälfte des ausgewässerten Härings, ebenfalls fein gehackt, fein geschärbte Petersilie und Schnittlauch oder Chalotten, mengt Alles gut durch einander, giebt unter beständigem Rühren so viel Essig hinzu, als man Sauce bedarf und zuletzt eine Prise gestoßenen Pfeffer.

№ 13. Weiße Sardellen-Sauce.

Die Sardellen werden eine Stunde in's Wasser gelegt, dann von den Gräten gereinigt und fein gehackt. Nun schwitzt man einen Löffel voll Mehl mit einer fein gehackten Chalotte in Butter, rührt es zu den gehackten Sardellen, giebt so viel gute weiße Bouillon (Seite 14 № 4.) darauf, als man Sauce bedarf, und wenn Alles einige Male durchgekocht ist, rührt man es durch ein Sieb, setzt es wieder auf's Feuer und fügt noch hinzu

2—3 Scheiben von einer Citrone, ein Glas Rheinwein, Muskatenblüthe und einige Löffel voll Kappern, läßt die Sauce aufkochen und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

№ 14. Braune Sardellen-Sauce.

Die Zubereitung der Sardellen ist dieselbe, wie bei der vorhergehenden Sauce angezeigt ist. Das Mehl wird in Butter braun gemacht, auch eine fein gehackte Chalotte daran gegeben, und braune Jüs (sollte man die nicht vorräthig haben, Bouillon) und einige Löffel voll Soja dazu gefüllt. Wenn nun die Sauce gut durchgekocht ist, rührt man sie durch ein Sieb, giebt einige Citronenscheiben, 1 Glas Rothwein und Muskatenblüthe hinzu und läßt sie nochmals aufkochen.

№ 15. Kalte Sardellen-Sauce.

Acht Loth Sardellen werden gut ausgewässert, und nachdem sie von den Gräten gereinigt und fein gehackt sind, giebt man so viel Essig, als man Sauce bedarf, dazu, und setzt dieses zurück. Nun rührt man mit 3 Löffeln voll Provencer-Oel das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern klein, fügt noch hinzu etwas fein gehackte Petersilie, eine fein gehackte Chalotte, eine Prise Pfeffer und Salz und 2 Löffel voll Kappern. Dann rührt man den Essig, der sich auf den Sardellen befindet, durch ein Sieb, und giebt ihn über die anderen Ingredienzien.

№ 16. Essig-Sauce.

Man nimmt ¼ ℔ Butter, knetet sie mit einem Löffel voll Mehl gut durch, giebt gute Bouillon und Essig, von jedem gleich viel, dazu, läßt solches so lange auf dem Feuer, bei stetem Umrühren, kochen, bis Alles aus einander gekocht ist, und streuet etwas Salz und Pfeffer, auch etwas Zucker nach Geschmack, dazu. Nun rührt man die Sauce mit Eidottern ab.

№ 17. Kalte Essig-Sauce.

Das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern wird mit 3 Löffeln voll Provencer-Oel gestoßen. Alsdann giebt man 2 Chalotten, das Weiße von einem Ei, die Hälfte eines Apfels, eine halbe Hand voll Petersilie, jedes allein ge-

hackt, dazu, rührt es gut durch, gießt so viel Essig darauf, als man Sauce bedarf und giebt zuletzt eine Prise schwarzen Pfeffer, Zucker und etwas Salz dazu.

№ 18. Eier-Sauce mit Essig.

Man nimmt Butter und Mehl und einige Eidotter, dieses wird zusammen durchgeknetet. Dann giebt man Wasser, Essig und Zucker daran, und läßt es, unter beständigem Rühren, kochen. Zuletzt fügt man eine Prise Muscatenblüthe dazu.

№ 19. Petersilien-Sauce.

Man schwitzt einen Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter, füllt dann Bouillon darauf, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, und fügt nun einen guten Theil fein gehackter Petersilie, wie auch gestoßene Muscatenblüthe dazu. Die Sauce wird noch ein Mal aufgekocht und mit einigen Eidottern abgerührt. Will man die Sauce zum Fisch gebrauchen und hat man keine Bouillon vorräthig, so nimmt man halb Wasser und halb von dem Wasser, worin der Fisch gekocht ist.

№ 20. Petersilien-Sauce auf andere Art.

Man rührt eine gute Prise Mehl mit etwas Wasser klar, thut dann eine Handvoll fein gehackter Petersilie hinzu und läßt es so eben aufkochen. Nun giebt man nach und nach unter beständigem Rühren so viel Butter hinzu, als man Sauce bedarf. Ist die Butter alle hineingerührt, so nimmt man sie gleich vom Feuer und fügt noch gestoßene Muscatenblüthe hinzu.

№ 21. Sauerampfer-Sauce.

Man verlies't und wäscht eine gute Handvoll Sauerampfer, schneidet ihn auch einige Male durch, schwitzt ihn dann in 8 Loth Butter einige Minuten, giebt nun einen Löffel voll Mehl hinzu und läßt es ebenfalls mit durchschwitzen. Dann füllt man Bouillon und etwas Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, kocht die Sauce noch ein Mal auf, und rührt sie nun mit einigen Eidottern ab. Sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so drückt man etwas Citronensaft hinzu. Hat man keine Jüs vorräthig, so

kann man eine Scheibe rohen, magern Schinken hinzugeben, dann muß die Sauce aber etwas länger kochen.

№ 22. Wein-Sauce mit Butter zu Fischen.

¼ ℔ frischer Butter wird mit 6 Eidottern und einem Löffel voll Mehl klein gerührt. Dann gießt man ½ Bouteille Franzwein dazu, fügt noch etwas Citronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu, läßt es unter beständigem Rühren so eben aufkochen, giebt dann Salz und zuletzt noch Citronensaft daran.

№ 23. Dicke Sauce.

Man knetet ein gutes Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl. Alsdann setzt man es mit guter Jüs (Seite 9 № 30.) auf's Feuer, giebt nun einige gehackte Chalotten, wie auch gehackte Sardellen und etwas Muscatenblüthe dazu, und wenn es kocht, wird es mit einigen Eidottern abgerührt. Man überzieht damit gekochtes Rindfleisch.

№ 24. Dicke Butter.

Man rührt ½ ℔ Butter zu Schaum, giebt dann 8 Eier, nebst einem guten Löffel voll Mehl, einer Tasse voll Bouillon und etwas gestoßener Muskatenblüthe dazu. Dieses setzt man auf's Feuer und rührt es darauf so lange, bis es anfängt steif zu werden. Es darf aber nicht kochen. Diese Butter gebraucht man zum Ueberziehen des Fleisches.

№ 25. Gerührte Butter-Sauce.
(Plainbutter.)

Man nimmt einen guten Theil gewaschener Butter, wovon man die Hälfte zurücksetzt; zu der andern Hälfte thut man eine Prise Mehl und einige Löffel voll Wasser und läßt es unter beständigem Aufziehen mit einem Löffel heiß werden. Nun giebt man nach und nach die zurückgesetzte Butter hinzu, und wenn sie alle geschmolzen ist, so ist die Sauce gut und muß gleich vom Feuer genommen werden, sonst kommt die Fettigkeit wieder oben auf.

№ 26. Butter-Sauce auf andere Art.

Man läßt mit 2—3 Löffel voll Wasser ¼ ℔ Butter zergehen, rührt einen halben Löffel voll Mehl hinzu,

und zieht es mit einem Löffel fleißig in die Höhe, dann thut man nach und nach ¼ ℔ Butter hinzu, fährt aber immer mit Rühren und in die Höhe ziehen der Sauce fort. Wenn alle Butter aufgelöset ist, so giebt man eine fein gehackte Chalotte, 2 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm, auch eine gute Prise gestoßener Muskatenblüthe dazu und läßt es unter fleißigem Aufziehen recht heiß werden. Man muß aber sehr schnell dabei verfahren, sonst wird die Butter wieder klar.

№ 27. Meerrettig-Sauce.

Der Meerrettig wird gerieben und ganz fein gehackt. Dann giebt man einige Eidotter, etwas Butter, Mehl und Zucker dazu. Dieses Alles wird gut durchgerührt und nun mit einigen Löffeln voll Essig, und unter beständigem Rühren auch so viel kochendem Wasser vermischt, als man Sauce nöthig hat. Man rührt dieselbe so lange auf dem Feuer, bis sie kocht.

№ 28. Meerrettig-Sauce zu Karpfen.

Man nimmt zu 2 Löffel voll geriebenen Meerrettig 2 Löffel voll süßen Rahm, einen halben Löffel voll geriebenen Zucker und 2 Löffel voll Weinessig. Es wird geschmolzene Butter zugleich mit zu Tische gegeben, weil Mehrere es lieben, zur vorstehenden Mischung noch Butter zuzusetzen.

№ 29. Meerrettig-Sauce zu Rindfleisch.

Zu einer ziemlich großen, geriebenen Stange Meerrettig giebt man einen guten Theil fetter Rindfleisch-Bouillon und kocht Beides ¼ Stunde. Dann fügt man dazu für 2 Pf. geriebenes Weißbrod, wie auch einen Theil gut gewaschener und aufgequollener Corinthen, etwas Salz und ein wenig Zucker, um den herben Geschmack zu mildern. Das Ganze läßt man dann noch ¼ Stunde kochen.

№ 30. Sauce von Parmesan-Käse.

Man rührt 4 Loth Butter mit 3 Eidottern zu Schaum, giebt dann ½ Löffel voll Mehl, eine Prise gestoßener Muskatenblüthe und ¼ Quartier kalte Bouillon

dazu; setzt dieses nun auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so eben aufkochen. Dann nimmt man die Sauce vom Feuer, und streuet nun, unter Aufziehen der Sauce mit einem Löffel, 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse hinzu. Wenn der Käse geschmolzen ist, so ist die Sauce fertig.

№ 31. Kümmel-Sauce zu gekochtem Rind- und Hammelfleisch.

Man nimmt ein Stück Butter, schwitzt einen halben Löffel voll Mehl und eine kleine Chalotte damit, giebt nach Verhältniß Bouillon und einige Prisen gehackten Kümmel dazu und läßt es gut durchkochen. Beim Anrichten drückt man etwas Citronensaft daran.

№ 32. Orangen-Sauce.

Ein Löffel voll Mehl wird in Butter braun gemacht, dann gute kräftige Jüs (Seite 9 № 30.) darauf gegeben und damit aufgekocht. Nun schälet man eine halbe bittere Orange, schneidet die Schale in feine Streifen, thut sie nebst einem Stück Canehl und einem kleinen Stück Zucker zu der Jüs und läßt Alles $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann gießt man ein Glas Burgunder dazu und läßt die Sauce nochmals damit aufkochen.

№ 33. Orangen-Sauce zum Pudding.

Man läßt 4 Loth weißen Sago, nachdem man ihn abgewaschen hat, in Wasser quellen. Dann gießt man das Wasser ab, giebt $\frac{1}{4}$ Bouteille Rothwein darauf, und muß er auch damit und so lange quellen, bis er ganz zergangen ist. Nun setzt man die Schale einer halben bittern Orange mit etwas Rothwein auf Kohlenfeuer und läßt sie 10 Minuten kochen; dann rührt man den Sago durch einen feinen Durchschlag, fügt den Wein von der ausgekochten Orangenschale, wie auch so vielen Zucker, daß die Sauce süß genug wird, dazu, und kocht sie auf. Man kann diese Sauce warm oder kalt gebrauchen.

№ 34. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden aufgeschnitten und mit einer kleinen Bürste und Wasser rein gebürstet, damit kein Sand

daran bleibt. Dann setzt man sie mit etwas Bouillon auf's Feuer, und wenn sie gar sind, so giebt man Jüs (Seite 9 № 30.), in Butter braun gemachtes Mehl und einige Citronenscheiben daran, und läßt sie nun noch ein Mal recht gut durchkochen.

№ 35. Oliven-Sauce.

Man sucht aus den Oliven die Steine sorgfältig herauszubringen, so daß sie ihre Form behalten, giebt dann braune Jüs (Seite 9 № 30.) darauf, läßt sie eine gute Viertelstunde damit kochen, und macht nun etwas Mehl in Butter braun, welches nebst einigen in Würfel geschnittenen kleinen Essiggurken, auch Muskatenblüthe und schwarzem Pfeffer dazu gegeben wird. Ist die Sauce nicht sauer genug, so drückt man noch einige Tropfen Citronensaft hinein.

№ 36. Trüffeln-Sauce.

Die Trüffeln werden mehre Male gewaschen, damit kein Sand daran bleibt, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter geschwitzt. Dann gießt man gute Bouillon darauf und läßt sie in einer Viertelstunde gar und kurz einkochen. Nun giebt man Jüs (Seite 9 № 30.), etwas in Butter gelblich geschwitztes Mehl, wie auch Citronensaft nach Geschmack hinzu, und wird die Sauce gut durchgekocht.

№ 37. Trüffeln-Sauce mit Bechamelle.

Die Trüffeln werden eben so zubereitet, wie in № 36. angegeben ist, auch ¼ Stunde gekocht. Dann wird die Bechamelle dazu gegeben, welche man nur heiß damit werden läßt.

№ 38. Fleischlauch-Sauce.

Wenn das Lauch noch sehr jung ist, so wirft man das Grüne davon weg, kocht das Weiße in Wasser erst ab, schwitzt es in Butter gar und giebt einen halben Löffel voll Mehl, aufgequollene Rosinen und Jüs (Seite 9 № 30.), oder wenn man die nicht hat, gute Bouillon darauf, damit läßt man es durchkochen und thut dann noch eine gute Prise Muskatenblüthe und etwas Citronensaft hinzu.

№ 39. Braune Sauce mit Rosinen.

Man macht Mehl in Butter braun, giebt darauf ½ Bouteille Franzwein, ein wenig Wasser, auch Citronensaft und die Schale, nebst Zucker, Corinthen und Rosinen, die man vorher gar gekocht hat, und klein geschnittene Mandeln fügt man hinzu, läßt Alles zusammen aufkochen und richtet die Sauce an.

№ 40. Braune Sauce mit Rosinen auf andere Art.

Ein Löffel voll Mehl wird in Butter braun gemacht und dann 2 fein geschnittene Chalotten zugegeben. Nun giebt man Bouillon, Nelken- und schwarzen Pfeffer, wie auch einige Gewürznelken, Essig nach Geschmack, und vorher gar gekochte Rosinen und Corinthen dazu. Man läßt nun Alles gut durchkochen und richtet die Sauce an.

№ 41. Braune Speck-Sauce.

In ¼ ℔ zerlassenen Speck, den man durch eine Schaumkelle gegeben, damit die kleinen Speckstücke zurückbleiben, röstet man einen Löffel voll Mehl hellbraun, fügt dann gute Bouillon, ein Glas Weinessig, Citronenschale, Nelken- und schwarzen Pfeffer, auch Salz dazu, und läßt es zusammen kochen; die kleinen Speckstücke giebt man aber wieder hinein.

№ 42. Braune Speck-Sauce mit Rosinen.

Man bratet 8 Loth Speck aus, giebt ihn durch eine Schaumkelle und verwahrt die kleinen Speckstücke. Nun macht man in dem ausgelassenen Speck einen guten Löffel voll Mehl braun, giebt Bouillon darauf, oder sollte man diese Sauce zum Kalbskopf anwenden wollen, von dem Wasser, worin der Kalbskopf gekocht ist, etwas Citronenschale, Weinessig nach Geschmack, Rosinen und Corinthen, die vorher gar gekocht sind, und etwas Zucker. Sollte die Sauce nicht braun genug sein, so macht man den Zucker in etwas Butter braun, giebt auch die kleinen Speckstücke wieder hinein.

№ 43. Pickel-Sauce.

Man schwitzt ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl gelblich, füllt gute Jüs oder braune Bouillon dazu

*

und läßt es durchkochen. Kurz vor dem Anrichten giebt man einige Löffel voll Pickels (unter Einmachen beschrieben) dazu, und läßt solche eben mit aufkochen.

№ 44. Kraft-Sauce.

Man schneidet ½ ℔ rohen magern Schinken in Würfel, schwitzet dann einen guten Eßlöffel voll Mehl nebst 6 Chalotten in 8 Loth Butter, giebt nun so viel gute Bouillon darauf, als man Sauce bedarf, legt den Schinken, wie auch etwas Citronenschale, einige Blätter Dragon, 6 Nelken- und eben so viel schwarze Pfefferkörner dazu, läßt die Sauce ½ Stunde kochen, drückt etwas Citronensaft daran, und giebt sie durch ein Sieb. Dann hackt man 6 Stück in einigen Löffeln voll Jüs und Butter halb gar geschwitzte Trüffeln ganz fein und läßt sie noch mit durchkochen.

№ 45. Champignons-Sauce.

Eine Handvoll Champignons werden mehre Male mit kochendem Wasser abgebrühet und jedes Mal ausgedrückt, und eine Handvoll Morcheln aufgeschnitten, mehre Male gewaschen und gebürstet. Dann hackt man sie mit 2 Chalotten und den Champignons ganz fein, schwitzet dies fein Gehackte 10 Minuten in einem guten Stück Butter, giebt nun Coulis (Seite 9 № 28.) darauf und läßt die Sauce eine gute Viertelstunde kochen. Zuletzt drückt man den Saft einer halben Citrone hinzu.

№ 46. Sauce von frischen Champignons.

Wenn die Champignons rein gemacht und gewaschen sind, so schwitzt man sie mit einem Stücke frischer Butter und dem Safte einer halben Citrone ¼ Stunde. Man giebt alsdann so viel, und recht gute, starke Bouillon darauf, als man Sauce bedarf, und läßt sie nun noch eine Viertelstunde kochen, dann wird sie mit einigen Eigelb abgerührt.

№ 47. Weiße Sauce von getrockneten Champignons.

Die Champignons werden in Streifen geschnitten und rein abgewaschen, dann mit vollem kalten Wasser

auf's Feuer gesetzt und halb gar gekocht. Nun legt man sie auf einen Durchschlag, drückt sie aus und gießt wieder kaltes Wasser darauf, drückt sie wieder aus und fährt so lange damit fort, bis das Wasser nur noch gelblich ist. Dann schwitzet man eine fein gehackte Chalotte in Butter und Mehl gar, giebt kräftige Bouillon darauf, thut die Champignons dazu und läßt sie völlig gar darin kochen. Nun fügt man noch hinzu Muskatenblüthe, Citronenscheiben, und rührt die Sauce zuletzt mit einigen Eidottern ab.

№ 48. Braune Champignons-Sauce.

Nachdem die Champignons in Streifen geschnitten und gewaschen sind, giebt man einige Male kochendes Wasser darüber, drückt sie aber jedes Mal fest aus. Nun giebt man gute Jüs (Seite 9 № 30.) oder starke Bouillon und 2 Chalotten dazu und läßt die Champignons gar kochen. Dann schwitzt man Mehl in Butter braun, thut solches nebst 2—3 gestoßenen Nelken, wie auch einigen Löffeln voll Kappern und einer Citronenscheibe hinzu und läßt es zusammen kochen.

№ 49. Braune Kappern-Sauce.

Man macht einen Löffel voll Mehl in Butter braun, läßt auch eine kleingehackte Chalotte damit durchschwitzen, giebt gute braune Jüs (Seite 9 № 30.) so viel als man Sauce nöthig hat, darauf, auch etwas Citronenschale und Citronensaft, und zuletzt einige Löffel voll Kappern, womit sie nochmals durchkochen muß.

№ 50. Weiße Kappern-Sauce.

Ein Löffel voll Mehl wird mit einer fein gehackten Chalotte in Butter geschwitzt. Dann giebt man gute weiße Bouillon darauf und läßt sie mit etwas Citronenschale und dem Safte einer halben Citrone aufkochen, giebt nun die Kappern und Muskatenblüthe hinein, läßt die Sauce nochmals durchkochen und rührt sie dann mit einigen Eidottern ab.

№ 51. Sauce von frischen Gurken.

Nachdem die Gurken geschält sind, schneidet man sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Kerne heraus,

setzt sie dann mit einer Scheibe magern Schinken, frischer Butter, Weinessig und einer Prise gestoßenen Pfeffer auf's Feuer, und läßt sie kurz einkochen, giebt dann braune Coulis oder kräftige braune Bouillon (Seite 9 und 15) mit etwas Wein hinzu. Muß man sich der braunen Bouillon bedienen, so schwitzt man einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter hochgelb und läßt dann Alles gut mit einander durchkochen.

№ 52. Weiße Zwiebeln-Sauce.

Zwei Handvoll kleiner Zwiebeln werden geschält und in kochendem Wasser einige Male übergekocht, dann einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, woraus man sie mit einer Schaumkelle, damit kein Wasser in die Sauce kommt, wieder heraus nimmt. Nun giebt man guten Blanc (Seite 9 № 29.) darauf, und läßt sie in 6 bis 8 Minuten darin gar kochen.

№ 53. Braune Zwiebeln-Sauce.

Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in Butter gar geschwitzt, dann wird etwas Mehl hinzugegeben und braune Bouillon oder Jüs (Seite 9 № 30.) darauf gegossen, womit die in Butter geschwitzten Zwiebeln ein wenig kochen müssen.

№ 54. Senf-Sauce.

Man knetet in 8 Loth Butter einen Löffel voll Mehl, giebt so viele Bouillon darauf, als man Sauce bedarf, auch den Saft einer Citrone und etwas Zucker, setzt sie auf Kohlenfeuer und läßt sie unter beständigem Rühren kochen. Dann rührt man sie mit einigen Eigelb ab, und giebt zuletzt 2 bis 3 Löffel voll gut zurecht gemachten Senf dazu, und läßt ihn heiß in der Sauce werden.

№ 55. Senf-Sauce auf andere Art.

Man macht einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt Bouillon oder, in deren Ermangelung, Wasser darauf und wenn es kocht einen Löffel voll Senf dazu. Beim Anrichten fügt man einen Löffel voll Kappern hinzu.

№ 56. Senf-Sauce mit Sardellen und Kappern.

Ein halber Löffel voll Mehl wird in Butter braun gemacht, dann gießt man Bouillon oder Wasser darauf

und giebt auch Senf, gehackte und durchgerührte Sardellen und Kappern nach Gefallen hinzu. Man läßt Alles zusammen aufkochen und giebt die Sauce zu gekochtem Rindfleisch.

№ 57. Pikante Sauce.

Man nimmt von 30 hart gekochten Eiern das Gelbe und reibt es durch ein Haarsieb. Hiezu giebt man ½ ℔ Provencer-Oel, eine Prise Cayenne-Pfeffer, 2 Loth Zucker, 2 Prisen schwarzen Pfeffer, ¼ ℔ englischen Senf und 6 bis 8 Stück fein gehackte Chalotten. In 2 Quartier guten Weinessig hat man ½ ℔ Stärke vorher gar gekocht, wozu man die oben benannten Sachen giebt, gießt das Ganze durch ein Sieb, salzt es nach Geschmack, verdünnt es mit gutem Essig, und füllt es auf Flaschen, die man mit Papier zubindet. Wenn die Sauce gebraucht werden soll, so nimmt man fein gehackte Petersilie, Dragon und Citronenmelisse und gießt die Sauce darüber. Man gebraucht solche zu kalten Fleischspeisen.

№ 58. Pikante Sauce auf andere Art.

Man stoße einen Eßlöffel voll Petersilienblätter und eben so viel Kappern in einem Mörser, gebe dazu einen Eßlöffel voll frischen Senf und 3 harte Eigelb und stoße es gut durch. Hiezu nehme man 6 reingewaschene und ausgegrätete Sardellen und reibe sie durch ein Sieb, gieße dazu einen Löffel voll Weinessig und 2 Löffel voll Oel und mische es mit einer fein gehackten Chalotte zu dem Obigen; das Ganze rühre man mit geschmolzener Butter oder Bouillon an.

№ 59. Teufelssauce zu wildem Schweinskopf.

Auf 12 Wachholderbeeren, die man zerstößt, giebt man scharfen Weinessig, und läßt solche ½ Stunde darin ausziehen. Unterdessen hackt man einige Azia-Gurken, einige Chalotten, einige Scheiben rothe Rüben, etwas Petersilie, aber jedes allein, reibt dann das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern, mit 4 Löffeln voll Provencer-Oel ganz klein, und fügt dazu einen Löffel voll guten, angemachten Senf, eine Prise Cayenne-Pfeffer, eine Prise schwarzen Pfeffer, ein Loth Zucker, etwas Salz, 1—2 Glas guten

Franzwein, giebt auch den auf den Wachholderbeeren befindlichen Essig durch ein feines Sieb, und die gehackten Sachen zu der Sauce, und rührt Alles gut durch einander.

№ 60. Krebs-Sauce.

In 8 Loth Krebsbutter (Seite 6 № 21.) schwitzt man einen Löffel voll Mehl, giebt dann gute Jüs (Seite 9 № 30.) dazu, und schwitzt einige frische Champignons in Butter gar, welche man nebst einigen Scheiben von einer guten Citrone hinzufügt. (Kann man keine frische Champignons haben, so nimmt man trockene, die aber vorher erst gar gekocht sein müssen). Man läßt Alles mit der Sauce noch ein Mal aufkochen und servirt sie nun.

№ 61. Krebssauce zum Spinat-Pudding.

In 8 Loth Krebsbutter (Seite 6 № 21.) rührt man einen Löffel voll Mehl, eine Prise Muskatenblüthe, und schwitzet es auf gelinden Kohlen ein paar Minuten. Nun giebt man so viel süßen Rahm, als man Sauce bedarf, darauf, und läßt es unter immerwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, nimmt sie dann gleich vom Feuer, rührt sie mit 4 Eidottern ab und thut ein kleines Stück Zucker hinzu.

№ 62. Spargel-Sauce.

Acht Loth Butter rührt man mit 6 Eidottern zu Schaum, und giebt nun einen halben Löffel voll Mehl dazu, dann etwas von dem Spargel-Wasser mit anderem Wasser vermischt, wie auch einige Löffel voll scharfen Weinessig, etwas Muskatenblüthe und etwas Zucker. Die Sauce läßt man unter beständigem Rühren kochen.

№ 63. Spargel-Sauce auf andere Art.

Man rührt in 6 Löffel voll sauern dicken Rahm 4 Eidotter, einen halben Löffel voll Mehl, 2 Löffel voll scharfen Weinessig, etwas süße Milch, Zucker, Salz und Muskatenblüthe, setzt dieses auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen.

№ 64. Blumenkohl-Sauce.

Man rührt $\frac{1}{4}$ ℔ Butter mit 6 Eidottern zu Schaum und giebt dann einen guten Löffel voll Mehl, so wie auch

etwas Muskatenblüthe und Salz dazu. Nun gießt man nach und nach ½ Quartier sehr guter Bouillon hinzu, und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Hat man keine Bouillon, so nimmt man von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht ist.

№ 65. Blumenkohl-Sauce auf andere Art.

Etwas Mehl wird in Butter geschwitzt, und darauf süßer Rahm gegossen. Dieses wird so lange auf dem Feuer gerührt, bis es kocht. Dann rührt man die Sauce mit Eigelb ab, und giebt etwas Muskatenblüthe hinzu.

№ 66. Rahm-Sauce mit Vanille.

Die Vanille läßt man vorher in etwas Milch gut aufkochen. Dann setzt man den Rahm mit Zucker, Citronenschale und Canehl auf's Feuer, und wenn dieses kocht, giebt man die Milch, worin die Vanille, die man herausnimmt, hinzu, und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab. Man kann sie kalt zu Eierkäse geben.

№ 67. Milch-Sauce mit Mandeln.

Nachdem man 4 Loth Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, abgebrühet und abgezogen hat, stößt man sie mit Rosenwasser ganz fein, giebt dann 4 Obertassen voll Milch und etwas Zucker darauf und muß es so eben zusammen aufkochen. Dieses gießt man durch ein feines Sieb, läßt es auf dem Feuer wieder recht heiß werden, und rührt nun die Sauce mit 4 Eidottern ab.

№ 68. Weißwein- oder Schaum-Sauce.

Ein halber zinnerner Löffel voll Stärke wird mit 6 Eidottern, ¼ Bouteille Wein und ¼ Bouteille Wasser klein gerührt, dann ein Stück Canehl und Citronensaft, Citronenschale und Zucker nach Geschmack hinzugegeben. Man läßt dieses unter beständigem Rühren so eben aufkochen. Wenn man es vom Feuer genommen hat, so fährt man noch mit dem Rühren fort, damit die Eier nicht gerinnen. Will man diese Sauce zum Plum-Pudding geben, so gießt man, wenn sie vom Feuer genommen ist, 2 Glas Arrack oder Rum dazu. Dann darf sie aber nicht mehr kochen. Will man sie noch kräftiger und wohlschmeckender haben, so nimmt man statt des Wassers lauter Wein.

№ 69. Rothwein-Sauce.

Man vermischt ¼ Bouteille Rothwein mit 3 Weinglas voll Wassers, fügt hinzu Citronenschale, Canehl und Zucker, setzt es auf's Feuer und wenn es kocht, so rührt man einen halben Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke hinzu. Hat man in Zucker eingekochte saure Kirschen, so kann man davon einige Löffel voll, wenn die Sauce fertig ist, hinein geben und sie warm darin werden lassen. Diese Sauce kann kalt und warm gebraucht werden.

№ 70. Punsch-Sauce.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem halben Löffel voll Mehl und einer halben Bouteille Weißwein klein gerührt. Dann reibt man auf einem guten Stücke Zucker das Gelbe von einer Citrone ab, giebt solches nebst dem Safte derselben dazu, und schlägt man es auf dem Feuer so lange mit einem Bisquit-Besen, bis es kocht. Zuletzt gießt man unter beständigem Schlagen 3 Glas Arrack hinzu und richtet die Sauce so schnell als möglich in der Sauciere, worin man sie zu Tische geben will, an, damit sie nicht gerinne.

№ 71. Punsch-Sauce auf andere Art.

Man nimmt ¼ Bouteille Weißwein, ½ Bouteille Wasser, den Saft von 2 Citronen, das Gelbe derselben wird auf Zucker abgerieben, und 1 Löffel voll Stärke wird in der ½ Bouteille Wasser aufgelöset. Nun wird Alles zusammen zu Feuer gesetzt und so lange mit einem Bisquit-Besen geschlagen, bis solches nahe vor dem Kochen ist. Dann giebt man unter stetem Rühren nach Geschmack Cognac dazu.

№ 72. Schaum-Sauce von Himbeeren oder Johannisbeeren.

Man nimmt zu 6 Eiern ½ Bouteille frischen ausgepreßten Saft, die Schale einer Citrone und geriebenen Zucker nach Geschmack. Dieses Alles wird auf's Feuer gesetzt und mit einer Ruthe geschlagen, bis es anfangen will zu kochen.

№ 73. Erdbeeren-Sauce.

Man reinigt einen flachen Teller voll Erdbeeren, wäscht selbige und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Alsdann reibt man sie durch ein Sieb. Setzt sie nun mit ¼ Bouteille Rothwein, 8 Loth Zucker, etwas Canehl, einigen Nelken und etwas Citronenschale auf's Feuer und wenn dieses kocht, rührt man einen Theelöffel voll in Wasser aufgelöseter Stärke hinzu und richtet die Sauce zum Pudding an.

№ 74. Prünellen-Sauce.

Die Prünellen werden in Streifen geschnitten und etwas Zwiebackskrumen dazu gethan, dann halb Wein halb Wasser, so viel als man Sauce bedarf, wie auch Citronenschale, Canehl und Zucker zugegeben, und 5—6 Minuten gekocht. Nun sieht man nach, ob die Prünellen weich sind, denn zu mürbe dürfen sie nicht werden, sonst verlieren sie den Geschmack. Man kann auch statt des Zwiebacks einen Löffel voll Stärke, in Wein geweicht, dazu geben.

№ 75. Citronen-Sauce.

Man rührt 8 Eidotter klein, giebt dazu ½ Bouteille Weißwein, 8 – 10 Loth Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, den Saft von 2 Citronen und eine Stange Canehl, welche wieder herausgenommen wird, hinzu. Nun setzt man die Sauce auf's Feuer und schlägt sie so lange, bis sie vor dem Kochen ist. Dann setzt man sie gleich ab und fährt noch eine kurze Zeit mit Schlagen fort, damit sie recht schäumig wird. Will man die Sauce noch schäumender haben, so nimmt man in Allem 6 ganze Eier dazu.

№ 76. Hagebutten-Sauce.

Die Hagebutten werden mit Zwiebacks- oder Semmelkrumen auf's Feuer gesetzt, und wenn selbige mürbe sind, reibt man sie durch ein Sieb. Dann giebt man Wein, Zucker und Canehl dazu und läßt sie damit noch ein Mal aufkochen.

№ 77. Himbeeren-Sauce.

Man nimmt recht guten süßen Rahm und giebt dazu etwas Himbeer-Essig und Zucker nach Geschmack. Dieses muß kurz vor dem Anrichten tüchtig mit einer Schaumruthe geschlagen werden.

№ 78. Bickbeeren-Sauce.

Nachdem die Bickbeeren verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit etwas Wasser und so vielem Zwieback, daß die Sauce rund genug davon wird, auf's Feuer und läßt sie gar werden. Dann reibt man sie durch einen feinen Durchschlag oder ein Sieb und fügt noch hinzu Citronensaft und Citronenschale, Canehl und Zucker, läßt Alles noch etwas kochen, und richtet sie an.

№ 79. Bickbeeren-Sauce auf andere Art.

Die Bickbeeren werden mit etwas Rothwein, Citronenschale und Canehl auf's Feuer gesetzt, und wenn sie gar sind, durch ein Sieb gerieben. Dann giebt man einen Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke, wie auch Zucker nach Geschmack hinzu und läßt die Sauce damit aufkochen.

№ 80. Sauce von frischen Kirschen.

Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt und gewaschen, dann im Mörser gestoßen und so viel Rothwein darauf gegeben, als man Sauce bedarf. Damit läßt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, rührt sie dann durch ein Sieb, giebt Canehl, Citronenschale, Zucker nach Geschmack, wie auch einen halben Löffel voll Stärke, in Wein eingeweicht, dazu, und kocht Alles zusammen gut durch.

№ 81. Sauce von trocknen sauern Kirschen.

Die Kirschen werden gewaschen und im Mörser gestoßen, dann mit Wasser und in Stücken geschnittenem Weißbrod $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und nun durch einen feinen Durchschlag gerieben. Alsdann giebt man Canehl, Citronenschale, Wein und Zucker nach Geschmack dazu, und läßt dieses nochmals aufkochen.

№ 82. Rothe Rüben- (oder Beth-) Sauce.

Die rothen Rüben werden roh geschält und auf einer Reibe gerieben. Dann gießt man Weißwein darüber und

läßt sie eine Stunde damit stehen. Nun giebt man sie auf einen feinen Durchschlag und drückt mit einem Löffel allen Saft heraus, setzt diesen mit Citronenschale, Canehl und Zucker auf's Feuer, und wenn Alles kocht, so giebt man einen Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke dazu. Wenn nun die Sauce wieder aufkocht, so ist sie gut.

XIII.

Vom Salat und von Compots.

A. Salat.

№ 1. Kopf-Salat.

Man nimmt hierzu nur die inwendigen gelben Blätter, schneidet die oberen Spitzen derselben ab und streift sie von der Rippe. Das Herz läßt man so groß als man es zu haben wünscht. Man wäscht die Blätter gehörig und schwenkt sie in einer reinen Serviette aus. Alsdann macht man eine Sauce, wozu man von 3 hart gekochten Eiern das Gelbe mit Procencer-Oel klein rührt und vermischt man solches mit einer Handvoll fein gehackter Kräuter, als: Dragon, Pimpinelle, Citronenkraut und etwas Schnittlauch, ferner Salz, einer Prise gestoßenen Pfeffer, einem Löffel voll guten Senf, einem Löffel voll gestoßenen Zucker, so vielem Weinessig als man für nöthig erachtet und 2 Glas Weißwein. Man legt den Salat in eine tiefe Schüssel, sucht die Herzen des Salats heraus und legt sie oben auf, giebt dann von der angemachten Sauce etwas auf jedes derselben und schwenket den Salat in der Schüssel gut durch. Beim Anrichten sucht man mit einer Gabel die Herzen so viel möglich oben auf zu legen.

№ 2. Kopf-Salat auf andere Art.

Hiezu muß man die Salatköpfe so groß als möglich zu erhalten suchen. Dicht brauchen sie aber nicht zu sein. Man nimmt die äußeren Blätter davon weg, wäscht die

Köpfe und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen. Nun blättert man sie ab, schneidet die Rippen heraus, legt dann ein Blatt auf das andere, rollt sie auf und schneidet sie mit einem scharfen Messer so fein wie Nudeln. Dann macht man eine Sauce von 2 hart gekochten Eiern, wovon das Gelbe mit Provencer-Oel klein gerührt wird, fügt dazu 8 Loth gewässerte, ausgegrätete und fein gehackte Sardellen, einen Löffel voll gut angemachten Senf, einige Löffel voll Kappern, eine fein gehackte Chalotte und einige Stangen Dragon, eine Prise gestoßenen schwarzen Pfeffer, Weinessig so viel als nöthig und ein Glas Weißwein. Man rührt Alles gut durch und begießt den Salat damit, schwenket ihn durch, versucht wegen Salzes und giebt ihn gleich zur Tafel, denn er darf nicht lange angemacht stehen, sonst wird er welk.

№ 3. Kopf-Salat mit der warmen Sauce.

Zu der Sauce nimmt man 2 Löffel voll sauern Rahm, wozu 4 Eidotter und 2 kleine Löffel voll Mehl, 6 Löffel voll scharfen Weinessig, etwas Salz, eine Prise Muskatenblüthe, Zucker nach Geschmack, und ½ Quartier Milch gerührt werden. Findet man, daß es zu viel Milch ist, und die Sauce zu flüssig dadurch wird, so läßt man etwas Milch zurück, oder giebt noch etwas Mehl hinzu. Dieses setzt man auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, nimmt es dann gleich vom Feuer und fährt mit dem Rühren noch etwas fort. Nun schneidet man 8 Loth guten Speck in feine Würfel, bratet sie aus, so daß die Würfel hellbraun werden, giebt den Speck zu der Sauce, und wenn sie etwas erkaltet ist, so bringt man den verlesenen und gewaschenen Salat auf die Tafel und die Sauce dabei, oder wenn man ihn eher begießen will, so muß man es so einrichten, daß er sogleich kann gegessen werden, weil der Salat sonst zu zähe wird.

№ 4. Kopf-Salat mit warmer Sauce auf andere Art.

Man rührt 2 kleine Löffel voll Mehl mit Wasser klein, giebt so viel Essig und Wasser darauf, als man Sauce bedarf, fügt auch gestoßenen schwarzen Pfeffer und

Salz, auch etwas Zucker hinzu, läßt es aufkochen und rührt es mit so vielen Eidottern ab, daß die Sauce rund genug davon wird. Nun bratet man 8 Loth guten, in kleine Würfel geschnittenen Speck aus, und wenn er anfängt bräunlich zu werden, so giebt man eine klein geschnittene Chalotte dazu, rührt dann den ausgebratenen Speck zur Sauce und wenn sie etwas erkaltet ist, so begießt man den Salat damit, der, wie in № 3. beschrieben ist, zubereitet wird.

№ 5. Endivien-Salat.

Zu diesem Salat wird bloß das Gelbe genommen, wovon man noch die Spitzen abschneidet. Man wäscht ihn, und wenn er auf einem Durchschlage abgelaufen ist, so schwenket man ihn in einer Serviette aus, salzt und begießt ihn mit Provencer-Oel und gutem Weineſſig. Wer es liebt, kann auch etwas Zucker darüber streuen.

№ 6. Salat von Portulack.

Man verlieset und wäscht 3 kleine Handvoll Portulack, eine kleine Handvoll Pimpinelle, etwas Tripmadam und Dragon, hackt eine Chalotte ganz fein, mischt sie mit einer Prise gestoßenen schwarzen Pfeffer, Salz, Provencer-Oel und gutem Weineſſig zu den Kräutern und giebt ihn zu Tische.

№ 7. Salat von Sellerie.

Man wäscht große Sellerie-Köpfe, kocht sie in gesalzenem Wasser gar, aber nicht zu mürbe, schälet und schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in dünne Scheiben. Dann rührt man von 2 hart gekochten Eiern das Gelbe mit Provencer-Oel ganz klein, giebt auch etwas Pfeffer, Salz, eine fein geschnittene Chalotte und Weineſſig hinzu, und begießt damit einige Stunden vor dem Anrichten den Sellerie. Man kann auch, wenn der Sellerie gar und so eben aus dem kochenden Wasser genommen ist, ihn in rother Rüben-Brühe eine Nacht liegen lassen. Dann giebt man aber keine Eier zur Sauce.

№ 8. Salat von Spargel.

Man putzt den Spargel wie gewöhulich, wirft aber alles Harte davon weg, schneidet ihn dann in 3 Theile,

kocht ihn in gesalzenem Wasser gar, läßt ihn auf einem Durchschlage ablaufen, und wenn er erkaltet ist, so giebt man dieselbe Sauce wie zum Sellerie darauf.

№ 9. Salat von Vits-Bohnen.

Hiezu muß man recht junge Bohnen nehmen, sie in der Mitte durchschneiden und sie in gesalzenem Wasser gar kochen. Man begießt sie auf eben dieselbe Art, wie den Sellerie-Salat, nur kann man noch einige Stangen Dragon zur Sauce mit fein hacken, oder einige Löffel voll Dragon-Essig dazu nehmen.

№ 10. Gurken-Salat.

Die Gurken müssen lang und nicht zu dick, auch noch keine Kerne darin sein. Man schält selbige nicht zu dünn, wäscht sie und schneidet sie dann in feine Scheiben. Man mengt sie mit Salz, gutem Weinessig, Provencer-Oel und einer fein gehackten Chalotte an und streuet zuletzt fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber. Zu bemerken ist, daß man den Gurken-Salat nicht eher zubereiten muß, bis man ihn zu Tische geben will.

№ 11. Gurken-Salat auf andere Art.

Nachdem man die Gurken in feine Scheiben geschnitten hat, verfertigt man eine Sauce von folgenden Sachen, als: 4 Löffel voll sauern Rahm, 2 Löffel voll Provencer-Oel, 6 Löffel voll Weinessig, etwas gestoßenen Pfeffer und Salz, quirlt Alles zusammen durch und mengt den Gurken-Salat damit an.

№ 12. Blumenkohl-Salat.

Der Blumenkohl wird abgeputzt und in Salzwasser gar, aber nicht zu mürbe, gekocht und abgegossen. Wenn er abgekühlt ist, giebt man Essig, Oel, Salz und Pfeffer in eine Salatiere, packt den Blumenkohl zierlich hinein und gießt etwas von der Sauce darüber.

№ 13. Salat von weißem Kohl.

Man nimmt hiezu recht große, lose, feinblätterige und gelbe Kohlköpfe, wirft die äußeren Blätter davon weg und blättert den Kopf nun ganz auseinander. Man

schneidet alle Adern aus den Blättern, so daß jedes in 2 Theile kommt. Nun legt man auf einen großen hölzernen Teller 2 von den größeren Blättern, dann 3—4 von den kleineren darauf, wickelt sie fest auf und schneidet dann mit einem scharfen Messer kurz vor den Fingern recht feinen und langen Salat davon. Man streuet Salz und gestoßenen Pfeffer darauf, auch eine fein geschnittene Chalotte, begießt ihn dann mit Provencer-Oel und gutem Weinessig und wendet ihn gut darin um. Wenn man das Begießen des Salats ½ Stunde vor dem Anrichten thut, so wird er weit mürber. Man kann ihn auch von festem weißen Kohl gleich vom Kopfe abschneiden, dann wird er aber nicht so fein, weil die Adern darin bleiben. Dieser Salat wird auch mit der warmen Speck-Sauce gegeben, wie bei dem Kopf-Salat beschrieben ist.

№ 14. Salat von Brunnenkresse.

Die Brunnenkresse ist nur im Winter, wenn es friert, zu essen, weil sie im Sommer von Ungeziefer wimmelt. Nachdem dieselbe verlesen und gewaschen ist, giebt man sie in eine Salatiere, rührt 3—4 Löffel voll Oel, Salz und Essig zusammen durch, begießt damit die Brunnenkresse, schneidet einige hart gekochte Eier entzwei, belegt den Salat damit und giebt ihn zu Tisch. Da der Salat etwas bitter ist, kann man zur Milderung einige Scheiben rothe Rüben schichtweise dazwischen legen.

№ 15. Französischer Salat.

Man kocht in Salzwasser Bietsbohnen, 1 Kopf Blumenkohl, 1 Kopf Sellerie, einige Karotten und Perlzwiebeln, schneidet Alles in zierliche Stücke und läßt es abkühlen. Während dem hat man einen nicht zu kleinen Hecht oder besser Karpfen gekocht, und nachdem er kalt geworden, zieht man vorsichtig die Gräten heraus, damit die Stücke nicht zu klein werden. Nun bricht man von 30 abgekochten Krebsen die Schwänze aus, giebt sie dazu, so wie einige Essiggurken und wenn man Spargel hat auch davon etwas. Zur Sauce setzt man 4 Löffel voll Oel mit 2 Löffeln voll Mehl auf's Feuer, läßt es gut durchschwitzen und giebt etwas weißen Pfeffer, Salz und Essig noch hinzu. Wenn sie kocht, setzt man sie ab, läßt

sie kalt werden und fügt noch 3—4 Löffel voll dicken sauern Rahm dazu, schlägt es gut durch und giebt die Sauce über die Sachen, mischt den Salat durch und giebt ihn zu Tisch als Zwischengericht oder zum Frühstück.

№ 16. Salat à l'Italienne.

Zu diesem Salat nimmt man lauter übrig gebliebene Speise, als Kalbs-, Hasen-, Reh-, Hühner-, Puter-, Gänse-Braten, Fische, Hummer ꝛc. Diese Sachen werden in nicht zu kleine Stücke geschnitten und mit der pikanten Sauce (Seite 455 № 57.) angemengt. Nun wird dieser Salat wie ein Berg auf eine Schüssel gelegt, und rund umher mit Essig und Oel angemengten Feld-, Kopf- oder Kohl-Salat garnirt. Das Ganze wird nun mit Kappern, Sardellen, hart gekochten Eiern, eingemachten Champignons u. dergl. mehr recht schön verziert. Man giebt dieses Gericht als Mittelschüssel.

№ 17. Ochsenmaul-Salat.

Ein Ochsenmaul wird recht mürbe gekocht, und nachdem es kalt geworden, in kleine Würfel geschnitten, wie auch ein Kopf Sellerie, 2 nicht zu kleine Aepfel und eine eben so große Portion rothe Rüben; man kann auch einige Kartoffeln dazu geben, feiner ist es aber ohne letztere. Nun hackt man eine Zwiebel fein, giebt Salz, Pfeffer, Kappern, 3 Löffel voll Oel, und so viel Essig, als nöthig ist, dazu und mischt Alles gut durch; dann garnirt man den Salat nach Belieben. Man kann auch von ein paar hart gekochten Eiern das Gelbe und etwas gehackte Petersilie zur Sauce nehmen.

№ 18. Hummer-Salat.

Wenn der Hummer gekocht ist, wie Seite 167 № 8. angegeben ist, bricht man die Schalen von den Scheeren und dem Schwanze und reißt das Fleisch in längliche Filets. Dann reibt man das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern mit einigen Löffeln voll Provencer-Oel klein, giebt fein gehackte Petersilie, eine Chalotte, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker und guten Weinessig hinzu, gießt diese Sauce über den Hummer und mengt ihn gut damit durch.

№ 19. Härings-Salat.

Die Quantität der Häringe muß man nach der Personenzahl berechnen. Auf 8 Personen rechnet man 5—6 Häringe. Sind die Häringe sehr gesalzen, so muß man sie eine Nacht in's Wasser legen, ist dies aber nicht der Fall, so wäscht man sie und zieht ihnen die Haut ab, nimmt sie aus und reißt sie der Länge nach aus einander, löset dann das Rückgrat und die Gräten heraus und schneidet sie in Strohhalm breite und kaum halbe Finger lange Streifen, wirft solche während des Schneidens in's Wasser, und wenn man damit fertig ist, so giebt man sie gleich auf einen feinen Durchschlag, drückt sie aus und setzt sie zurück. Dann schneidet man 1 ℔ Kalbsbraten aus der Keule in eben solche Streifen, wie auch rothe Rüben, Aepfel, Azia- oder Salzgurken und einen Kopf gekochten Sellerie. Man schüttet nun alles Geschnittene in eine Salatiere, verfertigt dann eine Sauce, wie bei dem Kopf-Salat № 1. angegeben ist, giebt eine gute Tasse voll Kappern dazu und mengt Alles gut durch. Nun legt man einen Stern oder eine sonst beliebige Verzierung von folgenden Sachen auf den Salat, als: von hart gekochten Eiern das Gelbe und das Weiße, jedes allein gehackt, rothe Rüben, Petersilie oder Gurken. Dann reißt man ausgewässerte Sardellen der Länge nach aus einander, nimmt den Rückgrat heraus, theilt nun einen Stern mit den in Hälften gerissenen Sardellen ab, und belegt ihn mit dem Gehackten in vier Farben. Hat man Zeit dazu, so verfertigt und begießt man den Härings-Salat Tages vorher, ehe man ihn gebrauchen will, weil er dadurch an Geschmack sehr gewinnt; belegt muß er aber erst dann werden, wenn er den Tag zu Tische gegeben werden soll.

№ 20. Sardellen-Salat.

Man wäscht 1 ℔ Sardellen, reißt sie in der Länge nach aus einander und löset den Rückgrat heraus. Man nimmt nun ungefähr 1 ℔ Kalbsbraten an Gewicht, auch etwas Azia-Gurken und rothe Rüben, und schneidet dies Alles in Streifen, wie bei dem Härings-Salat angezeigt ist, dann bricht man einen Teller voll gekochter Granaten aus, schneidet sie in der Länge durch und giebt sie zu den

oben benannten Sachen, wie auch 4 Stück Neunaugen, die man in runde Scheiben schneidet. Man mengt nun Alles durch und begießt den Salat mit der bei dem Kopf-Salat № 1. beschriebenen Sauce, schwenkt ihn gut um und streuet eine Tasse voll Kappern darüber.

№ 21. Salat von Fischen.

Hiezu kann man jeden in Wasser abgekochten Fisch benutzen. Man reinigt ihn von den Gräten und mengt ihn mit Essig, Oel, gehackter Petersilie und etwas gestoßenem Pfeffer an.

№ 22. Hühner-Salat.

Hiezu nimmt man übrig gebliebenen Hühnerbraten, schneidet ihn in Streifen, begießt ihn mit der pikanten Sauce (№ 57. Seite 455) und garnirt ihn mit Oel und Essig angemengtem Kresse-Salat.

B. Compots.

№ 1. Compot von Aepfeln.

Sind es Borsdorfer Aepfel, so läßt man sie ganz und sticht mit einem Ausstecher das Kernhaus aus, schälet sie dann, setzt sie mit einem guten Stücke Zucker, 3 Glas Wein, einigen Stücken ganzen Zimmt, Citronenschale und dem Safte einer Citrone, nebst so viel kaltem Wasser, daß sie damit bedeckt sind, auf's Feuer und läßt sie hiemit weich aber nicht entzwei kochen. Man hebt jedes Mal die weichen heraus und läßt die anderen noch kochen, dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb in eine engere Casserolle und läßt ihn, halb zugedeckt, langsam einkochen, bis er ganz dick und beim Kochen große Blasen schlägt. Man giebt ihn nun auf einen Suppenteller und läßt ihn darauf zur steifen Gallerte werden. Die Aepfel richtet man nun an, sticht den steifen Gelée mit einem Löffel ab, und belegt jene damit. Will man die Aepfel nicht ganz lassen, so schneidet man sie gleich roh in 2 Hälften.

№ 2. Compot von Aepfeln auf andere Art.

Borsdorfer oder Zwiebel-Aepfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten, vom Kernhause befreiet und in halbe Finger dicke Scheiben geschnitten. Dann setzt man Weißwein, etwas Wasser, nicht zu wenig Zucker, Citronenschale und Canehl auf's Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, so giebt man die Aepfel, wie auch einen guten Theil rein gewaschener und gar gekochter Corinthen dazu, und läßt die Aepfel einige Minuten darin kochen. Man achte darauf, daß sie nicht musig werden, sondern die Stücke weich und ganz bleiben.

№ 3. Aepfel-Compot à la Reine.

Man kocht von ungefähr 13 bis 16 Borsdorfer oder sonstigen feinen Aepfeln ein Compot mit Wein, fein geschnittener Citronenschale, Canehl und Zucker. Wenn die Aepfel weich genug sind, so nimmt man sie heraus, kocht die darunter befindliche Sauce noch kurz und rund ein, und giebt sie dann über die Aepfel. Dann rührt man 8 Eidotter mit 3—4 Loth süßen, fein gestoßenen Mandeln, worunter sich auch einige bittere befinden, auch 3—4 Loth Zucker recht stark nach einer Seite, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, giebt es zu dem Uebrigen, füllt dann die Hälfte dieser Masse über die Aepfel und läßt es in einer Tortenpfanne hellbraun backen, dann giebt man die andere Hälfte darüber und läßt sie ebenfalls hellbraun backen. Dieses Compot wird kalt servirt.

№ 4. Compot von Aepfeln mit Corinthen und Anies.

Man kann hiezu ganz kleine Borsdorfer- oder Zwiebel-Aepfel nehmen, woraus man die Blume schneidet und mit einem Apfelbohrer das Kernhaus herausbohrt; dann wischt man sie ab, und kann man Weißbier haben, so setzt man sie mit demselben, sonst aber auch mit kaltem Wasser auf's Feuer, und gießt nur so viel darauf, daß sie nicht ganz damit bedeckt sind. Nun fügt man noch hinzu gut gewaschene Corinthen, Zucker, Canehl, Citronenschale, nach Verhältniß der Aepfel etwas verlesenen und gewaschenen Anies und ein kleines Stück frischer Butter, und läßt sie damit weich kochen. Will man diese

Aepfel zu Gänsebraten anwenden, so läßt man die Butter weg, füllt nun zuletzt von dem Gänsebraten-Fett dazu, und giebt sie warm zur Tafel.

№ 5. Aepfelbrei mit der Kruste.

Reinette-Aepfel sind hiezu die besten. Man schält solche, schneidet sie in Viertel, nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Wasser, einigen Glas Weißwein, Citronenschale und Canehl zu Feuer und läßt sie weich kochen. Nun rührt man sie durch einen feinen Durchschlag, giebt Zucker nach Geschmack hinzu, füllt dann den Brei in eine Salatiere, streuet fein gestoßenen Zucker und Canehl darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt die Kruste hellbraun werden. Doch muß man diese erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten bereiten, weil sie sonst weich wird.

№ 6. Gebackener Aepfelbrei mit Mandeln.

Man kocht von einer guten Sorte Aepfel einen Aepfelbrei mit Zucker, Canehl und Citronenschale. Sind die Aepfel gehörig weich, so rührt man sie durch einen feinen Durchschlag, giebt sie dann in eine Salatiere, worin der Aepfelbrei zu Tische gegeben werden soll, macht dann einen Teig von ½ ℔ abgezogenen und geriebenen süßen Mandeln, Zucker, abgeriebener Citronenschale und Eiweiß, streicht dieses mit einem breiten Messer auf die Aepfel, setzt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie ¼ Stunde backen, welches kurz vor dem Anrichten geschieht.

№ 7. Compot von Birnen.

Die Birnen müssen recht gut und nicht zu weich sein, dann werden sie geschält, in der Mitte durchgeschnitten und vom Kernhause befreit. Der Stiel, den man etwas abschälet, bleibt daran. Nun setzt man sie mit halb Rothwein und halb Wasser, Zucker, Canehl und Citronenschale zu Feuer, und läßt sie 1½ Stunde kurz einkochen.

№ 8. Compot von Birnen auf andere Art.

Hiezu nimmt man recht gute, jedoch schon weiche Birnen, schälet und schneidet sie in der Mitte durch,

befreiet sie vom Kernhause und setzt sie mit Weißwein, etwas Wasser, Zucker, Canehl und Citronenschale zu Feuer. Wenn sie weich genug sind, so nimmt man sie aus dem Topfe, läßt die Sauce noch etwas einkochen und giebt sie dann über die Birnen.

№ 9. Compot von Erdbeeren.

Ein guter Teller voll Holz-Erdbeeren wird mit einigen Löffeln voll Himbeeren-Gelée durch einen Durchschlag gerieben, dann mit Zucker und Canehl vermischt und in eine Salatiere gefüllt. Nun bestreuet man 4—6 Handvoll der größten Erdbeeren mit Zucker, belegt das Compot damit und giebt es zur Tafel.

№ 10. Compot von Erdbeeren auf andere Art.

Nachdem man einen Teller voll Holz-Erdbeeren gewaschen hat, läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, rührt sie dann mit so viel sauerm Rahm und 2 Löffeln voll Himbeeren-Saft oder Gelée, daß es ein dicker Brei wird, durch einen Durchschlag, vermischt es dann mit auf einer Citrone abgeriebenem Zucker und gestoßenem Canehl, und füllt es in eine Salatiere.

№ 11. Compot von Himbeeren.

Dieses Compot wird auf dieselbe Art bereitet, wie das von Erdbeeren № 9., nur wird bei'm Durchreiben der Himbeeren Johannisbeeren-Gelée genommen.

№ 12. Compot von Johannisbeeren.

Man setzt ½ ℔ gestoßenen Zucker mit 1 Glas Wein auf's Feuer, rührt es vom Boden und wenn es anfängt zu kochen, so schüttet man 1 ℔ von den Stielen abgestreifter Johannisbeeren hinzu. Sobald solche aufkochen, so nimmt man sie behutsam mit der Schaumkelle heraus und legt sie auf ein Sieb, welches man über eine reine Schale stellt, setzt nun den zurückgebliebenen Saft, wozu man das in die Schale gelaufene Flüssige hinzufügt, wieder zu Feuer, und läßt es ganz dick einkochen. Nun legt man die Johannisbeeren in eine Salatiere und gießt die Sauce darüber.

№ 13. Compot von Apfelsinen.

Man kocht Zucker in Wein mit Citronenschale und Canehl zu einem dicken Syrup. Nun schälet man die Apfelsinen, so daß die weiße Haut herunter kommt, theilt sie auseinander und giebt sie zu dem eingekochten Syrup, wie auch ein halbes Glas Cognac, läßt das Compot ein Mal aufkochen und giebt es kalt zur Tafel.

№ 14. Compot von Apfelsinen auf andere Art.

Die Apfelsinen werden gut geschält, dann in Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreuet und mit einem Weinglas voll feinen Arrack oder Madeira angemengt.

№ 15. Compot von Aprikosen.

Die Aprikosen müssen reif, aber noch hart sein. Sie werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und der Kern herausgenommen. Dann setzt man, nach Verhältniß der Aprikosen, Franzwein, Zucker, Canehl und Citronenschale auf's Feuer und wenn es kocht, so giebt man die Apricosen dazu und läßt sie in einigen Minuten gar werden. Nun nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce zu einem dicken Syrup einkochen und gießt sie über die Apricosen.

Compot von frischen Aprikosen wird eben so bereitet, wie das von Apfelsinen № 14.

№ 16. Compot von Pfirschen.

Von Pfirschen wird das Compot auf eben dieselbe Art, wie von Aprikosen bereitet, nur ist hiebei zu bemerken, daß es etwas länger als jenes kochen kann.

Compot von frischen Pfirschen wird eben so bereitet, wie das von Apfelsinen № 14.

№ 17. Compot von Quitten.

Nachdem die Quitten geschält und in 4 Theile geschnitten, nimmt man das Kernhaus heraus, setzt sie mit Rothwein, Wasser, Zucker, einer Stange Canehl und Citronenschale zu Feuer, und läßt sie 1½ Stunde kochen. Sind sie dann gar, so nimmt man die Quitten heraus, läßt die Sauce noch etwas mehr einkochen und gießt sie über die Quitten.

№ 18. Compot von sauern Kirschen.

Die Kirschen werden ausgekernt und mit gestoßenem Zucker, Canehl und Citronenschale auf's Feuer gesetzt und einige Male durchgekocht, dann nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce dick einkochen und gießt sie über die Kirschen.

№ 19. Compot von süßen Kirschen.

Dieses wird auf dieselbe Art wie obiges bereitet, nur giebt man gleich einige Glas Rothwein hinzu.

№ 20. Compot von Prünellen.

Die Prünellen werden ein Mal durchgeschnitten, mit Weißwein, etwas Wasser, Citronenschale, Zucker und Canehl zu Feuer gesetzt und in einer kleinen Viertelstunde gar gekocht; dann nimmt man sie heraus, kocht die Sauce noch ein, und gießt sie dann über die Prünellen.

№ 21. Compot von Reineclaudes.

Auf 30 Stück Reineclaudes rechnet man ½ ℔ Zucker und ¼ Bouteille Weißwein. Wein und Zucker setzt man nebst einer Stange ganzen Canehl und Citronenschale auf's Feuer, läßt solches zu einem dicken Syrup einkochen, schüttet dann die Reineclaudes hinein und läßt sie einige Male überkochen. Nun nimmt man sie heraus, und sollte die Sauce nicht dick genug sein, so läßt man sie noch etwas einkochen, und gießt sie dann über die Reineclaudes.

№ 22. Compot von Zwetschen.

Die Zwetschen werden in heißes Wasser geworfen und die Haut herunter gezogen. Dann setzt man sie mit etwas Weißwein und etwas Wasser, Zucker, ganzen Canehl und Citronenschale zu Feuer und läßt sie in einigen Minuten gar werden. Nun nimmt man sie heraus, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie dann über die Zwetschen.

№ 23. Compot von Zwetschen auf andere Art.

Von den Zwetschen wird das Blaue mit einem reinen Tuche abgewischt, dieselben in der Mitte durchge-

schnitten und der Kern heraus genommen, dann etwas Wein, Zucker in Wasser getaucht, Canehl und Citronenschale dazu gegeben, und in einigen Minuten gar gekocht. Nun nimmt man sie heraus und läßt die Sauce ganz dick einkochen und giebt sie über die Zwetschen.

№ 24. Compot von Stachelbeeren mit Rahm.

Zum Compot dürfen die Stachelbeeren nicht reif sein, und sind solche im Monat Mai hiezu am besten. Nachdem man selbige von den Blumen gereiniget hat, setzt man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie ein Mal aufkochen und giebt sie auf ein Sieb, auf welchem sie ablaufen müssen. Nun setzt man den süßen Rahm mit einem guten Stück Zucker und gestoßenem Canehl auf's Feuer und wenn er kocht, so rührt man ihn mit einigen Eidottern ab, schüttet dann die Stachelbeeren dazu, schwenket sie durch und richtet sie an.

№ 25. Compot von Stachelbeeren mit Wein.

Nachdem die Stachelbeeren mit kochendem Wasser übergossen sind, schüttet man sie auf ein Sieb, setzt dann Weißwein, Zucker und Canehl, nach Verhältniß der Stachelbeeren, auf's Feuer, und wenn dieses kocht, so thut man die Stachelbeeren dazu und läßt sie noch einige Male mit durch- aber nicht musig kochen. Dann nimmt man die Stachelbeeren mit einer Schaumkelle heraus, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab, und gießt sie darüber. Man kann auch die Eier weglassen, und wenn die Stachelbeeren herausgenommen werden, die Sauce stark mit Zucker zu einem Syrup einkochen lassen und diese ebenfalls darüber gießen.

№ 26. Compot von Stachelbeeren auf andere Art.

Nachdem man die Stachelbeeren mit Wasser ein Mal hat aufkochen lassen, setzt man Franzwein und ziemlich vielen Zucker, Citronenschale und Canehl, wie auch einen halben Löffel voll, aber ohne Butter braun gemachtes Mehl auf's Feuer, kocht Alles ¼ Stunde, schüttet dann die Stachelbeeren dazu und läßt sie einige Male mit durchkochen.

№ 27. Compot von eingemachten Stachelbeeren.

Man setzt Weißwein, Zucker, Canehl und Citronenschale auf's Feuer, und wenn es kocht, so schüttet man die eingemachten Stachelbeeren hinzu und läßt sie darin, bis sie gar sind, kochen.

№ 28. Compot von Hagebutten.

Man reibt von 2 Schock Hagebutten die Stacheln ab, macht die Kerne heraus, setzt sie dann mit einer halben Bouteille Wein, halb so viel Wasser, etwas Canehl, der Schale einer halben Citrone, 16 Loth Zucker, einigen Nelken auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Alsdann hebt man sie mit der Schaumkelle aus der Sauce und wenn dieselbe nicht semig genug ist, läßt man sie noch einkochen und giebt sie dann über die Hagebutten.

№ 29. Compot von Hagebutten und Rosinen.

Nachdem die Hagebutten abgewaschen, giebt man etwas Wasser darauf, thut ein Stück Zucker dazu und läßt sie ¼ Stunde kochen. Alsdann wäscht man eben so viel große Rosinen und fügt diese nebst etwas Citronenschale und Canehl noch hinzu, und läßt es nun kurz einkochen.

№ 30. Compot von Bickbeeren.

Wenn die Bickbeeren verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit 1—2 Glas voll Wein, Zucker, Canehl und Citronenschale zu Feuer, läßt sie mit einigen gestoßenen Zwiebäcken gar und dick kochen und giebt sie kalt zu Tische.

№ 31. Compot von Gurken.

Recht große Gurken werden geschält und von den Kernen gereinigt, dann in kochendes Wasser gegeben, einige Male übergekocht, und auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser davon ablaufe. Ist dies geschehen, so legt man sie in eine Casserolle, giebt etwas Wasser, 1 Glas guten Weinessig und Salz, auch 1 Glas Weißwein, 3—4 Gewürz-Nelken, eine Stange Canehl und so viel

Zucker, daß es süß genug ist, hinzu, und läßt sie hierin gar werden. Zuletzt schwitzt man in ein Stück frischer Butter etwas Mehl, giebt solches hinzu, läßt es noch, damit die Sauce semig werde, einige Male aufkochen und richtet es an.

XIV.

Von Crêmes.

№ 1. Chocolade-Creme.

Ein halbes Quartier guter süßer Rahm wird mit eben so viel süßer Milch vermischt. Alsdann klopft man 4 Loth Hausenblase mit einem Hammer so dünn wie nur möglich, pflückt sie aus einander, giebt Wasser darauf und läßt sie eine Nacht weichen. Dann muß sie bei gelindem Feuer und mit demselben Wasser, worin sie eingeweicht ist, 2 Stunden ganz langsam kochen, so daß sie sich völlig aufgelöst hat und nur noch ¼ Quartier Flüssigkeit darauf ist. Nun giebt man die Milch zu der Hausenblase, wie auch 6 Loth Zucker und etwas gestoßenen Canehl und läßt Alles unter beständigem Rühren aufkochen. Dann reibt man ½ ℔ feine Vanille-Chocolade recht fein, setzt sie mit einer kleinen Obertasse voll Milch auf's Feuer, läßt sie unter immerwährendem Rühren zu einem steifen Brei kochen und mengt sie dann zu der Milch. Diesen Crême füllt man in kleine Gläser; will man ihn aber in eine größere Form geben und nachher umstülpen, so muß man die Form erst mit Mandelöl bestreichen, sie wieder mit einem reinen Tuche etwas nachwischen, dann den Crême hinein füllen, und wenn er gehörig erkaltet und steif genug ist, denselben auf eine Schüssel stülpen.

№ 2. Chocolade-Creme auf andere Art.

Zu einem Quartier Milch nimmt man 8 Loth Vanille-Chocolade, etwas gestoßenen Canehl, 12 ganze Eier und 6 Loth Zucker. Man giebt Alles in einen hohen Topf und läßt es unter beständigem Schlagen mit einer

Bisquitruthe bis vor's Kochen kommen, füllt dann den Crême in Gläser und läßt ihn erkalten.

№ 3. Chocolade-Creme mit Wein.

Man nimmt ¾ Quartier Weißwein, 8 Loth Vanille-Chocolade, 12 Loth Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist, den Saft von 2 Citronen, 12 ganze Eier, und giebt Alles in einen hohen Topf, schlägt es auf dem Feuer bis zum Kochen zu einem steifen Crême und füllt diesen in Gläser zum Erkalten.

№ 4. Schnee-Creme.

Zu einem Quartier süßen Rahm, 12 Loth gestoßenen Zucker und 2 Löffeln voll Orangenblüthe-Wasser nimmt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 16 Eiern, und setzt dieses Alles zusammen auf schwaches Kohlenfeuer, welches so lange geschlagen wird, bis es kocht. Man füllt den Crême in eine Compotiere.

№ 5. Böhmische Milch.

Zu 8 Obertassen voll süßen Rahm nimmt man 12 Eidotter, 2 Löffel voll Rosenwasser, 8 Loth Zucker und eine Stange Canehl. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer und schlägt es so lange, bis es steif ist. Man kann auch eine Stange Vanille in etwas Milch auskochen und dazu geben. Es wird kalt servirt.

№ 6. Rahm-Creme.

Man giebt in einen hohen Crême-Topf 1 Quartier süßen Rahm, 8 Loth Zucker, 2 Löffel voll Orangenblüthe-Wasser, 12 ganze Eier, etwas Canehl, wie auch eine gute Tasse voll Milch, worin 4 Loth fein gestoßene süße und 12 Stück bittere Mandeln ausgekocht sind, durch ein Sieb hinzu, setzt den Topf auf's Feuer, schlägt es mit einer Bisquitruthe bis zum Kochen zu einem steifen Crême. Wenn dieser etwas erkaltet ist, so füllt man ihn in Gläser.

№ 7. Sillabub, oder Rahm-Creme mit Malaga oder Muskatwein.

Man nimmt ½ Quartier süßen Rahm, ¼ Quartier Muskatwein, ¼ ℔ Zucker, worauf die Schale einer Citrone

abgerieben, und den Saft derselben; der Zucker wird fein gestoßen und Alles in einen hohen Topf gegeben, mit einer Bisquitruthe hin und her geschlagen, denn bei dem heftigen Schlagen würde man nicht so leicht den Schaum erhalten. Sobald sich der Schaum zeigt, so füllt man ihn mit einem silbernen Löffel auf ein Sieb, und sobald er abgelaufen, füllt man ihn in Gläser. Das Flüssige wird wieder zu der Masse gegeben und so fortgefahren, bis Alles zu Schaum geschlagen ist. Auch darf man mit Zubereitung dieses Crêmes erst kurze Zeit vor dem Anrichten beginnen, weil der Schaum leicht wieder flüssig wird.

№ 8. Geschlagener Rahm-Creme.

In einen hohen Topf giebt man ½ Quartier süßen guten Rahm, und schlägt ihn mit einem Ruthenbesen so lange, bis er oben anfängt zu schäumen, läßt ihn nun einige Minuten ruhig stehen, nimmt den Schaum mit einer Schaumkelle herunter, legt ihn auf ein recht feines großes Haarsieb, durch welches noch keine fette Sachen gelaufen sind, und stellt das Sieb auf eine Schüssel. Was durch das Sieb abläuft wird wieder in den Topf und der Schaum in eine Compotiere gegeben. Dann fängt man wieder von Neuem an und fährt so fort, bis aller Rahm zu Schaum geworden ist, giebt nun fein gestoßenen Zucker nach Geschmack dazu und servirt Krollkuchen oder kleine Canehl-Kuchen dabei.

№ 9. Creme von Schlagrahm mit Orangenblüthe.

Ein Loth Orangenblüthe wird mit ¼ Quartier Rahm ausgekocht, 8 Loth Zucker, 8 Eigelb und 2 Loth aufgelöst'te Hausenblase dazu gegeben, und dies auf dem Feuer, bis die Eier gar sind, gerührt, dann streicht man die Masse durch ein Haarsieb und läßt sie so weit abkühlen, bis sie lauwarm ist. Während dem hat man ein Quartier Rahm geschlagen, nimmt den Schaum davon und legt ihn auf ein Haarsieb, und fährt so fort, bis kein Schaum mehr auf den Rahm kommt. Den Rahmschaum giebt man zu der Masse, rührt sie langsam durch, füllt sie in eine Form, läßt sie kalt werden und stülpt sie wie Gelée um.

№ 10. Creme von geschlagenem Rahm mit Vanille.

Man nimmt 1 Quartier recht guten süßen Rahm, schlägt solchen in einem hohen Topfe zu steifem Schaum. Zuvor hat man eine halbe Stange Vanille mit etwas Zucker recht fein zu Pulver gestoßen und Tages vorher von 2 Kalbsfüßen einen recht steifen Stand gekocht, von dem das Fett und der Bodensatz rein abgenommen ist. Man läßt diesen nur lauwarm zergehen und schlägt solchen dann abwechselnd mit der gestoßenen Vanille und so viel fein gestoßenem Zucker, um ihn zu süßen, zu dem geschlagenen Rahm, worauf solcher dann angerichtet und mit leichtem Confect belegt wird.

№ 11. Vanille-Creme.

Eine Stange Vanille wird mit etwas Zucker gestoßen, in ein reines Läppchen gebunden und in süßer Milch in einigen Minuten ausgekocht. Dann drückt man das Läppchen aus, giebt die Milch in einen hohen Topf, und fügt zu derselben 2 ganze Eier und 8 Eidotter, 1 Quartier süßen Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, und einen Eßlöffel voll des feinsten Mehls, das man mit etwas Rahm klein gerührt hat. Alles schlägt man gut durch einander, giebt es in eine Salatiere und läßt es in einer Tortenpfanne, worin man einen Finger hoch Salz gegeben, in einer kleinen halben Stunde gar backen. Unten muß nur sehr wenig Feuer sein. Auch kann man ihn in einem hohen Topfe auf dem Feuer bis vor's Kochen schlagen.

№ 12. Vanille-Creme auf andere Art.

Man setzt 1 Quartier süße Milch, 8 Loth Zucker, für 4 ß (2 ₰) gestoßene Vanille und etwas gestoßenen Canehl zu Feuer und wenn selbiges kocht, giebt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu und rührt es einige Male mit durch, nimmt dann den Schaum mit einer Schaumkelle ab und läßt ihn auf einem Siebe ablaufen. Nun rührt man das Gelbe der 6 Eier mit etwas Milch klein und rührt dieses mit der kochenden Milch ab. Alsdann gießt man es durch ein Sieb und wenn es erkaltet ist, giebt man den darin gekochten Schnee dazu.

№ 13. Vanille-Creme auf andere Art.

Von 10 Eiern rührt man das Gelbe klein, giebt dazu ¾ Quartier gute süße Milch, 5 Loth Zucker und einen Finger breit Vanille, welche fein gestoßen wird, setzt es auf's Feuer und schlägt es mit einem Bisquitbesen so lange, bis es vor's Kochen kommt, dann wird er durch ein Sieb gerührt und kalt zu kalten Puddingen gegeben.

№ 14. Mandeln-Creme.

In ½ Quartier Milch giebt man ½ ℔ süße und 12 Stück bittere abgezogene und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln. Dann reibt man 3 Orangen auf 12 Loth Zucker ab, stößt ihn und fügt zu demselben noch 12 Eidotter. Man setzt Alles auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren steif werden. Nun streicht man den Crême ein oder zwei Mal durch ein Haarsieb, bis man ihn fein genug findet und giebt ihn in Gläser.

№ 15. Mandeln-Creme auf andere Art.

1 ℔ abgeschälte Mandeln wird mit etwas Rahm fein gestoßen, mit ¾ ℔ Zucker und ½ Quartier Rahm auf dem Feuer so dick als ein Crême abgerührt, dann mit einer auf Zucker abgeriebenen Apfelsinenschale und 1 Loth aufgelös'ter Hausenblase durchgerührt. Diese Masse wird in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gegeben, und darin erkaltet auf eine Schüssel umgestülpt. Oder man giebt den Crême in eine Salatiere und wenn er kalt ist wird er mit geschnittenen Pistazien bestreut.

№ 16. Mandeln-Creme zu Torten.

¼ ℔ Mandeln, mit einigen bitteren vermischt, stößt man mit einem Ei im Mörser fein, rührt dies in einer Milchsette mit ¼ ℔ gestoßenem Zucker, einem ganzen Ei und dem Gelben von 4 Eiern eine gute Viertelstunde und giebt dann 2 gestoßene Zwiebäcke, wie auch eine halbe auf Zucker abgeriebene Citronenschale hinzu und füllt ihn auf zu backende Torten.

№ 17. Canehl-Creme.

Zu einem Quartier Milch nimmt man 1 Loth recht fein gestoßenen Canehl, 8 Loth Zucker, die abgeriebene

Schale einer Citrone und 12 Eigelb, welches zusammen auf's Feuer gesetzt und so lange geschlagen wird, bis es ein steifer Crême ist.

№ 18. Creme von grobem Brode.

Zu 8 Loth gerösteten und fein gestoßenen Schwarzbrodes nimmt man 8 Loth zu Schaum gerührter Butter, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, etwas gestoßenen Canehl, 8 Eidotter, ½ Quartier sauern dicken Rahm, 12 Loth Zucker und das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern. Diese Masse rührt man durch einander, füllt sie in eine tiefe Schüssel, setzt diese in eine Tortenpfanne, in welcher 2 Finger hoch Wasser gegossen wird, giebt unten und oben Feuer und läßt sie in einer halben Stunde gar werden.

№ 19. Veilchen-Creme.

Eine gute Hand voll Veilchenblätter stößt man fein und drückt den Saft von 2 Citronen darauf und läßt es 2 Stunden stehen. Nun nimmt man von 10 Eiern das Gelbe, 10 Loth gestoßenen Zucker und 4 Glas Weißwein. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer und schlägt es so lange, bis die Eier gar sind. Alsdann giebt man die Veilchen hinzu und rührt es durch ein Sieb. Sobald der Crême erkaltet ist, giebt man etwas Veilchensaft und 2 Loth auf einer bittern Orange abgeriebenen Zucker hinzu.

№ 20. Kirschen-Creme.

Man stößt die Steine von einem Pfunde saurer Kirschen recht fein, giebt ein Glas Rheinwein darauf, läßt es auf dem Feuer heiß werden, und gießt es auf die ausgekernten Kirschen. Man kocht sie mit 8 Loth Zucker ganz weich, reibt sie alsdann durch ein Sieb, und giebt zu dem Durchgeriebenen 15 Eigelb, 8 Loth gestoßenen Zucker, worauf zuvor eine Citrone abgerieben, etwas gestoßenen Canehl und 4 Glas Rheinwein. Nun setzt man es auf Kohlenfeuer und schlägt es zu einem steifen Crême.

№ 21. Johannisbeeren-Creme.

Man vermischt ½ Quartier Johannisbeeren-Saft mit eben so vielem Wasser, giebt auch dazu 12 Eidotter, ein

Glas Wein, 12 Loth gestoßenen Zucker und schlägt solches mit einer Ruthe so lange, bis es schäumt. Alsdann setzt man es auf's Feuer, fährt mit Schlagen so lange fort, bis es vor dem Kochen ist und dick wird. Dann rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier auf dem Feuer dazu, und wenn es eine Minute darauf gewesen, so nimmt man den Crême herunter, läßt ihn etwas abkühlen und füllt ihn in Gläser.

№ 22. Himbeeren-Creme.

Creme von Himbeeren und sauern Kirschen wird auf dieselbe Art, wie der Johannisbeeren-Crême bereitet. Will man ihn von Kirschen verfertigen, so kernt man die Kirschen aus, stößt die Steine und läßt sie mit Wasser auskochen. Alsdann giebt man sie durch ein Sieb, vermischt mit diesem Wasser, welches nicht mehr als ein halbes Quartier sein muß, eben so vielen Kirschsaft, und verfährt dann weiter damit, wie oben gesagt ist.

№ 23. Creme von Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen oder Ananas.

Von Erdbeeren und Himbeeren wird zu einem Quartier ein Quartier Beeren abgemessen und durch ein Sieb gestrichen; wenn man Aprikosen nehmen will, gebraucht man 20 bis 24 Stück, schält sie und streicht sie durch ein Sieb. Ananas werden auf einer feinen Reibe gerieben und auch durch ein Sieb gestrichen. Dann wird ¾ ℔ Zucker mit ¼ Quartier Wasser so lange gekocht, bis er Faden ziehet, die durchgestrichene Frucht zu dem Zucker gerührt, mit 2½ Loth aufgelös'ter Hausenblase versetzt und so viel Rahm zugegossen, daß das Ganze ein Quartier wird. Man füllt die Masse in eine Form oder Glasschaale und läßt solche kalt werden.

№ 24. Citronen-Creme.

Zu einer Bouteille Rhein- oder Franzwein nimmt man 18 ganze Eier, von 2 Citronen die Schale auf Zucker abgerieben, von 6 den Saft, und 1 ℔ Zucker. Dies Alles wird in einen hohen Bisquit-Topf, worin es hinlänglich Raum zum Steigen hat, gegeben, und mit einer Bisquit-Ruthe so lange geschlagen, bis es vor dem Ko-

chen und recht dick und schäumig ist. Man achte aber darauf, daß es nicht zum Kochen kommt, sonst gerinnen die Eier und man kann den Crême alsdann nicht gebrauchen, auch muß man den Crême, wenn er vom Feuer genommen ist, noch eine Zeit lang fortschlagen, bis man ihn in die dazu bestimmten Gläser giebt. Wenn er gehörig erkaltet ist, so ist er zum Gebrauche fertig.

№ 25. Citronen-Creme auf andere Art.

Von 4 Citronen wird die Schale auf ¾ ℔ Zucker abgerieben und der Saft von 4 Citronen dazu gedrückt. Dann schlägt man von 12 Eiern das Weiße zu Schaum und rührt die Dotter, wie auch ¾ Quartier Wein, den Zucker und Citronensaft dazu. Man setzt dieses auf's Feuer und läßt es unter beständigem Schlagen mit einer Bisquit-Ruthe bis vor's Kochen kommen. Wenn der Crême fertig ist, kann man auch 12 Eßlöffel voll Arrack zugeben. Man nimmt ihn dann vom Feuer, schlägt ihn noch eine Weile fort und füllt ihn in Gläser.

№ 26. Gebackener Citronen-Creme.

Von 10 Eiern wird das Gelbe mit ½ ℔ Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben, ½ Stunde gerührt. Dann wird der Zucker fein gestoßen und mit dem Safte von 4 Citronen und dem geschlagenen Weißen der 10 Eier zu dem Eigelb gerührt. Nun wird eine Salatiere mit guter Butter fett ausgestrichen, der Crême hineingegeben und in einer Tortenpfanne, welcher unten und oben gleiches Feuer gegeben wird, in ¼ Stunde gar gebacken. Man sieht aber dahin, daß er oben nicht zu braun wird. Auch bestreut man ihn mit gestoßenem Zucker.

№ 27. Citronen-Mus.

Man reibt auf 16 Loth Zucker die Schalen von 4 Citronen ab, stößt den Zucker dann fein, und giebt den Saft von 6 Citronen, wie auch das zu Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern, das Gelbe klein gerührt, auch 8 Loth sehr guter frischer Butter und etwas Cardamom dazu. Man setzt dieses auf Kohlenfeuer und läßt es unter beständigem Schlagen so lange darauf, bis es dick genug ist, dann reibt man den Crême durch einen Durchschlag.

*

№ 28. Orangen-Creme.

Von 4 großen Kalbsfüßen bereitet man Tages zuvor, ehe man den Creme verfertigen will, einen Stand, wie Seite 316 № 2. beschrieben, man sieht aber dahin, daß er recht klar wird. Dann reibt man auf ½ ℔ Zucker die Schale einer Orange ab, drückt den Saft von 2 Orangen, wie auch einer Citrone darauf, giebt ½ Bouteille Rheinwein und den warm gemachten Stand hinzu, rührt es durch, setzt es auf Kohlenfeuer und läßt es aufkochen. Dann rührt man den Crême mit 6 Eidottern ab. Wenn er nicht zu heiß mehr ist, so füllt man ihn in eine Melonen-Form, die man, wenn der Crême darin gehörig erkaltet und steif genug geworden ist, einen Augenblick in heißes Wasser hält, und dann auf eine Schüssel umstülpet.

№ 29. Apfelsinen-Creme.

Man schlägt in einem hohen Topfe 6 ganze Eier und 16 Eidotter, fügt hinzu ¾ Quartier Muskatwein, auch ¾ ℔ Zucker, worauf die Schale von 5 recht reifen Apfelsinen und die Schale einer Citrone abgerieben ist, wie auch den Saft beider Theile. Man setzt den Topf auf schwaches Kohlenfeuer und schlägt die Masse mit einer Bisquit-Ruthe so lange, bis der Crême recht steif und schäumig wird und garnirt solchen mit Apfelsinen-Scheiben.

№ 30. Englischer Creme.

Man giebt 26 Loth feingestoßenen Zucker in eine Casserolle, rührt ihn mit 15 Eidottern gut ab bis es recht dick ist, dann nimmt man von einer Citrone und 5 Apfelsinen den Saft und so viel Rum, daß es ½ Quartier voll wird, giebt dies zu dem gerührten Zucker, stellt es auf Kohlen, rührt es beständig bis es dick ist, nimmt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, schlägt das Eiweiß zu einem steifen Schnee, giebt ihn dazu, sowie 2½ Loth aufgelöste Hausenblasen, füllt die Masse in eine Form, stellt ihn auf Eis und richtet ihn mit Gelée an.

№ 31. Maraschino-Creme.

Ein Quartier Rahm wird auf's Feuer gesetzt bis er kocht. Von 8 Eiern wird nun das Gelbe und einige Löffel voll Eiweißschnee und 1 Löffel voll Kartoffelnstärke

in einem Gefäße klar gerührt, dann der kochende Rahm langsam zu den Eiern gegossen und noch ein wenig auf Kohlen geschlagen, aber ja mit Vorsicht, damit die Eier nicht käsen, den übrigen Schnee der Eier rührt man zu der warmen Masse und giebt eine gute Tasse voll Maraschino und etwas feinen Zucker dazu. Nun füllt man den Crême auf Assietten und legt kalt Macronen darauf, weshalb auch nur wenig Zucker daran gegeben werden darf.

№ 32. Wein-Creme.

Zu einem halben Quartier Rhein- oder Franzwein nimmt man 9 ganze Eier und 16 Loth Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben hat. Man vermischt Alles, giebt es in einen hohen Topf und schlägt es mit einem Bisquit-Besen so lange auf dem Feuer, bis es vor dem Kochen und dick und schäumig genug ist. Nun nimmt man den Crême vom Feuer, schlägt ihn noch eine Weile fort und wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Gläser.

№ 33. Wein-Mus.

Man nimmt 9 Eidotter, 18 Löffel voll Weißwein, von 2 Citronen die Schale auf 12 Loth Zucker abgerieben, den Saft der Citronen, der Zucker wird gestoßen und Alles nun so lange in einem hohen Topfe auf dem Feuer geschlagen, bis es steif ist. Dann giebt man es schnell in eine Schüssel und läßt es darin erkalten.

№ 34. Creme von Champagner-Wein.

Eine Bouteille Champagner-Wein wird mit 20 Eidottern tüchtig geschlagen. Dann giebt man 16 Loth gestoßenen Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist, und eine Stange Canehl dazu. Man setzt Alles in einem hohen Topfe auf's Feuer und schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis es vor's Kochen kommt. Alsdann giebt man das zu Schnee geschlagene Weiße der 20 Eier darunter, und läßt es damit noch einen Augenblick auf dem Feuer. Nun nimmt man den Crême vom Feuer und fährt noch etwas fort zu schlagen, füllt ihn dann in Gläser und läßt ihn erkalten.

№ 35. Creme von Malaga.

Mit einer Bisquit-Ruthe schlägt man 30 Eidotter in einer Bouteille voll guten Malaga zu Schnee. Dann reibt man auf 16 Loth Zucker die Schale einer recht reifen Citrone ab, stößt und giebt ihn zu dem Wein, wie auch 2 Löffel voll Orangeblüthewasser, setzt es in einem hohen Topfe auf's Feuer und schlägt es mit einer Bisquitruthe bis es vor's Kochen kommt. Dann giebt man von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fährt aber immer fort zu schlagen und läßt den Crême noch eine Minute mit dem Eiweiße auf dem Feuer. Nun setzt man ihn ab, schlägt den Crême noch einige Zeit und füllt ihn dann in Gläser.

№ 36. Bischoffs-Creme.

Zu einem Quartier Medoc nimmt man 2 Eßlöffel voll Bischoff-Extract, 1 ℔ Zucker, ½ Quentchen Nelken und etwas Canehl, Beides sehr fein gestoßen. Nun schlägt man 24 ganze Eier gut durcheinander und giebt die obigen Theile dazu, setzt Alles auf ein Kohlenfeuer und schlägt es mit einem Bisquit-Besen zu einem steifen Crême.

№ 37. Punsch-Creme.

¼ Bouteille Franzwein und ¼ Bouteille Wasser wird mit 12 Eidottern und 4 ganzen Eiern mit einer Ruthe tüchtig durcheinander geschlagen. Dann reibt man die Schale einer Citrone auf 16 Loth Zucker ab, stößt solchen und giebt ihn nebst dem Safte der Citronen zu dem Wein und den Eiern. Nun setzt man das Ganze in einem hohen Topfe auf's Feuer und läßt es unter beständigem Schlagen mit einer Bisquit-Ruthe recht steif werden. Dann gießt man unter beständigem Schlagen ¼ Bouteille Arrack hinzu, läßt es noch 1 Minute auf dem Feuer, nimmt es aber dann sogleich ab, fährt noch eine Zeitlang mit Schlagen fort und füllt den Crême in Gläser. Man kann auch gleich mit den anderen Ingredienzien den Arrack hinzugeben, dann muß man aber Acht haben, daß es nicht zu kochen anfängt, weil es leicht mit dem Arrack gerinnt.

№ 38. Eis-Creme.

Man läßt 2 Quartier süßen dicken Rahm mit ½ ℔ Zucker aufkochen, aber ja vorsichtig, damit er nicht ge-

rinne, schneidet dann eine Stange Vanille fein, läßt sie in einem reinen Stück Leinen in ein wenig heißen Rahm ausziehen und findet man, daß er stark genug nach der Vanille schmeckt, so giebt man ihn zu dem übrigen Rahm. Dann nimmt man von 12 Eiern das Gelbe, schlägt sie nach und nach zu dem kochenden Rahm und schlägt dann so lange fort, bis die Masse erkaltet ist. Nun giebt man sie in eine Eis-Büchse, setzt selbige in einen Eimer mit klein gebrochenem und mit Salz vermischten Eis, sucht sie recht in die Mitte des Eises zu schieben, dreht dann die Büchse recht oft um, öffnet sie auch mehrere Male, und sticht mit einem hölzernen Spaten das an den Seiten Angesetzte herunter, damit der Crême recht schmalzartig wird. Ist er gefroren, so stellt man ihn bis zum Gebrauche an einen recht kühlen Ort. Ehe man ihn aber in Gläsern servirt, rührt man ihn erst nochmals um. Man kann auch beim Abrühren des Crêmes etwas geschlagenen Eiweißschaum dazu geben.

№ 39. Eis-Creme mit Kaffeegeschmack.

1 Bouteille dicken süßen Rahm, wovon man etwas zurück läßt, stellt man auf Eis zum Kaltwerden. Nun brennt man Kaffee hellbraun, schüttet ihn sogleich in den zurückgebliebenen Rahm, läßt ihn wohl ½ Stunde ziehen und gießt auch, um dem Creme Farbe zu geben, ¼ Tasse starken Kaffee dazu, dann Zucker nach Geschmack, 2 Loth Hausenblase und diese Masse zu dem andern Rahm, schlägt ihn nun zu einem steifen Schaum, füllt die Masse in eine mit Oel ausgestrichene Form und setzt ihn in Eis, bis er zu Tisch gegeben werden soll.

№ 40. Kaffee-Creme.

Man kocht von 6 Loth gemahlenen Kaffee 4 Tassen voll, klärt solchen zu einem Quartier süßen Rahm, giebt 8 Loth gestoßenen Zucker hinzu, wie auch das Gelbe von 16 Eiern und schlägt es nun mit einem Schneebesen auf Kohlenfeuer zu einem steifen Crême.

№ 41. Thee-Creme.

Man läßt ½ Quartier Rahm aufkochen und thut 1 Loth Kaiserthee hinein, läßt ihn noch etwas darin kochen

und auch darin erkalten. Dann giebt man ihn durch ein Sieb und zu dem Durchgegebenen fügt man noch 1 Quartier süßen Rahm, 12 Loth Zucker, 4 Loth Hausenblase, deren Zubereitung bei dem Chocolade-Crême № 1. zu ersehen ist, setzt Alles nochmals auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Nun giebt man den Crême in eine Melonenform, läßt ihn darin gehörig erkalten, und soll er angerichtet werden, so hält man die Form in heißes Wasser und stülpt sie um.

№ 42. Thee-Creme auf andere Art.

In ein Quartier süßen Rahm giebt man ½ Loth Kaiserthee, läßt ihn damit einige Male aufkochen und darin erkalten, dann wird er durch ein Sieb gegegen und zu dem Durchgegebenen fügt man noch hinzu 12 ganze Eier und 8 Loth Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist. Die Masse füllt man in einen hohen Topf, setzt sie auf's Feuer, schlägt sie mit einer Bisquit-Ruthe so lange, bis sie vor dem Kochen und steif ist, und ist sie etwas erkaltet, so füllt man den Crême in Gläser und läßt ihn im Keller recht kalt werden.

№ 43. Creme von Aepfeln oder Quitten.

Sechs bis acht Aepfel oder Quitten werden geschält, in Stücken geschnitten, in ⅛ Quartier Wein weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen, dann mit 8 Loth Zucker, Canehl, Citronenschale, ¼ Quartier Wein oder dicken sauern Rahm und dem Gelben von 8 Eiern durchgerührt. Alsdann wird das Weiße von obigen Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, behutsam unter die Marmelade gerührt, in eine Salatiere gegeben und langsam gebacken. Man ißt den Crême nach Belieben warm oder kalt und kann ihn mit Macronen oder Bisquit garniren.

№ 44. Apfel-Creme zu Kuchen.

Von 6 Stück großen saftigen, gebratenen Aepfeln wird die Haut abgezogen und jene durch einen Durchschlag gerieben. Nun giebt man 8 Loth Zucker dazu, rührt es damit ¼ Stunde, dann 3 Eier und das zu Schaum geschlagene Weiße dazu, rührt es noch ¼ Stunde,

und zuletzt fügt man noch die Schale einer Citrone hinzu und backt es gar. Am Besten ist es, wenn man den Crême kurz vor dem Gebrauche macht.

№ 45. Creme auf Obst-Kuchen.

1 Quartier süßer Rahm wird in einer Casserolle auf das Feuer gesetzt. Dann rührt man 3 Löffel voll des feinsten Mehls mit etwas Milch klar, und wenn der Rahm kocht, so giebt man das eingeweichte Mehl unter beständigem Rühren, bis es wieder aufkocht, dazu. Nun nimmt man es vom Feuer und läßt es erkalten, schlägt dann ½ Quartier dicken sauern Rahm, 5 ganze Eier und 3 Eidotter, wie auch Zucker, feinen Canehl, abgeriebene Citronenschale nach Geschmack hinzu. Auch kann man ¼ ℔ gestoßene süße Mandeln hinzufügen. Der Crême wird, wenn der Kuchen beinahe gar ist, darauf gegeben.

XV.

Von Gelées.

Von der Zubereitung des Gelees.

Hiezu nimmt man Hirschhorn, Schweineschwarten, Kalbsfüße oder Hausenblase. Ersteres verdient immer den Vorzug, wenn man es ächt und rein erhalten kann, da dies aber selten der Fall ist, so ist es vorzuziehen, sich der Kalbsfüße zu bedienen. Die weitere Verfertigung des Standes ist bei den nachfolgenden Anweisungen angegeben. Im Sommer wird der Gelée nicht so leicht steif als im Winter, und muß man daher, nach Verhältniß der Quantität, 1 bis 2 Kalbsfüße, so wie auch Hirschhorn und Hausenblase mehr nehmen. Will man farbige Gelée bereiten, so nimmt man zu rother Farbe: rothen Flor oder Cochenille, oder Saft von rothen Früchten, oder Rothwein; zu blauer: Kornblumen oder Veilchen-Blätter, die man in einem Mörser stößt; zu grüner: Sauerampfer oder Spinatblätter, die nicht gewaschen, aber abgewischt, gestoßen und durchgepreßt werden, und zu gelber: Saffran,

Alle benannten Farben werden mit etwas Gelée, in welchem noch keine Säure ist, an's Feuer gesetzt, damit sie ausziehen. Sie dürfen aber nicht kochen, sonst wird der Gelée nicht klar.

№ 1. Stand von frischen Schweineschwarten.

Man nimmt 1 ℔ abgebrühete und von allem Fett befreiete frische Schweineschwarten, giebt so viel kaltes Wasser darauf, daß selbige reichlich damit bedeckt sind, schäumt sie gehörig ab, und läßt sie 4 — 5 Stunden kochen, dann gießt man das darauf befindliche Flüssige durch ein Sieb ab, läßt es erkalten, sticht dann mit einem Blechlöffel alles Fett rein ab, und kocht den Stand bis zu ¾ Quartier ein. Nun giebt man hinzu ein reichliches Viertel-Quartier ordinairen Franzwein und den Saft von 4 Citronen, schlägt Alles mit einem Schneebesen auf dem Feuer bis es kochend heiß ist, klärt es dann mit dem Weißen von 4 Eiern, wie bei dem Hirschhorn № 2. beschrieben, läßt es durchlaufen und kocht es dann zur Hälfte noch ein. Dieser vorbeschriebene Stand von Schweineschwarten ist dem Stande von Hirschhorn oder Hausenblase bei Weingelée darum vorzuziehen, weil bei den beiden letztern der Wein kochend heiß werden muß, wenn er dem Stande zugegossen ist, wodurch der Wein an Kraft verliert, bei dem erstern aber nur recht gut erwärmt zu sein braucht, um sich mit dem Stande zu verbinden, und dadurch seine Kraft behält. Will man von diesem Stand zu den **Blanc mangers** oder Crêmes gebrauchen, so klärt man ihn nicht, man kocht ihn nur recht kurz ein, und hebt ihn zum Gebrauch auf. Zu einem leicht geschlagenen Crême von Rahm hat man auf ein Quartier 2½ — 3 Loth Schwartenstand genug. Die Vermischung des Standes mit dem Crême geschieht so, daß man den Stand zerschmelzt und lauwarm den Crême damit durchrührt. Uebrigens ist der Hausenblasenstand der beste und feinste, aber auch der theuerste, denn man bedarf davon auf ein Quartier Gelée 3 — 3½ Loth.

№ 2. Klaren Gelee zu verfertigen.

Auf 1½ ℔ fein geraspelten Hirschhorns (das graue ist hiezu immer das beste) giebt man 4 Quartier Wasser

und läßt es fortwährend 4 Stunden langsam kochen. Man muß sich aber ja vorsehen, daß es nicht überkocht, welches leicht zu geschehen pflegt. Wenn das Wasser bis auf ein gutes Quartier eingekocht ist, preßt man es durch eine Serviette, läßt das Abgegossene sich eine Stunde setzen und klärt es dann in einen reinen Topf. Dieses ist der Stand des Hirschhorns. Hiezu giebt man 1½ Quartier Rhein- oder alten Franzwein, ½ Loth ganzen Canehl, fein geschälte Citronenschale, wie auch den Saft von 4 Citronen, 1½ ℔ Zucker und 5—6 Gewürznelken. Dann wird von 6 Eiern das Weiße gut durchgeschlagen und dazu einige Löffel voll von dem Gelée gerührt, welches man zu dem andern Gelée füllt. Diesen setzt man nun auf's Feuer, läßt ihn unter leisem Umrühren bis vor's Kochen kommen und setzt ihn zugedeckt einige Minuten vom Feuer und nur nahe an, denn er muß immer warm bleiben. Dann gießt man ihn so oft durch den Gelée-Beutel, bis er klar ist. Man muß sich Zeit lassen, denn je langsamer er läuft, desto klarer wird er.

Will man den Gelée mit Kalbsfüßen machen, so nimmt man zur obigen Quantität 6 Stück, spaltet sie, schäumt sie gehörig ab und läßt sie in vollem Wasser 3 Stunden kochen. Dann nimmt man die Kalbsfüße heraus und läßt die Brühe sich setzen, füllt nun alles Fett davon, giebt die abgeklärte Brühe wieder in einen reinen Topf und läßt dieselbe bis auf 1 Quartier einkochen. Man verfährt ferner eben so damit, wie oben gezeigt worden. Jedoch ist der Stand der Kalbsfüße nicht so leicht zu klären, wie der des Hirschhorns. Den Gelée läßt man gleich in eine Form laufen, worin er kalt werden muß. Den andern Tag, wenn man den Gelée gebrauchen will, hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, damit er sich löse, und stülpt ihn auf eine Schüssel um. Man kann ihn auch in kleine dazu gehörige Gläser tröpfeln lassen.

№ 3. Wein-Gelee auf andere Art.

Auf etwa 3 Quartier Gelée nimmt man im Winter 6 und im Sommer 8 Stück ganz frische noch nicht im Wasser gelegene Kalbsfüße, wäscht selbige recht sauber, hackt jeden in 3—4 Stücke und setzt sie in einer gut

verzinnten Casserolle mit 4 Quartier kalten Wassers zu Feuer. Man schäumt sie gehörig und läßt sie 2—3 Stunden gelinde kochen, daß höchstens 1½—2 Quartier Stand bleiben. Diesen gießt man durch ein sauberes Sieb, läßt ihn kalt und steif werden, und nimmt dann das Fett rein davon ab. Der Stand muß aber Tages vorher, ehe man den Gelée machen will, verfertigt werden. Man giebt selbigen in ein neues irdenes Geschirr und hebt ihn zum Gebrauch auf. Dann schälet man 3 Citronen recht dünn ab, giebt sie zu dem Stand, den man vom Bodensatze gereinigt hat, wie auch den Saft der Citronen, 1—2 Stangen des feinsten Canehls, 10 Stück Nelken, 1½—2 Quartier recht guten Rheinwein, 1 ℔ Zucker, doch muß hierin der Geschmack entscheiden. Dieses setzt man zusammen auf gelindes Kohlenfeuer, und wenn es zergangen ist, nimmt man von 3 frischen Eiern das Weiße, quirlt es mit einigen Löffeln voll von der Gelée-Masse durch, giebt dieses zu der ganzen Masse, zieht sie einige Male mit einem Löffel in die Höhe, und wenn sie vor dem Kochen ist, setzt man sie nur an das Feuer, so geht die Klärung besser vor sich. Der Topf muß immer zugedeckt bleiben. Fängt der Gelée an sich zu klären, so giebt man die Masse durch einen Gelée-Beutel oder eine Serviette, die aber sehr lose sein muß und auf einem umgekehrten Stuhle festgebunden wird. In die Serviette selbst wird ein Bogen Löschpapier gelegt und so läßt man ihn nach und nach durchlaufen; doch müssen immer nur einige Kellen voll hinein gegeben werden, und die übrige Masse heiß erhalten werden. Läuft das Erste nicht gleich klar wie Wein, so muß dies wieder zu dem im Topfe befindlichen Gelée gegeben werden.

№ 4. Punsch-Gelee.

Man verfertigt nach № 2. einen Gelée, aber mit dem Unterschiede, daß man anstatt 4 Citronen deren 6 nimmt, giebt auch 16 Loth Zucker mehr dazu, und fügt zuletzt ½ Bouteille Arrack hinzu.

№ 5. Punsch-Gelee auf andere Art.

Man macht Gelée von Weißwein und Citronen (№ 2.), theilt es in 3 Theile, zum einen rührt man 4

Eigelb, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen und giebt dann etwas Rum dazu; zum zweiten Theile giebt man blos etwas Rum; der dritte Theil bleibt so; wenn Alles abgekühlt ist, thut man es schichtweise in die Form, läßt aber jede Schicht erst etwas erkalten; zuerst giebt man das mit Ei abgerührte, dann das mit Rum, und dann das klare, und fährt damit fort, bis die Form gefüllt ist; es darf aber nicht zu warm oder zu kalt sein und die Schichte nicht dicker als ein kleiner Finger sein.

№ 6. Maraschino-Gelee.

Man lös't 3 Loth Hausenblase in 1 Quartier Wasser auf, giebt von 2 Citronen den Saft, die auf Zucker abgeriebene Schale derselben und 20 Loth Zucker dazu, läßt es langsam kochen, fügt von 4 Eiern den Schnee dazu und zuletzt eine gute Tasse voll Maraschino und läßt dies durch eine Serviette laufen. Sollte der Gelée noch nicht klar genug sein, so wird er noch ein Mal durchgegeben.

№ 7. Rum-Gelee.

Man bereitet 6 Loth Hausenblase, wie bei № 8. beschrieben ist. Alsdann fügt man eine halbe Stange Vanille, 6 Gewürz-Nelken, eine Stange Canehl, und die Schale von 3 Citronen zu der Hausenblase, womit solches noch ¼ Stunde kochen muß. Nun giebt man es durch ein Sieb und drückt den Saft von 4 Citronen und 1 ℔ Zucker dazu. Unter beständigem Abschäumen läßt man es nun so lange kochen, bis es klar ist. Dann gießt man ¾ Quartier Weißwein und ¼ Quartier Rum dazu, läßt es zusammen aufkochen, schäumt es ab und füllt es in Gelée-Gläser.

№ 8. Ein geschwind zu verfertigender Gelee.

Hiezu bereitet man sich im Sommer Fruchtsäfte. Z. B. Man stößt einen Theil saurer Kirschen mit den Kernen, läßt sie 24 Stunden stehen, um den Geschmack der Kerne zu erhalten, preßt den Saft dann durch ein Tuch, und thut auf jedes Pfund Saft ½ ℔ Zucker, kocht ihn damit einige Minuten, schäumt ihn gut ab, und füllt ihn, wenn er kalt geworden ist, in halbe Quartier-Bou-

teillen, die man mit Siegellack über dem Pfropf gut verschließt und im Keller aufbewahrt. Himbeeren- und Johannisbeeren-Saft wird auf dieselbe Art bereitet.

Will man Gelée davon machen, so löset man auf ½ Quartier Saft 2 Loth Hausenblase (die man vorher mit einem Hammer recht klein geklopft hat, bis man selbige aus einander blättern kann) auf, giebt ein gutes Bierglas voll Wasser darauf und läßt sie bei gelindem Feuer auflösen. Sie darf aber nur so lange gelinde kochen, bis sie völlig geschmolzen ist und nimmt man dann von der Seite den Schaum ab, um sie so klar als möglich zu erhalten. Dann gießt man ein Glas Rheinwein oder alten Franzwein, den Saft einer halben Citrone und ½ Quartier von dem beschriebenen Safte dazu. Man versucht nun ob dieses süß genug ist, und ist dieses nicht der Fall, so giebt man noch fein gestoßenen Zucker hinzu, macht es lauwarm, giebt es dann durch ein Tuch, und füllt den Gelée in Tassen oder Gläser.

№ 9. Gelee von Veilchen.

Man löset 6 Loth Hausenblase auf, wie bei № 8. beschrieben ist, giebt solche durch ein Sieb in eine gut verzinnte Casserolle, fügt alsdann noch hinzu 24 Loth Zucker, eine Bouteille Rheinwein, etwas Canehl, von 2 Citronen die Schale und von 4 den Saft. Dieses setzt man auf gelindes Feuer, giebt alsdann ½ Quartier süße Milch, wovon der Rahm genommen ist, dazu, und rührt die Masse durch. So wie die Milch hinzu kommt, wird solche gerinnen, was aber dem Gelée keinen Schaden thut. Alsdann stößt man einen guten Theil Veilchen in einem Mörser ganz musig, damit der Saft besser herausgehe, giebt solche auf eine Serviette, füllt dann von dem in der Casserolle erkalteten Gelée das Dicke zuerst auf die Veilchen, alsdann das Dünne auch behutsam darauf, damit es langsam durchlaufe und der Gelée hübsch himmelblau werde. Ist er noch zu warm, so wird er leicht violett, welches nicht besonders gut aussieht. Sobald er nun durchgelaufen ist, giebt man ihn in Gläser.

№ 10. Gelee von Rosen.

Dieser wird eben so bereitet, wie der Gelée von Veilchen.

№ 11. Gelee von Orangen.

Von Hirschhorn verfertigt man einen Stand nach № 2. und vermischt solchen mit 1 ℔ Zucker, worauf man die Schale von 4 bittern Orangen abgerieben hat, und dem Safte von denselben, wie auch dem Safte von 4 Citronen, einer Bouteille Rothwein, einigen Nelken und etwas ganzem Canehl. Wenn solcher kocht, klärt man ihn mit 6 Eiweiß, läßt ihn durch einen Geléebeutel laufen, und füllt ihn in Gläser.

№ 12. Gelee mit Aprikosen.

Wenn man 1 Quartier Stand von 1½ ℔ Hirschhorn nach № 2. gekocht hat, so reibt man die Schale von 4 Citronen auf ½ ℔ Zucker ab, stößt 16 Loth Aprikosen-Kerne fein, giebt sie zu dem Stand, wie auch den Saft der 4 abgeriebenen Citronen, nebst dem Zucker, ½ Quartier süße Milch, ½ Bouteille Rheinwein, einer Bouteille spanischen Sect und setzt es zu Feuer, läßt es heiß werden, aber nicht kochen. Alsdann klärt man es mit dem Weißen von 6 Eiern, und läßt es dann so lange durch einen Gelée-Beutel, bis es klar ist, in eine Form laufen, und wenn der Gelée erkaltet ist, hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt solche um. Die in Hälften geschnittenen Aprikosen bestreut man mit gestoßenem Zucker, gießt etwas Madeira darüber, läßt sie eine Stunde damit stehen, und füllt dann, wenn sie äußerlich trocken sind, geschmolzenen Zucker darauf. Man garnirt den Gelée beim Anrichten damit.

№ 13. Apfelsinen-Gelee.

Nach № 2. kocht man einen Stand von Hirschhorn, und sobald er durchgegeben ist, vermischt man ihn mit einer Bouteille Franzwein, dem Safte von 4 Citronen, und 24 Loth Zucker, und nachdem dieses aufgekocht, klärt man es mit dem Weißen von 6 Eiern, wie № 2. beschrieben. Nun drückt man den Saft von 8 Apfelsinen zu dem geklärten Gelée, und giebt solchen nach № 2. durch. Wenn er anfängt steif zu werden, giebt man die zuvor auf Zucker abgeriebene Schale von 8 Apfelsinen gestoßen hinzu. Man gießt ihn in eine Form, und wenn er erkaltet ist, hält man solche einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt sie um.

№ 14. Apfelsinen-Gelee auf andere Art.

Man nimmt auf 1 ℔ Hirschhorn 4 Apfelsinen, 1 Citrone, von 2 Apfelsinen die Schale auf ½ ℔ Zucker abgerieben, 1½ Bouteille Wein, und verfährt damit wie in № 13. angegeben ist. Dann nimmt man die nicht abgeriebenen Apfelsinenschalen, höhlt sie inwendig gut aus, setzt nun die Schalen auf eine Schüssel in Salz, damit sie fest stehen, gießt sie voll Gelée, schneidet sie, nachdem der Gelée steht, in Viertel und legt selbige um den Gelée.

№ 15. Apfelsinen-Gelee auf andere Art.

Auf 6 Stück Apfelsinen läutert man 1 ℔ Zucker, läßt ihn kalt werden, reibt von 3 Apfelsinen die Schale auf Zucker ab, und wenn er getrocknet, stößt man ihn recht fein und giebt ihn zu dem geläuterten Zucker mit dem ausgedrückten Saft der 6 Apfelsinen, giebt nun eine Flasche Rheinwein und 4 Loth aufgelöst'te Hausenblase hinzu, und läßt dieses durch eine Serviette in eine Form laufen.

№ 16. Gelee von Ananas.

Nachdem man einen Stand von Hirschhorn nach № 2. verfertigt hat, reibt man 3 Ananas auf einer Reibe ganz fein, drückt sie durch ein Tuch und giebt einige Glas Rheinwein auf das in dem Tuche befindliche Mark, welches fest ausgedrückt wird. Sobald der Stand geklärt ist, giebt man eine Bouteille Franzwein, den Saft von 4 Citronen und 1 ℔ Zucker dazu. Wenn dieses kocht klärt man es mit 6 Eiweiß, und giebt es so lange durch einen Geléebeutel, bis es klar ist. Alsdann vermischt man den Gelée mit dem ausgepreßten Safte der Ananas, läßt es nochmals durch den Geléebeutel laufen und füllt es dann in Gläser oder in eine Form.

№ 17. Gelee von Kirschen.

Man verfertigt nach № 2. einen Stand von Hirschhorn oder Kalbsfüßen, stößt alsdann 1½ ℔ frische saure Kirschen, kocht sie mit ½ Quartier Wasser ½ Stunde, und gießt sie durch ein Sieb. Diesen Saft giebt man nebst einer Bouteille guten Rheinwein zu dem Stand, und reibt dann 1 ℔ Zucker auf 3 Citronen ab, thut ihn

auch mit dem Safte von 1 Citrone und einem Stück Canehl zu dem Gelée. Wenn dieser kocht, klärt man ihn und gießt ihn, wie bei № 2. beschrieben, entweder in einen Kump oder in Gläser. Statt der frischen Kirschen kann man auch trockene, aber nur ¾ ℔, nehmen.

№ 18. Gelee von Johannisbeeren.

Hiezu nimmt man dieselbe Quantität rother Johannisbeeren, wie bei dem Gelée № 14. frische Kirschen gebraucht werden, und verfährt bei der Zubereitung eben so, wie oben angegeben ist.

№ 19. Gelee mit Aepfeln.

Man schält Borsdorfer Aepfel und sticht vermittelst eines Ausstechers das Kernhaus heraus, kocht sie alsdann in Wein, Zucker, Citronenschale und Canehl gar, doch so, daß sie ganz bleiben. Wenn sie kalt sind, füllt man in die Oeffnung, wo das Kernhaus gesessen, eingemachte Früchte. Alsdann verfertigt man einen Gelée nach № 2., giebt in eine Form etwas davon und wenn solcher erkaltet, legt man von den Aepfeln einige darauf, dann wieder Gelée, dann wieder Aepfel und so fort, bis die Form gefüllt ist. Wenn man den Gelée anrichten will, hält man die Form in heißes Wasser und stülpt solche um. Auch kann man die Aepfel zu Mus kochen, dann giebt man wechselsweise einen Finger hoch Gelée und Aepfel in die Form.

№ 20. Gelee von Himbeeren.

Von 2 ℔ frischen Himbeeren preßt man den Saft aus, läßt ihn bis zur Hälfte einkochen, und vermischt ihn dann mit dem nach № 2. beschriebenen Stand von 1½ ℔ Hirschhorn. Nun reibt man die Schale von 4 Citronen auf 1 ℔ Zucker ab, giebt alsdann den Saft von 2 Citronen, den Zucker und eine Bouteille Franzwein hinzu. Wenn solches kocht, klärt man es mit dem Weißen von 4 bis 5 Eiern und läßt es so lange durch einen Gelée-Beutel laufen, bis es klar ist.

№ 21. Gelee von Erdbeeren.

Man kocht von 4 Kalbsfüßen, wie № 2. beschrieben ist, einen Stand, und vermischt solchen dann mit dem

Safte von 2 ℔ mit ¼ Bouteille Medoc gekochten Erdbeeren, den man durch ein Sieb hat laufen lassen. Hiezu fügt man den noch Saft von 2 Citronen, 16 Loth Zucker und ½ Bouteille Muskatwein, und wenn solches kocht, klärt man es mit dem Weißen von 3 Eiern. Den Gelée läßt man so lange durch einen Gelée-Beutel laufen, bis er ganz klar ist.

№ 22. Speck-Gelee.

Man verfertigt einen Kirschen-Gelée, eben so ein **Blanc-manger**, wie № 25. beschrieben, jedoch von jeder Sorte nur die Hälfte der angegebenen Quantität, nimmt nun eine viereckige Form, und setzt solche auf Eis. Dann giebt man einen Finger dick vom Kirschen-Gelée, und wenn solcher steif ist, dieselbe Quantität **Blanc-manger** und so fort, bis beides verbraucht ist, hinein. Doch muß man dahin sehen, daß wenn man Gelée auffüllt, der Gelée nicht zu warm ist, damit der untere nicht schmilzt. Wenn er nun völlig erkaltet ist, hält man die Form in heißes Wasser und stülpt solche um. Man schneidet ihn dann in fingerbreite Streifen und servirt ihn auf einer Schüssel.

№ 23. Gelee marbré.

Man verfertigt einen Gelée, wie № 2. beschrieben, und dann auch einen Speck-Gelée, wie № 22. angegeben ist. Wenn man dieses letztere in Streifen geschnitten hat, giebt man von dem ersten klaren Gelée einen Finger hoch in eine Form, und wenn solcher steif geworden ist, legt man eine Schicht von dem Speck-Gelée darauf, alsdann wieder von dem klaren Gelée einen Finger hoch, dann wieder Speck-Gelée u. s. f., bis die Form gefüllt ist. Soll er angerichtet werden, so hält man die Form in heißes Wasser und stülpt sie um.

№ 24. Blanc-manger, colorirt.

Man klopft 8 Loth Hausenblase mit einem Hammer ganz fein, und verfährt bei deren Zubereitung eben so, wie bei № 8. angegeben ist. Alsdann brühet man ½ ℔ süße und 4 Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser ab, schält sie, wäscht sie in kaltem Wasser ab, und stößt sie mit etwas kaltem Wasser recht fein. Nun giebt man sie in eine

Casserolle, mit einer Stange ganzen Canehl, der Hälfte von der durchgegebenen Gallerte der Hausenblase, so vielem Zucker, daß es süß genug ist, und 1 Quartier süßer Milch. Dieses Alles setzt man auf's Feuer, daß es kocht, und giebt es dann durch ein Sieb. Nun thut man in eine andere Casserolle eine Tafel geriebener Vanille-Chocolade, etwas gstoßenen Zucker, einige Löffel voll des eben verfertigten **Blanc-manger** und die Hälfte von der zurückgesetzten Hausenblase-Gallerte. Dieses läßt man ebenfalls aufkochen. Den noch übrigen Theil der Hausenblase-Gallerte färbt man mit etwas Kirschsaft und vermischt sie mit etwas Zucker, setzt sie auf's Feuer, läßt sie heiß werden, und giebt sie dann durch ein Sieb. Nun füllt man in eine Melonen-Form einen Finger hoch von dem **Blanc-manger**, und wenn solches erkaltet, von dem mit der Chocolade angefertigten ebenfalls einen Finger hoch darauf, welches nicht mehr warm, aber doch noch flüssig sein muß, und wenn dieses auch steif geworden ist, so giebt man wieder einen Finger hoch Weißes darauf, dann aber von dem zuletzt zurecht gemachten rothen, dann weiß, braun und so fort, bis alles verbraucht ist. Wenn Alles nun gehörig kalt und steif geworden ist, so hält man es einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt es auf eine Schüssel um. Im Sommer muß man 1—1½ Loth Hausenblase mehr nehmen, weil sonst das **Blanc-manger** nicht consistent genug wird.

№ 25. Blanc-manger.

Man nimmt 4 Loth Hausenblase und präparirt solche wie bei № 8. angegeben ist. Nun stößt man 1 ℔ süße und ½ Loth bittere Mandeln mit ein wenig Milch recht fein, und rührt diese in 1½ Quartier süßen kochenden Rahm eben. Alsdann läßt man eine gestoßene Stange Vanille, in ein Läppchen gebunden, in dem Rahm am Feuer ¼ Stunde ausziehen aber nicht kochen, giebt nun die durchgegebene Hausenblase und 16 Loth Zucker dazu. Man rührt dieses gut durcheinander, läßt es mehrmals durch ein Sieb laufen, und füllt es in eine Gelée-Form. Wenn solches erkaltet ist, und wenn man es anrichten will, hält man es einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt es um.

*

№ 26. Blanc-manger auf andere Art.

Nachdem 8 Loth Hausenblase fein geklopft und aufgelöset, wie bei № 8. beschrieben ist, fügt man dazu ¾ Quartier süßen Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, worauf vorher die Schale einer Citrone abgerieben ist, etwas Vanille und Canehl und läßt es ½ Stunde unter beständigem Rühren kochen. Man gießt es dann durch eine Serviette und füllt es in Gläser.

№ 27. Blanc-manger.

Man brühet ½ ℔ süße und 6 Stück bittere Mandeln in kochendem Wasser ab, stößt sie mit Milch oder Rahm ganz fein, thut sie in eine Casserolle, giebt 1½ Quartier Rahm oder Milch darauf, fügt die Schale von 1 Citrone und hinlänglich Zucker mit hinzu und läßt es zugedeckt am Feuer ziehen, aber nicht kochen. Dann nimmt man den eingekochten Stand von 2—3 Kalbsfüßen dazu, gießt Alles durch ein Haarsieb und rührt es oft durch, bis es anfängt kalt zu werden, giebt es nun in eine Form und läßt es erkalten.

XVI.

Von Getränken.

№ 1. Chocolade mit Milch.

Man nimmt zu 6 Tassen voll Milch 8 Loth Chocolade, reibt solche fein, und sobald die Milch kocht, quirlt man sie hinein. Wenn sie gehörig gekocht hat, rührt man sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, und will man sie gern süß haben, so muß man noch etwas Zucker hinzufügen.

Auch kocht man sie auf folgende Art: Man nimmt 2 ganze Eier, schlägt solche zu Schaum, giebt die geriebene Chocolade, wie auch die 6 Tassen voll Milch hinzu, setzt Alles kalt auf's Feuer und schlägt es so lange mit einem Bisquitbesen, bis es kocht.

№ 2. Chocolade mit Wasser

wird eben so bereitet, wie die mit Milch, nur nimmt man 1—2 Eidotter mehr.

№ 3. Chocolade mit Wein.

Man rechnet auf 10 Loth Chocolade 6 Tassen voll Wein und 4 Loth Zucker, und verfährt übrigens mit dem Kochen derselben ganz so, wie bei der Chocolade mit Milch angezeigt ist. Auch kann man sie mit 1—2 Eidottern abrühren.

№ 4. Mandel-Milch.

Zu 2 Quartier Milch nimmt man 1 ℔ süße Mandeln mit einigen bittern vermischt Diese brennt man in kochendem Wasser ab, zieht die Haut herunter, und stößt sie mit etwas kaltem Wasser recht fein. Alsdann kocht man 2 Quartier Wasser mit etwas Canehl, Citronen-Schale und 8 Loth Zucker. Wenn solches erkaltet ist, vermischt man es mit den gestoßenen Mandeln. Um der Milch einen angenehmeren Geschmack noch zu geben, kann man wohl etwas Rosen- oder Pfirschenblüthe-Wasser hinzufügen und auch in dem Wasser etwas Vanille auskochen lassen. Man preßt die Milch durch eine Serviette und füllt sie auf Bouteillen.

№ 5. Mandel-Milch auf andere Art.

Man brennt ½ ℔ süße und 12 Stück bittere Mandeln in heißem Wasser ab, stößt sie alsdann mit wenig kaltem Wasser ganz fein, und setzt sie mit etwas ganzem Canehl und Citronen-Schale in 2½ Quartier Milch zu Feuer. In ½ Quartier Milch quirlt man nun 12 Eidotter, und wenn erstere Milch kocht, rührt man solche mit der Eiermilch ab. Man läßt sie dann durch ein Sieb laufen und kalt werden.

№ 6. Mandel-Milch für Kranke.

Auf ein gewöhnliches Wasserglas nimmt man 8 bis 10 Stück süße Mandeln, welche man mit Wasser rein abwäscht, dann stößt und in einer Milchsette mit etwas Wasser fein reibt, gießt ein Glas Wasser dazu, läßt es durch ein Haarsieb laufen und giebt Zucker nach Geschmack dazu.

№ 7. Mandel-Milch-Extract.

Man nimmt 1 ℔ süße und 2 Loth bittere Mandeln, wäscht sie und reibt sie mit Zucker recht fein. Dann kocht man 1 ℔ Zucker, bis er Faden zieht, rührt ihn nun nach und nach zu den Mandeln und preßt diese sogleich durch ein leinenes Tuch, welcher Saft in Bouteillen verwahrt wird. Man kann auch etwas Orangenblüthe-Wasser zugeben. Dieser Syrup ist vorzüglich Reisenden zu empfehlen. Will man in der Geschwindigkeit Mandelmilch machen, so verdünnt man den Extract mit Wasser.

№ 8. Punsch.

Man nimmt 1 ℔ Zucker, schlägt ihn in kleine Stücke, löset ihn mit etwas Wasser auf und preßt den Saft von 4 Citronen hinzu. Dann gießt man darauf ½ Quartier Arrack und ½ Bouteille Weißwein, läßt nun ½ Loth Thee in 1½ Quartier kochenden Wassers ausziehen und vermischt den Punsch damit. Man kann auch den Thee weglassen.

№ 9. Punsch auf andere Art.

Man reibt auf 1½ ℔ Zucker eine Citrone und eine Orange ab, schlägt denselben in Stücke und gießt darauf 1½ Bouteille Rheinwein, setzt dieses zusammen in einem neuen Topfe auf Kohlenfeuer und wenn es recht heiß ist, giebt man ½ Quartier Arrack hinzu.

№ 10. Punsch schnell anzufertigen.

Man nimmt zu einem Bierglase voll 1 Weinglas voll Arrack, Cognac, Rum, Genever oder Whisky, giebt 4 Stück Zucker, eine Citronen-Scheibe, etwas Saft und so viel kochendes Wasser dazu, daß das Glas gefüllt ist.

№ 11. Eier-Punsch.

Man reibt auf 1 ℔ Zucker eine Citrone ab, drückt den Saft derselben aus, schlägt alsdann 3 ganze Eier und 9 Eidotter mit einem Bisquitbesen tüchtig und giebt eine Bouteille Wasser und eine Bouteille Franzwein zu den geschlagenen Eiern, wie auch den in Stücke geschlagenen Zucker dazu. Nun setzt man Alles auf's Feuer und läßt es unter beständigem Schlagen so lange darauf, bis es vor dem Kochen ist. Alsdann hebt man es vom

Feuer und fährt mit dem Schlagen fort, bis es etwas abgedampft ist, und gießt dann ½ Bouteille Arrack oder Rum dazu.

№ 12. Englischer Punsch.

Man schneidet die fein geschnittene Schale einer Citrone in feine Streifen, thut selbige nebst einem Quartier Syrup-Capilaire in einen neuen irdenen Topf, giebt alsdann den Saft von 3 Citronen, 1 Quartier kochendes Wasser, ½ Quartier Rum, 1 Quartier Franzbranntwein und ½ Quartier Franzwein dazu. Alsdann setzt man es auf ganz gelindes Kohlenfeuer und wenn sich oben etwas Schaum zeigt, so giebt man den Punsch in eine Terrine.

№ 13. Spanischer Punsch.

Hiezu nimmt man Citronen- oder Apfelsinen-Eis, mischt es unter die zuvor angerührte Masse der **Baisairs**, siehe kl. Backwerke. (Für 10 Personen rechnet man das Eiweiß von 4 Eiern zur Bereitung dieser Masse.) Wenn der Punsch servirt werden soll, so gießt man nach Verhältniß ein Glas Rum zu der Masse und mischt es unter einander, daß es butterähnlich wird, setzt es kühl, damit es gehörig steif bleibt und servirt es in Champagner- oder Gelée-Gläsern.

№ 14. Milch-Punsch.

Man läßt eine Stange Vanille in einem halben Quartier süßen Rahm auskochen, fügt dann hinzu 12 Loth Zucker, ein Quartier süßen Rahm, läßt es zusammen nochmals aufkochen und rührt es nun mit 8 Eidottern ab. Zuletzt vermischt man es mit so viel Arrack oder Rum, daß es angenehm schmeckt.

№ 15. Kalter Punsch.

Man reibt eine Apfelsine und eine Citrone auf 1 ℔ Zucker ab, legt solchen in eine Terrine, giebt den Saft von 4 Citronen, eine Bouteille Rheinwein und ½ Bouteille Franzwein, wie auch ½ Bouteille Arrack hinzu. Wer die Citronensäure nicht liebt, kann solche weglassen, auch statt des Arracks guten Jamaika-Rum nehmen.

№ 16. Kalter Punsch auf andere Art.

In einer Bouteille kochenden Wassers löset man 1 ℔ Zucker auf, und wenn es erkaltet ist, so drückt man den Saft von einer halben Citrone und 2 Apfelsinen durch ein Sieb hinzu, giebt dann 1½ Bouteille Franzwein und ½ Quartier Arrack dazu.

№ 17. Kalter Punsch auf andere Art.

Man gießt auf 1½ ℔ Zucker 1½ Quartier kochendes Wasser, und wenn es erkaltet ist, drückt man von 3 Apfelsinen und einer Citrone den Saft durch ein Sieb dazu, und giebt dann zu dieser Masse eine Bouteille alten Rheinwein, eine Bouteille weißen Portwein und ½ bis ¾ Bouteille des feinsten Arracks. Doch richtet man sich hiermit, so wie mit dem Zucker, hauptsächlich nach dem Geschmack. Will man noch eine Bouteille Champagner hinzuthun, so wird der Punsch um desto feiner und heißt dann Punsch-Royal.

№ 18. Punsch-Royal.

Hiezu nimmt man ½ Bouteille Burgunder, ½ Bouteille Arrack, ½ Bouteille Maraschino, ½ Bouteille alten Rheinwein, ½ Bouteille Champagner und ½ Bouteille Franzwein. Dazu giebt man 2 ℔ in Stücke geschlagenen Zucker, und wer Citronensäure liebt, kann noch von 1 oder 2 Stück den Saft hinzufügen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, wird der Punsch kalt servirt.

№ 19. Wein-Punsch.

Man nimmt 1 Bouteille Champagner, 1 Bouteille Madeira, 2 Bouteillen Franzwein, den Saft von 12 Apfelsinen und Zucker nach Geschmack.

№ 20. Champagner-Punsch.

Man stößt 1 ℔ Zucker, drückt den Saft von 6 Apfelsinen dazu, und giebt 2 Bouteillen Champagner und ½ Bouteille Arrack oder Jamaika-Rum darauf. Man servirt ihn kalt.

№ 21. Ananas-Punsch.

Man schälet und schneidet eine Ananas in feine Scheiben, zerdrückt sie mit 3 ℔ gestoßenen Zucker, und

läßt solche 2 Stunden damit stehen. Alsdann giebt man eine Bouteille Champagner, eine Bouteille Rheinwein, eine Bouteille Franzwein und ½ Bouteille Jamaika-Rum oder Arrack dazu. Dieser Punsch wird kalt getrunken.

№ 22. Eis-Punsch.

Man stößt 1 ℔ Zucker ganz fein und drückt den Saft von 4 Citronen darauf, giebt nun eine Bouteille Champagner, ½ Bouteille Arrack oder Rum hinzu, und füllt alsdann diese Masse in eine Eisbüchse, setzt sie in einen Eimer mit Eis und Salz gefüllt und dreht die Büchse so lange darin, bis der Punsch zu frieren anfängt.

№ 23. Grog.

Zu einer halben Bouteille Rum nimmt man eine Bouteille kochendes Wasser und ½ ℔ Zucker.

№ 24. Eier-Grog.

Auf ½ Quartier rechnet man 3 ganze Eier, welche mit einem Theile gestoßenen Zucker gut geschlagen werden. Alsdann giebt man unter stetem Umrühren ein Weinglas voll Rum dazu, und gießt dann kochendes Wasser unter starkem Schlagen hinzu, setzt es dann auf's Feuer und schlägt es so lange, bis die Eier gar sind.

№ 25. Moussirender Grog.

Zu 2 Loth Zuckersyrup und 4 Loth Arrack oder Cognac werden 6 Loth Selterser Wasser zugegossen.

№ 26. Bischoff.

Man rechnet auf eine Bouteille 2 bittere Orangen, schält solche recht fein ab, giebt die Orangen nebst den abgeschälten Schalen in eine Terrine, gießt alsdann eine Bouteille Medoc darauf und läßt sie eine Nacht damit stehen. Alsdann giebt man solches durch ein Sieb und vermischt den Bischoff mit 16 Loth Zucker.

№ 27. Bischoff auf andere Art.

Man reibt auf 1½ ℔ Zucker 4 bittere Orangen ab und kerbt sie einige Male ein, legt sie alsdann auf einen Rost und läßt sie auf starkem Kohlenfeuer etwas rösten.

Dann giebt man sie mit einer halben, mit etwas Zucker gestoßenen Stange Vanille in eine Terrine, gießt dann 4 Bouteillen Rothwein darauf und läßt es eine Nacht stehen. Nun gießt man es durch ein Sieb und servirt den Bischoff warm oder kalt.

№ 28. Cardinal.

Man reibt auf 1 ℔ Zucker 3 Apfelsinen und eine Citrone ab, drückt auch den Saft der Früchte hinzu. Alsdann gießt man 2 Bouteillen Rhein- und eine Bouteille Franzwein darauf, und will man ihn recht fein haben, so fügt man noch eine mit Zucker gestoßene Stange Vanille dazu. Man kann ihn warm oder kalt trinken.

Will man Cardinal schnell verfertigen, so nimmt man 1 Bouteille Weißwein, und vermischt ihn mit Zucker und Bischoff-Extract.

№ 29. Limonade.

Man reibt eine recht saftige Citrone auf 8 Loth Zucker ab, preßt den Saft der Citrone zu dem Zucker, giebt alsdann eine halbe Bouteille Franzwein und eine halbe Bouteille Wasser dazu. Oder man nimmt Zucker und Wein und gießt Selterser Wasser darauf.

Auch kann man die Limonade von Himbeeren oder Johannisbeeren machen. Man drückt den Saft davon aus und vermischt ihn mit Wasser, giebt aber mehr Zucker hinzu und läßt die Citrone weg.

№ 30. Limonade auf andere Art.

Man reibt auf 12 Loth Zucker 2 Apfelsinen und eine Citrone ab und drückt den Saft derselben dazu. Nun gießt man eine Bouteille Mosel-Wein und eine Bouteille Wasser darauf. Man kann auch die Citrone ganz weglassen und eine Apfelsine dafür noch nehmen.

№ 31. Limonade-Pulver.

1 ℔ Meliszucker wird in einem Mörser mit 1½ Loth gepulverter Weinsteinsäure gut durchgerieben. Dann fügt man 1 Loth Citronen-Oel unter schnellem Umrühren hinzu und verwahrt solches in Gläsern.

№ 32. Türken-Blut.

Hiezu nimmt man viele Reste Rothwein, im Ganzen 1 Bouteille, gießt alle zusammen, versüßt solche mit Zucker und fügt dann noch 1 oder 2 Glas Arrack hinzu.

№ 33. Nigus.

Man reibt 2 Citronen auf 1 ℔ Zucker ab, giebt solchen in ein Gefäß und drückt den Saft von den 2 Citronen darauf, gießt dann 2 Bouteillen Medoc dazu und reibt eine halbe Muskaten-Nuß, welche man ebenfalls noch hinzufügt, setzt es auf Kohlen, und wenn es nahe vor dem Kochen ist, giebt man einige Eßlöffel voll Bischoff-Extract hinzu.

№ 34. Nigus von Madeira oder Rothwein.

Zu einem Bierglas voll Nigus nimmt man ein Weinglas voll Wein, giebt dann etwas geriebene Muskatnuß, 3 Stückchen Zucker und kochendes Wasser dazu.

№ 35. Bavaroise.

Man reibe 2 Citronen auf 1 ℔ Zucker ab, drücke den Saft hinzu und gieße 2 Bouteillen Portwein und 2 Loth Orangenblüthe-Wasser darauf. Man setzt dieses auf's Feuer und läßt es heiß werden. Auch kann man es mit 8 Eidottern abrühren. Man trinkt es warm.

№ 36. Glühwein.

Auf 2 Bouteillen Rothwein rechnet man 1 ℔ Zucker, einige Stangen Canehl, 6 bis 8 Stück gestoßene Cardamom, 8 Stück Gewürznelken (Canehl und Nelken werden nicht gestoßen). Dieses Alles wird zusammen auf's Feuer gesetzt und wenn es heiß ist, so ist der Glühwein fertig.

№ 37. Eier-Wein.

Auf eine Bouteille Weiß- oder Rothwein rechnet man 12 bis 16 Loth Zucker, etwas Canehl, Citronenschale und einige Gewürznelken. Wenn der Wein kocht, setzt man ihn vom Feuer und rührt ihn mit 4 Eidottern, die zuvor mit etwas Wein geklopft sind, ab.

№ 38. Dreifuß.

Zu einer Bouteille Medoc nimmt man eine Stange Canehl, 8 Eidotter, 16 Loth Zucker, 4 Gewürznelken, schlägt es dann in einem hohen Topfe mit einem Bisquit-Besen tüchtig durch einander, setzt es nun auf starkes Kohlenfeuer und läßt es unter stetem Umrühren so lange darauf, bis es im Topfe steigt und die Eier gar sind.

№ 39. Apfelsinen-Dreifuß.

Man reibt die Schale von 3 Apfelsinen auf Zucker ab, welchen man mit dem Safte der Apfelsinen, 6 ganzen Eiern und ½ ℔ gestoßenen Zucker in einen Kessel giebt, gießt 1 Flasche Franzwein dazu und schlägt es so lange auf dem Feuer, bis es kochend heiß ist und hoch schäumt.

№ 40. Sorbet.

Reife Pfirschen werden zerquetscht und mit Wasser verdünnt, dann preßt man solche aus und läßt den Saft durch ein Haarsieb oder Tuch laufen. Das Ausgepreßte übergießt man noch einige Mal mit Wasser und verfährt damit eben so, wie das erste Mal. Nun drückt man zu 1 Quartier von diesem Pfirschenwasser den Saft von einer Citrone und versüßt es mit ¼ ℔ Zucker. Statt des Wassers kann man auch Wein nehmen.

№ 41. Nektar.

Von 16 Reinette-Aepfeln schneidet man dünne Scheiben in eine Terrine und schneidet noch 4 Citronen in Scheiben dazu. Nun streuet man Zucker darüber und übergießt das Ganze mit gutem rothen oder weißen Wein. Man läßt es nun eine Nacht zugedeckt stehen und gießt es dann durch ein Sieb zum Gebrauch.

Die Aepfel- und Citronenscheiben kann man zu Compots benutzen.

№ 42. Whist.

Man kocht ½ Loth Thee in ½ Quartier Wasser und giebt ihn durch ein Sieb, reibt dann 3 Citronen auf ½ ℔ Zucker ab, drückt den Saft derselben zu dem Zucker, gießt dann 1½ Bouteille Medoc darauf, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es heiß werden, aber nicht kochen, weil sonst zu viele Kraft verfliegt.

№ 43. Giroflé oder Christophelet.

Man giebt 1 ℔ Zucker in eine Casserolle, gießt eine Bouteille Tavelle darauf, und fügt noch einige Nelken und eine Stange Canehl hinzu, läßt es ¼ Stunde kochen bis der Zucker ganz geschmolzen ist. Dann gießt man es in eine Terrine, und wenn es abgekühlt ist, giebt man noch ½ Bouteille Franzbranntwein hinzu. Es wird kalt getrunken. Statt des Franzbranntweins ist Maraschino oder Vanille-Liqueur vorzuziehen, dann läßt man aber Nelken und Canehl weg.

№ 44. Eier-Bier.

Man setzt ein Quartier Weißbier oder Broihan zu Feuer, giebt etwas ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu und wenn selbiges kocht, so rührt man es mit dem Gelben von 6 Eiern ab.

№ 45. Himbeeren-Essig als Getränk.

Hiezu nimmt man ¼ Bouteille eingekochten Himbeeren-Essig, unter Einmachen beschrieben, und gießt darauf ¾ Bouteillen kaltes Wasser.

№ 46. Himbeeren-Wasser.

Man vermischt 1 Quartier ausgepreßten Himbeer-Saft mit 1 Quartier Wasser, dem Safte einer Citrone und so viel Zucker, daß es süß genug wird.

№ 47. Kirsch-Wasser.

Man vermischt einen Theil von dem unter Einmachen beschriebenen Kirschsaft mit 3 Theilen Wasser.

№ 48. Russischer Thee.

Zu 1 Quartier siedender Milch giebt man ½ Loth des feinsten Thee's und kocht ihn darin ab. Nachdem er etwas ausgezogen ist, seihet man ihn durch, giebt ½ Stange fein gestoßene Vanille und ¼ ℔ Zucker dazu und setzt ihn wieder zu Feuer. Kocht nun der Thee, so gießt man das mit kalter Milch angerührte Gelbe von 3 Eiern unter stetem Umrühren hinzu und setzt ihn dann gleich zum Gebrauch ab.

№ 49. Tisane von Hafergrütze.

Man kocht $\frac{1}{4}$ ℔ Hafergrütze in 2 Quartier Wasser so lange, bis sie semig ist, gießt sie alsdann durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker, Citronensaft oder Wein. Die Hafergrütze muß vorher erst mit kochendem Wasser 2 Mal abgebrühet werden.

№ 50. Ein leicht zu brauendes Bier.

24 Quartier Wasser setzt man auf's Feuer und wenn solches anfängt zu kochen, giebt man 3 Loth Hopfen und $1\frac{1}{2}$ bis 2 ℔ gestoßenen Candieszucker dazu und läßt Alles noch 2 Stunden kochen. Dann setzt man es vom Feuer und gießt es durch ein Tuch in ein aufrechtstehendes Faß, aus dem der eine Boden herausgenommen, und in welchem 2 Finger hoch über dem untern Boden ein Hähnchen, zum Ablaufen des Biers, eingesetzt ist. Es muß aber noch eine gute Hand hoch Platz zur Gährung im Fasse übrig bleiben. Sobald es darin fast erkaltet und nur noch lauwarm ist, gießt man 3—4 Löffel voll guter Hefe oder Gest hinzu, bedeckt solches mit einem leinenen Tuche und läßt es ruhig bis zum andern Tage stehen. Dann nimmt man die Gährung behutsam oben ab und zapft das Bier in Bouteillen. Nach 8 Tagen ist es schon gut und sehr wohlschmeckend. Es hält sich, wenn es im März gebraut ist, über 1 Jahr, sonst nur 7 bis 8 Monate. Statt des Zuckers kann man auch Honig oder Syrup nehmen. Will man es kräftig haben, so muß man 3 ℔ Malz mit dem Hopfen hineingeben.

№ 51. Stachelberen-Wein.

Man nimmt 20 ℔ sehr reife rothe Stachelbeeren, zerquetscht solche, und gießt dann 16 Quartier gekochtes und wieder erkaltetes Wasser darauf. Nach 24 Stunden preßt man dieses durch einen leinenen Beutel und giebt in den Saft 16 ℔ klein geschlagenen Zucker. Wenn dieser aufgelöset ist, so füllt man den Saft in eine Balje (Tubben) und läßt ihn an einem warmen Orte 48 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit fängt er an zu gähren und wird er alsdann auf ein Ankerfaß gefüllt, so viel Wasser zugegossen, bis er ganz voll ist, und dieses nicht zu warm gestellt. Wenn der Schaum aus dem

Fasse läuft, füllt man so lange gewöhnlichen Franzwein wieder hinzu, bis die Gährung vollendet und kein Brausen mehr darin zu hören ist. Nun legt man das Faß in den Keller, läßt es noch einen Tag ruhig stehen und schlägt es dann mit dem Spund zu. Man läßt diesen Wein bis im December stehen und füllt ihn dann vorsichtig auf Bouteillen.

№ 52. Johannisbeeren-Wein.

Man pflückt recht reife hochrothe Johannisbeeren von den Stielen und preßt den Saft aus, welchen man 24 Stunden ruhig stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Saft ab, und rechnet auf jedes Quartier desselben 1 ℔ Zucker und 1 Quartier Wasser, mischt es gut durcheinander und wenn der Zucker geschmolzen ist, füllt man die Mischung auf ein Faß, welches von der Quantität voll werden muß. Man legt nun das Faß warm genug, damit der Saft anfängt zu gähren, und wenn durch die ausgegohrne Unreinigkeit die Masse im Fasse sich verringert hat, füllt man dasselbe mit Johannisbeeren-Saft oder in dessen Ermangelung mit gewöhnlichem Weißwein wieder voll, welches so oft geschehen muß, bis keine Gährung mehr erfolgt. Dann bringt man das Faß in den Keller, legt anfangs den Spund lose auf das Spundloch, späterhin schlägt man ihn aber ganz fest. Das Faß läßt man so verschlossen bis Februar des andern Jahres liegen. Alsdann füllt man den Wein sehr vorsichtig aber nicht zu voll auf Bouteillen, welche vorher wohl gereinigt, mit Franzbranntwein ausgespület und wieder ausgelaufen sein müssen. Man pfropft die Bouteillen erst schwach, damit sie nicht springen, am andern Tage aber fest zu. Wer ihn noch süßer haben will, kann auf 2 Quartier Saft 3 ℔ Zucker nehmen.

№ 53. Johannisbeeren-Wein auf andere Art.

Man nehme vollkommen reife Johannisbeeren und presse den Saft davon aus. Zu 6 ℔ des abgeklärten Johannisbeeren-Saftes setze man 3 ℔ guten Franzbranntwein, 3 ℔ des besten Zuckers und 6 ℔ Wasser zu. Oder 4 Quartier Saft, 4 Quartier Wasser, 2 Quartier Franzbranntwein und 3 ℔ Zucker. (18 ℔ Johannisbeeren geben

4 Quartier Saft.) Diese Masse fülle man in einen irdenen Krug, der gut verschlossen, und von Zeit zu Zeit geschüttelt werden muß. Nach 7 — 8 Tagen ist der Zucker vollkommen aufgelöset, wo dann die Flüssigkeit durch Papier filtrirt werden muß; will man dieses nicht, so lasse man sie noch 8 Tage länger stehen, um sie dann sorgfältig abzugießen. Das auf diese Weise erhaltene und in gut verschlossenen Bouteillen aufbewahrte Getränk erhält nach einiger Zeit einige Aehnlichkeit mit Capwein.

№ 54. Kirsch-Wein.

Man wiegt 8 ℔ Kirschen, doch ohne Stiele, ab, stößt solche in einem steinernen Mörser, und giebt 12 Bouteillen Franzwein und 8 ℔ Zucker hinzu. Wenn der Zucker aufgelöset ist, füllt man die Masse in ein kleines Faß. Nun stößt man 2 Loth Canehl und 1 Loth Gewürznelken ganz fein, giebt Beides in einen leinenen Beutel und hängt es in den Wein. Wenn der Wein gehörig ausgegohren, schlägt man das Spundloch fest zu und zieht ihn vermittelst eines Hebers in einigen Tagen auf Bouteillen.

№ 55. Kirsch-Wein schnell zu machen.

Man nimmt zu 1 Bouteille Rothwein 3 bis 4 Glas von dem unter Einmachen beschriebenen Kirschsaft.

№ 56. Birnen-Wein.

Man nimmt zu diesem Weine eine Sorte recht saftiger und süßer Birnen, die man, nachdem sie gut abgewischt sind, auf der Reibe reibt, und den Saft davon rein auspreßt. Alsdann füllt man denselben auf ein Faß, belegt die obere Oeffnung mit einem Stück Leinewand und setzt es dann an einen schattigen Ort, wo es nicht zu kalt steht. Nach 3 bis 4 Tagen geht der Saft in Gährung über und oben aus der Oeffnung steigt der Schaum und die Unreinigkeit. Nachdem nun Alles in dem Fasse ruhig geworden ist, und kein Schaum mehr herausteigt, füllt man es mit Birnensaft wieder an, den man vorher hat ausgähren lassen. Nun schlägt man das Faß fest zu und läßt es 8 Wochen ruhig liegen. Alsdann bohrt man das Faß eine Hand hoch vom Boden

an, und zapft vermittelst eines hölzernen Hahnes den Wein auf Champagner-Bouteillen, pfropft solche gut zu, befestigt einen Draht darüber und verpicht sie. Dieser Wein ist seiner Güte wegen dem Champagner gleich zu stellen.

№ 57. Himbeeren-Wein.

Einen guten Theil recht reifer Himbeeren zerdrückt man mit einem hölzernen Löffel, giebt dann die Masse in einen Flanellbeutel und läßt sie über einem neuen Steintopfe auslaufen. Dann giebt man zu jedem Quartier Saft 2 ℔ feinen Zucker, rührt es gut durch, deckt es zu, und läßt es 3 Tage stehen. Alsdann gießt man es klar ab, und fügt zu jedem Quartier Saft 2 Quartier guten Weißwein hinzu, füllt es dann auf Bouteillen und verwahrt den Wein an einem kühlen Orte. Binnen 14 Tagen ist er schon trinkbar.

№ 58. Champagner zu machen.

Auf eine Bouteille Graves nimmt man ½ Quentchen kohlensaures Natrum, ⅓ Quentchen Weinsteinsäure und 4 Loth fein gestoßenen Zucker. Gleich nach dem Zuschütten des Pulvers muß die Flasche zugepfropft werden.

№ 59. Parfait d'Amour.

Hiezu nimmt man ½ Loth Cardamom, 1 Loth Muskatnüsse, 4 Loth Canehl, 1 Loth Calmus-Wurzeln und 1 Loth Gewürznelken. Diese genannten Sachen stößt man gröblich in einem Mörser und giebt sie dann in eine Bouteille, worauf man 2 Quartier Franzbranntwein gießt, setzt sie nun an einen warmen Ort und läßt sie 8 Tage stehen. Alsdann filtrirt man die Flüssigkeit durch Löschpapier, thut 1½ ℔ geläuterten Zucker hinzu und füllt ihn zum Gebrauch auf Bouteillen.

№ 60. Himbeeren-Katasia.

Man giebt zu 3 Quartier Himbeerensaft 4 ℔ Zucker, 3 Quartier Franzbranntwein und 1 Loth Vanille, welche vorher in etwas Franzbranntwein ausgezogen ist. Sobald der Zucker geschmolzen ist und die Flüssigkeit sich geklärt hat, filtrirt man dieselbe auf Bouteillen.

Oder man setzt 3 ℔ Zucker, ½ Loth Canehl, ½ Loth Nelken und 3 Quartier Himbeerensaft auf's Feuer und läßt es ¼ Stunde kochen. Wenn es erkaltet ist, gießt man 6 Quartier Franzbranntwein hinzu, und klärt es durch ein neues Sieb auf Bouteillen.

№ 61. Kirsch-Natafia.

Man stößt eine Quantität von den Stielen gepflückter Kirschen mit den Kernen im Mörser und preßt den Saft davon aus. Auf 1½ Quartier desselben rechnet man ein Quartier Franzbranntwein und 2 ℔ Zucker. Hiezu fügt man noch ein Quartier Franzbranntwein, worin ½ Loth Canehl, ½ Loth Nelken und ½ Loth Muskatennuß ausgezogen ist. Sobald diese Flüssigkeit sich geklärt hat, füllt man solche auf Bouteillen.

№ 62. Citronen-Liqueur.

Man schälet das Gelbe von 4 Citronen recht dünn ab, giebt es dann mit einem Quentchen Canehl in eine Bouteille Franzbranntwein, und läßt es 14 Tage an einem trockenen Orte stehen. Nach Verlauf dieser Zeit filtrirt man den Liqueur, welcher noch mit ½ ℔ geläuterten Zucker versetzt wird.

№ 63. Rosen-Liqueur.

Man nimmt 2 ℔ frische Rosenblätter und 4 ℔ gestoßenen Zucker, thut dieses zusammen in einen steinernen Krug und stellt es an einen kühlen Ort, fügt, wenn sich der Zucker aufgelöset hat, 4 Quartier guten Franzbranntwein, den man vorher mit 48 Gran Cochenille und 48 Gran Alaun, oder mit etwas Saft von sauern Kirschen gefärbt hat, hinzu, mischt Alles durch einander und filtrirt es.

№ 64. Vanille-Liqueur.

Man läßt ¼ Loth fein geschnittene Vanille in einer Bouteille guten Franzbranntwein 8—14 Tage ausziehen und giebt ½ ℔ geläuterten Zucker hinzu. Gefärbt wird er mit etwas Saft von sauern Kirschen.

XVII.

Vom Gefrornen.

Von der Zubereitung des Gefrornen.

Zur Bereitung des Gefrornen bedient man sich gewöhnlich eines mit Eis gefüllten Eimers. Man zerstößt nämlich einen guten Theil Eis, vermischt es gut mit Salz, und füllt davon eine Hand hoch in den Eimer. Dann setzt man die Gefrier-Büchse mit der Masse darauf, und füllt nun rund herum das mit Salz vermischte Eis, welches oben auf noch mit einer Schicht Salz bestreut wird. Hierin läßt man die Büchse eine Viertelstunde ruhig stehen, alsdann dreht man dieselbe in dem Eimer im Kreise eine Viertelstunde schnell herum, nimmt nun vorsichtig den Deckel der Büchse ab, und stößt mit einer dazu verfertigten kleinen hölzernen Schaufel die angefrorne Masse von der Seite los, rührt Alles gut um, deckt den Deckel wieder darauf, und fährt nun mit Umdrehen und Losrühren der Masse so lange fort, bis daß dieselbe wie Butter sich abstechen läßt. Die Gefrier-Büchse muß die Form einer hohen zinnernen Kanne haben. Die Büchse kann man auch offen lassen.

№ 1. Vanille-Eis.

Man setzt 1½ Quartier süßen Rahm auf's Feuer, giebt dann eine fein gestoßene Stange Vanille, in ein Läppchen gebunden, hinein, und läßt sie darin ausziehen. Man drückt auch oft die Vanille mit einem Löffel aus, damit die Kraft recht ausziehe, und fügt dann 20 Loth gestoßenen Zucker hinzu. Wenn dieses kocht, rührt man es mit dem Gelben von 12 Eiern ab und füllt es, sobald es erkaltet ist, in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 2. Rahm-Eis.

Man stößt 24 Loth süße und 4 Loth bittere abgezogene Mandeln mit etwas Rahm ganz fein. Nun setzt man 1 Quartier süßen Rahm mit den gestoßenen Mandeln, 24 Loth geläuterten Zucker und dem Gelben von 12 Eiern auf's Feuer und läßt es unter stetem Schlagen

dick werden. Dann rührt man es durch ein Sieb, und wenn es erkaltet ist, füllt man es in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren. Man kann auch die Schale einer Citrone auf dem Zucker abreiben, und das Weiße der Eier zu Schnee schlagen und zu der Masse geben.

№ 3. Champagner-Eis.

Man löset nach Seite 476 № 1. 4 Loth Hausenblase in 2 Quartier Wasser auf und läßt solche mit einer Stange Vanille und etwas ganzem Canehl zu 1 Quartier einkochen. Dann giebt man noch ½ Bouteille Weißwein, etwas Thee, 1¼ ℔ Zucker, worauf man das Gelbe von 2 Citronen abgerieben hat, und den Saft von 4 Citronen hinzu. Dieses läßt man auf dem Feuer heiß werden, giebt es dann durch ein Sieb und wenn es lauwarm ist, füllt man es in die Gefrier-Büchse, und gießt während des Gefrierens nach und nach so viel Champagner hinzu, daß die Masse nicht zu dünn wird.

№ 4. Punsch-Eis.

Man setzt 1 ℔ Zucker mit einem Quartier Wasser auf's Feuer und läßt ihn kochen, bis er Blasen zieht. Alsdann giebt man ihn in ein porzellainenes Gefäß und drückt den Saft von 4 Citronen hinzu. Wenn dieses etwas erkaltet ist, füllt man es in die Gefrier-Büchse und wenn es anfängt zu frieren giebt man ¼ Bouteille guten Arrack nach und nach hinzu. Da dieses Eis weit schwieriger anzufertigen ist, als jedes andere, so muß man es erst recht stark sich ansetzen lassen, ehe man den Arrack zugiebt, und bei'm Anrühren nur immer sehr wenig zugießen.

№ 5. Maraschino-Eis.

Man nimmt 1 Quartier Rahm, der schon einen Tag alt, aber nicht sauer sein darf, und vermischt ihn mit 24 Loth gestoßenen Zucker. Den Rahm schlägt man nun mit einem Bisquit-Besen, bis er schäumt, dann füllt man ihn in die Büchse und wenn er zu frieren anfängt, giebt man nach und nach 2 Glas Maraschino unter stetem Rühren hinzu. Man dreht die Büchse schnell um, damit es leichter friert.

№ 6. Canehl-Eis.

Man setzt 1 Quartier süßen Rahm mit 8 Eidottern, 1 Loth ganzen Canehl und 16 Loth Zucker auf Kohlenfeuer und läßt es nun unter stetem Schlagen kochen. Dann nimmt man es vom Feuer und schlägt es so lange, bis es ganz erkaltet ist. Nun gießt man die Masse durch ein Sieb, füllt sie in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 7. Eis von Macronen.

Man setzt ein Quartier süßen Rahm auf's Feuer, giebt dann ½ Loth gestoßenen Canehl und 12 Loth gestoßenen Zucker hinzu, und wenn solches kocht, rührt man es mit dem Gelben von 6 Eiern ab, giebt es dann durch ein Sieb und wenn es erkaltet ist, in die Gefrier-Büchse. Während des Gefrierens giebt man einen flachen Teller voll gestoßenen Macronen hinzu.

№ 8. Chocolade-Eis.

Man setzt 1 Quartier Rahm mit 6 Loth Zucker und einer Stange Canehl auf's Feuer, und fügt nun 12 Loth geriebene Chocolade hinzu. Man rührt es noch mit dem Gelben von 4 Eiern ab, und giebt es dann durch ein feines Sieb. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 9. Kaffee-Eis.

Man setzt 1 Quartier süßen Rahm mit 16 Loth Zucker und etwas gestoßener Vanille auf's Feuer und wenn solches kocht, rührt man es mit dem Gelben von 8 Eiern ab. Dann filtrirt man mit kochendem Wasser von 6 Loth nicht zu stark gebrannten Kaffee ¼ Quartier, vermischt solchen, wenn er erkaltet ist, mit obigem Crême, füllt die Masse in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 10. Thee-Eis.

Man kocht 1 Quartier Rahm mit 1 Quentchen feinen Thee aus. Alsdann giebt man es durch ein Sieb, setzt es nun mit dem Gelben von 8 Eiern und 8 Loth Zucker wieder auf's Feuer und rührt es so lange, bis es dick wird. Wenn es erkaltet ist, giebt man es in eine Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 11. Ananas-Eis.

Man nimmt hiezu eine schöne große Ananas oder mehrere kleine, schälet und stößt selbige in einem steinernen Mörser recht fein, so daß es ein dicker Brei wird. Man giebt zu diesem Brei 1 ℔ mit kaltem Wasser dick eingekochten Zucker und den Saft von 2 Citronen. Wenn dieses erkaltet ist, streicht man es durch ein Haarsieb, füllt es dann in eine Gefrier-Büchse und giebt während des Gefrierens eine halbe Bouteille Ungarischen Wein hinzu.

№ 12. Apfelsinen-Eis.

Man reibt auf 1 ℔ Zucker die Schale von 2 Apfelsinen ab, läutert dann den Zucker und wenn er abgekühlt ist, drückt man den Saft von 6 reifen Apfelsinen und 3 Citronen dazu. Man giebt die Masse in eine Gefrierbüchse und läßt sie frieren.

№ 13. Citronen-Eis.

Man läutert 1 ℔ Zucker, giebt dann die fein geschnittene Schale von 4 Citronen hinzu, und wenn der Zucker anfängt etwas gelb zu werden, giebt man ihn durch ein Sieb und vermischt ihn dann noch mit dem Safte von 8 Citronen. Man giebt die Masse nun in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 14. Melonen-Eis.

Man schälet eine schöne große Melone, nimmt die Kerne heraus, stößt dann das Fleisch in einem Mörser, reibt es durch ein Haarsieb, fügt 1 ℔ geläuterten Zucker und den Saft von 4 Citronen hinzu, rührt die Masse um, füllt sie in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 15. Pfirschen-Eis.

Von 8 großen reifen Pfirschen zieht man die Haut ab und reibt das Fleisch durch ein Sieb. Alsdann stößt man die aufgeschlagenen Kerne mit Wasser recht fein, preßt sie dann durch ein reines leinenes Tuch, und giebt das Ausgepreßte zu den durchgesiebten Pfirschen. Nun fügt man noch 1 ℔ geläuterten und abgekühlten Zucker, den Saft von 2 Citronen und ½ Bouteille alten Franzwein dazu. Die Masse füllt man in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 16. Aprikosen-Eis

wird auf dieselbe Art bereitet, wie das von Pfirschen.

№ 17. Apfel-Eis.

Man schälet einen guten Theil Reinette-Aepfel, kocht selbige mit Wein zu einem steifen Brei, reibt diesen dann durch ein Sieb und vermischt ihn mit 1 ℔ geläuterten Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Man giebt die Masse in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 18. Hagebutten-Eis.

Man nimmt von der unter Einmachen beschriebenen Hagebutten-Marmelade, verdünnt solche mit gutem Rheinwein, und fügt noch den Saft von einer Citrone und geläuterten Zucker hinzu, füllt nun die Masse in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 19. Quitten-Eis.

Man nimmt von der unter Einmachen beschriebenen Quitten-Marmelade, und verfährt dann ferner mit der Zubereitung des Eises ganz so, wie bei dem Hagebutten-Eis angegeben ist.

№ 20. Himbeeren-Eis.

Zu 1 ℔ geläuterten Zucker giebt man 1 Quartier frischen Himbeerensaft und den Saft von 2 Citronen. Dieses setzt man auf's Feuer und schäumt es gut ab. Man läßt es nun erkalten und fügt noch ¼ Bouteille Muskatwein hinzu, füllt es dann in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 21. Erdbeeren-Eis.

Man läßt 1 ℔ Zucker mit etwas Wasser so lange kochen, bis er Blasen zieht. Dann giebt man 2 ℔ klein gerührte Erdbeeren und den Saft von 2 Citronen und 2 Löffel voll Berberitzensaft hinzu. Nun rührt man das Ganze durch ein Sieb und wenn es ganz erkaltet ist, giebt man es in eine Gefrier-Büchse und läßt es dann frieren.

№ 22. Kirsch-Eis.

Man pflückt von 1 ℔ sauern Kirschen die Stiele ab, nimmt die Kerne heraus, und drückt den Saft durch ein

reines leinenes Tuch. Die Kerne stößt man auch und giebt sie dann in den ausgepreßten Saft. Hierin läßt man sie einige Stunden stehen, damit der Saft Geschmack davon bekomme. Alsdann gießt man den Saft durch zu 1 ℔ geläuterten und abgekühlten Zucker, vermischt ¼ Bouteille Spanischen Wein damit und läßt es frieren.

№ 23. Kirsch-Eis auf andere Art.

Man stößt 12 bittere Mandeln recht fein, gießt alsdann 1 Quartier süßen Rahm darauf, preßt es durch ein feines Tuch, setzt es nun auf's Feuer und rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern ab. Wenn es erkaltet ist, giebt man ein halbes Pfund geläuterten Zucker und eine halbe Bouteille ausgepreßten Kirschsaft hinzu, füllt die Masse in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

Von Himbeeren und Johannisbeeren kann man das Eis auf dieselbe Art zubereiten.

№ 24. Johannisbeeren-Eis.

Man nimmt 1½ ℔ rothe Johannisbeeren, streift sie von den Stielen, setzt sie dann auf's Feuer, drückt die Beeren mit einem neuen Löffel entzwei und läßt nun den Saft durch ein neues Sieb laufen. Wenn der Saft erkaltet ist, vermischt man ihn mit 1½ ℔ geläuterten, dick gekochten Zucker, drückt den Saft von 2 Apfelsinen hinzu, giebt die Masse in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 25. Tutti-Frutti-Eis.

Auf 2 ℔ feinen Zucker werden 2 Citronen und 2 süße Orangen leicht abgerieben, dann preßt man von 3 Citronen und 6 süßen Orangen den Saft aus, kocht den Zucker mit dem Abgeriebenen in ¾ Quartier Wasser, und wenn der Zucker sich aufgelöset hat, so rührt man dazu ½ Quartier Rheinwein und den ausgepreßten Saft. Sobald die Masse erkaltet ist, giebt man sie in die Eis-Büchse. Während man anfängt zu drehen, schneidet man eine gute Quantität eingemachter Reineclauden, Pistazien, eingemachte Nüsse und in Zucker eingemachte Quitten in feine Stücke, thut die geschnittenen Früchte, sobald die Masse anfängt zu frieren, in die Büchse und vermengt Alles gut.

XVIII.

Von Backwerken.

Vom Backen der Torten, Kuchen u. dergl.

Hat man einen Ofen, worin das Backwerk gar werden kann, so versucht man die Hitze desselben mit einem Blatte Papier, welches man hineinlegt; wird es hellgelb und biegt sich krumm zusammen, so hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze, in welcher die mehrsten Sachen gebacken werden können. Ist nun ein Backwerk, welches steigen soll, in den Ofen gesetzt, so muß es ruhig auf derselben Stelle bis zum völligen Garwerden stehen bleiben; geschieht dies nicht, so fällt es augenblicklich und hebt sich nicht wieder. Werden diese Art Torten in der Tortenpfanne gebacken, so darf man den Deckel nicht zu oft aufheben, weil dadurch das Fallen derselben herbeigeführt und das Steigen verhindert wird. Um nun zu sehen, ob diese Torten gehörig gar gebacken sind, so sticht man mit einem kleinen hölzernen Spieße in die Mitte derselben, bleibt an diesem noch Teig hängen, so müssen sie noch backen. Ist der Spieß aber trocken, so sind sie gar. Bevor die Masse in die Form gefüllt wird, muß solche mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackskrumen bestreut, oder auch mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, ausgelegt werden.

№ 1. Back-Butter.

Zu jedem Backwerke, was in Butter oder Schmalz ausgebacken wird, nimmt man rein ausgewaschene und von allem Salze befreiete Butter, und nachdem man solche auf's Feuer gesetzt und einige Minuten hat kochen lassen, legt man ein kleines Bischen von dem auszubackenden Teige hinein, kommt solcher schnell herauf, so kann man das zu Backende hinein legen, aber nicht zu viel auf ein Mal, auch muß man nach und nach etwas Butter zugeben, weil sie sonst durch das längere Braten leicht zu braun wird.

№ 2. Butterteig.

Man schüttet 1 ℔ Mehl, wovon man 2 Handvoll zum Unterstreuen zurückbehält, auf einen Backtisch, macht eine Vertiefung in das Mehl, legt ½ ℔ gute ausgewaschene Butter hinein, fügt noch hinzu 4 Löffel voll dicken sauern Rahm, 4 Löffel voll Franzbranntwein, 2 ganze Eier und 2 Eidotter. Knetet den Teig gut durch, und rollt ihn zum Gebrauche aus.

№ 3. Butterteig auf andere Art.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 2 Löffel voll dicken Rahm, ein Weinglas voll Rum, 2 Eier. Das Verfahren ist dasselbe, wie bei'm Blätterteige.

№ 4. Sandtorten-Teig.

Nachdem man 16 Loth ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt hat, giebt man 8 Loth Zucker, welcher auf einer Citrone abgerieben ist, etwas gestoßenen Canehl, das Gelbe von 6 Eiern, und das zu Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern hinzu. Nun schüttet man 1 ℔ Spelzmehl auf einen Backtisch, macht in die Mitte ein Loch, giebt die angerührte Masse hinein wie auch 12 Loth fein gestoßenen und durch einen Durchschlag gesiebten Zucker. Hiervon knetet man einen festen Teig und ist er nun zum Gebrauch fertig. Man gebraucht ihn zu großen und kleinen Torten.

№ 5. Sandtorten-Teig auf andere Art.

Von 1 ℔ Mehl macht man einen runden Kreis, in die Mitte desselben schüttet man ¾ ℔ fein geriebenen Zucker nebst 6 Eidottern. Nun legt man um den äußern Rand ¾ ℔ ausgewaschene und in kleine Stückchen gepflückte Butter, rührt dies mit einem Messer so lange durch einander, bis man den Teig mit den Händen tüchtig durchkneten kann, und rollt ihn zum Gebrauche dann aus.

№ 6. Mürber Teig.

Man schüttet 1 ℔ Mehl auf einen Backtisch, legt eine Handvoll zum Ausrollen davon zurück, macht in die

Mitte des Mehls ein Loch, giebt 3 ganze Eier, 3 Löffel voll Wasser und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker hinein, knetet es gut durch und rollt den Teig mit einem halben Pfunde gut ausgewaschener und abgetrockneter Butter aus. Man gebraucht den Teig zu großen und kleinen Torten.

№ 7. Mürber Teig auf andere Art.

Man nimmt auf ein Backbrett ½ ℔ feines Mehl, 12 Loth Butter, das Gelbe von 2 Eiern, etwas Salz, 4 Löffel voll gestoßenen Zucker, einige Löffel voll dicken sauern Rahm, rührt nur wenig darin, und rollt denselben 2 Mal aus.

№ 8. Blätterteig.

Diesen findet man angezeigt Seite 251 № 2. a.

№ 9. Süßer Blätterteig.

Wenn man 24 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum gerührt hat, giebt man ein ganzes Ei und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, knetet dieses dann mit 1 ℔ Mehl aus, und gebraucht den Teig zu Torten.

№ 10. Halber Blätterteig zu Obstkuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 4 Eidotter, mit dem gehörigen Wasser, wie anderer Blätterteig angemengt, tüchtig ausgeknetet und ausgerollt, wird in einem heißen Ofen gebacken. Dieser Teig ist sehr gut zu Obstkuchen. Wenn man Obst darauf legt, so muß man etwas feingestoßenen Zwieback darunter streuen, das heißt, den Kuchen erst beinahe gar backen, und dann den Zwieback darauf streuen und mit Obst belegen.

№ 11. Rahmteig.

Man schüttet 1¼ ℔ Mehl auf einen Backtisch und legt etwas zum Auskneten zurück. Alsdann nimmt man ¼ Quartier süßen Rahm, schlägt das Gelbe von einem Ei und 2 ganze Eier hinein und quirlt es durch einander. Man macht nun in die Mitte des Mehls ein Loch, pflückt dann 10 Loth ausgewaschene und abgetrocknete Butter in kleine Stücke, legt sie in das Mehl, gießt den Rahm

in die Mitte des Mehls, schlägt nun mit einem Löffel den zusammengerührten Rahm und das Mehl zusammen, und knetet es mit dem zurückgesetzten Mehle zu einem Teig aus, den man, ehe man ihn gebrauchen will, einige Stunden im Keller liegen lassen muß. Man gebraucht ihn zu großen und kleinen Torten.

№ 12. Rahmteig auf andere Art.

Zu 2 ℔ Mehl nimmt man ½ ℔ Butter und ½ Quartier dicken sauern Rahm, sieht aber dahin, daß sich keine Molkentheile in dem Rahm befinden. Nun rührt man zu dem Rahm 4 ganze Eier, ½ ℔ Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben, rollt ihn zu beliebigen Kuchen aus, bestreicht ihn mit etwas geschmolzener Butter, bestreut ihn mit gestoßenen Mandeln, Zucker und Canehl und läßt ihn bei gelinder Hitze gar backen.

№ 13. Zuckerteig.

Man nimmt 16 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker, 16 Loth feines Spelzmehl, einen Löffel voll Orangenblüthewasser und 3 ganze Eier. Hiervon macht man einen Teig und verbraucht solchen zu Torten.

№ 14. Linzer Tortenteig.

Hiezu gehören 1½ ℔ Mehl, ¾ ℔ gute Butter, ½ ℔ gestoßener Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, ¼ ℔ fein geriebene Mandeln, auch einige bittere und ein Weinglas voll Franzbranntwein; dieses Alles wird gehörig zusammen ausgerollt. Man kann diesen Teig zu Torten-Unterlagen, auch zu Kringeln, mit Zucker und Canehl bestreut, anwenden.

№ 15. Teig zu kleinen Torten.

Man kocht 12 Eier hart, nimmt davon das Gelbe und stößt es in einem Mörser fein. Diese vermischt man mit 12 Loth ausgewaschener Butter, 8 rohen Eidottern, 1 ℔ gestoßenen Zucker, 12 Loth süßen gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas gestoßenem Canehl. Diese Masse knetet man mit 16 Loth des feinsten Mehls zu einem Teige aus.

№ 16. Zucker-Guß.

Man stößt 12 Loth Raffinade-Zucker, vermischt ihn mit dem Safte einer halben Citrone und einem Löffel voll Orangenblüthewasser. Dieses rührt man ½ Stunde, denn je länger man es rührt, desto besser wird der Guß.

№ 17. Zucker-Guß von gekochtem Zucker.

Dieser Guß ist bei Gest- oder braunen Kuchen sehr anwendbar, weil der Guß schneller trocknet und dadurch der Kuchen saftiger bleibt. Man nehme zu einem großen Gest- oder sogenannten Zuckerkuchen ½ ℔ Zucker, kläre denselben nach № 14. Seite 5, lasse ihn dann so lange einkochen, bis er ziemlich dick ist, und versuche dann auf folgende Art, ob er brauchbar ist. Man taucht den Stiel eines hölzernen Löffels in kaltes Wasser, dann in den kochenden Zucker und gleich wieder in kaltes Wasser; bleibt der Zucker steif an dem Stiele sitzen, so ist derselbe gut. Man bestreicht nun sogleich mit dem flüssigen heißen Zucker den Kuchen und läßt ihn im Ofen oder in der Tortenpfanne etwas antrocknen.

№ 18. Weißer Zucker-Guß.

Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee, vermischt es mit 12 Loth feinen und durchgesiebten Zucker, welcher vorher auf einer Citrone abgerieben ist, einigen Tropfen Citronensaft, und einem Löffel voll Orangenblüthewasser.

№ 19. Zucker-Guß auf andere Art.

Von 1 Ei wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, und der Saft einer halben Citrone, wie auch ¼ ℔ feiner durchgesiebter Zucker dazu gegeben. Dieses wird so lange gerührt, bis es weiß ist, dann auf den Kuchen gestrichen und in einem warmen Ofen oder einer Tortenpfanne getrocknet bis es hart ist.

№ 20. Rother Zucker-Guß.

Man löset kleine rothe Baisers, die beim Conditor zu erhalten sind, in 2 Löffel voll Orangenblüthewasser auf, giebt dann das Weiße von einem Ei und 8 Loth fein gestoßenen Zucker zu dem gefärbten Wasser. Dieses

rührt man nun so lange, bis es dick ist. Oder man färbt auch den Guß mit etwas Saft von sauern Kirschen oder Berberitzensaft, so wie auch mit Cochenille, welche Farbe aber mit Rosenwasser ausgekocht wird.

№ 21. Gelber Zucker-Guß.

Man giebt etwas Saffran in Rosenwasser und läßt ihn darin ausziehen. Hiemit färbt man den № 16. beschriebenen Zuckerguß.

№ 22. Grüner Zucker-Guß.

Man verfertigt von Spinat eine grüne Matte, wie bei der marmorirten Torte № 1. beschrieben ist, vermischt solche mit 12 Loth gestoßenen Zucker, dem Safte einer halben Citrone, 1 Eiweiß und rührt dieses so lange, bis es ganz dick ist.

№ 23. Blauer Zucker-Guß.

Man pflückt einige Handvoll Kornblumen, stößt solche im Mörser, drückt den Saft dann durch ein Tuch, giebt von demselben so viel zu 12 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker, daß er blau genug wird, und fügt noch ein Eiweiß hinzu. Dieses wird so lange gerührt, bis es dick ist.

№ 24. Brauner Zucker-Guß.

Man reibt 6 Loth Chocolade, 6 Loth gestoßenen Zucker, einen Löffel voll Canehlwasser und das Weiße von einem Ei. Dieses rührt man zu einem dicken Brei.

№ 25. Brauner Zucker-Guß zu Kuchen von Butterteig.

Sobald ein Kuchen von Butterteig beinahe gar gebacken und schon eine hellgelbe Farbe hat, nimmt man ihn aus dem Ofen oder der Tortenpfanne, bestreuet denselben stark mit fein gesiebtem Zucker, setzt ihn dann wieder so lange in den heißen Ofen oder in die Pfanne bis der Zucker geschmolzen ist und glänzend erscheint.

№ 26. Zucker-Glasur.

Man nimmt 1 ℔ gestoßenen Zucker, preßt den Saft von 2 Citronen darauf und rührt es so lange, bis es ein

dicker Brei wird. Alsdann setzt man diesen in einem Kessel auf's Feuer und läßt ihn unter stetem Umrühren heiß werden, aber nicht kochen. Diese Glasur benutzt man blos zu kleinen Backwerken, die hierin eingetunkt und dann getrocknet werden. Man kann diese Glasur auch mit 6 Loth gestoßener Chocolade vermischen.

A. Größeres Backwerk.

№ 1. Marmorirte Torte.

Wenn man das Weiße von 24 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen hat, giebt man auch das Gelbe und 24 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, und ein halbes Loth gestoßenen Canehl dazu. Dieses rührt man eine Viertelstunde und vermischt es zuletzt mit 24 Loth Mehl. Nun stößt man einige rothe Baisers, die bei'm Conditor zu erhalten sind, ganz fein, und giebt diese dann mit dem vierten Theile der angerührten Masse, nebst 8 Loth fein gestoßenen Mandeln in eine Schale. Dieses rührt man nun so lange, bis die Masse ganz roth geworden ist. Dann nimmt man 3 Handvoll verlesenen, gewaschenen Spinat, stößt ihn im Mörser und preßt den Saft durch ein Sieb auf einen zinnernen Teller, welchen man in eine heiße Tortenpfanne setzt und den Saft darin zusammenziehen läßt. Nun giebt man den Saft auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon ablaufe. Dann nimmt man die auf dem Siebe befindliche grüne Haut, legt sie in ein Gefäß mit 8 Loth fein gehackten Pistazien und einem Viertel der angerührten Masse. Dieses rührt man gut durch und setzt es zurück. Nun reibt man 4 Loth Vanille-Chocolade, vermischt ein Viertel der Masse damit, und das letzte Viertel derselben bleibt ungefärbt. Alsdann streicht man eine Form mit Butter aus, und füllt nun mit einem Löffel von der beschriebenen Masse einen Theil um den andern hinein, so daß es das Ansehen des bunten Marmors erhält. Man setzt die gefüllte Form in einen mäßig heißen Ofen und läßt die Torte in einer guten Stunde gar backen. Wenn

die Torte angerichtet werden soll, schälet man sie rund herum ab.

№ 2. Gewürz-Torte.

Man rührt 1 ℔ ausgewaschener Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker hinzu und rührt dieses eine Stunde. Alsdann fügt man ½ Loth fein gestoßenen Canehl, 12 Stück gestoßene Cardamom und 12 gestoßene Nelken, ein Loth fein gehackte Succade, ein Loth überzuckerte Pomeranzenschalen, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 ℔ feines Spelzmehl, wie auch zuletzt den Schnee von 12 Eiern dazu und rührt es gut durch einander. Man muß diese Torte in einer warmen Stube anrühren, weil sie sonst leicht einen Wasserstreif erhält. Alsdann bäckt man sie in anderthalb Stunden bei mäßigem Feuer gar. Nachdem sie erkaltet, überzieht man sie mit einem Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

№ 3. Band-Torte.

Man rührt 1 ℔ abgeklärte Butter mit 15 Eidottern zu Schaum, giebt alsdann 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker hinzu und rührt Alles zusammen ½ Stunde. Nun vermischt man es mit einem Pfunde Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, und dem zu Schnee geschlagenen Weißen der 15 Eier. Dann legt man einen mit Butter gut bestrichenen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, füllt nun von der Masse so viel darauf, daß es ein dünner Kuchen wird, und bäckt ihn gar und schön hellbraun. Nun füllt man wieder einen Theil von der Masse auf den Kuchen, und giebt nur oben auf den Deckel Feuer, unten darf kein Feuer mehr liegen, weil der erste Kuchen sonst verbrennt. Sobald der zweite Kuchen auch gar und schön braun ist, fährt man mit Auffüllen der übrigen Masse so lange fort, bis solche verbraucht worden. Wenn die Torte erkaltet ist, macht man einen Zuckerguß darauf, verziert solchen mit Succade und Streu-Zucker, und läßt ihn unter einem warmen Tortendeckel trocknen.

№ 4. Band-Torte auf andere Art.

Wenn man nach in voriger Nummer beschriebener Art eine Masse angerührt hat, hackt man 8 Loth über

zuckerte Orangenschalen, 8 Loth Succade und 8 Loth abgezogene Pistazien recht fein. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, giebt 2 Löffel voll von der Masse hinein, macht sie egal, und streuet etwas von den oben genannten gehackten Sachen darüber und bäckt sie nun wie in № 3. beschrieben ist. Alsdann füllt man wieder Masse darauf, backt solche, und fährt damit so fort, wie bereits angegeben ist. Nun belegt man die Torte mit einem Zuckerguß und eingemachten Früchten oder sonst beliebigen Sachen, und läßt sie in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne trocknen.

№ 5. Schicht-Torte.

Man wäscht ¾ ℔ wohlschmeckende fette Butter aus, rührt selbige mit 18 Eidottern und mit dem Weißen von 8 Eiern zu Schaum und giebt alsdann ¾ ℔ geriebenen und durchgesiebten Zucker hinzu. Nun schüttet man auf einen Backtisch 1½ ℔ des feinsten Mehls, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt die angerührte Masse, wie auch die abgeriebene Schale einer Citrone, ein halbes Pfund süße gestoßene Mandeln und 2 Stangen fein gestoßenen Canehl hinzu. Diese Masse knetet man gut durch, rollt sie aus und formt 3—4 Kuchen, so groß als die Schüssel, worauf die Torte zu Tische gegeben werden soll, davon. Man bäckt nun die Kuchen in einer Tortenpfanne hellbraun, und belegt den ersten mit Kirschenmarmelade, den zweiten mit Quittenmarmelade, den dritten mit Himbeermarmelade und den vierten mit einem Zuckerguß, wie Seite 525 № 16. beschrieben ist. Alsdann legt man die Kuchen auf einander und oben auf den mit dem Zuckergusse, welcher mit fein geschnittener Succade oder Streuzucker belegt wird, und unter einem Tortenpfannendeckel trocknen muß.

№ 6. Wiener Torte.

Man nimmt hiezu 1 ℔ ausgewaschene Butter, 1 ℔ geriebenen Zucker, ½ ℔ fein gestoßene süße Mandeln und 16 Eidotter. Dieses muß zusammen eine halbe Stunde gerührt werden. Alsdann giebt man ¾ ℔ Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 8

Eiern dazu, und rührt es gut durch. Hat man kleine Bleche, so bestreicht man solche mit Butter, giebt von der Masse einen halben Finger dick darauf, und bäckt solche im Ofen oder in der Tortenpfanne gar. Hat man solche aber nicht, so bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter und giebt von der Masse etwas darauf, bäckt sie gar, und fährt damit so lange fort, bis die Masse verbraucht ist. Alsdann verfertigt man einen Rahm-Crême, wie Seite 477 № 6. beschrieben ist, und wenn solcher abgekühlt ist, streicht man etwas davon auf einen der Kuchen, und legt den andern darauf, und fährt so fort, bis beide Theile verbraucht sind, jedoch muß der letzte Kuchen mit einem Zuckerguß überher bestrichen und mit Succade belegt werden. Auch kann man statt des Crêmes Himbeeren- oder Johannisbeeren-Gelée zwischen jeden Kuchen nehmen.

№ 7. Wiener Torte mit Fruchtlagen.

Man nimmt ½ ℔ ausgewaschene Butter, rührt selbige zu Schaum, schlägt dann nach und nach hinzu 10 Eidotter, ¾ ℔ geriebenen Zucker, ¼ ℔ geriebene Mandeln, wie auch ein paar bittere, von einer Citrone die abgeriebene Schale, etwas Canehl, ½ ℔ feines Mehl, und das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen; backt nun von dieser Masse kleine fingerdicke gelbbraune Kuchen, legt zwischen jeden dieser Kuchen eingemachte Früchte verschiedener Art, überzieht dann die ganze Torte mit einem Zuckerguß und läßt sie eben hart backen.

№ 8. Wiener Citronen-Torte.

Man zieht von ½ ℔ abgebrüheten süßen Mandeln die Schale, stößt selbige mit 2 ganzen Eiern fein, reibt dann auf ½ ℔ Zucker die Schale einer Citrone ab und stößt denselben ganz fein, rührt ihn nebst 12 Eidottern und dem Safte von 3 Citronen, wie auch 4 Loth fein gestoßenen Zwieback und 4 Loth Succade zu den Mandeln. Zuletzt fügt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern hinzu. Die Masse darf nicht lange stehen, sondern muß sogleich gebacken werden. In einer kleinen Stunde ist die Torte gut. Man kann auch einen rothen Zuckerguß darüber geben und mit buntem Streuzucker bestreuen.

№ 9. Königs-Torte.

1 ℔ abgezogene süße Mandeln stößt man mit dem Eiweiß von 6 Eiern recht fein, fügt dann hinzu 1 ℔ fein gestoßenen Zucker, 1 ℔ geschmolzene Butter, das Gelbe der 6 Eier, die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 guten Citronen, 1 Stange fein gestoßenen Canehl, und rührt dieses Alles gut durch. Nun schüttet man 1 ℔ des feinsten Mehls auf den Backtisch, macht eine Oeffnung in die Mitte des Mehls, gießt vorstehende Masse hinein, knetet Alles zu einem Teige, und rollt denselben zu einem, einen Messerrücken dicken, Kuchen aus. Man schneidet aus diesem Teige nach Papier-Mustern runde Kuchen, welche aber immer kleiner werden müssen, damit der Kuchen ein pyramidenförmiges Ansehen erhält, backt dieselben einzeln, und wenn sie hellbraun sind, müssen sie sogleich aus dem Ofen oder der Tortenpfanne genommen werden und erkalten. Nun legt man den größesten dieser Kuchen auf eine dazu passende Schüssel, und auf denselben eine Lage von in Zucker eingemachten Früchten, dann die zweite Kuchenscheibe, dann wieder eine Lage Früchte u. s. w. Hat man mehrere Sorten eingemachter Früchte vorräthig, so nimmt man zwischen jede Kuchenlage eine andere Frucht. Der Schluß der Torte ist eine Kuchenscheibe; dann wird sie mit einem Zuckerguß, worunter sich etwas Citronensaft befindet, ganz und umher glasirt. Nachdem dies geschehen, schneidet man Succade in feine Streifen und beliebige kleine Stücke, verziert die Torte damit und schiebt sie auf ein paar Minuten in den Ofen, um die Glasur zu trocknen.

№ 10. Torte à la Princesse.

Wenn man einen Blätterteig nach Seite 251 № 2. verfertigt hat, formirt man eine Torte daraus, wie bei der Citronen-Torte № 39. angegeben ist, und backt solche gar. Man kocht nun 2 Quartier süßen Rahm auf, giebt solchen auf 2 große breite Schüsseln, und läßt ihn kalt werden. Nun nimmt man die oben auf befindliche Haut ab, und legt sie auf ein Sieb. Den Rahm kocht man noch 4 Mal auf und legt jedes Mal die Haut, die auf den Rahm kommt, zu der in dem Siebe befindlichen. Dann kocht man den übriggebliebenen Rahm ganz dick

*

ein, man muß aber fortwährend rühren. Nun belegt man die gar gebackene Torte mit eingemachten sauern Kirschen, giebt dann den eingekochten Rahm darüber und zuletzt die Haut des Rahms, die sich im Siebe befindet. Man bestreuet das Ganze mit Zucker und Canehl.

№ 11. Macronen-Torte.

Man stößt 4 Loth bittere und 28 Loth süße Mandeln nicht zu fein, schneidet nun 8 Loth Succade in Würfel und stößt 16 Loth Zucker. Die abgeriebene Schale einer Citrone vermischt man mit dem Schnee von 6 Eiern und dem gestoßenen Zucker, und thut noch dazu ½ Loth gestoßenen Canehl und die oben benannten Sachen. Nun schneidet man einen Bogen Schreibpapier rund in den Boden der Torte, bestreicht ihn mit Butter, füllt hierauf die Masse, macht sie egal und backt sie bei sehr gelindem Feuer in der Tortenpfanne gar und hellbraun. Alsdann überzieht man die Torte mit einem Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

№ 12. Marzipan-Torte.

Man stößt 1 ℔ Mandeln mit 12 Stück bittern recht fein, so wie 1 ℔ Zucker. Dann schlägt man 6 ganze Eier zu 8 Loth zu Schaum gerührter Butter und giebt 8 Loth Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Saft derselben, etwas klein geschnittene Succade, gestoßenen Canehl und die oben genannten Sachen dazu. Nun bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in eine Tortenpfanne, füllt die Masse darauf und backt sie in einer Stunde bei sehr gelindem Feuer gar.

№ 13. Punsch-Torte.

Man rührt 1 ℔ ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 10 Eidotter und 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, und rührt dieses ½ Stunde, fügt dann die abgeriebene Schale einer Citrone, 16 Loth Spelzmehl, 16 Loth Stärkemehl und ein Weinglas voll Rum hinzu und rührt dieses durch einander, zuletzt thut man den Schnee der obigen 16 Eier dazu. Nun giebt man die Hälfte der Masse in eine runde, gut ausgestrichene, Form und bäckt sie bei gelindem Feuer gar, und eben so verfährt

man mit der zweiten Hälfte. Dann schält man 12 Pepin-Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus, reibt auch die Schale einer Citrone auf 12 Loth Zucker ab, giebt ihn zu den Aepfeln und setzt sie mit etwas Franzwein und einer Stange Canehl auf's Feuer. Wenn die Aepfel zu einem steifen Brei gekocht sind, reibt man sie durch ein Sieb und wenn dieser erkaltet ist, fügt man nach Geschmack Arrack hinzu. Von diesem Brei streicht man einen Finger dick auf einen Kuchen, legt den andern oben darauf, stellt sie nun in einen warmen Ofen und läßt sie anziehen. Alsdann vermischt man den Seite 525 № 16. beschriebenen Zuckerguß mit etwas Punsch-Extract, überzieht die Torte damit und läßt sie im Ofen trocknen.

№ 14. Punsch-Torte auf andere Art.

Man backt ein leichtes Bisquit, wie № 29. beschrieben ist, (statt des Franzbranntweins nimmt man ein Glas voll Arrack), oder backt eine Sandtorte, wozu in № 13. der Teig angegeben ist. Wenn das Backwerk gar ist, schneidet man solches mit einem langen scharfen Messer in der Mitte durch, so daß es zwei Kuchen werden. Beide Theile bestreicht man nun mit in № 13. beschriebener Marmelade einen Messerrücken dick, und läßt sie in einem warmen Ofen etwas anziehen, setzt dann beide Theile wieder auf einander und überzieht die Torte mit einem Zuckerguß, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt ist.

Oder: Man klärt 8 Loth Zucker, wie Seite 5 angegeben, läßt ihn dann so lange kochen, bis er Faden zieht, setzt ihn nun vom Feuer und vermischt solchen mit 1 Glas Rheinwein, 1 Glas Arrack und etwas Citronensaft. Damit bestreicht man beide Theile der Torte mit einem Messer und setzt sie wieder zusammen.

№ 15. Punsch-Torte auf andere Art.

Man verfertigt nach № 6. Seite 522 einen mürben Teig, rollt davon nach beliebiger Größe einen runden Boden, bestreicht denselben am Rande einen guten Daumen breit mit geschlagenem Ei und legt einen Rand von demselben Teige herum, fest dressirt und mit dem Daumen eingedrückt, damit der Rand bunt und hoch werde,

dann wird er gar gebacken, aber ja nicht zu braun. Auf folgende Art wird der Crême zur Füllung der Torte bereitet: Von 2 recht reifen Citronen reibt man die Schale auf Zucker ab, stößt denselben recht fein, giebt dazu 2 Löffel voll feines Stärkemehl, und rührt dieses mit einigen Löffeln voll guten Jamaika-Rum klar; schlägt nach und nach das Gelbe von 16 frischen Eiern hinzu, ferner ½ ℔ fein geriebenen Zucker und von den beiden abgeriebenen Citronen den Saft, auch etwas ganz feinen Canehl, ein Bierglas voll guten Franzwein, ein Weinglas voll Jamaika-Rum und zuletzt das von 6 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße. Die ganze Masse wird mit einem Schneebesen tüchtig geschlagen, dann auf's Feuer gesetzt und so lange fortgeschlagen, bis solche zu einem steifen Crême wird; kochen darf er aber nicht, sondern er muß nur gerade davor sein. Wenn der Crême vom Feuer genommen ist, so schlägt man noch ein Bischen fort und wenn er etwas erkaltet ist, so füllt man ihn sogleich in die schon gebackene Torte, welche man, um sie wohlschmeckender zu erhalten, bis zum andern Tage zum Gebrauch stehen läßt.

№ 16. Punsch-Torte auf andere Art.

Nach der Größe der Schüssel verfertigt man von Blätterteig 6 runde Kuchen, sticht in jeden mit der Gabel einige Löcher, damit er keine Blasen zieht und backt jeden einzeln; hernach macht man einen dicken Wein-Crême und wenn er erkaltet ist, giebt man ein Glas voll Jamaika-Rum und Citronen-Zucker daran, bestreicht dann jeden gebackenen Kuchen mit diesem Crême, wie auch 2—3 Stück mit recht steif gekochtem Aepfelmuß, wozu hinreichend Rum und Citronen-Zucker gegeben worden, setzt dann die Kuchen übereinander, glasirt den obersten mit einer klaren Zucker-Glasur, und läßt die Torte in der Röhre schnell übertrocknen.

№ 17. Eis-Torte.

Man backt von der Masse zu Spanischem Wind auf einem mit einer Oblate belegten Bleche einen Boden mit Rand aus, backt nun ebenfalls auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Bleche einen dazu passenden Deckel

von derselben Masse, den man durch eine mit dieser Masse gefüllte Spritze bunt verziert. Kurz vor dem Gebrauche wird Vanille-Eis in die Torte gefüllt und der Deckel, aber ohne das Eis zu berühren, aufgelegt.

№ 18. Vanille-Torte.

Man schlägt 1 ℔ gestoßenen Zucker mit 18 Eidottern ½ Stunde, fügt dann ½ Stange gestoßene Vanille, den Schaum von 18 Eiern und 1 ℔ Spelzmehl hinzu; alsdann giebt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt solche in einer Stunde langsam gar backen. Sobald die Torte erkaltet ist, überzieht man sie mit einem Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

№ 19. Vanille-Creme-Torte von mürbem Teig.

Hierzu nimmt man den unten beschriebenen Teig, rollt davon eine Torte nach beliebiger Größe aus und füllt selbige mit nachstehendem Vanille-Crême: 4 Loth feines Mehl werden mit Rahm klar gerührt, dann schlägt man dazu 4 ganze Eier und von 2 das Gelbe, ¼ ℔ geriebenen Zucker, 4 Loth bittere Makronen, etwas Canehl, ½ Quartier Rahm, 2 Finger breit Vanille; dieses wird auf Kohlenfeuer so lange gerührt, bis es aufkocht, nimmt es dann sogleich vom Feuer, fährt mit Rühren fort, bis es sich etwas abgekühlt hat, und giebt dann noch das Gelbe von 6 Eiern und von 3 das Weiße zu Schnee geschlagen hinzu. Canehl und Vanille müssen wieder aus dem Crême genommen werden. Man backt dann die Torte im Ofen in einer kleinen Stunde gar, giebt aber Acht, daß der Teig unten nicht zu braun werde, und glasirt selbige dann oberhalb.

Zum mürben Teig gehört: 1 ℔ Mehl, 1 ℔ gut ausgewaschene und ausgetrocknete Butter, das Gelbe von 10 rohen Eiern, von 6 hart gekochten das Gelbe, welches ganz fein gerieben wird, ¼ ℔ abgezogene und fein geriebene Mandeln und ein kleines Glas voll guten Rum, 12 Loth fein gestoßenen Zucker, reibt Alles gut durch und rollt einen Teig davon aus.

№ 20. Sächsische Torte.

Sobald man 24 Loth Butter zu Schaum gerührt hat, schlägt man 6 ganze Eier, 14 Eidotter und 24 Loth

gestoßene süße Mandeln nach und nach dazu. Nun giebt man 2 Obertassen voll süßen Rahm, etwas Muskatenblüthe, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz, 4 Löffel voll Gest und 16 Loth Zucker dazu. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Form und backt die Torte in einer Stunde bei mäßigem Feuer gar.

№ 21. Hand-Torte.

Man rührt 1 ℔ geschmolzene abgeklärte Butter mit 1 ℔ gestoßenen Zucker und 10 Eidottern ½ Stunde, alsdann giebt man ¾ ℔ Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 10 Eier hinzu. Wenn man die Masse durchgerührt hat, giebt man sie in eine gut ausgestrichene und bestreute Form und läßt die Torte in einer guten Stunde gar backen.

№ 22. Sand-Torte.

1 ℔ abgeklärte Butter rührt man zu Schaum und vermischt dieselbe mit 8 Eidottern. Alsdann giebt man ½ ℔ gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Weinglas voll Franzbranntwein und 1 ℔ geriebenen Zucker dazu. Dieses rührt man unaufhörlich eine Stunde, fügt dann 24 Loth Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der obigen Eier hinzu. Man füllt diese Masse in eine wohl ausgestrichene und bestreuete Form und backt die Torte in 1½ Stunde bei langsamen Feuer gar.

№ 23. Sand-Torte auf andere Art.

Man verfertigt nach Seite 522 № 5. einen Teig, rollt davon einen nicht zu dünnen Boden aus, legt auch rund herum einen zwei Finger breiten Rand, läßt den Rand gut aufgehen und backt die Torte dann schön hellbraun aus, doch nicht zu dunkel. Am Besten ist es, wenn sie Tags vorher, ehe sie gebraucht werden soll, gebacken wird. Nun verfertigt man nach Seite 483 № 25. einen recht steifen Citronen-Crême, und füllt ihn dann einen Finger hoch auf die Torte.

№ 24. Sand-Torte auf andere Art.

Man rührt 4 Eidotter mit ½ ℔ Butter zu Schaum, giebt dann ½ ℔ Zucker hinzu und rührt dieses noch ½

Stunde, vermischt es nun noch mit 16 Loth Mehl und dem Schaume von 4 Eiern. Alsdann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, füllt die Masse darauf und läßt sie in 1 Stunde in einer Tortenpfanne langsam gar backen. Wenn die Torte erkaltet ist, belegt man sie mit einem Zuckerguß und Succade.

№ 25. Chocolade-Torte.

Man stößt 16 Loth Mandeln fein und reibt dazu 16 Loth Chocolade. Nun schlägt man 18 Eidotter, 24 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, nebst der geriebenen Chocolade und Mandeln ½ Stunde. Alsdann giebt man das zu Schnee geschlagene Weiße der 18 Eier hinzu, füllt nun die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt sie in einer Stunde gar. Wenn die Torte erkaltet ist, gießt man einen Zuckerguß nach Seite 525 № 16. darauf, und bestreuet solchen mit geriebener Chocolade.

№ 26. Süße Mandeln-Torte.

Man nimmt 1 ℔ fein geriebenen Zucker und 1 ℔ süße Mandeln, worunter 4 Loth bittere sein müssen. Die Mandeln zieht man ab und stößt sie mit etwas Eiweiß fein. Dann rührt man sie mit 20 Eidottern und 1 Weinglas voll Franzbranntwein aus einander, giebt auch den Zucker hinzu, und rührt nun Alles unaufhörlich eine Stunde. Alsdann fügt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 12 Eiern, 10 Loth gestoßene Zwiebackskrumen und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, mengt es gut durcheinander und giebt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen bestreuete Form, und backt die Torte in einer Tortenpfanne oder im Ofen in 1½ Stunde gar.

№ 27. Mandeln-Torte auf andere Art.

20 Eidotter und 5 ganze Eier werden geschlagen, dann 1 ℔ fein gestoßener Zucker nach und nach dazu gegeben und so lange gerührt, bis die Masse ganz steif wird. Dann giebt man ¾ ℔ fein geriebene Mandeln hinzu, womit die Masse ebenfalls wieder tüchtig durchgeschlagen wird, zuletzt den Schaum der 20 Eier, welcher

aber nur so eben damit durchgerührt werden muß, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und eine Stange fein gestoßenen Canehl. Dann bestreicht und streuet man eine Form wie gewöhnlich aus, legt unter die Tortenpfanne und oben auf den Deckel nahe am Rande nicht zu starkes Kohlenfeuer, bis die Torte aufgegangen ist, und legt dann allenthalben glühende Asche und Kohlen auf. Man läßt sie in einer kleinen Stunde vorsichtig gar backen.

№ 28. Bittere Mandeln-Torte.

Man giebt zu 1 ℔ fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker 14 Eidotter. Dieses vermischt man mit 24 Loth süßen und 8 Loth bitteren Mandeln, welche mit Eiweiß so fein wie Mehl gestoßen sein müssen, und rührt Alles ½ Stunde zusammen. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Stück gestoßene Zwiebäcke, etwas gestoßenen Canehl, in Streifen geschnittene überzuckerte Orangenschale, und den Schnee von obigen Eiern hinzu. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt die Torte in anderthalb Stunden bei langsamen Feuer gar backen.

№ 29. Bisquit-Torte.

Man schlägt 16 Eidotter mit einer Ruthe zu Schaum und giebt 1 ℔ gestoßenen, durchgesiebten Zucker, wie auch die abgeriebene Schale einer Citrone und ein Weinglas voll Franzbranntwein dazu. Dieses schlägt man unaufhörlich eine Stunde, und giebt dann 16 Loth feines Mehl und den Schnee von 12 Eiern hinzu. Man streicht nun eine Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, füllt die Masse hinein, setzt sie in eine Tortenpfanne, legt unten Feuer und wenn sie gehörig gestiegen, giebt man auch oben Feuer; und läßt die Torte langsam eine Stunde backen.

№ 30. Bisquit-Torte mit Chocolade.

Wenn man 18 Eidotter zu Schaum geschlagen hat, so giebt man 1 ℔ fein durchgesiebten Zucker, auch etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein Weinglas voll Franzbranntwein dazu. Dieses wird zusammen mit einem Bisquit-Besen eine Stunde

geschlagen. Alsdann fügt man ½ ℔ geriebene Chocolade, ½ ℔ feines Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 18 Eier hinzu, rührt Alles gut durcheinander, füllt es in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen ausgestreuete Form, und läßt es in 2 Stunden langsam in der Tortenpfanne gar backen. Dann giebt man einen Zuckerguß darauf, belegt die Torte mit fein gehackten Pistazien, Succade und sonstigen eingemachten Sachen.

№ 31. Bisquit-Torte mit Butter.

1 ℔ fein gestoßener und gesiebter Zucker wird mit 8 ganzen und dem Gelben von 12 Eiern und der Schale einer abgeriebenen Citrone in einem breiten Topfe gut durcheinander gerührt. Dann reibt man in einer Milchsette 1 ℔ recht schöne frische Butter zu Schaum, und fügt 20 Loth des feinsten Mehls hinzu, mischt dann dieses unter leisem Umrühren zu den schon geschlagenen Eiern und Zucker, giebt auch einen guten Finger breites Stück gestoßene Vanille hinzu, bestreicht dann die Form mit Butter und geriebenen Zwiebackskrumen, und backt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen in ¾ Stunden gar.

№ 32. Rahm-Torte.

Man rührt 1 ℔ ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt alsdann 15 Eidotter, ¼ ℔ gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 ℔ gestoßenen durchgesiebten Zucker hinzu und rührt dieses ½ Stunde. Dann fügt man 1 ℔ Mehl und den Schnee von 9 Eiern dazu und rührt es mit durch, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter und giebt den Teig darauf. Nun verfertigt man einen Rahm-Crême, wie Seite 477 № 6. beschrieben, füllt ihn auf den Teig und backt die Torte in anderthalb Stunden gar.

№ 33. Rahm-Torte auf andere Art.

1½ Quartier süßen Rahm setzt man in einer Casserolle auf's Feuer, giebt ½ ℔ Zucker, ¼ ℔ frische ungesalzene Butter, etwas Muskatenblüthe und abgeriebene Citronenschale dazu, rührt das Gelbe von 10 Eiern mit einem Löffel voll Mehl klar, thut es, wenn der Rahm kocht,

bei beständigem Rühren hinzu, fährt noch einige Zeit mit Rühren fort, und gießt es dann zum Erkalten in eine Schüssel. Wenn die Masse kalt ist, so rührt man das von den Eiern zurückgebliebene und zu Schaum geschlagene Weiße darunter. Alsdann rollt man einen Butterteig 2 Messerrücken dick aus, schneidet einen runden Boden davon, setzt einen Rand darauf, streicht darin erst einen guten Messerrücken dick von nachbemerkter Makronen-Masse, füllt dann die abgerührte Masse darauf und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze gar.

Zu der Makronen-Masse reibt oder stößt man ½ ℔ geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, giebt sie in einen Kump, rührt 20 Loth gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und so viel Eiweiß darunter, daß es ein dicklicher Brei wird. Wenn von dieser Masse etwas übrig bleibt, so backt man kleine Makronen davon.

№ 34. Amidam- (Stärke-) Torte.

Man rührt 14 Eidotter, 1 ℔ geriebenen und durchgesiebten Zucker, etwas gestoßene Cardamom und die abgeriebene Schale einer Citrone eine ganze Stunde. In der letzten Viertelstunde giebt man ½ ℔ Stärke und von 8 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Alsdann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, mit Zwiebackskrumen bestreut, die Masse hineingefüllt und in ¾ Stunden gar gebacken.

№ 35. Creme-Torte in Mandelnteig.

Man stößt 1½ ℔ süße und 1 Loth bittere Mandeln mit einigen Löffeln voll Rosenwasser recht fein. Dann setzt man 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker mit den Mandeln auf's Feuer, röstet dieses so lange, bis der Zucker schmilzt, braun darf er aber nicht werden, reibt auch die Schale von 2 Citronen auf Zucker ab und giebt Beides dazu. Alsdann gießt man die Masse auf einen Backtisch, streuet so viel feines Mehl darüber, daß wenn der Teig kalt ist, man ihn gut ausrollen kann. Nun macht man davon einen Boden, so groß wie die Schüssel, worauf die Torte servirt werden soll, legt ihn auf Papier, setzt einen 2 Finger hohen Rand darum, und läßt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen gar werden.

Dann macht man einen Crême von folgenden Sachen: Man stößt 8 Loth Pistazien und 8 Loth süße Mandeln mit einem Löffel voll süßen Rahm klein, reibt die Schale von 2 Citronen auf 8 Loth Zucker ab, stößt ihn, und giebt 8 Loth fein gehackte Succade dazu. Diese Sachen setzt man mit 1 Quartier süßen Rahm und 12 Eidottern auf's Feuer und rührt Alles so lange, bis die Eier gar sind. Die Torte nimmt man nun aus dem Ofen, bestreicht den Rand mit einem Zuckerguß, wie Seite 525 № 16. beschrieben ist, füllt die Torte mit dem Crême, und belegt diesen mit eingemachten Früchten.

№ 36. Tourte d'Amour.

Man macht nach Seite 251 №. 2 a. einen Blätterteig von 1 ℔, rollt davon 6 Boden aus nach der Form einer Schüssel, worauf die Torte zur Tafel gegeben werden soll, durchsticht sie an mehreren Stellen, damit sie keine Blasen ziehen, legt sie auf Papier und backt sie bei starker Hitze gar und hellbraun. Nun macht man nach Seite 479 № 11. einen Vanille-Crême, bestreicht damit einen der Kuchen einen Messerrücken dick, legt darauf Himbeeren-Gelée, siehe Einmachen № 1., nun wieder einen Messerrücken dick von dem Vanille-Crême, darauf einen Kuchen, dann Crême, dann Quittenmarmelade, die mit Zucker und Wein eben gerührt ist, dann wieder Crême, darauf einen Kuchen, dann Crême, Johannisbeeren-Gelée, Crême, Kuchen u. s. w., bis Alles verbraucht ist. Auf den letzten Kuchen legt man eingemachte Früchte.

№ 37. Tourte d'Amour von Makronenteig.

Man reibt 1 ℔ abgebrühete und abgeschälte süße Mandeln, worunter auch einige bittere sein können, mit etwas Rosenwasser recht fein und melirt 1 ℔ fein gestoßenen Zucker darunter; dann giebt man die Masse in einen flachen Kessel, setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer und rührt sie beständig mit einem hölzernen Löffel um, damit sie sich nicht auf den Boden ansetze. Sobalb sich die Masse von selbst ablöst, oder wenn man einen Finger darauf drückt und sich nichts anhängt, so ist sie gut. Nun zupft man die Masse in kleine Stücke und läßt sie kalt werden; dann melirt man bei'm Zusammenarbeiten eine kleine Handvoll des feinsten Mehls, wie auch von

4 frischen Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße darunter, rollt sie fingerdick aus, schneidet die Torte rund, macht einen Rand herum, setzt sie auf einem Tortenbleche in den Ofen und läßt sie dann mehr trocknen als backen. Sobald die Torte durchgebacken ist, nimmt man sie aus dem Ofen, läßt sie kalt werden und füllt sie mit Himbeeren-Marmelade oder mit in Zucker eingekochten sauern Kirschen. Zuletzt schlägt man von dem Weißen 6 frischer Eier einen starken Schnee, vermischt selbigen mit ¼ ℔ fein durchgesiebten Zucker und einer halben Stange recht fein mit Zucker gestoßener Vanille*), streicht diesen Guß auf die Torte, übersiebt sie mit feinem Zucker, und stellt sie in den noch mäßig heißen Ofen, bis der Guß hart und gelb geworden. Man kann zu dieser Torte auch den Linzer Teig № 14. Seite 524 benutzen.

*) Die Vanille wird mit dem gestoßenen Zucker durchgesiebt, und das Gröbere mit Zucker wieder gestoßen.

№ 38. Apfelsinen-Torte.

Man kocht 8 Apfelsinen mit der Schale in Wasser mürbe, und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man ¾ Bouteille Weißwein und ¾ ℔ Zucker, läßt sie etwas darin kochen und giebt sie dann auf ein Sieb. Nun macht man eine Torte von Butterteig, legt sie in die Pfanne, belegt sie mit den Apfelsinenscheiben und läßt sie etwas backen. Dann macht man einen Crême von 15 Eidottern, ¾ ℔ Zucker, dem Durchgelaufenen von den Apfelsinenscheiben und etwas Wein. Dieses wird auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, dann giebt man den Schaum von den Eiern dazu, läßt es etwas erkalten, gießt es über die Torte und backt sie völlig gar.

№ 39. Citronen-Torte.

Man macht von ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, einem Ei und 4 Löffel voll Wasser einen Blätterteig, wie Seite 251 № 2. a. beschrieben, rollt davon einen Boden einen Messerrücken dick aus, legt eine Schüssel, so groß, wie die Torte sein soll, darauf, und schneidet darnach den Boden der Torte aus. Diesen legt man auf einen Bogen Papier und bestreicht den Rand des Bodens mit geschlagenem Ei, legt nun von dem übrigen Blätterteig einen

2 Finger breiten und 2 Messerrücken dicken Rand auf den Boden, bestreicht das Ganze mit Ei und backt diese Torte bei strenger Hitze in ½ Stunde gar. Alsdann macht man einen Crême von nachstehenden Sachen, als: 16 ganzen Eiern, 2 Loth Butter, dem Safte von 4 Citronen und von 2 Citronen die auf 1 ℔ Zucker abgeriebene Schale; der Zucker muß gestoßen und durchgesiebt werden. Dieses schlägt man auf Kohlenfeuer zu einem starken Crême, und füllt erkaltet damit die gar gebackene Torte an, bestreuet solche mit Zucker und setzt einen Tortendeckel mit Kohlen darüber.

№ 40. Citronen-Torte in Blätterteig mit Mandeln.

Man schälet 3 Citronen recht fein, so daß nichts von der weißen Haut daran sitzen bleibt und hackt die Schale. Dann schält man die weiße Schale von der Citrone ganz ab, schneidet die Citronen recht fein in Scheiben, nimmt die Kerne heraus und durchmengt die Scheiben mit gestoßenem Zucker. Nun hackt man 16 Loth süße Mandeln, vermischt sie mit 16 Loth gestoßenen Zucker und der gehackten Citronenschale. Von dem Seite 251 № 2. a. beschriebenen Blätterteig verfertigt man zur Torte ¾ ℔, rollt davon einen Boden aus, giebt die Hälfte von den Mandeln darauf, und legt nun die Citronenscheiben, eine an die andere, auf die Mandeln und bestreuet diese einen Finger hoch mit gestoßenem Zucker, giebt dann die andere Hälfte der Mandeln darüber und legt ein Gitter von Blätterteig darauf. Man bestreicht dann den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei und legt einen 2 Finger breiten Rand darum. Das Ganze wird mit Ei bestrichen und die Torte in einer Stunde bei starkem Feuer gar gebacken.

№ 41. Citronen-Torte in mürbem Teig.

Nachdem man einen mürben Teig nach Seite 522 № 6. gemacht hat, kocht man auf folgende Weise die Masse zur Füllung der Torte: Man klärt 12 Loth Zucker (siehe Seite 5 № 14.) und läßt ihn mit 2 Obertassen voll Citronensaft zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann rührt man die abgeriebene Schale einer Citrone,

etwas gestoßenen Canehl, etwas gestoßene trockene Orangenblüthen, 6 Eidotter und eine Obertasse voll sauern Rahm dazu. Dieses läßt man unter stetem Umrühren ein Mal aufkochen und dann erkalten. Nun rollt man von dem Teige einen Boden aus, setzt einen Rand darum, backt ihn halb gar und füllt den Crême hinein. Von dem übrigen Teige schneidet man lange Streifen, wie schmale Bänder, legt sie wie ein Gitter über den Crême, setzt einen zweiten Rand um die Torte, damit die Enden des Gitters bedeckt werden, bestreicht das Ganze mit Eigelb und läßt sie bei mäßiger Hitze gar backen.

№ 42. Citronen-Torte auf andere Art.

Man stößt 1 ℔ kleines Bisquit, vermischt solches mit einigen Glas Franzwein, dem Safte von 4 Citronen, der abgeriebenen Schale von 2 derselben, 12 Eidottern und 16 Loth gestoßenen Zucker. Dieses rührt man eine halbe Stunde und giebt zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu. Man legt eine gut ausgestrichene Form mit Papier aus, füllt die Masse hinein und backt sie dann in einem nicht zu heißen Ofen in einer Stunde gar.

№ 43. Orangen-Torte.

Man durchsticht 8 Orangen mehrmals mit einer Spicknadel, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin so lange kochen, bis sie mürbe sind. Alsdann nimmt man sie heraus und wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in Scheiben. Man nimmt nun die Kerne heraus und setzt sie wieder mit ¼ Bouteille Weißwein und ¾ ℔ gestoßenen Zucker auf's Feuer und läßt sie kurz einschmoren. Die Scheiben dürfen aber dadurch nicht entzwei gehen. Nun füllt man sie heraus, läßt sie kalt werden, und giebt die Sauce durch ein Sieb. Alsdann verfertiget man einen Crême von 15 Eidottern, ¾ ℔ gestoßenen Zucker, ¼ ℔ Mehl, und der durchgegossenen Sauce, worin die Orangen gekocht sind. Die Masse setzt man zusammen auf's Feuer und schlägt sie so lange mit einem Bisquit-Besen, bis sie kocht, und läßt sie dann in einer Schale kalt werden. Nun verfertigt man einen Blätterteig, wie bei der Citronen-Torte № 40. beschrieben

ist, formt davon eine Torte und füllt solche mit den Orangenscheiben an. Dann giebt man das zu Schaum geschlagene Weiße der 15 Eier zu dem erkalteten Crême und füllt solchen auf die Torte, bestreuet erstern mit Zucker und läßt die Torte in einer Stunde im Ofen oder in der Tortenpfanne gar backen.

№ 44. Quitten-Torte.

Man verfertigt einen mürben Teig, wie Seite 522 № 6. beschrieben ist, schälet dann 12 Quitten, schneidet sie in 8 Theile, nimmt die Kerne heraus, setzt sie mit Wasser, Weißwein, Zucker, Citronenschale und Canehl auf's Feuer, läßt sie ganz weich darin kochen und legt sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen. Nun kocht man die Sauce kurz und dick ein, legt, wenn die Sauce erkaltet ist, 3 Theile der Quitten hinein, den vierten Theil reibt man durch einen Durchschlag, vermischt ihn mit einigen Löffeln voll Aepfelmus, der abgeriebenen Schale einer Citrone, ¼ ℔ leichten, gestoßenen Bisquits, etwas gestoßenen Canehl, 6 Loth Zucker, 6 Eidottern und dem Schnee von 4 Eiern. Dieses rührt man gut durch einander. Nun verfertigt man eine Torte von obigem Teige, setzt einen etwas hohen Rand darum, bäckt ihn halb gar, legt dann die Quitten hinein und den angerührten Crême darüber. Man bestreuet das Ganze mit Zucker und Canehl und bäckt die Torte in einer Stunde gar.

№ 45. Torte von Succade.

Man nimmt 12 Loth Succade, schneidet sie in lange Streifen, setzt sie mit 8 Loth verlesenen und gut gewaschenen Corinthen, der in feine Streifen geschnittenen Schale einer Citrone, und einigen Löffeln voll Rosenwasser, 8 Loth gestoßenem Zucker und einigen gestoßenen Zwiebäcken auf's Feuer. Nun gießt man noch Wein hinzu und kocht es zu einem dicken Brei. Alsdann verfertigt man eine Torte von dem Seite 251 № 2. a. beschriebenen Blätterteig, bäckt solche, wie bei der Citronen-Torte № 40. beschrieben ist, gar, füllt sie mit obigem Crême und belegt sie mit ungekochter in Streifen geschnittener Succade.

№ 46. Aprikosen-Torte.

Man verfertigt nach Seite 251 № 2. a. einen Blätterteig. Nun schält man 30 Stück Aprikosen, schneidet sie in 2 Theile, klopft 15 Kerne auf, brennt sie ab, wie Mandeln, und stößt sie gröblich. Alsdann klärt man ½ ℔ Zucker, giebt die Aprikosen hinein und läßt sie, nachdem sie abgeschäumt sind, ein Mal aufkochen. Nun nimmt man sie aus dem Zucker, läßt sie ablaufen, und giebt dann die gestoßenen Kerne in den Zucker, welcher damit zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Alsdann rollt man einen Boden von obigem Teige zu einer Torte aus, legt die Aprikosen darauf und gießt die dick eingekochte Sauce darüber. Dann legt man ein Gitter hierauf und einen 2 Finger breiten Rand darum, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie in ¾ Stunden bei schnellem Feuer gar.

№ 47. Aepfel-Torte.

Wenn man nach Seite 251 № 2. a. einen Blätterteig von ¾ ℔ verfertigt hat, so rollt man einen Boden 2 Messerrücken dick aus, legt auf die Mitte desselben die Krumen eines Zwiebacks und läßt am Rande einen Raum von 2 Finger breit frei. Nun schälet man 8 Pepin-Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus, und dann in ganz feine Scheiben wie Mohnblätter. Alsdann verlieset man 12 Loth Corinthen, wäscht solche, trocknet sie rein ab und melirt sie unter die Aepfel. Man hackt nun 8 Loth süße abgezogene Mandeln und die Schale einer Citrone recht fein, stößt auch 12 Loth Zucker und ein Quentchen Canehl ganz fein. Diese letzten vier Theile mengt man zusammen, legt die Hälfte davon auf die Zwiebackskrumen, darauf die Aepfel, und dann die andere Hälfte von den zusammengerührten Sachen. Nun bestreicht man den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei, belegt die Torte mit einem ausgeschnittenen Deckel, oder mit einem Gitter von Blätterteig, und darum einen 2 Finger breiten Rand. Man bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt die Torte in einer Stunde bei schnellem Feuer gar.

№ 48. Aepfel-Torte auf andere Art.

Zu 5 Eidottern rührt man 4 Loth Butter zu Schaum, dann schälet und reibet man 8 frische Borsdorfer- oder

Reinette-Aepfel, von einer Citrone die Schale auf 8 Loth Zucker abgerieben, 4 Loth süße Mandeln fein gestoßen, das Weiße der Eier zu Schaum geschlagen, 2—3 fein gestoßene kleine Zwiebäcke, den Saft einer halben Citrone, eine gute Prise feinen Canehl und rührt Alles gut durch einander. Man kann diese Masse in Blätterteig oder auch auf Sandtortenteig als Fülle gebrauchen.

№ 49. Prünellen-Torte.

Wenn man nach Seite 251 № 2. a. einen Blätterteig von ¾ ℔ gemacht hat, so füllt man solchen mit dem nachstehend beschriebenen Prünellen-Compot. Man weicht Tages zuvor 1½ ℔ Prünellen in einer halben Bouteille Rheinwein. Dann setzt man sie mit Zucker, gestoßenem Canehl und der abgeriebenen Schale einer Citrone auf's Feuer und läßt sie in ¼ Stunde langsam gar kochen. Nun rollt man den Teig zu einer Torte aus, füllt das erkaltete Compot darauf, belegt solches mit einem ausgeschnittenen Deckel, und einen 2 Finger breiten Rand legt man darum. Die Torte bestreicht man mit geschlagenem Ei und backt sie in einer Stunde bei starker Hitze gar.

№ 50. Kirschen-Torte in Blätterteig.

Aus 1½ ℔ Kirschen werden die Steine genommen, alsdann setzt man sie mit ½ ℔ Zucker auf's Feuer, läßt sie gar kochen und giebt sie auf einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Dann verfertigt man einen Blätterteig und daraus eine Torte, wie bei der Citronen-Torte № 40. beschrieben ist, legt nun die Kirschen darauf und bestreuet sie mit Zucker und Canehl. Diese setzt man in eine Tortenpfanne und läßt sie ¼ Stunde backen. Während dem bereitet man einen Crême von 8 klein gerührten Eidottern, 8 Loth gestoßenen Zucker, etwas gestoßenem Canehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 8 gestoßenen Zwiebäcken und ¾ Quartier sauern Rahm. Dieses rührt man gut durch einander und vermischt es mit dem Schnee von 8 Eiern. Dieser Crême wird roh auf die Kirschen in der Torte gefüllt, mit Zucker und Canehl bestreut und nun bei starkem Feuer im Ofen oder der Tortenpfanne gar gebacken.

*

№ 51. Kirschen-Torte in Blätterteig auf andere Art.

Man kernt eine Quantität Mai-Kirschen oder recht reife saure Kirschen aus. Der dabei ausfließende Saft wird mit gehörigem Zucker auf's Feuer gesetzt und sobald er kocht, giebt man die Kirschen mit etwas Citronenschale und Canehl hinzu, läßt sie recht dick einkochen und dann erkalten. Nun rollt man einen Tortenboden von Blätterteig aus, füllt die Kirschen darauf, legt ein Gitter oder eine dünne Teigplatte von Blätterteig darüber, bestreicht die Torte mit geschlagenem Ei, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie gar backen.

№ 52. Kirschen-Torte in Butterteig.

Wenn man nach Seite 522 № 2. einen Butterteig verfertigt hat, rollt man denselben aus, setzt einen Rand darum, backt ihn halb gar, füllt nun die Torte mit steif eingekochtem sauern Kirschen-Compot, giebt alsdann den Seite 477 № 6. beschriebenen Rahm-Crême darüber, bestreuet die Torte stark mit Zucker und backt sie in der Tortenpfanne langsam gar.

№ 53. Kirschen-Torte in Zuckerteig.

Man verfertigt nach Seite 524 № 13. einen Zuckerteig und formt daraus eine Torte, wie zur Citronen-Torte № 40. Nun kernt man einen guten Theil saurer Kirschen aus, belegt die Torte inwendig damit und bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl. Dann bestreicht man die Torte mit geschlagenem Ei und läßt sie 15 Minuten im heißen Backofen backen. Nun schlägt man ½ Quartier dicken sauern Rahm mit 6 ganzen Eiern, 4 Loth gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone gut durch einander. Sobald der Rand der Torte 2 Finger hoch aufgegangen ist, giebt man von dem Crême die Hälfte darauf, schiebt die Torte wieder in den Ofen, und wenn sie einige Minuten wieder gebacken, dann füllt man die andere Hälfte wieder darauf, bestreuet sie mit Zucker und Canehl und läßt sie völlig gar werden.

№ 54. Kirschen-Torte in mürbem Teig.

Hiezu verfertigt man untenstehenden mürben Teig, rollt denselben so groß aus, daß man den Rand etwas

umschlagen kann, belegt nun den Boden des Kuchens mit ausgekernten Kirschen, die man vorher stark mit Zucker bestreuet hat, so daß der Saft herausgelaufen ist, bestreuet nochmals die Kirschen mit Zucker und Canehl und bäckt den Kuchen gar, jedoch so, daß er unten hellgelb bleibt. Während der Kuchen nun bäckt, werden die Kirschkerne mit etwas von dem ausgedrückten Safte der Kirschen gestoßen, welches man alsdann durch ein Sieb laufen läßt, es noch mit Zucker vermischt und zu einem Syrup einkochen läßt. Wenn er erkaltet, so rührt man 3 ganze Eier und das Gelbe von 3 anderen hinzu, so wie auch den dicken sauern Rahm von einer Sette dicker Milch gewöhnlicher Größe. Man muß aber dahin sehen, daß die Milch einen guten reinen Geschmack hat, übergießt nun mit dieser Masse den fertig gebackenen Kuchen, bestreuet denselben nochmals mit Zucker und Canehl, bestreuet ihn auch mit den Krumen von 2 Zwiebäcken und setzt ihn wieder in den Ofen, bis der Guß steif geworden ist. Im Winter kann man zu diesem Kuchen in Zucker eingekochte Kirschen nehmen.

Mürber Teig zu dieser Torte: Man schüttet 1 ℔ des feinsten Mehls auf das Backbrett, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, giebt ½ ℔ wohl ausgewaschene und wieder abgetrocknete frische Butter, von 10 Eiern das Gelbe und ¼ ℔ gestoßenen Zucker hinzu: rührt Alles recht lose zusammen und rollt davon einen kleinen Finger dicken Teig zum Gebrauch aus.

Zwetschen-Torte wird auf dieselbe Art bereitet.

№ 55. Zwetschen-Torte.

Man schälet 60 Stück Zwetschen und nimmt die Kerne heraus. Nun verfertiget man eine Torte von mürbem Teig (Seite 522), bäckt ihn halb gar, füllt solche mit den geschälten Zwetschen, bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl, schiebt sie dann in den Ofen und läßt sie ¼ Stunde backen. Alsdann verfertigt man einen Crême, wie in № 50. bei der Kirschentorte beschrieben ist, füllt solchen auf die Zwetschen und bäckt sie völlig gar.

Von Pflaumen oder Reineclauden kann man die Torte auf dieselbe Art bereiten.

№ 56. Himbeeren-Torte.

Wenn man nach Seite 524 № 13. einen Zuckerteig verfertigt hat, so rollt man ihn zur Torte aus, setzt einen Rand darum und bäckt ihn halb gar. Nun füllt man die Torte mit frischen Himbeeren einen Finger hoch, giebt einen Guß von nachstehenden Sachen darauf, als: ¾ ℔ süßen gestoßenen Mandeln, ¾ ℔ Zucker, 18 Eidottern und von 9 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße. Diesen Crême schlägt man 1 Stunde, füllt solchen auf die Torte und backt sie in einer Stunde in einer Tortenpfanne gar. Man kann auch in Zucker eingemachte Himbeeren dazu nehmen.

№ 57. Stachelbeeren-Torte.

Wenn man eine Torte von Blätterteig, wie zur Citronen-Torte № 39., verfertigt hat, füllt man solche mit dem Seite 474 № 24. beschriebenen Stachelbeeren-Compot, belegt es mit Blätterteig-Streifen in Form eines Gitters, bestreicht das Ganze mit geschlagenem Ei und backt die Torte in einer Stunde gar. Man bestreuet sie dann stark mit Zucker und Canehl.

№ 58. Feigen-Torte.

Wenn man einen Blätterteig, wie zu der Citronen-Torte № 39., verfertigt hat, so rollt man einen Boden davon aus, und legt einen 3 Finger breiten und einen halben Finger dicken Rand darum. Alsdann macht man einen Crême von ½ Quartier süßen Rahm, 4 Loth Mehl, ¼ ℔ Zucker, 10 Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Dieses wird zusammen auf's Feuer gesetzt und so lange mit einem Bisquit-Besen geschlagen, bis es kocht. Wenn es erkaltet ist, so rührt man den Schnee der 10 Eier darunter. Nun füllt man einen Finger hoch von diesem Crême auf den Teig, legt dann eine Schicht der besten Smyrnaer Feigen und abgekochte und ausgekernte Traubenrosinen darauf, füllt hierüber wieder Crême, dann wieder Feigen und Rosinen, dann den Rest des Crêmes, bestreuet ihn mit Zucker und backt die Torte in einer Stunde gar.

№ 59. Mark-Torte.

Man schneidet 8 Loth Mark in feine Würfel, hackt dann 8 Loth süße abgezogene Mandeln, und stößt

8 Loth leichtes Bisquit fein. Nun rührt man 12 Eidotter dick, giebt alsdann die gestoßenen Mandeln, das fein geschnittene Mark, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 16 Loth ausgekernte Rosinen und eine Obertasse voll süßen Rahm dazu. Dieses rührt man durch einander und fügt zuletzt den Schnee von 8 Eiern zu. Man füllt die Masse in einen Blätterteig und backt die Torte in einer Stunde gar. Man giebt sie warm zur Tafel.

№ 60. Brod-Torte.

Hierzu nimmt man 1 ℔ geriebene Mandeln, 1 ℔ gestoßenen Zucker. Zu diesen Theilen rührt man in $2\frac{1}{2}$ Stunden 26 ganze Eier und 8 Loth getrocknetes und durchgesiebtes gebeuteltes Rockenbrod, welches nun noch $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt wird, so daß die Torte 3 Stunden im Ganzen egal nach einer Seite gerührt werden muß. An Gewürzen giebt man dazu $\frac{1}{4}$ Loth Canehl, 12 gestoßene Nelken, 4 Loth fein gehacktes Citronat und 2 Loth überzuckerte Pomeranzen-Schalen. Man backt die Torte in einer gut zubereiteten Form in $1\frac{1}{2}$ Stunde gar.

№ 61. Schwarzbrod-Torte.

Man nimmt 1 ℔ fein durchgesiebten Zucker, $\frac{3}{4}$ ℔ mit Eidottern fein gestoßene süße Mandeln, 12 Loth fein durchgesiebtes Grobbrod, 20 Eidotter und 1 Weinglas voll Franzbranntwein. Zucker, Eier, Mandeln und Franzbranntwein werden eine Stunde gerührt. Dann giebt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern, die abgeriebene Schale von einer Citrone und zuletzt das durchgesiebte Grobbrod hinzu. Man füllt nun die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen ausgestreuete Form, und backt die Torte in einer Stunde gar.

№ 62. Schwarzbrod-Torte auf andere Art.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ ℔ fein gestoßene Mandeln, 1 ℔ geriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Canehl, 10 bis 12 Stück gestoßene Gewürznelken, die abgeriebene Schale einer Citrone, 20 Eidotter und von 15 das zu Schaum geschlagene Weiße und 14 Loth geröstetes, gestoßenes und

durchgesiebtes Grobbrod. Mit der Zubereitung verfährt man eben so, wie in № 61. angegeben ist.

№ 63. Brod-Torte mit Chocolade.

10 Eier werden mit ½ ℔ Zucker in einer Milchsette ¼ Stunde gerührt, dann giebt man dazu 4 Loth süße und 4 Loth bittere geriebene Mandeln, ¼ Loth gestoßenen Canehl, 12 gestoßene Nelken, 4 Loth fein gehacktes Citronat und 2 Loth eingemachte Pomeranzenschale, ebenfalls gehackt, 4 Loth fein geriebene Chocolade und 8 Loth grobes schwarzes Brod, welches zuvor getrocknet, dann im Mörser fein gestoßen und mit einer knappen Obertasse voll Rothwein angefeuchtet sein muß, zuletzt rührt man den Schnee der 10 Eier hinzu. Die Masse muß eine Stunde gerührt werden, und eine kleine Stunde in einer gut zubereiteten Form backen.

№ 64. Schweizer Brod-Torte.

Man rührt 15 Eidotter mit 1 ℔ Butter zu Schaum, giebt dann 1 ℔ gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und 1 Loth gestoßenen Canehl dazu, und rührt dieses ½ Stunde. Dann fügt man 20 Loth geröstetes, gestoßenes und durchgesiebtes Schwarzbrod, wie auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß der obigen Eier hinzu. Nun füllt man die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt sie in fünf Viertelstunden gar.

№ 65. Citronen-Creme-Torte.

Man verfertigt nach Seite 522 № 4. einen Sandtorten-Teig, rollt ihn nach der Form der Schüssel einen halben Finger dick aus, legt einen Rand von Blätterteig darum und bäckt den Teig gar. Der Rand muß etwas mehr Feuer haben, damit er schnell aufgeht. Kurz vor dem Anrichten füllt man 2 Finger hoch Citronen-Crême darauf, der Seite 482 № 24. beschrieben.

№ 66. Schaum-Torte.

Man rollt einen mürben Teig zur Torte aus (Butter- oder Sandtortenteig), setzt sie in den Ofen und bäckt sie aber nicht ganz aus. Nun nimmt man sie heraus und füllt sie ganz dünn mit eingemachtem Himbeeren-

oder Johannisbeeren-Gelée. Dann schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu einem Schnee, rührt langsam dazu ¼ ℔ gestoßenen Zucker, füllt denselben auf den Gelée und streicht ihn mit einem Messer eben. Man bestreuet das Ganze mit Zucker und läßt die Torte bei gelinder Hitze ausbacken.

№ 67. Schaum-Torte auf andere Art.

Diese Torte wird eben so bereitet wie die obige, nur mit dem Unterschiede, daß man zu dem Schnee der 6 Eier einige Löffel voll dicken süßen Rahm giebt und an dem Zucker die Schale von 2 Citronen abreibt.

№ 68. Schaum-Torte auf andere Art.

Man rührt ½ ℔ ausgewaschene Butter zu Schaum und giebt 2 ganze Eier, ½ ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und ½ ℔ mit Rosenwasser gestoßene süße Mandeln. Dieses rührt man ½ Stunde und vermischt es zuletzt mit einem Pfunde Mehl. Dann bestreicht man einen Bogen Schreibpapier mit Butter, legt ihn in eine Tortenpfanne, gießt die Masse darauf und läßt diese in einer Stunde gar backen. Wenn der Teig gar ist, belegt man ihn mit eingemachten Früchten, schlägt nun einen Schaum von 8 Eiweiß und vermischt ihn mit 12 Loth gestoßenen Zucker. Dieser Schaum wird auf die Torte gelegt und in einer nicht zu heißen Tortenpfanne getrocknet.

№ 69. Wurzeln-Torte.

Man reibe einen guten Theil mit Salz und Wasser abgekochte hochrothe Wurzeln, und wäge 1 ℔ des Geriebenen ab. Dieses vermischt man mit 1 ℔ süßer Mandeln, die mit Orangenwasser fein gestoßen sein müssen, mit 1 ℔ fein gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und dem Safte derselben, 16 Eidottern, und dem zu Schnee geschlagenen Weißen dieser Eier. Dieses rührt man gut durcheinander, giebt die Masse in eine gut zubereitete Form, und bäckt sie in anderthalb Stunden gar. Man überzieht die Torte dann mit einem Zuckerguß.

№ 70. Kartoffeln-Torte.

Man rührt 18 Eidotter mit einem Pfunde fein gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte von 2 Citronen durch einander. Nun giebt man 2 ℔ geriebene, Tages vorher abgekochte Kartoffeln hinzu und rührt solches ½ Stunde. Alsdann vermischt man es noch mit dem Schnee der 18 Eier, giebt es in eine gut ausgestrichene Sandtortenform und läßt es in einer Stunde langsam gar backen.

№ 71. Kartoffeln-Torte auf andere Art.

1 ℔ Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben, ½ ℔ süße und 4 Loth bittere Mandeln und 20 Eigelb werden eine Stunde zusammen durchgerührt, dann 1 ℔ fein geriebene Kartoffeln und von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße dazu gerührt, und in 1 Stunde in einer Reiskuchenform gar gebacken. Die Kartoffeln müssen 2 Tage vorher gekocht und 1 Tag vorher geriben sein.

№ 72. Kartoffeln-Torte auf andere Art.

1 ℔ fein geriebener Zucker wird mit 16 Eidottern eben gerührt, alsdann mit ¼ ℔ fein gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Safte von zwei derselben, etwas gestoßenen Canehl und 1 ℔ geriebenen Kartoffeln, ½ Stunde noch zusammen gerührt und dann der Schnee der obigen Eier hinzugefügt. Nun streicht man eine Reiskuchenform mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, füllt die Masse hinein, und läßt sie in einer Stunde langsam gar backen.

№ 73. Kartoffeln-Torte à l'Italienne.

Man reibt 15 im Ofen gar gebratene Kartoffeln und 15 gebratene Kastanien (im Ganzen 2 ℔) ganz klein, und rührt dazu 12 Loth Zucker, ½ ℔ Mandeln, von einer Citrone die Schale, länglich geschnittene Succade, 6 ganze Eier und 8 Eigelb. Dieses rührt man zusammen eine Stunde, füllt es in eine zubereitete Reiskuchenform und backt es in einer Stunde langsam gar.

№ 74. Quark- oder Käse-Torte.

Man setzt 6 Quartier süße Milch mit dem Safte einer Citrone auf's Feuer und wenn solche geronnen, läßt

man sie auf einem Siebe ablaufen. Das Käsewerk muß noch ganz weich und von aller Molke befreit sein. Dann rührt man 8 Loth Butter zu Schaum, giebt den Käse dazu und rührt es gut durch. Sollte es nicht fein genug sein, so stößt man es in einem Mörser und reibt es durch einen Durchschlag. Nun giebt man das Gelbe von 16 Eiern, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, 16 Loth gut gewaschene und abgetrocknete Corinthen und 12 Loth gestoßenen Zucker dazu, rührt dieses gut durch einander und fügt zuletzt den Schnee der obigen Eier hinzu. Man füllt diesen Crême in einen Blätterteig und backt die Torte in einer Stunde gar.

№ 75. Englischer Königskuchen.

Man nimmt 1 Glas Franzbranntwein, reibt von einer Citrone die Schale hinein, so wie auch etwas Muskatenblüthe, alsdann nimmt man 1 ℔ abgeklärte Butter und rührt sie so lange bis sie erkaltet. Nun schlägt man 16 Eidotter und 1 ℔ gestoßenen Zucker hinzu und rührt es eine Stunde. Alsdann giebt man dazu 1 ℔ Mehl, den Schnee von 16 Eiern und den obigen Franzbranntwein, ½ ℔ gut gewaschene Corinthen und ½ ℔ Rosinen, streicht dann eine Form mit Butter und Zwiebackskrumen aus, füllt die Masse hinein und läßt sie in anderthalb Stunden langsam gar backen. Man nimmt nun den Kuchen aus der Form, läßt ihn erkalten, giebt einen Zuckerguß darüber und garnirt ihn nach Belieben.

№ 76. Königskuchen auf andere Art.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 4 ganze Eier, 2 Tassen voll Rahm, ein wenig Branntwein, etwas Rosenwasser, Citronenschale und Canehl rührt man zu einem fließenden Teig. Dann wird ½ ℔ Butter geschmolzen und abgeklärt, zu Schaum gerieben, zu der Masse gegeben und das Ganze noch ½ Stunde gerührt. Nun streicht man den Teig auf ein Tortenblech und backt fingerhohe Kuchen davon. Ist dies geschehen, so legt man auf jeden Kuchen eingemachte Früchte und legt sie alle auf einander. Oben auf macht man einen Zuckerguß. Von vorbeschriebener Masse werden 6 bis 7 Kuchen.

№ 77. Baumkuchen.

Man rührt 1½ ℔ Butter zu Schaum, giebt 30 Eidotter hinzu, und wenn man solche mit der Butter gut durchgerührt hat, fügt man noch 1½ ℔ gestoßenen Zucker dazu und rührt dieses nun eine Stunde. Alsdann giebt man 1½ ℔ Mehl, 1 ℔ süße Mandeln, die nebst einigen bitteren mit Eiweiß recht fein gestoßen sein müssen, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und ½ Loth gestoßenen Canehl hinzu, und rührt auch den Schaum von 30 Eiern langsam darunter. Alsdann befestigt man ein Baumkuchen-Holz an einen Spieß, bewickelt es fest mit Papier, setzt es an's Feuer und begießt das Papier mit geschmolzener Butter. Wenn der Baum recht heiß ist und die Butter auf dem Papiere schäumt, so theilt man die angerührte Masse in 4 Theile, gießt alsdann einen Theil löffelweise auf den heißen Baum und dreht während dem denselben recht geschwinde herum, damit viele Zacken daran kommen. Doch muß man vorsichtig damit umgehen, daß nichts herunterlaufe. Nun läßt man den Guß recht gar und hübsch braun werden. Alsdann giebt man den zweiten, dritten und vierten Theil der Masse auch löffelweise darauf, jedoch in mäßigen Zwischenräumen, damit jeder Theil gehörig gar werde. Nun schlägt man einen steifen Schaum von Eiweiß, vermischt ihn mit etwas gestoßenen Zucker und bestreicht damit den Baumkuchen, belegt ihn mit keinen **Baisers** und bestreut ihn mit Streuzucker, womit er trocken werden muß. Dann macht man ihn vom Spieße los und zieht das Holz mit dem Papiere heraus. Wenn man ihn servirt kann man eine Sandtorte oder einen Kuchen von Confect darunter legen.

№ 78. Baumkuchen in einer Form zu backen.

Man rührt 1 ℔ Butter mit 8 Eiern sammt dem Weißen zu Schaum, thut dann etwas Muskatennuß, 8 Loth Zucker, eine halbe Obertasse voll Hefen, ½ Quartier warmer Sahne, ½ ℔ ausgequollene Rosinen, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale und ½ ℔ Mehl dazu, und rührt Alles gut durch einander. Man stellt es an die Wärme, damit es aufgeht; ist dies geschehen, so giebt man die Masse in eine gut zubereitete

Zacken-Form, und backt den Kuchen gar. Alsdann wird er mit Zucker und Canehl bestreut.

№ 79. Bienenkorb zu backen.

Man tunkt 16 Loth Zucker in Wasser und läßt solchen auf Kohlen in der Casserolle einige Male aufsieden. Hiezu rührt man ½ ℔ süße und 4 Loth bittere Mandeln, welche sehr fein gestoßen sein müssen. Ist die Masse erkaltet, so rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern und ein wenig Stärkemehl darunter. Von diesem Teige macht man runde Streifen, bäckt sie in Backbutter gelblich und legt sie bienenkorbförmig übereinander. Man macht auch ein Flugloch daran und formirt aus dem Teige einige Bienen und setzt sie, mit kleinen Drähtchen befestiget, an den Korb. Dann läßt man den Korb im Ofen völlig gar backen, und bestreicht ihn vorsichtig mit einem Zuckerguß.

№ 80. Ein Wespennest.

Wenn man nach № 127. einen Teig, aber ohne Corinthen, verfertigt hat, rollt man ihn einen halben Finger dick aus. Nun verlieset man 8 Loth Rosinen und 8 Loth Corinthen, wäscht solche und trocknet sie ab. Dann hackt man 12 Loth süße Mandeln und vermischt diese 3 Theile mit 12 Loth gestoßenen Zucker, streuet das Angemengte auf den ausgerollten Teig und rollt solchen auf. Nun bestreicht man eine Form mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit gehackten Mandeln, gestoßenem Zwieback, und etwas gestoßenem Zucker. Dann legt man die Masse schlangenförmig darin herum. Läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt sie langsam im Ofen gar.

№ 81. Wickel-Kuchen.

Hiezu nimmt man 2 ℔ Mehl, 1 ℔ frische Butter, 10 bis 12 Löffel voll warmen süßen Rahm, 4 Löffel voll warmes Rosenwasser, 6 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, 3 Löffel voll guten dicken Gest. Diese vorbenannten Sachen präparirt man wie zum Blätterteig, rollt dann zuletzt diesen Teig einen Finger dick und ganz breit auseinander, und bestreut denselben mit folgenden Gewürzen, als: 8 Loth feingeschnittener Succade,

½ Loth fein gestoßenen Canehl, der Schale von 2 auf Zucker abgeriebenen Citronen, ½ ℔ feingeriebenen Zucker, ½ ℔ verlesenen, gewaschenen und mit einem reinen Tuche wieder abgetrockneten Corinthen, wickelt ihn dann der Länge nach auf, doch nicht zu fest, ritzt ihn der Länge nach herunter ein, bestreicht ihn mit Eigelb, läßt ihn gehörig aufgehen und backt ihn in einem Ofen in einer Stunde gar.

№ 82. Queencake oder Englischer Kuchen.

Man rührt 1 ℔ abgeklärte Butter mit 15 Eidottern zu Schaum, giebt dann 1 ℔ geriebenen und durchgesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl dazu und rührt es eine Stunde. Dann thut man noch fein geschnittene Succade und Orangenschale, und das zu Schnee geschlagene Weiße der obigen 15 Eier, nebst 1 ℔ Spelzmehl hinzu. Nun füllt man die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt den Kuchen in 3 Stunden langsam gar backen. Man kann ihn auch mit einem Seite 525 beschriebenen Guß belegen.

№ 83. Plombcake.

Wenn man einen Teig, wie zu dem englischen Kuchen № 82., angerührt hat, fügt man noch 1 ℔ Rosinen und 1 ℔ Corinthen, beide Theile verlesen, gewaschen und in einem Tuche rein abgetrocknet, hinzu. Man verfährt beim Backen eben so wie bei dem genannten Kuchen beschrieben ist.

№ 84. Braut-Kuchen.

Man macht einen Teig von 2 ℔ Spelzmehl, welches an einem warmen Orte gestanden hat, und einem halben Quartier lauwarmer Milch, 16 Loth gewaschenen und gequollenen Rosinen, 8 Loth Corinthen, 8 Loth süßen gehackten Mandeln, 4 Loth in feine Würfel geschnittener Succade, 8 Loth gestoßenen Zucker, auf welchem vorher das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist, ½ Quentchen gestoßener Muskatenblüthe, etwas gestoßenen Canehl, Salz, 3 ganzen Eiern, einem Weinglase voll Franzbranntwein, einem guten Pfunde ausgewaschener Butter und 8 Löffel voll guten ausgewässerten dicken Hefen (Gest).

Von diesen Sachen rührt man den Teig wie zum Butterkuchen an, läßt solchen an einem warmen Orte aufgehen, rollt ihn dann eine Hand hoch aus, läßt ihn nun wieder aufgehen, und bestreicht ihn mit 8 Loth zerlassener Butter. Man bestreuet ihn stark mit Zucker und Canehl und backt ihn langsam gar.

№ 85. Knüppelkuchen.

Man macht von 7 Eiern (wo von vieren das Weiße zurück bleibt), $\frac{1}{8}$ Quartier guten süßen Rahm, etwas Zucker und so viel Mehl einen Teig, daß man ihn ordentlich rollen kann. Der Teig wird einen Strohhalm dick ausgerollt, in kleine Stücke geschnitten (einen Finger breit und einen halben Finger lang) und in abgeklärter Butter hellbraun gebraten. Dann läutert man 2 ℔ Zucker wie zu Confitüren, thut darin 12 Loth länglich geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ ℔ Citronat, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Nelken und 1 Loth gestoßenen Canehl und zuletzt die gebratenen Stücke, rührt es gut durch, daß an jedes Stück etwas Zucker kommt und drückt es warm in eine Form, die zuvor mit Mandelöl ausgestrichen ist, damit es sich gut daraus löset. Man läßt es darin bis zum andern Tage stehen.

№ 86. Schwäbischer Kuchen.

Man macht einen ordentlichen Kuchenteig von $\frac{1}{2}$ ℔ Mehl, 2 Obertassen voll lauwarmer Milch, 2 Eßlöffel voll Gest, und setzt ihn an einen warmen Ort, daß er ordentlich aufgeht. Nun macht man einen zweiten Teig von 2 ℔ feinen Spelzmehl, 16 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Quartier lauwarmen Rahm, 3 ganzen Eiern, 8 Loth gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas sehr fein gestoßenen Canehl. Wenn dieser fertig ist, knetet man den ersten aufgegangenen Teig dazwischen, macht ihn so rund wie eine Kugel und läßt ihn auf einem Bleche an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann bestreicht man ihn mit Eigelb und backt ihn in anderthalb Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gar und braun.

№ 87. Braunschweiger Kuchen.

Wenn man 24 Loth ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt hat, giebt man 4 ganze Eier und 4 Eidotter,

8 Loth Corinthen, 8 Loth ausgekernte Rosinen, 12 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth fein gehackte süße Mandeln, 4 Loth fein geschnittene und überzuckerte Orangenschalen, ¼ Quartier süßen Rahm, 3 Löffel voll dicken guten Gest und ¾ ℔ feines Spelzmehl dazu. Dieses rührt man durch einander, giebt die Masse in eine gut zubereitete Topfkuchenform, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt den Kuchen im Ofen in 2 Stunden langsam gar.

№ 88. Topfkuchen.

Man setzt 1½ ℔ Mehl an einen warmen Ort, rührt 1 ℔ abgeklärter Butter zu Schaum, und schlägt nach und nach 15 Eidotter dazu. Wenn es gut durchgerührt ist, giebt man 2 Obertassen voll lauwarmer Milch, einen Anrichte-Löffel voll guten Gest hinzu und rührt dann das Mehl damit durch. Hierauf schlägt man das Weiße von 10 Eiern zu Schaum, giebt dann noch zu der Masse ¼ ℔ verlesene und gut gewaschene Rosinen und ¼ ℔ Corinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, 8 Loth Zucker, 3 Loth fein geschnittene Succade, etwas Cardamom und den Schnee der obigen 10 Eier. Man giebt alsdann die Masse in eine wohl ausgestrichene und ausgestreuete Topfkuchenform, läßt sie alsdann an einem warmen Orte aufgehen und bäckt den Kuchen in anderthalb Stunden gar.

№ 89. Topfkuchen auf andere Art.

Hiezu nimmt man 1½ ℔ Mehl, 1 ℔ abgeklärte Butter, 12 Loth gestoßene süße Mandeln, etwas Cardamom, die abgeriebene Schale einer Citrone, 12 Loth Zucker, ½ ℔ Rosinen, 18 Eier, einen Anrichte-Löffel voll guten Gest, und verfährt nun mit der Zubereitung desselben eben so, wie oben angegeben.

№ 90. Gerührter Topfkuchen.

Man rührt in einer irdenen Schüssel 1 ℔ abgeklärte Butter zu Schaum; nachdem dieses ¼ Stunde geschehen, werden nach und nach 10 ganze Eier und 10 Eidotter, 1 ℔ recht trockenes feines Mehl, ¼ ℔ Zucker, etwas Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone, einige Prisen fein gestoßenen Canehl, ½ ℔ ausgekernte Topfrosinen, ¼ ℔

recht schöne Corinthen und 4 bis 5 Eßlöffel voll dicken Gest beigefügt, doch so, daß alle 5 Minuten einige Eier und einige Löffel voll Mehl hinzugerührt werden, denn der Kuchen muß ¾ Stunden gerührt werden; geschieht dieses nicht, so kann er nicht gut gerathen. Salz, Zucker, Gest, Citronenschale, Rosinen, Corinthen werden zuletzt hinzugegeben. Die Masse wird nun in eine mit Butter stark ausgestrichene und mit Semmelkrumen ausgestreuete irdene, oder verzinnte kupferne Form gegeben, und bedeckt an einen warmen Ort zum Aufheben gestellt. Wenn der Kuchen noch einmal so hoch aufgegangen ist, so wird er in einem abgekühlten Backofen langsam gar gebacken.

№ 91. Bisquit-Kuchen.

Man schüttet 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker in einen hohen Topf, schlägt dann von 20 Eiern das Gelbe und von 10 das Weiße, und fügt auch die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu. Man schlägt es nun eine halbe Stunde, setzt es dann auf schwaches Kohlenfeuer und schlägt es noch eine halbe Stunde, doch recht vorsichtig, daß es sich am Boden nicht ansetze. Man nimmt es dann vom Feuer und läßt es unter fortwährendem Schlagen so lange abdampfen, bis es lauwarm geworden ist. Alsdann giebt man den Saft von einer Citrone und ½ ℔ recht feines Mehl hinzu, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene und bestreuete Form, und läßt solche bei langsamen Feuer in 2 Stunden, wie bei der Bisquit-Torte Seite 538 № 29. angegeben ist, gar backen.

№ 92. Bisquit-Kuchen auf andere Art.

Hiezu nimmt man 1 ℔ Zucker, 10 ganze Eier und 10 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone und ½ ℔ Stärke. Angerührt und gebacken wird er wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist.

№ 93. Bisquit-Kuchen auf andere Art.

Zu 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker giebt man 24 Eidotter und von 12 Eiern das Weiße, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßene Cardamom. Diese benannten Sachen schlägt man 3 Viertelstunden, alsdann vermischt man sie mit 18 Loth des

feinsten Mehls. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und backt den Kuchen, wie in № 91. angegeben ist.

№ 94. Leichtes Bisquit.

Man schlägt 6 Eidotter und 1 ℔ geriebenen und durchgesiebten Zucker eine halbe Stunde, vermischt es alsdann mit ½ ℔ Mehl und dem Schaume der 6 Eier und backt es in einer gut ausgestrichenen und ausgestreueten Form, so wie in № 91. angegeben ist.

№ 95. Nienburger Bisquit.

Man nimmt 1 ℔ fein gesiebten Zucker und 20 frische Eier, aber von 12 Stück nur das Weiße und von 2 Citronen die feingeriebene Schale. Dieses schlägt man mit einer Ruthe eine halbe Stunde nach einer Seite, dann noch eine halbe Stunde auf ganz schwachem Kohlenfeuer, so, daß die Masse milchwarm wird. Während dem hat man ½ ℔, im Ofen recht trocken gewordene, langstängliche Stärke fein gepulvert, diese giebt man ganz zuletzt, unter beständigem Schlagen, nebst dem Safte einer Citrone dazu. Nun hat man schon eine Bisquitform präparirt und dieselbe nebst der Tortenpfanne etwas erwärmt, denn wenn dieses nicht geschieht, so verhindert es das Aufgehen, füllt die Masse halb voll in die Form, läßt solche nun erst bei mäßigem Feuer von unten aufgehen, und ist die Form ganz voll gestiegen, so giebt man auch oben auf Feuer und läßt das Bisquit in 1½ Stunde völlig gar backen.

№ 96. Schwarzbrod-Bisquit.

Man rührt 16 Eidotter mit ½ ℔ fein geriebenen Zucker eine halbe Stunde, fügt dann hinzu ¼ ℔ geriebenes Schwarzbrod, Nelken, Canehl, Cardamom nach Geschmack und das zu Schnee geschlagene Weiße der 16 Eier, mengt Alles gut durch, und füllt die Masse gleich in eine Bisquitform, läßt sie über gelindem Feuer aufgehen, legt nun den Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie gar backen. Wenn die Masse anfängt in der Form etwas zu sinken, so ist der Bisquit gut.

№ 97. Dicker Kuchen.

Man nimmt zu diesem Kuchen 1½ ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 2 Obertassen voll Milch, 4 ganze Eier, 2 Löffel voll Gest, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und gestoßene Cardamom. Hievon macht man einen Teig, giebt ihn in eine Form, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, und backt ihn im Ofen oder in einer Tortenpfanne in 2 Stunden gar.

№ 98. Blitz-Kuchen.

Man nimmt 1 ℔ abgeklärte Butter, giebt sie in ein Gefäß, schlägt 6 ganze Eier dazu und rührt es ein wenig um. Nun fügt man 1 ℔ gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, etwas gestoßenen Canehl, rührt es eine halbe Stunde, und thut nun 1 ℔ Mehl dazu. Dann legt man ein Papier in die Tortenpfanne, bestreicht es mit Butter, giebt den Teig darauf, bestreuet ihn mit Zucker, Canehl und gehackten Mandeln, und läßt ihn ungefähr eine Stunde langsam backen.

№ 99. Blitz-Kuchen mit Mandeln.

Man nimmt 1 ℔ abgeklärte Butter, fügt 1 ℔ gestoßenen Zucker, 12 Eidotter und ½ ℔ gestoßene süße Mandeln, nebst einigen bitteren dazu und rührt solches eine halbe Stunde. Dann giebt man die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Canehl und 16 Loth Mehl hinzu und rührt Alles gut durch. Nun bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, giebt die Masse mit einem silbernen Löffel darauf und bestreuet sie mit Zucker und Canehl, und läßt sie langsam gar backen.

№ 100. Blitz-Kuchen auf andere Art.

Man nimmt ¼ ℔ gestoßene Mandeln, ¼ ℔ gestoßenen Zucker, ¼ ℔ abgeklärte Butter, etwas abgeriebene Citronenschale und etwas Canehl. Dieses rührt man eine halbe Stunde, alsdann giebt man ¼ ℔ Amidam (Stärke) hinzu, und verfährt beim Backen eben so, wie bereits in № 99. angegeben ist.

*

№ 101. Reif-Kuchen.

Man schlägt 8 ganze Eier und 8 Eidotter mit 24 Loth gestoßenen Zucker eine Stunde, dann giebt man noch 8 Loth in Würfel geschnittene Pistazien, 4 Loth in Würfel geschnittene Succade, etwas Orangenschale und 24 Loth feines Spelzmehl dazu. Man präparirt nun eine Reiskuchenform, füllt die Masse hinein und läßt sie in 2 Stunden gar backen.

№ 102. Küster-Kuchen.

Man rührt 16 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann 16 Loth gestoßenen Zucker, das Gelbe von 6 Eiern, etwas gestoßene Muskatennuß, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Glas Franzbranntwein dazu. Dieses rührt man eine halbe Stunde und fügt dann ein gutes Pfund Spelzmehl und das Weiße von 2 Eiern hinzu. Nun giebt man den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreuet ihn mit Mandeln und gestoßenem Zucker und backt ihn bei strenger Hitze gar.

№ 103. Israeliten-Kuchen.

Man rührt ¾ ℔ abgeklärte Butter zu Schaum, fügt dazu 2 ganze Eier und 2 Eidotter, ¾ ℔ Zucker und ¾ ℔ Mehl; Alles sehr schnell angerührt. Diese Masse giebt man auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt solche mit dem Schnee von 12 Eiern, streuet Zucker, Canehl und geriebene Citronen-Schale darüber und läßt den Kuchen in ¾ bis 1 Stunde gar backen.

№ 104. Schnecken-Kuchen.

Man macht einen Kuchenteig von nachstehenden Sachen, als: 16 Loth geschmolzener Butter, 1¼ ℔ Spelzmehl, 8 ganzen Eiern, ¼ Quartier süßen Rahm und 2 Löffel voll dicken Gest, und rollt solchen einen Finger dick aus. Dann stößt man 1¼ ℔ Zucker, vermischt solchen mit 16 Loth zu Schaum gerührter Butter, 8 Loth gehackten Mandeln, 12 Loth gewaschenen und abgetrockneten Corinthen, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, etwas gestoßenen Canehl und gestoßenen Nelken. Diese Masse füllt man nun auf den oben beschriebenen Teig und rollt solchen auf. Nun streicht man eine etwas hohe Tortenpfanne mit

Butter aus, legt den Teig schneckenförmig darin herum, bestreicht ihn dann mit geschmolzener Butter, und backt ihn langsam gar.

№ 105. Kastanien-Kuchen.

Man kocht 2 ℔ Kastanien in Wasser einige Male über, zieht alsdann die Schale ab und setzt sie mit 1 ℔ gut ausgewaschener Butter auf's Feuer und läßt sie in einer halben Stunde darin gar schwitzen. Alsdann giebt man sie in einen Mörser und stößt sie ganz fein, fügt nun 16 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 8 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, etwas gestoßenen Canehl, das Gelbe von 12 Eiern und 16 Loth Spelzmehl dazu. Dieses rührt man gut durch einander und vermischt es dann mit dem Schnee der 12 Eier. Man giebt es nun in eine platte gut ausgestrichene Form und backt den Kuchen in 1¼ Stunde langsam gar.

№ 106. Kuchen in einem Mörser zu backen.

Man rührt ¼ ℔ Mark zu Schaum, vermischt es mit ¼ Quartier süßen Rahm, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, 3 Löffel voll Gest, 8 gestoßenen Zwiebäcken, 8 Loth gestoßenen Zucker und 8 ganzen Eiern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist. Dieses rührt man gut durch einander und läßt die Masse eine Stunde aufgehen. Alsdann giebt man sie in einen mit Butter ausgestrichenen Mörser, der nur zur Hälfte angefüllt sein darf, legt nun einen Deckel mit Kohlen darauf, setzt ihn auf einen niedern Dreifuß und giebt auch darunter Kohlen. Man läßt ihn in einer guten Stunde gar backen.

№ 107. Mandeln-Kuchen mit Butter.

Man stößt 1 ℔ süße und 2 Loth bittere Mandeln, rührt dann 1 ℔ Butter zu Schaum, giebt 20 Eidotter, 1 ℔ gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl dazu und rührt dieses eine Stunde. Alsdann fügt man den Schnee der 20 Eier und die gestoßenen Mandeln hinzu, füllt die Masse in eine gut zubereitete Form und backt sie in anderthalb Stunden bei mäßiger Hitze gar.

№ 108. Canehl-Kuchen.

Man rührt ½ ℔ abgeklärte Butter mit 17 Eidottern zu Schaum, giebt alsdann 1 Loth gestoßenen Canehl, ¾ ℔ gestoßene süße Mandeln, 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker und 16 Loth Mehl hinzu. Man rührt dieses gut durch und fügt zuletzt den Schnee von 17 Eiern dazu. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete Form und backt sie in anderthalb Stunden im Ofen oder in der Tortenpfanne gar.

№ 109. Rahm-Kuchen.

Man setzt Abends zuvor, ehe man den Kuchen backen will, 1 Quartier Milch mit 4 Loth Butter auf's Feuer und wenn selbige kocht mengt man 4 gute Löffel voll Mehl, das in etwas kalter Milch eben gerührt ist, hinzu. Man rührt die Milch nun so lange, bis sie wieder kocht, gießt sie in ein anderes Geschirr und läßt diesen Brei bis zum andern Tage stehen. Dann vermischt man die Masse mit einem halben Quartier sauern Rahm, 8 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und 8 Loth gestoßenen Zucker. Nun rollt man den in № 127. beschriebenen Teig, aber ohne Corinthen, zum Kuchen aus, macht einen Finger hohen Rand darum und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann giebt man von dem oben beschriebenen Crême darauf, backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen langsam gar und bestreuet ihn stark mit Zucker und Canehl.

№ 110. Rahm-Kuchen auf andere Art.

Zu 1 ℔ Mehl nimmt man 3 Eidotter, 4 Löffel voll recht dicken sauern und 2 Löffel voll süßen Rahm, 12 Loth frische Butter, die ausgewaschen wird, etwas Cardamom und Citronenschale. Dieses Alles wird gut durchgeknetet, hernach dünn ausgerollt, dann mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Canehl und Zucker bestreuet und langsam gar gebacken.

№ 111. Puffer.

Man rührt 5 ganze Eier zu 1½ ℔ geschmolzener Butter, fügt noch hinzu 2 Obertassen voll Rahm, die

abgeriebene Schale einer Citrone, ½ ℔ gut gereinigte Corinthen und ½ ℔ Rosinen, 8 Loth gestoßenen Zucker, 3 Löffel voll dicken Gest und etwas gestoßenen Cardamom. Dieses rührt man gut durch einander und giebt zuletzt 1½ ℔ Mehl hinzu. Will man den Puffer noch besser verfertigen, so kann man etwas in Würfel geschnittene Succade zugeben. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Bisquitkuchen-Form, läßt solche an einem warmen Orte aufgehen, und backt den Puffer in einem heißen Ofen oder in der Tortenpfanne in 2 Stunden gar.

№ 112. Kartoffeln-Kuchen.

Man nimmt zu einem Pfunde geriebener und Tages vorher abgekochter Kartoffeln das Gelbe von 18 Eiern und rührt Beides eine halbe Stunde, dann giebt man 16 Loth gut gewaschene und abgetrocknete Corinthen, 12 Loth gestoßene süße Mandeln, 4 Loth in Würfel geschnittene Succade, 12 Loth gestoßenen Zucker, worauf vorher das Gelbe von 3 Citronen abgerieben ist, und den Saft von 4 Citronen dazu. Dieses rührt man gut durch einander und fügt alsdann den Schnee von 15 Eiern noch hinzu. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und backt sie bei langsamen Feuer in anderthalb Stunden gar.

№ 113. Citronen-Kuchen.

Man nimmt ¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ gestoßene Mandeln, ¼ ℔ Butter, 1 Ei und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, knetet solches zu einem Teig, rollt diesen darnach auf einem Bleche, welches mit einer Speckschwarte abgerieben ist, aus und läßt ihn langsam gar backen. Alsdann rührt man den Saft von 2 Citronen mit ½ ℔ Zucker tüchtig durch, giebt dieses auf den Kuchen, der jedoch schon etwas abgekühlt sein muß, streicht diesen Guß gut auseinander und setzt darauf den Kuchen wieder in den Ofen, damit der Guß langsam trocknet.

№ 114. Obst-Kuchen.

Die Form oder gut verzinnte Pastetenpfanne wird, nachdem man einen Bogen Schreibpapier hinein gelegt hat, mit einem dünnen Butterteig (S. 522 № 3.) überlegt. Dann giebt man von den Steinen gereinigte und auf

einem Siebe rein abgelaufene saure Kirschen 2 Finger hoch darauf und bestreuet sie stark mit Zucker; kocht dann von frischen Aepfeln mit Wein, Citronenschale, Canehl und Zucker ein Compot, (hat man eingemachte Quitten, so kann man auch die noch hinzufügen; sind die Aepfel erkaltet, so legt man sie auf die Kirschen. Dann giebt man zu 8 klein gerührten Eidottern ½ ℔ geriebenen Zucker, 7 Loth süße und 1 Loth bittere geriebene Mandeln, ½ Quartier dicken sauern Rahm, für 6 ₰ gestoßenen Zwieback. Dieses Alles wird steif durch einander gerührt, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 8 Eier zugegeben. Diese Masse wird auf das Obst gegeben und in 2 Stunden gar gebacken.

№ 115. Apfel-Kuchen mit Corinthen.

Man schälet 20 Stück Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Alsdann setzt man die Aepfel mit 2 Weinglas voll Wein, einem Stückchen Butter und etwas gestoßenen Zucker auf's Feuer und läßt sie ¼ Stunde langsam darin schwitzen. Nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in einem andern Gefäße abkühlen. Dann reibt man die Krume von 8 alten Semmeln (das Stück zu 4 ₰), vermischt solche mit 1 ℔ gestoßenen Zucker, 24 Loth gut gewaschenen und abgetrockneten Corinthen, 8 Loth fein geschnittener Succade, 3 Löffeln voll Gest, einem Löffel voll Franzbranntwein, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, etwas gestoßenen Canehl, 12 ganzen Eiern, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen ist, giebt nun die Aepfel dazu und rührt Alles gut durch. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und backt den Kuchen in 1 Stunde langsam gar.

№ 116. Apfel-Kuchen auf andere Art.

Man schälet einen guten Theil Aepfel, schneidet solche in Würfel, setzt sie mit einem guten Theil Zucker, etwas Weißwein und etwas Butter auf's Feuer, läßt sie nun darin kochen und rührt sie behutsam um, damit die Würfel ganz bleiben. Dann stößt man 16 Loth süße Mandeln mit etwas Rosenwasser, giebt 8 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und deren

Saft, 1 Loth gehackte Succade, etwas geßoßenen Canehl, gestoßene Nelken und 10 Eidotter dazu. Dieses rührt man gut durch und vermischt es mit den geschwitzten Aepfeln. Nun giebt man es in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und läßt es in einer kleinen Stunde langsam gar backen. Man nimmt den Kuchen erst aus der Form, wenn er erkaltet ist.

№ 117. Bremer Apfelkuchen.

Man schälet 20 bis 24 Prinzäpfel, schneidet sie, nachdem man zuvor das Kernhaus heraus genommen, in Scheiben, setzt sie mit ¼ ℔ Butter, ein wenig Canehl und Zucker auf's Feuer und läßt die Aepfel weich schwitzen, aber ja nicht musig werden. Während dem hat man 12 Eier mit einer guten Tasse voll Rahm durchgeschlagen, reibt eine Citrone auf Zucker ab, giebt dieses zu den Aepfeln und schwenkt sie damit durch; dann versucht man ob es süß genug ist, sonst giebt man noch etwas Zucker hinzu. Nun hat man für 4 ß (2 ggr) Zwiebäcke gestoßen, streicht eine Reiskuchen-Form mit Butter aus und streuet Zwiebackskrumen darin; dann wird die Hälfte der gestoßenen Krumen hinein gegeben, die Aepfel darauf geschüttet und dann die andere Hälfte Zwiebackskrumen darauf gestreut. Nun wird der Kuchen mit kleinen Butterstückchen belegt und in einer Stunde gar gebacken. Man giebt den Kuchen noch etwas warm zu Tische.

№ 118. Apfel-Kuchen mit Gest.

Man schälet 12 — 15 Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in feine Scheiben, schwitzt selbige mit recht frischer Butter halb weich und läßt sie dann erkalten. Hierauf verfertigt man von 1 ℔ in der Wärme gestandenem Mehl, 4 Eigelb, ½ ℔ geschmolzener Butter, 3 Löffeln voll guten Gest und etwas lauwarmer Milch einen lockeren Teig, bedeckt denselben dann mit einem warmen Tuche und läßt ihn in der Wärme aufgehen. Nun wird er auf einer Kuchen-Platte, die man vorher mit Butter bestrichen hat, ausgerollt. Dann mischt man unter die geschwitzten Aepfel 12 Loth Rosinen, die man zuvor mit etwas Wein einige Mal hat aufkochen lassen, wie auch 4 Loth fein geschnittene Succade und 3 Loth in Zucker eingekochte Pomeranzen-Schale, eine gute Handvoll fein

geriebene süße Mandeln, 2 Handvoll fein geriebenen Zucker und 1 Löffel voll fein gestoßenen Canehl, rührt dieses Alles vorsichtig unter einander, breitet dieses, wenn der Kuchen mit geschmolzener Butter bestrichen, über denselben aus, biegt den Teig, der am Rande aufsteht, an der Seite heran, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, bestreuet ihn mit einer Handvoll gröblich gestoßenen Kandis-Zucker, und läßt ihn in einem Ofen gar backen.

№ 119. Zwetschen-Kuchen.

Man macht einen Crême von nachstehenden Sachen, als: Von 2 Semmeln reibt man die Krumen zu einen halben Quartier dicken sauern Rahm, 16 Loth gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, 2 ganzen Eiern und 6 Eidottern. Dieses wird auf dem Feuer so lange geschlagen, bis es gar ist. Dann vermischt man es noch mit 6 Eidottern und dem Safte von 2 Citronen. Nun rollt man einen Teig (wie № 127. beschrieben, aber ohne Corinthen) zum Kuchen nicht zu dick aus, und wenn er aufgegangen ist, füllt man den Crême darüber, legt geschälte ausgekernte Zwetschen darauf, bestreut sie stark mit Zucker und Canehl, und backt den Kuchen langsam gar.

№ 120. Zwetschen-Kuchen auf andere Art.

Man macht einen Teig, wie № 127. beschrieben ist, aber ohne Corinthen, rollt ihn zum Kuchen aus, und wenn solcher aufgegangen ist, legt man geschälte und ausgekernte Zwetschen darauf herum. Nun nimmt man 1½ Quartier dicken sauern Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, 10 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl. Dieses rührt man durch einander, aber nicht zu stark, damit der Guß nicht zu flüssig wird. Diesen Guß füllt man auf den Kuchen, und sollte noch etwas davon zurück bleiben, so läßt man den Kuchen erst im Ofen etwas erstarren, und füllt dann den übriggebliebenen Guß darauf. Man backt ihn langsam gar und bestreuet ihn noch heiß stark mit Zucker und Canehl.

№ 121. Pfirschen- oder Aprikosen-Kuchen.

Man bereitet diese auf dieselbe Art, wie den Zwetschen-Kuchen № 120.

№ 122. Kirsch-Kuchen.

Man mengt nach № 127. einen Teig, aber ohne Corinthen an, und macht nun aus so vielen sauern Kirschen, als man zu einem Kuchen nöthig hat, die Steine. Alsdann verfertigt man einen Crême, wie bei der Kirsch-Torte № 50. beschrieben ist. Nun rollt man den Teig zu einem Kuchen aus, und wenn er gehörig aufgegangen ist, bestreicht man den Rand desselben mit geschmolzener Butter, füllt dann den Crême auf den Kuchen und legt die Kirschen darauf herum, bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl und läßt den Kuchen langsam gar backen.

№ 123. Kirsch-Kuchen auf andere Art.

Man verfertigt einen guten Hefen- oder Gest-Teig, wie zum Butterkuchen № 127., formt davon einen Kuchen, läßt solchen ein wenig aufgehen und bestreicht den Rand desselben mit geschmolzener Butter. Nun hat man folgenden Crême bereitet: von einem wie ein Ei großen Stück Butter, 6 Eidottern und 2 ganzen Eiern, von 4 Semmeln die geriebene Krume, ¼ Quartier dicken sauern Rahm, ½ ℔ fein gestoßenen Zucker, etwas Canehl und von einer Citrone die abgeriebene Schale, dieses zusammen auf dem Feuer abgerührt, daß es ein dicker Crême wird; wenn er erkaltet ist, schlägt man 6 Eidotter und von einer Citrone den Saft dazu. Ist nun dieser Crême auf den Kuchen gegeben, so belegt man ihn mit recht reifen ausgekernten sauern Kirschen und bestreuet ihn recht stark mit gestoßenem Zucker, worunter sich etwas Canehl befindet, läßt ihn dann im Ofen langsam gar backen.

№ 124. Stachelbeeren-Kuchen.

Man kocht einen Teller voll Stachelbeeren mit Wein und Zucker zu Mus, rührt es dann durch einen feinen Durchschlag, und macht nun einen Crême von nachstehenden Sachen, als: 12 Eidottern, einem Löffel voll Mehl, einem halben Bierglase voll Rheinwein, einer Handvoll süßer Mandeln, worunter einige bittere, der abgeriebenen Schale einer Citrone und gestoßenem Zucker nach Geschmack, und vermischt den Crême mit den durchgeriebenen Stachelbeeren. Nun macht man einen Teig von

1¼ ℔ gestoßenen süßen Mandeln, 6 Eidottern, 1 ℔ gestoßenen Zucker, giebt die obige Masse auf den Teig und backt sie in einer Stunde gar.

№ 125. Rockenbrod-Kuchen.

Man reibt einen guten Theil Rockenbrod, vermischt es dann mit abgekochten Corinthen, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und Zucker. Dann bestreicht man eine Reiskuchenform dick mit ausgewaschener Butter, und füllt nun einen Finger hoch von der angerührten Masse hinein. Alsdann legt man eine Schicht geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Aepfel, die stark mit Zucker und Canehl bestreuet sind, darauf, dann wieder eine Schicht Brod, dann wieder Aepfel und so fort, bis Alles verbraucht ist. Man backt diesen Kuchen in der Tortenpfanne bei schwachem Feuer oder im Backofen gar.

№ 126. Honig-Kuchen.

Zu 5 ℔ Mehl rechnet man 5 ℔ halb Honig halb Syrup, 1 ℔ abgezogene, klein geschnittene und wieder getrocknete Mandeln, 16 Loth Citronade, 1 Loth Citronenschale, beides fein geschnitten, 1 Loth Nelken, 1 Loth Cardamom und 1 Loth Canehl, alle 3 Theile fein gestoßen. Nun weicht man 5 Loth Pottasche in Rosenwasser ein, füllt dann den Syrup und Honig kochend auf das Gewürz, und wenn es abgekühlt ist, giebt man das Mehl, die aufgelöste Pottasche und ein Weinglas voll Franzbranntwein hinzu. Man arbeitet nun den Teig gut durch und läßt ihn an einem kühlen Orte 8 Tage stehen. Sollen die Kuchen gebacken werden, so müssen sie Abends vorher ausgerollt werden. Man kann die Kuchen groß und klein machen und sie recht langsam gar backen.

№ 127. Butter-Kuchen.

Auf 2 ℔ feines Mehl rechnet man ein gutes Pfund Butter, 2 ganze Eier, ein halbes Quartier lauwarme Milch, 4 Löffel voll guten Gest, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, 8 Loth gut gewaschene und blanchirte Corinthen und 8 Loth gestoßenen Zucker. Nachdem man einen Teig von diesen Sachen gemacht hat, wird er einen Finger dick ausgerollt, der Rand

umgeschlagen und mit gekochten Rosinen gefüllt. Man stellt den Kuchen an einen warmen Ort und sobald er aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter und bestreuet ihn mit gehackten Mandeln, gestoßenem Zucker und Canehl. Nun setzt man ihn in den heißen Ofen und backt ihn in einer Stunde gar.

№ 128. Butter-Kuchen auf andere Art.

Man nimmt 2 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 4 Eier, Cardamom, etwas Citronenschale, Corinthen, 4 Löffel voll guten Gest und so viel lauwarme Milch, daß es ein schlanker Teig wird, der sich mehr auseinander drücken als rollen läßt. Die Butter wird zu Schaum gerührt, die Eier dazu gegeben, so wie auch der Gest und die Milch, und zuletzt das Mehl schnell damit durchgerührt.

Man läßt ihn im Ofen gar werden, und überzieht ihn, wenn er eben gar ist, mit einem Zuckerguß nach № 25. Seite 526.

№ 129. Butter-Kuchen auf andere Art.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, ¼ ℔ gestoßenen Zucker, 10 ganze Eier, ¼ Quartier Milch, die abgeriebene Schale einer Citrone, 8 Loth Corinthen, 6 Loth Gest, 4 Loth süße Mandeln und 6 Stück bittere. Das weitere Verfahren ist dasselbe, wie bei'm vorigen Kuchen angegeben ist.

№ 130. Butter-Kuchen in der Tortenpfanne zu backen.

Man nimmt 10 Loth ausgewaschene gute Butter und wenn selbige zu Schaum gerührt ist, giebt man 6 Eidotter, ein wenig Cardamom, gestoßenen Zucker, Succade, Corinthen, 2 Löffel voll Gest, 10 Löffel voll lauwarmen Rahm und 1 ℔ Weizen-Mehl hinzu und rührt Alles gut durch. Dann wird die Masse auf einem Brett so lange gewalzt, bis Alles gehörig vermischt ist. Nun wird der Teig in eine Schale gelegt und an einen warmen Ort gestellt, daß er aufgeht. Wenn dieses geschehen ist, wird er einen Finger dick ausgerollt, in die Tortenpfanne gelegt, mit Butter bestrichen, auch mit Zucker und Canehl bestreuet und schnell gebacken.

№ 131. Butter-Kuchen in der Tortenpfanne auf andere Art.

Zu 1¼ ℔ Mehl nimmt man 1 ℔ abgeklärte Butter, 3 ganze Eier und 3 Eidotter, 8 Löffel voll lauwarmer Milch, 3 Löffel voll guten Gest, 4 Loth gewaschene Corinthen und 4 Loth Rosinen, 4 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl. Diese Masse rührt man so lange in einer Schale, bis sie sich davon ablöset. Alsdann legt man in eine Tortenpfanne einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, füllt das Eingerührte darauf und läßt es langsam aufgehen. Nun wird der Kuchen mit Butter bestrichen, mit gehackten Mandeln, Zucker und Canehl bestreuet und schnell gar gebacken.

Es ist besser die mit Hefen oder Gest gebackenen Kuchen mit gekochtem Zucker nach Seite 525 № 17. zu glasiren, weil es damit weit schneller geht, als mit gestoßenem Zucker und sie dann auch nicht so leicht austrocknen. Man bestreicht vermittelst eines Kuchenpinsels den fertigen Kuchen mit dem noch heißen Zucker, weil er dann noch recht flüssig ist, läßt dann den bestrichenen Kuchen im Ofen etwas trocknen. Man muß aber ja recht Acht geben, daß er nicht zu lange im Ofen oder in der Tortenpfanne bleibt und dadurch trocken wird.

№ 132. Weihnachts-Brod.

3 ℔ feines trockenes Mehl werden durchgesiebt und in einer Schale warm gestellt. Dann rührt man in ¾ Quartier lauwarmer Milch 3 ganze Eier und 3 Eidotter, 6 Loth Zucker, ¼ Quartier dicken Gest und gießt dieses durch ein Sieb nach und nach zu dem Mehle. Ist das Mehl mit der Flüssigkeit verbunden, so gießt man noch ¾ ℔ geschmolzene und wohlschmeckende Butter lauwarm hinzu, und knetet den Teig mit der Hand gut durch, bis er sich leicht ablöset; dann giebt man 1 ℔ große ausgekernte Rosinen, ¾ ℔ Corinthen, welche beide verlesen, gewaschen und in reinen Tüchern wieder abgetrocknet sein müssen; ferner 12 Loth fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Loth länglich geschnittenes Citronat, eine Prise Muskatenblüthe, 1 Quentchen Cardamom, knetet den Teig gut damit durch, bestreuet

ihn mit Mehl, deckt ihn zu, stellt ihn warm und läßt ihn aufgehen. Nun legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, rollt ihn in der Form eines Brodes etwas aus, läßt dieses Brod noch ½ Stunde aufgehen, bestreicht es mit Rosenwasser, überstreuet es mit gehackten Mandeln und läßt es gar backen. Sobald es aus dem Ofen kommt, bestreicht man es mit geschmolzener Butter und bestreuet es dick mit Zucker und Canehl.

№ 133. Bremer Klöven.

5 ℔ Mehl, reichlich 1½ Butter, 1 ℔ Corinthen, 1 ℔ Rosinen, von 2 Citronen die Schale auf Zucker abgerieben, 16 Loth Zucker fein gestoßen, eine Stange feinen Canehl, 12 Stück Cardamom, beides fein gestoßen, 4 bis 6 Loth Succade, fein geschnitten, für 4 ß (2 ggr.) trockenen Gest, welcher mit lauwarmer Milch angerührt wird. Das Mehl wird einige Stunden vorher, ehe man den Klöven anrühren will, warm gestellt; die Butter wird nur so eben geschmolzen und zu dem Mehle gegeben, dann der eingeweichte Gest und so viel lauwarme Milch, bis der Teig die Consistenz eines Kuchenteiges erhält. Nun knetet man den Teig gehörig durch und läßt ihn aufgehen, dann giebt man ihm die Form eines großen Brodes, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und läßt ihn im Backofen gar werden.

№ 134. Eierkuchen.

Man nimmt von 15 hart gekochten Eiern das Gelbe und rührt es mit 1 ℔ ausgewaschener Butter und dem Gelben von 10 rohen Eiern 1 Stunde. Alsdann giebt man 12 Loth gestoßenen Zucker, 16 Loth Mehl und etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Schnee von 6 Eiern hinzu. Alles rührt man durcheinander und läßt es in einer gut zubereiteten Form 2 Stunden backen. Am Besten schmeckt dieser Kuchen, wenn man ihn einige Tage vor dem Gebrauche backt.

№ 135. Reiskuchen.

Diese sind eigentlich Mittel-Schüssel-Gerichte und Seite 219 beschrieben.

B. Kleineres Backwerk.

№ 1. Kirschen-Torteletten.

Wenn man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig verfertiget hat, dann sticht man mit einer Form kleine Boden, in der Größe kleiner Torten aus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und legt einen Finger breiten und Messerrücken dicken Rand darauf, füllt das Inwendige mit ausgekernten Kirschen, bestreuet sie stark mit Zucker, und bestreicht den Rand mit geschlagenem Ei. Alsdann setzt man sie in einen heiß gemachten Ofen oder in eine Tortenpfanne, und wenn der Rand gehörig aufgegangen ist, giebt man von dem bei der Kirschentorte, Seite 547 № 50. beschriebenen Crême etwas darauf und läßt sie völlig damit gar backen. Auch kann man in Zucker eingemachte Kirschen zur Füllung der kleinen Torten nehmen.

№ 2. Apfel-Torteletten.

Man kocht von Borsdorfer Aepfeln, Wein, Canehl und Citronenschale ein steifes Apfelmus, vermischt solches noch mit verlesenen und gar gekochten Corinthen und gehackten süßen Mandeln. Alsdann rollt man einen Blätterteig einen Messerrücken dick aus, sticht die Boden in der Größe der Torten aus, legt einen Rand darum, füllt das Apfelmus hinein, und verfährt mit der ferneren Zubereitung wie in № 1. gesagt ist, und wenn solche aufgegangen sind, giebt man auch denselben Crême darauf.

№ 3. Zwetschen-Torteletten.

Wenn man nach Seite 522 № 2. einen Butterteig verfertigt hat, so formt man davon kleine Torteletten, und füllt sie mit geschälten und ausgekernten Zwetschen, welche dick mit Zucker und gestoßenem Canehl bestreuet werden, verfährt ferner damit wie bei № 1. beschrieben ist, jedoch giebt man den bei dem Zwetschen-Kuchen Seite 570 № 120. beschriebenen Crême darauf.

№ 4. Aprikosen-Torteletten.

Man macht nach Seite 522. № 5. einen Sandtorten-Teig, rollt solchen zu Torteletten aus, füllt sie dann,

wie bei № 3. beschrieben, mit geschälten reifen Aprikosen, die man vorher mit Zucker bestreuet und einen Augenblick damit hat liegen lassen. Man bestreuet sie nun stark mit Zucker, backt sie in einem heißen Ofen halb gar, füllt dann den Seite 547 in № 50. beschriebenen Crême darauf, und backt sie völlig gar.

№ 5. Torteletten mit eingemachten Früchten.

Diese werden auf dieselbe Art gemacht, wie oben beschrieben ist, nur nimmt man statt der frischen Früchte eingemachte oder Marmelade. Nimmt man jedoch Marmelade, so füllt man erst dann die Torten damit, wenn diese gar gebacken sind.

№ 6. Kleine Citronen-Torten.

Wenn man nach Seite 251 № 2. einen Blätterteig verfertigt hat, sticht man kleine Torten aus, backt solche in einer heißen Tortenpfanne schnell gar und füllt sie mit dem Seite 482 № 24. beschriebenen Citronen-Crême, setzt nun einen Augenblick einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen darüber, dann sind sie fertig.

№ 7. Sand-Torteletten.

Das Gelbe von 9 hart gekochten Eiern rührt man mit 12 rohen Eidottern klein, giebt es alsdann zu 24 Loth zu Schaum gerührter Butter und thut noch 24 Loth gestoßenen Zucker hinzu, welches man eine halbe Stunde zusammen rührt. Dann fügt man noch 20 Loth Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 12 Eier dazu, rührt Alles gut durch, formt davon kleine Torteletten, und backt sie in einer nicht zu heißen Tortenpfanne gar.

№ 8. Ausgerollte Sand-Torteletten.

Den Seite 522 № 5. beschriebenen Teig rollt man einen Finger dick aus, schneidet beliebige runde Torten davon und backt sie in einem Ofen nur eben dunkelgelb gar. Man kann solche auch mit eingemachten Früchten belegen.

№ 9. Kartoffeln-Torteletten.

Wenn man nach Seite № 567 112. einen Kartoffel-Kuchen angerührt hat, füllt man die Masse in kleine Formen und backt sie langsam gar.

№ 10. Reis-Torteletten.

Man rührt nach Seite 219 № 42. einen Reiskuchen an, vermischt die Masse mit 12 Loth fein gestoßenen Mandeln und backt solche in kleinen Formen langsam gar.

№ 11. Magen-Morsellen.

Man setzt 1 ℔ Zucker mit etwas Wasser auf's Feuer und schäumt ihn rein ab. Wenn er nun einige Zeit gekocht hat, nimmt man mit einem hölzernen Löffel etwas heraus, bläs't dagegen und wenn kleine Blasen abfliegen, so ist der Zucker gut. Dann giebt man 1 Loth gestoßene Nelken, 1 Loth Citronat, 1 Loth Orangenschale, beides fein geschnitten, und 1 Loth gestoßenen Canehl dazu. Will man die Magen-Morsellen roth haben, so reibt man ein wenig Cochenille in Rosenwasser fein und gießt dasselbe zu dem Zucker. Man läßt das Ganze einige Male durchkochen, füllt es dann in papierne Kapseln und läßt es erkalten.

№ 12. Marcipan.

Man stößt 1 ℔ Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein, dann setzt man sie mit 1 ℔ gestoßenen Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone auf gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie so lange langsam rösten, bis sie sich vom Kessel ablösen. Wenn man mit einem nassen Finger darauf drückt und nichts daran hängen bleibt, dann ist die Masse gut. Alsdann giebt man sie aus dem Kessel und wenn solche etwas erkaltet ist, werden Figuren davon gebildet. Man überzieht diese mit einem Zuckerguß, wie Seite 525 beschrieben ist.

№ 13. Süße Makronen.

Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schaum, vermischt ihn mit einem Pfunde gestoßenen Zucker und 1 ℔ süßen Mandeln, die mit etwas Rosenwasser fein gestoßen sind. Dieses rührt man gut durch einander, setzt davon runde oder ovale Häufchen auf Oblaten und backt solche bei gelinder Hitze gelbbraun.

№ 14. Bittere Makronen.

Man stößt 12 Loth gut abgezogene bittere und 4 Loth süße Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein

und fügt nun 1 ℔ gestoßenen Zucker hinzu. Dieses rührt man gut durch und setzt es zusammen in einem Kessel auf's Feuer. Man rührt diese Masse so lange auf schwachem Feuer bis sie vom Kessel abläßt. Alsdann vermischt man diese mit dem Schaume von 4 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Nun setzt man davon kleine Häufchen auf Oblaten und backt solche, wie oben beschrieben ist, gar.

№ 15. Mandeln-Confect.

Man stößt 8 Loth bittere und 8 Loth süße Mandeln mit Eiweiß fein und vermischt solche gut mit dem Weißen von 6 Eiern und einem Pfunde gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Nun setzt man von dieser Masse kleine Häufchen auf Papier und backt solche bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne hellbraun. Man bewahret solche an einem trocknen Orte auf.

№ 16. Citronen-Kuchen.

Man vermischt das Weiße von 2 Eiern mit der Schale von 4 abgeriebenen Citronen und so viel gestoßenem Zucker, daß man bequem einen Teig daraus rollen kann. Nun schneidet man nach eigener Idee kleine Kuchen daraus und trocknet solche im verschlagenen Ofen, daß sie weißgelb aussehen.

№ 17. Mandel-Herzen.

Man rührt 16 Loth gestoßene süße Mandeln mit 3 ganzen Eiern klein und giebt dann 4 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker und etwas Rosenwasser dazu. Wenn man dieses gut durch einander gerühret hat, fügt man noch so viel feines Mehl hinzu, daß es eine steife Masse wird und man sie auf einem Brette walzen kann. Alsdann rollt man solche einen Messerrücken dick aus, sticht mit einer blechernen Form, welche die Form eines Herzens hat, den Teig aus, und backt solche in der, Seite 521 № 1. beschriebenen Backbutter gar und hellbraun. Diese Herzen conserviren sich 3 Monate.

№ 18. Gebrannte Mandeln.

Man setzt 1 ℔ Zucker in einen unverzinnten Kessel mit etwas Wasser auf's Feuer und schäumt ihn ab;

*

wenn er ganz dick eingekocht ist, taucht man ein rundes Stückchen Holz in kaltes Wasser und dann in den Zucker, und nun schnell wieder in kaltes Wasser. Springt nun der Zucker, wenn man darauf drückt, von dem Holze ab, so ist er gut, ist er aber noch zähe, so muß er noch längere Zeit kochen und wiederholt man dieses Verfahren. Alsdann nimmt man 1 ℔ abgewischte Mandeln, schüttet sie in den Zucker, läßt sie dann so lange unter immerwährendem Umrühren kochen, bis die Mandeln knacken, alsdann setzt man den Kessel ab, giebt etwas gestoßenen Canehl dazwischen, und rührt sie nun so lange, bis sie erkaltet sind. Dann schüttet man sie auf einen Bogen Schreibpapier, nimmt den Zucker, der sich nicht an die Mandeln gesetzt hat, davon und setzt ihn wieder auf's Feuer. Diesen vermischt man mit etwas Wasser, worin man etwas Cochenille aufgelöset hat. Wenn der Zucker wieder dick eingekocht ist, giebt man die Mandeln wieder hinein, und rührt sie so lange, bis aller Zucker sich angehängt hat, und er ganz trocken geworden ist.

№ 19. Bonbons.

Man taucht 1 ℔ entzwei geschlagenen Zucker, oder so viel als man Bonbons machen will, in Wasser, kocht ihn zum Bruch, wie bei den gebrannten Mandeln № 18. angezeigt ist, giebt dann etwas Rosenwasser, worin man Vanille hat ausziehen lassen, oder statt dessen Orangenblüthe-Wasser oder Canehl-Wasser dazu. Oder man reibt das Gelbe einer Citrone auf etwas Zucker ab, und wird dieses statt der anderen Sachen zugegeben. Nun bestreicht man eine Marmor- oder Kupferplatte mit Mandelöl, gießt den Zucker darauf und schneidet, wenn der Zucker noch warm ist, mit einem mit Mandelöl bestrichenen Messer kleine viereckige Stücke davon. Bevor der Zucker auf die Platte gegossen wird, muß solche erst abgewischt werden.

№ 20. Bonbons auf andere Art.

Man kocht 1 ℔ Zucker, wie № 19. beschrieben ist, dann giebt man 4 Tropfen Vanille-Extract und 1 Quentchen Ambra-Geist dazu. Diese werden auf dieselbe Art, wie in № 19. gesagt ist, zubereitet.

№ 21. Caffee-Bonbons.

Man kocht 4 Loth gemahlenen Caffee, filtrirt solchen durch Löschpapier und giebt ihn auf 1 ℔ Raffinade-Zucker. Man läßt diesen zum Bruch kochen und verfährt ferner damit, wie in № 19. gesagt ist.

№ 22. Zucker-Struben.

Man setzt ¼ Quartier Weißwein mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und 8 Loth Zucker auf's Feuer, und wenn solches kocht, rührt man so viel Spelzmehl hinein, daß es ein fester Teig wird. Nun läßt man ihn kalt werden, rührt dann so viel Eiweiß hinzu, daß er ganz flüssig wird, und treibt ihn wie Spritzgebackenes in die, Seite 521 № 1. beschriebene, Backbutter. Alsdann zieht man mit einer Gabel darin herum, daß die Masse sich wie ein Kuchen zusammensetzt, backt ihn auf beiden Seiten hellbraun, hebt ihn dann heraus und legt ihn auf ein Holz, daß er sich krumm biege. Man backt davon so viele, als man Masse vorräthig hat.

№ 23. Mandel-Struben.

Man nimmt 1 ℔ süße Mandeln, stößt solche mit einigen Eidottern recht fein, vermischt sie mit dem Gelben von 8 Eiern, und rührt dieses mit 1 ℔ gestoßenen Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen gut durch. Alsdann fügt man noch den Schnee von 8 Eiern hinzu, bestreicht nun ein Blech mit Wachs oder Butter und streicht mit einem Messer die Masse einen Messerrücken dick darauf, bestreuet sie mit Zucker und backt sie bei schnellem Feuer in der Tortenpfanne gar. Dann schneidet man sie in handgroße Stücke und legt sie warm auf ein Rollholz, damit sie sich krumm biegen.

№ 24. Mandel-Bogen.

Man schlägt von 6 bis 8 Eiweiß einen steifen Schaum, stößt ½ ℔ Mandeln mit etwas von dem Schnee recht fein, thut dann ½ ℔ Zucker und etwas Citronenschale dazu, und rührt Alles mit dem Schnee so dünn, daß man es streichen kann. Nun macht man ein Backblech heiß, überzieht es dünn mit Wachs, streicht von der

Masse 2 Messerrücken dick darauf, bestreuet sie mit gesiebtem Zucker und Canehl und backt sie gelbbraun. Man schneidet die Bogen gleich heiß auf dem Bleche in 3 Finger breite und einen Finger lange Scheiben. Mit einem scharfen Messer nimmt man sie vom Bleche und biegt sie schnell über einen 2 Zoll dicken runden Stock herum. Man bewahret sie an einem warmen Orte in einer Schachtel auf, denn sonst werden sie wieder weich.

№ 25. Mandel-Bogen auf andere Art.

Man rührt 6 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb zu Schaum, thut etwas abgeriebene Citronenschale, ½ Loth Canehl, 12 Loth Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln und 12 Loth feines Mehl dazu, rührt es eine halbe Stunde und streicht dann von dieser Masse 2 Messerrücken dick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech. Man überstreicht dann die Masse mit schäumig geschlagenem Eiweiß, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, worunter einige bittere sein können, übersiebt sie auch mit feinem Zucker und läßt sie gar backen. Man zerschneidet die Bogen wie die vorigen und biegt sie über ein rundes Holz krumm.

№ 26. Mandelspäne.

Hierzu wird genommen: 24 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln, 24 Loth Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist, und der Schnee von 6 Eiern. Die abgezogenen Mandeln werden mit etwas Schnee fein gestoßen, und mit den übrigen Sachen unter einander gerührt. Beim Backen verfährt man, wie bei den Bisquitspänen № 27. vorgeschrieben ist.

№ 27. Bisquitspäne.

So schwer als 3 Eier, wägt man fein gesiebten Zucker ab, und schlägt ihn mit 3 Eidottern ½ Stunde. Dann fügt man die Schale von einer Citrone und 16 Loth Mehl dazu, auch zuletzt zwei Eigelb und das zu Schnee geschlagene Weiße von den 5 Eiern. Nun wird ein Backblech warm gemacht und mit weißem Wachs dünne bestrichen, von der Masse dann einen Messerrücken dick darauf gestrichen und so gelinde gar gebacken. So-

bald sie gut sind, werden noch warm viereckige Stücke davon geschnitten und auf ein rundes Holz gelegt, damit sie krumm werden.

№ 28. Hohlhippen.

Zu dieser Masse nimmt man 1 ℔ gestoßenen Zucker, 11 ganze Eier, 8 Loth feines Spelzmehl, die abgeriebene Schale einer Citrone. Dieses rührt man ganz so an, wie Bisquit. Dann bestreicht man runde Bleche mit Wachs oder ausgewaschener Butter, streicht von der Masse 2 Messerrücken dick darauf, streuet etwas gehackte Mandeln darüber und backt sie in der Tortenpfanne gar. Man schneidet sie dann in viereckige Stücke und legt sie auf ein rundes Holz, damit sie sich krumm biegen.

№ 29. Hohlhippen auf andere Art.

Man rührt 24 Loth Butter mit 10 Eigelb und 2 ganzen Eiern zu Schaum, giebt dann 1 ℔ Mehl, 1½ ℔ fein gestoßenen Zucker, 1 Loth feinen Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, und reibt Alles ½ Stunde immer nach einer Seite. Nun streicht man von dieser Masse 2 Messerrücken dick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bepinselt sie mit schäumig geschlagenem Eiweiß, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, worunter man einige bittere nehmen kann, und zuletzt mit gesiebtem Zucker. Man backt sie schön hellbraun, schneidet dann längliche Stücke davon und legt sie auf ein Rollholz, daß sie krumm werden.

№ 30. Weiße Hobelspäne.

Wenn man nach Seite 525 № 16. einen Zuckerguß verfertigt hat, schneidet man Oblaten in lange und in 2 Finger breite Streifen, streicht einen Messerrücken dick von dem Zuckerguß darauf und hält sie über Kohlenfeuer, damit sie sich biegen lassen, legt sie dann etwas gebogen auf ein Sieb und läßt sie im verschlagenen Ofen trocknen.

№ 31. Rothe Hobelspäne.

Man vermischt 1 ℔ Zucker mit so viel Berberitzensaft, daß es ein steifer Brei ist, den man so lange rührt, bis er ganz glatt ist. Alsdann schneidet man Oblaten

in lange Streifen, streicht die Masse darauf und verfährt damit eben so, wie oben beschrieben ist.

№ 32. Tutengebackenes.

Man nimmt 8 Eier schwer Zucker und 4 Eier schwer Mehl. Mit 8 Eidottern rührt man den Zucker eine halbe Stunde, giebt alsdann das Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern hinein. Nun bestreicht man ein Blech mit Wachs, streicht mit einem Messer einen Messerrücken dick von der Masse darauf, streuet ein wenig Zucker darüber und backt sie in der Tortenpfanne bei schnellem Feuer gar. Dann schneidet man handgroße Stücke davon und legt sie ganz warm auf ein Rollholz, damit sie sich krumm biegen, oder giebt ihnen die Form von Tuten.

№ 33. Semmel-Bisquit.

Man nimmt 16 Loth fein gestoßenen Zucker, 7 Eigelb, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, und rührt es auf eben die Art an, wie zum Bisquit. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und alsdann 16 Loth geriebene Semmel durch einen Durchschlag darunter gerührt. Man setzt kleine Häufchen auf ein Blech und bei gelinder Hitze werden sie gar gebacken.

№ 34. Portugiesisches Bisquit.

Man schlägt das Gelbe von 16 Eiern mit 1 ℔ gestoßenen Zucker und 8 Loth Aprikosen-Marmelade eine halbe Stunde. Dann giebt man die abgeriebene Schale einer Citrone, 16 Loth Spelzmehl und den Schaum von obigen 16 Eiern hinzu. Man füllt nun die Masse in papierne Kapseln und backt sie in der Tortenpfanne bei mäßigem Feuer langsam gar.

№ 35. Waffeln ohne Geest (Hefen).

Man schlägt 1 Quartier Rahm, der einige Tage alt ist, zu Schaum, alsdann giebt man 12 Eidotter, 16 Loth abgeklärte Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Loth gestoßenen Canehl, 1 ℔ Mehl, und den Schaum von obigen Eiern dazu, schlägt solches durch einander,

backt die Masse in einem Waffelkuchen-Eisen, das mit Butter oder Speck ausgestrichen ist, gar und bestreuet sie alsdann stark mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 36. Waffeln ohne Gest mit Mandeln.

Hiezu nimmt man 16 Loth Butter, 16 Loth Mehl, ½ Quartier süßen Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, 8 Loth gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 15 Eier. Mit dem Anrühren und Backen derselben verfährt man eben so, wie bei den vorigen angezeigt ist.

№ 37. Waffeln mit Gest (Hefen).

Man rührt 18 Eidotter mit 1 ℔ geschmolzener Butter zu Schaum, und giebt noch 3 gute Löffel voll Gest, 2 Obertassen voll warmer Milch, etwas gestoßenen Canehl und 8 Loth gestoßenen Zucker dazu. Wenn dieses durch einander gerührt ist, fügt man 1 ℔ Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße von 18 Eiern hinzu, läßt diese Masse an einem warmen Orte etwas stehen und backt sie dann in einem Waffelkuchen-Eisen gar.

№ 38. Canehl-Waffeln.

Wenn man die № 35 beschriebenen Waffeln angerührt hat, so vermischt man sie mit ½ Loth gestoßenen Canehl.

№ 39. Citronengebackenes.

Man stößt 4 Loth süße Mandeln so fein wie Mehl und rührt sie mit dem Weißen von 6 Eiern ½ Stunde. Dann giebt man 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker, wie auch die abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu, setzt es alsdann auf's Feuer und rührt es so lange, bis es steif ist. Dann giebt man es durch eine Spritze, in die Seite 521 № 1. beschriebene Backbutter, und backt es darin gar

№ 40. Krausgebackenes.

Wenn man einen Teig verfertiget hat, wie bei den Tannäpfeln № 41. beschrieben ist, rollt man ihn einen Messerrücken dick aus und schneidet dann 2 Finger lange

und einen Finger breite Streifen davon. Hierin schneidet man der Länge nach feine Streifen, doch so, daß sie am untern Ende fest sitzen. Nun nimmt man Daumen dicke und Daumen lange Hölzer, die aber recht glatt sein müssen, wickelt dann den Teig am untern Ende um den Stock, hält ihn nun in die heiße Backbutter und wenn der Teig hart ist, stößt man ihn vom Stock und läßt solchen hellbraun backen und bestreuet ihn dann stark mit Zucker und Canehl.

№ 41. Tannäpfel zum Garniren der Kuchen.

Man macht einen Teig von 1 ℔ Mehl, 8 Loth Butter, 8 Loth gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Canehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone, ¼ Quartier süßen Rahm und 6 Eidottern, und rollt solchen einen Messerrücken dick aus. Nun schneidet man handgroße, dreieckige Stücke davon, wickelt solche um dazu verfertigte Hölzer, welche nicht völlig die Größe eines Tannapfels haben. Dann schneidet man von dem übrigen Teig kleine Schuppen, befestiget sie an den aufgewickelten Teig und formt damit Tannäpfel. Das Holz hält man in die heiße Backbutter und wenn der Teig steif ist, macht man ihn vom Holze los und läßt die Tannäpfel hellbraun backen. Nun legt man sie auf Löschpapier, damit das Fett ausziehe, und bestreuet sie dann stark mit Zucker und Canehl.

№ 42. Spanischer Wind.

Man schlägt das Weiße von 9 Eiern zu einem steifen Schnee, vermischt es dann mit 9 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker, und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Man setzt nun davon ovale Häufchen mit einem silbernen Löffel auf Papier, bestreuet sie mit fein gesiebtem Zucker, und trocknet sie in einem nicht zu warmen Ofen. Am Besten ist es, wenn sie eine Nacht darin stehen können. Man schneidet sie dann mit einem scharfen Messer vom Papiere los.

№ 43. Gefüllter Spanischer Wind.

Wenn man nach oben beschriebener Art Spanischen Wind gebacken hat, so schneidet man mit einem scharfen

Messer oben eine kleine Oeffnung, doch behutsam, daß das abzuschneidende Stück nicht zerbreche. Alsdann füllt man Marmelade oder eingemachte Früchte hinein, setzt den Deckel wieder auf und servirt das Backwerk.

№ 44. Spritzgebackenes.

Man setzt 1 Quartier Milch mit 4 Loth Butter auf's Feuer und wenn solche kocht giebt man 16 Loth Mehl hinzu und rührt es so lange, bis es von der Casserolle abläßt. Alsdann giebt man es heraus und läßt es erkalten. Nun rührt man das Gelbe von 12 Eiern, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Canehl hinzu und zuletzt den Schnee der obigen Eier, füllt diese Masse in eine Spritze, drückt es aus derselben in die Seite 521 № 1. beschriebene Backbutter und läßt es hellbraun darin backen. Man nimmt es alsdann aus der Butter, legt es auf Löschpapier und wendet es in Zucker und Canehl um.

№ 45. Englischer Schnitt.

Man macht einen Teig von nachstehenden Sachen, als: 19 Loth Mehl, ½ Quartier süßen Rahm, 6 ganzen Eiern und 4 Eidottern, 6 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Canehl. Man giebt die Masse in eine gut verzinnte und mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne und legt unten und oben gelindes Feuer. Sie darf aber nicht in die Höhe gehen, sondern nur blos darin trocknen. Alsdann stülpt man den Kuchen auf eine Schüssel und läßt ihn darauf erkalten. Nun schneidet man Finger lange und 2 Finger breite Stücke davon, kerbt sie an den Enden einen Zoll lang kreuzweise ein, backt sie in der, Seite 521 № 1. beschriebenen Backbutter gar und bestreuet sie dick mit Zucker und Canehl.

№ 46. Prilken zu backen.

Man giebt in ½ Quartier süßen Rahm 4 Loth frische Butter, 2 Löffel voll Gest, einen Löffel voll Rosenwasser, einen Löffel voll Franzbranntwein, 8 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und Cardamom. Dieses läßt man lauwarm werden und giebt dann 16 Loth gewaschene und

abgetrocknete Corinthen, 8 Loth süße Mandeln, 4 ganze Eier und 1¼ ℔ gutes Spelzmehl hinzu. Diese Masse rollt man einen halben Finger dick aus, schneidet daraus beliebige Figuren, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, backt sie in der, Seite 521 № 1. beschriebenen Backbutter gar, und bestreut sie stark mit Zucker und Canehl.

№ 47. Petitjoux.

Man setzt 16 Loth frische Butter mit 4 Loth Zucker in ¾ Quartier Wasser auf's Feuer und wenn solches kocht, rührt man 24 Loth Mehl hinein, und fährt so lange mit Rühren fort, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn es erkaltet ist, so rührt man es mit 10 ganzen Eiern klar, und sticht mit einem Löffel ovale Häufchen auf ein Blech, und läßt sie langsam gar backen.

№ 48. Maultaschen.

Man rührt 12 Loth gestoßenen Zucker mit 4 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 16 Loth gestoßenen süßen Mandeln ½ Stunde, und fügt dann den Schnee von 2 Eiern hinzu. Nun rollt man einen Blätterteig 2 Messerrücken dick aus, schneidet davon kleine viereckige Stücke, füllt von der angerührten Masse etwas darauf, schlägt die 4 Enden des Butterteigs mit einem Messer egal um, legt sie dann auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen gar.

№ 49. Masarinen.

Man rührt 16 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, alsdann giebt man 16 Loth süße Mandeln, die mit 2 Eidottern gestoßen sind, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu. Dieses rührt man einige Male mit einander durch und rührt es dann noch ½ Stunde mit ½ ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Nun rollt man einen Blätterteig, wie Seite 251 № 2. beschrieben ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet davon viereckige Stücke in der Größe eines Kartenblatts, legt von obenbeschriebenem Crême etwas davon auf die Mitte, und deckt ein anderes mit Ei bestrichenes Stück Teig als Deckel darüber. Man bestreicht nun das Ganze

mit geschlagenem Ei und backt es in einer Stunde langsam gar.

№ 50. Schneebälle.

Man setzt 1 Quartier Rahm mit ½ ℔ Butter auf's Feuer, und wenn solches kocht, rührt man 1 ℔ Mehl hinein, welches man so lange rührt, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn solches erkaltet ist, so rührt man noch hinzu 9 ganze Eier und 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Muskatenblüthe, gestoßenen Canehl und 8 Loth gestoßenen Zucker, und mengt Alles gut durch. Nun sticht man mit einem silbernen Löffel Klöße aus und backt sie in der, Seite 521 № 1. beschriebenen Backbutter aus, und bestreut sie dann mit Zucker und Canehl.

№ 51. Heuchler.

Man setzt 8 Loth Wasser und 8 Loth Butter auf's Feuer, und wenn solches kocht, rührt man 16 Loth Mehl hinein, und sobald dieses von der Casserolle läßt, giebt man es heraus und läßt es erkalten. Alsdann rührt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, wie auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu, und sticht mit einem silbernen Eßlöffel kleine Häufchen davon ab, die man auf ein mit Butter bestrichenes Papier legt und in der Tortenpfanne gar backt.

№ 52. Hirschhörner.

Man nimmt zu einer Schüssel voll 8 Eidotter, 6 Löffel voll süßen Rahm, 3 Löffel voll Franzbranntwein, einen Löffel voll geschmolzener Butter, 1¼ ℔ gestoßene süße Mandeln, nebst einigen bitteren und 16 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Diese Masse wird durcheinander gerührt, und dann noch mit 1 ℔ Mehl vermischt, alsdann mit einem Rollholze ausgerollt und ihr die Form eines Hirschhorns gegeben. Dieses wird in der, Seite 521 № 1. beschriebenen Backbutter gar gebacken.

№ 53. Fastnachts-Krapfen.

Man setzt ½ Quartier süßen Rahm mit 16 Loth ausgewaschener Butter auf's Feuer und läßt ihn lauwarm

werden. Nun rührt man dazu 12 Loth gestoßenen Zucker, ½ Loth gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 5 Löffel voll dicken guten Gest, das Gelbe von 6 Eiern, und so viel gutes Spelzmehl, welches an einem warmen Orte gestanden hat, daß es ein steifer Teig wird, den man gut ausrollen kann. Am Allerbesten ist es, wenn man den Teig in einer warmen Stube verarbeiten kann. Dann rollt man ihn einen halben Finger dick aus, und sticht mit einer runden Form kleine Kuchen davon, bestreicht die Hälfte der kleinen Kuchen mit Ei, legt auf die Mitte derselben Hagebutten-, Kirschen- oder Aepfel-Marmelade. Nun deckt man mit der anderen Hälfte die gefüllten Theile zu, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt sie alsdann in nicht zu heißer Backbutter (Seite 521 № 1.) gar.

№ 54. Böhmische Krapfen mit Himbeersaft.

Man rührt 1 Quartier Milch, 1 Quartier Wasser und so viel Mehl, daß es wie ein recht steifer Pfannekuchenteig wird, zusammen; darauf giebt man etwas Salz, 6 ganze Eier und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löset und läßt die Masse kalt werden. Alsdann sticht man mit einem Löffel kleine Klümpe davon und backt dieselben in kochendem Schmalz schön gelbbraun. Man giebt etwas Himbeersaft als Sauce dazu.

№ 55. Prinzessin-Brödchen.

Man rührt 16 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann 6 Eidotter und 16 Loth gestoßenen Zucker, der vorher auf 3 Citronen abgerieben ist, dazu. Dieses rührt man ½ Stunde, und fügt nun noch 1 Loth gestoßenen Canehl, etwas gestoßene Nelken, Cardamom und 16 Loth Spelzmehl hinzu. Alles wird gut durchgerührt und dieses noch mit dem Schnee der 6 Eier vermischt. Dann setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf Papier, welches auf Blech gelegt wird, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und fein geschnittenen Mandeln, und backt sie in einer halben Stunde gar.

№ 56. Citronen-Brod.

Man schüttet 1 ℔ Mehl auf einen Backtisch, läßt ¼ ℔ Butter schmelzen und rührt sie mit 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb durch, und giebt dies zu dem Mehl nebst etwas Gest, den man in ein paar Löffeln voll Milch aufgelöset hat. Dann giebt man etwas Zucker und die abgeriebene Schale von 2 Citronen hinzu, knetet den Teig tüchtig durch, formt kleine längliche Brödchen davon, legt sie auf eine Platte und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie gar.

№ 57. Mandel-Brod.

Man rührt 16 Eidotter mit 16 Loth gestoßenem Zucker eben, giebt dann 6 Loth süße und 2 Loth bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und ½ Loth gestoßenen Canehl dazu. Nun vermischt man es mit 3 Loth guten Mehls und 2 Loth Stärke, mengt es gut durch und fügt zuletzt den Schnee der obigen 16 Eier hinzu. Dann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, füllt die Masse darauf und läßt solche langsam gar backen. Wenn das Mandel-Brod gar ist, schneidet man es in lange Streifen und servirt es.

№ 58. Teller-Brod.

Man reibt 16 Loth Rockenbrod, röstet solches in der Pfanne hellbraun, und stößt alsdann 16 Loth Zucker, vermischt solchen mit 4 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, etwas gestoßenem Canehl und etwas überzuckerter und fein gehackter Orangenschale. Dieses rührt man zusammen ½ Stunde und giebt zuletzt das geröstete Schwarzbrod hinzu. Diese Masse füllt man auf ein mit Butter bestrichenes Papier und backt solche bei sehr gelindem Feuer gar. Man schneidet davon lange Streifen und röstet diese in der Tortenpfanne hellbraun.

№ 59. Ulmer Brod.

16 Loth gestoßenen Zucker und 1 ℔ Spelzmehl thut man in ein Gefäß und rührt dazu die nachbeschriebenen Sachen, als: etwas gestoßene Muskatenblüthe und Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Löffel voll

guten Gest und ½ Quartier süßen lauwarmen Rahm. Dieses Alles arbeitet man zu einem Teige durch einander und setzt davon kleine Häufchen, wie ein Ei groß, auf ein warmes Blech, welche man an einen warmen Ort stellt, damit sie recht aufgehen und noch einmal so groß werden. Man backt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam gar, und schneidet dann jedes Brod in 2 bis 3 Scheiben und röstet es hellbraun.

№ 60. Caffee-Brod.

Man läßt ¾ Quartier Milch mit 8 Loth Butter lauwarm werden, giebt einen guten Löffel voll Gest und das Gelbe von 4 Eiern dazu. Dieses füllt man in 1½ ℔ Spelzmehl, welches man zuvor an einen warmen Ort gesetzt hat, und fügt dazu die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl. Man macht hievon einen Teig, theilt solchen in kleine Häufchen in der Größe eines Zwiebacks und rollt solchen einen Finger lang und dick aus. Nun legt man sie auf ein Blech, stellt sie an einen warmen Ort, daß sie aufgehen, und backt sie in einem heißen Ofen schnell gar. Alsdann schneidet man mit einem scharfen Messer warm die Bröde in der Länge nach durch und röstet sie im Ofen hellgelb.

№ 61. Zucker-Plättchen.

Man rührt 12 Eidotter und 1 ℔ fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker ½ Stunde, giebt dann 24 Loth feines Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern hinzu. Man gießt von dieser Masse durch einen Trichter kleine Häufchen auf Papier, das mit Butter bestrichen ist, bestreuet sie mit Zucker und backt sie in der Tortenpfanne gar.

№ 62. Zucker-Plättchen mit Mandeln.

Man rührt 1 ℔ abgeklärte Butter mit 16 Eidottern zu Schaum, fügt nun 24 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl und den Schaum von 8 Eiern hinzu und rührt das Ganze ¾ Stunden. Dann giebt man noch 1 ℔ Mehl dazu, bestreicht nun einen Bogen Papier mit Butter, setzt mit einem silbernen Löffel kleine Häufchen darauf, bestreut

sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, Zucker und Canehl und backt sie in der Tortenpfanne bei schwachem Feuer gar.

№ 63. Chocolade-Plättchen.

Man nimmt ¼ ℔ fein geriebene Vanille-Chocolade, rührt sie mit 2 Eiern eben, macht dann davon kleine Häufchen, in der Größe einer kleinen Kirsche, setzt sie auf einen Bogen Papier, doch nicht zu nahe zusammen, und legt solche auf ein heiß gemachtes Blech, welches öfters in die Höhe gehoben wird, damit die Plättchen breit werden. Dann bestreuet man sie mit weißem Streuzucker und läßt sie trocknen.

№ 64. Chocolade-Plättchen auf andere Art.

Man nimmt 8 Loth fein geriebene Chocolade, 24 Loth gestoßenen Zucker und 16 Loth feines Spelzmehl, 1 Quentchen gestoßenen Canehl und 6 ganze Eier, vermischt alle Theile gut mit einander, setzt davon kleine Häufchen auf Papier, welches man auf ein Backblech legt, und backt die Plättchen langsam gar. Man kann auch 4 Loth gestoßene süße Mandeln dazu geben.

№ 65. Schaum-Plättchen.

Man schlägt das Weiße von 18 Eiern zu Schaum, giebt dann 12 Loth gestoßenen Zucker hinzu und schlägt es noch ¼ Stunde. Dann vermischt man es mit der abgeriebenen Schale einer Citrone und 12 Loth feinen Spelzmehl, und backt davon kleine Plättchen in ¼ Stunde auf einem Bleche gar.

№ 66. Mandeln-Plättchen.

Man rührt 16 Loth Butter zu Schaum, giebt 8 Eidotter und 16 Loth gestoßenen, durchgesiebten Zucker hinzu. Dann giebt man 8 Loth mit Butter gestoßene süße Mandeln, nebst einigen bitteren, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Canehl noch an, und rührt es damit durch. Alsdann vermischt man es mit 18 Loth Mehl, und sticht davon mit einem silbernen Löffel kleine runde Plättchen auf Papier, welches mit Butter bestrichen ist, und backt sie in der Tortenpfanne gar.

№ 67. Kränze.

Man nimmt so schwer als 6 Eier wiegen, gestoßenen Zucker, und eben so viel ausgewaschene Butter, welche man mit 6 Eidottern zu Schaum rührt, und mit dem Zucker und 1¼ ℔ Mehl vermischt. Dann giebt man noch etwas Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone und den Schnee von obigen Eiern dazu. Davon setzt man kleine runde Kränze auf ein Blech, bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl, und backt sie langsam gar.

№ 68. Zucker-Kränze.

¾ ℔ Zucker und eben so viel Mehl wird mit 4 ganzen Eiern, Canehl und Citronenschale gut durchgearbeitet hiervon werden kleine Kränze gemacht und dieselben in Eiweiß und Zucker umgekehrt, womit sie hellbraun und schnell auf einem Bogen Papier backen müssen.

№ 69. Mandeln-Kränzchen.

Man stößt 1 ℔ süße und 4 Loth bittere Mandeln nicht zu fein, rührt solche mit einem Eigelb und dem Schnee von 4 Eiern klein. Alsdann giebt man 8 Loth in feine Streifen geschnittene Succade, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker hinzu und rührt es gut durch. Nun setzt man von der Masse kleine Kränze auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreut sie mit Zucker und backt sie in einer Tortenpfanne bei gelindem Feuer gar.

№ 70. Mandeln-Kränze.

Man rührt 8 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann 4 ganze Eier und 6 Eidotter, wie auch 16 Loth gestoßenen Zucker, 2 Loth süße und 2 Loth bittere gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Dieses rührt man ½ Stunde und fügt dann 24 Loth feines Spelzmehl hinzu. Von diesem Teige setzt man kleine Kränze auf ein Blech und backt solche langsam gar.

№ 71. Mandeln-Kränze auf andere Art.

1 ℔ abgebrannte süße Mandeln schneidet man in ganz feine Streifen, setzt sie dann mit 1 ℔ gestoßenen

Zucker auf gelindes Feuer und röstet die Mandeln in dem Zucker gelblich. Nun hat man schon runde blecherne Formen in kaltes Wasser gelegt, und giebt dann von der Masse etwas in die Form, drückt sie rund herum fest und läßt in der Mitte ein Loch frei. Wenn es erkaltet ist, stülpt man die Form um, damit die Kränze herausfallen. Man muß aber schnell das Einfüllen vornehmen, weil der Zucker sehr leicht hart wird und sich dann nicht mehr biegen läßt.

№ 72. Zucker-Kringel.

Man macht einen Teig von 2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 6 ganzen Eiern, etwas Cardamom, 8 Loth gestoßenen Zucker, 3 Löffel voll Gest (Hefen) und 1 kleines Quartier warmer Milch. Aus diesem Teige macht man kleine Kringel, dreht sie in geschnittenen Mandeln, Zucker und gestoßenem Canehl um, und backt sie in der Tortenpfanne auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gar.

№ 73. Kleine Zucker-Kringel wie Confect zu gebrauchen.

Man rührt 24 Loth gestoßenen Zucker mit 6 ganzen Eiern und 24 Loth Mehl, mit etwas gestoßenen Gewürznelken, Canehl und Citronenschale zu einem Teig und macht von dieser Portion 50 Stück kleine Kringel. Diese backt man in einer Tortenpfanne auf mit Wachs bestrichenem Bleche bei langsamen Feuer gar. Sie müssen eine weiße Farbe behalten.

№ 74. Mandeln-Kringel.

Man macht einen Teig, wie bei den Tannäpfeln № 41. beschrieben ist, rollt solchen 2 Messerrücken dick aus, schneidet daumenbreite und ½ Elle lange Streifen davon, formirt kleine Kringel daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln, Zucker und Canehl, und backt sie langsam gar.

№ 75. Kringel von Blätterteig.

Man macht einen Blätterteig, wie Seite 251 № 2. beschrieben ist, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, und schneidet einen Daumen breite und ½ Elle lange Streifen

davon. Nun legt man den Teig in der Form kleine Kringel zusammen und bestreicht sie mit geschlagenem Ei. Dann hackt man einen guten Theil süßer Mandeln, vermischt solche mit gestoßenem Zucker, bestreut damit die Kringel recht stark, legt sie auf ein Blech, welches mit Papier belegt ist, und backt sie bei schneller Hitze gar.

№ 76. Zwiebäcke zu backen.

Man rührt 1 ℔ frische Butter zu Schaum, fügt ganze Eier, etwas gestoßene Cardamom, gestoßenen Canehl, etwas abgeriebene Citronenschale und 4 ℔ Mehl hinzu. Dann giebt man 1½ Quartier Milch und 2 Löffel voll guten Gest dazu, und bildet daraus einen Teig. Man formirt davon kleine Zwiebäcke und backt sie gar.

№ 77. Zwiebäcke auf andere Art.

Man nimmt 6 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 24 Loth Zucker, 8 ganze Eier, ½ Quartier guten Gest (Hefen) und so viel Milch, daß der Teig nicht zu steif bleibt. Hiervon formt man kleine Zwiebäcke und backt solche gar.

№ 78. Karlsbader Zwiebäcke.

Man nimmt 4 Loth feinen Zucker, 2 Eier, 3 Loth gestoßene Mandeln, fein geschnittene Citronenschale und 4 Loth feines Mehl. Die Eier werden erst gequirlt, dann das Ganze zusammengemischt und in kleine blecherne Formen zur Hälfte voll gefüllt, mit Papier bedeckt und im Ofen gebacken. Wenn der Teig unter dem Papiere gestiegen und braun genug ist, so nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in Scheiben, legt diese neben einander auf das Blech und läßt sie im Ofen etwas hart werden.

№ 79. Englische Zwiebäcke.

Man stößt 16 Loth Zucker und giebt solchen nebst 8 Eidottern zu 16 Loth zu Schaum gerührter Butter, dann vermischt man diese noch mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Orangenblüthen, 8 Loth süßen, in Streifen geschnittenen Mandeln, Nelken, Canehl, von jedem etwas, aber fein gestoßen, 8 Loth Corinthen und 4 Loth fein geschnittener Succade. Dieses rührt man gut durcheinander und giebt dann 16 Loth Mehl

und den Schnee von obigen 8 Eiern dazu. Nun füllt man die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene papierne Kapseln und backt solche langsam gar. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie durch und trocknet sie im Ofen hellbraun.

№ 80. Apfel-Kuchen.

Zu ¾ Quartier lauwarmer Milch giebt man ein gutes halbes Pfund geschmolzener Butter, 2 kleine Löffel voll Hefe, 6 Eier, ½ Loth gestoßenen Canehl, ⅝ ℔ Mehl, 6 Löffel voll Rosenwasser, ¼ ℔ Corinthen, eben so viele Rosinen, ¼ ℔ Zucker, mengt Alles wohl unter einander, bis die Masse Blasen giebt; dann schneidet man noch einige gute Aepfel in Würfel dazwischen, stellt es an einen warmen Ort, und läßt ihn 2 Stunden Zeit zum Aufgehen. Wenn der Teig steigen will, so wird er mit einem Löffel niedergedrückt, welches man auch beim Backen beobachten muß. Er wird in eine Pfanne mit Vertiefungen, wie zu Spiegeleiern, gegeben, welche unter einem Tortendeckel paßt. Vor dem Backen erhitzt man den Deckel, giebt aber der Pfanne unten weniger Hitze, läßt etwas Butter in den Vertiefungen schmelzen, füllt sie dann mit Teig, läßt sie gar backen, nimmt mit der Gabel die Kuchen heraus und fängt wieder von Neuem an, bis alle fertig sind. NB. Die fertigen muß man bis zum Anrichten warm stellen, auch müssen sie, wenn sie noch warm sind, mit Zucker und Canehl bestreuet und die Masse vor dem jedesmaligen Backen gut umgerührt werden.

№ 81. Apfel-Kuchen auf andere Art.

Man reibt 4 alte Semmel, à Stück zu 4 Loth, recht fein, und giebt 2 ℔ feines Mehl dazu. Dann setzt man 2 Quartier Milch mit ¼ ℔ Butter auf's Feuer und läßt sie lauwarm werden. Nun rührt man das Mehl und das geriebene Brod in die Milch, wie auch 10 Eier, die tüchtig geschlagen sind, 8 bis 10 Prinzäpfel recht fein in Würfel geschnitten, ¼ ℔ aufgequollene Corinthen, 4 Löffel voll Gest (Hefen) und die abgeriebene Schale einer Citrone. Wenn man die Kuchen des Abends gebrauchen will, so müssen solche schon am Morgen angerührt werden,

und an einem warmen Orte zugedeckt stehen. Man nimmt zum Backen halb Schmalz halb Butter, giebt in jedes Loch der Form einen Eßlöffel voll von der Masse und läßt sie bei gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelbbraun backen. Sie werden warm zu Tisch gegeben und mit Zucker und Canehl bestreut. NB. Die Aepfel werden aber erst beim Backen zugegeben.

№ 82. Apfelbrod in Butterteig.

Borsdorfer Aepfel sind hierzu die besten, jedoch wenn man diese nicht haben kann, so nehme man eine andere gute wohlschmeckende Sorte dazu, womit man nun auf folgende Art verfährt: die Aepfel werden fein abgeschält und das Kernhaus herausgestochen, so daß durchaus von den Kernen nichts mehr darin bleibt, und man in die Höhlung des Apfels etwas hineinfüllen kann, doch nehme man sich in Acht, daß die Aepfel nicht durchgestochen werden, weil sonst von der Fülle etwas herausfließen würde. Nun verfertigt man runde ausgestochene Platten von dem schon fertigen Butterteige, die etwas größer als die Aepfel sind, damit er damit kann bedeckt werden, bestreicht den Butterteig mit geschlagenem Ei, setzt den Apfel darauf, füllt denselben mit kleinen blanchirten Rosinen, feingeschnittener eingemachter Orangenschale, gestoßenem Zucker und Zimmt und einigen Tropfen Rum, und bestreuet den Apfel rund herum und oben auf recht stark mit feinem Zucker, drückt nun den mit Ei bestrichenen Teig an den Apfel, legt noch einen kleinen Deckel von Butterteig und einen kleinen Streifen oben auf den Apfel, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei und backt ihn in der Tortenpfanne oder im Ofen gar.

№ 83. Maltheser Kuchen.

Man stößt ½ ℔ süße Mandeln mit Eiweiß recht fein, rührt nachher ½ ℔ Zucker und 16 Eidotter dazu, thut darauf die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Loth geschmolzene Butter hinein, und rührt endlich ½ ℔ feines Mehl und das von 8 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße nach und nach darunter. Man läßt diese Masse in kleinen Formen langsam backen.

№ 84. Kleine Königs-Kuchen.

Man rührt ½ ℔ Butter zu Schaum, vermischt damit 12 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben ist, und nach und nach ½ ℔ feines Mehl, giebt ¼ ℔ Corinthen und etwas in Würfel geschnittene Succade dazu und rührt zuletzt das von 6 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße daran. Diese Masse läßt man in kleinen Formen ½ Stunde langsam backen.

№ 85. Charmir-Kuchen.

Man rührt ½ ℔ Butter zu Schaum, giebt hinzu 1 Ei, ¼ ℔ Zucker, die Schale von einer Citrone und 24 Loth Mehl, rollt den Teig einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Glase kleine Kuchen, die man mit geschlagenem Eiweiß bestreicht und mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreut. Man backt sie in ½ Stunde gar.

№ 86. Kleine Canehl-Kuchen.

Man rührt 16 Loth Butter zu Schaum, giebt dazu 16 Loth geriebenen Zucker, 4 Eidotter, 1 Loth gestoßenen Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone und rührt Alles noch ½ Stunde. Dann fügt man 1 ℔ Mehl und das von 4 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Man macht von dieser Masse kleine runde Klümpe in der Größe einer Wallnuß, bestreicht ein heiß gemachtes Canehl-Kuchen-Eisen mit geschmolzener Butter und backt sie darin gar.

№ 87. Canehl-Kuchen auf andere Art.

Man stößt 16 Loth süße Mandeln mit etwas Rosenwasser fein. Dann stößt man 1 ℔ Zucker, giebt 1 Loth fein gestoßenen Canehl, das Weiße von 3 Eiern und die gestoßenen Mandeln hinzu. Dieses knetet man zu einem Teige und rollt ihn einen Finger dick aus. Alsdann sticht man mit einem Ausstecher kleine Kuchen davon und backt sie bei sehr langsamen Feuer gar.

№ 88. Canehl-Rollen.

8 Loth Mehl werden mit ¼ Quartier süßen Rahm klar gerührt, dann fügt man hinzu 4 Loth geschmolzene

frische Butter, 4 Loth fein gestoßenen Zucker, 1 Ei, 1 Loth fein gestoßenen Canehl und rührt Alles gut durcheinander. Nun überstreicht man eine platte Eisenkuchen-Form mit einer Speckschwarte, giebt 2 Eßlöffel voll von der Masse hinein und backt sie hellgelb. Sobald sie aus der Form kommen, rollt man sie über einem Holze einen Finger dick zusammen, stellt sie an einen warmen Ort, damit sie hart bleiben, und servirt sie zu Rahm-Crême mit Vanille oder Maraschino, welche man statt der Vanille zum Crême nimmt und wovon man ½ Obertasse voll gebraucht.

№ 89. Vanille-Kuchen.

6 Eier werden gut geschlagen, dann giebt man 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Stärkemehl und etwas Vanille nach Geschmack dazu, rührt dieses 1 Stunde, bestreicht ein Blech mit Speck, giebt von dem Teig in kleinen Häufchen darauf und läßt sie schnell gelbbraun backen.

№ 90. Gratulanten-Kuchen.

Man rührt 1 ℔ ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 1 ℔ gestoßenen Zucker, 8 ganze Eier, 2 Loth gestoßenen Canehl, 2 Loth gestoßene Cardamom, 1½ Loth Anies und ½ Loth gestoßenen Kümmel dazu, rührt dieses gut durch und fügt zuletzt 2½ ℔ gutes Spelzmehl hinzu. Man backt hiervon kleine Kuchen in einem Kuchen-Eisen.

№ 91. Französische Kuchen.

Man macht einen Teig, wie Seite 522 № 6. beschrieben ist, rollt ihn einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Ausstecher kleine Kuchen davon, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen hellbraun backen, bestreicht sie mit Eiweiß und bestreut sie mit Streu-Zucker.

№ 92. Anies-Kuchen.

Man rührt 16 Loth fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker mit 3 Eidottern ¼ Stunde, alsdann giebt man einen Eßlöffel voll gestoßenen und durchgesiebten Anies und 16 Loth feines Mehl hinzu. Dieses rührt man durcheinander und setzt dann mit einem Löffel ovale Häufchen auf Papier und backt solche in der Tortenpfanne bei gelindem Feuer gar, aber nicht braun.

№ 93. Rahm-Kuchen.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 4 Eidotter und ¼ Quartier sauern Rahm, und macht davon einen Teig, wie einen Blätterteig, rollt ihn dünn aus und macht mit einem Kuchen-Rade beliebige Formen davon. Diese bestreicht man mit Ei und bestreut sie mit Zucker und Canehl, setzt sie dann in eine Tortenpfanne und läßt sie darin gar werden.

№ 94. Rahm-Kuchen auf andere Art.

Man macht einen Blätterteig, wie Seite 251 № 2. beschrieben, rollt ihn aus und sticht mit einer Form kleine Kuchen aus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Zucker und Canehl und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech in der Tortenpfanne gar.

№ 95. Hannoversche Kuchen.

Man rührt 1 ℔ gut ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann noch 1 ℔ gestoßenen Zucker und 16 Eidotter dazu, und rührt dieses ½ Stunde. Nun fügt man noch 24 Loth Spelzmehl und den Schnee von 16 Eiern löffelweise hinzu. Diese Masse füllt man in kleine mit Butter ausgestrichene Formen, läßt darin aber einen Finger hoch fehlen, weil sie aufgehen müssen, und backt sie bei mäßigem Feuer gar.

№ 96. Geduld-Kuchen.

Man rührt 8 Eidotter so lange, bis sie ganz dick sind, giebt nun nach und nach gestoßenen und durchgesiebten Zucker und etwas feinen Canehl hinzu und rührt es ½ Stunde. Dann fügt man noch 16 Loth Mehl und den Schnee von 2 Eiern dazu, setzt nun mit einem Löffel kleine Häufchen auf Papier und backt sie langsam gar. Diese Kuchen halten sich sehr lange.

№ 97. Knupper-Kuchen.

Man nimmt 5 Löffel voll Mehl, 5 Löffel voll gestoßenen Zucker, 5 Löffel voll süße gestoßene Mandeln und von einem Ei das Weiße. Von diesen Sachen macht man einen Teig, rollt ihn mit einem Rollholze zu kleinen Kuchen aus, und backt solche in einer Tortenpfanne bei

gelindem Feuer hellbraun. Wenn solche erkaltet sind, belegt man sie mit eingemachten Früchten (Johannis- oder Himbeeren-Gelée).

№ 98. Kroll-Kuchen.

Man nimmt 16 Loth gestoßenen Zucker, 16 Loth Mehl, 8 Loth geschmolzene Butter, 4 ganze Eier, und rührt nun so viel Milch dazu, daß es wie ein Pfannekuchenteig wird. Man backt sie alsdann in einer Kroll-Kuchen-Form.

№ 99. Kleine Kuchen von Zuckerteig.

Man nimmt 16 Loth ausgewaschene sehr gute Butter, 1 ℔ Mehl, 16 Loth geriebenen Zucker, 3 Eidotter und rührt Alles so lange, bis es sich einen Messerrücken dick ausrollen läßt. Dann schneidet man runde Kuchen davon, legt solche auf ein Blech, und wenn sie gar gebacken, werden sie mit in Zucker eingemachten Früchten belegt, und dann auf einander gelegt, und damit so lange fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist. Nun werden die Kuchen mit einer Glasur bestrichen und in der Tortenpfanne schnell getrocknet. Canehl und Citronenschale kann man auch dazu geben.

№ 100. Portugiesische Kuchen.

Man rührt 8 Eidotter zu Schaum, giebt 16 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Canehl, etwas fein gehackte Orangenschale und 16 Loth zu Schaum gerührte Butter dazu. Diese Masse rührt man 1 Stunde, alsdann giebt man 16 Loth feines Mehl, 8 Loth gewaschene und abgetrocknete Corinthen und den Schaum von 4 Eiern hinzu. Nun setzt man mit einem silbernen Löffel kleine Häufchen auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, den man auf ein Blech legt. Man bestreut sie mit Zucker, und backt sie in der Tortenpfanne langsam gar.

№ 101. Thee-Kränze.

Man nimmt 1 ℔ ausgewaschene Butter, 1 ℔ Zucker, 1½ ℔ Mehl, ½ Loth Canehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 12 hart gekochte und durch einen Durchschlag

gerührte Eidotter und mengt Alles gut durcheinander. Alsdann rollt man fingerlange und fingerdicke Stücke davon, formt Kränze daraus, bestreicht sie mit Eiweiß-Schaum, bestreut sie mit Zucker und läßt sie langsam gar backen.

№ 102. Thee-Kuchen.

Hierzu nimmt man 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 16 Loth Mehl, 2 Eidotter, von einer Citrone die Schale und auch etwas Canehl. Dieser Teig wird einen guten Messerrücken dick ausgerollt. Dann wird eine Untertasse darauf gelegt und derselbe mit einem Backrade herum abgeschnitten und gelbbraun gebacken.

№ 103. Thee-Kuchen auf andere Art.

Man verfertigt einen mürben Teig von 1 ℔ des feinsten Mehls, 1 ℔ Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, ½ ℔ geschmolzener Butter, 3 ganzen Eiern, von 3 das Gelbe, und 1 Stange feinen Canehl, rollt denselben einen kleinen Finger dick aus, sticht kleine runde Kuchen nach beliebiger Größe daraus, backt sie bei gelinder Hitze, so daß sie nur eine gelbe Farbe bekommen.

№ 104. Gebackenes zum Thee.

Einen Finger dick ausgerollten Blätterteig (S. 251) schneidet man in ¼ Elle lange Streifen, bestreicht solche mit geschlagenem Ei, backt sie im Ofen, bis sie hellbraun sind, nimmt sie dann heraus, bestreuet sie stark mit Zucker und Zimmt und läßt sie damit im Ofen oder der Tortenpfanne noch einige Minuten glasiren.

№ 105. Gebackenes zum Thee auf andere Art.

Man bereitet das Gebäck auf dieselbe Art, und bestreut es, ehe es gebacken wird, mit fein geriebenen Mandeln.

№ 106. Kleine Wiener-Kuchen.

Man nimmt zu 1 ℔ Mehl 16 Loth Butter, 8 Loth gestoßenen Zucker, 6 Eidotter und 2 Obertassen voll Wein. Hiervon macht man einen Teig, theilt denselben in kleine Stücke, in der Größe eines Zwiebacks, und rollt

alle Theile ganz dünn aus. Nun bestreicht man jedes Stück mit zu Schaum gerührter Butter, legt sie alle auf einander und drückt sie fest zusammen. Diesen ganzen Theil rollt man auf und legt ihn eine Nacht in den Keller. Alsdann schneidet man runde Scheiben, wie einen Messerrücken dick davon, legt auf jede derselben einen Löffel voll eingemachter Sachen, bestreicht den Rand mit Eiweiß und schlägt jede Scheibe zusammen. Man backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar, und bestreut sie mit Zucker.

№ 107. Kleine Zucker-Kuchen.

Man giebt in ein Gefäß so viel Zucker als 8 Eier schwer sind und von 2 Citronen die abgeriebene Schale. Hiezu kommen 8 Eidotter und rührt man dieses ½ Stunde. Alsdann giebt man so viel Mehl hinzu, als 4 Eier schwer sind, und den Schaum von den 8 Eiern, und rührt Alles gut durch. Nun setzt man auf ein Blech oder Tortenpfanne, die zuvor mit Butter bestrichen sein muß, kleine Klümpchen von dem Teige, und backt sie in einer nicht zu heiß gemachten Tortenpfanne hellbraun.

№ 108. Chocolade-Kuchen.

Man schlägt 5 ganze Eier und 5 Eidotter mit 16 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker gut durcheinander, giebt dann noch 16 Loth gestoßene süße Mandeln und 1½ ℔ geriebene Chocolade hinzu und rührt Alles eine gute Stunde. Nun füllt man die Masse in kleine Formen und backt sie langsam gar. Alsdann macht man eine Glasur, wie Seite 526 № 26. beschrieben ist, tunkt die kleinen Kuchen mit der Gabel hinein und läßt sie auf einem Draht-Gitter trocknen.

№ 109. Chocolade-Bisquit.

¾ ℔ fein gestoßener Zucker und ½ ℔ fein geriebene gesiebte Chocolade werden mit 18 Eidottern ½ Stunde gerührt, giebt dann hinzu ½ ℔ feines Mehl und das zu Schnee geschlagene Weiße von 18 Eiern, füllt die Masse in mit Butter bestrichene Papierkapseln, besiebt sie mit gestoßenem Zucker, und backt sie bei mäßigem Feuer in einer guten Viertelstunde gar.

№ 110. Baisers.

Zu dem Weißen von 12 Eiern, welches zu einem steifen Schnee geschlagen sein muß, rührt man 1 ℔ Zucker, welcher mit einem kleinen Stück Vanille fein gestoßen ist, setzt davon in der Größe von Wallnüssen, kleine mit Zucker bestreute Häufchen auf Papier, und trocknet diese in 2 Stunden bei mäßigem Feuer. Zu rothen Baisers wird etwas Cochenille genommen.

№ 111. Kleine Rockenbrod-Kuchen.

1 ℔ gestoßenen Zucker vermischt man mit 1 ℔ gestoßenen süßen Mandeln und 5 ganzen Eiern, etwas Cardamom, Canehl, Nelken, Muskatenblüthe, Alles gestoßen, und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Dann reibt man 1 ℔ Grobbrod, giebt solches zu der Masse und knetet es gut durch. Man füllt nun die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Formen, backt sie in einem Ofen langsam gar und bestreut sie mit Zucker und Canehl.

№ 112. Weiße Zucker-Nüsse.

Man macht einen Teig von 1 ℔ Mehl, 1 ℔ gestoßenen Zucker, 4 ganzen Eiern, ¼ Loth Cardamom, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 6 Loth Hirschhorn in einer halben Tasse voll Rosenwasser ausgezogen. Alsdann formt man kleine Nüsse davon und backt sie in der Tortenpfanne auf einem Bleche gar.

№ 113. Weiße Gewürz-Kuchen.

13 Loth fein gestoßener Zucker wird mit 4 Eidottern so lange gerührt, bis ein weißer Schaum daraus wird. Dann giebt man hinzu 1 Loth Canehl, ½ Loth Nelken, ½ Loth Cardamom, Alles gröblich gestoßen, 2 Loth Citronade und von einer Citrone die Schale, beides fein geschnitten. Zuletzt fügt man 16 Loth des allerfeinsten Mehls und 16 Loth abgeschälte, getrocknete und gröblich gestoßene süße Mandeln dazu. Dieses Alles wird gut durchgearbeitet. Nun streicht man, so lang und breit als man die Kuchen haben will, von dieser Masse auf ein mit Butter bestrichenes Papier oder auf eine Oblate und backt sie bei nicht zu starkem Feuer in der Tortenpfanne oder im Ofen gar.

№ 114. Hamburger weiße Kuchen.

In 2 ℔ weißen Syrup rührt man 1 ℔ feines Weizenmehl, setzt es auf gelindes Feuer und läßt es unter beständigem Rühren eben aufkochen, und wenn die Masse etwas erkaltet ist, gießt man 2 bis 3 Eßlöffel voll Franzbranntwein, 2 Löffel voll Rosenwasser und 2 Loth Pottasche dazu. Dann mischt man unter andere 2 ℔ Mehl 1 ℔ nicht zu fein gestoßene Mandeln, 8 Loth eingemachte Orangenschalen, 4 Loth Succade, ½ Loth fein gestoßenen Canehl, eben so viel Nelken, eine Muskatnuß, knetet nun Alles mit dem aufgekochten Syrup gut durch und formt dann von dem gut durchgearbeiteten Teige kleine Kuchen und backt sie gar.

№ 115. Hamburger braune Kuchen.

Man giebt in ein hölzernes Geschirr, worin der Kuchen angemengt werden soll, 6 ℔ Mehl, 1 ℔ fein geschnittene Mandeln, 1 ℔ geriebenen Zucker, ½ Loth Cardamom, eben so viele Nelken, von 2 Citronen die fein geschnittene Schale, 4 Loth eingemachte Pomeranzenschale und 4 Loth Succade. Nun setzt man 6 ℔ Syrup mit 8 Loth Butter auf's Feuer, läßt denselben so eben aufkochen, giebt aber ja Acht, daß er nicht überkoche, welches sehr leicht geschieht. Nun gießt man den Syrup unter beständigem Rühren zu dem Mehle. Ist der Teig etwas kühl geworden, dann giebt man noch hinzu: 3 Löffel voll Franzbranntwein, 6 Loth Pottasche, auf welche man Abends vorher etwas Rosenwasser gegossen, durch ein Haarsieb dazu. 2—3 Tage, ehe die Kuchen gebacken werden sollen, müssen sie angerührt werden, und sollen selbige gut gerathen, so müssen sie tüchtig durchgeknetet werden. Nun formt man kleine Kuchen davon, die man mit Mehl bestreuet und gar backt.

№ 116. Braune Kuchen.

Hiezu gehören 3 ℔ Zuckersyrup, 3 Loth gereinigte Pottasche, 8 Loth Citronade, 8 Loth Orangenschale, ½ ℔ grob geschnittene Mandeln und 2½ ℔ feines Mehl. Der Syrup wird so lange gekocht, bis er so dick ist, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller giebt, derselbe nicht ausfließt und rund stehen bleibt, rührt ihn dann

kochend heiß unter das Mehl, und läßt diese Masse 14 Tage ruhig an einem kühlen Orte stehen. Nach Verlauf dieser Zeit feuchtet man die Pottasche mit Wasser an, rührt sie oft um und läßt sie in 24 Stunden auflösen, dann giebt man die oben benannten Sachen zu dem Mehle, wie auch etwas gestoßenen Canehl, Cardamom, Pfeffer und Salz, knetet Alles wenigstens 1 Stunde gut durch, klopft den Teig dann tüchtig mit einem Stück Holz, formt beliebige Kuchen daraus und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen ausbacken.

№ 117. Braune Kuchen auf andere Art.

Hiezu nimmt man 12 ℔ Mehl, 12 ℔ Syrup, 9 Loth Pottasche, 1 ℔ Nierenfett, 2 ℔ süße Mandeln, 16 Loth Succade, 16 Loth überzuckerte Orangenschalen, 4 Loth gestoßenen Canehl, 2 Loth gestoßene Cardamom und ¼ Loth Nelken. Das Nierenfett wird mit dem Syrup warm gemacht, dann das Gewürz, wie auch die benannten anderen Sachen, die erst fein geschnitten werden, und die in ½ Bouteille Rosenwasser aufgelöfete Pottasche hinzugegeben. Dann rührt man das Mehl langsam in den Syrup, welches aber vorsichtig geschehen muß, sonst giebt es leicht kleine Klumpen. Nun muß der Teig eine Stunde mit einem hiezu verfertigten Holze, in der Form eines Messers, geklopft werden. Der Teig kann 8 Tage stehen bleiben. Man rollt davon Kuchen in beliebiger Form, legt sie auf ein Blech und backt sie im Backofen gar.

№ 118. Braune Kuchen auf andere Art.

Man nimmt 12 ℔ Mehl, 12 ℔ Syrup, 12 Loth Pottasche, die in etwas Franzbranntwein aufgelöfet wird, 1 ℔ Schmalz, 1 ℔ fein gehackte Mandeln, 4 Loth fein geschnittene überzuckerte Pomeranzenschalen, 2 Loth Canehl, 2 Loth Cardamom, ½ Loth Ingwer, Alles gestoßen, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, die in ¼ Quartier Franzbranntwein weichen muß. Angerührt wird der Teig eben so, wie in № 117. beschrieben.

№ 119. Braune Nüsse.

Hiezu nimmt man 8 ℔ Mehl, 6 ℔ Syrup, 2½ ℔ Butter, 1 Loth Gewürznelken, von 3 Citronen die fein

gehackten Schalen, ½ Loth Canehl, ½ Loth Canehlblüthe, 8 Loth Piment, 16 Loth süße Mandeln, gröblich geschnitten, und 8 Loth Pottasche, die man in etwas Rosenwasser aufgelöset hat. Von diesen Sachen rührt man 8 Tage vorher, ehe die braunen Nüsse gebacken werden sollen, einen Teig an, wie bei dem braunen Kuchen № 117. beschrieben ist.

№ 120. Braune Nüsse auf andere Art.

Man nimmt hiezu 8 ℔ Mehl, 4 ℔ Syrup, 4 Loth Pottasche, die in ¼ Bouteille Rosenwasser aufgelöset sein muß, für 2 ß (1 ʒʒ) Anies, für 1 ß (6 ₰) Nelkenpfeffer und die in feine Streifen geschnittene Schale zweier Citronen. Dieser Teig wird 4 bis 6 Wochen vorher angerührt und muß, in einen Tuch geschlagen, die ganze Zeit unangerührt liegen bleiben.

№ 121. Syrups-Kuchen.

5 ℔ Syrup und 8 Loth Butter oder Schmalz werden auf Kohlenfeuer recht heiß gemacht. Dann rührt man 5 ℔ Mehl, 1 Loth Canehl, 8—10 Nelken, etwas Cardamom, Alles gestoßen, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und 4 Loth in weichem Wasser aufgelöste Pottasche, auch etwas zerschnittene Succade und Orangenschale. Den Teig läßt man 24 Stunden an einen warmen Orte stehen. Dann knetet man ihn 1 Stunde gut durch, rollt nun beliebige Kuchen davon, bestreuet sie mit Mandeln und backt sie auf Blechen langsam gar. Nimmt man hiezu Honig, so müssen die Kuchen wohl 3 Wochen vorher angerührt werden.

№ 122. Braunschweiger Pfeffernüsse.

2 ℔ Weizenmehl wiegt man in eine große irdene Schale, macht ein Loch in der Mitte, gießt 2 ℔ aufgekochten Honig hinein und rührt das Mehl damit an. Nun giebt man noch 1 ℔ Mehl unter tüchtigem Durcharbeiten hinzu, wie auch 4 Loth in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche und läßt den Teig 8 Tage stehen. Dann knetet man ihn mit fein gestoßenen Gewürzen, als: Nelken, Canehl, Nelkenpfeffer und fein geriebener Citronenschale gut durch und verfährt beim Ausrollen und Backen, wie bei dem Vorigen angegeben.

XIX.

Vom Einmachen.

Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte.

Jede Frucht hat bekanntlich ihre Zeit der Reife, diese muß man nicht vorüber gehen lassen, wenn man jene zum Einmachen gebrauchen will. So wie es bei den mehrsten Früchten nicht rathsam ist, sie vor ihrer Reife einzumachen, so ist es auch nicht gut, solche dazu erst überreif werden zu lassen. Für den ersten Fall finden zwar einige Ausnahmen statt, z. B. mit Aprikosen, Pfirschen, Pflaumen, Quitten, Wallnüssen u. s. w., welche aber in den folgenden Recepten angegeben sind. Bei den anderen Früchten tritt der entgegengesetzte Fall ein: denn diesen würde es nachtheilig sein, sie vor ihrer völligen Reife einzumachen. Man bediene sich niemals zum Einmachen der Früchte mit Zucker, des Ciders oder Frucht-Essigs, sondern nehme immer dazu guten französischen Wein-Essig, weil dadurch der feine Geschmack erhöht wird. So auch muß man zum Einkochen der Früchte einen neuen irdenen Topf oder eine gut verzinnte Casserolle nehmen, und zur Aufbewahrung derselben kein Geschirr anwenden, in welchem Butter oder sonstiges Fett gewesen ist, weil dadurch die Früchte verderben würden. Die beste Aufbewahrung derselben geschieht in Gläsern oder in Steintöpfen. Wo es nöthig ist, kann man Alles kochend hineingießen, wenn man die Töpfe und Gläser gehörig heiß macht. Man sehe dahin, daß der Ort, an welchem man eingemachte Früchte aufbewahren will, zwar kühl, aber nicht feucht und dumpf ist. Besonders ist es nöthig, fleißig nachzusehen, ob sich das Eingemachte gut hält, damit man, wenn sich ja Schimmel oder sonst eine Verdorbenheit daran zeigt, dem Uebel noch bei Zeiten abhelfen kann. Ganz besondere Aufsicht erfordern die Früchte, die sehr viel Säure enthalten.

№ 1. Orangenzucker einzukochen.

Man nimmt 1 ℔ Zucker, taucht denselben in Wasser, setzt ihn auf's Feuer und schäumt ihn gut ab. Alsdann

nimmt man ¼ ℔ frische Orangenblütheblätter, giebt sie hinein und läßt sie einmal aufkochen, gießt dann das Ganze auf eine Schüssel und läßt es langsam trocknen. Man gebraucht diesen Orangenzucker zu Puddingen und dergleichen mehr.

№ 2. Himbeeren-Saft.

Auf 1 ℔ frisch ausgepreßten Himbeeren-Saft nimmt man 1 ℔ Zucker. Man tunkt den Zucker in's Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn so lange kochen bis er Faden zieht, dann gießt man den Himbeeren-Saft dazu und schäumt ihn recht gut ab. Er muß nun so lange kochen, bis er ganz ausgeschäumt hat. Man füllt ihn in Gläser und läßt ihn völlig darin erkalten. Findet man nun am andern Tage den Saft nicht gallerig genug, so wird er noch einmal aufgekocht. Wenn er nun wieder erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in Franzbranntwein getunkten Stückchen Papier und bindet die Gläser mit einer Blase zu. Auch kann man 3 Theil Himbeeren- und 1 Theil Johannisbeeren-Saft dazu nehmen. Das Verhältniß mit dem Zucker bleibt dasselbe.

№ 3. Erdbeeren-Saft.

Man nimmt 1 ℔ Erdbeeren, ½ ℔ Zucker und ¼ Quartier Wasser. Das Wasser wird mit dem Zucker in einem neuen irdenen Topfe auf's Feuer gesetzt und wenn es kocht, rein abgeschäumt, dann vom Feuer genommen, die recht reifen Erdbeeren hineingegeben und etwas darin umgeschüttet (doch nicht gequetscht). Nun läßt man das Ganze durch eine an zwei Stühle gebundene Serviette klar durchlaufen. Erkaltet wird der Saft in Bouteillen gefüllt, zugekorkt und versiegelt.

№ 4. Johannisbeeren-Saft.

Man streift einen guten Theil hochrother Johannisbeeren von den Stielen ab, preßt solche durch ein Tuch, nimmt auf jedes Pfund ausgepreßten Saftes 1 ℔ Zucker, und kocht solchen eben so, wie bei dem Himbeeren-Saft angegeben ist. Siehe auch № 102.

№ 5. Bickbeeren-Saft.

Man setzt gut verlesene und gewaschene Bickbeeren auf's Feuer, zerquetscht sie mit einem Löffel und läßt sie

einige Male aufkochen; füllt sie nun in einen spitzen leinenen Beutel und hängt solchen über eine Schale, damit der Saft hineinlaufe. Von diesem Safte nimmt man 3 Theile und einen Theil ausgepreßten Johannisbeerensaft; rechnet auf jedes Pfund Saft 1 ℔ Zucker, worauf die Schale einer Citrone abgerieben ist, kocht solchen mit etwas Wasser so lange, bis er Faden zieht, gießt dann den Saft hinzu und läßt Beides zu Gallerte kochen. Dann füllt man den Saft in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 2. beschrieben ist.

№ 6. Apfel-Gelee.

Hiezu nimmt man noch nicht völlig reife Pigeon- oder sonst recht saftige Aepfel, wischt solche mit einem Tuche ab und schneidet sie in 8 Theile, jedoch ohne sie zu schälen. Nun setzt man sie mit so viel Wasser, daß sie darin bedeckt sind, in einem neuen irdenen Topfe auf gelindes Kohlenfeuer, läßt sie gar, aber nicht musig kochen. Auch kann man etwas Vanille nach Geschmack dazu geben. Alsdann giebt man sie mit der Sauce in ein Sieb oder in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, und hängt solchen über ein Gefäß, damit der Saft hineinlaufe, welches die Zeit von 1 bis 2 Tagen erfordert. Auf jedes Pfund dieses ausgelaufenen Saftes rechnet man 1 ℔ Zucker, worauf die Schale von 1 Citrone abgerieben ist, wie auch den Saft derselben. Dies setzt man zusammen auf's Feuer und läßt es so lange kochen, bis es gallert. Nun füllt man den Gelée in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 8. angegeben ist.

№ 7. Kirschsaft.

Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt, ausgekernt und aufgekocht und der Saft durch ein leinenes Tuch gepreßt. Auf 1 ℔ Saft giebt man ¼ ℔ Zucker, kocht ihn damit auf und gießt ihn in warm gemachte Bouteillen, die fest zugepfropft werden.

№ 8. Kirschsaft auf andere Art.

Man nimmt recht reife saure Kirschen, pflückt die Stiele davon und stößt sie mit den Kernen. Nun läßt

man sie 24 Stunden stehen, preßt dann den Saft durch ein leinenes Tuch und vermischt $1\frac{1}{2}$ Bouteille dieses Saftes mit $\frac{1}{2}$ Bouteille ausgepreßten Johannisbeerensaft. Dann wiegt man auf jedes Pfund Saft 1 ℔ Zucker ab, läutert solchen, gießt nun den Saft hinzu, schäumt ihn gut ab und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Man füllt ihn nun in Gläser und wenn er erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

№ 9. Kirschsaft, womit man Kirschwein verfertigen kann.

Man nimmt ganz reife saure Weinkirschen, bricht die Stiele davon, stößt sie mit den Kernen, läßt sie einige Tage stehen und preßt sie dann aus. Den Saft füllt man in einen Stein-Topf und giebt auf jedes Pfund desselben 1 ℔ gestoßenen Zucker, etwas Canehl und Nelken. Nun bedeckt man den Topf, doch ohne ihn zuzubinden und rührt die Masse dann oft um, damit sich der Zucker auflöse. Wenn der Saft 8 Tage so gestanden, so kocht und schäumt man ihn und füllt ihn in Bouteillen, welche fest zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt werden. Von diesem Safte giebt man zu einer Bouteille guten Rothwein 4 Glas, wovon man guten Kirschwein bekommt. Diesen Saft kann man auch zu Kirsch-Gelée zubereiten; man verfährt damit, wie beim Johannisbeeren-Saft angegeben ist, nur darf man kein Gewürz hinzugeben.

№ 10. Quitten-Saft.

Man reibt das Wollige von den Quitten ab, schneidet sie in 8 Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Alsdann setzt man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie einige Male überkochen. Man hebt sie nun aus dem Wasser und preßt so heiß wie möglich den Saft durch ein leinenes Tuch in einer Presse aus, wägt nun auf jedes Pfund des ausgepreßten Saftes 1 ℔ Zucker, tunkt ihn in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, giebt den Quitten-Saft hinzu und läßt ihn zu einem Gelée einkochen. Man füllt ihn in Gläser und bewahrt ihn zugebunden auf. Wenn man von diesem

Safte einige Löffel voll zu Aepfel-Compot giebt, so erhält es dadurch einen sehr angenehmen Geschmack. Auch kann man ihn mit Wasser vermischen und als Getränk gebrauchen.

№ 11. Quitten-Gelee.

Man wischt die Quitten recht rein ab, schneidet sie durch und die Blume heraus, das Kernhaus muß darin bleiben, giebt dann so viel Wasser darauf, daß sie, wenn man sie mit der Hand niederhält, gerade bedeckt sind, und läßt sie auf langsamen Feuer, ohne sie umzurühren, weich kochen, dann preßt man sie aus, aber nicht zu stark und wägt auf 1 ℔ Saft ½ ℔ Zucker. Dies läßt man zusammen, indem man es gut schäumt, ungefähr eine halbe Stunde kochen.

№ 12. Alliance.

Man taucht 4 ℔ Zucker in Wasser, setzt ihn auf's Feuer und schäumt ihn rein ab. Während dem reinigt man 1 ℔ Stachelbeeren und 1 ℔ Johannisbeeren von den Stielen und steint 1 ℔ saure Kirschen aus, giebt diese Sachen zu dem Zucker und läßt Alles etwas kochen. Zuletzt giebt man noch 1 ℔ Himbeeren dazu, kocht die Früchte nochmals durch, füllt sie mit einer Schaumkelle heraus und kocht die Sauce noch etwas ein. Man giebt sie in Einmachegläser und bewahrt sie zum Gebrauche auf.

№ 13. Aprikosen-Marmelade.

Die Aprikosen müssen recht reif und mürbe sein, so daß die Haut sich leicht abziehen läßt. Dann wirft man den Kern heraus, reibt sie durch einen feinen Durchschlag und wägt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, welcher geläutert wird und dann so lange kochen muß, bis er Faden zieht. Nun giebt man die durchgeriebenen Aprikosen dazu und läßt sie unter stetem Umrühren so lange kochen, bis die Masse dick wird. Man füllt sie nun in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. beschrieben ist.

№ 14. Pfirschen-Marmelade.

Man schälet recht reife Pfirschen, nimmt die Kerne heraus und reibt sie durch einen feinen Durchschlag.

Dann wägt man auf jedes Pfund durchgeriebener Pfirschen 1 ℔ gestoßenen Zucker. Beides setzt man auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren einige Male aufkochen. Alsdann füllt man es in Gläser und wenn die Marmelade erkaltet ist, legt man ein in Franzbranntwein getunktes Papier darauf und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

№ 15. Quitten-Marmelade.

Man wischt die Quitten mit einem reinen Tuche ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Nun zieht man die Haut ab und reibt das Mark durch einen feinen Durchschlag. Auf jedes Pfund desselben läutert man 1 ℔ Zucker, läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht, gießt ihn zu den durchgeriebenen Quitten, setzt beide Theile wieder auf's Feuer und läßt solche unter stetem Umrühren einige Male aufkochen. Man füllt die Marmelade in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. angegeben ist.

№ 16. Himbeeren-Marmelade.

Man setzt Himbeeren auf's Feuer, zerquetscht sie und läßt sie einmal aufkochen. Nun rührt man sie durch ein feines Haarsieb und wägt auf jedes Pfund des erhaltenen Marks 1 ℔ Zucker. Diesen setzt man mit etwas Wasser auf's Feuer und nachdem er abgeschäumt ist, muß er so lange kochen, bis er Faden zieht. Alsdann giebt man das Himbeeren-Mus hinzu, läßt Beides einige Male aufkochen, füllt es in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. angegeben ist.

№ 17. Johannisbeeren-Marmelade.

Diese wird auf dieselbe Art zubereitet, wie die Himbeeren-Marmelade.

№ 18. Erdbeeren-Marmelade.

Man nimmt auf 1 ℔ durch ein Sieb geriebener Erdbeeren 1 ℔ gestoßenen Zucker, rührt Beides durcheinander, setzt es nun auf's Feuer und läßt es einige Male aufkochen. Dann füllt man die Marmelade in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. angegeben ist.

№ 19. Hagebutten-Marmelade.

Hiezu muß man recht große, reife Feld-Hagebutten nehmen, weil solche eine weit schönere Farbe haben, als die andern. Sie werden gut gereinigt und von allen Steinen befreit. Alsdann giebt man sie in ein Geschirr, rührt sie alle Tage darin um und läßt sie so lange darin liegen, bis sie ganz mürbe sind. Nun werden sie durch ein nicht zu dichtes Haarsieb gerieben und zu jedem Pfunde dieses Marks 1 ℔ Zucker so lange gekocht, bis er Faden zieht. Dann rührt man ihn unter die Hagebutten, läßt beide Theile einige Male durchkochen, füllt die Marmelade in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. angegeben ist.

№ 20. Kirschen-Marmelade.

Von recht reifen, sauren Kirschen pflückt man die Stiele, setzt sie dann auf's Feuer und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz musig sind, doch muß man die Kirschen fleißig umrühren, damit sie sich nicht ansetzen. Nun reibt man die Kirschen durch ein Haarsieb und nimmt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, läutert ihn und kocht ihn so lange, bis er Faden zieht. Dann füllt man die durchgeriebenen Kirschen dazu, läßt sie einige Male mit aufkochen und giebt sie nun in Einmache-Gläser. Man verfährt ferner damit, wie in № 14. beschrieben ist.

№ 21. Stachelbeeren-Marmelade.

Hiezu nimmt man völlig ausgewachsene grüne, doch noch keine reife Stachelbeeren, pflückt die Stiele und die Blüthen ab und kocht sie in Wasser weich. Nun läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, reibt sie dann durch ein Haarsieb und nimmt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ geläuterten Zucker und läßt solchen so lange kochen, bis er Faden zieht, giebt nun die Masse hinzu und kocht Alles unter stetem Umrühren so lange, bis es ganz dick ist. Diese Marmelade füllt man in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. angegeben ist.

№ 22. Apfel-Marmelade.

Gute Aepfel werden geschält, dann in 4 Theile und das Kernhaus ausgeschnitten. Nun setzt man sie mit

etwas Wasser auf's Feuer und läßt sie gar und musig kochen. Dann rührt man sie durch ein Haarsieb und wägt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, kocht ihn mit etwas Wasser so lange, bis er Faden zieht und giebt nun die durchgeriebenen Aepfel hinzu. Dieses läßt man einige Male mit durchkochen, schäumt sie gut ab, füllt dann die Marmelade in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 14. beschrieben ist.

№ 23. Erdbeeren einzumachen.

Aus schönen großen Erdbeeren sucht man die besten aus, die nicht zu reif und nicht beschädigt sind. Auf 1 ℔ Erdbeeren rechnet man 1 ℔ geläuterten Zucker, welcher so lange kochen muß, bis er Faden zieht. Dann schüttet man die Erdbeeren hinein, läßt sie bei schwachem Feuer recht warm darin werden, aber nicht kochen, denn sonst werden sie musig, und schäumt sie gut ab. Nun giebt man sie in eine Terrine und läßt sie über Nacht darin stehen. Des andern Tages füllt man sie auf ein Sieb, daß der Saft recht ablaufe, nimmt zu dem Saft noch etwas Zucker, läßt ihn damit so lange bis er Blasen zieht einkochen, hebt ihn vom Feuer und schüttet dann die Erdbeeren wieder hinein, daß sie von dem Zucker ganz durchdrungen werden. Man schäumt sie nochmals gut ab und füllt sie in Einmache-Gläser. Erkaltet werden sie mit Franzbranntwein-Papier bedeckt und gut zugebunden.

№ 24. Aprikosen einzumachen.

Nachdem die Aprikosen geschält, durchgeschnitten und der Stein heraus gemacht ist, wägt man eben so vielen weißen Zucker ab, stößt ihn und giebt ihn durch ein Sieb; nun legt man die Aprikosen in ein Porcellan-Geschirr, so daß die offene Seite oben kommt, streuet nun Zucker darüber und dazwischen und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Dann werden die Aprikosen behutsam heraus genommen und auf einen Durchschlag gelegt. Der Saft wird dann auf's Feuer gesetzt und auf 3 ℔ 1 bis 2 Gläser Franzbranntwein dazu gegeben, welcher so lange damit gekocht wird, bis er wie Syrup wird, dann thut man die Aprikosen dazu und läßt sie damit kochen; giebt dann die Frucht mit dem Safte in ein Porcellan-Geschirr

und läßt sie 4 Nächte zugedeckt damit stehen. Nach dieser Zeit legt man die Frucht in Gläser und unter jede einen Kern, nachdem solche zuvor mit etwas geläuterten Zucker besonders 5 Minuten gekocht sind. Dann kocht man den Saft so lange, bis er wie eine Art Gallerte wird und gießt ihn heiß über die Aprikosen, so daß sie bedeckt sind. Auf die oberste Schicht muß man keinen Kern legen. Während des Kochens muß der Schaum wohl abgenommen werden, auch muß man, wegen des Branntweins, den Saft ja nicht auf Flammen kochen lassen.

№ 25. Aprikosen in Zucker einzumachen.

Man nimmt hiezu Aprikosen, die reif, aber nicht mürbe sein müssen, schält solche und nimmt die Steine heraus. Dann wägt man auf jedes Pfund Aprikosen 1 ℔ Zucker ab, klärt ihn, und wenn er Faden zieht, giebt man die Aprikosen hinein und läßt sie einige Male überkochen und müssen sie nun auf einem Siebe ablaufen. Den Zucker läßt man dann noch etwas mit der von den Aprikosen abgelaufenen Brühe einkochen, legt die Aprikosen, nachdem sie etwas abgekühlt sind, in Einmache-Gläser und gießt die Sauce darauf. Nach einigen Tagen gießt man die Sauce behutsam von den Aprikosen, erhitzt sie und giebt sie wieder über die Aprikosen. Erkaltet werden sie mit Franzbranntwein-Papier belegt und mit einer Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

№ 26. Aprikosen in Branntwein einzumachen.

Man nimmt hiezu reife, aber keine mürbe Aprikosen, und reibt sie mit einem weichen Tuche ab, damit das Wollige abgehe. Auf 3 ℔ Aprikosen rechnet man 3 ℔ Zucker. Diesen tunkt man in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und hebt ihn dann vom Feuer, damit er aus dem Kochen kommt. Nun legt man die Aprikosen hinein und läßt sie langsam und vorsichtig darin gar kochen, füllt sie dann mit einer Schaumkelle auf ein Sieb, worauf sie ablaufen müssen. Die abgelaufene Sauce giebt man wieder zu der auf dem Feuer befindlichen und läßt solche unter beständigem Rühren ganz stark einkochen. Diese gießt man dann in eine Terrine und wenn solche erkaltet ist, giebt man ½ Bon-

teille alten Franzbranntwein hinzu und rührt die Sauce gut durcheinander. Man legt nun die Aprikosen in Einmache-Gläser und gießt die Sauce darüber, bindet sie mit einer Blase zu und wenn die Aprikosen sich gesenkt haben, so ist der Branntwein eingezogen und sind dieselben zum Gebrauche gut.

№ 27. Pfirschen in Zucker einzumachen.

Man nimmt solche Pfirschen, wie in № 28. beschrieben, schälet sie und schneidet sie in der Mitte durch. Alsdann stößt man auf jedes Pfund Pfirschen ¾ ℔ Zucker, streuet ihn zwischen die Pfirschen und läßt solche eine Nacht damit liegen. Den andern Tag setzt man Beides zu Feuer, schäumt es gut ab und läßt die Pfirschen einige Male überkochen. Nun legt man sie auf ein Sieb, daß sie ablaufen und giebt auf 2 ℔ Pfirschen ein kleines Weinglas voll Citronensaft in die auf dem Feuer befindliche Sauce und läßt solche zu einem dicken Syrup einkochen. Dann gießt man sie auf die zuvor in Einmache-Gläser gelegten Pfirschen. Sollte in einigen Tagen die Sauce zu dünn geworden sein, so gießt man sie von den Pfirschen und kocht sie nochmals zu einem dicken Syrup ein, welcher wieder aufgegossen wird. Erkaltet werden sie mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier belegt und mit einer Blase zugebunden.

№ 28. Pfirschen in Branntwein einzumachen.

Hiezu nimmt man völlig ausgewachsene, aber nicht zu reife, Pfirschen. Man wischt solche mit einem Tuche ab, durchsticht sie einige Male mit einer Nadel, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie langsam mürbe kochen, doch so, daß die Haut nicht platzet. Dann legt man sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen und erkalten. Man nimmt nun auf jedes Pfund Pfirschen 1 ℔ Zucker, tunkt solchen in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer und wenn solcher gut abgeschäumt ist, legt man die Pfirschen hinein und läßt sie einige Male überkochen. Nun füllt man die Pfirschen in Einmache-Gläser, gießt die Sauce darauf und läßt sie 4 Tage so stehen. Alsdann gießt man die Sauce ab und läßt sie ganz dick einkochen und dann erkalten. Nun vermischt man jedes

Pfund Zucker mit ¼ Bouteille guten Franzbranntwein, gießt solchen auf die Pfirschen, bindet sie wieder mit einer Blase zu und verwahrt solche an einem kühlen Orte. Wenn die Pfirschen im Glase sich gesenkt haben, so ist der Franzbranntwein gehörig eingezogen und sind jene dann gut.

№ 29. Reineclaudes einzumachen.

Man nimmt nicht zu reife Reineclaudes, wischt sie rein ab und durchsticht sie mehrmals mit einer Nadel. Auf 100 Stück rechnet man 3 ℔ Zucker, läutert solchen, giebt alsdann die Reineclaudes hinein und läßt sie ein Mal darin aufkochen. Man füllt sie nun auf ein Sieb, läßt sie ablaufen, giebt das Durchgelaufene zu dem auf dem Feuer befindlichen Zucker und wenn er dadurch wässerig geworden ist, muß er noch einkochen. Man füllt die Reineclaudes in ein Einmache-Glas, gießt die Sauce darüber und wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

№30. Reineclaudes in Branntwein einzumachen.

Diese werden ganz auf dieselbe Art, wie bei den Aprikosen № 26. angezeigt ist, zubereitet, nur werden sie nicht geschält und auch die Steine nicht heraus genommen. Man muß sie aber gut abwischen.

№ 31. Pfirschen, Aprikosen und Reineclaudes in Branntwein auf andere Art einzumachen.

Zu 1 ℔ von vorbenannten Früchten, die wohl ausgewachsen, aber nicht ganz reif sein müssen, rechnet man 1 ℔ Zucker, welchen man in Franzbranntwein taucht und dann in einer gut verzinnten Casserolle auf's Feuer setzt. Wenn er geschmolzen ist, wird er gut abgeschäumt. Dann gießt man auf jedes Pfund Zucker ¼ Quartier Franzbranntwein und wenn dieser anfängt zu kochen, so legt man die Früchte, die man vorher abgewischt und mit einer Nadel mehre Male durchstochen hat, hinein und läßt sie darin gar werden. Dann füllt man sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen. Das Abgelaufene giebt man zu dem Zucker und Branntwein, worin die Früchte gekocht sind, und läßt die Sauce zu einem dicken Syrup

einkochen, welchen man heiß über die Früchte gießt. Des andern Tages nimmt man die Sauce wieder ab, kocht sie noch etwas ein und wenn sie beinahe erkaltet ist, so giebt man auf jedes Pfund Zucker noch ein Glas Franzbranntwein und gießt das Ganze über die Früchte.

№ 32. Paradies-Aepfel einzumachen.

Man nimmt auf 1 ℔ dieser kleinen rothen Aepfel, woran die Stiele bleiben, 1 ℔ Zucker, läutert solchen, schüttet dann die abgewischten Aepfel nebst der Schale einer Citrone hinein und läßt sie recht langsam so lange kochen, bis die Haut anfängt zu platzen. Dann füllt man sie in Einmache-Gläser, streuet etwas ganzen Canehl und Gewürz-Nelken dazwischen, gießt nun die etwas eingekochte Sauce darauf und wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

№ 33. Birnen einzumachen.

Hiezu nimmt man Bergamotte-Birnen, die keine Steine haben, oder die sogenannte Voltmer'sche Birne, sie müssen völlig ausgewachsen, aber noch nicht mürbe sein. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie 5 Minuten kochen. Alsdann füllt man sie heraus und läßt sie auf einem Siebe erkalten. Nun schälet man sie, sticht die Blume heraus und schabet den Stiel ab und steckt da, wo die Blume gesessen hat, eine Gewürz-Nelke hin. Man nimmt auf jedes Pfund Birnen 1 ℔ Zucker, ¼ Loth Canehl und ½ Quartier Essig. Zucker und Essig setzt man auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, giebt dann Canehl und Birnen hinzu und läßt sie ganz darin gar kochen. Nun füllt man die Birnen in ein Einmache-Glas, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie dann auf die Birnen. Erkaltet bindet man sie mit einer Blase zu.

№ 34. Birnen einzumachen auf andere Art.

Auf eine Metze (ein Spint) Bergamotte- oder Voltmer'sche Birnen nimmt man 3 ℔ Zucker, ¾ Quartier Wein-Essig, etwas Nelken und Canehl. Hiermit werden die geschälten Birnen eine Stunde gekocht, dann sind sie gut. Sie halten sich sehr lange.

№ 35. Birnen in Branntwein einzumachen.

Wenn man die Birnen gekocht und geschält hat, wie oben gesagt ist, dann rechnet man auf 1 ℔ Birnen 1 ℔ Zucker, läutert ihn und läßt die Birnen darin gar kochen. Nun nimmt man sie heraus und kocht die Sauce noch ein, daß sie ganz dick wie Syrup wird. Wenn sie nun erkaltet ist, gießt man auf jedes Pfund Zucker ein gutes Bierglas voll Franzbranntwein hinzu. Die Birnen legt man nun in ein Einmache-Glas, giebt auf jedes Pfund ½ Loth Canehl dazwischen und die Sauce darauf. Man bindet sie mit einer Blase zu und verwahrt sie im Keller.

№ 36. Senf-Birnen.

Hiezu nimmt man eine große Sorte Birnen und kann man eine solche bekommen, die sich roth kocht, so ist diese vorzuziehen. Alsdann setzt man davon ½ Himten gut gewaschen und mit vollem Wasser auf's Feuer, worin man sie gar, aber nicht zu weich kochen läßt. Nun nimmt man sie heraus, legt eine neben die andere auf ein Brett und läßt sie darauf eine Nacht liegen. Von dem Wasser, worin die Birnen gekocht, nimmt man, nachdem es sich geklärt, am andern Tage drei Theile und einen Theil Essig, aber im Ganzen so viel, daß die Birnen eben damit bedeckt werden können. Den Essig kocht man zuvor mit 2 ℔ Syrup auf und wenn er abgeschäumt ist, läßt man ihn erkalten und giebt dann ½ ℔ gemahlenen und abgeglüheten Senf dazu. Dann gießt man den Essig zum Birnenwasser. Die Birnen füllt man nun in einen großen Steintopf, gießt die Sauce darauf, bindet ihn mit Papier zu und verwahrt ihn im Keller. Alle 2 Tage schüttelt man den Topf an, damit kein Kahm sich oben aufsetze, wodurch die Birnen sonst verderben würden. Man servirt sie zu frischer Schweinewurst.

№ 37. Quitten in Zucker einzumachen.

Man schälet die Quitten, schneidet sie in 4 Theile, macht das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Nun nimmt man auf jedes Pfund Quitten 1 ℔ Zucker, setzt solchen auf's Feuer und wenn er abgeschäumt ist, läßt man ihn so lange noch kochen, bis er Faden zieht, dann

giebt man die zuvor auf einem Siebe abgelaufenen Quitten zu dem Zucker und läßt sie so lange darin kochen, bis sie ganz braun sind. Man füllt sie nun in Gläser und bindet diese mit einer Blase zu. Quitten-Birnen sind hiezu besser als Quitten-Aepfel.

№ 38. Quitten auf andere Art einzumachen.

Man reibt die Quitten mit einem Tuche ab, schälet sie dann, schneidet sie in 4 Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Schale und Kernhaus setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt solche 2 Stunden in vollem Wasser langsam kochen. Alsdann giebt man es durch ein Sieb, setzt in der Sauce die Quitten auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Man rechnet auf 1 ℔ Quitten 1 ℔ Zucker, tunkt ihn in die Sauce, worin die Quitten gekocht sind, setzt ihn auf's Feuer und schäumt ihn gut ab. Nun hat man schon die Hälfte der Quitten mit kleinen Stückchen Canehl und die andere Hälfte mit Gewürz-Nelken gespickt. Man giebt die Quitten in den Zucker und läßt sie so lange kochen, bis sie dunkelroth sind. Dann giebt man auf 3 ℔ Quitten 1 kleines Bierglas voll ausgepreßten Citronensaft und läßt solche noch ein Mal damit aufkochen. Man füllt sie nun in Einmache-Gläser, kocht den Saft noch etwas ein, gießt ihn auf die Quitten und bindet sie, wenn sie erkaltet sind, mit einer Blase zu.

№ 39. Melonen einzumachen.

Man schälet reife, aber keine mürbe Melonen nicht zu dick ab, so daß von dem Grünen noch etwas daran sitzen bleibt. Dann macht man die Kerne rein heraus, schneidet sie in fingerlange und fingerdicke Scheiben, legt sie in eine Schale, gießt Essig darauf und läßt sie damit 24 Stunden stehen, giebt sie dann auf ein Sieb und trocknet sie mit einem reinen Tuche gut ab, wägt auf jedes Pfund Melonen 1 ℔ Zucker ab, welchen man in Wasser tunkt und gut abgeschäumt zu einem dicken Syrup einkochen läßt. Alsdann schüttet man die Melonen und auf jedes Pfund derselben ½ Loth Canehl und 1 Quentchen Gewürz-Nelken zu dem Zucker und läßt das Ganze so lange kochen, bis die Melonen ganz durchsichtig sind.

Alsdann füllt man sie in ein Einmache-Glas und gießt zu jedem Pfund Zucker ein Weinglas voll scharfen Weineßig. Man läßt die Sauce zu einem dicken Syrup einkochen, gießt solche über die Melonen und nachdem sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu.

№ 40. Kürbis in Eßig und Zucker.

Die größten sind dazu die besten. Nachdem sie wie Melonen recht dick geschält und von den Kernen rein geputzt sind, schneidet man sie in fingerdicke und fingerlange Stücke, giebt so vielen guten Eßig darauf, daß man die Stücke darin umschütten kann und läßt sie eine Nacht darin liegen. Man nimmt auf 1 ℔ Kürbis ½ ℔ Zucker und kocht nun am andern Tage den Zucker mit dem Eßig, welcher auf dem Kürbis ist, zu Faden, giebt dann den Kürbis auch hinein, läßt ihn so lange kochen, bis er klar ist, füllt ihn dann in Gläser und läßt die Sauce noch einkochen, man giebt auch etwas ganzen Canehl und ganze Nelken daran.

№ 41. Süße Kirschen einzumachen.

Auf 6 ℔ ausgesteinte blaujäner (blaue italienische) Kirschen nimmt man 2 ℔ Zucker und 1 Quartier des besten Eßigs; der Eßig wird mit dem Zucker zu drei Malen aufgekocht, beinahe kalt auf die Kirschen gegeben, das dritte Mal läßt man die Kirschen eben mit aufkochen, füllt sie in eine Kruke oder Glas, streut Canehl und Nelken dazwischen und gießt den Eßig, nachdem er mit dem Zucker gut eingekocht ist, noch warm darüber.

№ 42. Saure Kirschen einzumachen.

Man nimmt 2 ℔ große saure Kirschen, schneidet die Stengel halb ab und legt sie schichtweise mit 1 Loth ganzen Canehl und 24 Nelken in ein Einmache-Glas. Dann setzt man 2¼ ℔ Zucker auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und gießt ihn kochend auf die Kirschen. Man läßt die Kirschen 8 Tage so stehen und nach Verlauf dieser Zeit setzt man dieselben mit der Sauce auf's Feuer und läßt sie ein Mal aufkochen. Nun füllt man die Kirschen heraus, kocht die Sauce ganz dick ein und gießt sie dann heiß auf die Kirschen. Man bindet erkaltet das Glas mit einer Blase zu und stellt es an einen kühlen Ort.

№ 43. Glas- oder saure Kirschen in Zucker einzumachen.

Man pflückt von 2 ℔ Kirschen die Stiele ab, nimmt die Steine heraus und schlägt solche auf, doch behutsam, daß die Kerne nicht entzwei gehen. Nun setzt man 2 ℔ Zucker mit ¼ Quartier Wasser auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Alsdann schüttet man die Kirschen mit den Kernen in den heißen Zucker, läßt sie einige Minuten kochen und dann auf einem Siebe ablaufen. Den durchgelaufenen Saft giebt man wieder zu dem auf dem Feuer befindlichen und läßt diesen ganz dick einkochen. Nun füllt man die Kirschen in ein Einmache-Glas und gießt die eingekochte Sauce darüber. Wenn sie erkaltet sind, bedeckt man sie mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier, bindet sie dann mit einer Blase zu und verwahrt sie im Keller.

№ 44. Glas-Kirschen in Zucker einzumachen.

Auf 1 ℔ Glas-Kirschen, worin die Steine bleiben, nimmt man 1 ℔ Zucker und ¼ Quartier Weinessig. Der Essig wird mit ½ Loth ganzen Canehl und 12 Stück Nelken auf den Zucker gegeben, auf's Feuer gesetzt und gut abgeschäumt. Wenn er kocht, wird ein Theil der Kirschen hineingeschüttet, die auch abgeschäumt und durchgekocht werden. Sobald die Haut darauf platzt, sind sie gut und müssen sie dann herausgenommen werden. Nun giebt man wieder einen andern Theil Kirschen hinein und fährt damit so fort, bis die Kirschen alle gekocht sind. Alsdann läßt man die Sauce recht stark einkochen und giebt auch die während dieser Zeit unter den Kirschen gezogene Flüssigkeit zu der Sauce. Sollte man die Sauce nach einigen Tagen zu dünn finden, so gießt man sie herunter, kocht sie nochmals auf, giebt dann die Kirschen in die heiße Sauce, schüttet sie behutsam um und füllt sie in ein Einmache-Glas, welches man gut zubindet.

№ 45. Cornehl- oder Juden-Kirschen einzumachen.

Man pflückt die Cornehl-Kirschen mehr grün als roth, wenn sie noch nicht reif sind, ab, läßt sie dann so

1 bis 2 Tage liegen, daß sie welk werden. Nun macht man von Salz und Wasser eine Söle, die so stark sein muß, daß sie ein Ei trägt, gießt sie in ein Einmache-Glas und thut dann die Kirschen, nebst Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und schwarzem Pfeffer dazu, bindet nun das Glas mit einer Blase zu und läßt die Kirschen ein Vierteljahr so stehen. Nach Verlauf dieser Zeit sind sie zum Essen gut. Die Kirschen, auf diese Art eingemacht, sind den Oliven sehr ähnlich. Wenn man Gebrauch davon machen will, so läßt man sie in Wasser, mit etwas Essig vermischt, ausziehen. Man servirt sie zu Härings-Salat und Braten.

№ 46. Zwetschen einzumachen.

Zu 2 Schock Zwetschen, die recht groß und reif sind, nimmt man 1 Quartier Essig, 3 ℔ Zucker, ½ Loth guten Canehl und 18 bis 24 Stück Nelken. Den Essig und Zucker setzt man zusammen auf's Feuer, schäumt ihn ab, giebt das Gewürz hinein und wenn es kocht, so thut man die Zwetschen, die man gut abgewischt hat, dazu, läßt sie einige Male durchkochen, bis die Haut daran zu platzen anfängt und nimmt sie dann mit einer Schaumkelle heraus. Die Sauce läßt man noch stark einkochen, bis sie wie ein dünner Syrup wird, giebt auch die noch unter den Zwetschen befindliche Flüssigkeit zu der Sauce und gießt diese dann kochend über die Zwetschen.

№ 47. Zwetschen auf andere Art einzumachen.

Man wischt 2 Schock schöne große Zwetschen mit einem Tuche ab, schiebt dann mit einem neuen thönernen Pfeifenstiele in das eine Ende der Zwetsche auf solche Art hinein, daß man damit auf der andern Seite den Kern herausstößt. Man muß aber die Zwetsche fest in der einen Hand halten, damit solche nicht platze und der Kern auch nicht schief herauskomme. Man steckt dann in jede Zwetsche eine abgebrühete und abgezogene Mandel. Nun tunkt man 3 ℔ Zucker in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Dann gießt man ½ Quartier Franzwein und ½ Quartier Weinessig, ein Loth ganzen Canehl und ¼ Loth Gewürz-Nelken hinzu und wenn dieses kocht,

giebt man den vierten Theil der Zwetschen hinein und läßt sie so lange darin, bis sie aufplatzen. Alsdann nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und verfährt nun mit den anderen 3 Theilen eben so. Man giebt dann die von den Zwetschen abgelaufene Brühe zu der auf dem Feuer befindlichen, läßt solche semig einkochen und gießt sie über die Zwetschen, die man zuvor in Einmache-Töpfe gefüllt hat. Erkaltet werden sie mit einer Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Will man die Zwetschen noch schöner haben, so schälet man sie vorher.

№ 48. Zwetschen in Wein, Essig und Zucker.

Man nimmt gute Zwetschen, schälet solche, schneidet die Kerne heraus und thut sie nebst 1½ Loth Canehl, ½ Loth Nelken und etwas Citronenschale in ein Glas; auf 6 ℔ Zwetschen gehören 3 ℔ Zucker. Der Zucker wird in ¼ Quartier Weinessig und ½ Quartier Franzwein aufgekocht, abgeschäumt und wieder abgekühlt; wenn er erkaltet ist, wird er über die Zwetschen gegossen. Am andern Tage gießt man die Sauce von den Zwetschen ab, kocht sie auf und giebt sie kalt wieder über die Zwetschen, am dritten Tage schüttet man, wenn die Sauce kocht, die Zwetschen auch hinein und läßt sie ein Mal mit aufkochen, nimmt sie dann heraus und läßt die Sauce noch einkochen, aber nicht zu lange, damit sie nicht syrupmäßig wird.

№ 49. Zwetschen mit Zucker einzumachen.

Hiezu nimmt man recht große und reife Zwetschen, wischt sie mit einem reinen Tuche ab und sticht selbige einige Male in der Ründung mit einer Stecknadel ein, nimmt dann auf 2 ℔ Zwetschen 1 ℔ Zucker, welchen man bis zum Fluß kocht und heiß darüber gießt und so einige Tage stehen läßt. Dann gießt man den Zucker ab und kocht ihn ziemlich dick, thut dann die Zwetschen nebst etwas Canehl und Gewürz-Nelken dazu, läßt sie einige Male, bis die Haut zu platzen anfängt, aufkochen und füllt sie dann in Gläser; sollte man nach einigen Tagen den Syrup noch nicht dick genug finden, so gießt man ihn von den Zwetschen ab und kocht ihn noch etwas

ein, jedoch wird er dann kalt wieder aufgegeben. Man kann auch die Zwetschen schälen und die Steine heraus machen, dann rechnet man aber auf 2 ℔ Zwetschen 1½ ℔ Zucker; auch kann man, wenn der Syrup gehörig eingekocht ist, ein kleines Bierglas voll guten Franzbranntwein hinzugeben, dann darf er aber nicht mehr kochen, auch muß kein Gewürz dazu.

№ 50. Zwetschen in Branntwein einzumachen.

Die Zwetschen werden mit kochendem Wasser übergossen, dann die Haut davon abgezogen und der Stein herausgemacht. Von diesen Zwetschen nimmt man auf 2 ℔ 1½ ℔ Zucker, welchen man in's Wasser taucht und gehörig läutert. Dann giebt man die Zwetschen dazu, welche darin gar gekocht werden. Nun nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt den Zucker ganz dick einkochen und gießt ihn noch heiß über die Zwetschen. Man wiederholt das Aufkochen des Zuckers 2 bis 3 Tage hinter einander, jedoch muß der Zucker dann nicht mehr heiß über die Zwetschen gegeben werden, weil sie sonst zu weich werden würden. Findet man nun den Zucker zu einem dicken Syrup eingekocht, so vermischt man ihn beim letzten Aufkochen, nachdem er beinahe erkaltet ist, mit ¼ Quartier guten alten Franzbranntwein und gießt das Ganze über die Zwetschen.

№ 51. Zwetschen mit Senf einzumachen.

Man setzt 1½ Quartier ordinairen Essig mit 1½ ℔ Syrup auf's Feuer und schäumt solchen gut ab. Alsdann giebt man 2 Schock mit den Stielen abgepflückte und mit einem Tuche abgewischte Zwetschen nach und nach in den kochenden Essig und wenn sie einige Male aufgekocht sind und die Haut geplatzt ist, läßt man sie auf einem Siebe ablaufen. Dann legt man sie in einen Einmache-Topf, streut hin und wieder ganzen Canehl und Gewürz-Nelken dazwischen und gießt dann die etwas eingekochte Sauce darüber. Nun nähet man in einen leinenen Beutel 1½ bis 2 Loth Senfkörner und legt sie oben auf die Zwetschen. Wenn sie erkaltet sind, bindet man sie zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Alle Tage schüttelt man die Zwetschen an, damit kein Kahm sich oben aufsetze.

№ 52. Zwetschen-Mus.

Man nimmt schöne reife Zwetschen, pflückt die Stiele ab, wäscht sie recht rein und läßt sie ablaufen. Alsdann nimmt man die Steine aus, setzt sie nun in einem kupfernen Kessel auf's Feuer und läßt sie 4 Stunden unter fortwährendem Rühren kochen. Dann giebt man, je nachdem man viel oder wenig hat, in Scheiben geschnittene Citronen, ganzen Canehl, Gewürz-Nelken und reife Wallnüsse, an denen die grüne Schale noch sitzt, hinzu. Nun läßt man es noch so lange unter stetem Umrühren kochen, bis es gut ist, welches man daran sieht, wenn man auf ein Stück Postpapier etwas Mus füllt, schlägt solches auf der andern Seite nicht durch, so ist es fertig. Man füllt es dann in Steintöpfe, setzt solche eine Nacht in einen verschlagenen Ofen, damit eine Kruste oben auf kommt, bindet diese fest zu und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

№ 53. Himbeeren einzumachen.

Man nimmt auf 3 ℔ schöne Garten-Himbeeren 2 ℔ Zucker, setzt solchen mit ½ Quartier Wasser auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Dann giebt man die Himbeeren in den Zucker und läßt sie ein Mal überkochen, hebt sie nun mit einer Schaumkelle behutsam auf ein Sieb und gießt den durchgelaufenen Saft wieder zu dem auf dem Feuer befindlichen, welcher so lange gekocht wird, bis er ganz dick, wie Syrup ist. Man giebt nun die Himbeeren in einen Einmache-Topf und gießt den eingekochten Saft darüber. Wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franzbranntwein eingetauchtes rundes Stück Papier darüber und bindet sie mit einer Blase zu. Will man sie noch besser haben, so rechnet man auf jedes Pfund Himbeeren 1 ℔ Zucker.

№ 54. Himbeeren-Essig.

Die großen, recht reifen Garten-Himbeeren sind hiezu am Besten, weil sie dem Essig eine bessere Farbe, als die Holz-Himbeeren, mittheilen. Nachdem die Himbeeren einen Tag und eine Nacht gestanden, damit sie recht weich werden, preßt man sie aus, läßt den Saft

eine Nacht stehen, gießt ihn des andern Tages klar ab und nimmt dann auf 1 Quartier dieses Saftes ¼ Quartier recht guten Weineſſig. Von beidem Zuſammengemiſchten rechnet man auf jedes Quartier 1 ℔ Zucker, zu welchem man, nachdem er gehörig geläutert, den Saft hinzu giebt, ſetzt ihn auf's Feuer und ſchäumt ihn ganz rein ab, ſo daß er recht klar wird, wenn er ¼ Stunde gekocht hat, werden die Bouteillen zu deſſen Aufbewahrung recht heiß gemacht, vermittelſt eines Trichters der Saft hineingegeben und mit Papier zugebunden.

№ 55. Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt auf 1 ℔ hochrothe und von den Stielen abgepflückte reife Johannisbeeren 1 ℔ Zucker, tunkt ſolchen in kaltes Waſſer, ſetzt ihn auf's Feuer, ſchäumt ihn gut ab und läßt ihn ſo lange kochen, bis er Faden zieht. Nun giebt man die Johannisbeeren hinzu, läßt ſie einige Male überkochen und dann auf einem Siebe ablaufen, füllt das Abgelaufene zu der Sauce und läßt ſolche zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann füllt man die Beeren in ein Einmache-Glas, gießt die Brühe darauf, legt ein in Franzbranntwein getunktes Stück Papier darauf, bindet ſolche zu und bewahrt ſie an einem trocknen und kühlen Orte auf.

№ 56. Hagebutten einzumachen.

Die Garten-Hagebutten verdienen immer den Vorzug, weil ſie größer ſind als die Feld-Hagebutten. Man giebt ſolche in einen groben leinenen Beutel und ſchüttelt ſie tüchtig darin, daß die kleinen Stacheln davon fallen. Alsdann ſchneidet man oben die Blume ab und macht behutſam die kleinen Steine heraus, doch ſo, daß ſie ihre Form behalten. Nun wäſcht man ſie ab, kocht ſie ein Mal in kochendem Waſſer über und ſetzt ſie dann auf ein Sieb, mit den Stielen in die Höhe, daß alles Waſſer aus der Oeffnung heraus laufe. Man nimmt auf 1 ℔ Hagebutten ein gutes Pfund Zucker, ¼ Quartier Eſſig, ſetzt Zucker und Eſſig auf's Feuer, ſchäumt ihn gehörig ab und giebt nun 1 Quentchen Canehl und eben ſo viel Nelken hinzu. Dann kocht man theilweiſe die Hagebutten darin mürbe, füllt ſie in Einmache-Gläſer, läßt die

Sauce noch einkochen und gießt sie dann kochend darüber. Man bindet sie mit einer Blase zu. Auch kann man statt des Essigs dieselbe Quantität Citronensäure nehmen, welches noch feiner schmeckt. Man kocht die Hagebutten ohne Essig, auch mit geläutertem Zucker, auf dieselbe Art ein.

№ 57. Bick- oder Heidelbeeren einzumachen.

Man verlieset und wäscht die Bickbeeren recht rein und läßt sie auf einem Siebe trocken ablaufen. Auf jedes Pfund Beeren rechnet man 1 ℔ Zucker und ein Weinglas voll Weinessig, ½ Loth Canehl und 12 Stück Gewürz-Nelken. Zucker und Essig setzt man zusammen auf's Feuer und wenn solches abgeschäumt ist, schüttet man die Bickbeeren nebst dem Gewürze hinzu und läßt sie 6 — 8 Minuten kochen und dann auf einem Siebe ablaufen. Das Abgelaufene füllt man zu der auf dem Feuer befindlichen Sauce, läßt sie zu einem dicken Syrup einkochen und füllt dann die Bickbeeren nebst der Sauce in ein Einmache-Glas und wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franzbranntwein getunktes Papier darauf und bindet sie zu.

№ 58. Bickbeeren auf andere Art einzumachen.

Nachdem die Heidelbeeren gut verlesen, gewaschen und abgelaufen sind, nimmt man auf 4 ℔ Beeren 2 ℔ Zucker, setzt solchen auf's Feuer und schäumt ihn gut ab. Alsdann schüttet man die Bickbeeren hinzu, läßt solche eine Viertelstunde kochen, füllt sie dann heraus und kocht die Sauce noch eine Viertelstunde, welche dann zu den Bickbeeren gefüllt wird. Erkaltet füllt man sie in Bouteillen, pfropft und siegelt solche gut zu und bewahret sie dann liegend im Keller auf. Mit Syrup kann man sie auf dieselbe Art einkochen.

№ 59. Berberitzen einzumachen.

Man pflückt die Berberitzen im October, befreit sie von den kleinen Stielen und rechnet auf jedes Pfund Beeren 1 ℔ Zucker, tunkt ihn in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer und nachdem er gut abgeschäumt ist, schüttet man die Beeren hinzu und läßt sie einige Male über-

kochen. Dann hebt man die Beeren aus dem Zucker, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, giebt die abgelaufene Sauce zu der auf dem Feuer befindlichen, welche dick eingekocht wird. Alsdann füllt man beide Theile in ein Einmache-Glas und bindet solches erkaltet zu.

№ 60. Berberitzensaft ohne Zucker, statt Citronensäure zu gebrauchen.

Nachdem die Beeren im October eingesammelt sind, läßt man sie einige Tage stehen, bis sie etwas weich geworden sind, zerstößt sie in einem hölzernen Mörser und preßt den Saft durch ein leinenes Tuch, welchen man zum Abklären eine Nacht stehen läßt, oder klärt ihn gleich durch Erhitzen und Zusammenrühren mit Eiweiß ab, giebt ihn dann durch ein Tuch, füllt diesen auf Flaschen und gießt oben auf ein wenig Mandel-Oel, welches man behutsam herunter nimmt, wenn man Gebrauch von dem Safte machen will. Man muß sich beim Zerquetschen der Beeren vorsehen, daß die Steine nicht mit zerstoßen werden, weil der Saft sonst dadurch bitter wird.

№ 61. Grüne Stachelbeeren einzumachen.

Die Stachelbeeren werden, ehe sie ihre völlige Reife erhalten und noch etwas hart sind, abgepflückt, dann die Blumen davon gebrochen und mit kaltem Wasser auf Kohlenfeuer gesetzt. Wenn sie nun alle in die Höhe gestiegen sind, so setzt man sie vom Feuer und nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, giebt sie auf ein Sieb, damit alles Wasser davon ablaufe und legt sie dann in den dazu bestimmten Topf. Man rechnet auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 ℔ Zucker, welchen man zu einem dicken Syrup einkochen läßt und gießt denselben schon etwas erkaltet darüber. Sollte die Sauce nach einigen Tagen zu dünne sein, so gießt man sie behutsam herunter, läßt sie noch etwas einkochen und giebt sie noch etwas warm wieder darüber.

№ 62. Stachelbeeren auf andere Art einzumachen.

Hiezu nimmt man eine große rothe Sorte nicht zu reifer Stachelbeeren, wischt sie mit einem Tuche ab,

pflückt die Blume und den Stiel davon und wiegt auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 ℔ Zucker ab. Diesen tunkt man in kaltes Wasser, setzt ihn zu Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Dann giebt man die Stachelbeeren hinein und läßt sie, wenn sie gut abgeschäumt sind, einige Male überkochen. Nun legt man sie auf ein Sieb und läßt sie ablaufen, giebt dann das Abgelaufene zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe, wozu man etwas fein geschnittene Citronenschale hinzufügt, läßt diese zu einem dicken Syrup einkochen und gießt sie erkaltet über die in ein Einmache-Glas geschütteten Stachelbeeren. Man legt nun ein in Franzbranntwein getränktes Stück Papier darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

№ 63. Kronsbeeren einzumachen.

Man verlieset die Kronsbeeren, sucht alle kleinen Blätter heraus, wäscht sie und läßt sie trocken ablaufen. Dann wiegt man auf jedes Pfund Beeren 1 ℔ Zucker, tunkt solchen in kaltes Wasser, setzt die Kronsbeeren mit dem Zucker dazwischen in einem irdenen Topfe oder messingenen Kessel auf's Feuer und wenn sie anfangen zu kochen, muß man sie abschäumen und dann auf jedes Pfund 1 Quentchen Canehl und einige Gewürz-Nelken zugeben. Sie müssen nun noch eine Viertelstunde kochen und füllt man sie dann auf ein Sieb, worauf man sie ablaufen läßt. Das Abgelaufene giebt man zu der Sauce, welche zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Dann füllt man die Kronsbeeren mit der Sauce in Einmache-Gläser und wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franzbranntwein getränktes Papier darauf und bindet sie zu. Man kann auch auf jedes Pfund Kronsbeeren ½ ℔ Zucker nehmen.

NB. In kupfernem Geschirr gekocht, verlieren die Kronsbeeren die rothe Farbe.

№ 64. Weintrauben einzumachen.

Hiezu nimmt man eine gute Sorte Weintrauben, als: Muscateller, welche nicht zu reif sein müssen. Man pflückt die Beeren von dem Stiele und wiegt auf jedes Pfund derselben 1 ℔ Zucker, welchen man in's Wasser

tunkt und auf's Feuer setzt. Nachdem er gut abgeschäumt ist, schüttet man die Trauben hinzu und läßt sie nur ein Mal überkochen. Dann müssen sie auf einem Siebe ablaufen. Das Abgelaufene giebt man wieder zu der auf dem Feuer befindlichen Sauce, welche zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Erkaltet wird die Sauce mit den Trauben in Gläser gefüllt, mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier belegt und gut zugebunden.

№ 65. Rebensaft.

Man nimmt eine Portion Weintrauben, quetscht sie und stellt sie zum Gähren hin. Alsdann preßt man sie durch ein Tuch und giebt auf jedes Pfund Saft 1 ℔ Zucker, kocht denselben gut ein, damit er wie Syrup wird, nimmt dann den Schaum rein ab und bewahrt ihn in Flaschen, welche gut gekorkt werden müssen. Man gebraucht den Saft zu Saucen und als Getränk, auch ist derselbe für Kranke entweder in Wasser oder in Wasser und ein wenig Wein ein angenehmes Getränk bei warmer Witterung.

№ 66. Wallnüsse einzumachen.

Hiezu nimmt man unreife Wallnüsse, die noch keine harte Schale haben, am besten sind sie, wenn sie Ende Juni gepflückt werden. Man durchsticht sie mit einer reinen Spicknadel an mehreren Stellen und legt sie 14 Tage in kaltes Wasser, welches man alle Tage 3 Mal erneuert. Alsdann setzt man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie recht weich kochen. Man giebt sie nun in kaltes Wasser, worin sie eine Nacht liegen müssen und läßt sie dann auf einem Siebe ablaufen. Nun durchsticht man sie, die eine mit einer Nelke, die andere mit einem kleinen Stückchen Canehl und so verfährt man mit allen. Man nimmt nun auf 1 ℔ Nüsse 1 ℔ Zucker und kocht solchen, nachdem er abgeschäumt ist, zu einem dicken Syrup, schüttet dann die Nüsse hinein und läßt sie einige Male mit aufkochen. Alsdann füllt man sie in Gläser und nach einigen Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn erkaltet wieder auf die Nüsse. Man kann auch in Streifen geschnittene überzuckerte Orangenschale und Succade mit hineingeben.

Zu jedem Pfund Zucker nimmt man auch des bessern Geschmacks wegen den Saft von einer Citrone.

№ 67. Gelbe Wurzeln einzumachen.

Hiezu nimmt man schöne große hochrothe Wurzeln, reinigt sie gut und schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, nimmt das inwendige Gelbe heraus und schneidet sie nun in ganz dünne halbrunde Scheiben. Dann rechnet man auf 2 ℔ solcher feiner Scheiben 2 ℔ Zucker und 8 Citronen; die Citronen schälet man ab, schneidet die Schale in dünne Streifen, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Dann setzt man auch die Wurzeln mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie ebenfalls darin gar kochen. Nun läutert man 2 ℔ Zucker, giebt dann die gar gekochten und abgelaufenen Wurzeln und die Citronenschale nebst dem Safte der 8 Citronen dazu. Dies läßt man so lange kochen, bis es ganz gelbbraun und dick eingekocht ist. Nun füllt man es in Einmache-Gläser und wenn es erkaltet ist, tunkt man ein Stück Papier in Franzbranntwein, legt es auf die Wurzeln und bindet das Glas mit einer Blase zu.

№ 68. Apfelsinen-Schalen einzukochen.

Man läßt Apfelsinen-Schalen in Wasser nicht zu mürbe kochen und dann auf einem Siebe ablaufen. Nun giebt man sie in geläuterten Zucker und kocht sie darin völlig gar und so lange bis der Zucker dick ist. Dann läßt man sie ½ Stunde abkühlen, nimmt die Schalen heraus und trocknet sie auf Papier.

№ 69. Zucker-Gurken einzumachen.

Man nimmt von den größten Gurken, schält und schneidet sie in Streifen, wie die Azia-Gurken. Dann kocht man so viel gewöhnlichen Essig, daß sie damit bedeckt werden können, gießt diesen kochend darüber her und läßt sie 24 Stunden darin liegen. Nun nimmt man sie heraus, läßt sie gehörig ablaufen, kocht wieder frischen Essig und gießt ihn abermals über die Gurken. Nach Verlauf von 24 Stunden gießt man den Essig davon und trocknet die Gurken mit einem reinen Tuche ab. Man

rechnet auf jedes Pfund Gurken ½ Quartier Weineſſig, 1 ℔ Zucker, die Schale von einer recht reifen Citrone, 20 Stück Nelken, eine Stange feinen Canehl, ſetzt dann Eſſig und Zucker auf's Feuer, ſchäumt ihn gut ab, giebt dann die Gurken hinein und läßt ſie darin recht mürbe kochen. Wenn ſie eine Zeitlang gekocht haben, ſo giebt man das Gewürz hinzu. Sind die Gurken gehörig weich, ſo nimmt man ſie mit einer Schaumkelle heraus und läßt die Sauce kurz und ſemig einkochen, giebt ſie dann über die Gurken und wenn man die Sauce nach ein paar Tagen noch zu dünn findet, ſo gießt man ſelbige von den Gurken herunter, kocht ſie noch etwas ſtärker ein und ſchüttet die Gurken nochmals in die kochende Sauce, läßt ſie einige Male mit überkochen und verwahrt ſie in Einmache-Gläſern. Nach einigen Tagen werden die Gurken, obgleich ſie ganz mürbe gekocht ſind, wieder härter. (Melonen werden auch eben ſo eingekocht, aber nur 24 Stunden in Eſſig gelegt.) Siehe № 77.

№ 70. Gurken einzumachen.

Man nimmt zu dieſen Gurken eine Sorte, die nicht ganz ſo groß iſt, wie die zu den Salzgurken. Man wäſcht ſie und trocknet ſie mit einem Tuche ab und ſchneidet dann beide Spitzen von den Gurken ab. Nun verfertigt man eine Salzſöle, die ein Ei trägt und läßt die Gurken 24 Stunden darin liegen. Dann nimmt man ſie heraus und wiſcht jede Gurke trocken, ſetzt ſie mit ſo viel Weineſſig, daß die Gurken darin bedeckt ſind, in einem meſſingenen Keſſel auf's Feuer und läßt ſie ſchnell einige Male darin aufkochen. Nun legt man ſie ſchichtweiſe in den Einmache-Topf mit nachſtehenden Gewürzen, als: ſchwarzem Pfeffer, Gewürz-Nelken, in Scheiben geſchnittenem Meerrettig und Dille, gießt dann den kochenden Eſſig darüber und wenn ſie erkaltet ſind, bindet man ſie mit Papier zu. Dieſe Gurken kann man 3 Wochen darauf ſchon gebrauchen und halten ſie ſich dann ein ganzes Jahr; man nimmt ſie aber vorſichtig mit einer Gabel heraus.

№ 71. Gurken auf andere Art einzumachen.

Wenn man die Gurken, wie oben bemerkt, gereinigt hat, ſtreuet man Salz dazwiſchen und läßt ſie eine Nacht

stehen. Man nimmt sie nun aus dem Salze und läßt sie in gewöhnlichem Essig einige Male aufkochen und darin erkalten. Dann schichtet man sie mit dem oben beschriebenen Gewürze in einen Einmache-Topf und gießt zuletzt so viel kochenden Weinessig darauf, bis die Gurken bedeckt sind.

№ 72. Azia- oder Senf-Gurken einzumachen.

Am Besten sind hiezu die langen Schlangen-Gurken. Man schälet solche, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus und schneidet dann jedes Viertel in der Mitte quer durch. Nun legt man sie in ein reines Gefäß, streut verhältnißmäßig Salz dazwischen und läßt sie eine Nacht damit stehen. Alsdann müssen sie auf einem Durchschlage ablaufen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden. Auf 40 — 50 Stück großer Schlangen-Gurken rechnet man ½ Loth Gewürz-Nelken, 1½ Loth Nelkenpfeffer, 1½ Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth gelbe Senfkörner, eine Stange Meerrettig, die in Würfel geschnitten wird, 24 Stück Chalotten, die man abschälet und ein Mal durchschneidet, einige Lorbeerblätter und etwas Dille. Man legt nun die Gurken und das Gewürz schichtweise in einen hohen Topf und begießt das Ganze mit so viel kochenden Essig, daß Alles damit bedeckt wird. Dann gießt man 2 Tage hinter einander den Essig noch ein Mal ab und giebt ihn wieder kochend über die Gurken.

№ 73. Gewürz- oder Pfeffer-Gurken.

Hiezu nimmt man nicht zu große Gurken, besonders sehe man dahin, daß sie noch keine Kerne haben. Nachdem die Gurken recht rein gewaschen und abgetrocknet sind, legt man auf den Boden des Steintopfes einige grüne Lorbeerblätter, ein wenig trocknen Fenchel, grünen Dill, Wein-Ranken und Gewürz, welches aus 4 Loth rothen Weinstein, 2 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Nelkenpfeffer, ½ Loth Nelken und für 6 ₰ klein geschnittenen Taschenpfeffer besteht. Das Gewürz wird etwas gestoßen. Hievon wirft man ebenfalls etwas auf die erste Schicht, dann kommt eine Schicht Gurken und so wechselt man damit, bis der Topf voll ist. Nun kocht man guten

Essig, worin sich nach der Quantität der Gurken Salz befinden muß, läßt ihn etwas erkalten und giebt ihn lauwarm über die Gurken, welche man dann zudeckt und einige Tage an einem kühlen Orte stehen läßt. Dies wiederholt man in gleichen Zeiträumen noch 2 Mal. Dann werden sie mit Papier gut zugebunden und im Keller zum Gebrauche verwahrt.

№ 74. Essig-Gurken einzumachen.

Hiezu nimmt man die kleinsten Gurken, die man erhalten kann, woran der Stiel noch sitzen muß. Man bürstet solche mit kaltem Wasser recht rein, bestreuet sie mit Salz, mengt sie gut durch und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann trocknet man sie mit einem Tuche rein ab. Auf 2—3 Schock Gurken, je nachdem sie groß oder klein sind, rechnet man 1 Loth Nelkenpfeffer, 1 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Gewürz-Nelken, 1—2 Hand voll Perlauch oder Chalotten, etwas Dille und einige Lorbeerblätter. Nun legt man schichtweise die Gurken und das Gewürz in den zum Einmachen bestimmten Topf und gießt so viel kochenden Essig darauf, daß das Ganze damit bedeckt ist. Drei Tage nach einander gießt man den Essig ein Mal ab, kocht ihn abermals auf und giebt ihn auf die Gurken, welche dann zugebunden im Keller aufbewahrt werden.

№ 75. Salz-Gurken einzumachen.

Die Gurken müssen bei trockner Witterung abgenommen, abgewaschen, mit einem trocknen Tuche abgewischt und 24 Stunden lang auf einem trocknen luftigen Dielboden auf untergelegten Tüchern ausgebreitet werden. Die so behandelten Gurken werden nun in ein reines eichenes Faß, am Besten in ein Wein- oder Essig-Faß, folgendermaaßen eingelegt. Man legt zuerst auf den Boden des Fasses so viel Sauerkirschen- und Weinblätter und grünen Dill, daß derselbe davon bedeckt ist, auch etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, auf ein halbes Ankerfaß 4 Loth von jeder Sorte; auf diese Unterlage kommt eine Schicht Gurken eine an die andere zu liegen, dann wieder Kraut und Gewürz, dann wieder Gurken u. s. f., bis das Faß voll ist. Kann man unreife Weintrauben

haben, so legt man auch diese dazwischen, sonst nimmt man auch die jungen Triebe von Weinreben. Den Beschluß macht wieder eine Lage Kraut, Blätter und Gewürz. Das Faß wird nun zugeschlagen, an beiden Böden gut verpicht und an einen luftigen trocknen Ort gelegt, daß der Spund oben kommt. Man kocht nun so viel Brunnenwasser, als man zum Füllen des Fasses nöthig zu haben glaubt, mit so viel Salz, daß auf 2 Quartier oder 2 ℔ Wasser eine gute Handvoll kommt. Wenn das Wasser wieder ganz kalt ist, so wird zu 20 Quartier Wasser 2 Quartier guter Weinessig und 4 Loth fein gestoßener und in heißem Wasser aufgelöseter weißer Weinstein hinzugethan, gut durchgerührt und durch das Spundloch in's Faß über die Gurken gefüllt, bis das Faß voll ist. Man legt nun ein reines Stück Leinewand über das Spundloch und deckt es lose damit zu, sieht die ersten 14 Tage immer nach, ob noch Brühe genug darunter ist, wo nicht, so gießt man immer wieder etwas zu, zu welchem Endzweck man sich auch gleich Anfangs etwas Brühe zurücksetzt. Nach 14 Tagen, wo die Gährung aufhört, schlägt man das Faß fest zu, dreht es in der Folge alle paar Tage ein Mal um und rüttelt, auch selbst dann noch, wenn man es schon zum Gebrauche geöffnet hat.

NB. Die Gurken müssen von den sogenannten Schlangengurken und recht lang sein, auch noch keine Kerne sich darin befinden. Auch muß man alle Tage während der Gährung das Ausgegohrne wegnehmen und das Leinen aus dem Spundloche auswaschen. Man kann auch alle Blätter weglassen und nur Gewürz und Meerrettig dazu nehmen, welches besser ist.

№76. Salzgurken auf andere Art einzumachen.

Nachdem die Gurken eine Stunde im Wasser gelegen, wäscht und trocknet man sie ab und packt sie mit Nelken, schwarzem und Nelkenpfeffer, etwas Meerrettig in ein Ankerfaß, aus welchem der Boden ausgeschlagen ist; dann läßt man den Boden wieder darauf machen und giebt durch das Zapfloch kochende Salzsöle. Alle 8 Tage muß man das Faß im Keller umdrehen. Auf ein Anker gehen 1½ — 2 ℔ Salz und 20 Quartier Wasser.

№ 77. Gurken und Melonen in Zucker auf andere Art einzumachen.

Man nimmt schöne große, recht reife Gurken, schälet und schneidet sie in 4 Theile, reinigt sie nun von den Kernen und dem inwendigen Weichen; dann trocknet man sie ab, nur darf man sie nicht salzen. Nun nimmt man auf 4 ℔ Gurken 4 ℔ Zucker und 2 Quartier guten Weineſſig, ſetzt Zucker und Eſſig auf's Feuer und ſchäumt ihn gut ab. Dann giebt man die Gurken hinein und läßt ſie gar, aber nicht zu mürbe kochen und auf einem Siebe ablaufen. Die Sauce läßt man mit dem abgelaufenen Safte der Gurken dick einkochen. Nun legt man die Gurken mit ½ Loth Nelken, 1 Loth ganzen Canehl und etwas Citronen-Schale in ein Einmache-Glas, gießt dann die Sauce darüber, bindet ſie mit einer Blaſe feſt zu und hebt ſie an einem kühlen und trockenen Orte auf. (Dieſe Gurken ſind den in № 69. vorzuziehen.)

Melonen kann man auf dieſelbe Art einmachen, nur muß man ſolche in daumendicke Spälten ſchneiden und ſtatt der 2 Quartier Eſſig nur ¼ Quartier des beſten Weineſſigs nehmen. (Ebenfalls beſſer als № 39.)

№ 78. Gurken-Salat einzumachen.

Man nimmt ſchöne lange, nicht zu dicke Schlangen-Gurken, die noch keine Kerne haben, ſchälet und ſchneidet ſie in Scheiben, durchmengt ſie dann mit Salz und läßt ſie einige Stunden ſtehen, nach welcher Zeit ſie ablaufen müſſen. Nun giebt man die Gurken in einen Steintopf, ſtreuet hin und wieder geſtoßenen Pfeffer dazwiſchen und gießt guten Weineſſig und ſo viel Oel darauf, daß er 2 Finger hoch darüber ſteht. Dann bindet man den Topf zu und wenn man Gebrauch vom Salat machen will, mengt man ihn mit friſchem Eſſig und Oel wieder an.

№ 79. Gurken-Salat auf andere Art einzumachen.

Die Gurken werden geſchält und in fingerdicke Scheiben geſchnitten, dann mit gutem Eſſig, Oel, Salz und geſtoßenem Pfeffer angemengt und ſo viel Eſſig darauf gegeben, daß die Gurken bedeckt ſind. Man füllt ſie nun in Einmache-Gläſer, bindet ſie mit einer Blaſe zu und bewahrt ſie ſo auf.

№ 80. Pickels einzumachen.

Hiezu nimmt man nach und nach die folgenden Sachen, als: gut gereinigten und in 3 Theile geschnittenen Spargel, ausgehülsete junge Erbsen und junge große Bohnen, gut gereinigten und in mehrere Theile gepflückten Blumenkohl, harte kleine Sommerbirnen, fein eingekerbte Petersilien- und gelbe Wurzeln, geschälten und in Scheiben geschnittenen Sellerie, in 3 Theile gebrochene türkische oder Vits-Erbsen, in 4 Theile geschnittene kleine Savoyekohlköpfe, kleine weiße Zwiebeln und türkischen Weizen, woran noch keine Körner zu sehen sind. Diese Sachen kocht man, sobald die Jahreszeit sie darbietet, in Wasser und Salz, doch jedes allein, halb gar und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen. Dann wird auch jede Sorte allein in frischem Essig, worin etwas schwarzer, weißer, spanischer, Cayenne- und Nelkenpfeffer, ganze Nelken, einige Chalotten und 2 — 3 Spälten Knoblauch befindlich, völlig gar, doch nicht zu mürbe gekocht und schichtweise nach und nach zu den bereits eingemachten oben benannten Sachen in ein Einmache-Glas mit dem Essig gefüllt. Nun nimmt man noch kleine frische, mit Salzwasser gereinigte Champignons und einige unreife Weintrauben, läßt Beides in Essig beinahe gar kochen und auch diese werden mit dem Essig, nebst ganz kleinen Essig-Gurken und fein geschnittenen Azia-Gurken, die vorher eine Nacht im Salze gelegen, in das Einmache-Glas geschüttet. Man servirt die Pickels zum Braten und benutzt sie auch zu Ragouts und Saucen.

№ 81. Pickels auf andere Art.

Alle in vorbenanntem Recepte bemerkten Sachen werden roh mit dem Gewürze in Töpfe geschichtet und dann kochender Essig darauf gegeben. Da man nicht alle Früchte zusammen erhalten kann, so muß jede einzeln in einer Terrine mit dem kochenden Essig übergossen werden und darnach erst zu den bereits eingemachten Theilen gegeben werden. Die Zwiebeln müssen aber erst vorher eine Nacht in starkem Salzwasser gelegen haben und die Gurken auch eine Nacht mit Salz bestreuet stehen bleiben, bevor sie mit heißem Essig begossen werden.

№ 82. Engl. rothe Kohl-Pickels.

Hiezu nimmt man den echten rothen Kohl und schneidet ihn der Länge nach in 4 Theile, doch so, daß in jedem Viertel von dem Kolsche etwas sitzen bleibt. Dann wird er mit einem langen, recht scharfen Messer der Länge nach sehr fein geschnitten und mit etwas Salz durchgemengt. Nun legt man in eine flache Schüssel einen oder zwei flache Teller verkehrt hinein und hierauf den Kohl, doch so, daß unter dem Teller ein hohler Raum bleibt, worunter sich das von dem darauf liegenden gesalzenen Kohle befindliche Flüssige zieht; so bleibt er eine Nacht stehen, dann wird er in Einmache-Töpfe mit dem Gewürz geschichtet, nämlich: mit heißem Pfeffer, Nelken-Pfeffer, ganzen Nelken und gequetschtem Ingwer. Beim Einschichten sehe man darnach, daß zwischen dem Kohl nur wenig Gewürz genommen wird, aber oben auf so viel, besonders Ingwer, daß der Kohl ganz davon bedeckt ist, dann giebt man kochenden, aber nicht zu scharfen Essig darauf, so daß derselbe darüber steht. Ist der Essig zu scharf, so wird der Kohl blau; er muß beim Gebrauch schön roth aussehen. Ist er nun erkaltet, so bindet man den Topf mit einer Blase zu und hebt ihn zum Gebrauche auf. Dieser Kohl eignet sich zu gebratenen Fleischspeisen, als: Roast-Beef, Beefsteaks, Schweinebraten, Wildbraten ꝛc.

№ 83. Nasturtium einzumachen.

Man gießt heißen Essig über gut mit kaltem Wasser abgewaschene Nasturtium-Knospen, läßt sie 2 Stunden darin stehen, gießt nun den Essig ab und giebt frischen kalten Weinessig darauf. Man gebraucht sie statt der Kappern zu Saucen, Fricassee's u. s. w.

№ 84. Champignons einzumachen.

Hiezu nimmt man ganz kleine noch nicht aufgebrochene Champignons. Man wäscht solche in reinem Wasser ab, durchmengt sie mit etwas Salz und setzt sie in einem irdenen Topfe auf's Feuer, worauf sie so viel Sauce ziehen, daß sie damit ganz im Topfe bedeckt werden. Man läßt sie nun einmal darin aufkochen, schäumt sie gut ab und setzt sie dann vom Feuer, damit sie erkalten. Nun füllt man sie auf ein Sieb, läßt sie ablaufen, legt

sie darnach in einen Einmache-Topf und streuet einige Gewürz-Nelken und Lorbeerblätter dazwischen. Dann gießt man so viel eingekochten Weinessig darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind. Wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

№ 85. Champignons auf andere Art einzumachen.

Man wäscht die Champignons in Salzwasser ab und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Dann setzt man guten Weinessig auf's Feuer, giebt einige Gewürz-Nelken, Chalotten, schwarzen Pfeffer, Muskatenblüthe und Salz hinzu und kocht dieses 5 Minuten zusammen. Nun schüttet man die Champignons hinein, läßt sie einige Male auch überkochen, füllt sie dann in einen Einmache-Topf und gießt den Essig darauf. Nach 8 Tagen nimmt man die Sauce wieder ab, kocht sie nochmals auf und gießt sie erkaltet wieder über die Champignons.

№ 86. Soja oder Champignons-Extract.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Himpten gereinigte, aber nicht gewaschene, große Champignons, streuet eine kleine Handvoll Salz darüber, zerdrückt sie ganz und läßt sie 48 Stunden zugedeckt stehen. Sie werden dann 1 Stunde gekocht und nachdem sie rein abgeschäumt, durch ein Tuch oder Sieb gepreßt. Diese Flüssigkeit kann man noch mit einigem Gewürz verstärken, besser ist es jedoch, es nicht zu thun, um den reinen Geschmack zu erhalten. Man setzt nun die erhaltene Flüssigkeit nochmals auf's Feuer und läßt sie zur Hälfte einkochen, füllt sie dann erkaltet auf Bouteillen, in welchen sie sich lange Zeit erhält.

№ 87. Champignons-Pulver.

Man schälet die Champignons und die Stiele rein ab, schneidet alles darin befindliche Braune heraus und trocknet sie in einem nicht zu heißen Ofen, damit sie weiß bleiben, stößt solche alsdann in einem Mörser recht fein, siebt sie durch und hebt sie zum Gebrauch in Bouteillen auf.

№ 88. Spargel einzumachen.

Man schält schönen dicken Spargel nicht zu dünn, wirft alles Harte davon weg und schneidet die Stangen in 4 Theile. Nun giebt man ihn in kochendes Wasser, läßt ihn ein Mal überkochen und dann auf einem Siebe ablaufen und erkalten. Alsdann vermischt man das Wasser, worin der Spargel gekocht ist, stark mit Salz, füllt den abgelaufenen Spargel in einen Steintopf und gießt die Salzsöle darauf. Man bindet den Topf mit einer Blase zu und verwahrt ihn an einem kühlen Orte. Wenn man den Spargel kochen will, schüttet man ihn in weiches Wasser und läßt ihn darin gar kochen. Dann legt man ihn in frisches heißes Wasser, in welchem er so lange ausziehen muß, bis er nicht mehr salzig schmeckt. Nun läßt man ihn auf einem Durchschlage ablaufen, schwitzt dann etwas Mehl in Butter, gießt gute Bouillon darauf und fügt auch etwas gestoßene Muskatenblüthe und Citronensaft hinzu. Wenn diese Sauce kocht, schüttet man den Spargel hinein und wenn er kocht, rührt man ihn mit einigen Eidottern ab.

№ 89. Spargel auf andere Art einzumachen.

Der Spargel wird eben so geschält und vorgerichtet, wie in vorstehender Nummer bemerkt ist, darf aber nicht in kochendes Wasser gegeben werden. Nun wird er roh schichtweise mit vielem Salz in einen Steintopf gelegt und mit einem Brett und einem Stein beschwert. Beim Gebrauch wird er eben so zubereitet, wie in voriger Nummer angegeben ist.

№ 90. Spargel-Salat einzumachen.

Man schält und schneidet den Spargel, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist, alsdann schüttet man ihn in kochendes Wasser, salzt ihn etwas stark und kocht ihn in dem Wasser gar. Darnach hebt man ihn mit einer Schaumkelle heraus und schüttet ihn in kaltes Wasser und wenn er ganz erkaltet ist, läßt man ihn eine Nacht auf einem Durchschlage ablaufen. Dann schüttet man ihn in ein Einmache-Glas, streuet etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer dazwischen und gießt auch so viel Wein-

*

essig, mit Salz vermischt, darauf, daß er ganz damit bedeckt ist. Nun füllt man noch 2 Finger hoch Mohnöl auf den Essig und bindet das Glas zu. Wenn man Gebrauch davon machen will, füllt man den Spargel aus der Sauce und mengt ihn mit frischem Essig und Oel an.

№ 91. Junge Erbsen einzumachen.

Man nimmt junge Erbsen, hülset sie aus, vermischt sie dann mit Salz und läßt sie eine Nacht damit stehen. Alsdann füllt man sie mit einem silbernen Löffel in Bouteillen, die einen weiten Hals haben, pfropft diese zu und verpicht sie. Man hebt sie im Keller auf. Wenn die Erbsen gekocht werden sollen, so schüttet man sie gleich aus der Bouteille in kochendes Wasser und kocht sie darin gar. Dann läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, füllt sie nun wieder in kochendes Wasser, worin sie so lange stehen müssen, bis alles Salz ausgezogen ist. Alsdann läßt man sie rein ablaufen, setzt sie nun mit einem kleinen Stück Butter, Zucker und etwas Wasser auf's Feuer und wenn solche einige Male durchgekocht sind, giebt man etwas gehackte Petersilie und eine kleine Prise Mehl darüber, und wenn sie wieder kochen, richtet man sie an.

№ 92. Vitsbohnen in Zucker einzumachen.

Hiezu nimmt man recht zarte junge Schwertbohnen, zieht sie ab und schneidet jede Bohne in 3 Theile und wenn sie breit sind, ein Mal der Länge nach durch. Dann setzt man sie in kochendem Wasser mit etwas Alaun auf's Feuer und läßt sie darin gar, aber nicht zu weich kochen. Nun füllt man sie heraus und giebt sie in kaltes Wasser. Darnach werden sie auf ein Sieb gegeben und dann auf einem Laken ausgebreitet, damit alle Feuchtigkeit ausziehe. Auf jedes Pfund Bohnen nimmt man 1 ℔ Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben wird, setzt nun den Zucker mit dem Safte der 2 Citronen auf's Feuer und wenn solcher kocht, schüttet man die Vitsbohnen hinzu, läßt sie einige Male mit überkochen und füllt sie dann in Gläser. Man gebraucht sie zum Belegen der Backwerke.

№ 93. Vitsbohnen einzumachen.

Die Schwert- oder Fleischbohnen sind zum Einmachen die besten. Man muß von all diesen Sorten aber recht junge nehmen und sie bei trocknem Wetter pflücken. Nachdem sie abgezogen und fein geschnitten sind, vermengt man 2 Handvoll Vitsbohnen mit einer Handvoll Salz und packt sie dann in einen Steintopf, in welchem man sie eine Nacht stehen läßt. Am andern Tage giebt man noch so viel mit Salz vermengte Vitsbohnen hinzu, daß der Steintopf ganz gefüllt ist. Nun legt man gut abgewischte Wallnußblätter einen Finger hoch darauf, belegt sie mit einem Deckel, beschwert die Bohnen mit einem reinen Kieselsteine und verwahrt sie im Keller. Wenn der Topf angebrochen wird, wirft man alle Blätter weg, wäscht den Stein und Deckel ab und legt nun, nachdem man die Vitsbohnen zum Gebrauche herausgenommen hat, ein reines leinenes Tuch nebst Deckel und Stein darauf. Jedes Mal, wenn man Vitsbohnen heraus nimmt, muß das Tuch sowohl, wie Stein und Deckel, rein gewaschen werden.

№ 94. Vitsbohnen-Salat einzumachen.

Hiezu nimmt man die türkischen oder sogenannten Brechbohnen, zieht sie behutsam ab und bricht sie in der Mitte durch, setzt sie dann in kochendem Wasser auf's Feuer, salzt sie und läßt sie darin gar kochen. Alsdann läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen und verfährt nun mit der ferneren Zubereitung ganz so, wie bei dem Spargel-Salat № 90. angegeben ist.

№ 95. Grüne Vitsbohnen zu trocknen.

Wenn man Vitsbohnen abgezogen und fein geschnitten hat, giebt man sie in kochendes Wasser, läßt sie mit Salz einige Male überkochen und dann auf einem Tischlaken ausgebreitet ablaufen. Hierauf werden sie im Backofen binnen 24 Stunden getrocknet. Man bewahrt sie dann in Schachteln und will man Gebrauch davon machen, so wässert man sie 24 Stunden vorher in weichem Wasser ein und behandelt sie dann ganz so, wie frische Vitsbohnen.

№ 96. Große Bohnen einzumachen.

Zu diesen Bohnen müssen recht junge genommen werden. Nachdem sie ausgemacht und abgekeimt sind, werden sie in vollem Wasser übergekocht und zum Abkühlen auf einen Durchschlag gegossen. Dann werden sie schichtweise mit Salz in Einmache-Gläser gepackt, eine Lage Salz aber oben auf, und mit einer Blase zugebunden. Sollen sie später gebraucht werden, so legt man sie den Abend vorher zum Auswässern in kaltes Wasser, kocht sie dann andern Tages in vollem Wasser gar und stovt sie mit Bouillon oder Rahm und Butter. Sie dürfen aber nicht in einem eisernen Topf, sondern in einem irdenen oder gut verzinnten Topf gekocht werden, weil sie sonst blau werden.

№ 97. In Dampf eingekochte Früchte.

Hiezu nimmt man weiche Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren und andere kleine Früchte. Von den Kirschen pflückt man die Stiele ab; recht reife große rothe Johannisbeeren streift man ab und überhaupt von allen anderen kleinen weichen Früchten werden die Stengel abgepflückt, bevor solche eingekocht werden. Man füllt nun Einmache-Gläser mit solchen Früchten ganz an, bindet solche mit einer nicht zu kleinen Blase fest zu, setzt sie dann in einem mit kaltem Wasser gefüllten Kessel, in welchem man die Gläser rund umher gut mit Heu feststopft, damit sie bei'm Kochen nicht an einander stoßen und zerbrechen, auf's Feuer. Oben auf die Gläser legt man ein dickes Stück grobes nasses Leinen, damit die Blasen bei'm Kochen hoch steigen können und nicht platzen und hält auch das Leinen während des Kochens beständig naß. Weiche Früchte müssen 5 Minuten, härtere 7 bis 10 Minuten kochen, dann gleich vom Feuer genommen werden und in dem Wasser erkalten, auch bis zum Gebrauche die Gläser nicht geöffnet werden. Will man die Früchte gebrauchen, so werden die Kirschen nochmals mit Zucker aufgekocht, die übrigen Früchte aber nicht und nur mit Zucker durchgerührt und servirt. Jede Frucht muß aber besonders gekocht werden.

№ 98. Prünellen zu machen.

Hiezu nimmt man die größesten und reifsten blauen Zwetschen, schälet sie nach dem Abbrühen mit kochendem Wasser, trocknet dieselben im Ofen sehr langsam, vorsichtig und reinlich. Wenn sie anfangen weich zu werden, so drückt man die Steine heraus; sind sie nun gehörig getrocknet, so packt man sie mit gestoßenem Zucker in eine Schachtel und stellt sie an einen trocknen luftigen Ort.

№ 99. Tutti Frutti.

Hiezu nimmt man verschiedene Sorten feine Früchte, als: Apfelsinenschale, Melonenscheiben, Kirschen, Stachelbeeren, kleine Honigbirnen ꝛc. und kocht solche in dem Safte von Himbeeren und Johannisbeeren mit Zucker dick ein. Auf jedes Pfund Früchte und Saft nimmt man 1 ℔ Zucker, womit die Früchte dick eingekocht werden, füllt die Masse in Einmache-Gläser, streut oben auf die Fruchtmasse ½ Zoll dick mit feinem durchgesiebten Zucker, legt ein in Wachs getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Gläser gut zu. Dieses Eingemachte wird zu Auflaufen gebraucht.

№ 100. Birnen auf eine vorzügliche Weise zuzubereiten, welche man als Dessert serviren kann.

Man gebraucht hiezu gewöhnlich die englische Butterbirne. Man sammelt sie vom Baume kurz vor ihrer völligen Reife, wählt aber zum Abnehmen einen schönen Tag und sorgt dafür, daß sie ihre Stiele behalten. Hiernach läßt man sie in einem Kessel mit siedendem Wasser so lange kochen, bis sie ein wenig mürbe sind, dann legt man sie auf ein großes Sieb und läßt sie abtriefen; darauf werden sie abgeschälet. Nun legt man sie in eine reine Schüssel, eine neben die andere, den Stiel aufwärts. Dann geben sie eine Art Syrup, welchen man besonders aufhebt. Man ordnet hernach die Birnen auf's Neue in dem Siebe neben einander und läßt sie in den Backofen, wenn eben das Brod herausgenommen ist, einschieben. Wird etwa nicht gerade Brod gebacken, so darf man den Ofen nur ungefähr den nämlichen Grad der Hitze geben lassen, den er zu haben pflegt, wenn das

Brod heraus ist. Man läßt die Birnen 12 Stunden lang darin stehen. Hernach nimmt man sie heraus und tunkt sie in den obgedachten Syrup, der noch mit Zucker versüßt und angemacht ist, giebt noch hinzu Zimmt, Gewürz-Nelken und etwas Franzbranntwein. Die eingetunkten und mit Syrup überzogenen Birnen läßt man abermals in den Ofen, der aber etwas schwächer geheitzt sein muß, einschieben. Dieses Verfahren wird drei Mal wiederholt, das heißt, die Birnen werden zwei Mal in Syrup eingetaucht und drei Mal gebacken. Beim dritten Male läßt man sie so lange im Ofen, bis sie hinlänglich trocken sind. Dies erkennt man, wenn die Birnen eine lichtbraune Kaffeefarbe haben und ihr Fleisch fest, dicht und durchsichtig ist. Endlich, wenn sie völlig erkaltet sind, legt man sie in saubere Schachteln, die mit weißem Schreibpapier ausgefüttert sind und verwahrt sie an einem trocknen luftigen Orte.

№ 101. Bittere und süße Orangenschalen einzumachen.

Man schneidet die Früchte in der Mitte durch und kocht sie in Wasser zur Hälfte gar, dann übergießt man sie mit kaltem Wasser, höhlt sogleich das inwendige Weiche mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie in eine reine Schale und übergießt sie mit dünn geläutertem Zucker. Den andern Tag läßt man die Schalen mit dem Zucker aufkochen; den dritten Tag kocht man den Zucker allein etwas stärker und gießt ihn dann heiß über die Orangen; den vierten Tag kocht man den Zucker noch dicker (zur Perle) und läßt die Orangenschalen einige Male mit aufkochen; den fünften Tag wird der Zucker ganz dick (zum kleinen Flug) eingekocht, giebt die Orangenschalen hinein, läßt sie noch ein Mal mit aufkochen, schüttet sie auf eine Schüssel und wenn sie erkaltet sind, so hebt man sie in Einmache-Gläsern, welche man mit Papier zubindet, zum Gebrauche auf.

№ 102. Johannisbeeren-Gelee, ohne denselben zu kochen, zu bereiten.

Dieser Gelée ist zwar sehr mühsam zu verfertigen, jedoch wird man für seine Mühe dadurch belohnt, daß

man diesen Gelée weit wohlschmeckender erhält, als den gekochten. Man nimmt von den reifsten Johannisbeeren, pflückt sie von den Stielen und preßt sie aus. Zu 1 ℔ Saft nimmt man 1 ℔ fein gestoßenen Zucker, giebt beide Theile in eine Schale, rührt es mit einer hölzernen Keule oder Löffel ohne abzusetzen immer nach einer Seite. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Gelée gut sein und man füllt ihn sogleich in kleine Biergläser. Einen sehr hübschen Anblick gewährt der Gelée, wenn zu gleicher Zeit eine Person solchen von rothen und eine andere von weißen Beeren macht und die beiden Gelée's dann schichtweise mit den Farben abwechselnd in kleine Gläser füllt. Dieser Gelée erhält völlig den Geschmack der frischen Beeren. Auf eben diese Art kann man auch Himbeeren-Gelée verfertigen.

№ 103. Gelee von schwarzen Johannisbeeren, s. g. Gichtbeeren.

Nachdem die Beeren von den Stengeln abgestreift sind, macht man sie heiß, um solche gehörig auspressen zu können. Auf 1 ℔ Saft nimmt man ½ ℔ Zucker. Der Zucker wird in Wasser getaucht, auf's Feuer gesetzt, gehörig geschäumt und dann der Saft der Beeren hinzugefügt. Man läßt es nun so lange auf gelindem Feuer kochen, bis es dick genug ist, welches man daran erkennt, daß wenn man einen Tropfen auf einen Teller giebt, derselbe rund stehen bleibt. Man füllt den Gelée nun in Gläser und wenn er erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in geschmolzenem weißen Wachs getränkten Stück Papier und bindet das Glas fest zu.

№ 104. Fliedermus.

Hiezu nimmt man völlig reifen Flieder, streift die Beeren ab, setzt sie in einem Kessel auf's Feuer und läßt sie unter stetem Umrühren eine Stunde kochen. Dann gießt man den Flieder durch ein Sieb, damit die Haut und alle Kerne zurückbleiben, setzt den durchgelaufenen Saft wieder auf's Feuer und läßt ihn unter beständigem Rühren so lange einkochen, bis er ganz dick und semig ist. Nun füllt man ihn in Gläser und bindet sie mit einer Blase zu.

№ 105. Perllauch einzumachen.

Man zieht die feine Schale davon und legt es dann 24 Stunden in Salzwasser. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man das Wasser davon, erneuert dasselbe und läßt das Lauch abermals 24 Stunden darin. Hierauf wird Essig, worin sich, nach Quantität des Lauchs, einige Lorbeerblätter und etwas Canehl befindet, aufgekocht, das Lauch hineingegeben und so lange gekocht, bis es weich genug ist, dann in Einmache-Gläser gegeben und, damit die Kraft nicht davon ziehe, zugedeckt und am folgenden Tage mit Blasen zugebunden.

№ 106. Chalotten einzumachen.

Man schlägt in gekochtes und wieder erkaltetes Wasser so viel Salz, daß es ein Ei trägt, giebt die Hälfte dieses Salzwassers auf die einzumachenden Chalotten und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann gießt man das Wasser davon und gießt die andere Hälfte des Salzwassers darauf, läßt sie ebenfalls eine Nacht darin stehen und gießt dann das Salzwasser rein davon. Nun giebt man Essig in einen Topf, zu 1¼ ℔ Chalotten ungefähr 2 Quartier, auch einige Nelken, schwarzen Pfeffer, 2—3 Lorbeerblätter und wenn der Essig kocht, so schüttet man die Chalotten hinein und läßt sie 5 Minuten damit kochen. Sie werden dann wohl zugebunden zum Gebrauche aufbewahrt.

№ 107. Zwiebeln in Essig.

Man reinigt die Zwiebeln gut und legt sie 24 Stunden in scharfes Salzwasser, giebt sie dann auf einen Durchschlag und nachdem sie abgelaufen, packt man sie mit folgendem Gewürz, als: schwarzem Pfeffer, Nelkenpfeffer, heilen Nelken und Muskatenblüthe in ein Einmache-Glas und gießt guten scharfen kochenden Essig darauf.

Chalotten und Perllauch macht man eben so ein.

№ 108. Sauern Kohl zu machen.

Man nimmt hiezu dichten feinblättrigen Kohl, schneidet alle dicken Adern heraus und hobelt ihn so lang und fein, als nur möglich. Auf eine große Molle voll geschnittenen Kohls rechnet man eine kleine Hand voll Salz

und eine halbe Hand voll Kümmel, mengt Alles durch einander, giebt es in ein Weißwein- oder Rum-Anker, und drückt den Kohl so lange mit der Hand nieder, bis Söle darauf entsteht. Dann legt man auf den handhoch eingedrückten Kohl 3—4 Borsdorfer Aepfel, nun wieder eine Schicht angemengten Kohl, darauf Aepfel und so fort, bis das Faß gefüllt ist. Man muß aber den Kohl recht fest drücken, damit die Söle ganz darüber stehe. Alsdann legt man 3 Finger hoch Kohlblätter darauf, bedeckt solche mit einem runden passenden Brette und beschwert den Kohl mit einem schweren Stein. Nach Verlauf von 6 Wochen ist der Kohl zum Gebrauch gut. Nach dieser Zeit hebt man Stein und Brett ab, wirft die Kohlblätter und den darunter befindlichen schadhaften Kohl weg und nimmt nun so vielen Kohl, als man bedarf, heraus, legt dann ein reines leinenes Tuch auf den Kohl im Fasse und darauf das gut abgewaschene Brett und den Stein. Jedes Mal, wenn man Kohl gebraucht, müssen diese 3 Theile rein gewaschen und wieder aufgelegt werden und sobald man an die Aepfel kommt, werden diese weggeworfen. Man macht ihn auch ohne Aepfel ein

№ 109. Von unreifen Weintrauben den Saft statt Citronensäure zu gebrauchen.

Die Trauben werden, wenn sie noch nicht recht reif und noch gehörig sauer sind, abgepflückt und durch ein leinenes Tuch gepreßt, dann läßt man den Saft eine Nacht ruhig stehen und gießt ihn des andern Tages klar ab. Will man selbigen einige Zeit zum Gebrauch aufbewahren, so giebt man ihn in eine kleine Flasche und gießt oben auf etwas gutes Provencer-Oel, welchen man beim Gebrauche behutsam abgießt.

№ 110. Orangen-Syrup.

Man wähle reife und dünnschälige Früchte aus, drückt den Saft durch ein Sieb, setzt jedem Pfunde ein Pfund gestoßenen Zucker zu, kocht diese Masse langsam und schäumt sie ab, so lange sich Schaum zeigt. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie erkalten, füllt sie auf Flaschen und stöpselt diese gut zu. Zwei Eßlöffel voll von diesem Syrup, zu zerlassener Butter gemischt, geben

eine vortreffliche Sauce; er giebt auch dem Senf einen angenehmen Geschmack und ein Theelöffel voll in einem Glase Punsch, erhöht den Wohlgeschmack dieses Getränks bedeutend.

№ 111. Eingemachte Früchte vor dem Schimmlichwerden zu bewahren.

Man bestreuet die mit Zucker eingemachten Früchte oberher ¼ Zoll dick mit fein gesiebtem Zucker und bindet die Gläser wieder zu.

№ 112. Dragon oder Bohnenkölle zu trocknen.

Man schneidet den Dragon ehe er blühet ab, streift die Blätter von den Stielen, wäscht solche und trocknet sie auf einer Serviette ausgebreitet schnell in der Sonne. Man bewahrt solche in Bouteillen.

№ 113. Petersilie einzumachen.

Gut gereinigte Petersilie wird gewaschen, gut getrocknet und dann gehackt. Man mengt solche nun mit etwas Salz durch einander und bewahrt solche in einem Glase auf.

№ 114. Pflaumen und Zwetschen 3 bis 4 Monate lang frisch zu erhalten.

Man pflückt die reifen Früchte, bevor sie sich vom Stiele lösen, mit ihren Stielen an einem trocknen Tage ab, legt sie in einer luftigen Kammer ganz dünn aus einander und läßt sie hier 2 bis 3 Tage ausdunsten. Schichtweise packt man sie nun zwischen Weitzenmehl in ein Fäßchen, jedoch so, daß eine die andere nicht berührt, und jede Frucht ganz mit Mehl umgeben ist. Sind die Gefäße angefüllt, so verdeckt man sie gut, um den Zutritt der Luft zu verhindern und setzt sie dann in eine trockene kühle Kammer. Sollen nun die Früchte zur Tafel gebracht werden, so wischt man das Mehl rein davon ab, legt sie in ein Sieb und hält dieses über den Dampf von kochendem Wasser, jedoch in solcher Entfernung, daß die Früchte nur wenig vom Dampfe berührt werden. Dadurch erhalten sie nicht nur ihre Güte, sondern auch ihre vorige Schönheit wieder.

№ 115. Citronen mehre Monate aufzubewahren.

Die Citronen werden jede allein in Papier gewickelt, dann in einen Kasten mit getrocknetem Sande gelegt, so daß sie damit bedeckt sind. Sie werden an einem luftigen kühlen Orte aufbewahrt.

№ 116. Aepfel das ganze Jahr frisch und wohlschmeckend zu erhalten.

Man legt die Aepfel schichtweise in einen Steintopf in Korn und stellt sie an einen trocknen frostfreien Ort; noch zu bemerken ist, daß das Korn durch die Aepfel keinen Schaden leidet.

XX.

Vom Essig.

№ 1. Citronen-Essig.

Man giebt zu 1½ Quartier guten Weinessig 6 Loth abgeriebene Citronenschale und thut Beides in eine Bouteille, setzt sie an einen warmen Ort und läßt sie einige Tage stehen. Alsdann filtrirt man den Essig und füllt ihn auf Bouteillen.

№ 2. Dragon-Essig.

Man giebt einen guten Theil frischen Dragon in eine Bouteille, fügt einige Schoten spanischen Pfeffer hinzu, giebt hierauf guten Weinessig und läßt ihn 14 Tage in der Sonne stehen. Alsdann filtrirt man denselben durch Löschpapier, füllt ihn auf Bouteillen und verwahrt ihn gut versiegelt im Keller.

№ 3. Kräuter-Essig.

Auf 3 Quartier guten Weinessig nimmt man 2 gute Handvoll Dragon, 18 gereinigte Chalotten, 2 Handvoll Pimpinelle, etwas Citronenmelisse, eine in Würfel geschnittene Stange Meerrettig, 8 Loth Kappern, 18

Gewürz-Nelken und eben so viele schwarze Pfefferkörner. Dieses giebt man in eine große gläserne Bouteille und läßt es 4 Wochen an einem warmen Orte stehen, filtrirt es dann und füllt den Essig zum Gebrauche in Bouteillen.

№ 4. Guter Essig für Haushaltungen.

Auf ein halbes Anker nimmt man 2 ℔ weißen Weinstein, 2 ℔ Rosinenstengel, 1 Quartier guten Branntwein, 2 Quartier guten Weinessig und 16 Loth Sauerteig, welcher mit Wasser erst klein gerührt wird. Nun kocht man 6 Quartier Brunnenwasser auf und wenn selbiges erkaltet ist, giebt man es nebst den anderen Sachen auf ein halbes Anker, in welches man vorher einen hölzernen Hahn gesteckt hat. Dieses setzt man im Winter an den Ofen, im Sommer in die Sonne, wo es 14 Tage unangerührt stehen bleibt. Dann zapft man 6 Quartier ab, der zum Gebrauch fertig ist und giebt wieder 6 Quartier gekochtes Wasser und 1 Quartier Branntwein dazu. Alle 14 Tage kann man Essig abzapfen und diesen wieder mit Wasser und Branntwein ersetzen, welches man Jahre lang fortsetzen kann.

№ 5. Honig-Essig.

Auf ein Ankerfaß nimmt man 2 ℔ Honig, ½ ℔ Cremortartari und 1 Quartier guten Weinessig. Dieses Alles wird in eine Schale gethan und muß eine Nacht stehen, damit die Masse sich auflöset. Alsdann thut man es in das Faß nebst einer Handvoll Sauerteig und 2 Kannen Branntwein und füllt nun das Fuß voll Regenwasser. Der Spund muß nur lose darauf gelegt oder mit dünnem Leinen verklebt werden, damit etwas Luft durchkommen kann. Wenn es so 10 bis 12 Wochen an einem recht warmen Orte gelegen hat, so ist der Essig gut. Man kann ihn alsdann auf Bouteillen ziehen und auf den Satz wieder Regenwasser, nebst 1 ℔ Honig und 1 Quartier Branntwein geben, so wird dieser, wenn er die nämliche Zeit an einem warmen Orte gelegen, auch noch recht gut.

№ 6. Rosinen-Essig.

Auf ¾ ℔ große zerschnittene Rosinen mit Stengeln und Kernen gießt man so viel kochendes Regenwasser,

daß es gerade darüber geht und läßt es eine Nacht stehen. Darauf kocht man 18 Maaß reines Wasser ab und läßt es wieder kalt werden, giebt dann 1½ Maaß guten Kornbranntwein in ein reines Wein- oder Essigfaß und schüttet die Rosinen mit der Brühe ebenfalls hinein. Das Faß muß an einem recht warmen Orte liegen, hinter dem Ofen ist es am Besten. Das Spundloch muß nur mit einem leinenen Tuche zugedeckt und der Essig sehr oft umgerührt werden. Drei Monate muß das Faß wenigstens an einem gleich warmen Orte liegen; je länger man es liegen läßt, desto schärfer wird der Essig.

№ 7. Aepfel-Essig.

Hiezu kann man eine schlechte Sorte Aepfel, auch Fall-Aepfel nehmen. Man schneidet solche in Scheiben, giebt sie dann in ein Faß, in welchem vorher Essig gewesen ist, welches aufrecht gestellt und aus dem der eine Boden genommen wird. Man gießt alsdann so viel heißes Wasser darauf, daß die Aepfel ganz damit bedeckt sind. Nun belegt man das Faß mit einem Tuche und läßt es an einem ziemlich warmen Orte (in der Sonnenhitze oder in einer geheitzten Stube) ruhig stehen. Dieser Aufguß wird nach Verlauf von 12 bis 14 Tagen in Essig verwandelt, welches man daran erkennen kann, wenn aller Schaum und alle Blasen von der Flüssigkeit verschwunden sind. Alsdann giebt man die ganze Masse in einen Beutel und preßt dieselbe aus. Den ausgepreßten Saft füllt man auf ein Faß, verstopft solches gut und sobald der Essig sich völlig geklärt hat, zieht man ihn mit einem Heber auf Bouteillen.

№ 8. Birnen-Essig.

Von Birnen bereitet man den Essig auf dieselbe Art wie eben erwähnt ist.

Anhang.

Das Gerinnen der Milch zu verhindern.

Ein Stückchen Zucker in die Milch gethan, macht das Gerinnen derselben unmöglich; natürlich kann dann auch keine Butter aus ihr bereitet werden.

Weintrauben-Pomade.

1 ℔ frische ungesalzene Butter und 12 Loth gelbes Wachs wird mit einer Bouteille Rosenwasser ¾ Stunde gekocht, dann giebt man eine Bouteille Weintrauben-Saft oder Weißwein hinzu, läßt Alles noch ½ Stunde zusammen kochen und dann die ganze Masse erkalten. Nach dem Erkalten wird die Fettmasse abgenommen, von allen Unreinigkeiten befreit, nochmals geschmolzen durch loses Zeug gegeben und in die Form gegossen. Diese Pomade ist sehr gut bei Frost in den Händen, wunden Stellen der Haut, spröden Lippen, Brand u. s. w.

Mittel gegen Brandschäden.

Ein leichtes Mittel, welches jede Köchin stets zur Hand hat, ist Oel und Salz. Man bestreiche gleich die verbrannte Stelle mit Oel und streue Salz darauf, welches einige Male wiederholt werden muß. Will man schnellere Besserung, so halte man damit das Verbrannte an das Feuer, welches freilich mehr Schmerzen verursacht, aber den Brand auch eher auszieht.

Bluten einer Schnittwunde zu stillen.

Wenn das Bluten der Wunde nicht nachlassen will, stoße man gewöhnliche Holzkohle zu Pulver und streue es auf dieselbe, jedoch nicht zwischen den Schnitt.

Dintenflecke aus Wäsche zu entfernen.

Ein bis zwei Tropfen Scheidewasser auf den stark mit Wasser getränkten Fleck getröpfelt, entfernen solche gänzlich. Man spült die Wäsche aber gleich in Wasser aus. Auch Kleesalz thut dieselben Dienste.

Einige Anweisungen

zu verschiedener Besetzung einer Tafel, sowohl zu Mittags- als warmen oder kalten Abendessen und Frühstücken.

Bei Anordnung eines Mittags- oder Abendessens muß man sich nach der Jahreszeit richten. Was diese darbietet und gut von Geschmack ist, das hat man dann zu wählen.

Bei großen Gastmahlen

steht in der Mitte der Tafel ein eigener Aufsatz vom Conditor, bei kleineren freundschaftlichen Zirkeln ist es eine Torte oder eine Vase mit frischen oder gemachten Blumen. Nächst diesen stehen die größeren Schüsseln mit kalten Pasteten oder größeren Fischen in Gallerte, dann kommen zu beiden Seiten die Terrinen mit den Suppen, umher stehen die Schüsseln mit den kalten Beilagen zu den Gemüsen, oder die Compote und Salate zu den Braten. Wenn die Suppenschalen vom Tisch genommen sind, so kommen dafür die großen Stücke Rindfleisch mit den gehörigen Saucen, später nehmen diesen Platz ein die Gemüse und dann die Fische oder Puddinge oder Fricassee's und feinen Ragouts, ganz zuletzt die Braten. Auch der Nachtisch muß symmetrisch geordnet sein, Butter und Käse wird verschieden vertheilt, an die Stelle der Terrinen kommen die großen Kuchen. Wo früher die großen Schüsseln mit den kalten Fleischspeisen standen, kommen Blättertorten mit Obst gefüllt oder Schmalzgebackenes. Das Obst, kleineres Backwerk, Krackmandeln und Rosinen werden der Länge nach auf der Tafel vertheilt.

Ein kleineres Gastmahl

Bei einem kleinen Mittags- oder Abendessen werden die Speisen, welche zusammen gehören, zugleich warm auf die Tafel gesetzt und der Tisch vorher nur mit den Torten, eingemachten Früchten, kleinerm Naschwerk und Blumen verziert. Die Gerichte folgen in nachbemerkter Weise. Am Mittag: Suppe à la Reine, mit kleinen

Handpasteten und Krebs-Suppe oder kräftige Bouillon mit Reis dabei; dann ein gutes Stück Rindfleisch mit Champignons oder Pickel-Sauce und kleinen Kartoffeln, oder ein Roastbeef mit gebratenen Kartoffeln, oder ein weißes oder braunes Fricassee. Dann Gemüse, der Jahreszeit angemessen, mit den dazu passenden Beigaben, als: Schinken, Lachs, Carbonade, Ochsenzunge, Bratwurst, Saucissen. Alsdann Fisch, entweder Karpfen mit Meerrettig-Sauce oder gespickter und mit Fleischfarce gefüllter Hecht mit einer Sardellen- oder Wein-Sauce, oder Dorsch mit Travemünder-Sauce, oder Steinbütte mit der Sauerampfer- oder Wein-Sauce. Dann Braten, in der Wildzeit Hasen- oder Rehbraten, Hühner- oder Puterbraten, Kalbs- oder Gänsebraten, dazu Salat, welchen die Zeit bietet. Zum Schluß Butter und Käse, Citronen-Crême, kalter Pudding mit Vanille-Sauce, Blätterteig-Torte mit Obst gefüllt, Mandeln-Torte, Frucht- oder Rahm-Eis. — Ein Abendessen richtet man nach der unten Seite 659 u. 660 folgenden Anweisung ein.

Arrangement zu einem Hochzeits-Frückstück oder Abendbrod, kalt, en famille.

Ist die Trauung am Morgen, so wird entweder Chocolade mit leichtem Confect oder Bouillon in Tassen mit Handpasteten herumgereicht; ist der Platz dazu hinreichend, so ordnet man die Gesellschaft am Tisch und giebt dann feines Ragout von Schwesern und Krebsen, oder feines Schildkröten-Ragout, hat man Muscheln dazu, so wird es darin servirt, dann feine weiße Butterbröde mit Beilagen von geräuchertem Lachs, Schlackwurst, Sardellen, Anschovis, Ochsenzunge, Kalbsbraten, gespickten Ochsenmürbbraten. Dann kalter Himbeeren- oder kalter Weinschaum-Pudding, Macronen- oder Frucht-Torte, Eis von Früchten, Rahm, oder gefrorner Champagner-Punsch.

Soll am Abend die Gesellschaft bewirthet werden, so wird erst Thee gereicht, nachher wird die Tafel im andern Zimmer für Alle eingerichtet, oder will man dies nicht, so ordnet sich die Gesellschaft nach eignem Gefallen um kleine Tische. Zuerst Bouillon oder Eier-Wein in Tassen, dann Herings-Salat oder feine Sülze mit pikanter Sauce, oder feiner Fisch-Salat, oder in Gallerte

eingekochte Fische oder Fleisch, oder Tauben- oder Hühner-Pastete. Dann werden verschiedenartige Butterbröde nebst den beliebigen Auflagen gereicht, als: Rauchfleisch, Ochsenzunge, Lachs, kaltem Hasen- oder Kalbsbraten, engl. Käse, Schweizerkäse, Sardellen. Dessert wie oben.

Ein großes Frühstück für Damen.

In der Mitte der Tafel steht eine schöne Vase mit frischen oder gemachten Blumen, zu beiden Seiten derselben eine Vanille oder Macronentorte, umgeben von mehreren kleinen Tellern mit feinem kleinen Backwerk, ferner mehrere Körbchen mit Obst und Beeren. Man eröffnet das Frühstück mit Chocolade oder Bouillon mit Handpasteten von Schwesern oder Austern. Später Wein, als: Malaga, oder Bischoff, Cardinal oder kalter Punsch, z. B. Milchpunsch. Zum Schluß giebt man Himbeeren- oder Vanille-Eis.

Ein großes Gabelfrühstück zu arrangiren.

In die Mitte der Tafel stellt man eine **Plat de menage**, rechts von derselben ein in Gelée gekochter Puter oder Karpfen in Gelée, eine kalte Pastete, links eine Gans oder Enten in Gelée. Um diese größeren Schüsseln stellt man die kleineren Gerichte, als: 2 Schüsseln mit geräucherter Ochsenzunge, geräuchertem Lachs, 2 Schüsseln mit gespickten Kalbscotelets, Handpasteten mit Kaviar oder Austern gefüllt, 2 Schüsseln mit Beefsteaks, 2 Schüsseln mit Mettwurst, 2 Teller mit Anchovis, eine Salatiere mit Sardellen-Salat und eine mit Salat **à l'Italienne**, verschiedene Teller mit Butterbrod, trocknem Brod und Käse. Zur Austernzeit kann man diese vorher geben, in Ermangelung dieser giebt man braune Bouillon in Tassen herum; zum Dessert leichtes Bisquit. Nach Beendigung des Frühstücks wird schwarzer Kaffee nebst Rum und Liqueur präsentirt.

Ein kleines Familien-Abendessen, warm, kann wie folgt, angeordnet werden.

Soll ein leichtes Vorgericht gereicht werden, so giebt man im Frühjahr oder Sommer: Spargel, Spinat, Erbsen oder junge Vitsbohnen, mit den passenden Beilagen, oder auch Erdbeeren-Kalteschale. Ist es Winter

oder Herbst, so giebt man feinere Fleischgerichte, als: gespickte Fricandaux mit Handpastetchen oder Salmi von Feldhühnern, dann Fisch und darauf den Braten mit Compots und Salat. Zum Nachtisch Kuchen und Obst.

Ein kleines Abendessen, kalt.

Kalte Wild-Pastete mit Gelée, gekochter Schinken in Gelée, oder Aal oder Brassen in Gelée mit pikanter Sauce, Lachs, Häringssalat. Verschiedene kalte Braten. Zum Desert Kuchen und Obst, Butter und Käse.

Ein Ball-Abendessen, kalt.

Sämmtliche Speisen werden kalt auf die Tafel gesetzt. Mitten auf den Tisch stellt man eine große Torte oder einen Baumkuchen, rechts einen Schinken, eine Gans, einen Puter oder eine Kalbskeule in Gelée, links einen Rehrücken, eine Schüssel mit Lachs oder Aal-Roulade, eine kalte Hühner- oder Tauben-Pastete. Dazu 2 Schüsseln mit Butterbrod, 2 Schüsseln mit trocknem Brod, 2 Schüsseln mit Tutti-Frutti-Auflauf, 2 mit Wein-Gelée, 2 mit Crêmes. Beim Tanz wird Thee mit Kuchen gegeben und vor dem Essen Bouillon oder Eier-Wein in Tassen gereicht.

Ein Sylvester-Abendessen.

Die Mitte der Tafel nimmt ein Aufsatz vom Conditor, welcher eine Anspielung auf den Wechsel des Jahres enthalten muß, ein; um diesen ordnet man die kleinen Backwerke und Näschereien, die anderen Plätze der Tafel läßt man für die warm aufzutragenden Speisen, oder für kalte, gleich aufzusetzende Gerichte, wie vorhin angegeben ist. Zur Eröffnung des Essens giebt man Bouillon in Tassen mit Handpasteten, Mock-Turtle-Ragout oder Hühner-Pastete, Karpfen mit Meerrettig, Bisquit-Pudding, Prinzregent-Pudding mit Citronen-Crême-Sauce. Rehbraten, Roastbeef, Gänse-, Puter- u. Kalbsbraten, dazu die gehörigen Compots, eingemachte Früchte und Salate. Zum Desert Wein-Gelée, kalter Himbeeren-Pudding und Citronen-Crême. Zum Schluß Punsch-Royal.

Küchenzettel auf die 4 Jahreszeiten.

Frühjahr.

Braune Bouillon-Suppe mit braunem Sago. Hühner-Suppe. Bouillon-Suppe mit Kerbel und verlornen Eiern. Bouillon mit kleinen Fleischklößen.
Kleine Handpasteten mit Austern.
Gespickte Fricandons oder gespickte Kalbs-Carbonade mit der Kappernsauce. Frittüres von Schwesern.
Spanferkel am Spieße mit Sauerkohl.
Spargel mit geschmolzener Butter. Carotten oder kleine gelbe Wurzeln. Spinat. Sauerampfer. Blumenkohl. Junge Erbsen.
Geräucherter Lachs. Gebratene Seezungen oder Bütte. Hammel-Carbonaden auf dem Roste.
Gespickter und farcirter Hecht mit der Weinsauce. Schellfisch auf der Schüssel mit Austern, oder abgekocht, mit Senf und Butter dabei.

Zweiter Gang.

Pastete von jungen Tauben. Pastete von Lammfleisch. Aal-Pastete. Austern-Pastete.
Ragout von Schwesern, feinen Klößen und Austern.
Prinzregent-Pudding. Kartoffeln-Pudding.
Reiskuchen mit Rosinen und Aepfeln.
Mehlspeise von Gries, oder Flamri von Reis.
Lammbraten mit Parmesankäse. Rindermürbbraten. Kalbsbraten. Gebratene Küken.
Compot von Apfelsinen. Stachelbeeren oder Erdbeeren. Compot von Aepfeln.
In Zucker eingemachte Zwetschen, Kirschen, Quitten, Melonen, Wurzeln. Quitten- u. Himbeeren-Gelée.
Aprikosen-, Pfirschen- oder Himbeeren-Marmelade.
Sellerie-Salat. Sardellen-Salat. Latuken-Salat.
Wiener Torte mit Fruchtlagen. Torte à la Princesse. Sand-Torte. Bisquit-Torte.
Wein-Crême. Vanille-Crême. Apfelsinen-Crême.
Eis-Pudding. Kalter Stärke-Pudding.
Apfelsinen-Eis. Chocolade-Eis. Vanille-Eis.
Confect. Apfelsinen. Schweizerkäse. Butter.

Sommer.

Krebs-Suppe. Klare Bouillon-Suppe mit dick gekochtem Reis; oder Rothwein-Kalteschale. Erdbeeren-Kalteschale.
Kleine Handpasteten mit feinem Ragout. Kalbs-Carbonaden in Blätterteig. Aal in Gallerte.
Junge Erbsen. Artischocken. Vitsbohnen. Savoyekohl. Leipziger Allerlei. Blumenkohl.
Geräucherter Schinken und Lachs. Häringe. Gebratene Zungen. Omlet mit Parmesankäse. Mettwurst. Gebratene junge Enten oder Tauben. Hummer.
Gekochter Steinbutt. Blau gekochte Forellen. Barsch. Karpfen blau gekocht. Farcirter Hecht.

Zweiter Gang.

Pastete von Küken. Pastete in der Form gebacken. Pastete von Kapaunen.
Feines Ragout. Ragout von Kalbszungen.
Rockenbrod-Pudding. Chocolade-Pudding. Semmel-Pudding.
Auflauf von Kirschen. Auflauf von Sago mit Aprikosen.
Englische Mehlspeise mit Kirschen.
Roast-Beef. Gespickte Kalbskeulen in der Braise. Hammelbraten auf Wild bereitet. Gebratene Kapaunen und junge Hühner.
Compot von sauern Kirschen. Compot von Gurken. Compot von Stachelbeeren. Compot von Birnen.
Eingemachte Früchte und Säfte.
Gurken-Salat. Kopf-Salat. Vitsbohnen-Salat. Härings-Salat.
Punsch-Torte. Marcipan-Torte. Gewürz-Torte. Schicht-Torte. Kirsch-Torte in Blätterteig.
Punsch-Gelée. **Blanc manger.** Crême von Malaga.
Kalter Weinschaum-Pudding. **Tutti Frutti.**
Frucht-Eis. Maraschino-Eis.
Feine kleine Confitüren. Früchte.
Butter und Käse.

Herbst.

Falsche Schildkröten-Suppe. Bouillon mit Reis und Parmesankäse. Aal-Suppe.
Austern, oder kleine Handpasteten.
Rindfleisch mit Kappern- oder Sardellen-Sauce. Gespickte Kalbskeule in Gallerte. Fricandons von Wild. Wild-Schweinezimmer mit der Kruste. Tauben in Reisrand.
Rosenkohl. Märkische Rüben. Rother saurer Kohl. Gefüllte spanische Zwiebeln oder Sellerie. Gefüllter weißer Kohl. Savoyekohl mit einem Fleisch-Klump.
Saucissen. Bratwurst. Gebratene Kalbszungen. Gebratene Feldhühner. Gebratene Enten.
Schellfisch, Stockfisch oder Karpfen mit Senf, Meerrettig und Butter. Gespickter Hecht.

Zweiter Gang.

Pastete von Austern. Pastete von Krammetsvögeln. Pastete von Gänselebern. Pastete von Schnepfen. Mock-Turtle.
Ragout von Hummern. Ragout von Feldhühnern.
Pudding von Reis mit in Würfel geschnittenen Aepfeln. Mince-Pies. Berliner Pudding.
Charlott von Aepfeln. Auflauf von Zwetschen. Auflauf von Kartoffeln. Auflauf von Apfelsinen.
Wildbraten. Puter- und Gänsebraten. Gebratene wilde Enten. Rinderbraten. Kalbsbraten.
Compot von Zwetschen, Birnen, Aepfeln, Quitten oder Kronsbeeren.
Eingemachte Früchte und Säfte.
Endivien-Salat. Sellerie-Salat. Sardellen-Salat. Rother Kohl-Salat. Salat à l'Italienne.
Baum-Torte. Schicht-Torte. Vanille-Torte.
Punsch-Crême. Quitten-Gelée. Eis-Crême. Wein-Gelée.
Punsch-Pudding. Kalter Reismehl-Pudding.
Tutti-Frutti-Eis. Citronen-Eis.
Kleines Bisquit. Rahmkäse. Butter. Obst.

Winter.

Jüs-Suppe mit großem Fleischklump. Suppe à la Reine. Braune Bouillon-Suppe.
Kleine Handpasteten mit Fleischfarce, oder Frittüres von Fischfleisch oder Kalbsbraten.
Boeuf à la Mode. Roulade von Kalbfleisch.
Sauerkohl mit Hecht und Parmesankäse. Brauner Kohl mit Kastanien. Märkische Rüben oder eingemachte große Bohnen mit der Rahm-Sauce und eingemachte junge Erbsen.
Gekochter Schinken und Rauchfleisch. Bratwurst. Kalbs-Carbonade und Ochsenzunge. Gebratene Aale. Gebratene Enten oder Feldhühner.
Dorsch mit der Travemünder Sauce. Sandart oder Karpfen mit Meerrettig und geschmolzener Butter.

Zweiter Gang.

Pastete von jungen Hühnern. Stockfisch-Pastete. Pastete von Wildfleisch.
Mockturtle-Ragout in Reisrand.
Gewürz-Pudding. Bisquit-Pudding. Plum-Pudding.
Auflauf von Apfelsinen, oder von Aepfeln und Mandeln.
Rehbraten und Hasenbraten. Roast-Beef. Gespickte, doppelte Kalbskeule mit der Pickelsauce und gebratenen Kartoffeln. Puterbraten mit Mandelnfarce. Gebratene Schnepfen.
Aepfel-Compot à la Reine. Prünellen in Wein und Zucker gekocht. Birnen-Compot mit Rothwein.
Hagebutten in Zucker. Kronsbeeren in Zucker. Aprikosen oder Pfirschen in Zucker. Quitten-, Aepfel- und Himbeeren-Gelée.
Sellerie-Salat. Feld-Salat. Härings-Salat.
Aepfel-Torte in Blätterteig. Vanille-Torte. Mandeln-Torte. Eis-Torte. Brod-Torte.
Citronen-Crême. Wein-Gelée. Galla-Auflauf oder Tutti-Frutti.
Vanille-Eis. Frucht-Eis.
Confect. Obst. Krackmandeln. Trauben-Rosinen. Chesterkäse. Butter.

Jüs-Suppe mit
Reine. Brau
Kleine Handpastete
Fischfleisch ode
Boeuf à la Mode
Sauerkohl mit Hec
mit Kastanien
große Bohnen
junge Erbsen.
Gekochter Schinken
Carbonade un
bratene Enten
Dorsch mit der
Karpfen mit

Pastete von junge
von Wildfleis
Mockturtle-Ragou
Gewürz-Pudding.
Auflauf von Apfe
Rehbraten und
doppelte Kalb
tenen Karto
Gebratene S
Aepfel-Compot a
Zucker gekoch
Hagebutten in Z
sen oder Pfi
Himbeeren-G
Sellerie-Salat.
Aepfel-Torte in
Torte. Eis-
Citronen-Crême.
Frutti.
Vanille-Eis. Fr
Confect. Obst.
Chesterkäse.


HOHENZOLLERN-APOTHEKE
C. TRAUTMANN IN CASSEL
Fernsprecher Nº 286.
Hohenzollernstr. 93 „Ecke Querallee"
Herrn
Regrat Strohmeyer
Dreimal täglich
einen Teelöffel.
Bz 346. 14. 3. III. 12.
Phosph 0,01
Ol anzyd 10,0
Gummi arab 5,0
Aq dest 80,0
Lic spl 20,0
1.25


HOHENZOLLERN-APOTHEKE
C. TRAUTMANN IN CASSEL
Fernsprecher
Nº 286.
Hohenzollernstr. 93
„Ecke Querallee"
Fräulein Strohmeyer
Zweistündlich einen
Eßlöffel
B 346.12. 3.III.12
Pepsin 5,0.
HCl 1,5.
Tinct aur
5,0
Sir apl 25,0
Aq ar 200,0
1.15.

