

te Renate Herrmann. Und auf dem Blatt mit

Neuestes

Stuttgarter Koch-Buch

für

alle Stände.

Eine

auf eigene Erfahrung gegründete

Anleitung zur Zubereitung schmackhafter Speisen, Backwerk, Confituren, eingemachter Früchte und Liqueure,

nach den Regeln

der schwäbischen, französischen und englischen Kochkunst

von

Louise Schäfer.

Stuttgart.

Druck und Verlag von E. Greiner.

1855.

Vorrede.

Die große Anzahl der im Druck erschienenen Kochbücher dürfte bei Manchem die Ansicht hervorrufen, daß die Herausgabe eines neuen Kochbuchs ein überflüssiges Unternehmen seie. Wer aber in einer Reihe von Jahren sich ausschließlich mit der Kochkunst zu beschäftigen hatte, wird zu der Ueberzeugung gelangt sein, daß viele in jenen Kochbüchern enthaltenen Vorschriften theils ungenau, theils unzuverläßig sind, noch mehr aber, daß manche Speise, manches Backwerk u. s. w. mit weniger Zuthaten, also mit geringerem Aufwand ebenso schmackhaft und kräftig bereitet werden kann, als wenn dazu die, in jenen Vorschriften angegebenen Mengen verbraucht werden.

Ueberdieß hat sich in den letztvergangenen Jahrzehnten der Geschmack für Zubereitungen nach den Regeln französischer und englischer Kochkunst nicht nur in den höhern Cirkeln der Gesellschaft, sondern mehr im Allgemeinen verbreitet, worüber in den vorhandenen Kochbüchern theils gar keine, theils unvollkommene Anleitungen zu finden sind, während dieselben noch wenigere Vorschriften über die Zubereitung der, in bürgerlichen Haushaltungen Württembergs und der Nachbarländer gewöhnlichen Speisen u. s. w. mit der erforderlichen Sparsamkeit enthalten.

In beiden Beziehungen habe ich mir während einer mehr als zwanzigjährigen Laufbahn als Köchin in den ersten Gasthöfen und bei hohen Herrschaften die besten Recepte zu verschaffen gewußt und diese je nach meinen eigenen Erfahrungen zu verbessern gesucht.

Nach diesen meinen Erfahrungen habe ich die Vorschriften aufgezeichnet, welche ich dem Druck zu übergeben beabsichtige.

Ich kann dieses Unternehmen um so weniger für unverdienstlich halten, als der Verleger den Preis für das Werk äußerst nieder gestellt hat und dasselbe in Lieferungen erscheinen lassen wird, wodurch dessen Anschaffung jeder Hausfrau erleichtert und sogar jedem unbemittelten Dienstmädchen möglich gemacht wird, während solches wegen seiner Vollständigkeit sich vor jedem andern Kochbuch auszeichnen wird.

Am Schlusse des Buches werden allgemeine Regeln der Kochkunst, Vorschriften für zweckmäßige Aufbewahrung der Erfordernisse zur Speise- u. s. w. Bereitung, eine Erklärung der in den Vorschriften vorkommenden Fremd-Wörter, eine Vergleichung des württembergischen Gewichts und der Flüssigkeits-Maaße mit jenen anderer deutschen Länder nebst einem vollständigen Register angehängt werden.

Stuttgart, im März 1854.

Die Verfasserin.

Einleitung.

Die schmackhafte Bereitung der Speisen bildet die Kochkunst. Wer den Beruf hat, solche auszuüben, muß, um diesen erfüllen zu können, nicht nur Kenntniß der Vorschriften für die Bereitung der verschiedenen Gerichte sich erwerben, welche durch angestellte Versuche und durch gemachte Erfahrungen entstanden sind, sondern auch sich Fertigkeit in deren Anwendung, Geschicklichkeit in der Behandlung und guten Geschmack aneignen, insbesondere aber der Reinlichkeit und Ordnung in allen Küchen-Geschäften sich befleißen.

Außer diesen persönlichen Eigenschaften kommen aber für eine gesunde und schmackhafte Speise-Bereitung neben der Beschaffenheit der zu verwendenden Lebensmittel noch weiter der Ort, wo die Speise-Bereitung zu geschehen hat, nämlich die Küche, dann die Aufbewahrungs-Orte, die Speisekammer und der Keller, und endlich die erforderlichen Geräthschaften und Kochgeschirre in Betracht.

Es würde zu weit führen, wenn man sich über die zweckmäßigste Beschaffenheit aller Erfordernisse, über ihren Zweck und ihre Anwendung verbreiten wollte; dagegen dürfte ein Ueberblick in diesen Beziehungen nicht ohne Nutzen für solche sein, welchen die Ausübung der Kochkunst in einem ausgedehnteren Umfange obliegt.

Für diese steht oben an die Beschaffenheit

der Küche.

Diese sollte gegen Osten oder Norden gelegen, jedenfalls aber gegen allzu starke Einwirkung der Sonnenwärme geschützt sein. Ein Haupt-Erforderniß derselben ist Geräumigkeit, Helle, ein guter Rauch-Abzug und ein zweckmäßig eingerichteter Heerd von angemessener Größe mit Brat- und Back-Einrichtung und mit Vorrichtungen für die gehörige Aufstellung der Kochgeschirre. Wünschenswerth in solchem ist ein Wärmebehälter, um darin die Speisen bis zum Auftragen warm erhalten zu können. Sodann müssen in der Küche angemessene Stellagen zum Aufstellen der verschiedenen Koch- und Wasser-Geschirre, und an den Fenstern Rouleaux angebracht sein.

Auch die Lage

der Speisekammer

erfordert besondere Beachtung; da in derselben sowohl Fleisch und andere Erfordernisse für die Küche, als auch zubereitete Speisen auf-

bewahrt werden, so sollte sie so gelegen sein, daß von der Küche aus Dämpfe, Wärme oder Rauch nicht in sie eindringen können. Sie muß hell, luftig, vor Einwirkung der Sonnenhitze verwahrt und zur Abhaltung von Ungeziefer mit sogenannten Fliegengittern versehen sein. Wünschenswerth ist es, daß der Boden in derselben mit glatten, zusammengefügten Steinplatten belegt wird, damit solcher zur warmen Jahreszeit täglich einigemal mit kaltem Wasser besprengt werden kann. Außer den offenen Gestellen, welche zur Aufstellung von Geschirren ꝛc. benützt werden, sollten sich darin auch einige verschlossene Schränke befinden, an welchen aber die Thüren nur aus Rahmen mit Fliegengittern bestehen dürfen, worin zubereitete Speisen ꝛc. aufbewahrt werden können. Zu bemerken ist übrigens, daß diese vor ihrem Erkalten nicht in dieselben gestellt werden dürfen, indem sie sonst leicht verderben oder wenigstens einen unangenehmen Geschmack annehmen.

Die Beschaffenheit

des Kellers

ist für die Aufbewahrung und Erhaltung von Fleischwaaren, Speisen, Winter-Gemüsen, eingemachten Gemüsen und Früchten ꝛc. gleichfalls von Bedeutung. Derselbe muß für diese Zwecke tief gelegen, trocken, gewölbt und mit Luftzügen gegen Osten oder Norden versehen sein, damit die darin aufbewahrten Gegenstände nicht der Verschimmlung ausgesetzt sind. Für einige Gegenstände muß der Boden mehrere Zoll hoch mit trockenem Flußsand, für andere mit Brettern belegt werden; auch sind mehrere erhöhte Gestelle und im Gewölbe eisene Haken anzubringen, um an letzteren Fleisch, größere Fische und Geflügel aufhängen zu können.

Nicht unerwünscht wird es für Manche sein, wenn auch die nothwendigsten Geräthschaften bezeichnet werden, welche in jeder wohlbestellten Küche für größere Haushaltungen vorhanden sein sollten.

Diese Küchen-Geräthschaften sind folgende: Ein hinlänglich großer Arbeitstisch von weißbuchenen Bohlen und starkem eichenem Untergestell mit zwei Schubladen; zwei bis drei Nebentische von leichterer Bauart; ein Backbrett; ein Hackbrett; einige lindene, glatt gehobelte Bretter; einige kleinere Bretter; ein Hackblock mit acht Füßen; ein mit zwei Thüren und zwölf Schubladen versehener Kasten zum Aufbewahren von Mehl, Gries, Gewürz ꝛc.; ein Reibstein nebst Reibkeule; ein Spühltisch; eine Spühlgölte; ein Wasserbank; einige gute Wellhölzer; mehrere Kochlöffel von verschiedener Größe mit langen Stielen; ein Scheuerfaß; eine kleine Wanne; ein Ruthbesen; einige Quirle; ein Salzgefäß; zwei Wassereimer mit Deckeln; eine große Kohlenpfanne; ein von Roßhaaren gewirktes Farce-Sieb; ein Haarsieb; ein grobes und ein feines Spitzsieb. Sodann von weißem Blech: ein großes und ein kleines Reibeisen; ein großer Durch-

schlag mit großen Löchern; ein kleinerer mit kleinen Löchern; ein Fischkrätzer; eine Fisch-Anrichtschaufel; einige Pudding-Kapseln und Mehlspeisenformen von verschiedener Größe; eine runde Timbalform; mehrere Geléformen; Tortenformen; kleinere Formen; Wursttrichter; Straubenspritze. Ferner Schaumlöffel; Schöpflöffel von Eisen und Messing, wovon einige gut verzinnt sein müssen; große und kleinere Küchenmesser; Spicknadeln; Dressirnadeln; Haschirmesser; Wiegenmesser; Hackmesser; Gurkenhobel; metallene Mörser sammt Stößer; Waffel- und Hippen-Eisen mit hölzernen Handgriffen.

An Kochgeschirren sollten vorhanden sein: ein großer, kupferner Kessel; ein Theekessel; eiserne und messingene Pfannen von verschiedener Größe und Tiefe; ebenso Kasserole von Eisen und Kupfer, letztere gut verzinnt; kupferne Tortenformen und Kuchenbleche; geeignetes Töpfer- und Porzellain-Geschirr; die metallenen Gefäße dürfen nie mit Sand gescheuert werden, sondern mit feingesiebter Asche oder Schefzenheu (equisetum vulgare). Wenn in einem Geschirre etwas angehängt bleibt, so muß man dieß mit Aschenlauge aufweichen, dann das Geschirr auswaschen und mit einem Tuche austrocknen. Die Gefäße von Kupfer müssen alle gut verzinnt sein. Wenn eisene, emaillirte Gefäße zur Speisebereitung benützt werden, so muß stets nachgesehen werden, ob nicht Theile der Emaille abgesprungen sind; wenn dieser Fall eintritt, dürfen in denselben keine Speisen gekocht werden, weil sie eine graue Farbe erhalten würden. Blechene Geschirre brennen leicht durch oder die Verlöthung schmilzt ab, wenn in solchen gekocht wird; bei irdenen Geschirren aber ist man dem Zerspringen derselben ausgesetzt. Zur Fertigung von Braten taugen eisene Kasserole oder Bratpfannen mit sturzenen, gut passenden Deckeln am besten. Uebrigens sollte Fleischbrühe nur in irdenen Töpfen gekocht werden, weil sie in diesen am schönsten wird. Zur Aufbewahrung von sauren Speisen, überhaupt von allen Sachen, wozu Essig verwendet worden ist, dürfen nie metallene oder irdene glasirte Gefäße benützt werden, sondern porzellainene, gläserne oder sogenanntes steinenes Geschirr. Noch ist zu bemerken, daß Zubereitungen in eisenen oder messingenen Geschirren in diesen nicht erkalten dürfen, weil sie sonst in ersteren eine unansehnliche Farbe bekommen, in letzteren aber einen bittern Metall-Geschmack erhalten und der Gesundheit nachtheilig werden.

Einige allgemeine Regeln dürfen hier nicht übergangen werden.

Alle Fleischsorten werden mürber, wenn sie vor dem Sieden oder Braten mit einem breiten, glatten Holze geklopft werden, wobei man jedoch darauf zu achten hat, daß das Fleisch dadurch nicht unansehnlich gemacht und zerfetzt wird.

Das Ochsen- oder Rindfleisch muß mit kaltem Wasser

zugesetzt, langsam gesotten und fleißig abgeschaumt werden; wird es mit siedendem Wasser zugesetzt, so erhält es häufig eine schwärzlich-graue Farbe, und wenn das Abschäumen versäumt wird, so bleibt die Fleischbrühe trüb. Um eine recht helle Fleischbrühe zu erhalten, muß man mit dem Fleische ein Stückchen Ochsenleber zusetzen. Es ist gut, wenn das Fleisch erst nach dem Verschaumen gesalzen und Grünes und Wurzelwerk hinzu gethan wird. Das Fleisch von einem jungen, wohlgemästeten Ochsen muß eine frische Röthe haben, das Fett muß weiß und die Fasern müssen zart sein; von einem alten Ochsen ist das Fleisch beinahe graulich roth, das Fett hat ein gelblichtes, trockenes Aussehen. Das Kalbfleisch muß schön fleischfarb und an den Nieren mit zartem Fett überwachsen sein. Das Hammelfleisch schmeckt am besten in der Zeit vom 24. Juni bis in den Spätherbst und wenn der Hammel nicht über vier Jahre alt ist. Das Schweinefleisch ist nur von jungen, nicht allzu fetten gemästeten Schweinen zum Verspeisen angenehm, besonders aber in der kälteren Jahreszeit.

Das Alter der Hasen läßt sich aus dessen Gliederbau erkennen; wenn dessen Läufe leicht brechen, ist er jung. Junge Enten und Gänse sind an den dünnen Hälsen, weichem Gebiß, an der zarten Zungenhaut und an den gelben Schwimmhäuten der Füße zu erkennen; wenn sie aber geschlachtet sind, an den schwachen und leicht zu zerbrechenden Flügelröhren. Alte Gänse haben dunkler geröthete, schmutzig orangenfarbige Schwimmhäute. Junge Hühner haben hochrothe, gesunde Kämme, helle Augen und eine nur wenig verhärtete Haut an den Füßen.

Das große wilde Geflügel erfordert eine etwas längere Zeit zum Garwerden, als das zahme.

Die schmackhafte Bereitung der Braten hängt ebensowohl von ihrer Größe, als von einer vorsichtigen Behandlung ab; genaue Vorschriften hiefür lassen sich nicht wohl geben, weil die verschiedenen Verhältnisse, unter welchen die Bereitung erfolgt, von sehr grosser Einwirkung sind.

Der Spießbraten eignet sich nur für größere Fleisch-Stücke, welche vielen Saft haben. Dieser muß an einem hellflammenden Feuer fertig gemacht und so behandelt werden, daß sich seine Oberfläche bald zusammenzieht und vorschnelles Schwitzen verhindert wird. Erst wenn er zu schwitzen anfangen will, wird er wiederholt mit fein gestoßenem Salz überstreut und mit dem von ihm abfließenden Safte häufig bestrichen und begossen. Die Braten, welche in Kasserolen oder Bratpfannen fertig gemacht werden, müssen mit passenden Deckeln zugedeckt, bisweilen mit etwas Fleischbrühe und mehrmals mit dem ausgebratenen Safte begossen werden. Ein richtiger Takt

muß lehren, wie viel Sauce zur Schmackhaftigkeit des Bratens erforderlich ist, und diese darf nicht durch verspätetes Zugießen von Fleischbrühe oder Wasser unkräftig gemacht werden. Das Anbrennen und das Zerfetzen der Haut des Bratens muß verhütet werden. Bei dem Anrichten und Auftragen der Braten ist darauf zu sehen, daß sowohl diese, als die Saucen recht heiß zur Tafel kommen, weil sonst beide an Geschmack verlieren und unansehnlich werden.

Das zahme Geflügel muß — wo möglich — den Tag vor dem Gebrauche geschlachtet, gerupft, flammirt und gebrüht werden, worauf man es am Kopfe in einem kühlen, luftigen Orte aufhängt, und erst am andern Tage ausnimmt und zum Gebrauche herrichtet. Bei Gänsen und Enten wird zu diesem Zwecke der Kopf sammt Hals hart am Körper, die Flügel aber werden so abgehauen, daß ein kleines Bein der innern Röhre am Körper bleibt, die Füße endlich werden aus dem Schenkelgelenke ausgelöst.

Wenn zahme Hühner sogleich nach dem Schlachten verwendet werden müssen, so sind solche nach der Abschlachtung eine halbe oder ganze Stunde lang in kaltes Wasser zu legen, worauf man sie herausnimmt, abschwenkt und in siedend heißes Wasser taucht, was so oft wiederholt werden muß, bis die Federn sich leicht ausziehen lassen.

Bei den Gemüsen ist insbesondere auf die Beschaffenheit des Wassers, in welchem sie blanchirt werden sollen, Rücksicht zu nehmen, weil manches Quellwasser Kalk oder sonstige Erdtheile enthält, wodurch dem Gemüse ein unangenehmer Geschmack beigebracht wird. Es ist daher gut, wenn die Gemüse nur mit Wasser zugesetzt werden, das vorher abgesotten worden ist und dadurch die fremdartigen Theile entfernt worden sind. Das Sieden der Gemüse muß schnell und ohne Unterbrechung geschehen, bei dem Dämpfen der Gemüse aber muß die Hitze immer gleichmäßig sein.

Der Blumenkohl und die Spargeln dürfen nur kurze Zeit gesotten werden; wenn sie etwas weich sind, stelle man sie zurück und lasse sie im Dampf vollends weich werden. Je frischer die grünen Gemüse aus dem Garten verbraucht werden, je milder und schmackhafter werden sie durch die Zubereitung. Welkes Gemüse verliert sehr an Schmackhaftigkeit.

Die Hülsenfrüchte müssen vor ihrer Verwendung über Nacht in weiches Wasser gelegt werden, damit sie aufschwellen; ebenso gedörrte, geräucherte und eingemachte Bohnen, gedörrtes Weißkraut und Artischoken, um sie auszulaugen. Sämmtliche Hülsenfrüchte werden mit kaltem Wasser und ohne Salz zum Feuer gesetzt; wenn sie über zwei Jahre alt sind, kochen sie sich nicht leicht weich, daher man wohl daran thut, wenn etwas Asche, Pottasche oder Soda in ein Leinwandstückchen gebunden und mitgesotten wird.

Die Kartoffeln schmecken am besten, wenn sie in der Asche gebraten werden, weil sich dann die in ihnen befindlichen Wassertheile beinahe gänzlich verflüchtigen und die Kartoffel eine mehligte Substanz bildet. Auch im Dampf gekocht werden sie weit schmackhafter, als im Wasser gesotten. In letzterem Falle muß man nur spärlich Wasser und eine Hand voll Kümmel dazu nehmen.

Die mit Mehl bereiteten Saucen müssen in einem besondern Geschirr gut verkocht werden, ehe das Fleisch, Fische ꝛc. in dieselben gebracht werden. Bei allen Mehlspeisen, welche im Dampf bereitet werden müssen, ist darauf zu achten, daß der Deckel nicht zu früh geöffnet wird; die Auflaufe aber dürfen nur mit gelinder Hitze und langsam fertig gemacht werden, weil sie bei starker Hitze in der Mitte zusammenfallen und schwer bleiben.

Bei den Backereien ist besondere Sorgfalt auf die Auswahl eines guten, trockenen Mehls und einer guten Butter zu verwenden; bei jenen, bei welchen der Zucker mit Eiern gerührt werden muß, ist zu merken, daß immer von einer Seite nach der andern, also nicht — bald von der rechten zur linken Seite, bald umgekehrt, gerührt werden muß.

Da die meisten Speisen durch Gewürze wohlschmeckend gemacht werden, so ist bei deren Auswahl und Verwendung Vorsicht und Genauigkeit anzuwenden. Ueber die Quantität der zu verwendenden verschiedenen Gewürze lassen sich für Einzelheiten keine bestimmten Vorschriften geben, weil hiebei Alles auf den Geschmack der Personen, für welche die Speisen bestimmt sind, ankommt. Die Verwendung von scharfen Gewürzen erfordert besondere Vorsicht, weil oft das kleinste Uebermaß davon die Speisen widerwärtig und der Gesundheit nachtheilig macht. Erfahrung und Geschmack der Köchin werden das richtige Maß und die passende Verbindung der Speisen mit Gewürzen finden lehren. Zur Aufbewahrung der Gewürze müssen gutschließende Büchsen von Holz, Porzellain oder Glas verwendet werden.

Am Schlusse des zweiten Theiles dieses Kochbuchs wird eine Uebersicht über die nach den verschiedenen Jahreszeiten für die Tafel auszuwählenden Gerichte gegeben, und Speisezettel mit Vorschriften für die Auswahl und Zusammenstellung der Gerichte für Gabel-Frühstücke, Mittag- und Nachtessen, sowie Anstandsregeln für das Anrichten und Auftragen der Speisen beigefügt werden.

Inhalts-Uebersicht.

	Seite
Einleitung	V—X
Erklärung der Fremdwörter und Kunstausdrücke	1—4
Bouillon	5—6
Saucen zu allgemeinem Gebrauche	7—8
Suppen	8—20
Klöse (Knöpflen)	21—24
Kalte Schalen	24—25
Vorspeisen (hors d'oeuvres)	26—30
Zubereitungen von Ochsenfleisch	30—38
Gemüse	38—59
Gemüse-Beilagen	60—67
Pasteten	67—84
Zubereitung der Ragouts und der dazu gehörigen Saucen	85—91
Zubereitungen von Kalbfleisch	92—116
" von Hammelfleisch	116—125
" von Lammsfleisch	125—127
" von Schweinefleisch	127—133
" von Schwarzwild	133—135
" von Rothwild	135—140
" von Geflügel	140—165
" mit Sulzen	166—169
" der Fische, Krebse, Schnecken und Froschschenkel	169—195
" der Mehl- und Eierspeisen	196—271
Saucen zu den süßen Mehlspeisen	272—278
Von den Salaten	278—290

	Seite
Von den Kompotten	290—302
Von den Crêmes, blancs mangers, Gelées und kalten Mehlspeisen	302—331
Schmalzbackereien	331—358
Hefenbackwerke	358—402
Torten- und Kuchenbackerei	402—459
Kleinbackwerk und Confituren	459—564

Erklärung

einiger Fremdwörter und Kunst-Ausdrücke,

welche in dem Kochbuche vorkommen.

Abziehen, bei Saucen, Suppen u. s. w. heißt: diese Zubereitungen mit Eigelb, welches mit Rahm oder Fleischbrühe verrührt worden ist, vermischen.

Arak, ein aus Reis bereiteter Branntenwein.

Assiette, kleine Porzellaintellerchen.

Bähen, Brodschnitten (von Wecken, Milchbrod) auf dem — auf Kohlen gestellten eisenen Rosch gelblich-braun rösten.

Basilicum, ein in den Gärten und in Töpfen gepflanztes, wohlriechendes Kraut, welches zur Würzung der Speisen verwendet wird.

Béchamel (spr. Beschamel), eine weiße Rahm-Sauce.

Beefsteaks, gebratene Ochsenfleisch-Schnitten.

Binden, eine Sauce mit verrührtem Eigelb abziehen.

Blanchiren (spr. Blanschiren), Gemüse, Fleisch, Reis u. s. w. mit siedendem Wasser übergießen, worauf man es entweder einige Zeit darin liegen oder (wie das Gemüse) kochen läßt, dann herausnimmt und mit kaltem Wasser abkühlt.

Blanquette (spr. Blahngett), weißes Fleischgericht, feine Fleischscheiben in Sauce.

Boeuf à la mode (spr. Böf a la Mod), gedämpftes Ochsenfleisch.

Bouillon (spr. Bullion), Fleischbrühe.

Braise (spr. Brähs), ein kräftiger Sud, dessen Bereitung in Nr. 374 angegeben ist. Man verwendet ihn zum Fertigmachen von Fleisch, Geflügel, zu Saucen.

Brandteig oder gebrühter Teig. Das Mehl wird in siedende Milch oder Wasser eingesät und so lange gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne abschält.

Brockelspargeln, grüne, dünne, geschossene Spargeln.

Carré, Rippenstück, Brust, vom Kalb, Hammel 2c.

Carreau (spr. Karroh), Fleisch-Scheibe.

Caviar, der Rogen des Thunfisches. Der beste kommt aus den russischen Seehäfen.

Chalotte (spr. Schalott), kleine, süßlichte Zwiebelchen.

Champignons (spr. Schahnpinions), ein eßbarer, weißer Erdschwamm.

Civet (spr. Siweh), eine braune Blut-Sauce.

Cognac (spr. Koniak), Franzbranntwein, ein aus französischem Wein bereiteter, über Cibeben abgezogener Branntwein.

Compote (spr. Kompott), gekochtes Obst.

Cotelettes (spr. Kodletts), gebratene oder gebackene Rippenstückchen, welche besonders dressirt werden.

Couli, eine braune Kraftbrühe.

Crême (spr. Krähm), hat eine verschiedenartige Bedeutung. Man versteht darunter geschlagenen Rahm, mit Stand von Hausenblase ꝛc. zubereitete Speisen, von verschiedenem Obst und Beeren ꝛc.

Crepinettes (spr. Krepinett), in Netz eingewickelte und gebratene Fleischstückchen.

A la crapaudine (spr. a la Krapodin), mit Essig zubereitetes, auf dem Rosch gebratenes Fleisch.

Croquant (spr. krogahnt), rösch oder krachigt gebraten oder gebacken.

Croquettes, ein im Schmalz gebackenes Fleischwürstchen oder Klöse.

Croutons (spr. Krutohn), Brodschnittchen, auch Scheiben von Wecken oder Milchbrod von verschiedenen Formen, im Schmalz gebacken, von Butterteig ꝛc., welche man zur Garnitur von Speisen oder in Suppen verwendet.

Dämpfen, eine Speise in einem auf Kohlen gesetzten, zugedeckten Gefäße mit Butter und etwas Fleischbrühe kochen.

Degraissiren (spr. degressiren), abfetten, das Fett, welches während des Kochens der Speisen auf die Oberfläche tritt, abnehmen.

Dressiren, irgend einer Sache eine schöne Form geben, bei Gemüsen, solche in eine gleiche, gefällige Form bringen, bei Fleisch, solches mit spitzigen Hölzchen oder mit Spießchen abzwecken; beim Geflügel mittelst einer Packnadel und Bindfaden die Flügel und Schenkel so zurückdrängen, daß die Brust hervorragend wird.

Escaloppes, fein geschnittene und zugestutzte Fleischplättchen, welche mit verschiedenen Zuthaten abgeschwitzt werden.

Estragon, ein wohlriechendes, in den Gärten wachsendes Kraut, dessen Blättchen zur Würzung der Speisen, Essig ꝛc. verwendet werden.

Farce (spr. Fars), eine Zusammensetzung von Fleisch ꝛc. mit Eiern, Wecken, Gewürz ꝛc., welche zur Füllung verschiedener Sachen verwendet wird; auch ein feiner Klöseteig.

Filets, schmal geschnittene Streifen von Fleisch, Gemüse, Wurzeln ꝛc.

Flor, spanischer, eine rothe Farbe, welche man in Apotheken kaufen kann, und welche mit Wasser ausgekocht und zur unschädlichen Färbung verschiedener Zubereitungen benützt wird.

Flammiren, wenn das Geflügel gerupft ist, wird es über helles Flammenfeuer gehalten, damit die daran befindlichen feinen Haare abgesengt werden.

Fond, der zurückgebliebene Saft der Braten.

Fricandeau (spr. Frikandoh), die tief herausgeschnittene und gedämpfte Kalbsschale, überhaupt dicke Fleischstreifen, welche gedämpft werden.

Frikassiren, in weißer Sauce Kalbfleisch zubereiten.

Garniren, angerichtete Speisen oder auch den Rand der Platten, worauf sie gelegt sind, mit verschiedenen Sachen verzieren.

Glace und **Glasur,** eingekochte Jus oder Fleischbrühe, auch Eis oder Guß von Zucker, eingekochten Säften u. s. w.

Glasiren, das Fleisch mit dem ausgekochten Saft überstreichen, auch Backwerk mit Eis oder Guß belegen.

Grilliren, Fleischwerk auf dem Rosch über Kohlenfeuer braten, nachdem es zuvor in zerlassener Butter, Ei und Semmelmehl umgekehrt ist.

Haschiren, etwas mit dem Hack- oder Wiegenmesser verkleinern.

Indigo, eine blaue Farbe, welche zur Färbung einiger weniger Zubereitungen, namentlich Confituren benützt wird.

Jus (spr. Schi), Brühe von verschiedenem Fleisch.

Kappern, die getrockneten Blumenknospen einer Pflanze, der gemeinen Kapper, welche zu Saucen u. s. w. verwendet werden.

Kasserole, kupferne verzinnte oder eisene Gefäße von verschiedener Größe und Tiefe.

Legiren, eine Sauce oder Suppe mit verrührtem Eigelb verbinden.

Madeira, ein feiner, spanischer Wein.

Magnonaise, eine kalte Oel-Sauce.

Marasquin, ein feiner Liqueur (spr. Liköhr).

Marinade, Brühe oder Beize, welche aus verschiedenen Sachen bereitet wird.

Mariniren, Fleisch, Fische ꝛc. in diese Beize legen.

Marmelade, mit Saft dick eingekochtes Obst.

Marmite, ein kupferner Fleischhafen.

Marone, große italienische Kastanie.

Morcheln, eßbare, braune, kleine Schwämme, welche in den Wäldern Deutschlands wachsen.

Mortificirt, Fleisch, welches schon mehrere Tage geschlachtet ist.

Omelette, Eierkuchen.

Paniren, eine Sache zuerst in zerlassener Butter oder in verrührten Eiern und dann in Mutschel- (Semmel-) Mehl umwenden.

En Papillotes (spr. Papiliot), Fleisch in Papier gewickelt auf dem Rosch gebraten.

Parmesankäs, ein italienischer Käs, welcher gerieben zu mehreren Speisen verwendet wird.

Passiren, hat zweierlei Bedeutung. Es wird damit gemeint, irgend eine Sache durch einen Seiher oder Sieb durchtreiben; dann aber auch Zwiebel, Kräuter ꝛc. in Butter auf dem Feuer leicht rösten.

Pastinak, ein süßliches, in Gärten angebautes Wurzelgewächs, das zu Suppen ꝛc. verwendet wird.

Pistazien, süße Kerne einer Baumfrucht, welche aus Persien, Syrien ꝛc. zu uns kommen und den Mandeln gleichen.

Piquant (pikant), scharf, den Gaumen reizend.

Purée (spr. Püree), fein gehacktes, durch ein Sieb getriebenes Gemüse, Fleisch ꝛc.

Ragout, Fleischwerk in einer Sauce.

Rangiren, etwas schön auf die Platten ꝛc. ordnen.

Roulade, aufgerolltes Fleisch, Fische ꝛc.

Salmi, ein Würzgericht von Federwild, Feldhühnern u. dgl. in brauner Sauce.

Salpikon, ein Mischgericht von verschiedenen Sachen.

Sardellen, kleine, eingesalzene Seefische, welche zarter sind als Häringe.

Sauce, eine aus verschiedenen Bestandtheilen gekochte Brühe, oder auch nur die Brühe von gebratenem oder gedämpftem Fleisch.

Saucière, ein kleines, etwas tiefes porzellainenes Geschirr, in welchem die Sauce aufgetragen wird.

Sauté (spr. Sohteh), ein Gericht von verschiedenen Fleischsorten, welche in feine Scheiben geschnitten, in Butter oder Oel schnell geschwitzt und gar gemacht werden.

Schärfen, eine Sauce und dergl. mit Essig, Sardellen, Senf ꝛc. pikanter, für den Gaumen reizender machen.

Schlachtbraten, das gebratene Lendenstück vom Ochsen.

Schlagrahm, mit dem Schneebesen geschlagener süßer Rahm.

Speckbarden, dünn geschnittene Scheiben von geräuchertem Speck, womit Geflügel ꝛc. zum Braten umbunden wird.

Stand, die von Hausenblasen, Hirschhorn, Füßen oder Schwarten ausgekochte, verdickte Brühe.

Sultanini, kleine Cibeben ohne Kerne.

Tabliren, gekochten Zucker mit dem Kochlöffel so zerreiben, daß er in der Pfanne weißlicht niederfällt.

Tendrons (spr. Tahndron), die fetten Knorpelstücke von der Kalbs-, Hammels- und Lammsbrust.

Terrine, ein kleiner Porzellaintopf.

Tortue heißt die Schildkröte, somit etwas *à la tortue* bereitet, dieses fertig machen, wie Schildkröten fertig gemacht werden.

Trüffeln, ein eßbarer Schwamm, welcher in Wäldern unter der Erde wächst und von den Trüffelhunden aufgespürt wird. Man verwendet ihn zu feinen Saucen, Pasteten u. dergl.

Bouillon.

1. Bouillon (Fleischbrühe), spr. Bullion.

Man thut 6 Pfund Ochsenfleisch vom Schwanzstück in einen Marmite (Fleischtopf) mit 6 Maas Wasser nebst 1 Kalbsstorzen von 2 bis 3 Pfund, stellt es an's Feuer, schäumt es gut ab und gießt immer etwas frisches Wasser nach, damit es recht rein abgeschaumt wird; nachdem es 1 Stunde gekocht hat, kommen 2 Sellerieköpfe, 2 gelbe Rüben und 1 Hand voll Petersilie nebst etwas Salz dazu, läßt es noch 3 Stunden langsam kochen, passirt (durchseiht) es durch eine Serviette, und wenn das Fleisch nicht auf den Tisch bestimmt wird, so wird es nochmals aufgefüllt und $1^1/_2$ Stunden gekocht. Diese Bouillon braucht man dann zum Auffüllen der Jus.

2. Taschenbouillon in Tafeln.

Acht Pfund Ochsenfleisch, 4 Pfund Rindsstorzen, 2 alte Hühner, 3 gebrühte Kalbsfüße setzt man mit 12 Maas kaltem Wasser zu, schäumt es recht gut ab und läßt es 10—12 Stunden langsam kochen, thut kein Salz, aber Wurzelwerk, wie in 1., hinein, passirt es nach dieser Zeit durch eine Serviette, nimmt das Fett rein ab und kocht es unter beständigem Umrühren zu einem dünnen Syrup ein; wenn sich Blasen zeigen, nimmt man es vom Feuer, gießt es in Blechformen, läßt es erkalten und schneidet es dann heraus. Ein Nuß großes Stückchen nimmt man zu 1 Tasse Bouillon; man rührt es mit siedendem Wasser an und salzt es nach Belieben.

3. Gewöhnliche Bouillon.

Wenn das Ochsenfleisch so weit gekocht ist, daß die Fleischbrühe rein und klar erscheint, rührt man mit einem halben Schoppen Fleischbrühe einen Eierdotter glatt ab.

4. Fastenbouillon.

Zwei Pfund ordinäre Fische nimmt man in 1 Kasserole nebst 1 Vierling Butter und Wurzelwerk, läßt es ½ Stunde dünsten, gießt 1½ Maas Wasser nebst 1 Schoppen dürren Erbsen dazu und läßt es 2 Stunden langsam kochen, gießt die helle Brühe davon ab und verwendet sie zu Suppen.

5. Aspick (Sulz).

Sechs zerhauene Kalbsfüße, 2 Pfund Ochsenfleisch, 1 Kalbsstorzen werden mit 2 Schoppen weißem Wein, 1 Schoppen Essig und 4 Maas Wasser zum Feuer gesetzt und gut verschäumt, 2 Sellerie-Köpfe, 4 Lauchzwiebeln, eine Hand voll Petersilie, 3 Zwiebeln, die Schale von 1 Citrone, 15 ganze Pfefferkörner, 6 ganze Nelken, eine Hand voll Salz dazu gegeben, und 8 Stunden kochen lassen; dann wird es passirt durch eine Serviette; wenn es erkaltet ist, nimmt man das Fett rein ab, nimmt den Stand (die erkaltete Brühe) in eine Kasserole nebst 4 geschlagenen Eierweiß, rührt es stark, bis es kocht, stellt sie dann an die Seite des Feuers, bis sie sich scheidet, und gießt sie durch eine Serviette, welche auf einem umgekehrten Stuhle aufgespannt ist, in ein untenstehendes Gefäß; das, was durchgelaufen ist, wird immer wieder darauf gegossen, bis es hell durchlauft. Man verbraucht sie in den vorkommenden Fällen.

6. Suppen-Consommé (Hühnerbrühe).

Gebe in ein schickliches Geschirr 3 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Storzen und 1 altes Huhn, fülle es mit Sparbrühe auf und lasse es kochen, bis es eine blonde, gute Farbe erhalten hat, fülle es dann mit guter Bouillon auf und thue Wurzelwerk wie zu 1, und eine halbe Hand voll Salz hinein, lasse es noch 2 Stunden kochen, gieße es dann durch eine Serviette, und gebrauche es zu den vorkommenden Saucen und Suppen.

Saucen zu allgemeinem Gebrauche.

7. Weiße Sauce.

Dazu nehme einen Vierling süße Butter, lasse ihn zergehen und gebe 3 Kochlöffel voll Mehl dazu, röste es gelblichweiß und rühre es mit 3 Schoppen guter Fleischbrühe ab, bis es kocht, dann thue ein kleines Büschel Petersilie hinein nebst 1 Pfund Kalbfleisch, laß es eine Stunde kochen und brauche sie in vorkommenden Fällen.

8. Braune Sauce.

In 1 Kasserole nehme ½ Pfund Butter, 1 Zwiebel, 1 Sellerie-kopf und 3 Pfund Kalbfleisch, oder wenn man Abgang von Geflügel hat, nehme man dieses, lasse es gut dünsten, dann gebe 4 Kochlöffel voll Mehl darauf nebst 2 Schoppen Jus, das Uebrige Fleischbrühe, rühre es, bis es kocht, und lasse es 2 Stunden kochen, passire es und hebe es zum Gebrauche auf.

9. Suppen-Jus.

Belege den Boden eines Kasserols mit fein geschnittenen Zwiebeln, darauf fein geschnittene gelbe Rüben und Sellerie nebst 2 Pfund in Scheiben geschnittenem Ochsenfleisch und 1 Vierling Butter, lasse es langsam eindünsten, bis es braun geworden ist, gieße das Fett rein ab, fülle es mit Fleischbrühe auf und lasse es 3 Stunden langsam kochen.

10. Geflügel-Farce (Fülle).

Von 2 alten Hennen wird das Brustfleisch fein gestoßen, 6 Blechwecken abgerindet, das Weiche in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und mit ¼ Pfund frischem Butter gut durchgeschafft und mit dem Brustfleisch nebst 6 Eierdottern und etwas Salz nochmals zu einer feinen Masse gerieben, durch ein Haarsieb passirt und zum Gebrauch aufbewahrt.

11. Farce von Kalbfleisch.

Wird eben so gemacht wie die vorige, nur nimmt man statt Geflügel 2 Pfund mageres Kalbfleisch. Auf gleiche Weise kann man Farce von Wildpret, Fischen, Krebsen ꝛc. bereiten.

12. Sardellenbutter.

Acht Stück Sardellen werden gewaschen, ausgegrätet und im Mörser mit ¼ Pfund Butter fein gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und zu Saucen verwendet.

13. Kräuterbutter.

Ein Eßlöffel voll fein gehackten Petersilien wird mit ¼ Pfund Butter, dem Saft einer Citrone und etwas Salz gut durchgeschafft und zum Belegen der Beef-Steaks verwendet.

14. Krebsbutter.

Man kocht 25 Stück Krebse, bricht sie aus, stoßt die Schaale sehr fein mit ½ Pfund Butter, stellt es zum Feuer und läßt es ½ Stunde unter öfterem Umrühren rösten, bis der Butter roth ist und zu schäumen anfängt; dann wird etwas Fleischbrühe hinzugethan, noch eine Viertelstunde gekocht, durch eine Serviette gegossen und kalt gestellt, bis sich die Butter abheben läßt.

15. Italienische Kräuterbutter.

Eine Hand voll Chalotten, eben so viel Estragonblätter, 10 Essiggurken, eine Hand voll Schnittlauch und eben so viel Kapern werden mit 10—12 ausgegräteten Sardellen fein gehackt, dann wird ½ Pfund Butter schön weiß gerührt, mit Obigem etwas Salz, Pfeffer und dem Saft einer Citrone recht durchschafft und an einem kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Suppen.

16. Reissuppe mit altem Huhn.

Ein halbes Pfund feiner Reis wird gut verlesen und gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, dieses abgegossen und der Reis auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser nochmals gewaschen, dann nehme ⅛ Pfund frischen Butter, ½ Maas Bouillon; lasse den Reis kurz einkochen, damit man ihn recht weich rühren kann, fülle ihn mit ge-

höriger Brühe auf, schneide das Brustfleisch eines alten Huhns hinein, welches in der Bouillon weich gekocht wurde, und richte, mit geriebener Muskatnuß gewürzt, an.

17. Reissuppe in Becher.

Ein halbes Pfund Reis wird gut gewaschen und in Salzwasser schnell blanchirt, auf ein Sieb geschüttet, und dann mit Bouillon und 1 Stück Butter schnell und ganz kurz eingekocht. Dann werden kleine Becher mit Butter bestrichen, mit dem Reis, der dick sein muß, gefüllt, extra auf eine Platte gestürzt und mit Consommé servirt.

18. Gerstensuppe.

Nimm 1/8 Pfund Butter in eine Kasserole, 1/2 Pfund feine Kochgerste nebst 1 Kochlöffel voll Mehl, röste es, bis der Butter vergangen ist, gieße Bouillon nach und nach hinzu und lasse es 2 Stunden kochen, bis die Suppe recht schleimig und weich ist und richte sie mit Kalbs-Storzen an.

19. Sago-Suppe.

Ein Vierling Sago wird in vielem Wasser blanchirt; wenn die Körner weiß sind, werden sie auf ein Sieb geschüttet; dann nehme so viel Brühe, als man zur Suppe nöthig hat, lasse den Sago noch 1/2 Stunde darin kochen, rühre 3 Eigelb mit 1/4 Schoppen süßem Rahm in den Suppentopf ein und richte die Suppe darüber an. — Kann auch in brauner Bouillon gegeben werden.

20. Krebs-Suppe.

Nehme 25 Stück Suppen-Krebse, wasche sie und koche sie 1/4 Stunde im Salzwasser, dann gieße das Wasser ab, lasse sie verkühlen, und breche sie sorgfältig aus. Die Schwänze werden gut aufgehoben, die Schaalen aber fein wie Teig gestoßen mit 1/4 Pfund Butter, dann gebe es in ein Geschirr, thue es auf schwaches Feuer, bis die Butter recht roth ausschwitzt, winde es recht durch eine Serviette und hebe die Butter gut auf. Dann thue in eine Kasserole 1/4 Vierling Butter, etwas Wurzelwerk und dünste es, gebe 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, die ausgepreßten Schaalen nebst 1 1/2 Maas guter Brühe dazu, lasse es 1 Stunde kochen, passire es und legire es mit 4 Eigelb nebst dem Krebsbutter und den Schwänzen, und richte

sie mit Kalbsfarce-Klöschen oder in Salzwasser weich blanchirtem Reis an.

21. Körbel-Suppe.

Eine Hand voll Körbel wird gut verlesen, rein gewaschen und fein gewiegt, dann nehme ¼ Pfund Butter in eine Kachel, röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb darinnen, dämpfe den Körbel gut und fülle 1 Maas Fleischbrühe darauf, lasse es ½ Stunde kochen, rühre in die Schüssel 3 Eigelb und 1 sauren Rahm, und richte die Suppe nebst geröstetem Brod an.

22. Kartoffel-Suppe.

Rohe Kartoffeln werden geschält, fein geschnitten, gewaschen und mit Wurzelwerk und Fleischbrühe gekocht; wenn sie weich sind, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Fleischbrühe angerührt und über gebähtes Brod angerichtet.

23. Andere Art.

Gesottene kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, ¼ Pfund Butter in eine Kachel genommen, 1 Kochlöffel voll Mehl darin geröstet, Petersilien und Zwiebel hinzugethan, und dieses und die Kartoffeln gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, ½ Stunde abgekocht, mit 3 Eigelb und saurem Rahm abgezogen und über geröstetes Brod angerichtet.

24. Linsen-Suppe.

Zwei Schoppen Linsen werden verlesen, gewaschen und im Wasser gekocht und durch ein Sieb gestrichen. In 1 Kachel kommt 1 Vierling Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl, welches schön gelb geröstet wird, worauf die Linsen dazu genommen und alles mit Jus aufgefüllt, ½ Stunde gekocht und über in Rädchen geschnittene geräucherte Bratwürste nebst geröstetem Brod angerichtet wird.

25. Grüne Erbsen-Suppe mit Reis.

Große Erbsen werden mit Wurzelwerk und Petersilien in Salzwasser weich gekocht und durch ein Sieb passirt; hierauf 1 Stück Butter in eine Kasserole genommen und in diesem 1 Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, die durchgetriebenen Erbsen dazu genommen, mit

Fleischbrühe angerührt, ½ Stunde gekocht und über gebrochenem Reis angerichtet. (Der Reis wird gewaschen und im Salzwasser blanchirt, so daß die Körner noch ganz sind.)

26. Suppe von dürren Erbsen.

Ein Schoppen gute Erbsen werden verlesen, gewaschen und mit kaltem Wasser mit einer Sellerie-Wurzel, Lauch und 1 ganzen Zwiebel weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen; dann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl mit 1 Stückchen Butter in einer Kachel schön gelb, thut die Erbsen dazu und kocht sie mit kräftiger Fleischbrühe, zerschneidet ein gekochtes Schweinsmaul oder geräuchte Bratwürste in Stücke, gibt sie in die Suppenschüssel nebst geröstetem Brod und richtet die Erbsen darüber an.

27. Gemüse-Suppe.

Junge Gemüse, als: gelbe Rüben, Bohnen, Spargel, Brockelerbsen, Karviol, wird jedes für sich im Salzwasser blanchirt und mit einem gezackten Messer zu Zoll langen Stückchen geschnitten; dann wird Alles miteinander in Bouillon weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit brauner Bouillon und mit Kalbfleischklöschen nebst Croutons angerichtet.

28. Kohl-Suppe.

Sommerkohl wird fein, nudelartig geschnitten, wenn zuvor die Rippen herausgenommen sind, gut gewaschen und in guter Bouillon 3 Stunden gekocht und über Croutons angerichtet.

29. Leber-Suppe.

Hacke 1 Pfund Kalbsleber fein mit 1 Stück grünem Speck und einem in Scheiben geschnittenen Zwiebel, dämpfe es in einem Stück Butter von ungefähr 2 Loth, thue 1 Stück Brodrinde dazu, fülle das Ganze mit Bouillon auf, lasse es gut kochen, passire es durch ein Sieb, ziehe es mit drei Eidotter ab und richte es mit gebackenen Milchbrodschnitten an.

30. Spargel-Suppe.

Putze 2 Büschel Brockelspargel, schneide sie in kleine Stückchen und blanchire sie im Salzwasser gar, gebe gute Consommé in eine

Kasserole, mache kleine Farceklöschen, koche sie in der Bouillon, gebe sie dann in die Consommé nebst den Spargeln und richte die Suppe an.

31. Fleisch-Suppe.

Gebähte Weckenschnitten brühe mit kochender Fleischbrühe an, lasse sie auf Kohlen anziehen und schlage, ehe sie auf den Tisch kommt, einige ganze Eier, die vorher gerührt werden, daran.

32. Wasser-Suppe.

Schwarzes Brod wird sehr fein eingeschnitten, mit kochendem Wasser, gehörig gesalzen, übergossen, und läßt es auf Kohlen in der Schüssel anziehen. Dann macht man ein Stückchen Butter, etwa 2 Loth, heiß, gibt einen klein geschnittenen Zwiebel dazu, und wenn dieser gelb ist, schmälzt man die Suppe damit.

33. Suppe von Schwarzbrod.

Altgebackenes Schwarzbrod wird fein eingeschnitten, mit Fleischbrühe verkocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Eigelb abgezogen, angerichtet.

34. Gebackene Erbsen (Schmalzschwimmerlen).

Man nimmt 1 Schoppen Milch mit ½ Vierling Butter in eine Pfanne, läßt es sieden und rührt schnell ¼ Pfund feines Mehl hinein, arbeitet den Teig mit dem Rührlöffel, bis er sich von der Pfanne schält, läßt ihn verkühlen, rührt 3 gelbe und 3 ganze Eier nebst etwas Salz hinein. Hierauf wird ein angemessenes Stück Rindschmalz heiß gemacht, in welches man den Teig durch einen großlöcherigen Schaumlöffel laufen läßt, backt solchen schön gelb, nimmt das Gebackene mit dem Schaumlöffel heraus, legt es auf Lösch-Papier und richtet es dann mit kochender Bouillon an.

35. Hirn-Suppe.

Wässere 3 Kalbshirn gut aus, häutle sie gut ab, wiege sie fein, thue dann in eine Kasserole 1 Stück Butter, dämpfe in solchem gewiegte Petersilie und klein geschnittene Zwiebel, gebe 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, lasse ihn mitschwitzen, thue das Hirn dazu, rühre es mit kochender Bouillon glatt, lasse das Ganze eine Zeit lang

kochen, ziehe es mit 4 Eigelb ab und richte es über gebähtes oder geröstetes Brod an.

36. Habermehl-Suppe.

Das Habermehl in beliebiger Menge röstet man in Rindschmalz braun, löscht es mit Wasser ab, läßt es eine Zeit lang kochen, salzt es und gibt es zu Tische.

37. Geriebene Suppe (Riebeles-Suppe).

Mache von 2 Eier einen festen Nudelteig, reibe ihn auf dem Reibeisen, lasse die Riebelen auf einem Tuch abtrocknen, mache Fleischbrühe siedend, säe in solche langsam die Riebelen, lasse sie aufkochen und gebe sie gleich zu Tische.

38. Dieselbe geröstet.

Man gibt in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, röstet die gut getrockneten Riebelen darin schön gelb, löscht sie mit Wasser oder Fleischbrühe ab, läßt sie aufkochen, salzt sie und richtet sie an.

39. Prozel-Suppe (Suppe von altem Brod).

Wenn in einer Haushaltung alte, hartgewordene Brocken Brod vorhanden sind, so werden solche in kaltes Wasser eingeweicht, ausgedrückt, in Fleischbrühe aufgekocht und durch den Suppenseiher getrieben. Das Durchgetriebene wird dann mit 1 kleinen Stückchen Butter, 1 fein geschnittenen Zwiebel und Petersilie noch ¼ Stunde gekocht und dann angerichtet.

40. Gries-Suppe.

In 1 Maas braune, kochende Bouillon wird ½ Pfund Griesmehl langsam eingerührt und noch ½ Stunde gekocht, worauf ein ganzes Ei glatt gerührt und mit der siedend heißen Suppe vermischt wird.

41. Gurken-Suppe.

Frische Gurken werden geschält, ausgekernt, in schöne gleiche Theile geschnitten, mit Bouillon und Butter weich gedämpft und dann mit Klöschen und klein geschnittenem Geflügel angerichtet.

42. Eiergerste.

Nehme ¼ Pfd. Butter in eine Kachel und röste 3 Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, dann verrühre 4—6 ganze Eier in einem Topf mit etwas kalter Bouillon oder Wasser, fülle es mit heißer Bouillon auf, rühre es schnell an das gebrannte Mehl und rühre fort, bis es kocht und schön geronnen ist; dann wird es angerichtet, und, wenn man es liebt, mit geriebener Muskatnuß gewürzt.

43. Sellerie-Suppe.

Vier schöne Sellerieköpfe werden geschält, in schöne gleiche Stücke geschnitten und im Salzwasser weich gekocht; dann nimmt man den Abgang von Geflügel, etwas Wurzeln und einige Stücke rohen Schinken nebst 1 Vierling Butter in eine Kasserole, läßt es eine Zeitlang dünsten und gibt 1 Maas gute Fleischbrühe dazu, rührt es, bis es kocht, und läßt es 1 Stunde kochen, passirt es durch ein Sieb, thut die abgekochte Sellerieschnitze hinein und stellt die Suppe heiß. Vor dem Anrichten wird sie mit 4 Eigelb abgezogen und über geröstetes Brod angerichtet. Auf gleiche Weise können Suppen von Pastinakwurzeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben u. s. w. bereitet werden.

44. Feldhühner-Suppe.

Zwei Feldhühner werden gereinigt, ausgewaschen, in Speck eingebunden und mit ¼ Pfund Butter, etwas rohem Schinken, Wurzelwerk und etwas Gewürz nebst 1 Löffel voll Jus langsam gedünstet. Sind die Feldhühner weich, so nimmt man sie heraus, streut 3 Kochlöffel voll Mehl in die zurückgebliebene Sauce nebst 1 Maas guter Jus, bringt es unter beständigem Rühren zum Kochen und läßt es nach einer Stunde durch ein Haarsieb laufen. Die Brüste werden nun sorgfältig von den Feldhühnern ausgeschnitten, der Körper nebst Schlegel aber fein gehackt und im Reibstein fein gestoßen; in eine Kasserole gethan und mit der Suppen-Coulis verrührt: ist dieses geschehen, so wird das Ganze durch ein feines Haarsieb gestrichen oder besser durch ein Haartuch, und wird dann in einem passenden Geschirr bis zum Anrichten in siedendem Wasser heiß erhalten. Wer will, kann auch ein Glas rothen Wein dazu nehmen. Alsdann werden die ausgeschnittenen Brüste in feine Filets geschnitten, in den Suppentopf nebst geröstetem Brod gethan und die Suppe darüber angerichtet.

45. Schwarzbrod-Suppe mit Eiern.

Ein Pfund schwarzes Brod schneide fein und röste es im Ofen, sodann thue es in eine Kasserole mit etwas Wurzelwerk, gieße gute Bouillon daran und lasse es ½ Stunde kochen, passire es durch ein Sieb, ziehe es mit 3 Eigelb und 2 Löffel voll saurem Rahm ab und richte es mit geschnittener Bratwurst oder verlorenen Eiern an.

46. Austern-Suppe.

In einem ¼-Pfund Butter wird etwas Wurzelwerk nebst ¼ Pfund magerem rohen Schinken gedünstet, 2 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und 1 Stunde gekocht. Dann wird es durch ein Sieb passirt und heiß gestellt; nun werden 30 Stück Austern aus den Schalen genommen und mit ihrem eigenen Saft blanchirt, dann legt man sie mit Geflügelklöslein in die Schüssel, zieht die Suppe mit 4 gelben Eiern ab und richtet an.

47. Karviol-Suppe.

Putze den Karviol in kleine Stäudchen und koche ihn in Salzwasser weich, gieße es auf ein Sieb und richte ihn dann in guter Consommé an mit etwas gebähtem Brod.

48. Crême-Suppe.

Man schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eier in einen Topf, rührt sie mit 1 Schoppen kalter Bouillon und etwas Salz an, streicht kleine, glatte Förmchen mit Butter aus, füllt sie mit der Masse und stellt sie in eine Kasserole mit Wasser, so daß es halb an die Förmchen geht, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie stocken, dann werden sie gestürzt in die Suppenschüssel gelegt und braune Bouillon mit gebähtem Brod darüber angerichtet.

49. Zwiebel-Suppe.

Zehn große Zwiebel schäle und schneide sie halbirt in feine Scheiben, röste sie mit ¼ Pfd. Butter gelbbraun, schütte sie auf ein Sieb, damit das Fett rein ablauft, thue sie hierauf in eine Kasserole nebst guter Jus und Fleischbrühe, lasse sie gut kochen, nebst einem Sellerie und Peterling zusammengebunden, welches man nachher wieder herausnimmt, und richte sie über geröstete Milchbrod-Schnitten an.

50. Hecht-Suppe.

Nehme 2 Pfund Hecht, putze ihn sauber, nimm ihn aus, schneide das Fleisch gut ab und in kleine Stückchen, salze sie gut, trockne sie dann wieder ab, verkleppere 2 Eier und kehre die Fischstückchen darin um, und dann in Mutschelmehl. Sofort werden diese im Schmalz schön gelb gebacken und vor dem Anrichten in den Suppentopf gelegt; alsdann nehme 1/4 Pfund Butter und etwas Wurzelwerk nebst 1 Stückchen rohem Schinken, dämpfe es und gebe den Rest vom Hecht dazu, nebst Kopf und Gräten, streue ein wenig Mehl darauf und fülle es mit 1 Maas Bouillon auf und lasse es unter fortwährendem Rühren zum Kochen kommen und 1 Stunde fortkochen. Hierauf wird es durch ein Sieb passirt, mit 4 Eigelb abgezogen nebst etwas Rahm und über den gebackenen Hecht und geröstetes Brod angerichtet.

51. Einlaufsuppe.

Drei Kochlöffel voll Mehl rühre mit wenig Milch und 4 Eiern an, daß es einen laufenden Teig gibt, träufle ihn mit dem Schaumlöffel in 1 Maas kochende Bouillon und richte die Suppe an.

52. Hasen-Suppe.

Von dem Abgang eines Hasen macht man eine gute Wild-Jus; dieses geschieht wie folgt. Nehme 1/4 Pfund Butter in eine Kasserole mit Wurzelwerk, nebst ein wenig Gewürz und 1 Stückchen rohem Schinken und den Abgang dazu, und lasse es gut anbraten, dann gieße 1 Schoppen rothen Wein nebst Fleischbrühe hinzu und lasse es 2 Stunden kochen, woraus es durch ein Sieb gegossen wird. Dann nimmt man in eine Kasserole 1/4 Pfund Butter und röstet 4 Kochlöffel voll Mehl braun, löscht es mit jener Brühe ab und läßt es kochen, der Ziemer vom Hasen wird gebraten, und wenn er kalt ist, wird das Fleisch davon in kleine Stückchen geschnitten, in den Suppentopf gethan mit einer Hand voll geröstetem Brod und die heiße Brühe darüber angerichtet.

53. Französische Kräuter-Suppe.

Körbel, Kresse, gelbe Rüben, Peterling und Lauch werden verlesen, gut gewaschen und sehr fein gewiegt, dann nehme 1/4 Pfund Butter in eine Kasserole, dämpfe diese Kräuter darin und gieße immer etwas

Bouillon mit geriebenem Milchbrod nach, so daß die Suppe gehörig dick wird. Sie muß 2 Stunden kochen und sehr kräftig sein; beim Anrichten gebe man in die Schüssel in Stücke geschnittenes Ochsenfleisch.

54. Makaroni-Suppe.

Ein Vierling Makaroni wird im Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb geschüttet und in einer kräftigen blauen Bouillon angerichtet. (Parmesan-Käs gibt man gerieben extra dazu.)

55. Suppe à la reine.

Wurzelwerk, 1/4 Pfund Butter, 1 Pfund Kalbfleisch und Geflügel-Abgang passire auf einem gelinden Feuer, thue Mehl hinzu und fülle es mit einer kräftigen Bouillon auf, lasse es kochen, passire es durch ein feines Haarsieb, ziehe es mit 6 Eierdotter ab, schneide von einem gebratenen Huhn Filets nudelartig, und richte es mit Hühnerklöslen an.

56. Habergrütz-Suppe.

Nehme 1/4 Pfund gutes Rindschmalz, röste einen starken Vierling Habergrütze schön braun darin, lösche es mit Wasser ab, salze es und laß es eine Stunde kochen.

57. Panade-Suppe.

Drei Wecken werden klein geschnitten, mit Bouillon und 1 Vierling Butter gut verkocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Bouillon gehörig aufgefüllt und mit 3 Eigelb und Rahm vor dem Anrichten abgezogen.

58. Gebrannte Suppe.

Nimm 1/4 Pfund Butter in eine Kachel, röste darin 3 Kochlöffel voll Mehl schön braun und lösche es mit 3 Schoppen Wasser ab, salze und thue ein wenig Kümmel hinzu, rühre es, bis es kocht und richte es über geröstetes Brod an. (Wenn man will, kann man auch ein ganzes Ei dazu nehmen.)

59. Sago-Suppe mit rothem Wein.

Ein halbes Pfund braunen Sago wasche sauber und blanchire ihn mit vielem Wasser, gieße ihn auf 1 Sieb, nehme ihn in eine Kasserole

nebst 3—4 Schoppen guten rothen Wein, 1 Stückchen ganzen Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, lasse es 1 Stunde kochen und richte es an.

60. Kirschen-Suppe.

Nehme 1 Pfund dürre oder 2 Pfund grüne Kirschen, stoße sie im Reibstein fein, koche sie mit einer Flasche Wein, 1 Stückchen Zimmt, gieße es durch ein Haarsieb, thue gehörig Zucker hinein und richte sie über geröstetes Brod an.

61. Bier-Suppe.

Ein Schoppen Bier und ½ Schoppen Wasser koche mit Zucker, Zimmt und Citronenschaalen, ziehe sie mit 6 Eigelb ab und sprudle sie gut, daß sie recht schaumig wird, und richte sie über geröstetes Brod an.

62. Wein-Suppe.

Röste 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, gieße 1 Flasche weißen Wein langsam hinein, gebe 1 Stückchen Zimmt und die Schaale von 1 Citrone nebst Zucker dazu, rühre es bis zum Kochen, ziehe es mit 6 Eigelb ab und richte es über geröstetes Brod an.

63. Chocolade-Suppe.

Eine halbe Maas Milch wird mit 4 Loth Chocolade gekocht, und Zucker hinzugethan, bis sie süß genug ist. Ziehe sie mit 4 Eigelb ab und richte sie über runde Zuckerbrod an.

64. Orangen-Suppe.

Zwei Orangen schneide in Rädchen, lege solche in die Suppenschüssel und streue sie stark mit Zucker; dann röste Semmelmehl recht trocken in Butter und gebe es zu den Orangen; dann wird 1 Flasche weißer Wein siedend gemacht mit Zucker und über die Orangen mit etwas Zuckerbrod angerichtet.

65. Apfel-Suppe.

Koche gute Aepfel mit etwas Gewürz zu Marmelade, rühre diese mit 1 Flasche weißem Wein und gehörigem Zucker an, lasse sie aufkochen und richte sie über Zuckerbrod an.

66. Hägen- (Hagenbutten-) Suppe mit Mandelknöpflen.

Ein Schoppen ausgekernte Hagenbutten werden mit Wasser, nachdem sie rein gewaschen sind, weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und das Mark mit 1 Flasche weißem Wein verrührt. Dann kommt die Schaale von 1 Citrone, Zimmt und Zucker hinein und lasse es nochmals aufkochen. — Die Mandel-Knöpflen werden auf folgende Art gemacht: ¼ Pfund geschälte und sehr fein gestoßene, Mandeln, 1 Wecken, der in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt worden, rühre mit 1 Stückchen Butter recht schaumig, nebst einem ganzen und 2 Eiergelb, mache kleine Klöse daraus und backe sie in heißem Schmalz, lege sie in die Suppen-Terrine und richte obige Brühe darüber an.

67. Milch-Suppe mit Makaroni.

Die in Milch weich gekochten Makaroni thut man in eine mit Zucker, mit abgeriebener Citrone und 3 Eiergelb abgezogene Milch-Suppe.

68. Milch-Suppe mit Sago.

Den gereinigten, in der Milch weich gekochten weißen Sago thut man zu der mit Eiergelb abgezogenen Milch-Suppe.

69. Milch-Suppe mit Flieder.

Die von den Stielen gereinigte Blüthe vom weißen Holder wird mit siedender Milch abgebrüht, zugedeckt und eine Zeit lang stehen gelassen; dann gießt man es auf ein Sieb und gibt das Durchgelassene als Milch-Suppe, welche man mit Schneeklösen anrichtet.

70. Suppe à la tortue.

Nehme einen gebrühten Kalbskopf, wässere ihn gut aus und koche ihn mit Wurzelwerk, 1 Schoppen weißem Wein, Salz und Wasser weich, presse ihn zwischen 2 Brettchen und schneide ihn fein nudelartig. Unterdessen macht man eine gute braune Sauce, verkocht in ihr 1 Glas guten Madeira nebst einer Messerspitze voll spanischem Pfeffer, gibt den Kalbskopf hinein, einige hartgekochte Eiergelb und kleine Klöschen von Geflügel-Farce, und wenn man will, einige Trüffeln wie der Kopf geschnitten dazu und richte die Suppe an.

71. Brieslen-Suppe.

Ein Kalbsbrieschen wird gehäutelt, gewässert und blanchirt, dann wiegt man es fein, gibt ein Stück Butter in eine Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl darin gelb, gibt das Brieschen dazu nebst 3 Schoppen Fleischbrühe und gewiegter Petersilie, läßt sie ½ Stunde kochen, zieht sie mit 3 Eiergelb ab und richtet auf geröstet Brod an.

72. Gefüllte Köhl-Suppe.

Sechs Stück von dem kleinsten Kohl werden gereinigt, gewaschen, halbweich blanchirt und auf ein Sieb geschüttet; mache von einem Wecken eine Farce, fülle die Kohlköpfe damit, formire sie wie ein Ei, koche sie mit Bouillon und Butter kurz ein und gebe sie mit gebähtem Brod in Consommé zu Tische.

73. Nudel-Teig.

Nehme 3 große Löffel voll Mehl auf das Backbrett, schlage 2 Eiergelb und 2 ganze Eier darein und wirke einen festen Teig. Alsdann mache das Brett rein und welle kleine Kuchen sehr dünn aus, bestreue sie immer mit etwas Mehl, damit sie nicht anhängen, bringe sie auf ein reines Tuch, damit sie trocknen, lege sie mehrmals zusammen und schneide sie recht fein.

74. Flädlen.

Vier Kochlöffel voll Mehl werden mit etwas Salz und Milch glatt gerührt, 4 ganze Eier dazu genommen und der Teig mit Milch vollends gerührt, bis er leicht vom Löffel lauft, dann macht man eine eiserne Pfanne heiß, bestreicht sie mit Speck, nimmt einen Löffel voll Teig und backt recht dünne Flädlen daraus, welche man wie breite Nudeln schneidet und sie in der siedenden Bouillon aufkochen läßt.

75. Pavesen.

Blechwecken werden mit einem Ausstecher Thaler groß ausgestochen, in Eier und etwas Milch eingeweicht, im Schmalz schön gelb gebacken, und mit Bouillon angerichtet.

Klöse.

76. Butter-Klöse.

Ein halbes Pfund Butter wird weiß gerührt, dann kommen 4 Eierdotter und 4 ganze Eier nebst 8 Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz und Schnittlauch dazu. Wenn dieß recht gut gerührt ist, stellt man es eine Zeit lang kalt, macht Fleischbrühe siedend, und legt in diese kleine Klöse ein. Man kann sie zu allen Suppen geben.

77. Andere Art.

Von 4 Kreuzerwecken schält man die Rinde ab, schneidet das Weiche fein und brüht es mit siedender Milch an, doch nur so, daß es feucht wird; dann rührt man ¼ Pfund Butter leicht, nimmt das Brod nebst 3 Eiergelb und 1 ganzes Ei dazu, 1 Kochlöffel voll Mehl, Salz und Petersilien, rührt es gut durch, legt kleine Klöse in siedende Bouillon ein oder in siedendes Wasser und schmälzt es mit geröstetem Brod.

78. Schnee-Klöse.

Es werden 4 Eierweiß zu steifem Schnee geschlagen, welcher in siedende Milch, in welcher etwas Zucker verkocht wurde, mit einem Eßlöffel eingelegt, schnell umgewendet, auf ein Sieb gelegt, und dann mit der Milch-Suppe (oben 69) angerichtet wird.

79. Gries-Klöse.

Ein Schoppen Milch wird siedend gemacht und ¼ Pfund Gries darin gekocht, bis es recht dick wird und sich von der Pfanne losschält; dann wird ¼ Pfund Butter leicht gerührt, der gekochte Gries mit 4 Eiergelb und 2 ganzen Eiern nebst Salz mitgerührt, kalt gestellt, runde Klöse daraus geformt und diese im Salzwasser gesotten. Man kann sie auch mit Fleischbrühe und geröstetem Brod geben.

80. Mutschelmehl-Knöpflen.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt, hierauf 4 Eiergelb und 4 ganze Eier nebst 8 Löffel Mutschelmehl und etwas Salz mitgerührt, eine Zeit lang kalt gestellt und hievon kleine Klöse in siedende

Fleischbrühe eingelegt; wenn sie nicht gut halten, wird noch 1 Kochlöffel voll Mehl darein gerührt.

81. Kartoffel-Klöse.

Gesottene Kartoffeln werden, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben, dann wird ¼ Pfund Butter leicht gerührt und die Kartoffeln, Salz nebst 4 Eier und klein geschnittene Petersilie dazu gegeben. Dann werden von 1 Wecken Würfel geschnitten, im Schmalz geröstet und dazu genommen. Wenn alles dieß gut durch einander gerührt ist, werden darauf länglichte Klöse gemacht und in kochendes Salzwasser eingelegt und abgeschmälzt.

82. Zweite Art mit Schinken.

Reibe gesottene Kartoffeln am Reibeisen, thue sie in eine Schüssel, füge das nöthige Salz und ½ Pfund gehackten Schinken dazu, dann rühre 2 Eiergelb und 2 ganze Eier, 2 Löffel voll sauren Rahm nebst ½ Vierling Butter daran, thue 1 Kochlöffel voll Mehl hinzu, arbeite es gut durch, formire Knödel und koche solche im Salzwasser. Man schmälzt sie gewöhnlich mit Zwiebeln ab.

83. Milchbrod-Klöse.

Ein Vierling Butter wird leicht gerührt, 4 Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben und mit 4 ganzen Eiern, etwas Salz und Muskatnuß langsam mit dem Butter verrührt, und dann eine Zeit lang ruhen gelassen, worauf kleine runde Klöschen formirt und in brauner Bouillon gesotten werden.

84. Frankfurter Speck-Klöse.

Sechs Kreuzer-Wecken werden abgerindet, das Weiche geschnitten und mit etwas siedender Milch angebrüht; unterdessen wird ½ Pfund geräucherter Speck geschnitten, einige Minuten geröstet und Petersilie nebst Zwiebel, Salz und etwas gestoßener Pfeffer dazu gethan; die Rinde der Wecken wird in Würfel geschnitten und in Butter geröstet, dieses mit 6 Kochlöffel voll Mehl, 6—8 Eiern in die angebrühten Wecken gerührt, Alles gut zusammengedrückt und eine Zeit lang ruhen gelassen, worauf große Klöse daraus geformt, in Salzwasser ½ Stunde gekocht und nach Belieben geschmälzt werden.

85. Mark-Klöse.

Es wird ½ Pfund Ochsenmark klein geschnitten, in einer Kachel ausgelassen, durch ein Sieb gegossen und in einer Schüssel leicht gerührt. Dann nehme 2 Eiergelb und 2 ganze Eier, 4 auf dem Reibeisen geriebene Milchbrod, etwas Schnittlauch und Salz dazu, rühre es gut, forme kleine Klöschen und koche sie in klarer Consommé als Suppe.

86. Leber-Klöse.

Ein Pfund Kalbsleber wird geschaben und durch ein Sieb passirt, unterdessen rührt man ¼ Pfund Butter leicht, weicht 2 Wecken in Milch ein, drückt sie fest aus, rührt es mit 2 Eiergelb und 2 ganzen Eiern nebst Salz, formirt kleine Klöschen und kocht sie in klarer Consommé als Suppe.

87. Hecht-Klöse.

Nehme 2 Pfund Hecht, schneide das Fleisch sorgfältig ab und stoße es im Mörser fein, dann nehme das Weiche von 2 Kreuzer-Wecken, weiche es in Milch ein und verarbeite es mit einem Stück Butter und etwas Salz, nehme es zu dem Hechtfleisch nebst 4 Eiergelb, arbeite es gut durch, passire es durch ein Haarsieb, und mache kleine Klöschen mit einem Kaffee-Löffel daraus, welche im Salz-Wasser abgekocht werden.

88. Gebackene Kartoffel-Klöse.

Frisch gesottene Kartoffeln werden, so lange sie noch heiß sind, geschält, im Mörser mit einem Stückchen Butter gestoßen, in eine Schüssel genommen, mit 4 Eiergelb, Salz und etwas saurem Rahm gerührt, eine Zeit lang ruhen gelassen, dann macht man länglichte Klöse nach Art der Croquettes und backt sie im Rindschmalz schön gelb. Man gibt sie zum Boeuf à la mode, englischen Braten und dergl.

89. Gewöhnliche Wecken-Klöse.

Vier Kreuzer-Wecken werden im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mit ½ Vierling Butter, Petersilien und Zwiebel gedämpft, 3 ganze und 2 Eiergelb, Salz und Muskat dazu gethan und gerührt, Klöse daraus formirt und diese in Fleischbrühe gekocht.

90. Reis-Klöse.

Ein Vierling Reis wird mit einem Stück Butter und Milch weich und kurz eingekocht, 4 Eiergelb und 2 ganze Eier, nebst etwas Salz daran gerührt, Klöse daraus formirt, und diese in Bouillon gekocht.

91. Schwimm-Klöse.

Einen Schoppen Milch mache mit ½ Vierling Butter heiß, rühre schnell ¼ Pfund Mehl hinein und arbeite es, bis es sich von der Pfanne schält, rühre 4 Eiergelb und 3 ganze Eier daran formire kleine Klöse daraus und lege sie in Bouillon ein.

92. Mehlspeise von Reis in die Suppe.

Ein Vierling Reis wird in der Milch kurz eingekocht mit ¼ Pfund Butter und 8 Eiergelb leicht gerührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und mit obiger Masse verbunden, Alles auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen gebacken, dann mit einem runden Ausstecher ausgestochen und in die Suppe gegeben.

Kalte Schaalen.

93. Kalte Schaale von Erdbeeren.

Verlese ½ Maas Erdbeere, bestreue sie mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und gieße 1 Schoppen guten süßen Rahm daran mit etwas gestoßenem Zimmt.

94. Kalte Schaale von Heidelbeeren.

Verlese 2 Schoppen Heidelbeere, bestreue sie mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und gieße 1 Schoppen süßen Rahm daran.

95. Kalte Schaale von Himbeeren.

Zwei Schoppen Himbeere verlese gut und gieße 1½ Schoppen guten, mit Zucker und Zimmt versüßten rothen Wein hinzu.

96. Kalte Schaale von Kirschen.

Ein Pfund weißlich rothe und 1 Pfund schwarze Kirschen werden ausgesteint und jedes für sich einige Minuten gekocht, kalt gestellt, 1 Schoppen rothen Wein, ½ Pfund Zucker, ein Gläschen Kirschen-Wasser und Zimmt daran gegossen und oben mit rundem Zuckerbrod belegt.

97. Kalte Schaale von Träublen.

Zwei Schoppen rothe Träublen (Johannisbeere) werden abgezupft, gut mit Zucker vermengt, ein Glas weißer Wein hinzugethan und oben mit schwarzem, geriebenem Brod bestreut.

98. Kalte Schaale von Pfirsichen.

Acht weiße und acht rothe Pfirsiche werden geschält und in 2 Theile geschnitten, mit Zucker und dem Saft von 2 Citronen vermengt, 1 Schoppen weißer Wein dazu gegossen und mit rundem Zuckerbrod servirt.

99. Kalte Schaale von Bier.

Ein Schoppen Bier wird gehörig mit Zucker versüßt, 2 Eßlöffel voll geriebenes schwarzes Brod und etwas gereinigte Rosinen nebst dem Saft einer Citrone damit gemengt.

100. Kalte Schaale von Aprikosen.

Zwölf Stück Aprikosen werden durch ein Sieb passirt und mit 1 Flasche Wein und ½ Pfund Zucker gekocht und verkühlt; dann werden 8 Stück Aprikosen geschält, in 2 Theile geschnitten und zu Compotte gekocht; lasse sie erkalten, thue den Saft einer Citrone daran, vermische es mit der Marmelade und stelle es auf Eis.

Alle kalte Schaalen müssen in's Eis gestellt werden.

Vorspeisen (hors d'oeuvres).

(Dieses sind die kleinen Teller, welche nach der Suppe gegeben werden, wo die kalten Vorspeisen zuerst servirt werden, und dann die Pastetchen u. s. w. folgen.)

101. Frische Austern.

Man nimmt gute englische oder französische Austern, wascht sie im frischen Wasser und öffnet sie mit einem kurzen, starken Messer, wobei wohl Acht zu geben ist, daß das eigene Wasser nicht heraus-lauft, richtet sie auf einer Porzellan-Platte an und servirt sie mit in 4 Theile geschnittenen Citronen.

102. Gebratene Austern.

Wenn die Austern wie die ersteren geöffnet sind, werden sie von der Schaale abgelöst, zu jeder ein kleines Stückchen Butter gegeben und in der Schale im Ofen gebraten; unterdessen nimmt man 1 Stück Butter, röstet darin Mutschelmehl schön gelb und schmälzt die gebra-tenen Austern damit, richtet sie an und servirt sie mit Citronen.

103. Sardellen mit Oliven.

Schöne große Sardellen werden gewaschen, in 2 Theile geschnit-ten, gut geputzt und in eine reine Serviette zum Abtrocknen einge-schlagen; dann schält man schöne Oliven, gibt in jede einige Kap-pern und rollt sie mit einer halben Sardelle auf, daß es wie eine Schnecke aussieht, richtet es auf eine Assiette und besprengt es mit Provenceröl und Estragonessig und garnirt es mit gehackten Eiern.

104. Geräucherter Lachs.

Dieser wird in sehr feine Schnitten geschnitten, auf eine Assiette gelegt, mit Petersilien garnirt und mit süßer, gespritzter Butter zu Tische gegeben.

105. Caviar.

Wird mit gerösteten Milchbrodschnitten servirt.

106. Westphälischer Schinken.

Schneide ihn sehr fein, ziehe ihn mit dem Messer gut aus und gebe ihn mit süßer Butter zu Tische.

107. Neue holländische Häringe

werden gut geputzt, in 2 Theile geschnitten, ausgegrätet, mit gehackten, hart gesottenen Eiern und gespritzter Butter garnirt und mit frisch gesottenen Kartoffeln, welche in eine gebrochene Serviette gegeben werden, servirt.

108. Canapés von Sardellen.

Milchbrodschnitten werden auf dem Rost leicht gebäht und mit Sardellenbutter bestrichen; hierauf putzt man einige Sardellen, schneidet sie in lange Stückchen, belegt die Brödchen gitterartig damit, und garnirt die freien Stellen mit gehackten, hart gesottenen Eiern, Kappern oder Caviar, und gibt sie zur Tafel.

Man gibt sie auch mit fein geschnittenem Geflügel, in Sauce magnonaise gerührt, überstrichen und mit Lachs verziert.

109. Rühr-Eier mit Schinken.

Man nimmt 3 Eier, 1 Pfund Butter und etwas Salz in eine Pfanne und rührt es zu einem etwas dicken Rührei, richtet es an und garnirt es mit gehacktem Schinken und Croutons.

110. Kibitzeier

werden hart gekocht, in eine gebrochene Serviette angerichtet und mit süßer Butter servirt.

111. Häringe im Schlafrock.

Die Häringe werden gut ausgewässert, ausgegrätet, in 2 Theile geschnitten, gut abgetrocknet, mit einer Hechtfarce überstrichen, in Butterteig eingeschlagen wie die Risolen und gebacken.

112. Häringe en Papillotte.

Die Häringe werden gewässert, ausgegrätet, in 2 Theile geschnitten und abgetrocknet; unterdessen dämpft man in einem Stück Butter Petersilien und geschnittenen Zwiebel, belegt die Häringe damit, nimmt ein Blatt Papier, welches in feines Oel getaucht ist, legt ein Stückchen Häring darauf, klappt es gut zusammen, bratet es auf dem Rost und gibt es heiß zur Tafel.

Warme Vorspeisen.

113. Butterteig.

Ein halbes Pfund feines, trockenes Mehl nehme auf das Backbrett, nebst einem kleinen Stückchen Butter, etwas Salz und 1 Glas frisches Wassers, mache mit dem Ballen der Hand einen zähen Teig, arbeite ihn so lange, bis er sich von der Hand und dem Brett ablöst und lasse ihn ein Zeit lang ruhen. Dann nehme ein Pfund gute frische Butter und arbeite sie im frischen Wasser gut durch, daß die Milch herauskommt, und lege sie auf's Eis. Dann bestreue das Brett mit Mehl und welle den Wasserteig schön gleich fingersdick viereckig aus, drücke die Butter in gleiche Stücke darauf, lege ihn wie eine Serviette zusammen und lasse ihn wieder eine Zeit lang ruhen, welle ihn wieder in ein gleiches Viereck, lege ihn wie das Erstemal zusammen und lasse ihn ruhen, und so macht man ihn 6 Mal, dann ist er fertig und kann beliebig gebraucht werden.

Im heißen Sommer muß die Arbeit an einem kühlen Orte, am besten im Keller, vorgenommen werden.

114. Kleine Brieslen-Pastetchen.

Butterteig wird 2 Messerrücken dick ausgewellt, mit einem Trinkglas oder Ausstecher ausgestochen, mit einem verklopften Ei bestrichen, ein Deckelchen ausgestochen und in gutem Ofen gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird das Deckelchen abgeschnitten, das Pastetchen ausgehöhlt und mit Brieslen-Ragout gefüllt und aufgetragen. Dieser Ragout wird folgendermaßen bereitet: Man putzt ein Brieslen, häutet es, blanchirt es und schneidet es in Würfel, dann wird es mit guter weißer Sauce, welche man mit 2 Eigelb und dem Saft einer halben Citrone abzieht, vermengt; mit diesem werden die Pastetchen heiß gefüllt und aufgetragen.

115. Französische Pastetchen.

Man wellt den Butterteig 2 Messerrücken dick und sticht ihn Thaler groß aus, bestreicht ihn mit Ei und legt auf jedes Ausgestochene ein Haselnuß großes Stückchen Geflügel-Farce mit Schnittlauch darauf, deckt es mit einem gleich großen Stück Teig, wie der Boden ist, zu, sticht es nochmals aus, bestreicht es mit Ei, backt es und gibt es warm zu Tische.

116. Kleine Gansleberpastetchen.

Eine Gansleber wird in kleine Stückchen geschnitten und mit einigen Trüffeln gespickt, von dem Abgang macht man eine feine Farce, zu welcher man etwas grünen Speck, einen eingeweichten und fest ausgedrückten Weck und Trüffeln nimmt. Dann werden flache Förmchen mit Butterteig ausgelegt, von der gespickten Gansleber nebst Farce hineingethan, ein Deckel von Butterteig darauf gemacht und solche im Ofen gebacken. Wenn sie fertig sind, wird der Deckel abgenommen, in jedes Pastetchen ein Löffel voll gute braune Sauce gegeben, wieder zugedeckt und warm servirt.

117. Austern-Pastetchen.

Die Pastetchen werden wie die Brieslen-Pastetchen bereitet. Die Austern werden aus ihren Schaalen genommen, mit ihrem Saft und etwas Wein blanchirt, dann gibt man sie in eine gute, mit Eigelb und Citronensaft abgezogene Sauce nebst ihrem Saft und füllt die Pastetchen und gibt sie heiß zur Tafel.

118. Ragout-Pastetchen.

Mache ein Ragout von übrigem Fleisch, Champignons, Brieslen-Gaumen u. s. w., menge es mit guter brauner Sauce, fülle die fertigen Pastetchen damit.

119. Risolen.

Butterteig wird Messerrücken dick ausgewellt, mit verklopftem Ei bestrichen, von dem vorigen Ragout Kaffeelöffel voll in einiger Entfernung von einander darauf gelegt, der Teig darüber geschlagen und mit einem Trinkglas halbmondartig ausgestochen. Die ausgestochenen Stückchen werden mit Eier und Mutschelmehl panirt (umgewendet) und in heißem Rindschmalz gebacken.

120. Kümmelküchlen.

Butterteig wird 2 Messerrücken dick ausgewellt, mit einem Glas ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Kümmel bestreut und in guter Hitze gebacken; man gibt's warm zur Tafel.

121. Bratwurst in Butterteig.

Vier Bratwürste werden gebraten, die Haut abgezogen, in dem Fett Petersilien und geschnittene Zwiebel gedämpft, diesem einige gehackte Sardellen, Citronensaft und 3 gelbe Eier beigegeben. Man rührt dieß auf dem Feuer, legt die Bratwurststückchen dazu und läßt es kalt werden; nun wird Butterteig ausgewellt, die Bratwürste wie die Risolen eingelegt, mit Ei bestrichen und gebacken.

122. Croquette von Geflügel.

Uebriges Geflügel wird klein geschnitten und in einer kräftigen weißen Sauce aufgekocht, mit 6 Eigelb gebunden und kalt gestellt. Dann nimmt man sie auf ein Brett, macht länglichte Klöse, panirt sie in Ei und Mutschelmehl, backt's schön gelb im Schmalz und garnirt sie mit Petersilie. Wenn das Schmalz recht heiß ist, wirft man eine Hand voll abgezupfte Petersilien hinein und backt's schnell aus.

123. Käs-Auflauf.

Rühre 4 Kochlöffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen süßen Rahm und ¼ Pfund Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei, schlage 8 Eigelb dazu, ½ Vierling geriebenen Parmesan-Käs und den Schnee von dem Eierweiß, fülle es in einen Aufzugmodel, backe es schön gelb im Ofen und gebe es sogleich zur Tafel.

Zubereitungen von Ochsenfleisch.

124. Beef-Steaks.

Ein Schlachtbraten wird rein abgehäutelt, in Finger dicke breite Stücke geschnitten, diese etwas geklopft, gesalzen, im Provencer-Oel umgewendet und auf dem Rost gebraten. Wenn ein röthlicher Saft herausläuft, sind sie fertig. Je nach Belieben wird etwas gestoßener Pfeffer und Citronensaft während dem Braten darauf gebracht, auch

kann man in Ermangelung von Provencer-Oel gutes Salat-Oel oder frische Butter nehmen. Beim Anrichten gibt man auf jede Schnitte ein Stückchen Kräuter- oder Sardellen-Butter.

125. Beef-Steaks mit Oliven-Sauce.

Werden wie die ersten auf dem Rost gebraten und mit einer kräftigen braunen Sauce, in welcher geschälte Oliven aufgekocht wurden, angerichtet.

126. Andere Art.

Es werden die gleichen Stücke wie oben geschnitten, geklopft, gesalzen, dann hackt man einen Zwiebel, nimmt ihn nebst ¼ Pfund Butter in eine Pfanne, läßt den Butter heiß werden und bratet darin die Beef-Steaks mit gerindeten Kartoffeln gar, richtet sie an und gießt die eigene Jus darüber.

127. Boeuf à la mode.

Ein Schwanzstück von 8 Pfund wird gut geklopft, mit grob geschnittenem, geräuchertem Speck, welcher im Salz und Pfeffer umgewendet wurde, gespickt und mit Bindfaden fest umbunden. Dann schneidet man Wurzelwerk, thut dieses und einige ganze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, einige ganze Nelken und 2 Pfund mageres Kalbfleisch in eine Kasserole, gießt eine Flasche rothen Wein, 1 Maas Fleischbrühe daran und läßt das Schwanzstück 4 Stunden darin dämpfen, bis es ganz eingekocht ist, streut 6 Kochlöffel voll Mehl darauf, rührt es mit guter Jus an und läßt es unter beständigem Rühren 1 Stunde kochen, nimmt das Fett rein ab, passirt die Sauce durch ein Haarsieb und richtet sie über das Fleisch an. — Man gibt gebackene Kartoffel-Klöse besonders dazu.

128. Andere Art.

Ein Schwanzstück wird tüchtig geklopft und über Nacht in Essig gelegt, den andern Tag nehme es sammt dem Essig in eine Kasserole, thue Wurzelwerk, Gewürz, Salz und Wasser, bis es darüber geht, daran und koche es 4 Stunden. Nach dieser Zeit treibe die Sauce durch einen Seiher, koche sie ein und richte sie über das Fleisch an.

129. Andere Art.

Ein Schwanzstück wird mit geräuchertem Speck gespickt, mit rothem Wein und Essig über Nacht eingebeizt. Nehme in eine Kasserole Wurzelwerk, einige geschnittene Kartoffeln, Gewürz und Salz, lege das Fleisch nebst der Beize hinein, und oben darauf die Rinde von Schwarzbrod, fülle es mit Wasser oder Sparbrühe auf, lasse es 4 Stunden unter öfterem Umrühren kochen, passire die Brühe durch ein Sieb, gib ½ Schoppen sauren Rahm nebst ½ Vierling Kappern dazu, lasse es einkochen und richte das Boeuf à la mode mit Makaroni an.

130. Englischer Braten.

Nehme 8 Pfund Spickschoos, welche gut abgelegen sein muß, klopfe und umbinde sie mit Bindfaden und brate sie mit ½ Pfund Butter und Wurzelwerk schön saftig und gelb, richte sie mit der eigenen Jus an und gebe geschabene Meerrettig nebst Kartoffelpurée dazu.

131. Andere Art.

Nehme ein Rippenstück, salze es gut und binde es fest mit Bindfaden, setze es mit Wurzelwerk, 1 Schoppen Wein und einem Stück Butter zu, brate es 4 Stunden und gieße fleißig etwas Bouillon oder Jus zu; wenn es weich ist, richte es an und gebe gebratene Kartoffeln dazu.

132. Rostbraten.

Ein Rippenstück läßt man einige Zeit im Eiskeller hängen, schneidet es in schöne Stücke, salzt es gut und bratet es im Provencer-Oel oder zerlassener Butter auf dem Roste, belegt es mit Kräuterbutter und gibt gebackene Kartoffeln dazu. Die Kartoffeln werden roh geschält, in lange zarte Stückchen geschnitten, gesalzen und im Schmalz gelb gebacken.

133. Andere Art.

Die Rippen werden wie die obigen zubereitet und folgende Sauce dazu gegeben: In eine Kasserole thue 4 geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Thymian und 6 Stück Goldäpfel; in Ermanglung die-

ser nehme eingekochtes Mark, ¼ Pfund Butter und etwas indischen Safran, lasse es unter immerwährendem Rühren dick kochen, treibe es durch ein Haartuch, rühre es gut und stelle es heiß; ist es Zeit zum Anrichten, so gebe die Sauce auf die Platte und die gebratenen Rippen darauf.

134. Schlachtbraten.

Häutle und spicke einen Schlachtbraten recht fein, salze ihn, thue in eine Kasserole ½ Pfund Butter, Wurzelwerk, Speckschwarten und etwas Gewürz, brate ihn unter öfterem Begießen mit Fleischbrühe oder Bouillon recht saftig, und richte ihn mit jungem Gemüse in schöner Ordnung an. — Gelbe Rüben, kleine Erbsen, Brockelspargeln, Bohnen, Karviol, wird Jedes für sich gekocht und um das Fleisch herum angerichtet.

135. Andere Art.

Wird wie der vorige gespickt und zugesetzt, nur wird unter dem Braten statt Bouillon etwas Wein hinzugegossen; wenn es schön glacirt ist, wird es herausgenommen und 3 Kochlöffel voll Mehl mit 2 Schoppen Jus an die Brühe gerührt, bis es kocht, das Fett rein abgenommen, durch ein Sieb passirt und die Sauce über das Fleisch mit runden Kartoffeln angerichtet.

136. Andere Art.

Ein Schlachtbraten wird gut gehäutelt, sehr fein gespickt und nach ersterer Art gebraten. Sodann wird ein Glas Madeira in einer kräftigen braunen Sauce verkocht, der zurückgebliebene Saft des Bratens dazu genommen, und hievon das Fett rein abgeschöpft. Mache hierauf 12 Löffelklöse von Kalbfleisch oder Hühner-Farce und koche sie im Salzwasser. Zur Garnitur werden 6 Kalbsbrieslen gespickt und schön glacirt, einige Trüffeln in Rädchen geschnitten und mit der Sauce vermischt; richte dieses Ragout auf die Platte, und den Schlachtbraten setze kranzartig darauf.

137. Gulatschfleisch von Schlachtbraten.

Von einem gehäutelten Schlachtbraten werden fingerdicke Stückchen geschnitten, geklopft und fein gehäckelt; diese Stücke werden in eine

flache Kasserole gelegt, gesalzen und gepfeffert; dann werden in einem halben Pfund Butter 2 Zwiebel, welche fein geschnitten sind, gedämpft, mit 1 Schoppen gutem weißen Wein zu dem Fleisch gegeben, zugedeckt und ¾ Stunden gekocht, bis der Wein eingekocht ist. Dann wird das Fleisch kranzartig auf einer Platte angerichtet, zu dem Zurückgebliebenen der Saft einer Citrone, ½ Vierling Sardellenbutter und ½ Vierling Kappern gethan und dieses durcheinandergeschüttelt, bis der Sardellenbutter geschmolzen ist, worauf es über das Fleisch gegossen wird.

138. Brustkern mit Kartoffelnkrusten.

Sechs Pfund Brustkern werden wie gewöhnlich gesotten und das Fleischige in Scheiben geschnitten; dann reibt man 6—8 große Kartoffeln auf dem Reibeisen, nimmt in ein Kasserole ¼ Pfund Butter, 6 ganze Eier und etwas Salz, macht ein leichtes Rührei daraus, dämpft die Kartoffeln mit, rührt ½ Schoppen sauren Rahm daran, streicht die Hälfte auf eine Platte, welche man auf den Tisch geben kann, setzt das Fleisch darauf und deckt es mit der übrigen Masse zu, bestreicht es gut mit zerlassener Butter und Semmelmehl, backt es im Ofen, trägt es auf und gibt eine Kappern-Sauce dazu.

139. Rinder-Schwanzstück.

Zehn Pfund Schwanzstück, welche ausgebeint sein müssen, werden mit Salz, das mit etwas wenigem Salpeter vermengt wird, gut eingerieben und 10 bis 14 Tage in einer irdenen Schüssel stehen gelassen; während der Zeit kehrt man es täglich um, und begießt es fleißig mit dem sich ziehenden Saft; nach dieser Zeit nimmt man es heraus, spickt es mit grobem Gewürzspeck, thut es mit Wurzelwerk, 1 Flasche Wein und Fleischbrühe in eine Kasserole und kocht es gar. Sobald es fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus, gießt, wenn der zurückgebliebene Saft noch zu viel sein sollte, davon ab, macht eine gute weiße Sauce, schärft sie mit diesem Fond, gibt den Saft einer Citrone, 4 Eigelb und 1 Löffel voll Senf dazu, passirt es durch ein Sieb und gibt es extra zu dem Fleisch.

140. Rindszunge à la glace.

Eine Zunge wird gewässert, blanchirt und fein gespickt; dann hut man sie in eine Kasserole mit Wurzelwerk, Speck, Lorbeerblättern,

Nelken, Pfefferkörnern, 1 Schoppen Wein und Jus, glacirt sie von allen Seiten und gibt sie mit einer Gurken=Sauce zur Tafel.

141. Zunge en Papillotte.

Eine gesottene Zunge wird in gleiche Scheiben geschnitten und auf ein Brett gelegt. Gebe in ein Geschirr 1 Vierling Butter, dämpfe einen Eßlöffel voll Petersilie und Zwiebel, 2 Eßlöffel voll gehackte Champignons darein, lasse es erkalten und bestreiche die Zungenstückchen damit; dann schneide Papier noch so groß als die Stücke sind, tauche es in feines Oel, lege ein Stück darauf und oben ein fein geschnittenes Stückchen Speck, mache es gut zu, brate es auf dem Rost und gebe Jus dazu.

142. Zunge in Champignons.

Eine Zunge wird mit Sauce nebst Wurzelwerk gesotten, in Herzform geschnitten und mit Champignons=Sauce servirt.

143. Zunge mit gefülltem Salat.

Die Zunge wird zubereitet, wie die Rindszunge in Gurken=Sauce, statt dieser Sauce aber gefüllter Kopfsalat dazu gegeben. Diesen bereitet man folgendermaßen: Von 8 schönen großen Häuptlen Salat werden die äußeren Blätter abgenommen, gewaschen und ein wenig blanchirt; unterdessen weicht man einen Wecken in Milch ein, drückt ihn fest aus und dämpft ihn mit 1 Stückchen Butter, etwas Salz und 1 Ei, füllt den Salat damit, legt ihn in schöner Ordnung in eine breite Kasserole mit 1 Stück Butter und 1 Löffel voll Bouillon, dämpft ihn weich, richtet ihn kranzartig mit der in Scheiben geschnittenen Zunge an und gießt in die Mitte gute Jus.

144. Ochsenschwänze in piquanter Sauce.

Ein gebrühter Ochsenschwanz wird in fingergleich große Theile geschnitten, gut gewässert und in einer Braise (Gluth, glühenden Kohlen) weich gekocht. Dann werden Petersilie, Zwiebel, Kappern und Sardellen sehr fein gehackt, mit etwas Essig und Butter gedünstet, wenn es eingekocht ist, 2 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, mit guter Jus und 1 Glas rothen Wein aufgefüllt, ½ Stunde gekocht, mit 1 Eßlöffel voll Senf durchzogen, über die Schwänze angerichtet und mit Croutons garnirt.

145. Ochsenschwanz mit glacirten Zwiebeln.

Ein Ochsenschwanz wird wie der vorige gekocht, aber statt der piquanten Sauce glacirte Zwiebel auf folgende Art dazu gegeben: Man schält 12 kleine Zwiebel, welche aber unten und oben nicht viel abgeschnitten werden dürfen, nimmt sie in eine Kasserole mit einem Stück Zucker, Butter und Jus, daß diese darüber geht, gibt einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel darauf, läßt sie einkochen, bis sie schön gelb glacirt sind, richtet die Schwänze auf eine runde Platte an und gibt die Zwiebel in die Mitte.

146. Ochsenschwanz mit Linsenpurée.

Der Ochsenschwanz wird wie der vorige bereitet. Das Linsenpurée wird gemacht wie folgt: Nehme ½ Maas Linsen, verlese und wasche sie rein und setze sie mit einem Stück geräuchten Fleisch zum Feuer; wenn sie weich gekocht sind, passire sie durch ein Sieb, thue in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, 2 Kochlöffel voll Mehl und röste es gelb, dämpfe die Linsen darin und gebe 2 Löffel voll gute Jus dazu, lasse es eine Zeit lang kochen, richte sie an und gib in die Mitte die Schwänze, welche mit etwas Taschenbouillon, welche warm gemacht wird, glacirt werden.

147. Rindshirn en Matelotte.

Das Rindshirn wird gut gewässert, abgehäutelt und mit Essig, etwas weißem Wein, Salz und Bouillon ½ Stunde gekocht; dann nimmt man eine kräftige braune Sauce, 6 Stück glacirte Zwiebel, einige gekochte Morcheln, 12 Stück Kalbfleisch-Klöschen, vermischt dieses miteinander und richtet das Hirn darauf an, garnirt es mit Butterteig-Croutons und gibt's zu Tische.

148. Rindshirn mit schwarzer Butter.

So viel Hirn, als man brauchen will zu einer Platte, wird gut gewässert, gehäutelt und mit Wasser, Essig, Salz, Wurzelwerk ½ Stunde gekocht; dann wird ¼ Pfund Butter heiß gemacht, eine Zeit lang stehen gelassen, damit man das Schwarze, Unreine gut abnehmen kann, gießt ein Trinkglas voll Essig hinzu, läßt es aufkochen, richtet das Hirn auf die Platte, gießt die Butter darüber und garnirt es mit gebackener Petersilie.

149. Ochsengaumen mit Sardellen-Sauce.

Vier Ochsengaumen werden gewaschen, in ein passendes Geschirr gebracht und mit Wurzelwerk und Salz gekocht, bis sie weich sind; dann zieht man die weiße Haut herunter, legt die Ochsengaumen zwischen 2 Bretter und beschwert sie; wenn sie kalt sind, sticht man sie mit einem Dreibätzner großen Ausstecher aus, macht eine gute Sardellen-Sauce, läßt sie einmal darin aufkochen und richtet sie in eine Schüssel, welche mit Croutons garnirt ist, an.

150. Ochsengaumen en gratin.

Die Gaumen werden wie die vorigen gekocht, beschwert und das Weiße gut abgeschnitten; dann macht man eine gute Kalbfleisch-Farce, bestreicht sie damit, rollt sie auf und befestigt sie mit hölzernen Nadeln, nimmt eine silberne Platte, welche man in einen Ofen thun kann, streicht den Rest der Farce darauf, setzt einen Kranz von Gaumen darauf, bestreicht's mit Butter und Mutschelmehl, backt's im Ofen und gibt eine Kappern-Sauce dazu, nachdem zuvor, wenn sie aus dem Ofen kommen, die hölzernen Nadeln herausgezogen worden sind.

151. Rindszunge in Rosinen-Sauce.

Eine Zunge wird, wie die letztere, gar gekocht und folgende Sauce dazu gegeben: Man nimmt ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl hellbraun, gießt 2 Schoppen rothen Wein, 1 Schoppen Wasser daran und läßt sie ½ Stunde kochen, gibt Zucker, 1 Stückchen ganzen Zimmt, ½ Pfund gereinigte und gut gewaschene Rosinen dazu, schneidet die Zunge in Scheiben, läßt sie einige Minuten darin kochen und richtet sie an.

152. Rindszunge mit frischer Morcheln-Sauce.

Die Zunge wird wie die Zunge mit Gurken-Sauce bereitet. Nehme sodann einige Schnüre frische Morcheln, schneide sie ab und wasche sie sehr oft mit lauem Wasser, thue sie in eine Kasserole oder Kachel mit 1 Suppenlöffel voll Bouillon, ½ Vierling frischer Butter und Salz, und lasse sie ganz kurz eindünsten; unterdessen mache eine gute weiße Sauce, ziehe solche mit 4 Eiergelb und dem

Saft einer Citrone ab, gebe sie zu den eingekochten Morcheln, rühre es durch, richte die Morcheln-Sauce auf die Platte, schneide die schön glacirte Zunge in Scheiben und richte sie kranzartig darauf an.

Gemüse.

153. Grüne Bohnen (Haricots).

Von jungen, grünen Bohnen werden die Fasern oder Fäden gut abgezogen, und die Bohnen der Länge nach fein geschnitzt; dann werden sie in vielem Salzwasser halb weich blanchirt, auf ein Sieb gegossen und abgetrocknet. Dann wird in einem ¼ Pfund Butter 1 Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, solches unter Zuthat von Petersilie und Bohnenkraut mit etwas Jus und Bouillon abgerührt und mit diesem die Bohnen vollends weich gekocht. Man gibt Cottelettes oder Bratwürste dazu.

154. Grüne Bohnen, andere Art.

Wenn die Bohnen, wie oben angegeben, hergerichtet sind, blanchirt man sie mit vielem Salzwasser weich, nimmt ¼ Pfund frische, süße Butter, dünstet Petersilie und 1 Zehe Knoblauch darin, gibt 1 Löffel voll gute Jus dazu, kocht die Bohnen darin auf und gibt sie mit grellirtem Hammelfleisch zur Tafel.

155. Grüne Bohnen, andere Art.

Man nimmt ¼ Pfund gute Butter, 1 Suppenlöffel voll Bouillon, Salz, 1 Eßlöffel voll Petersilien und setzt die rein geputzten und gewaschenen Bohnen damit zu, läßt sie langsam kochen, bis sie eingekocht und weich geworden sind, streut dann ein wenig Mehl darauf, schüttelt es gut durcheinander, gießt etwas Bouillon daran und gibt gebackene Häringe dazu.

156. Grüne Bohnen à l'Espagnole (brauner Sauce).

Die Bohnen werden geputzt, in der Mitte gebrochen und einmal geschnitten, im Salzwasser weich blanchirt und auf ein Sieb

gegossen. Dann wird in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter gewiegte Petersilie und ein klein geschnittener Zwiebel gedämpft, die Bohnen dazu gethan nebst 1 Löffel voll guter fertiger brauner Sauce, läßt sie eine Zeit lang kochen und richtet sie mit Hammelfilets an.

157. Grüne Bohnen geschmälzt.

Die Bohnen werden geputzt, sehr fein geschnitten und im Salzwasser weich blanchirt, auf ein Sieb gegossen, und nachdem das Wasser rein abgelaufen, mit 1 Stück frischer Butter gedünstet und auf eine Platte gelegt. Dann nimmt man ¼ Pfund Butter, läßt sie heiß werden, röstet 1 Löffel voll geriebenes Milchbrod darin schön gelb und schmälzt damit die Bohnen ab.

158. Grüne Bohnen mit schwarzer Butter.

Wenn die Bohnen geputzt und geschnitten sind, werden sie mit Salzwasser in einem kupfernen Kessel weich blanchirt, auf ein Sieb gegossen, nach dem Ablaufen des Wassers auf die Schüssel gegeben und mit gewiegter Petersilie bestreut; dann macht man ¼ Pfund Butter heiß, nimmt das Schwarze ab, gießt ein Glas Essig hinzu, läßt es aufkochen und gießt es über die Bohnen.

159. Grüne Bohnen in Rahm-Sauce.

Die Bohnen werden geputzt, geschnitzt, im Salzwasser weich blanchirt und im frischen Wasser abgekühlt. Dann gebe in eine Kasserole 1 Stück frische Butter, dämpfe die Bohnen darin, thue 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, rüttle es gut durcheinander, koche es mit 1 Schoppen gutem süßen Rahm, richte sie an und gebe gespickte Kalbscottelettes dazu.

160. Grüne Bohnen à la maitre d'hôtel.

Die Bohnen werden, wie oben angegeben, gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Nehme in eine Kasserole 1 Stück frische Butter, dämpfe 1 Eßlöffel voll gewiegte Petersilie und fein geschnittene Zwiebel darin, verrühre damit 1 Kochlöffel voll Weißmehl nebst 2 Schoppen guter Fleischbrühe, lasse es gut kochen, thue die Bohnen hinzu und lasse sie einige Minuten mitkochen. Vor dem Anrichten nehme 4 Eigelb, den Saft einer Citrone und etwas sauren Rahm

dazu, ziehe die Bohnen mit diesem ab, richte sie an und gebe gebackene Kalbsfüße dazu.

161. Grüne Bohnen mit Hammelfleisch.

Junge grüne Bohnen werden geputzt, gebrochen und rein gewaschen, in einem ¼ Pfund Butter gewiegte Petersilie, Zwiebel und Knoblauch gedämpft, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, und mit 3 Pfund Hammelshals gekocht, bis Beides weich ist.

162. Eingemachte Bohnen.

Eingemachte Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt und Morgens mit siedendem Wasser blanchirt; es muß immer aufgefüllt werden, weßhalb das siedende Wasser zum Nachgießen nicht fehlen darf. Dasselbe muß 2 Mal ganz abgegossen werden. Wenn die Bohnen weich sind, schüttet man sie auf ein Sieb, legt sie in's kalte Wasser, dann thut man Rindschmalz oder Butter in eine Kachel, röstet darin 2 Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft in diesem 1 Löffel voll gewiegte Petersilien, klein geschnittene Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch, löscht es mit Fleischbrühe und Jus ab, nimmt die Bohnen aus dem Wasser, läßt sie ½ Stunde in der Sauce kochen und gibt sie mit Bratwürstchen zu Tische.

163. Weiße Bohnen.

Die Bohnen werden im Wasser mit Salz weich gekocht, in einer Kachel 2 Kochlöffel voll Mehl in heißgemachtem Rindschmalz gelb geröstet, 2 Löffel voll Jus und 1 Glas Essig dazu gethan und dieses gerührt, bis es kocht; thue die Bohnen hinein, lasse sie anziehen und richte sie nach einer halben Stunde mit Hammelsbraten an.

164. Brockelerbsen auf französische Art.

Wenn eine gehörige Portion Erbsen ausgebrochen sind, wirft man sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser und arbeitet sie mit einem Viertelpfund Butter zu einem Ballen, nimmt diesen aus dem Wasser heraus in eine Kasserole, thut 1 Stück Zucker, gewiegte Petersilie und siedendes Wasser, bis es darüber geht, hinzu, und läßt es schnell einkochen. Vor dem Anrichten vermengt man ½ Löffel

voll Mehl mit einem Stück Butter, schüttelt es untereinander, ohne daß es kocht, richtet es an und garnirt es mit Brod-Croutons.

165. Brockelerbsen auf englische Art.

Die Erbsen werden gereinigt, gewaschen und mit vielem Salzwasser weich gekocht, damit sie recht grün bleiben, dann auf ein Sieb geschüttet, und wenn sie abgelaufen sind, auf die Platte gethan, ¼ Pfund süße Butter heiß gemacht und über die Erbsen gegossen.

166. Brockelerbsen mit Salatgemüs.

Große Erbsen werden gereinigt, gewaschen, dann große Häuptlen Salat queer fein geschnitten und gewaschen. Diese beiden Gemüse kommen in eine Kasserole mit 1 Stück Butter und Zucker und werden mit Fleischbrühe aufgefüllt; dann läßt man es schnell einkochen, streut Mehl darauf, gießt einen Löffel voll Fleischbrühe hinzu und richtet's mit Omelettes an.

167. Brockelerbsen mit Hammelfleisch.

Die Erbsen werden gereinigt, gewaschen und mit einer in Stücke geschnittenen Hammelsbrust mit frischem Wasser zugesetzt; wenn das Fleisch weich gekocht ist, nimmt man es heraus, läßt das Gemüs vollends einkochen und streut dann einen Kochlöffel voll Mehl nebst gewiegter Petersilie darauf, schwingt es durcheinander und richtet es mit dem Hammelfleisch an.

168. Grüne Erbsenpurée.

Große Brockelerbsen werden mit Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, Petersilien und einem Stück rohen Schinken gekocht, bis sie weich sind; dann passirt man sie durch ein Haarsieb und rührt noch ein Stück Taschen-Bouillon oder Jus daran. Um es recht grün zu machen, kocht man 1 Hand voll Spinat im Salzwasser, mischt ihn unter das Purée und gibt junge Hühner auf dem Rost gebraten dazu.

169. Zuckerschäfen.

Von den Schäfen werden die Fäden abgeschnitten, erstere gewaschen, mit Fleischbrühe, einem Stückchen Zucker und einem Stückchen

Butter gekocht, bis sie weich sind, was 3—4 Stunden dauert; dann streue einen Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter vermengt darauf, vermische es mit den Schäfen und richte sie an.

170. Junge gelbe Rüben.

Man putzt die Rübchen sauber, wascht sie und kocht sie mit einem Stück Butter, Zucker und Fleischbrühe schnell ein, streut etwas Weniges Mehl darauf, schwingt sie, thut, wenn es fehlt, noch etwas Bouillon hinzu und richtet sie an.

171. Gelbe Rüben mit Brockelspargeln.

Nehme 1 Büschel Brockelspargeln, schneide sie in kurze Stückchen, koche sie im Salzwasser weich und gieße sie auf ein Sieb. Nehme dann einige Büschel gelbe Rüben, putze sie rein und koche sie im Salzwasser halb weich. Dann thue sie in ein passendes Geschirr mit 1 Stück Butter, Petersilien und 1 Löffel voll Fleischbrühe, lasse sie kurz eindünsten, vermenge sie nebst den Spargeln mit einer guten weißen Sauce, lasse sie nochmals aufkochen und richte sie mit glacirten Brieslen an.

172. Gelbe Rüben und Erbsen.

Beide Theile werden sauber geputzt, ein Stück Butter in eine Kasserole genommen, Petersilien und Zwiebel nebst den beiden Gemüsen darin gedämpft, etwas Mehl darauf gestreut und ein Löffel voll Fleischbrühe hinzugethan; dann lasse es nochmals aufkochen, und richte es an.

173. Gemischtes Gemüse.

Nehme mehrere Sorten junger Gemüse und mache jedes nach seiner Art fertig: gelbe Rüben, Brockelspargeln, Erbsen und in Carreau geschnittene Bohnen, 1 Gurke geschält, in vier Theile geschnitten, ausgekernt und ausgestochen. Wenn diese Gemüse alle fertig gekocht sind, mache eine kräftige weiße Sauce und verbinde sie damit, richte 4 Eigelb und den Saft einer Citrone, ziehe es damit ab, richte es an und gebe gebackene Brieslen dazu.

174. Aufgesetztes Gemüse mit Feldhühnern.

Eine große Portion große weiße und gelbe Rüben werden geputzt, in breite Blättchen geschnitten und in Salzwasser blanchirt;

wenn sie halb weich sind, werden sie auf ein Sieb gegossen, mit einem Ausstecher in der Größe eines Sechsers ausgestochen, und dann nochmals mit Bouillon und Butter jedes Gemüse für sich gekocht, bis es weich und eingekocht ist. Dann nimmt man einige feste Köhl, putzt sie und schneidet sie in 4 Theile, kocht sie im Salzwasser halb weich, gießt sie auf ein Sieb, drückt sie fest aus und kocht sie in einer passenden Kasserole, eins an das andere gelegt, mit Bouillon und Butter weich. Unterdessen werden 2 Feldhühner gedämpft und wenn sie weich sind, in mehrere Stücke zerschnitten. Dann nehme eine hohe, gleiche Kupferform, bestreiche sie mit Butter, und belege den Boden mit weißen und gelben Rüben, auf dieses einige Stückchen Feldhühner und eine Lage Kohl, und fahre so mit dem Ganzen fort, bis die Form voll ist. Stelle das Ganze in eine Kasserole mit kochendem Wasser, daß es bis zum Anrichten recht heiß bleibt. Die Brühe von dem Gemüse und den Feldhühnern fülle mit etwas weißer Sauce auf, nehme das Fett ab, lasse es gut durchkochen, passire es, stürze die Speise auf eine passende Platte und gebe die Sauce darüber.

175. Karviol (Blumenkohl).

Einige feste Stöckchen Karviol werden gut geputzt, gewaschen und im Salzwasser mit 1 Stück Butter weich gekocht. Dann nehme in ein Geschirr ½ Vierling Butter, 3 Eigelb, den Saft einer halben Citrone und 1 Kochlöffel voll Mehl, rühre es miteinander und nehme 1 Löffel voll Karviol und den Rest Fleischbrühe dazu, rühre die Sauce auf dem Feuer recht glatt, bis sie kocht, lege den Karviol auf ein reines Tuch zum Abtrocknen, richte ihn auf die Platte an und gebe die Sauce darüber.

176. Karviol mit Parmesankäs.

Der Karviol wird wie der vorige im Salzwasser gekocht, auf die Platte gerichtet, mit klar gemachter Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäs bestreut zur Tafel gegeben.

177. Karviol mit Parmesankäs im Ofen.

Wird wie der letzte geputzt und im Salzwasser gesotten, dann richtet man ihn in eine silberne Kasserole oder in ein Aufzugblech

hinein und macht eine Sauce wie oben mit 6 Eiergelb und ½ Vierling Parmesankäs, gießt sie über den Karviol, bestreicht ihn oben mit zerlassener Butter, streut geriebenen Parmesankäs darauf und läßt es im Ofen eine hellbraune Farbe nehmen.

178. Karviol (Blumenkohl) mit Krebs-Sauce.

Wird wie der letzte abgekocht. Man macht eine gute weiße Sauce, kocht sie ½ Stunde, zieht sie mit 4 Eiergelb und dem Saft einer Citrone ab, gibt ein Stück Krebsbutter nebst Krebsschwänzen dazu, zieht sie gut auf und richtet sie über den Karviol an.

179. Teltower Rüben.

Teltower Rüben werden geputzt, mit Butter, Schinken und klein geschnittenen Zwiebeln gedämpft, etwas Zucker dazu gethan, mit Jus begossen, und wenn sie weich sind, mit etwas brauner Sauce vermischt; darauf läßt man sie noch eine Zeit lang kochen, damit sie recht kräftig werden, und richtet sie mit gebratener Ente an.

180. Weiße Rüben

werden geschält, mit einem Ausstecher fingergleich lange Zäpfchen ausgestochen und im Salzwasser weich gekocht. Dann wird in eine Kasserole ¼ Pfund gestoßener Zucker gethan, welchen man hellbraun werden läßt, thut 1 Stück Butter und 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, füllt es mit Jus auf, läßt die Rüben eine Zeit lang mitkochen und richtet sie mit Hammelscottelettes an.

181. Glacirte Rüben.

Halbgroße Rüben werden geschält, mit dem gezackten Messer in eine birnenartige Form geschnitten und im Salzwasser halbweich gekocht. In eine niedere Kasserole legt man sie schön gleich ein, gibt 2 Löffel voll Jus, 1 Stück Zucker, 1 Stück Butter dazu, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt sie schön glaciren, richtet sie auf eine Platte an und gibt die Sauce darüber.

182. Weiße Rüben auf gewöhnliche Art.

Die Rüben werden geputzt und fein länglicht geschnitten; dann nimmt man in ein passendes Geschirr ¼ Pfund Schweineschmalz

und einen fein geschnittenen Zwiebel, dämpft die Rüben darin, gießt immer etwas Fleischbrühe nach und legt oben darauf eine schwarze Brodrinde. Wenn sie weich sind, macht man ¼ Pfund Schmalz in einer Pfanne heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, löscht es mit Fleischbrühe ab und gießt es an die Rüben, läßt es noch eine Zeit lang kochen und richtet es mit Bratwürstlen an.

183. Hopfen.

Eine Platte voll Hopfen wird gereinigt und im Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb gegossen und im kalten Wasser abgeschwenkt. Dann mache eine gute weiße Sauce, ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, lasse die Hopfen ein wenig darin anziehen und gebe sie zu Tische.

184. Spinat.

Der Spinat wird gut verlesen, öfters gewaschen und in Salzwasser leicht abgekocht, damit er recht grün bleibt; dann wird er in's kalte Wasser gelegt, fest ausgedrückt, fein gewiegt und durch ein Sieb gestrichen. Hierauf wird in eine Kasserole ¼ Pfund süße Butter gethan und darin ein Kochlöffel voll Mehl hellgelb geröstet, der Spinat in solchem gedämpft, einige Löffel voll Jus und Bouillon dazu gethan, worauf man ihn einigemal aufkochen läßt und mit gebackenen Eiern anrichtet.

185. Spinat mit Rahm.

Wird wie der vorige bereitet, nur nimmt man statt Bouillon und Jus süßen Rahm.

186. Spinat auf englische Art.

Wenn der Spinat im Salzwasser abgekocht und fein gewiegt ist, kommt in ein Geschirr ½ Pfund Butter und wird der gehackte Spinat schnell darin gedämpft, gesalzen, angerichtet und mit Croutons garnirt.

187. Spinat-Pudding.

Eine Hand voll Spinat wird verlesen, gewaschen, blanchirt, im kalten Wasser abgeschwenkt, sehr fein gehackt und durch ein Sieb

gestrichen. Vier Wecken werden abgerindet, das Weiche fein geschnitten, mit etwas wenig siedender Milch abgebrüht und eine Zeit lang stehen gelassen; dann rühre ¼ Pfund Butter leicht, und rühre den Spinat, die angebrühten Wecken, Salz und Muskat nebst 6 gelben Eiern an den Butter; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemengt, eine Serviette in's siedende Wasser getaucht, mit Butter bestrichen, die Masse in solche eingefüllt, fest zugebunden und 1 Stunde im Salzwasser gesotten. Man schmälzt dann den Pudding mit geröstetem Brod auf oder macht eine leichte Butter-Sauce, welche man mit Eigelb und Citronensaft abschärft, und richtet sie über den Pudding an.

188. Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird gelesen, gewaschen und aus dem Wasser in eine Kasserole mit 1 Stück Butter gegeben, kurz gedünstet und durch ein Sieb gestrichen; dann nimmt man 1 Vierling Butter, dämpft das Gemüs, streut ein wenig Mehl darauf, zwei Löffel voll Jus, läßt es aufkochen, zieht es vor dem Anrichten mit 3 Eigelb und einem sauren Rahm ab und gibt verlorene Eier dazu.

189. Andere Art.

Wenn der Sauerampfer schon älter ist, wird er wie der Spinat behandelt und vor dem Anrichten mit einem Stück Sardellenbutter durchgezogen.

190. Endivien-Gemüs.

Endivien wird fein geschnitten, gewaschen, blanchirt, auf ein Sieb gegossen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, fest ausgedrückt und fein gehackt. Dann wird 1 Vierling Butter in einer Kasserole heiß gemacht, das Gemüs darin gedämpft, Mehl darauf gestreut, mit süßem Rahm abgerührt, noch ein wenig gekocht und mit Wienerschnitzel angerichtet.

191. Schwarzwurzeln (Scorzoneren).

Die Schwarzwurzeln werden rein geschaben und in fingergleich lange Stücke geschnitten, welche man in Wasser, das mit Essig und einem Löffel voll Mehl vermischt ist, legt; aus diesem wascht

man sie in ein Geschirr und kocht sie mit Salz und einem Stück Butter weich. Dann mache eine weiße Sauce, koche die Schwarzwurzeln darin auf und ziehe sie vor dem Anrichten mit 3 Eiergelb und Citronensaft ab. Man gibt gebackene Brieslen dazu.

192. Rosenköhl.

Zu einer Platte nimmt man 4 Stauden, nimmt die festen Röschen sorgfältig ab, wascht und kocht sie in starkem Salzwasser weich, gießt sie auf ein Sieb, schwenkt sie mit frischem Wasser ab, und gibt sie mit einer Sauce, wie sie bei den Schwarzwurzeln beschrieben ist, zu Tische. Man kann gebackenen Kalbskopf dazu geben.

193. Rosenköhl mit Kastanien.

Der Rosenköhl wird wie der vorige geputzt und blanchirt; dann gebe 1 Stück süße Butter in ein Geschirr, mache sie heiß und dämpfe den Rosenköhl einige Minuten darin. Hierauf nehme 1 Pfund süße Kastanien, koche sie einige Minuten im Wasser, gieße dieses ab und schäle sie, wobei darauf zu sehen ist, daß sie ganz bleiben; thue sie in eine Kasserole mit 1 Löffel voll Jus, 1 Stück Zucker und Butter und lasse sie schön glaciren, richte den Rosenköhl auf die Platte und gebe die Kastanien in die Mitte.

194. Spargeln.

Man nehme Spargeln, so viel zu einer Platte nöthig sind, schabe sie und nehme die Blättchen ab, binde sie in Büschel und koche sie im Salzwasser nicht ganz weich, stelle sie an die Seite (in dem Wasser werden sie vollends gut) und mache die Sauce; nehme hiezu 3 Eiergelb, 1 Stück süße Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl und den Saft einer Citrone und rühre dieses mit 2 Löffel voll Spargelbrühe auf dem Feuer, bis es anzieht; dann ziehe die Spargeln aus der Brühe auf ein Tuch, damit das Wasser gut ablauft, richte sie geordnet auf die Platte an und gebe die Sauce extra dazu.

195. Spargeln nach Wiener Art.

Die Spargeln werden wie die vorigen gekocht und angerichtet; statt der Sauce wird 1 Vierling Butter heiß gemacht, 1 Löffel voll geriebenes Milchbrod gelb darin geröstet und über die Spargeln gegossen.

196. Artischoken.

Nehme die äußeren spitzigen Blätter der Artischoken ab, schneide mit einem Messer das Holzige am Boden weg, bis es schön weiß ist, und blanchire sie im Salzwasser so lange, bis die Blätter leicht abgehen, kühle sie im kalten Wasser ab und mache mit einem Löffelstiel das Wollige behutsam heraus, damit die Artischoken nicht zerreißen, spüle sie ab und lege sie in dem Wasser heiß, in welchem sie gekocht wurden. Vor dem Anrichten nehme 4 gelbe Eier, 1 Stück Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl und 1 Schoppen Fleischbrühe, rühre von diesem eine Sauce auf dem Feuer an, wenn sie kocht, lege die Artischoken auf eine Platte und übergieße sie mit dieser Sauce.

197. Artischoken anderer Art.

Die Artischoken werden wie die vorigen zubereitet und bei dem Anrichten mit kleinen Brockelerbsen gefüllt.

198. Wirsingkohl mit Feldhühnern.

Sechs Stück feste Kohlköpfe werden geputzt und in 4 Theile geschnitten, gewaschen und im Salzwasser halb weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgeschwenkt; dann werden die Dorschen herausgeschnitten, der Wirsing fest ausgedrückt und eigroß formirt. Hierauf wird in einer passenden Kasserole der Boden mit Speckbarden (Speckschnitten) belegt, die Kohlstücke darauf gethan und mit Speck zugedeckt, ein Löffel voll gute Fleischbrühe nebst 1 Vierling Butter dazu gethan und das Ganze gedünstet, bis keine Brühe mehr zu sehen ist. Unterdessen werden 2 Feldhühner gebraten, der Saft mit einer kräftigen braunen Sauce verkocht und das Fett rein davon abgenommen. Die Kohlstücke werden kranzartig auf eine Platte angerichtet, die Feldhühner zerschnitten in die Mitte gelegt und die braune Sauce darüber gegossen.

199. Wirsingkohl, gewöhnliche Art.

Der Kohl wird verschnitten, gelesen, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und fein gewiegt; dann nehme 1 Stück Rindschmalz in eine Kachel, röste 2 Kochlöffel voll Mehl gelb,

darin, dämpfe einen fein geschnittenen Zwiebel nebst einer Zehe Knoblauch und das Gemüs damit, dann gieße Fleischbrühe dazu, lasse es eine halbe Stunde kochen und richte es an.

200. Gurken-Gemüs.

Acht Stück Gurken werden geschält, der Länge nach in 4 Theile zerschnitten, ausgekernt und mit einem Ausstecher Dreibätzner große Stücke gemacht. Diese nimmt man in ein Geschirr, thut einen Löffel voll Fleischbrühe und ein Stück Butter daran und läßt sie schnell einkochen. Hierauf streut man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, gießt einen Schoppen sauren Rahm dazu, läßt es ¼ Stunde kochen und richtet es zu einem Hammelsschlegel an.

201. Gefüllte Gurken.

Man schält 6 Stück Gurken, schneidet sie entzwei, höhlt sie aus, füllt sie mit einer Kalbfleisch-Farce, legt sie in eine mit Speckbarden ausgelegte Kasserole, gießt 1 Löffel voll Bouillon darüber, gibt ein Stück Butter dazu, läßt sie darin eindünsten und gibt sie mit einer kräftigen braunen Sauce zu Tische.

202. Linsen.

Wenn die Linsen verlesen und gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser zugesetzt, das schnell zum Sieden gebracht werden muß. Sind sie weich gekocht, so nehme in eine Kachel ein Stück Rindschmalz, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, lösche es mit Essig und Jus ab, lasse es kochen, gib die Linsen dazu und richte sie nach ½ Stunde mit geräucherten Bratwürstchen an.

Anmerk. Wenn die Linsen nicht weich werden wollen, so bindet man ein Stückchen Glas oder einen Kaffeelöffel voll Pottasche in eine Leinwand und läßt es mit den Linsen kochen, nimmt es aber, wenn sie gekocht sind, wieder heraus.

203. Linsen-Purée.

Eine halbe Maas Linsen werden verlesen, gewaschen, mit einem Stück Schinken weich gekocht und durch ein Sieb passirt; dann nehme in eine Kachel 1 Vierling Schmalz, röste einen Kochlöffel voll Mehl darin, thue das Purrée dazu nebst einem Löffel voll Jus, lasse es ½ Stunde kochen und richte es an.

204. Weiße Bohnen à la maître d'hotel,

werden zubereitet, wie oben Nro. 160 bei grünen Bohnen angegeben ist.

205. Winterkohl mit Kastanien.

Der Winterkohl wird von den Stängeln gut abgestreift, die rauhen, abgestandenen Blätter entfernt, die guten gewaschen, in vielem Salzwasser, in das man einen Löffel voll Schmalz wirft, weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, im kalten Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Dann nehme in ein Geschirr ½ Pfund Gansschmalz, röste 2 Kochlöffel voll Mehl und 1 geschnittenen Zwiebel gelb; darin dämpfe das Gemüs gut, lösche es mit Jus und Bouillon ab, lasse es ½ Stunde kochen und richte es mit glacirten Kastanien an.

206. Rothes Kraut mit Ente.

Schneide das Kraut fein ein, wie das Sauerkraut, und mache es mit einem Glas Essig wohl untereinander. Dann gebe in ein Geschirr ½ Pfund Gansschmalz und einen fein geschnittenen Zwiebel, thue das Kraut nebst etwas Salz und einem Glas rothen Wein hinein, dämpfe es gut, gib immer etwas Bouillon dazu, und streue etwas Mehl darauf. Unterdessen dämpfe eine junge Ente, gebe das Fett davon auch an das Kraut, richte es an und gebe die Ente in kleine Stücke geschnitten dazu.

207. Rothes Kraut mit Aepfeln.

Das Kraut wird wie das vorige eingeschnitten, ½ Vierling Speck in Würfel geschnitten, zum Feuer gestellt, halb ausgelassen und das Kraut darin mit 1 Glas Essig, rothem Wein und Salz weich und kurz gedämpft; dann macht man eine Marmelade von einigen Aepfeln mit Butter, Zucker und Wein; wenn sie recht steif gekocht ist, wird sie mit dem Kraut durchgezogen, angerichtet, mit kleinen Aepfeln, welche ganz ausgestochen und gut glacirt sind, garnirt und mit Hasenbraten oder Feldhühnern zu Tische gegeben.

208. Bairisch Kraut.

Ein Häuptlen weißes Kraut wird fein eingeschnitten und gesalzen; dann nimmt man ¼ Pfund Gansschmalz in eine Kachel, schneidet

einen Zwiebel klein, dämpft ihn nebst dem Kraut, gießt ein Glas weißen Wein und Essig hinzu, läßt es so zwei Stunden dämpfen, gibt, wenn es nöthig ist, etwas Fleischbrühe daran, streut ein wenig Weißmehl darauf, dann noch etwas Wein, läßt es kurz schmoren, bis keine Brühe mehr zu sehen ist, und richtet's mit grünen Bratwürstlen an.

209. Sauerkraut mit Fasan.

Nehme so viel Sauerkraut, als zu einer Platte nöthig ist, drücke es aus, koche es 4 Stunden lang mit etwas Wasser und ½ Pfund Gansfett, gebe 1 Glas weißen Wein hinzu, wende es öfters um, und koche es kurz ein. Während der Zeit richte einen Fasan, nachdem er gut gereinigt, gesalzen und mit Speck eingebunden ist, in eine Kasserole mit einem Vierling Butter, Zwiebel und einigen Stückchen Speck, dämpfe ihn, bis er weich und schön gelb ist, gieße das Fett davon an das Sauerkraut, lege den Fasan darauf, laß es noch eine Zeit lang kochen und richte es mit dem Fasan an. Man kann auch Feldhühner dazu geben.

210. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.

Koche Sauerkraut so viel, als zu einem Gericht nöthig ist, und stecke ein Stück geräuchertes und gewaschenes Schweinefleisch hinein. Wenn dieses fertig ist, so lege es heraus, mache ½ Pfund Gansfett heiß, dämpfe einen fein geschnittenen Zwiebel nebst einem Kochlöffel voll Mehl gelb, gib es an das Kraut, vermenge es gut, laß es noch ½ Stunde kochen und richte es mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch an. Wenn das geräucherte Fleisch stark gesalzen ist, so wird es besonder halbweich gesotten und dann erst in das Sauerkraut gesteckt und mit demselben gekocht.

211. Hechtkraut.

Das Sauerkraut wird wie das erste gekocht; dann nimmt man einen 2 bis 3 Pfund schweren Hecht, kocht oder bratet ihn, grätet ihn gut aus, daß es ordentliche Stücke gibt, nimmt einen Schoppen guten sauren Rahm und 4 Eigelb, verrührt es gut mit einander und gibt den Fisch dazu; hierauf bestreiche eine Aufzugform mit Butter, fülle eine Lage Kraut hinein, gib einen Theil von dem Hecht mit Rahm darauf und fahre so fort, bis die Form voll ist,

das Kraut aber den Schluß bildet; dann streue Mutschelmehl darauf, stelle es in Ofen, lasse es ¾ Stunden backen und servire es in der Form.

212. Gefülltes Weißkraut mit Kastanien.

Man nimmt 2 Häupter Kraut, schneidet die guten Blätter ab, gießt kochendes Wasser darüber und läßt es zugedeckt ½ Stunde stehen, schüttet es auf ein Sieb und läßt es gut abtrocknen. Unterdessen wiegt man 1 Pfund Kalbfleisch fein, weicht 2 Kreuzer-Wecken im Wasser ein, drückt sie fest aus, dämpft sie mit einem Stück Butter, Salz und Muskatnuß, nimmt das gehackte Fleisch dazu und rührt 3 Eigelb und 1 ganzes Ei daran. Hierauf legt man die Blätter auf ein reines Tuch, schneidet das Rippige ab und füllt in jedes Blatt einen kleinen Löffel voll von der Farce, gibt dann 3—4 geschälte gesottene Kastanien darauf, wickelt sie gut zu, daß sie eine schöne länglichte Form erhalten, bestreicht dann eine passende Form dick mit Butter aus, legt das Kraut fest neben einander, gießt einen Löffel voll fette Fleischbrühe darauf, schneidet ¼ Pfund Butter in Scheiben, legt sie darauf, stellt es in Ofen, bis es ganz eingekocht und gelb geworden ist, stürzt sie auf die Platte, gibt eine leichte braune Sauce darüber und in die Mitte schön glacirte Kastanien.

213. Gefüllte Kohlraben.

Dazu nimmt man junge, mittelgroße Kohlraben, schält sie, schneidet einen Deckel ab in der Größe eines Guldenstücks, kocht sie nebst den Deckeln im Salzwasser halb weich, gießt sie auf ein Sieb, legt sie umgestürzt auf ein reines Tuch, höhlt sie aus, füllt sie mit der oben beschriebenen Fülle, deckt sie zu und setzt sie in eine flache Kasserole; dann gibt man ein Stück Butter und einen Löffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie eindünsten, bis sie weich sind, macht eine leichte Butter-Sauce, richtet die Kohlraben auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

214. Laubfrösche (gefüllter Spinat).

Große Spinatblätter werden rein gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, zugedeckt und ¼ Stunde stehen gelassen, dann auf ein Sieb geschüttet und, damit sie abtrocknen, auf ein reines Tuch

gelegt; hernach fülle sie mit der in Nr. 212 angegebenen Kalbfleisch-Farce, rolle sie länglich zusammen, setze sie in eine Kasserole neben einander mit Butter und Fleischbrühe, lasse sie eindünsten, mache eine Sauce mit einem Stück Butter, 3 Eiergelb und einem Löffel voll Mehl, sowie dem Saft einer Citrone, rühre dieses mit einem Löffel voll Fleischbrühe ab, richte die Laubfrösche an und gieße die Sauce darüber.

215. Gemüse von Salathäuptlen.

Von 12 schönen, festen Salathäuptlen werden die äußern Blätter abgenommen, die Köpfe gewaschen und in kochendem Salzwasser halb weich gekocht, auf ein Sieb gelegt, jeder Kopf in ein Ei großes Stück geformt, gut ausgedrückt, in eine Kasserole gesetzt und mit Butter und Bouillon kurz eingedünstet; dann richte sie kranzartig an und gebe in die Mitte eine kräftige Jus.

216. Sellerie-Gemüs.

Sechs Sellerie werden geschält, in Schnitze geschnitten, mit dem gezackten Messer schön geformt, und in ein passendes Geschirr mit ¼ Pfund Butter und Fleischbrühe gethan. Lasse sie weich dünsten, mache eine kräftige braune Sauce, vermische sie mit dem Gemüs, lasse es noch ¼ Stunde kochen und richte es dann an. Man kann auch Trüffeln mitkochen.

217. Morcheln-Gemüs.

Schneide ¼ Pfund Morcheln ab, reinige und wasche sie öfters, dann thue sie in ein passendes Geschirr mit Butter und Fleischbrühe, lasse sie 1 Stunde kochen, streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf, gieße 1 Schoppen süßen Rahm dazu, lasse sie noch eine Zeit lang kochen und ziehe sie mit 3 Eiergelb ab.

218. Morcheln-Hachée.

Die Morcheln werden wie die vorigen gekocht und fein gehackt, mit einer guten braunen Sauce vermischt und mit Cotelettes angerichtet.

219. Cardons in Sauce (Distelkohl).

Diese langen gerippten Stauden sind im Winter zum Gebrauch gut, wenn sie eine Zeit lang im Keller gelegen sind. Man schneidet sie in 2 Zoll lange Stücke, schabt das Faserige ab, blanchirt sie in kochendem Wasser, gießt sie auf ein Sieb und schwenkt sie mit kaltem Wasser ab; dann werden sie Stück für Stück mit Salz abgerieben, daß sie recht weiß werden, in eine Kasserole gelegt und mit Ochsenmark, Wurzelwerk und Bouillon weich gekocht. Hierauf macht man von Blechwecken oder Kasserolbrod runde, etwas dicke Croutons, backt sie im klaren Butter schön gelb; schneidet ein Deckelchen ab, höhlt das Pastetchen aus, gibt ein Stückchen gekochtes Mark hinein, richtet die Cardons auf eine Schüssel an, verkocht mit dem zurückgebliebenen Saft einen Löffel voll gute braune Sauce, gießt diese über die Cardons und garnirt die Mark-Croutons darauf herum.

220. Purée von Kastanien.

Man blanchirt die Kastanien, zieht die Haut ab, legt sie in eine Kasserole mit Jus, Zucker und Butter, läßt sie weich dämpfen, passirt sie durch ein Haarsieb, rührt sie mit kräftiger brauner Sauce zu einem Purée, rührt auf dem Feuer ein Stück Glacé hinzu, richtet sie an und garnirt sie mit gespickten Brieslen.

221. Dürre Erbsen.

Eine halbe Maas Erbsen wird gelesen, rein gewaschen, mit Wurzelwerk weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen; dann nehme in eine Kachel ¼ Pfund Gansschmalz, schneide einen Zwiebel klein, dämpfe ihn nebst 2 Kochlöffel voll Mehl gelb, nehme die Erbsen dazu nebst einem Suppenlöffel voll Fleischbrühe, salze sie, lasse sie eine Zeit lang kochen und richte sie mit Leberwürsten an.

222. Champignons in Rahm-Sauce.

Champignons werden rein geputzt, recht sauber gewaschen, mit einem Stück Butter und dem Saft einer Citrone schnell eingedämpft; streue dann einen Kochlöffel voll Mehl darauf und lasse sie mit einem Schoppen gutem sauren Rahm kochen, richte sie an und garnire sie mit Brod-Croutons.

223. Kartoffeln mit Kräuter-Sauce (à la maître d'hôtel).

Nehme ¼ Pfund Butter in ein Geschirr, dämpfe 1 Löffel voll gewiegte Petersilien und 2 Löffel voll Weißmehl darin, rühre es mit 2 Schoppen Fleischbrühe, bis es kocht, siede dann Kartoffeln, schäle dieselben und gebe sie möglichst warm geschnitten in die Sauce, lasse sie kochen, ziehe sie vor dem Anrichten mit 3 Eigelb, Citronensaft und einem Stückchen Sardellenbutter ab und gebe Cotelettes dazu.

224. Kartoffel-Purée.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geschnitten, gewaschen, mit süßem Rahm oder Milch weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit einem Vierling süßer Butter und Salz flaumig gerührt und angerichtet.

225. Purée von Kartoffeln en Timbale.

Eine Aufzugform wird gut mit Butter bestrichen, schuppenartig mit in Rädchen geschnittenen und gleich ausgestochenen Kartoffeln ausgelegt, mit einem fertigen Purée ausgefüllt, und oben mit in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zugedeckt; schneide sodann ein Stück Butter in Scheiben, lege solche oben auf die Kartoffeln, stelle die Aufzugform in einen guten Ofen, bis die Kartoffeln hellgelb gebraten sind, stürze sie auf eine Platte und gebe sie zu einem gespickten Kalbsschlegel.

226. Tiegel-Kartoffeln.

Mehlreiche Kartoffeln werden mit der Schale in Salzwasser gesotten, so heiß, als man sie schälen kann, geschält, mit einem Kochlöffel fein zerquetscht, in eine dick mit Butter ausgestrichene Form fest eingedrückt und in Ofen gestellt, bis sie gelb gebacken sind; man stürzt sie dann auf eine kleine Schüssel und gibt sie als Zugemüse zu Tische.

227. Saure Rahm-Kartoffeln.

Mittelgroße Kartoffeln werden roh geschält, in dünne Rädchen geschnitten, mit einem Stück frischer Butter gedämpft, gesalzen und bis zum Fertigwerden immer saurer Rahm nachgegossen; sie müssen dick sein und werden mit gebackenem Hirn angerichtet.

228. Saure Kartoffeln.

Nehme einen Vierling Butter in ein Geschirr, röste darin zwei Löffel voll Mehl braun, fülle dieß mit Jus und gutem Essig auf, lasse es kochen, gebe in Rädchen geschnittene Kartoffeln darein, lasse sie kochen und richte sie mit Schweinsbraten an.

229. Gebackene Kartoffeln.

Sie werden roh geschält, in kleine Stückchen dressirt, mit Salz eingesprengt, abgetrocknet und im heißen Schmalz nicht zu schnell gebacken.

230. Kartoffeln in der Asche gebraten.

Man nimmt mittelgroße Kartoffeln, wascht sie und legt sie in die heiße Asche, bis sie fertig sind, was eine Stunde dauert; man gibt sie, rein abgeputzt, in einer gebrochenen Serviette mit süßer Butter zu Tische.

231. Kartoffel-Glacée.

Kleine gekochte runde Kartoffeln werden geschält und gleich abgedreht, in eine Kasserole mit Zucker, Butter und Jus gethan, und läßt sie einkochen, bis sie schön glacirt sind. Man gibt sie zum Wirsing, Winterkohl u. dergl.

232. Kartoffel-Frikassé.

Kleine runde Kartoffeln werden geschält und in's frische Wasser gelegt; dann nimmt man ein Stück Butter in eine Kachel, dämpft einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie darin, rührt es mit ½ Maas guter Fleischbrühe, bis es kocht, gibt die Kartoffeln hinein, läßt sie weich kochen und richtet sie mit Cotelettes an.

233. Kartoffeln mit Senf-Sauce.

Nehme in eine Kasserole einen Vierling Butter, 1 fein geschnittenen Zwiebel, ein Stück rohen Schinken, dünste es, bis die Zwiebel gelb sind, streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf, fülle es mit Jus auf, lasse es kochen, thue ½ Glas Essig und Gewürz hinzu und koche es noch ½ Stunde; nach diesem passire die Sauce,

thue in Rädchen geschnittene, gesottene Kartoffeln hinein und stelle sie heiß. Vor dem Anrichten menge 3 Löffel voll guten Senf darunter und gebe Schweinsbraten dazu.

234. Kartoffeln mit Sardellen.

Kartoffeln werden roh geschält, in Blättchen geschnitten, ein Stück Butter in eine breite Kasserole gethan und Zwiebel darin gedämpft, die Kartoffeln nebst Salz und Petersilie dazugethan und fleißig aufgeschüttelt; wenn sie weich sind, kommen einige gehackte Sardellen dazu und ½ Schoppen saurer Rahm, lasse sie noch ein wenig anziehen und richte sie mit grillirten Schweinsohren an.

235. Geröstete Kartoffeln.

Schneide 1 Teller voll gesottene Kartoffeln in Rädchen, thue ein Stück Butter in eine Kachel, nebst einem Stückchen klein geschnittenen Zwiebel, röste die Kartoffeln mit etwas Salz darin; dann zerschlage 3 Eier mit ein wenig süßem Rahm, thue es an die Kartoffeln, lasse sie mit anziehen und richte sie an.

236. Kartoffeln-Pudding.

Reibe sechs große gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen, rühre ¼ Pfund Butter leicht, gebe die Kartoffeln abwechslungsweise mit 6 Eigelb an die Butter, salze es, schlage die Eierweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Kartoffel-Masse, welche man in eine Serviette gebunden im Salzwasser gar kocht und sodann mit geröstetem Brod zu Tische gibt.

237. Grüne Birnen mit Dampf-Nudeln.

Man schält gute Kochbirnen, schneidet sie in Schnitze, macht die Kerne heraus, nimmt sie in ein Geschirr nebst einem Stück ganzem Zimmt, Citronenschale und Zucker, und kocht sie im Wasser weich; nachher nimmt man ein Stück Butter in eine Kasserole, röstet 2 Löffel voll Mehl darin schön gelb, gibt einen Schoppen weißen Wein dazu, läßt solches mit den Birnen kochen und richtet sie mit Dampf-Nudeln an, deren Bereitung bei den Mehl-Speisen beschrieben ist.

238. Hopfen-Gemüse.

Von den zarten Hopfensprossen wird der untere holzige Theil abgeschnitten, worauf erstere im frischen Wasser gewaschen, im Salzwasser weich blanchirt und auf ein Sieb gegossen werden. Dann macht man eine gute Butter-Sauce, läßt sie gut kochen und legirt sie mit 3—4 Eiergelb und dem Saft einer Citrone, gibt die Hopfen, wenn sie abgekühlt sind, dazu, läßt sie gut anziehen und richtet sie mit verlornen Eiern an.

239. Lauch-Gemüse.

Schönen gelben Winterlauch schneidet man in Stücke und blanchirt ihn im Salzwasser weich, schüttet ihn auf ein Sieb, legt ihn dann in frisches Wasser, bis er gut verkühlt ist, drückt ihn fest aus und wiegt ihn fein; dann nimmt man in eine Kasserole ¼ Pfund frische Butter, röstet darin 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dämpft das Gehackte gut, gibt 2 Gläser süßen Rahm dazu, läßt es aufkochen und richtet es mit Wienerschnitzeln garnirt an.

240. Schnittkohl.

Der Kohl wird verlesen, öfter durchgewaschen, im Salzwasser weich blanchirt, auf ein Sieb geschüttet und in frisches Wasser zum Abkühlen gelegt; dann wird er sehr fein gewiegt, ein Vierling Butter oder Rindschmalz in eine Kasserole genommen, in diesem zwei Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet und ein fein geschnittener Zwiebel nebst dem Gemüs darin gedämpft, mit guter Fleischbrühe abgelöscht, gut aufgekocht und vor dem Anrichten noch ein Löffel voll gute Jus daran gethan.

241. Mangold-Gemüse.

Man streift den Mangold von den Stielen ab, wascht die Blätter, blanchirt sie mit vielem Salzwasser weich, gießt sie auf ein Sieb oder in einen Seiher und verkühlt sie mit frischem Wasser, worauf sie fest ausgedrückt und fein gewiegt werden. Dann nimmt man in eine Kasserole einen Vierling Butter, röstet in diesem 3 Kochlöffel voll Mehl und dämpft einen fein geschnittenen Zwiebel nebst dem Gemüs darin, gibt dann einen Löffel voll Essig und einige Fleischbrühe hinzu, läßt es gut aufkochen, schneidet einen Vierling Speck in

kleine Würfel, läßt ihn rösten, bis er gelblicht wird, richtet das Gemüse an und schmälzt es mit dem gerösteten Speck oben darauf.

242. Mangoldstiele.

Man nimmt breite Mangoldstiele, zieht die Fasern ab, schneidet sie wie die Schwarzwurzeln, kocht sie im Salzwasser mit einem Stück Butter weich und läßt sie auf einem Sieb verkühlen; dann macht man eine kräftige weiße Sauce, läßt sie darin aufkochen und zieht sie vor dem Anrichten mit Eigelb und Citronensaft ab.

243. Gelbe Kohlrabi (Bodenkohlrabi).

Von den gelben Bodenkohlrabi wird die äußere rauhe weißlichgelbe Haut abgeschält, worauf das Innere entweder in feine, einen halben Finger lange Schnitzchen geschnitten oder solches fein eingehobelt und über Nacht leicht eingesalzen und zugedeckt wird. Man kocht sie im Salzwasser weich, macht eine gute Butter-Sauce, gießt die Kohlrabi ab und kocht sie in der Sauce auf, schneidet einige Kartoffeln in Rädchen und läßt dieselben mitkochen, salzt sie und richtet sie an.

244. Zuckerschäfen.

Dieselben werden von den Fasern befreit und gewaschen; dann gibt man in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, 1 Eßlöffel voll gewiegte Petersilie, dünstet die Schäfen darin, und gießt immer von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe daran. Wenn sie weich sind, streut man einen Kochlöffel voll Mehl und 2 Löffel voll gestoßenen Zucker darauf, rüttelt es unter einander, läßt sie noch ½ Stunde kochen und richtet sie mit Hammels-Cotelettes an.

Anmerk. Süße Gemüse, Auflauf und Klöse kommen hienach unter den Mehlspeisen vor.

Gemüse-Beilagen.

245. Gespickte Brieslen.

Zwei Kalbsbrieslen werden gehäutelt, gut gewässert, blanchirt, in's kalte Wasser gelegt und sehr fein mit geräuchertem Speck gespickt. Dann nimmt man in eine niedere Kasserole ½ Vierling Butter, einige Scheiben Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Lorbeerblätter und einige Gewürznelken, legt die Brieslen nebst einigen Stückchen abgängigem Kalbfleisch und einem Löffel voll Jus hinein, salzt sie und läßt sie schön glaciren.

246. Gebackene Brieslen.

Die Brieslen werden gewässert und blanchirt, alsdann in Stücke geschnitten, gesalzen, in Ei und Mutschelmehl panirt und im Schmalz gebacken.

247. Gebackene Ochsenzunge.

Eine Ochsenzunge wird weich gekocht, worauf man sie erkalten läßt, die Haut davon abschält und die Zunge in Scheiben schneidet. Alsdann werden Petersilien, Zwiebel und Sardellen zusammengehackt und mit 4 Eiergelb angerührt, damit die Zungenstückchen bestrichen, in Ei und Mutschelmehl umgekehrt, und im Schmalz schön gelb gebacken.

248. Gebackene Sardellen.

Nehme schöne große Sardellen, wasche sie sauber, theile jede in 2 Theile, befreie sie von den Gräten, lege sie in ein Tuch zum Abtrocknen, bestreiche sie mit den Kräutern, wie die Zungenstückchen, nur statt gehackten Sardellen Kappern, tauche sie in die Clare ein und backe sie schön gelb.

249. Clare.

Ein halbes Pfund Weißmehl nimmt man in eine Schüssel, rührt ein kleines Stückchen Hefe mit lauer Milch glatt, nimmt ½ Glas Provencer-Oel, etwas Salz und 1 ganzes Ei, macht mit diesem den Teig, arbeitet ihn gut durch und läßt ihn gehen; er muß wie ein

ringer Spatzen-Teig sein. — Man kann ihn auch bloß mit gutem Oel und einem Theil Wasser ohne Hefe machen.

250. Wienerschnitzeln.

Von 3 Pfund Kalbsrippen wird das Fleisch abgeschnitten, rein abgehäutelt und sehr fein gewiegt; von dieser Masse macht man Küchlen in der Größe eines Kronenthalers, salzt sie, kehrt sie im klaren Butter und Mutschelmehl um und bratet sie auf dem Rost.

251. Andere Art.

Von einer obern Kalbsschale werden Schnitzchen geschnitten, gut geklopft, gesalzen, in Ei und Mutschelmehl panirt und im Schmalz gebacken.

252. Gebackenes Hirn.

Nehme Kalbshirne, so viel man braucht, wässere sie öfters aus, ziehe die Haut ab, bringe sie in ein passendes Geschirr, und koche sie mit Wasser, Salz, Wurzelwerk und Gewürz schnell und kurz ein, thue sie auf ein Brett und lasse sie abtrocknen; dann nehme ein Stück Butter, 2 Löffel voll Mehl, röste es und gebe einen Löffel voll Fleischbrühe hinzu, lasse es eine Zeit lang kochen und ziehe diese Brühe mit 4 Eiergelb ab, schneide die Hirn in 2 Theile, bestreiche sie mit der Sauce, lege sie in's Mutschelmehl und drücke es fest an, zerschlage Eier, panire sie nochmals und backe sie schön gelb.

253. Gebackenes Lammsfleisch.

Man schneidet von der Brust eines Lammes schöne Portionen, wascht sie, trocknet sie ab, salzt sie, panirt sie dann in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl und backt sie im Schmalz.

254. Gebackene Hühner.

Junge Hühner werden gereinigt und in 4 Theile geschnitten, mit Weißmehl bestreut, mit Ei und Mutschelmehl panirt und im Schmalz schön gelb gebacken.

255. Gebackene Kalbsfüße.

So viel Füße, als nöthig sind, werden ausgewässert, mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, auf eine Platte gelegt und abgekühlt;

dann schneidet man aus jedem Fuße 6 Stücke, beint sie aus und backt sie, in eine Clare getaucht, in heißem Schmalz.

256. Grillirte Gansleber.

Eine schöne, feste Gansleber wird in Finger dicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Reibbrod umgewendet und im Schmalz schnell gebacken, damit sie nicht hart wird.

257. Grillirte Hammelsbrust.

Eine 4 Pfund schwere Hammelsbrust wird mit etwas Wurzelwerk, Knoblauch und Salz weich und kurz gekocht, in Stücke geschnitten, in ihrem eigenen Fett und Mutschelmehl panirt und auf dem Rost gelb gebraten.

258. Hammels-Cotelettes.

Die Hammelsrippen werden schön geschnitten, mit dem Messerrücken geklopft und die Haut von den Rippen gut abgeschaben, in schöne Form gebracht, gesalzen, in Provencer-Oel getaucht und auf dem Rost gebraten.

259. Grillirte Hammels-Cotelettes.

Sie werden wie die vorigen zugerichtet, in Ei und geriebenen Semmeln panirt, und in klarer Butter gebacken.

260. Glacirte Hammels-Cotelettes.

Nehme 3 Pfund Hammelsrippen, haue den Rückgrat ab, befreie die Haut von dem untern Fleischtheil, spicke die ganze Seite fein, bringe sie in ein passendes Geschirr mit Wurzelwerk, einigen Stücken geschnittenem rohen Schinken, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz, nebst 1 Löffel voll Jus und ¼ Pfund Butter, decke es zu und gib einen mit Kohlen belegten Deckel darauf, lasse es langsam dämpfen und begieße es öfters mit dem eigenen Saft, bis die Rippen weich und schön glacirt sind.

261. Hammels-Nieren.

Die Nieren werden der Länge nach durchgeschnitten, an Holznadeln gesteckt, mit klarer Butter und Semmelmehl panirt und auf dem Rost gebraten.

262. Gebackene Froschschenkel.

Dieselben werden gewaschen, geschrenkt, gesalzen, in eine Clare getaucht und in heißem Fett schön rösch gebacken.

263. Grillirte Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, 1 Stunde lang in süße oder saure Milch gelegt, dann abgetrocknet, in Ei und geriebenen Semmeln panirt und in gutem Fett schnell gebacken. (Ehe sie zu Tische kommt, wird sie erst gesalzen.)

264. Kalbs-Cotelettes.

Von Kalbsrippchen wird die Haut von den Beinchen gut abgeschaben, geklopft und in schöne Form gebracht, sodann werden sie auf ein mit Salz bestreutes Brett gelegt, oben darauf wieder gesalzen und gepfeffert, in verklopftem Ei und Mutschelmehl panirt und in klarer Butter schön gelb gebacken.

265. Côtelettes en Papillote.

Schöne, feste Rippchen werden wie die vorigen abgestreift, geklopft, in schöne Form gebracht, gesalzen, und in klarer Butter leicht abgebraten. Dann hackt man Petersilien, Zwiebel und Champignons fein, dünstet es in einem Stück Butter, bestreicht die Cotelettes auf beiden Seiten damit, schneidet weißes Papier in Herzform, bestreicht es mit feinem Oel, legt ein fein geschnittenes Speckbärdchen darauf nebst dem Cotelette, macht es fest zu und bratet es auf dem Rost.

266. Gespickte Cotelettes.

Die Rippchen werden abgestreift, geklopft und das Hautige abgeschnitten, hierauf sehr fein gespickt und wie die glacirten Hammelsrippen behandelt.

267. Gebackener Kalbskopf.

Ein Kalbskopf wird gehörig gereinigt, mit Salz und Wurzeln weich gesotten, ausgebeint, in Stücke geschnitten, in Ei und Semmelmehl panirt und im Schmalz gebacken.

268. Croquette.

Uebrig gebliebenes Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, in weißer Sauce mit gehörigem Salz kurz eingekocht, diese mit 4 Eiergelb abgezogen und solche mit dem Fleisch kalt gestellt; hieraus werden sodann mit Mutschelmehl länglichte Würstchen geformt, diese in Ei und Mutschelmehl panirt und in heißem Fett schön gelb gebacken.

269. Fleischküchlein.

Kalter Braten oder sonstiges Fleisch wird fein gewiegt, 4 Wecken in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, 1/4 Pfund Butter zum Feuer gestellt, darin gewiegte Petersilie und Zwiebel nebst dem ausgedrückten Brod gut gedämpft, das Fleisch dazu genommen und dieß Alles mit 4 Eiergelb und 2 ganzen Eiern nebst Salz und Mutschelmehl zusammengerührt; wenn es erkaltet ist, wird es auf ein mit Semmelmehl bestreutes Brett genommen, der Teig ausgewellt, mit einem Trinkglas Küchlen ausgestochen und diese im Schmalz schön gelb gebacken.

270. Fleisch-Vögel.

Von einer obern Kalbsschale werden Scheiben geschnitten und gut geklopft; dann wird die gleiche Farce gemacht, wie sie bei den Fleischküchlen angegeben ist, die Scheiben damit überstrichen, aufgerollt, mit Bindfaden umbunden, in eine Kasserole gesetzt und mit einem Stück Butter, Wurzelwerk und Jus gebraten.

271. Gebackenes Kalbfleisch.

Von einer Schale oder besser von Rippen werden gleiche, länglichte Stücke geschnitten, gut geklopft und in laues Salzwasser gelegt; nach 1/2 Stunde nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab, panirt sie in Ei und Semmelmehl und backt sie in klarem Butter gelb.

272. Fricandeau.

Eine obere Kalbsschale wird rein abgehäutelt, tüchtig geklopft und mit geräuchertem Speck sehr fein gespickt; dann nimmt man in ein passendes Geschirr 1/4 Pfund Butter, Wurzeln, Zwiebel, Nelken

und Lorbeerblätter, das gespickte Fleisch nebst Salz, 1 Löffel voll Jus und dem Abgang der Schale dazu, deckt es zu, thut Kohlen auf den Deckel, beträuft das Fleisch öfters mit dem eigenen Saft und läßt es recht schön glaciren.

273. Gebackene Tauben.

Die Tauben werden gereinigt, ausgewaschen und in 4 Theile geschnitten, dann gut eingesalzen, mit einem Tuch abgetrocknet, in eine Clare getaucht und in heißem Schmalz gebacken.

274. Grillirte Schweinsohren.

Die Ohren werden mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, zwischen 2 Brettchen gepreßt, in 2 Theile geschnitten, in klarer Butter und Semmelmehl panirt und auf dem Rost gebraten. Ebenso werden die Schweinsfüße behandelt.

275. Schweins-Coteletten.

Von Schweinsrippchen wird die Haut gut abgetrennt, solche gut geklopft, schön geformt, gesalzen, in Provencer-Oel getaucht und auf dem Rost gebraten.

276. Grillirte Kalbszungen.

Drei Kalbszungen werden gut ausgewässert und in einer Braise (im Dampf) weich gekocht; dann verschneidet man jede in 3 Theile, macht eine dicke weiße Sauce, zieht sie mit 4 Eiergelb ab, kehrt die Zungenstücke darin um und stellt sie kalt, worauf sie im Mutschelmehl und wieder in Ei und Mutschelmehl umgekehrt und schön gelb gebacken werden.

277. Weiße Würstchen.

Es wird eine gute Geflügel-Farce gemacht, welcher man einen Löffel voll Béchamel (weiße Rahmsauce) zusetzt und von einem Hahnen das fein geschnittene Brustfleisch; hierauf werden Hammelsdärme gereinigt, ~~hierauf~~ mit einer Butterspritze von obiger Masse voll gefüllt, und ¼ Stunde lang in kochendes Wasser oder Fleischbrühe gelegt. Sodann bestreicht man ein Blech mit Butter, belegt es mit einem Bogen Papier und bratet auf diesem die Würstchen langsam.

278. Omelette (französische).

Nehme 4 Eier, etwas Schnittlauch, ein wenig Salz und einige Tropfen Wasser, verklopfe dieses gut, thue ein Stück Butter in eine Pfanne, die Eier dazu und backe die Omelette schön gelb auf einer Seite; dann wird sie auf die Platte gestürzt und die eine Hälfte der Omelette mit der andern Hälfte zugedeckt.

279. Windbeutel.

Ein Schoppen Milch wird siedend gemacht und in solche ½ Vierling Butter und ¼ Pfund Mehl schnell eingerührt und geschafft, bis sich der Teig von der Pfanne losschält; dann läßt man ihn verkühlen, rührt 4 Eigelb und 2 ganze Eier, sowie ein klein wenig Salz daran, macht Schmalz heiß und legt in dasselbe mit dem Löffel runde Kugeln von dem Teig ein, schüttelt sie fortwährend, bis sie Sprünge erhalten, und wenn diese wieder zugebacken sind, werden sie herausgenommen und auf Brodschnittchen zum Ablaufen des Schmalzes bis zum Anrichten gelegt.

280. Gefüllte Omelette.

Es wird eine Omelette von 4 Eiern gemacht, ein blanchirtes Brieslen in Würfel geschnitten, mit etwas weißer Sauce, welche mit einem Eigelb und Citronensaft abgezogen ist, gefüllt, auf beiden Seiten überschlagen und angerichtet.

281. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden geschaben, in Finger lange Stücke geschnitten, im Salzwasser mit 1 Stück Butter weich gekocht, abgetrocknet, in eine Clare getaucht und im Schmalz gebacken.

282. Gebackene Schnitten.

Drei Kochlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, Salz und etwas Milch zu einem Teig gerührt, in diesem Milchbrod-Schnitten umgekehrt und diese im Schmalz gebacken.

283. Pfaffenmocken.

Von 4 Milchbrod wird am Reibeisen die Rinde abgerieben, 4 Eier mit Milch verklopft, jedes Milchbrod in 4 Theile getheilt und

in die Milch gelegt; wenn sie ganz weich sind, werden sie in abgeriebenem Milchbrodmehl umgekehrt und im Schmalz schön gelb gebacken.

284. Verlorene Eier.

In eine kleine Pfanne wird ½ Maas Wasser, ½ Schoppen Essig und 1 Eßlöffel voll Salz gethan, wenn es siedet, ein ganz frisches Ei hineingeschlagen und dieses mit dem Schaumlöffel zusammengemacht, damit das Weiße über das Gelbe hergezogen wird. Wenn es 2 Minuten gekocht hat, legt man es in's kalte Wasser, schlägt ein weiteres Ei hinein, und fährt so fort, bis man die gewünschte Anzahl Eier fertig hat. Das Weiße des Eies muß fest, das Gelbe aber noch ziemlich weich sein.

285. Fünf-Minuten-Eier.

Sehr frische Eier werden in kochendes Wasser gelegt und fünf Minuten gesotten; manchmal werden sie auch bälder fertig, je nachdem die Eier frisch sind. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, knickt die Schale ringsum ein, schält sie behutsam ab und legt sie in warmes Salzwasser bis zum Gebrauche. Sie müssen wachsweich sein.

Pasteten.

286. Kalbfleisch-Pastete.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, zerhaut sie wie zum Einmachen, blanchirt sie und wascht sie gut ab; dann thut man sie mit einem Stück Butter, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Salz und Zwiebel in eine Kasserole, deckt es zu und dämpft es ziemlich fertig; unterdessen hackt man 2 Pfund Ochsenfleisch recht fein, nimmt 4 Milchbrode, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und stoßt sie mit dem Fleisch im Mörser. Hierauf gibt man 4 Eigelb, ein Stückchen Butter und Salz dazu, verfertigt davon kleine Klös-

chen, kocht sie ab, schneidet Morcheln, kocht sie nebst einem Brieslen, belegt ein Kuchenblech mit Butterteig aus, legt das Kalbfleisch mit den übrigen Sachen lagweise hinein, gießt etwas Sauce darüber, macht einen Deckel von Butterteig darauf und backt die Pastete schön gelb; die übrige Sauce zieht man mit 3 Eiergelb und dem Saft einer halben Citrone ab und gibt sie in einem Sauciere besonders dazu.

287. Wildpret-Pastete.

Nehme einen Bug von einem Reh, haue ihn in kleine Stücke und wasche das Fleisch rein ab, dann gib in eine Kasserole ein Stück Butter und dünste einen Eßlöffel voll Petersilie und Zwiebel nebst dem Fleisch darin. Hierauf stoße 1 Pfund Kalbfleisch im Mörser fein, menge 2 eingeweichte und fest ausgedrückte Blechwecken nebst 4 Eiergelb, Salz und weißem, gestoßenem Pfeffer damit, belege ein Kuchenblech mit Butterteig, bestreiche den Boden mit obiger Farce, rangire das Fleisch darauf, mache einen Deckel von Butterteig darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb; unterdessen macht man eine gute braune Sauce, kocht solche mit einem Glas rothen Wein und 1/8 Pfund Kappern, schneidet dann ein Loch in die Mitte des Deckels, füllt die Sauce hinein, deckt die Pastete wieder zu und gibt sie sogleich zu Tische.

288. Warme Gansleber-Pastete.

Man legt eine feste Gansleber in süße Milch, streut etwas gestoßenen weißen Pfeffer darüber und läßt sie einige Stunden stehen. Hierauf belegt man ein Kupferblech mit Butterteig, legt den Boden mit Speckbarden und frischen, aus den Schalen gemachten Austern aus, legt die in Stücke geschnittene Leber darauf, macht einen Deckel von Butterteig, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete gar; unterdessen macht man eine kräftige weiße Sauce, zieht sie mit 4 Eiergelb und dem Saft einer Citrone ab, schneidet den Deckel zur Hälfte los, füllt die Sauce hinein, deckt die Pastete wieder zu und gibt sie zu Tische.

289. Andere Art.

Spicke 2 Ganslebern mit Schinken und Trüffeln, marinire sie mit Salz, Citronensaft, Provenceröl, fein gehackten Kräutern und

klein geschnittenen Trüffeln und mache die Leber darin auf dem Feuer steif; dann wiege 1 Pfund kalten Braten, ½ Pfund Rindsmark und ½ Pfund grünen Speck, nehme dieses in eine Schüssel, rühre Salz, gestoßenen Pfeffer, 2 ganze Eier und 2 Eigelb daran, und gebe einen Anrichtlöffel voll gute weiße Sauce dazu. Hierauf lege ein Kuchenblech mit geringem Butterteig aus, bestreiche den Boden dünn mit der Farce, schneide die Leber in Stücke, lege sie darüber, streiche die übrige Farce darüber, daß Alles bedeckt ist, schneide dünne Speckbarden darauf und mache die Pastete mit dem Deckel zu. Dann bestreiche sie mit zerschlagenen Eiern, backe sie schön gelb gar, schneide oben eine kleine Oeffnung ab und fülle eine gute Trüffel-Sauce ein.

290. Lerchen-Pastete.

Wiege eine Kalbsniere fein, gebe ein geriebenes Milchbrod dazu, etwas Salz, Zucker und Zimmt, etwas Rosenwasser, und rühre Alles gut durcheinander. Dann reinige die Lerchen, fülle sie mit einem Theile von dieser Fülle, von dem andern mache Klöschen, lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus und die Lerchen nebst den Klöschen in schöner Ordnung hinein, streue Zucker, feine Kräuter darauf, lege einige Scheiben Butter darauf, mache den Deckel auf die Pastete, lasse sie gar werden und gebe eine Sauce von Butter, Zucker, Wein und Eigelb dazu.

291. Kalbsbraten-Pastete.

Schneide 4 Pfund kalten Kalbsbraten in Würfel und thue es in eine Schüssel mit einer halben gewiegten Citrone, ⅛ Pfund kleinen, gereinigten Rosinen, 1 Stück Butter, geriebenem Milchbrod, 1 Glas Wein und etwas Salz, welches Alles gehörig untereinander gemenget wird. Alsdann wird ein Kuchenblech mit Butterteig ausgelegt, Obiges hineingefüllt, ein Deckel von Butterteig darauf gemacht und die Pastete im Ofen schön gelb gebacken. Hierauf läßt man eine Sauce von Wein, Zucker, Citronenschale und Champignons aufkochen und füllt sie in die Pastete.

292. Ochsenzunge in Pastete.

Nehme eine Zunge, koche sie in einer Braise weich, ziehe die Haut ab und schneide sie, wenn sie erkaltet ist, in dünne Scheiben,

lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, und auf den Boden Rosinen und gestoßenen Zucker, ordne die Zungenstücke darauf, mache die Pastete mit einem Deckel von Butterteig zu, bestreiche sie mit Ei und lasse sie schön gelb backen; unterdessen mache eine gute Rosinen-Sauce, schneide einen kleinen Deckel von der Pastete ab fülle die Sauce hinein und trage sie auf.

293. Hecht-Pastete.

Vier Pfund Hecht werden geschuppt, ausgenommen, in zierliche Stücke, aus welchen die Gräten herausgenommen werden, zerschnitten und eingesalzen. Dann macht man eine Farce von 2 Pfund ausgegrätetem Hecht mit Zwiebel, Petersilien und Champignons, belegt ein Blech mit Butterteig, streicht auf den Boden etwas Farce, legt die Hechtstücke darauf, deckt sie mit Farce und einem Stück Butter zu, macht einen Deckel darauf und backt die Pastete schön gelb. Alsdann schneidet man oben am Deckel eine kleine Oeffnung ab, füllt sie mit einer guten Champignons-Sauce ein und gibt die Pastete heiß zu Tische.

294. Hecht-Pastete. Andere Art.

Nehme einen 4 Pfund schweren Hecht, schuppe ihn ab, nehme ihn aus, schneide ihn in Stücke, mache die Gräten heraus und streue ihn mit Salz ein, mache eine Farce von 2 Pfund Hecht nebst dem Weichen von 6 in Milch eingeweichten und ausgedrückten Blechwecken, ¼ Pfund Butter, 6 Eigelb und 2 ganzen Eiern und Salz, stoße dieses im Reibstein gut durch und streiche die Farce durch ein Sieb; von der Hälfte mache kleine Klöschen und koche sie im Salzwasser gar; dann lege eine Form mit Butterteig aus, bestreiche den Boden mit dem Rest der Farce, lege die Hechtstücke darauf, mache einen Deckel darüber, backe die Pastete schön gelb, schneide den Deckel ab, gebe die Klöse in die Pastete, mache eine gute weiße Sauce, ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, thue ein Stück Sardellenbutter dazu, fülle sie in die Pastete und trage sie auf.

295. Aal-Pastete.

Von einem schönen Aal wird die Haut abgezogen, solcher ausgenommen, in Stückchen zerschnitten und diese gesalzen. Dann stoßt man 1 Pfund rohes Kalbfleisch fein, mischt das Weiche von 2 Blechwecken,

welches vorher in Milch eingeweicht und ausgedrückt wurde, nebst 2 Eiergelb, 1 ganzen Ei und Salz dazu, legt eine Kuchenform mit Butterteig aus, streicht von der Farce darauf, streut feine Kräuter dazu, legt die Aalstücke hinein, deckt sie mit dem Rest der Farce zu, macht einen Deckel von Butterteig darauf und backt die Pastete schön gelb; hierauf schneidet man am Deckel eine Oeffnung ab, füllt eine beliebige, kräftige Sauce ein und trägt sie auf.

296. Andere Art.

Ein großer, gestreifter und ausgenommener Aal wird zerschnitten in schöne, gleiche Stücke, welche mit einem scharfen Messer ausgegrätet und eingesalzen werden. Dann nehme 30 Stück Krebse, siede sie ab und nehme das Fleisch aus den Scheeren zu folgender Farce: Man stoßt ½ Pfund ausgegräteten Aal nebst dem Scheerenfleisch mit einem Stück Butter fein, gibt 4 Eiergelb, Salz und 2 geriebene Milchbrod dazu, streicht die Aalstücke damit aus, bringt sie in eine Marinade von gehackter Petersilie, Chalotten, Pfeffer, Salz und Essig, läßt sie einige Stunden liegen, gibt etwas Wasser dazu, stellt es auf's Feuer und läßt es ¼ Stunde anziehen. Hierauf legt man ein Blech mit Butterteig aus, bestreicht den Boden mit der übrigen Farce, rangirt die Aalstücke darauf nebst Champignons, Kappern, Krebsschwänzen und einigen Löffeln voll Aalbrühe, macht einen Deckel darauf und backt die Pastete schön gelb. Unterdessen macht man Krebsbutter, nimmt ihn mit 3 Eiergelb, dem Saft einer Citrone, 2 Löffel voll Mehl und 1 Schoppen Bouillon nebst der übrigen Aalbrühe in eine Kasserole, rührt diese Sauce bis zum Kochen, schneidet einen Deckel an der Pastete ab, füllt die Sauce ein und gibt sie zu Tische.

297. Karpfen-Pastete.

Ein 4 bis 6 Pfund schwerer Karpfe wird abgeschuppt, ausgenommen, in Stückchen zerschnitten und diese gesalzen; dann stoßt man 2 Pfund ausgegrätete Hechte im Mörser fein, gibt von vier Blechwecken das Weiche, das in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt worden ist, nebst 4 Loth Butter, 4 Eiergelb, 2 ganzen Eiern und etwas Salz dazu; von der Hälfte dieser Farce macht man länglichte Klöse und kocht sie im Salzwasser gar. Dann belegt man ein Kuchenblech mit Butterteig aus, streicht die Farce auf den Boden,

legt die Karpfenstücke darauf nebst Champignons, den abgekochten Klösen und gewiegter Petersilie, macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete schön gelb. Sodann schneidet man eine Oeffnung oben in die Pastete, füllt eine kräftige Morcheln-Sauce hinein und gibt sie zu Tische.

298. Warme Schinken-Pastete.

Ein Schinken wird in warmes Wasser gelegt, damit er weich wird. Dann nehme ihn in ein Geschirr mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, ganzen Nelken, Lorbeerblättern und ganzem Pfeffer, decke ihn zu, mache ihn langsam gar und stelle ihn kalt. Hierauf nehme 1 Pfund gut ausgesehntes Ochsenfleisch, wiege es mit ½ Pfund Nierenfett recht fein, gebe Kappern, gewiegte Sardellen, Petersilien und Chalotten-Zwiebel dazu nebst einigen Eigelb, geriebenem schwarzen Brod und Muscatblüthe, mische Alles recht gut untereinander, lege ein Blech mit Butterteig aus, bestreiche den Boden mit der Fülle, schneide von dem Schinken gute Stücke ab, lege sie darauf und decke sie mit der übrigen Fülle zu; dann mache einen Deckel darauf, verziere ihn mit ausgestochenen Figuren, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb. Unterdessen mache eine gute Sardellen-Sauce, schneide einen Deckel an der Pastete ab, fülle die Sauce hinein und trage sie auf.

299. Kalte Schinken-Pastete.

Man nehme ½ Pfund Schinkenfett, stoße es mit 1 Pfund Kalbfleisch und dem Weichen von 2 Wecken, welche zuvor in Milch eingeweicht wurden, nebst Salz, Pfeffer und 3 Eiern fein, belege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, streiche von der Masse auf den Teig, schneide den Schinken in nicht zu dünne Scheiben, lege 2 Lagen auf die Farce, streue Kappern, gewiegte Petersilien und Zwiebel darauf, decke es mit dem Rest der Farce zu, beträufle es mit einem Glas feinem Wein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb. Wenn sie fertig und verkühlt ist, schneidet man oben am Deckel ein kleines Loch hinein, gießt einen Schoppen zerlassene Sulz hinein und stellt die Pastete kalt.

300. Pastete von Kapaunen.

Man belegt ein Blech mit Butterteig, füllt es mit einer Serviette aus, macht den Deckel darauf, bestreicht ihn mit Ei und backt

die Pastete schön gelb; nach dem Backen schneidet man den Dian ab, nimmt die Serviette heraus und stellt die Pastete warm; dann schneidet man einen gut gerupften und rein ausgenommenen Kapaunen in Stücke, macht eine kräftige braune Sauce, gibt ein Glas rothen Wein und die Kapaunenstücke hinein, läßt sie darin weich kochen, schärft die Sauce mit Citronensaft und 1/8 Pfund Sardellenbutter ab, füllt das Ragout in die Pastete, macht den Deckel darauf und gibt sie recht heiß zu Tische.

301. Pastete von Hammelfleisch.

Von einem Hammelsschlegel werden dünne Scheiben geschnitten, geklopft und gesalzen. Dann macht man eine Farce von dem Abgang des Schlegels mit 1/4 Pfund Butter, 4 abgeschälten und in Milch eingeweichten Blechwecken, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einer Zehe gehackten Knoblauch, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern, belegt ein Kuchenblech mit Butterteig, streicht von der Farce auf den Boden, legt die Fleischstückchen darauf, gibt die übrige Farce dazu, macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete schön gelb. Wenn sie fertig ist, schneide eine Oeffnung am Deckel ab, fülle eine kräftige Kappern-Sauce hinein, decke sie wieder zu und gib sie sogleich zu Tische.

302. Haasen-Pastete.

Von einem Haasen wird das Fleisch von dem Schlegel und von dem Ziemer abgeschnitten und mit grob geschnittenem, geräuchertem Speck gespickt. Hierauf thut man dieses in eine Kasserole mit 1/4 Pfund Butter, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie und Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und einem Glas rothen Wein, läßt es gut dünsten und bereitet eine Farce von 1/2 Pfund gekochtem Schinken und 1/2 Pfund grünem Speck; dieses stoßt man mit Salz fein und rührt 3 Eier daran. Dann wiegt man 1 Pfund mageres Schweinefleisch recht fein, gibt geriebenes Milchbrod, 2 Eigelb und 2 ganze Eier nebst Salz dazu und macht Klöschen davon, welche man im Salzwasser oder in der Fleischbrühe gar kocht. Sodann belegt man ein Kuchenblech mit Teig aus, streicht die Farce auf den Boden, gibt die Haasenstücke verkühlt darauf nebst den Klöschen und in Scheiben geschnittenen Trüffeln, macht den Deckel darauf, bestreicht ihn mit Ei, backt die Pastete schön gelb, schneidet

legt ein Stückchen vom Deckel ab, füllt eine Trüffel=Sauce hinein und gibt sie heiß zu Tische.

303. Pastete von Schweinszungen.

Man kocht 8 Stück Schweinszungen im Salzwasser weich, zieht die Haut davon ab und schneidet sie nach dem Erkalten in Scheiben; alsdann nimmt man ¼ Pfund gereinigte Rosinen, fein geschnittene Mandeln, Zucker, geschnittenen Speckhals und Citronenschale dazu, belegt ein Blech mit Butterteig, füllt die Zungen sammt dem Gemischten hinein, macht einen Deckel darauf, backt die Pastete schön gelb und gibt eine kräftige braune Sauce, welche mit etwas Zucker gemischt ist, besonders dazu.

304. Stockfisch=Pastete.

Setze 4 bis 6 Pfund schön weiß gewässerte Stockfische zum Feuer, lasse sie so lange kochen, bis sie Schaum bekommen, schütte sie auf ein Sieb, gräte sie aus und salze sie; dann thue 1 Maas süßen Rahm zum Feuer, gebe ein Stück Butter, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und etwas geriebenes Milchbrod hinein, lasse es aufkochen, thue den Stockfisch hinein und stelle es kalt; hierauf lege eine Form mit Butterteig aus und fülle eine Lage Stockfisch ein. Auf diese streue geriebene Semmel, lege Butterstückchen darauf und fahre so fort, bis die Form voll ist. Dann mache einen Deckel von Butterteig darauf, bestreiche ihn gut mit Ei, backe die Pastete schön gelb und gebe beim Auftragen noch besonders eine Béchamel=Sauce dazu.

305. Feldhühner=Pastete.

Nehme 4 junge Feldhühner, reinige sie, durchspicke sie mit grob geschnittenem, geräuchertem Speck, marinire sie mit Salz, Essig, Citronensaft, Gewürz und Kräutern, laß sie einige Stunden ruhen, thue sie dann mit der Marinade nebst einem Stück Butter in eine Kasserole, dünste sie auf dem Feuer halb weich und lasse sie dann erkalten; unterdessen hackt man kaltes Schweinefleisch oder Kalbsbraten fein, gibt gehackte Trüffeln und Kappern dazu, bereitet von 2 Eiergelb und 2 ganzen Eiern mit einem Stück Butter ein Rührei, thut das gehackte Fleisch, etwas Salz und einige Löffel voll gute

Bouillon dazu, und rührt es durcheinander. Hierauf belegt man ein Blech mit Butterteig, streicht von der Fülle darauf, legt die Feldhühner dazu, thut wieder Fülle nebst Trüffeln und Kappern dazu, macht einen Deckel auf die Pastete, backt sie schön gelb, schneidet eine Oeffnung am Deckel ab, füllt eine kräftige braune Sauce hinein und trägt die Pastete auf.

306. Tauben-Pastete.

Nehme auf jede Person eine Taube, reinige sie und schneide sie in 2 Theile, gebe in eine Kasserole ein Stück Butter, einige Scheiben Zwiebel und Gewürz, Salz, Citronenscheiben und gewiegte Petersilien, dünste die Tauben darin halb weich und lasse sie verkühlen. Alsdann hacke die ungekochten Mägen und Lebern, menge einen eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken und einige Eiergelb nebst Salz dazu, mache davon Klöschen und koche sie im Salzwasser gar. Hernach blanchire 2 Brieschen, schneide sie in kleine Stückchen, lege ein Blech mit Butterteig aus, gebe die Brieschen auf den Boden, lege die Tauben nebst den Klöschen darauf, thue eine Hand voll Champignons dazu, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb. Unterdessen mache eine kräftige weiße Sauce, nehme den Taubensaft dazu, ziehe sie mit 6 Eiergelb und Citronensaft ab, schärfe sie mit einem Stück Sardellenbutter und richte die Sauce besonders dazu an.

307. Rindfleisch-Pastete.

Man nimmt Schlachtbraten oder Rippen von Ochsenfleisch, schneidet solche in Scheiben, welche geklopft, gesalzen und auf dem Rost halb gar gebraten werden. Dann legt man eine Form mit Teig aus, die Fleischstückchen nebst in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darauf, macht einen Deckel auf solche, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete schön gelb. Man gibt eine Oliven- oder Kappern-Sauce dazu.

308. Pastete von Kalbsgekröse.

Nehme ein recht weißes Gekröse, koche es im Salzwasser weich, lasse es kalt werden, schneide es in Würfel, mische gereinigte, blanchirte Morcheln, Petersilien und Zwiebeln, fein gewiegt, damit, nebst

etwas gestoßenem Pfeffer und Muscatnuß, belege ein Blech mit Butterteig, fülle die Mischung hinein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb. Unterdessen mache eine gute Sauce von einem Stück Butter, 2 Kochlöffel voll Mehl, ½ Maas gutem sauren Rahm und 6 Eigelb, lasse sie aufkochen, schneide eine Oeffnung in die Pastete, fülle die Sauce ein und trage die Pastete auf.

309. Pastete von Kuttelfleck.

Nehme 6 Pfund Kuttelfleck, reinige und wasche sie recht gut; dann koche sie im Salzwasser mit Wurzeln und Gewürz recht weich, lasse sie erkalten, schneide sie fein länglicht, gebe ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, dünste Zwiebel und Petersilien darin, thue die Kuttelfleck hinein, kehre sie einigemal um und stelle sie kalt. Hierauf legt man ein Kuchenblech mit Butterteig aus, füllt die Kuttelfleck hinein, macht einen Deckel darauf und backt die Pastete schön gelb. Unterdessen macht man eine kräftige braune Sauce, zieht sie mit 2 Eßlöffel voll Senf ab, macht eine Oeffnung in die Pastete, füllt die Sauce hinein und trägt sie auf.

310. Ochsenschwanz-Pastete.

Nehme einen gebrühten und enthaarten Ochsenschwanz, schneide ihn in Zoll lange Stücke und koche ihn mit einem Glas Wein, Essig, Salz, Kräutern und Gewürz weich, dann lege die Stücke auf ein Sieb zum Abtrocknen, gebe in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, einen Eßlöffel voll gewiegte Petersilie und Zwiebel und die Schwanzstücke, dünste sie darin und stelle sie kalt. Hierauf lege ein Blech mit Butterteig aus, fülle die Stücke hinein, mache einen Deckel darauf, backe die Pastete schön gelb, schneide den Deckel ab, mache von Kalbfleisch-Farce Klöschen, koche sie im Salzwasser gar, mische sie mit einer kräftigen braunen Sauce, richte dieß in die Pastete an, gebe den Deckel wieder darauf und trage sie heiß auf.

311. Pastete von Enten und Kohl.

Nehme 2 junge Enten, reinige sie, schneide sie in Stückchen, dünste sie mit ¼ Pfund Butter, gewiegter Petersile und Zwiebel halb gar und stelle sie kalt. Unterdessen nehme 6 Stück schöne Köhl,

schneide sie, wenn sie gereinigt sind, in der Mitte durch, blanchire sie im Salzwasser halb weich, formire sie länglicht, gebe sie mit 1/4 Pfund Butter in eine Kasserole, thue einen Löffel voll Fleischbrühe daran, dünste sie kurz ein und stelle sie kalt. Hierauf mache eine gute Kalbfleisch-Farce, belege ein Blech mit Butterteig, bestreiche den Boden mit Farce, lege die Entenstückchen nebst dem Kohl darauf, überstreiche ihn mit Farce, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb; dann schneide den Deckel ab, fülle eine kräftige braune Sauce hinein, thue den Deckel wieder darauf und gebe die Pastete recht heiß zu Tische.

312. Gehackte Pastete.

Nehme 4 Pfund kalten Braten, wiege ihn mit etwas Nierenfett und 1/8 Pfund Sardellen sehr fein; dann gebe in eine Kasserole 1/4 Pfund Butter, röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dämpfe das Fleisch darin, rühre die Brühe mit 2 Schoppen guter Jus ab und lasse das Fleisch darin aufkochen, gebe 1/8 Pfund Kappern und 4 Eigelb dazu und stelle es kalt. Belege ein Blech mit Butterteig, fülle die Masse ein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete schön gelb und gebe sie heiß zu Tische.

313. Pastetenteig zu warmen Pasteten.

Zu einer mittelgroßen Pastete nimmt man 2 Pfund Mehl und 3/4 Pfund Butter, 2 Eier, 1 Kaffeelöffel voll Salz und arbeitet dieses mit 1 1/2—2 Gläser Wasser zu einem festen Teig, welcher sodann nach Bedarf ausgewellt wird.

314. Warme Feldhühner-Pastete.

Nehme 3 Feldhühner, reinige und flamire sie, schneide sie in Stückchen, bestreue sie mit Gewürzsalz (Muskatnuß, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, Thymian und Salz werden sehr fein gestoßen und durch ein Sieb passirt); dann nehme 1/4 Pfund Butter in eine Kasserole mit 1 Kaffeelöffel voll Zwiebel und Petersilien, dämpfe zuerst die Schlegel 1/4 Stunde darin und gebe dann die Brüste auch hinzu, lasse sie noch einige Minuten schwitzen, und thue sie hernach auf eine Platte zum Erkalten. Hierauf stoße eine Gansleber mit 1/2 Vierling grünem Speck, Gewürzsalz und 1/2 Vierling Sardellen, rühre 2 Eier darunter und stelle es kalt. Sofort nimmt man eine blecherne Pastetenform, welche durch Char-

niere zusammengehalten wird, wellt von dem oben beschriebenen Teig aus, setzt die Form auf ein mit doppeltem Papier belegtes Backblech, streicht sie gut mit Butter aus, legt den Teig hinein und drückt ihn an, wobei man Achtung geben muß, daß die Pastete keine Falten bekommt, belegt den Boden mit feinen Speckbarden, gibt von der Farce einige Löffel voll hinein, legt die Feldhühner darauf und deckt sie mit dem Rest der Farce zu. Dann wird ein Deckel von obigem Teig ausgewellt, mit Ei bestrichen und an dem Pastetenrand befestigt, in der Mitte des Deckels ein kleines Stückchen Teig herausgeschnitten und ein kleines Kamin angesetzt, der Deckel mit Ei bestrichen und die Pastete in den Ofen gegeben; wenn sie gut Farbe hat, so muß sie gut zugedeckt werden und ist nach 2 Stunden ungefähr fertig. Man schneidet dann den Deckel ab und gibt eine gute Trüffel-Sauce, in welcher die Feldhühnerkörper vorher verkocht wurden, in die Pastete.

315. Warme Feldhühner-Pastete zweiter Art.

Man macht eine Pastete in einer Blechform, wie man im Vorigen angegeben, füllt sie mit Erbsen, macht einen Deckel darauf und backt sie schön gelb. Wenn sie fertig ist, wird der Deckel abgeschnitten und die Erbsen herausgenommen; dann nimmt man 3 schöne Feldhühner, reinigt und dressirt sie, bindet sie mit Speckbarden ein und dünstet sie mit Butter, Jus, Wurzeln und Kräutern gar, macht eine kräftige braune Sauce, schneidet die Feldhühner in Stücke und läßt sie darin anziehen. Hierauf macht man von Kalbfleisch-Farce ungefähr 20 Klöse, kocht sie im Salzwasser ab und gibt sie ebenfalls in die Sauce, nebst 6 in Scheiben geschnittenen Trüffeln, füllt die leere Pastete mit den Feldhühnern und mit der Sauce und gibt sie zu Tische.

316. Lerchen-Pastete.

Wird auf die gleiche Art zubereitet.

317. Makaroni-Pastete.

Ein halbes Pfund Makaroni wird im Salzwasser abgekocht und aus diesem herausgenommen, worauf ½ Pfund Butter, ¼ Pfund gehackter Schinken, ⅛ Pfund geriebener Parmesankäs und 1 saurer Rahm zusammengerührt und mit den Makaroni vermischt wird. Dann macht man einen guten Butterteig und wellt ihn aus, streicht

eine Aufzugform gut mit Butter aus und legt einen Boden von dem Teig hinein; an der Seite klebt man kleine Guirlanden und Rosetten, welche man mit Form aus dem Teig aussticht, an, wellt den Rest des Teigs dünner aus, damit man über diese her einen Teigrand machen kann, der die Guirlanden nebst der Form bedeckt, füllt die Makaroni hinein und macht einen Deckel darauf, gibt die Pastete in einen guten Ofen, nimmt sie nach 5/4 Stunden heraus, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie zu Tische.

318. Vol au vent mit Hühnern (Butter-Pastete).

Man wellt einen guten Butterteig stark Federkiel dick aus, schneidet ihn rund in der Größe, wie man die Pastete haben will, legt diesen Boden auf ein mit einem Papier belegtes Backblech, wellt nochmals einen langen, 2 Finger breiten Streifen Butterteig, bestreicht ihn mit Ei und setzt ihn am Rande auf dem Boden herum, bestreicht auch diesen mit Ei und backt solchen in einem nicht allzu heißen Ofen; wenn er schön gelbbraun gebacken, nimmt man das Teigige in der Mitte bis auf die Kruste heraus und stellt die Pastete warm. Unterdessen reinigt man 2 Hühner, schneidet sie in Stücke und kocht sie in einer guten Braise gar, macht dann von Kalbfleisch-Farce ungefähr 18 Klöse und kocht sie im Salzwasser gar, vermischt sie mit einer guten Champignons-Sauce, in welcher der Braise-Saft verkocht wurde, thut das Vol au vent auf die Platte, richtet die geschnittenen Hühner darein an und gibt die Sauce mit Klösen und Champignons darüber.

319. Vol au vent mit Brieschen.

Die Pastete wird gleich der vorigen zubereitet. Dann wässert man 6 Kalbsbrieslen, blanchirt sie und schneidet die Sehnen ab, nimmt in eine Kasserole 1/4 Pfund Butter, schneidet die Brieslen in Scheiben und dämpft sie nebst 1 Löffel voll gewiegter Petersilie darin. Hierauf macht man eine kräftige weiße Sauce, kocht von Kalbfleisch-Farce Klöse und gibt sie nebst gekochten Morcheln und den Brieslen an die Sauce, zieht diese mit 6 Eigelb ab, und richtet das Ragout in die Pastete an.

320. Vol au vent mit Tauben.

Nehme 6 Tauben, reinige sie und schneide jede in 2 Theile, wässere sie gut aus und blanchire sie, thue in eine passende Kasserole

¼ Pfund Butter, dämpfe die Tauben darin, streue etwas wenig Mehl darauf und lasse sie mit Bouillon und 1 Hand voll gereinigten Champignons weich kochen, nehme 4 Brieslen, dünste sie und gebe sie zu dem Ragout. Die Pastete wird wie die vorige gemacht und das Ragout, wenn es mit 4 Eiergelb und Citronensaft abgezogen ist, darauf angerichtet.

321. Pastete von Wildpret.

Nehme 2 Haasen oder einen Rehziemer, schneide die Filets heraus, häutle sie und spicke sie mit grobem, geräuchertem Speck, welcher zuvor in gewiegten Kräutern umgekehrt wird, und marinire sie mit Provenceröl, Citronensaft, Salz und Kräutern. Das Fleisch von den Schlegeln wiege fein mit 1 Pfund grünem Speck und stoße es im Reibstein gut durch, gebe Salz, Pfeffer und einige Zehen Knoblauch dazu und streiche diese Farce durch ein Haarsieb. Dann nimmt man eine Pastetenform, wie schon beschrieben, legt sie mit Pastetenteig aus, füllt von der Farce hinein, legt das gespickte Fleisch darauf und deckt es mit Farce zu, schneidet einige Trüffeln in Scheiben, gibt sie darauf, wellt einen Deckel aus und bestreicht ihn mit Ei, macht ihn mit dem Pastetenrand fest und ein kleines Kamin in die Mitte, backt sie 2½ Stunden, nimmt dann den Deckel ab und füllt eine kräftige braune Sauce in die Pastete.

322. Pastete von Fasanen.

Nehme einen Fasanen, reinige ihn, schneide ihn in Stücke und spicke diese mit geräuchertem Speck und Trüffeln, marinire solche ein mit Citronensaft, Provenceröl, Kräutern und Salz, mache eine Farce von einer Gansleber, 2 Pfund Kalbfleisch und ½ Pfund grünem Speck, stoße dieß im Reibstein mit Gewürzsalz fein und passire es durch ein Sieb. Hierauf macht man eine Pastete und füllt von der Farce die Hälfte hinein, legt die Fasanenstücke darauf und deckt sie mit dem Rest der Farce zu, machteinen Deckel mit einem Kamin darauf und backt sie im guten Ofen, nimmt, wenn sie fertig ist, den Deckel ab und füllt eine kräftige Trüffel-Sauce hinein.

323. Warme Pastete von Kalbfleisch.

Spicke ein schönes Stück Kalbfleisch Fricandeau fein und marinire es bis zum Gebrauch. Von 2 Pfund Kalbfleisch und ¾ Pfund

grünem Speck macht man dann eine gute Farce, stoßt das Fleisch und den Speck im Reibstein mit Gewürzsalz fein und passirt es durch ein Sieb. Hierauf richtet man eine Pastete, füllt von der Farce hinein, gibt gereinigte Morcheln, das Frikandeau darauf und deckt es mit Morcheln und Farce zu, macht einen Deckel auf die Pastete, bestreicht diesen mit Ei und backt die Pastete im Ofen 2—2½ Stunden, worauf der Deckel abgenommen und eine kräftige Fricassée-Sauce in die Pastete gefüllt wird.

324. Salm-Pastete.

Schneide den Salm in Filets und mache die Gräten heraus, marinire sie ein mit feinen Kräutern, Provenceröl, Citronensaft und Salz, mache dann eine feine Farce von Hecht mit ¼ Pfund Sardellenbutter, Petersilien und Zwiebel, welche in Butter gedämpft worden sind, nebst einem Löffel voll Béchamel (die Farce darf nicht fest sein). Hierauf wird die beschriebene Pastete gemacht, Speckbarden auf den Boden gelegt, von der Farce darauf gestrichen und der Salm sammt der Marinade darauf gelegt, mit Farce zugedeckt und statt dem Deckel Speckbarden darauf gebracht, die Pastete im Ofen gar gebacken, die Speckbarden abgenommen und die Pastete aufgetragen. Man gibt eine Sauce à la maître d'hôtel besonders dazu.

325. Pastete von Beefsteaks auf englische Art.

Nehme einen schönen Schlachtbraten, häutle ihn gut und schneide fingerdicke Beefsteaks, klopfe sie, bestreue sie mit gestoßenem Pfeffer und Salz, ziehe sie durch klare Butter, koche Kartoffeln halb fertig, schäle sie und schneide sie in Scheiben. Dann wird eine Pastete in einer Form aufgesetzt, die Beefsteaks mit geschnittenem Nierenfett in dieselbe und oben darauf die Kartoffeln mit dem gehörigen Salz gelegt, ein Deckel mit einem Kaminchen darauf gemacht und die Pastete im Ofen gebacken. Wenn sie fertig ist, wird durch das Kaminchen etwas kräftige Jus eingefüllt.

326. Pastete à la Baba mit Stockfisch.

Von einem ½ Pfund Butter wird eine Gugelhopfen-Masse gemacht, diese in eine hohe, glatte, gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, in welcher man sie gehörig gehen läßt, worauf sie gut ge-

backen wird. Wenn der Gugelhopfen aus dem Ofen kommt, wird er gestürzt, ein Deckel abgeschnitten und der Gugelhopfen ausgehöhlt, der Deckel wieder darauf gelegt und warm gestellt; dann werden 4 Pfund Stockfisch im Salzwasser gekocht, auf ein Sieb geschüttet, und wenn das Wasser abgelaufen, mit einer guten Béchamel vermischt in die Pastete angerichtet.

327. Pastete à la baba mit Hecht-Klösen und Champignons.

Backe eine Pastete wie die vorige; dann nehme 3 Pfund Hecht, entgräte ihn und stoße ihn im Reibstein fein, schneide von 6 Blechwecken die Rinde ab, weiche sie in Milch ein, drücke sie fest aus und arbeite ¼ Pfund Butter gut damit, gebe sie zu dem Fisch nebst 6 Eigelb, 3 ganzen Eiern und dem nöthigen Salz, stoße alles dieß gut und streiche es durch ein Haarsieb, mache davon Klöse mit 2 Löffel voll Mehl und koche sie im Salzwasser gar. Hierauf werden Champignons gereinigt, mit ¼ Pfund Butter und dem Saft einer Citrone kurz eingekocht, ein wenig Mehl darauf gestreut und mit 3 Schoppen heißem Rahm abgerührt, die Klöse in die Pastete angerichtet und diese Champignons-Sauce darüber gegeben.

328. Gansleber-Pastete mit Trüffeln.

Nehme 2 schöne, weiße, feste Ganslebern, schäle frische Trüffeln, schneide solche in Stücke, spicke die Lebern damit und bestreue sie gut mit Gewürzsalz. Dann stoße 1½ Pfund Kalbfleisch und ¾ Pfund grünen Speck im Reibstein, gebe 1 Gansleber und einige Sardellen dazu, passire sie durch ein Haarsieb und vermenge sie mit Gewürzsalz und einigen in Stückchen geschnittenen Trüffeln. Hierauf macht man eine Pastete in einem façonnirten Blechrand mit Charnieren, belegt den Boden mit feinen Speckbarden und streicht von der Farce darauf, bringt auf diese die Hälfte der Lebern, dann wieder Farce und die Lebern, und macht mit der Farce den Schluß, belegt diese oben mit Speckbarden, macht einen Deckel darauf, welcher mit Rosetten und Guirlanden verziert wird, schneidet in der Mitte ein Sechser großes Loch, setzt auf dieses ein Kaminchen, bestreicht die Pastete mit einem Ei, bedeckt sie mit Papier und läßt sie 2 Stunden in einem guten Ofen schön gelb backen.

329. Gänseleber-Pastete in Terrinen.

Nehme 1 große, weiße, feste Leber, schäle rohe Trüffeln, schneide sie in länglichte Stücke, spicke damit die Gansleber und bestreue sie gut mit Gewürzsalz. Dann wird eine Farce gemacht von 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch, 1 Gansleber, ½ Pfund grünem Speck und Gewürzsalz. Hierauf wird der Boden einer Terrine mit Speckbarden belegt, auf welche eine Lage Farce, dann eine halbe Gansleber, auf diese wieder Farce, dann der Rest der Leber gebracht, dieß mit Farce zugedeckt und oben darauf Speckbarden gelegt, und diese mit Papier zugedeckt werden. Man stellt diese gefüllte Terrine in ein passendes Geschirr, welches mit 1 Löffel voll Wasser angefüllt ist, bringt sie in Ofen und läßt sie in ungefähr 2 Stunden gar werden, stellt sie dann kalt und gießt sie mit Schweinefett zu, thut den Deckel darauf, daß er mit dem Fett fest auf die Terrine paßt und bewahrt sie in einem kalten Ort bis zum Gebrauche auf.

330. Schinken-Pastete.

Nehme 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 2 Pfund grünen Speck, 2 Pfund Schweinefleisch und Gewürzsalz, stoße aus diesem eine feine Farce und streiche sie durch ein Sieb, nehme dann einen ganz jungen und nicht stark gesalzenen Schinken (in dessen Ermanglung muß der Schinken halb gar gekocht sein), mache eine Teig-Pastete in eine blecherne Pastetenform, streiche den Boden mit Farce aus, schneide den Schinken in Stücke, doch so, daß an jedem etwas Fett ist, und belege die Farce damit, fahre so fort, bis die Pastete voll ist, die Farce aber den Schluß bildet, decke Speckbarden darauf und mache einen Deckel mit einem Kamin, bestreiche ihn mit Ei und backe die Pastete in einem guten Ofen.

331. Kapaunen-Pastete.

Nehme einen schön gemästeten Kapaunen, reinige ihn und löse ihn ganz aus, mache dann eine gute Farce von 1 Gansleber, 2 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Schweinefleisch, 1 Pfund grünem Speck und Gewürzsalz, fülle den Kapaunen mit einem Theil dieser Farce (wenn man hat, kann man auch Trüffeln dazu nehmen), nähe ihn zu und koche ihn in einer kurzen Braise halb gar, lege ihn dann heraus, nehme den Bindfaden ab und lasse ihn verkühlen; unterdessen macht

man die Pastete, rührt den Braisesaft unter die Farce, streicht die Pastete damit aus, legt den Kapaunen hinein und deckt ihn mit der Farce zu, legt Speckbarden darauf, macht einen Deckel mit einem Kamin, bestreicht ihn und backt die Pastete schön gelb.

Kalte Pasteten von Fasanen, Hühnern und Poularden werden ebenso bereitet.

332. Kalte Haasen-Pastete.

Von zwei Haasen werden die Filets ausgeschnitten und mit grobem, geräuchertem Speck, welcher in Gewürzsalz umgewendet worden, gespickt; die Schlegel, fein gehäutelt, werden mit 2 Pfund Kalbfleisch, 1 ½ Pfund grünem Speck gestoßen, eine Farce daraus bereitet und diese durch ein Sieb passirt. Dann macht man eine Pastete, bestreicht den Boden mit der Farce, legt einige Stückchen Haasen, in Scheiben geschnittene Trüffeln und Gansleber darauf, auf dieses wieder Farce und fährt so fort, bis Alles in der Pastete ist, die Farce aber den Schluß bildet, gibt dann auf diese Speckbarden und einen Teigdeckel und backt die Pastete zwei volle Stunden im Ofen.

333. Rebhühner-Käse.

Von zwei Feldhühnern wird das Brustfleisch mit 1 Theil grünem Speck sehr fein gewiegt und dieß durch ein Haarsieb gestrichen. Der Körper, Flügel und Schlegel der Feldhühner wird mit einigen Scheiben rohen Schinken im Mörser zerstoßen, mit Zwiebeln, Trüffel-Abgang, 1 Löffel voll brauner Sauce, nebst 1 Glas Wein zu einer dicken Sauce verkocht, welcher man noch ein Stück Glacé zusetzt und solche durch ein Haarsieb streicht. Mit diesem wird das rohe Brustfleisch nebst 6 Eiergelb, 1 Messerspitze spanischem Pfeffer, geriebener Parmesankäs und Salz vermischt, diese Masse in eine mit Speckbarden ausgelegte Form gefüllt, während dem Einfüllen abwechslungsweise einige Trüffeln hinzugethan, das Ganze mit Speckbarden bedeckt und in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde lang gebacken. Wenn es erkaltet ist, stürzt man es aus der Form, macht süße Butter klar und gießt sie, wenn sie etwas erkaltet ist, über den Käs, so daß sie eine Platte bildet, garnirt es mit Petersilien und unten mit Sulz.

Zubereitung der Ragouts (Entrées) und der dazu gehörigen Saucen.

Ehe die Bereitung der Fleischspeisen beschrieben wird, erscheint es nothwendig, die Vorschriften für Bereitung der dazu gehörigen Saucen vorangehen zu lassen. Die Hauptsache bei den Saucen ist das richtige Abschmecken derselben, das heißt, man muß darauf sehen, daß die Saucen weder zu wenig, noch zu viel Säure haben, und nicht mit Gewürz überladen sind. Auch ist darauf zu achten, daß immer der Sud (Fond) von dem Fleisch, zu welchem die Sauce gegeben wird, auch mit der letztern verkocht wird.

334. Jus zu Saucen.

Nehme in eine Kasserole ½ Pfund Butter, gebe abgängiges Kalbfleisch und Geflügel dazu nebst Zwiebel, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, gestoßenen Pfeffer, lasse dieß gut anschlagen, kehre es öfters um und fülle es mit Sparbouillon auf, lasse es 4 Stunden kochen, passire es dann durch ein Sieb und hebe es zum Gebrauch auf.

335. Farcirte Oliven.

Die Oliven schält man schneckenartig von den Steinen und gibt statt den Steinen in jede ein beliebiges Klöschen, rollt sie wieder auf und kocht sie in Bouillon ab, damit die Farce gar wird, und gibt sie so in die heiße Sauce.

336. Cornichons.

Darunter versteht man die kleinen Pfeffergurken, welche man in beliebige Scheiben schneidet und in der Sauce erwärmt.

337. Weiße Coulis (Sauce).

Man macht ein Stück Butter in einer Kasserole heiß, rührt einige Löffel voll Weißmehl darein, läßt solches aber nicht gelb werden, verrührt dieß mit kräftiger Fleischbrühe, bis die Sauce kocht, worauf man sie durch ein Haarsieb in ein Geschirr passirt und zum Gebrauch aufbewahrt.

338. Braune Coulis (Sauce).

Man nimmt in eine Kasserole ½ Pfund Butter, läßt sie klar werden und gibt 7 bis 8 Kochlöffel voll Mehl dazu, passirt es schön gelb und rührt es mit kräftiger Jus klar, läßt es unter beständigem Rühren eine Stunde kochen, worauf das Fett rein abgenommen, die Sauce durch ein Sieb passirt und zum Gebrauch aufbewahrt wird.

339. Béchamel-Sauce.

Man nimmt 1 Stück Butter in eine Kasserole und schwitzt einen in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einige Scheiben rohe Schinken darin, dann gibt man 2 Kochlöffel voll Mehl und 1 Schoppen guten süßen Rahm hinzu, rührt es bis zum Kochen, passirt es durch ein Haarsieb und rührt vor dem Anrichten 1 Stück Glacé oder den Fond des Fleisches, zu welchem es kommt, hinein.

340. Sauce à la crême (Rahm-Sauce).

Ein Stück Butter, 2 Kochlöffel voll Mehl rührt man mit 1 Schoppen süßen Rahm bis zum Kochen und thut etwas spanischen Pfeffer und Salz hinzu. Diese Sauce gibt man zu Fischen.

341. Saure Rahm-Sauce mit Kappern.

Eine kräftige braune Sauce verkocht man mit 1 Glas weißen Wein, zieht sie mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm auf und gibt Kappern hinein.

342. Robert-Sauce.

In einem Viertelpfund Butter werden feingeschnittene Zwiebel mit etwas Kräuteressig eingedünstet, 2 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, mit Jus aufgekocht, durch ein Haarsieb passirt und vor dem Anrichten mit 2 Löffel voll gutem Senf aufgezogen.

343. Polnische Sauce mit Safran.

Einige weiße Zwiebel werden mit einem Stück mageren Schinken auf dem Feuer weich geschwitzt, fertige weiße Sauce nebst einem Glas weißen Wein darauf gegossen und ½ Stunde gekocht; dann

gibt man einige gehackte Sardellen und etwas aufgelösten Safran hinzu, läßt es noch eine Zeit lang kochen, schärft die Sauce mit Citronensaft ab und passirt sie.

344. Sauce à la maître d'hôtel.

Einen guten Theil feine Kräuter schwitzt man mit 1 Stück Butter ab, füllt eine fertige weiße Sauce darauf und verkocht sie mit den Kräutern, schärft sie mit Sardellenbutter ab und legirt sie vor dem Anrichten mit 4 Eigelb und Citronensaft.

345. Krebs-Sauce.

Ein Stück Krebsbutter wird mit 1 Löffel voll Mehl abgeschwitzt, mit Bouillon bis zum Kochen gerührt, mit 3 Eigelb und Citronensaft abgezogen und mit Krebsschwänzen maskirt.

346. Champignons-Sauce.

Die Champignons werden mit Butter und Citronensaft eingedünstet, Mehl darauf gestäubt, mit Bouillon bis zum Kochen gerührt und mit 4 Eigelb und Citronensaft abgezogen.

347. Austern-Sauce.

Die Austern werden aus den Schaalen gelöst, mit ihrem eigenen Saft und einem halben Glas weißen Wein blanchirt, eine kräftige weiße Sauce gemacht, der Saft damit verkocht, mit 4 Eigelb und dem Saft einer halben Citrone legirt und vor dem Anrichten die Austern hineingegeben.

348. Weiße Senf-Sauce.

Die weiße Sauce wird mit etwas gutem Kräuteressig verkocht, mit 4 Eigelb und Citronensaft legirt und mit 1 Löffel voll guten Senf vor dem Anrichten aufgezogen. Man gibt sie zu Kalbskopf und warmem Pöckelfleisch.

349. Sauce à la Ravigotte (Kräuter-Sauce).

Man verkocht eine weiße Sauce mit dem Fond der Hühner, zu welchen die Kräuter-Sauce gewöhnlich gegeben wird; dann reinigt man Körbel, Kresse, Estragon und Petersilien, blanchirt es, drückt

es fest aus und stoßt es im Mörser mit einem Stück Butter fein, passirt es durch ein Haarsieb, zieht mit diesem die Sauce auf, legirt sie mit 4 Eiergelb, Citronensaft und etwas Estragonessig und gibt sie zu jungen Hahnen.

350. Sauerampfer-Sauce.

Mache eine gute weiße Sauce, ziehe sie mit 4 Eiergelb und Citronensaft ab, gebe in eine Kasserole eine Hand voll gereinigten und gewaschenen Sauerampfer, lasse ihn mit einem Stück Butter kurz und schnell eindünsten, passire solches durch ein Sieb, ziehe das Purée mit der Sauce gut auf und gebe sie zu Tische.

351. Sauce piquante.

Petersilien, Zwiebel und Kappern werden sehr fein gewiegt, mit 1 Stück Butter und Weinessig kurz eingedünstet, mit guter brauner Sauce aufgefüllt, ½ Stunde gekocht und mit 2 Löffel voll Senf vor dem Anrichten aufgezogen.

352. Trüffel-Sauce.

Eine kräftige braune Sauce verkocht man mit 1 Glas rothen Wein, schneidet einige wohl gereinigte Trüffeln in Scheiben hinein, nebst einem halben Glas Madeira und läßt es kochen, bis die Trüffeln weich sind.

353. Madeira-Sauce.

Eine kräftige braune Sauce wird mit 1 Glas Madeira nebst dem Fond des Fleisches, zu welchem sie gegeben wird, gut verkocht und vor dem Anrichten mit Cayenne-Pfeffer und Citronensaft abgeschärft.

354. Sardellen-Sauce.

Kräftige braune Sauce wird gut verkocht und vor dem Anrichten mit 1 Stück Sardellenbutter und Citronensaft aufgezogen.

355. Braune Senf-Sauce.

Gute braune Sauce wird vor dem Anrichten mit 1 Stück Sardellenbutter und 1 Eßlöffel voll Senf aufgezogen.

356. Kappern-Sauce.

In eine kräftige braune Sauce gibt man vor dem Anrichten Kappern.

357. Weiße Kappern-Sauce.

Es wird eine gute weiße Sauce bereitet, mit Eigelb und Citronensaft legirt und vor dem Anrichten mit Kappern aufgezogen.

358. Gurken-Sauce (Cornichons).

Eine gute braune Sauce wird mit etwas Wein verkocht; die Essig- oder Pfeffer-Gurken werden in feine Scheiben geschnitten und mit Citronensaft abgeschärft.

359. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden gereinigt, gewaschen, blanchirt und grob gewiegt, in Butter und Bouillon gedünstet, mit weißer Sauce aufgefüllt, gekocht und vor dem Anrichten mit 4 Eigelb und Citronensaft abgezogen.

360. Goldäpfel-Sauce (Tomâte-Sauce).

Die Gold- oder Paradies-Aepfel werden verschnitten, ausgekernt, mit 1 Stück Butter, einigen Scheiben rohem Schinken, etwas Salz, Pfeffer und Zwiebel weich und kurz gedünstet, 1 Löffel voll Mehl darauf gestäubt, mit guter Jus und 1 Glas weißen Wein klar gerührt, noch eine Zeit lang gekocht, durch ein Haarsieb passirt und vor dem Anrichten mit Citronensaft abgeschärft.

361. Schinken-Sauce.

Man schneidet gekochten mageren Schinken in Würfel, verkocht sie in einer kräftigen braunen Sauce, passirt sie durch ein Sieb und richtet sie an.

362. Rosinen-Sauce.

Einen fein geschnittenen Zwiebel und einige Scheiben rohen Schinken schwitze man auf dem Feuer gut ab, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf und bringe 1 Schoppen guten weißen Wein, etwas Jus und die Schale einer Citrone hinzu, lasse dieß ½ Stunde

kochen, passire es durch ein Haarsieb, gebe große, gereinigte Rosinen mit etwas Zucker darein und lasse das Ganze noch ¼ Stunde kochen.

363. Speck=Sauce.

Ein Viertelpfund geräucherter Speck wird gewürfelt, in ein passendes Geschirr gebracht und halb gar ausgelassen, 1 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, mit ½ Glas Weinessig und Jus bis zum Kochen gerührt, gehörig gesalzen und angerichtet.

Kalte Saucen.

364. Himbeer=Sauce.

Himbeer=Gelée wird mit einem Glas rothen Wein vermischt, angerichtet und einige Stückchen Johannisbeer=Gelée hineingesteckt; man gibt sie zu kaltem Wildpret.

365. Orangen=Sauce.

Grüne Pomeranzen werden am Zucker abgerieben und dieser mit gutem Senf, rothem Wein und Johannisbeer=Gelée zusammengerührt und zum Wildschwein gegeben.

366. Magnonaise.

Zwei Eigelb rühre mit etwas Salz und gebe Tropfenweise ½ Pfund Olivenöl hinein, schärfe sie mit Citronensaft und Estragon=Essig ab und gebe sie zu Geflügel. (Sie muß wie gerührte Butter sein.)

367. Andere Art.

Ein Schoppen Provenceröl wird in eine Schüssel genommen, mit 1½ Schoppen Sulz zu einer dicken Sauce gerührt und mit Estragon=Essig abgeschärft.

368. Andere Art.

Vier hartgekochte Eigelb werden durch ein Sieb passirt, mit ½ Pfund feinem Oel langsam ½ Stunde gerührt, ½ Schoppen Sulz nebst 1 Löffel voll guter kalter weißer Sauce dazu gethan, gehörig abgeschärft und zu Fischen gegeben.

369. Remoulade-Sauce.

Körbel, Estragon, Kappern und 4 hartgekochte Eigelb werden sehr fein gewiegt, mit ¼ Pfund feinem Oel nebst 1 Stück Sardellenbutter, 1 Eßlöffel voll Senf und Salz gerührt; dann gibt man einen halben Schoppen weiße kalte Sauce nebst Estragon-Essig, Salz und Zucker hinzu, rührt Alles gehörig zusammen und gibt die Sauce zu Wildschwein-Sulz.

370. Sauce Remoulade à la Ravigotte.

Spinat, Schnittlauch, Petersilien, Estragon kocht man in kochendem Wasser weich, schüttet es auf ein Sieb, drückt es recht fest aus und stoßt es im Mörser mit einem Stück Butter fein, passirt es durch ein Haarsieb und rührt dieß mit ½ Schoppen weißer kalter Sauce, Salz, Provenceröl und Estragonessig zu einer dicken Sauce zusammen.

371. Marinade

ist ein kräftiger Sud mit Wasser, Salz, Weinessig, Wurzelwerk und Gewürz.

372. Kalte Marinade

besteht aus Essig, Salz, einigen ganzen Pfefferkörnern, einigen ganzen Gewürz-Nelken, mehreren Lorbeerblättern und Wurzelwerk, in welche man Wildpret, Hammelschlegel u. dgl. zum Beizen legt.

373. Mariniren.

Dieses geschieht bei den Fischen, Schlachtbraten, Rehbraten, Geflügel. Man träufelt auf diese Citronensaft, etwas Essig, Provencer-Oel und gibt feine Kräuter nebst Salz dazu.

374. Braise

bereitet man auf folgende Art: Man nimmt 1 Stück Butter in eine Kasserole, schwitzt Wurzelwerk, einige ganze Pfefferkörner, Gewürz-Nelken, Lorbeerblätter und Citronenscheibchen nebst rohem Schinken darin, füllt dieses mit Wein und Fleischbrühe auf, salzt es und läßt die Brühe einigemal aufkochen.

Ragout von Kalbfleisch.

375. Kalbskopf mit Meerrettig.

Einen gebrühten Kalbskopf schneide in der Mitte durch und wässere ihn gut aus, damit er recht weiß wird; blanchire ihn im Salzwasser und lasse ihn darin erkalten. Dann nehme in ein passendes Geschirr Wurzelwerk, ¼ Pfund rohen Schinken, ¼ Pfund Nierenfett, ganze Gewürz-Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Citronenscheiben und Salz, lege den Kopf hinein, gieße 1 Flasche weißen Wein und so viel Wasser darauf, daß der Kalbskopf damit bedeckt wird, und lasse ihn so zugedeckt 2—3 Stunden kochen. Hierauf koche Einiges von dem Fond nebst 1 Löffel voll guter Jus kurz ein, schneide den Kopf in kleine Stücke, richte ihn an, gebe die Jus darüber und garnire das Ganze ringsum mit geriebenem Meerrettig.

376. Heiß gesottener Kalbskopf.

Der Kopf wird wie der vorige gewässert und blanchirt, mit Wurzelwerk nebst 12 Stück kleinen Essiggurken, 6 Stück Trüffeln, einigen kleinen Zwiebeln und Champignons 2—3 Stunden lang gekocht, in kleine Stücke geschnitten, angerichtet und mit den Gurken, Zwiebeln, Champignons und verlornen Eiern garnirt. Dann lasse Jus mit dem Fond verkochen und gieße dieß darüber.

377. Kalbskopf in Rosinen-Sauce.

Der Kalbskopf wird wie der vorige gekocht; dann nimmt man eine kräftige braune Sauce, welche mit Citronenschale und Wein verkocht ist, reinigt große Rosinen, läßt sie nebst lang geschnittenen, geschälten Mandeln in der Sauce aufkochen und richtet diese über den Kalbskopf an.

378. Kalbskopf in Tomate-Sauce.

Wird wie der vorige gekocht und mit einer Tomate-Sauce servirt.

379. Gebackener Kalbskopf in Madeira-Sauce.

Ein Kalbskopf wird mit Wurzelwerk und Speckbarden weich gekocht, ausgebeint und das ausgebeinte Fleisch zwischen 2 Brettern

gepreßt, und wenn es kalt ist, in Thaler große Stücke ausgestochen. Dann macht man mit 1 Stück Butter, 2 Löffel voll Mehl, 1 Schoppen Fleischbrühe und 4 Eiergelb eine dicke Sauce, bestreicht die ausgestochenen Fleischstückchen damit, kehrt sie im Mutschelmehl um, drückt dieses fest an, panirt sie in verklopften Eiern und Mutschelmehl und backt sie in heißem Fett schön gelb. Hierauf läßt man 1 Glas Madeira mit brauner Sauce gut verkochen, richtet dieses auf die Platte an und dressirt die gebackenen Stückchen darauf.

380. Kalbskopf à la tortue.

Ein Kalbskopf wird mit Wurzeln, Speckbarden und Wein weich gekocht und wie oben damit verfahren; dann verkocht man 1 Glas guten Madeira mit 1 Schoppen guter brauner Sauce, nebst 1 Messerspitze voll spanischem Pfeffer. Hernach werden 3 Kalbsbrieslen glacirt und 12 hartgekochte Eiergelb, 12 Löffel Klöse von Geflügel-Farce im Salzwasser abgekocht, nebst 8 Stück in Scheiben geschnittenen Trüffeln in obiger Sauce heiß gestellt, der Kalbskopf angerichtet, die Sauce nebst dem Zugehör schön darüber gegeben und mit den Brieslen und mit ausgebrochenen Krebsen garnirt.

381. Kalbskopf in Navigotte-Sauce (Kräuter-Sauce).

Ein Kalbskopf wird gut gewässert und ½ Stunde blanchirt. Dann nimmt man in ein passendes Geschirr 1 Vierling Butter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, 1 in Scheiben geschnittene Citrone, Lorbeerblätter und Nelken, dünstet dieses weich, schneidet den Kopf in Portionen und läßt ihn darin nebst 1 Flasche Wein und Fleischbrühe 2 Stunden langsam kochen. Unterdessen werden die Kräuter, Körbel, Kresse und Estragon blanchirt, auf ein Sieb gegossen, fest ausgedrückt, mit 1 Stück Butter im Mörser gestoßen und durch ein Sieb passirt; dann macht man eine kräftige weiße Sauce, nimmt von dem Fond dazu, legirt sie mit 4 Eiergelb, Citronensaft und 1 Löffel voll Senf, zieht die Kräuter damit auf, richtet die Kopfstücke an und gibt die Sauce darüber.

382. Kalbsohren in Krebs-Sauce.

Sechs Stück Kalbsohren werden nicht zu kurz abgeschnitten, gut gewässert, mit Zwiebel, Wurzeln, Citronen, Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern und Salz mit Bouillon weich gekocht; dann wird

eine gute weiße Sauce gemacht, mit 4 Eiergelb und dem Saft einer Citrone legirt, mit 1 Stück Krebsbutter aufgezogen, die Ohren angerichtet, die Sauce darüber gegossen und mit Krebsschwänzen garnirt.

383. Kalbsohren mit Trüffel-Sauce.

Die Ohren werden wie die vorigen gekocht, nur wird statt der Krebs-Sauce eine Trüffel-Sauce gemacht; dann verkocht man in einer kräftigen braunen Sauce 1 Glas Madeira, 6 in Scheiben geschnittene Trüffeln und 1 Messerspitze voll spanischen Pfeffer, richtet die Ohren an und gibt die Sauce darüber.

384. Kalbshirne mit schwarzer Butter-Sauce.

Die Kalbshirne werden gut ausgewässert und abgehäutelt; dann nimmt man in eine passende Kasserole 1 Speckbarde, Zwiebel, Wurzeln, Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkerne, legt die Hirne darauf, salzt sie, deckt sie mit Speckbarden zu, gibt 1 Glas weißen Wein, Essig und Fleischbrühe hinzu und läßt sie kurz einkochen. Hierauf macht man ¼ Pfund Butter heiß, bis er braun geworden ist, nimmt das Schwarze ab, gießt ein halbes Glas Essig und Salz hinzu, richtet die Hirne kranzartig auf die Platte, gießt die Butter darüber und garnirt sie mit gebackenen Petersilien.

385. Gebackene Kalbshirne in Morcheln-Sauce.

Die Hirne werden wie die vorigen fertig gekocht, eine Sauce mit 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4 Eiergelb, gereinigten Morcheln und Fleischbrühe gemacht, die Hirne damit überstrichen, in Mutschelmehl umgekehrt, fest angedrückt, dann in Ei und Mutschelmehl panirt, in heißem Schmalz gebacken, die Morcheln-Sauce auf die Platte angerichtet und die Hirne darauf gesetzt.

386. Kalbshirne in Krebs-Sauce.

Die Hirne werden wie die letzten gar gemacht und mit einer Krebs-Sauce angerichtet.

387. Kalbshirne in Ravigotte-Sauce.

Werden wie die letzten gekocht und mit Ravigotte-Sauce angerichtet.

388. Kalbsschwänze en Matelotte.

Sechs gebrühte Kalbsschwänze werden gut gewässert, jeder in 5—6 Theile geschnitten, blanchirt, in einem passenden Geschirr mit Zwiebeln, Wurzeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz nebst 1 Glas Wein, Essig und Bouillon weich gekocht; dann mache eine braune Sauce, verkoche sie mit Jus und dem Fond, gebe die Schwänze hinein und lasse sie darin ¼ Stunde kochen. Hierauf werden 12 kleine Zwiebel mit Jus, Butter und Zucker glacirt, 12 Kalbfleisch-Klöse gemacht, das Ragout angerichtet und die Klöse nebst Zwiebel darum garnirt. (Man kann auch Morcheln dazu geben.)

389. Gespickte Kalbsbrust en Béchamel (Rahm-Sauce).

Eine 5 Pfund schwere Kalbsbrust wird von den Brustknochen befreit, der Wind ausgedrückt, gut gewässert und ¼ Stunde im Salzwasser blanchirt. Man gießt dieses ab, läßt die Kalbsbrust in kaltem Wasser verkühlen, schneidet das hautige Fleisch ab und spickt sie sehr fein; dann legt man in eine passende Kasserole einige Speckbarden und auf diese die Brust mit Zwiebeln, gelben Rüben-Scheiben, Salz, einigen Scheiben rohen Schinken, ½ Pfund Butter und 1 Löffel voll Jus, bringt einen passenden Deckel mit Kohlen darauf und begießt es recht fleißig, damit die Brust schön glacirt; ist dieses geschehen, so wird sie herausgelegt, das Fett gut abgenommen, in dem Fond eine gute Béchamel verkocht und passirt, die Sauce auf die Platte gebracht und die gespickte Brust, in schöne Portionen geschnitten, darauf gelegt. Man gibt auch zu dieser Brust Hopfen, Brockelspargeln, Sauerampfer u. dgl.

390. Gebackene Kalbs-Tendrons in Orangen-Sauce.

Eine Kalbsbrust wird ausgewässert und der 3 Finger breite Brustkern (Knorpel) herausgeschnitten. Diesen schneidet man in schräge Scheiben und blanchirt sie ¼ Stunde, nimmt dann 1 Stück Butter in eine Kasserole mit 2 Kochlöffel voll Mehl, ½ Maas Fleischbrühe, 1 Zwiebel, 4 ganzen Nelken und 1 Lorbeerblatt, kocht die Tendrons darin weich, zieht sie mit 4 Eigelb ab, läßt die Fleischstücke in dieser Sauce erkalten, nimmt sie dann heraus, kehrt sie im Mutschelmehl um, panirt sie in Ei und Mutschelmehl und backt sie schön gelb im Schmalz. Hierauf wird braune Sauce mit

1 Glas weißem Wein verkocht und in diese die klein geschnittene Schale einer Orange, nebst dem Saft von dieser und 1 Kaffeelöffel voll Zucker gebracht, die Sauce mit spanischem Pfeffer und Citronensaft geschärft, auf die Platte angerichtet und die Tendrons in schöner Ordnung darauf gelegt.

391. Kalbs-Tendrons-Fricassé.

Eine schöne weiße Kalbsbrust wird gewässert, der 3 Finger breite Brustkern (Knorpel) ausgeschnitten und damit, wie in Nr. 390 angegeben, verfahren. Dann nimmt man in ein passendes Geschirr ¼ Pfund süße Butter, einen kleinen, mit 2 Nelken gespickten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 1 Büschelchen zusammengebundene Petersilie und das blanchirte Fleisch, dünstet es, streut 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, füllt es mit 3 Schoppen Fleischbrühe auf, läßt es 2 Stunden kochen und zieht es mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab, passirt diese Sauce durch ein Sieb, legt die Brustknorpeln hoch auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

392. Ragout von Kalbsbrust.

Eine weiße Brust wird gut gewässert und blanchirt, die Knorpeln, 3 Finger breit, neben den Rippen abgeschnitten und in 2 Finger breite Scheiben zugerichtet; die übrige Brust wird in ähnliche Stücke zerhauen. Hierauf wird in einer Kasserole ¼ Pfund Butter, 1 Zwiebel, 1 Büschelchen Petersilien und 1 Zweig Thymian gedämpft, 2 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, ½ Maas Fleischbrühe hinzugethan und das Fleisch darin gar gekocht; unterdessen nehme 1 Pfund Schweinefleisch vom Bauchlappen, koche es im Salzwasser und schneide es in gleiche, den Brustscheiben ähnliche Stücke, brate einige Bratwürste und schneide sie in Finger lange Stücke, gebe dieses zu dem Ragout nebst 1 Glas Rheinwein, glacire 12 Stücke kleine Zwiebel mit Butter und Jus, ziehe das Ragout mit 6 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab, richte es schön an und garnire es mit den Bratwürstchen und Zwiebeln.

393. Farcirte Kalbsbrust à la Condé.

Nehme eine schöne weiße Brust, wässere sie aus und ziehe die Brustknochen gut aus, formire sie schön und bestreiche sie Fingers dick mit einer guten Kalbfleisch-Farce, belege sie mit geschnittenen

Trüffeln, rolle sie auf und gebe sie in eine passende Kasserole mit Zwiebel, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfefferkernen, ½ Pfund Butter und 1 Löffel voll Jus nebst dem Abgang des Fleisches, decke einen Deckel mit Kohlen darauf, begieße das Fleisch öfters und lasse es schön glaciren; in 2 Stunden ist es fertig. Dann verkocht man eine kräftige braune Sauce mit 1 Glas Madeira und 1 Messerspitze voll spanischen Pfeffer, schneidet einige Trüffeln in Scheiben, zieht sie mit der Sauce auf, schneidet das Fleisch in Stücke, richtet es kranzartig auf die Platte und gibt die Sauce in die Mitte.

394. Kalbsbrust-Fricassé mit Reis.

Eine Kalbsbrust wird in schöne Stücke gehauen, gut ausgewässert und im Salzwasser ¼ Stunde blanchirt. Dann nehme in ein passendes Geschirr ½ Pfund Butter, 3 Kochlöffel voll Weißmehl, 1 Maas Fleischbrühe und 1 Glas guten weißen Wein, 1 Büschel zusammengebundene Petersilien, lasse es kochen und gib das Fleisch dazu; nach 2 Stunden ist es fertig. Hierauf ziehe es mit 4 Eigelb ab. Inzwischen wird ½ Pfund Reis öfters im lauen Wasser gewaschen, blanchirt, mit 1 Stück süßer Butter und 1 Schoppen guter Fleischbrühe kurz und weich eingekocht, damit der Rand der Platte garnirt, das Fleisch in die Mitte schön hoch angerichtet, die Sauce durch ein Haarsieb passirt und über das Fleisch gegossen.

395. Kalbsbrust mit Champignons-Ragout.

Schneide den Kern aus einer schönen Brust heraus und in 2 Finger breite schöne Stücke, wässere und blanchire sie, lege sie in eine Kasserole mit 1 Stück Butter, dünste sie, streue Mehl darauf, schütte 2 Schoppen Fleischbrühe hinzu nebst 1 Hand voll gereinigter Champignons, lasse sie 2 Stunden kochen, mache kleine Klöschen von Kalbfleisch- oder Geflügel-Farce, koche diese im Salzwasser ab, gebe sie zu dem Ragout, ziehe mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone das Ragout ab, richte es an und garnire es mit Croutons.

396. Kalbs-Tendrons glacés mit Morcheln-Sauce.

Schneide den 3 Finger breiten Kern von einer schönen weißen Brust ab und in schöne gleiche Stücke, wässere und blanchire sie; dann nehme in eine passende Kasserole ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebel und Wurzelwerk, die Tendrons, Salz und Gewürz, gebe

einen Deckel mit Kohlen darauf, begieße die Tendrons mit ihrem eigenen Saft recht fleißig, damit sie schön glacirt werden, mache eine gute Morcheln-Sauce, verkoche sie mit dem Saft, richte sie auf eine Platte an und gebe die glacirte Tendrons darauf.

397. Kalbsbrust auf dem Rost mit Remoulade-Sauce.

Eine weiße Kalbsbrust wird in schöne Stücke zerhauen, gewässert, blanchirt und in einer Braise weich gekocht, in welcher man sie erkalten läßt; dann werden sie abgetrocknet, in klarer Butter und Mutschelmehl panirt und auf dem Rost schön gelb gebraten. Man richtet sie auf die Platte an und gibt extra eine Remoulade-Sauce dazu.

398. Eingemachte Kalbsbrust gewöhnlicher Art.

Eine Kalbsbrust wird in Stücke zerhauen, ausgewässert und auf ein Sieb gelegt; dann nimmt man in eine Kachel ¼ Pfund Butter, 3 Kochlöffel voll Mehl, 1 Maas Fleischbrühe, 1 kleinen Zwiebel mit 2 Nelken gespickt, 1 Lorbeerblatt, 1 Glas weißen Wein, etwas Essig und 1 Citronenrädchen, läßt das Fleisch darin 2 Stunden kochen, salzt es und richtet es an.

399. Kalbs-Cotelettes im Netz gebraten.

Man nimmt 3 Pfund Kalbsrippen, schneidet das obere Bugblatt nebst dem Rückgratknochen weg, streift die Haut am Beinchen ab, klopft sie, bringt sie in eine schöne Form, salzt und pfeffert sie; dann wiegt man Petersilien, Zwiebel und einige Champignons fein, schabt ¼ Pfund geräucherten Speck, dämpft dieß und bestreicht die Cotelettes damit, schneidet 1 Kalbsnetz in Stücke, legt in jedes eine Cotelette, bestreicht es mit Ei und macht es gut zu. Hierauf wird in eine passende Kasserole ¼ Pfund Butter nebst den Cotelettes gethan, ein mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, das Ganze im Ofen gar gebraten und mit guter Jus, in welche einige Champignons geschnitten worden, zu Tische gegeben.

400. Kalbs-Cotelettes royal.

Schöne fette weiße Kalbsrippchen werden wie die vorigen behandelt und zu Cotelettes formirt; dann mache eine gute Kalbfleisch-

oder Geflügel=Farce, überstreiche die obere Seite der Cotelettes Federkiel dick damit, garnire ausgestochene oder gehackte Trüffeln darauf, lege sie in eine Kasserole, gieße einen Löffel voll Fleischbrühe nebst 1 Stück Butter darüber und dünste sie weich, mache kleine Klöschen von Farce, koche sie im Salzwasser, schneide einige Trüffeln in Scheiben, vermenge dieses mit einer kräftigen braunen Sauce, richte das Ganze auf eine Platte an und lege die Rippen kranzartig darauf.

401. Kalbs=Cotelettes aux fines herbes (feine Kräuter).

Wenn die Cotelettes wie die letzten hergerichtet sind, salzt man sie, hackt Petersilien, Zwiebel, Estragon und Sauerampfer sehr fein, schwitzt es mit einem Stück Butter in einem breiten Geschirr an und legt die Cotelettes hinein, bratet sie, wendet sie um, träufelt den Saft einer Citrone darauf nebst 1 Löffel voll Jus und brauner Sauce, läßt sie nochmals anziehen und richtet sie mit der Sauce, welche noch mit 1 Löffel voll Senf aufgezogen wird, an.

402. Kalbs=Cotelettes à la Française.

Schneide die Rippen wie gewöhnlich, streiche die Haut gut ab und klopfe sie mit dem Rücken eines in's Wasser eingetauchten Küchenmessers dünn, salze und pfeffere sie, ziehe sie durch klare Butter und Semmelmehl, brate sie auf dem Rost und gebe eine Kappern=Sauce dazu.

403. Gespickte Cotelettes mit glacirten Zwiebeln.

Nehme ein schönes weißes Carré, trenne das Bugblatt nebst dem Rückgrat ab, häutle es gut und schneide schöne große Cotelettes, putze die Haut von den Rippen rein ab, klopfe sie, spicke sie mit fein geschnittenem Speck perlenartig und bestreue sie mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer; dann nehme in ein breites Geschirr Zwiebel, Wurzeln, etwas rohen Schinken, Lorbeerblätter, Nelken, ¼ Pfund Butter und 1 Löffel voll Jus, lege die Cotelettes darein, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie schön glaciren. Schäle unterdessen 20 kleine Zwiebel und glacire sie mit Jus, Zucker und Butter, richte die Cotelettes auf eine Platte an, gebe in den zurückgebliebenen Saft einen Löffel voll braune Sauce, richte diese in die Mitte der Cotelettes an und garnire diese mit den glacirten Zwiebeln.

404. Gespickte Cotelettes. Andere Art.

Schneide schöne große Cotelettes, klopfe und salze sie; dann schneide etwas dicken Speck und Schinken und spicke sie recht gut damit. Hierauf nehme in eine passende Kasserole ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebel, Wurzeln, den Abgang der Cotelettes, des Schinken und Specks, lege die Rippen hinein, gebe einen mit Kohlen belegten Deckel darauf, glacire sie schön, richte sie kranzartig an, thue in den zurückgebliebenen Saft einige in Scheiben geschnittene Trüffeln und gebe dieses in die Mitte.

405. Cotelettes mit Schinken.

Mache schöne Cotelettes, salze sie, schneide in der Größe der Cotelettes rohen Schinken und klopfe ihn ein wenig; dann nehme eine breite Kasserole, gebe ½ Pfund Butter hinein, lege jedes der Cotelettes auf ein Schinkenstückchen, decke es zu, lasse sie auf einer Seite fertig schwitzen, kehre sie um und träufle den Saft einer Citrone darauf, gebe etwas braune Sauce dazu, lasse sie vollends fertig kochen und richte sie mit dem Schinken an.

406. Escaloppes von Kalbfleisch.

Von einem 4 Pfund schweren Kalbsrippenstück wird das Fleisch abgeschnitten, abgehäutelt und gut geklopft. Aus diesem werden Escaloppes in der Größe eines Thalers Messerrücken dick geschnitten, geklopft, rund dressirt und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. Dann nehme man in eine breite Kasserole Butter, dämpfe einen Löffel voll Petersilien darin, lege die Escaloppes neben einander hinein, schwitze sie auf beiden Seiten einige Minuten, bis sie beinahe gar sind, richte sie mit runden Brod-Croutons kranzartig an, gieße das Fett ab, gebe in die Kasserole eine kräftige fertige weiße Sauce, welche mit Citronensaft und Eigelb gebunden ist, ziehe sie auf und richte sie in die Mitte der mit den Escaloppes belegten Platte an.

407. Escaloppes à la maître d'hôtel.

Mache eine gute Farce von 1 Pfund rein abgehäuteltem Kalbfleisch, ½ Pfund zerschnittenem Nierenfett, einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, 3 Eigelb und 1 ganzen Ei, 1 Stück Butter und etwas Salz, stoße dieses im Reibstein fein und streiche es durch ein Haar-

sieb. Dann werden von dieser Farce Escaloppes in der Größe wie die vorigen geformt, in einer leichten weißen Sauce in einer breiten Kasserole in einigen Minuten gar gekocht, auf eine Platte kranzartig angerichtet, die Sauce mit 4 Eiergelb, Citronensaft und 1 Stück Sardellenbutter legirt und in die Mitte der Platte gegossen.

408. Blanquette von Kalbfleisch mit Eiern.

Von einer gebratenen Kalbsschale wird das Aeußere rein abgeschnitten und das weiße Fleisch in feine Scheiben von der Größe eines Sechsbätzners geschnitten und in einer Kasserole mit einem Stück Butter warm gestellt; unterdessen macht man eine gute weiße Sauce, läßt sie gut kochen, zieht sie mit 4 Eiergelb und dem Saft einer Citrone ab, vermischt das Fleisch damit, richtet es an und garnirt es mit verlornen Eiern oder dick gekochtem Reis.

409. Kalbsbrieslen à la Condé.

Vier Stück Kalbsbrieslen werden gut ausgewässert, im Salzwasser blanchirt, in's kalte Wasser gelegt, die Haut und Flachsen gut abgeschnitten, gepreßt und in einer Braise $^1/_2$ Stunde gekocht; stoße dann 1 Pfund Kalbfleisch im Reibstein fein, schneide von 2 Blechwecken die Rinde ab, weiche sie in Milch ein, drücke sie fest aus und gebe sie mit 1 Stück Butter, 2 Eiergelb und 1 ganzen Ei und etwas Salz zu dem Fleisch, stoße Alles gut und passire es durch ein Haarsieb, bestreiche die Brieslen damit, nehme in ein passendes Geschirr 1 Löffel Bouillon und 1 Stück Butter, lege die Brieslen hinein und dünste sie gar. Dann wird eine leichte braune Sauce aufgekocht, auf die Platte angerichtet und die Brieslen in schöner Ordnung darauf gegeben.

410. Gespickte Brieslen mit Oliven.

Vier bis sechs schöne große Brieslen werden gut gewässert, blanchirt, gepreßt, mit fein geschnittenem Speck recht schön gespickt und der ungleiche Speck mit der Scheere abgeschnitten; dann nehme in ein passendes Geschirr $^1/_4$ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebel, Wurzeln, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz, lege die Brieslen hinein, bedecke sie mit einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel, beträufle sie öfters mit der eigenen Sauce und Citronensaft, lasse sie schön glaciren, verkoche einen Löffel voll

braune Sauce mit dem Saft, gebe eine Hand voll Oliven dazu, richte die Sauce an, lege die glacirten Brieslen in schöner Ordnung darauf und garnire es mit Croutons.

411. Gebackene Brieslen mit Champignons.

Drei Brieslen werden gut gewässert, blanchirt und in einer Braise gar gekocht; dann nimmt man in ein Geschirr 1 Stück Butter, 2 Löffel voll Mehl, 4 Eigelb und 1 Schoppen Bouillon, rührt es bis zum Kochen, läßt es verkühlen und überstreicht die Brieslen damit, kehrt sie im Mutschelmehl um und drückt dieses gut an, panirt sie in Ei und Mutschelmehl und backt sie schön gelb im Schmalz. Hierauf reinigt man eine Hand voll Champignons, kocht sie mit 1 Stück Butter und dem Saft einer Citrone kurz ein, streut einen Kochlöffel voll Mehl darauf, rührt einen Schoppen guten sauren Rahm damit bis zum Kochen, richtet das Ragout an und gibt die Brieslen kranzartig darauf.

412. Brieslen mit Krebs-Sauce.

Vier bis sechs schöne große Brieslen werden gewässert, blanchirt und fein gespickt; dann nimmt man sie in eine Kasserole mit Jus, Butter, Zwiebel, Wurzeln, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz und glacirt sie schön; unterdessen macht man von einer guten Geflügel-Farce Klöse in der Größe eines Eßlöffels und kocht sie im Salzwasser gar. Hierauf wird eine gute weiße Sauce gemacht, der Saft von den Brieslen damit verkocht, diese mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone abgezogen, 1 Stück Krebsbutter dazu gegeben, die Sauce angerichtet, die Klöse und Brieslen abwechslungsweise darauf gesetzt und das Ganze mit Krebsschwänzen garnirt.

413. Brieslen-Ragout.

Drei Brieslen werden gut gewässert und blanchirt, abgekühlt und in schöne Stücke geschnitten; dann macht man eine gute weiße Sauce, thut 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und 2 Citronenrädchen dazu, kocht die Brieslen in der Sauce gar, zieht diese mit 4 Eigelb und etwas Citronensaft ab, richtet die Brieslen an, passirt die Sauce und gießt sie darüber. — Man kann sie auch mit Reis garniren.

414. Kalbsbrieslen-Pudding.

Sechs Kalbsbrieslen werden blanchirt und in Scheiben geschnitten; dann nimmt man einige Trüffeln und Champignons, schwitzt sie nebst den Brieslen in einem Stück Butter an, gibt eine fertige weiße Sauce hinzu, legirt diese mit 6 Eigelb und Citronensaft, daß es eine ganz kurze Sauce gibt, bestreicht eine glatte Form gut mit Butter und alsdann dick mit einer mageren Kalbfleisch-Farce aus, gibt das Ragout hinein, deckt es mit Farce zu und macht es recht gleich, daß es keine Löcher gibt. Hierauf bringt man es in eine Kasserole, wo es halb voll im kochenden Wasser steht, setzt es in Ofen und läßt es eine Stunde kochen, stürzt es auf eine Platte und gibt eine Trüffel-Sauce dazu.

415. Gedämpfte Kalbsleber.

Nehme eine schöne Kalbsleber und lege sie 2 Stunden in süße Milch, damit das Blut recht ausgezogen wird; hernach trockne sie gut ab und spicke sie mit grob geschnittenem Speck, welcher in fein gewiegter Petersilie und Zwiebel umgekehrt ist, thue sie in eine passende Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben-Scheiben, Nelken, Lorbeerblättern und 1 Bouquet Petersilien, lege eine Speckbarde darauf, gebe 1 Schoppen Wein und etwas Salz dazu, decke sie mit einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel zu und lasse sie 2 Stunden dämpfen, richte sie an und gebe in den zurückgebliebenen Fond 1 Schoppen gute braune Sauce, lasse sie gut kochen, nehme das Fett rein ab, passire sie durch ein Haarsieb und gebe sie über die Leber, wenn diese zuvor in Scheiben geschnitten ist.

416. Gespickte Kalbsleber englischer Art.

Nehme eine schöne Leber, lege sie 2 Stunden in süße Milch und spicke sie dann sehr fein, gebe in ein passendes Geschirr $^1/_4$ Pfund geschnittenen Speck und $^1/_4$ Pfund in Scheiben geschnittenen Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, lege die Leber darauf und brate sie schön gelb, thue 1 Löffel voll Jus und Essig daran, lasse sie so gar dämpfen, richte die Leber an und gebe in den zurückgebliebenen Fond 1 Löffel voll gute braune Sauce, lasse sie gut verkochen, nehme das Fett rein ab, ziehe sie mit einem halben Schoppen guten sauren Rahm auf, passire sie durch ein Sieb und richte die Sauce über die Leber an.

417. Kalbsleber glacé mit Trüffeln.

Spicke eine schöne weiße, gut gewässerte Leber fein, bringe sie in eine passende Kasserole mit ¼ Pfund Butter, 2 Löffel voll Jus, Zwiebel, Wurzeln und etwas Salz, lasse sie unter öfterem Beträufeln mit Jus 1 Stunde braten, verkoche in dem Fond einen Löffel voll braune Sauce, nehme das Fett rein ab, passire sie durch ein Haarsieb, schneide einige Trüffeln in Scheiben in solche, richte die Leber auf die Platte an und gebe die Trüffel-Sauce darüber.

418. Kalbsleber im Netz gedünstet.

Nehme eine schöne Leber, lege sie 2 Stunden in süße Milch und spicke sie dann mit grobem, in Kräutern umgekehrtem Speck und Schinken, schlage sie in ein Kalbsnetz, gebe in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, 1 Zwiebel, gelbe Rüben und Gewürz, lege die Leber darauf, lasse sie dünsten, thue 1 Glas Essig dazu und decke einen Deckel mit Kohlen darauf. Nach einer Stunde wird sie fertig sein, passire alsdann den Fond durch ein Sieb, nehme das Fett gut ab, verkoche mit dem Fond eine pikante Sauce und richte sie mit der Leber an.

419. Kalbsleber-Sauté.

Eine schöne Leber wird in dünne, kleine Stücke geschnitten, ein Stück Butter in eine Kasserole genommen und die Leber darin mit einem fein geschnittenen Zwiebel gut gedünstet. Dann gibt man einen Löffel voll gute braune Sauce dazu nebst dem Saft einer Citrone, läßt die Sauce kurz einkochen, richtet das Ganze an und garnirt es mit kleinen, gebratenen Kartoffeln.

420. Kalbsleber-Sauté anderer Art.

Eine gut ausgewässerte Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, eingesalzen und eine Zeit lang stehen gelassen, dann mit einem reinen Tuch abgetrocknet, in Ei und geriebenen Semmeln panirt, im Schmalz gebacken und mit einer Kappern-Sauce angerichtet.

421. Nierenbraten mit Rahm-Sauce.

Nehme einen 6 Pfund schweren Nierenbraten, beine ihn aus und spicke ihn inwendig mit geräuchertem Speck und rohem Schinken, welcher mit Kräutern gewürzt ist, gebe ½ Pfund Butter in

eine Kasserole nebst einem in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einer gelben Rübe, lege den Braten darauf, salze ihn und lasse ihn gut im Ofen braten, gieße süßen oder sauren Rahm daran und beträufle ihn recht fleißig, damit er eine schöne Kruste zieht. Ist er fertig, so lege ihn auf die Platte, nehme das Fett rein ab, gebe zu dem Fond 1 Löffel voll braune Sauce und noch etwas Rahm, lasse es gut verkochen, passire es durch ein Haarsieb und richte es über den Braten an oder gebe die Sauce extra.

422. Kalbscarré en Béchamel.

Von einem 4 Pfund schweren Carré wird das Bugblatt abgeschnitten und der Rückgrat abgehauen, der fleischige Theil gut gehäutelt und mit feinem, geräuchertem Speck gut gespickt; gebe es in eine passende Kasserole mit ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Salz, stelle es in Ofen und beträufle es fleißig, damit es schön glacirt. Ist es fertig, so schneide es in Rippen, setze sie wieder zusammen, gebe sie auf die Platte, nehme das Fett von dem Fond rein ab und verkoche eine fertige Béchamel darin, passire sie durch ein Sieb und richte die Sauce in einer Saucière besonders an.

423. Kalbscarré mit Ragout mêlé.

Ein Kalbscarré wird wie das vorige gespickt, gebraten und in Scheiben geschnitten; dann macht man ein feines Ragout aus einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln, ausgestochenen und fertig gekochten Ochsengaumen, aus einem blanchirten und in Stücke geschnittenen Brieslen, einer Hand voll gereinigten und gekochten Morcheln und Hahnenkämmen, welches Alles mit einer kräftigen braunen Sauce und einem Glas Madeira nebst 1 Messerspitze voll spanischen Pfeffer verkocht und alsdann heiß gestellt wird. Hierauf werden kleine Klöse aus Kalbfleisch-Farce gefertigt, im Salzwasser gar gekocht und nachdem sie abgeloffen, mit dem Ragout unter das Fleisch auf die Platte angerichtet.

424. Gebackene Kalbsfüße in Robert-Sauce.

Nehme 3 Kalbsfüße, mache das Rohr heraus, wässere sie gut und koche sie in einer Braise gar; dann nehme sie heraus, schneide jeden Fuß in 6 Stücke, tauche sie in eine Clare, backe sie schön gelb im Schmalz und gebe eine Robert-Sauce dazu.

425. Kalbsfüße in Madeira-Sauce.

Drei Kalbsfüße werden wie die vorigen behandelt, jeder in 4 Stücke zerschnitten, in Ei und Semmelmehl panirt und im Schmalz gebacken, wozu man alsdann eine gute Madeira-Sauce gibt.

426. Kalbsfüße mit Reis.

Nehme 3 Füße, beine sie aus, wässere und koche sie mit Fleischbrühe, 1 Glas weißen Wein, Salz, Wurzeln, ganzen Nelken, Lorbeerblättern und Speckbarden gar, mache eine gute weiße Sauce, nehme von dem Fond dazu, lasse sie gut kochen und ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab. Unterdessen wasche ¼ Pfund Reis öfters, blanchire ihn, gieße ihn auf's Sieb und koche ihn mit 1 Löffel voll guter Bouillon, einem Stück frischer, süßer Butter kurz ein, garnire die Platte damit, schneide die Füße in Stücke, gebe sie in die Mitte und richte die passirte Sauce darüber an.

427. Kalbsfüße in Sardellen-Sauce.

Die Füße werden ausgebeint, gut gewässert und wie die vorigen gekocht; dann macht man eine gute braune Sauce, gibt von der Braise dazu, schneidet die Füße in Stücke, läßt sie ¼ Stunde in der Sauce kochen, richtet sie an, zieht die Sauce mit 1 Stück Sardellenbutter auf, passirt sie und gibt sie über die Füße.

428. Nieren-Sauté.

Von 6 Stück Kalbsnieren schneide das Fett rein ab und theile sie in dünne Scheiben; dann gib in eine Kasserole 1 Stück Butter, dünste etwas feine Kräuter darin, thue die Nieren dazu, lasse sie noch eine halbe Viertelstunde dünsten, nehme einen Löffel voll braune Sauce dazu, lasse diese anziehen und richte die Nieren mit der Sauce an.

429. Gespickte Kalbsnieren in Trüffeln-Sauce.

Sechs Stück Kalbsnieren werden mit Speck sehr fein gespickt, in eine passende Kasserole mit 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebel, Wurzeln, Abgang von Speck oder Schinken gethan und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet; dann macht man Glacé heiß

und bestreicht sie mit einem Pinsel damit, nimmt das Fett von dem zurückgebliebenen Fond gut ab und gibt 1 Löffel voll Sauce dazu, passirt sie durch ein Sieb und läßt sie mit 6 in Scheiben geschnittenen Trüffeln noch einmal aufkochen, gibt ½ Glas Madeira nebst 1 Messerspitze voll spanischen Pfeffer hinzu, richtet sie an, legt die Nieren in 2 Theile geschnitten darauf und garnirt es mit kleinen Klöschen von Farce.

430. Kalbsnieren auf dem Rost.

Schneide 6 Stück Kalbsnieren in dünne Scheiben und stecke sie an Holznadeln (ungefähr 15 Scheiben an eine Nadel), panire sie mit klarer Butter und Mutschelmehl, brate sie auf dem Rost gar, stecke statt den Holznadeln Silberspießchen hin, lege sie auf die Platte, bestreue sie mit feinem Salz und gebe sie mit Citronen zu Tische.

431. Kalbsherz.

Wasche ein Kalbsherz, spicke es, gebe es in ein Geschirr mit 1 Stück Butter, Citronenrädchen, einigen Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer, dämpfe es ½ Stunde, streue Mehl darauf, thue einen Löffel voll Jus hinzu nebst 1 Glas Wein, passire die Sauce durch und gebe sie mit dem Herz zu Tische.

432. Gefülltes Kalbsherz.

Schneide von 4 Herzen die Röhren ab, wasche sie gut und spicke sie fein. Dann macht man eine Farce von einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, einem Stück Butter, Petersilien, Zwiebeln, Salz, 1 Eigelb und 1 ganzen Ei, füllt die Herzen damit, näht sie zu und bringt sie in ein Geschirr mit 1 Vierling Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Wachholderbeeren, dünstet sie weich, streut Mehl darauf, gibt 1 Schoppen Rahm nebst 1 Löffel voll Jus hinzu, läßt sie gut verkochen, passirt die Sauce durch ein Haarsieb, schneidet die Herzen in 2 Theile und richtet sie an.

433. Kalbsherze, andere Art.

Schneide 4 Kalbsherzen in mehrere Theile, mache 1 Glas Essig kochend mit Wachholderbeeren, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern und Citronenscheibchen, lege die Herzen nebst Salz und 1 Stück Butter

hinein, lasse sie dünsten, streue Mehl darauf, gebe 1 Löffel voll Jus dazu, passire die Sauce durch ein Sieb und richte sie an.

434. Kalbs-Gekröse à la maître d'hôtel.

Schneide die Drüsen von einem geputzten Gekröse rein ab, reibe es mit Salz gut durch und wasche es im lauen Wasser öfters; dann gebe es in eine Kasserole und koche es in Salzwasser, Essig und Wurzelwerk weich. Unterdessen macht man 1 Stück Butter heiß, dämpft Petersilien und Zwiebel nebst 2 Kochlöffel voll Mehl darin, thut ½ Maas Fleischbrühe daran, läßt es kochen, schneidet das Gekröse in Stücke, gibt es in die Sauce und zieht sie mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab, rührt sie mit 1 Stück Sardellenbutter auf und gibt sie zu Tische.

435. Gebackenes Kalbs-Gekröse mit Morcheln-Sauce.

Putze und wasche das Gekröse, koche es in einer Braise gar, nehme es heraus und schneide es in kleine Stücke; mache von 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4—6 Eigelb und 1 Löffel voll Fleischbrühe eine Sauce, kehre das Gekröse darin um und drücke es im Mutschelmehl gut an, verklopfe 2 Eier, panire das Gekröse in diesem und in Mutschelmehl, backe es in heißem Schmalz schön gelb und gebe folgende Sauce dazu: Man reinigt eine Hand voll Morcheln, wascht sie öfters und kocht sie mit einem Stück Butter und Bouillon kurz ein, vermischt dieß mit einer kräftigen weißen Sauce, welche mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone abgezogen ist, gibt sie auf die Platte und das gebackene Gekröse darauf.

436. Gespickter Kalbsschlegel mit Rahm-Sauce.

Ein schöner weißer Kalbsschlegel, welcher gehörig mortificirt sein muß, wird gut gehäutelt und fein gespickt; nehme ihn dann in eine Bratpfanne, salze ihn und gebe ½ Pfund Butter, 1 Zwiebel und gelbe Rüben dazu, brate ihn 3 Stunden recht saftig und beträufle ihn fleißig, mache eine gute Béchamel, nehme das Fett vom Braten gut ab, verkoche den Fond mit der Sauce, passire sie durch ein Haarsieb, richte die Sauce auf die Platte, schneide den Schlegel in feine Scheiben, doch so, daß er seine Form behält, und servire ihn.

437. Gedämpfter Kalbsschlegel.

Ein gut abgelegener weißer Schlegel wird gehäutelt und fein gespickt; dann thue in ein passendes Geschirr 1 Flasche weißen Wein, 1 Schoppen Weinessig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebel, gelbe Rüben und eine Citronen-Scheibe, lasse in dieser Marinade den Schlegel 4 Tage liegen und kehre ihn öfters um. Hernach nehme ihn in eine passende Kachel, gebe 1 Vierling Butter und die Marinade dazu, decke einen Deckel mit Kohlen darauf, beträufle ihn fleißig und lasse ihn 3 Stunden gut dämpfen, lege ihn dann heraus, nehme das Fett rein ab und verkoche in dem zurückgebliebenen Fond 1 Löffel voll braune Sauce nebst ½ Schoppen sauren Rahm, passire sie durch ein Sieb, schneide den Schlegel in Scheiben und richte ihn mit der Sauce an.

438. Gedämpfter Kalbsschlegel, andere Art.

Nehme einen schönen weißen Kalbsschlegel, schneide Speck und Schinken grob in länglichte Stückchen, wiege Petersilien und Zwiebel, vermenge es nebst Salz und Pfeffer mit dem Speck und Schinken und spicke mit diesem den Schlegel mit einer großen, holzenen Spicknadel. Hierauf thue ihn in eine passende Kasserole mit ½ Pfund Butter, Zwiebel, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern und Pfeffer, lasse ihn schön gelb braten und gieße dann 1½ Schoppen weißen Wein hinzu, lasse ihn recht schön glaciren, nehme das Fett rein ab und verkoche in dem Fond einen Löffel voll gute braune Sauce, passire sie durch ein Sieb und richte sie über den Braten an.

439. Kalbsschlegel à la maître d'hôtel.

Ein Kalbsschlegel wird gehäutelt und fein gespickt, in eine passende Bratpfanne gethan, in einem Ofen schön gelb gebraten und oft beträufelt, damit er schön glacirt. Nehme sofort ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, dämpfe gewiegte Petersilien und Zwiebel, thue 2 Löffel voll Mehl nebst 1½ Schoppen Fleischbrühe dazu, lasse diese Sauce gut kochen und nehme den Saft des Bratens dazu, ziehe sie mit 4 Eigelb, dem Saft einer Citrone und 1 Stück Sardellenbutter ab und gebe sie extra in einem Saucière mit dem Kalbsschlegel zur Tafel.

440. Kalbsschlegel mit einer Kruste.

Ein schöner weißer Schlegel wird 2 Tage eingebeizt mit 1 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz; hernach gebe ihn in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, dünste ihn 2½ Stunden und lege ihn sodann heraus; nehme sofort ¼ Pfund Butter, 6 Eigelb, 1 Löffel voll Mehl, 1 Schoppen Fleischbrühe und einen starken halben Vierling Sardellenbutter, lasse dieß auf dem Feuer anziehen, schneide den Schlegel in Scheiben, doch so, daß er nicht aus seiner Form kommt, bestreiche ihn dick mit dieser Sauce und mit zerlassener Butter, streue ¼ Pfund geriebenen Parmesankäs darauf, bringe ihn in Ofen mit etwas Jus und lasse ihn darin, bis er eine schöne Farbe bekommt; nehme ihn dann heraus, sondere das Fett von dem zurückgebliebenen Saft gut ab und verkoche in letzterem 1 Löffel voll weiße Sauce, ziehe sie mit 4 Eigelb ab, passire sie durch ein Sieb, richte den Braten an und gebe die Sauce extra dazu.

441. Gespickte Kalbszungen mit glacirten Zwiebeln.

Sechs Stück Kalbszungen wässere, blanchire, häutle und spicke sie sehr fein. Dann gebe sie in eine passende Kasserole mit 1 Stück Butter, Jus, Zwiebel und Wurzeln, glacire sie schön und lasse sie kurz einkochen. Unterdessen schäle 20 kleine Zwiebel, gebe sie in eine Kasserole mit Butter, Jus und Zucker, koche sie eine Stunde, bis sie schön glacirt sind, zerschneide die Zungen der Länge nach durch und richte sie sternartig an, gebe zu dem zurückgebliebenen Fond 1 Löffel voll braune Sauce, passire sie, gieße sie an die Zungen und lege diese auf die Platte, die Zwiebel aber in deren Mitte.

442. Kalbszungen mit Oliven.

Vier Zungen wässere gut aus, blanchire sie und koche sie in einer Braise weich, lege sie auf ein Brett, ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach einmal durch, panire sie in Ei und Mutschelmehl, backe sie im Schmalz, mache eine gute braune Sauce, koche sie mit einer Hand voll geschälten Oliven auf und richte sie mit den Zungen an.

443. Kalbslungen-Mus.

Eine Kalbslunge wird gut ausgewässert und im Salzwasser mit Wurzelwerk weich gekocht; wenn sie erkaltet ist, werden kleine Würfel geschnitten und solche mit einer guten weißen Sauce eine halbe Stunde gekocht, die Sauce mit 3 Eiergelb und dem Saft einer Citrone abgezogen, das Ganze angerichtet und verlorene Eier darauf gegeben.

444. Kalbslungen-Mus, andere Art.

Eine Kalbslunge wird ausgewässert, im Salzwasser weich gekocht, die Röhren und Hauttheile daraus entfernt, das Uebrige mit einem Zwiebel und den Schalen von einer halben Citrone fein gewiegt. Dann läßt man in einer Kachel ein Stück Butter heiß werden, röstet darin einen Kochlöffel voll Mehl weißlichgelb, läßt die gewiegte Kalbslunge darin dünsten, gießt dann einige Löffel voll Fleischbrühe, ½ Eßlöffel voll Weinessig, ½ Glas guten Wein und den Saft einer halben Citrone daran, läßt es leicht aufkochen und richtet es an. Man gibt geröstete Kartoffeln oder gebratene Kastanien dazu.

445. Kalbfleisch-Hâché.

Ueberbleibsel von gutem Kalbsbraten werden sehr fein gewiegt, 1 Stück Butter in eine Kachel gethan, 1 Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, das Fleisch ein wenig darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgerührt; dann läßt man es eine zeitlang kochen, salzt es, gibt etwas Citronensaft hinzu und richtet's mit verlornen Eiern an.

446. Kalbfleisch-Puré mit Reis.

Eine weiße obere Kalbsschale wird gebraten, wenn sie erkaltet ist, das Aeußere gut abgeschnitten und das zarte Fleisch sehr fein gewiegt, mit einer fertigen weißen Sauce vermischt, worin man es anziehen läßt, dann durch ein Haarsieb passirt und heiß gestellt. Hierauf wird ¼ Pfund Reis gut gewaschen, blanchirt und mit einem Stück süßer Butter und 1 Löffel voll Bouillon kurz und weich gekocht; hievon macht man einen Kranz auf die Platte, gibt Citronensaft an das Puré und richtet dieses in die Mitte an.

447. Kalbfleisch-Roulade mit Trüffeln.

Anderthalb Pfund Kalbsschale wird gehäutelt, gewiegt und im Reibstein fein gestoßen; sodann werden Petersilien, Zwiebel und ⅛ Pfund Sardellen fein gewiegt, in einem Viertelpfund Butter nebst einem zuvor in Wasser eingeweichten Wecken gut gedämpft und mit dem gestoßenen Fleisch nebst Salz, Pfeffer und 4 Eiern vermengt. Hierauf wird eine 4 Pfund schwere Kalbsbrust ausgebeint, mit dieser Farce dick überstrichen, aufgerollt und zugenäht, in einer passenden Kasserole mit 1½ Vierling Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebel und Wurzeln 2 Stunden gedünstet und öfters beträufelt, damit sie schön glacirt wird. Wenn sie fertig ist, wird sie herausgenommen und der Bindfaden herausgezogen, von dem Fond das Fett rein abgenommen und ersterer mit 1 Löffel voll brauner Sauce gut verkocht, durch ein Sieb passirt und einige Trüffeln in Scheiben hineingeschnitten. Das Roulade schneidet man in Scheiben, richtet es kranzartig an und gibt in die Mitte die Trüffel-Sauce.

448. Fricandeau mit Sauerampfer-Sauce.

Aus einem schönen weißen Schlegel wird ein Fricandeau ausgeschnitten, gut gehäutelt, geklopft und sehr fein mit geräuchertem Speck gespickt; dann gibt man es in eine passende Kasserole mit einem Stück Butter und dem Abgang des Fleisches, 1 Zwiebel, gelben Rüben, Pfefferkernen, Nelken, Lorbeerblättern, Salz und 1 Löffel voll Jus, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, beträufelt es fleißig und läßt es recht schön glaciren. Hernach macht man eine gute weiße Sauce, zieht sie mit 4 Eigelb und etwas Estragonessig ab, dünstet eine Hand voll Sauerampfer in einem Stück Butter, passirt es durch ein Sieb, zieht es mit der legirten Sauce auf, richtet sie auf eine Platte, schneidet das Fricandeau in Scheiben, doch so, daß es ganz beisammen bleibt, setzt es auf die Sauce und gibt's zu Tische.

449. Fleischvögel.

Von einer Kalbsschale werden 3 Finger breite Riemen geschnitten, gut geklopft und gesalzen. Sodann wird folgende Farce gemacht: 1 Stück gebackenes Fleisch wird gewiegt, 2 Wecken in's Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, beides in ¼ Pfund Butter mit Petersilien gedämpft und Salz und 3 Eier hinzugerührt. Mit dieser

Farce werden die Fleischriemen überstrichen, aufgerollt, mit einem Bindfaden umbunden und wie das Fricandeau fertig gemacht. Hierauf nimmt man sie auf ein Brett, macht die Fäden ab, nimmt das Fett von dem zurückgebliebenen Fond rein ab und gießt einen Löffel voll Sauce und ½ Schoppen sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen, passirt es durch ein Sieb und richtet die Sauce über die Vögel an.

450. Fleischvögel, zweite Art.

Schneide von einer weißen Kalbsschale drei Finger breite Streifen, und behandle sie ebenso wie in Nr. 449 angegeben ist. Wenn sie fertig sind, wird in dem zurückgebliebenen Fond 1 Löffel voll Coulis verkocht und dieses durch ein Sieb passirt, diese Sauce mit kleinen, im Salzwasser gekochten Farce-Klöschen vermischt und mit den Vögeln angerichtet.

451. Fleischvögel, dritte Art.

Man nimmt ein 4 Pfund schweres Kalbscarré, schneidet das Fleisch von den Rippen rein ab und in Finger lange, gleiche Streifen, klopft und spickt diese fein; dann nimmt man eine Kasserole, gibt ¼ Pfund Butter, 1 Zwiebel, Wurzeln und etwas Gewürz hinein, legt die gesalzenen Vögel darauf nebst dem Abgang des Fleisches und bratet sie unter öfterem Begießen ¼ Stunde, nimmt das Fett rein ab, gibt 1 Löffel voll Sauce dazu, läßt diese kochen, passirt sie durch ein Haarsieb, gibt ½ Vierling Kappern hinein und richtet die Sauce mit den Fleischvögeln an.

452. Gespickter Kalbsbug.

Ein schöner weißer Kalbsbug wird ganz ausgebeint, tüchtig geklopft, gesalzen und mit guter Kalbfleisch-Farce überstrichen, zusammengerollt und zugenäht; dann wird er gut gehäutelt und fein gespickt, mit ½ Pfund Butter, Zwiebeln und Wurzelwerk gut saftig gebraten, eine Hand voll Champignons gereinigt, gewaschen und mit 1 Stück Butter und Bouillon kurz eingekocht, Mehl darauf gestreut, mit Bouillon kochend gerührt und mit 4 Eiergelb und Citronensaft abgezogen, die Sauce angerichtet und der Bug schön glacirt darauf gegeben.

453. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust läßt man durch den Metzger am dünnen Theile durchbrechen. Dann wird ein fein geschnittener Zwiebel, 1 Eßlöffel voll gewiegte Petersilien und ebensoviel Schnittlauch, etwas Salz und gestoßener Pfeffer mit 4 in Wasser eingeweichten und ausgedrückten Milchbroden in einem Stück Butter gedämpft, und wenn solches abgekühlt ist, mit 4 Eiern verrührt, die Brust damit gefüllt, zugenäht und mit Salz und etwas wenigem Pfeffer bestreut. Hierauf läßt man in einer Bratpfanne oder in einer tiefen Kasserole ein ziemlich großes Stück Butter heiß werden, legt in diese die Brust und bratet sie etwa 1½ Stunden darin, währenddem man sie öfters mit Jus begießt.

454. Kalbshirn in Magnonaise.

Die Kalbshirne werden behandelt und in gleicher Weise gar gekocht, wie in Nr. 384 angegeben ist. Dann macht man eine gute Magnonaise mit Kräutern, legt die Hirne auf eine Platte, gießt die Sauce darüber und garnirt Croutons von Sulz herum.

455. Roulade von Kalbfleisch mit Sulz.

Eine 6 Pfund schwere Kalbsbrust wird ausgebeint. Dann macht man eine Farce von 3 Pfund gehacktem Kalbfleisch, 1½ Pfund grünem Speck, Gewürz und Salz, passirt sie durch ein Sieb und bestreicht damit die Brust schön gleich, schneidet eine halbe gesalzene, gekochte Zunge und etwas Schinken in länglichte Stücke, ebenso 6 hartgesottene Eier, einige Essiggurken, und wenn man will, einige Trüffeln und Gansleber, legt all dieses auf die mit Farce bestrichene Brust, bestreicht dieses wieder mit Farce, dann legt man wieder von jenen geschnittenen Sachen darauf und auf diese Farce, näht sofort die Roulade gut zu, bindet sie in eine Serviette mit Bindfaden fest ein, legt sie in einen passenden Kessel mit sechs zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen nebst dem Abgang von der Brust, 2 Flaschen Wein, Wurzelwerk, Gewürz, Salz und Wasser, läßt dieses 2½ Stunden kochen und schäumt es gut ab, nimmt hernach die Roulade heraus, legt sie in ein passendes Geschirr, gießt von der Brühe daran, legt ein passendes Brett darauf und beschwert es. Das Zurückgebliebene wird aufgefüllt, ½ Maas Essig dazu gegeben und zur Sulz gekocht. Nach 4—5 Stunden wird es passirt und kalt gestellt. Am

darauf folgenden Tage nimmt man das Fett rein davon ab, nimmt die Roulade aus dem Tuch, und nimmt auch hievon das Fett ab; dann wird die sulzige Brühe in einer Kasserole mit 6 geschlagenen Eiweiß gerührt, bis sie kocht, wenn noch was fehlen sollte, geschärft und, mit einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel bedeckt, an die Seite des Feuers gestellt, bis die Sulz klar und schön geschieden ist. Hierauf wird an die Füße eines umgekehrten Stuhles eine Serviette gebunden, die Sulz darauf gegossen, und das Aufgießen so lange wiederholt, bis sie hell ablauft, worauf sie kalt gestellt und die auf eine Platte angerichtete Roulade damit garnirt wird.

456. Kalbsschlegel-Braten.

Derselbe muß von einem schönen, einige Tage zuvor geschlachteten Kalb genommen werden und schön weiß und fett sein. Er wird gut geklopft, gesalzen und in einer passenden Bratpfanne unter öfterem Begießen mit ½ Pfund Butter saftig gebraten.

457. Gespickter Kalbsschlegel.

Ein weißer, fetter Schlegel wird gut abgehäutelt, fein gespickt, und wie der vorige gebraten. Wenn man will, kann man bei den Kalbsbraten, wenn sie halb fertig sind, sauren Rahm dazu geben und mit diesem solche vollends gar braten.

458. Polnischer Kalbsbraten.

Nehme eine schöne obere Kalbsschale und klopfe sie gut; dann wird ¼ Pfund geräucherter Speck in dicke Stücke geschnitten, ebenso ¼ Pfund gereinigte Sardellen, und mit diesem die Schale ganz voll gespickt, solche in ein Kalbs- oder Schweinsnetz eingeschlagen und schön saftig gebraten.

459. Kalbsschale oder gewöhnlicher Kalbsbraten.

Der untere Theil eines Kalbsschlegels oder ein sonstiges Stück Kalbfleisch wird geklopft, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben; dann läßt man in einer passenden Kasserole ein Stück Butter, je nach der Größe des Bratens 4—8 Loth, heiß werden, legt das Kalbfleisch hinein, 2 Citronenscheibchen und 1 Lorbeerblatt darauf, deckt es zu, beträufelt es mehreremal mit Fleischbrühe oder Wasser,

bratet es schön gelb, streut ein klein wenig Mehl darauf, läßt es nochmals anziehen und gibt es, wenn es weich gebraten ist, mit der eigenen Sauce zu Tisch.

460. Gefülltes Kalbsmilz.

Die Kalbsmilze läßt man durch den Metzger aushöhlen, wobei aber darauf zu achten ist, daß sie keine weitere Löcher, als die Oeffnung zum Einfüllen, bekommen. Dann nimmt man zu 2 Milzen einen Kreuzerweck, weicht ihn in Wasser ein und drückt ihn wieder fest aus, schneidet ein halbes Kalbsnetz sehr fein, vermengt dieses und den Wecken mit fein gewiegtem Zwiebel, Schnittlauch, Salz und etwas Pfeffer, verrührt es mit 2 Eiern, füllt damit die Milze und näht sie zu, worauf man sie entweder siedet und dann in Butter gelb bratet, oder in einer Gerstensuppe kochen läßt.

Zubereitungen von Hammelfleisch.

461. Marinirter Hammelsschlegel.

Ein guter Hammelsschlegel wird einige Tage in eine Marinade gelegt von Wein, Essig, Wurzelwerk und Gewürz, zugedeckt, alle Tage umgedreht und mit der Marinade begossen. Hernach nimmt man in eine passende Kasserole ¼ Pfund Butter, läßt solche heiß werden, legt den Schlegel hinein und gießt die Marinade darüber, läßt sie 3 Stunden dünsten, begießt den Schlegel öfters mit seinem Saft, schneidet das Fleisch in Scheiben, doch so, daß der Schlegel ganz beisammen bleibt, und gibt ihn mit einer Trüffel-Sauce zu Tische.

462. Hammelsschlegel mit Kartoffeln.

Nehme einen Schlegel, welcher gut mortificirt ist, salze ihn und gebe ihn in eine passende Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben und einigen Zinken Knoblauch, 1 Maas Wasser, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch ¼ Pfund Butter und dämpfe ihn 3 Stunden. Unterdessen mache runde, rohe Kartöffelchen, wasche sie und thue sie zu dem Braten in die Kasserole, lasse sie in dem eigenen Fett gar werden, nehme den Braten heraus, schneide ihn in Scheiben, gebe

ihn auf die Platte und garnire ihn mit den Kartoffeln; das Fett wird rein abgegossen und der zurückgebliebene Saft über den Braten und die Kartoffeln gegossen.

463. Hammelsschlegel mit Morcheln-Sauce.

Ein gut abgelegener Hammelsschlegel wird gehäutelt, fein gespickt, gesalzen und in einer passenden Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben und Knoblauch in ¼ Pfund Butter unter fleißigem Begießen recht saftig gebraten. Unterdessen werden Morcheln gereinigt, blanchirt, grob gewiegt und mit 1 Stück Butter und Fleischbrühe kurz eingekocht; nehme sodann den Braten auf ein Brett, gieße das Fett rein ab und verkoche den Fond mit 1 Löffel voll brauner Sauce, passire sie durch ein Sieb und vermische sie mit den Morcheln, richte den Hammelsschlegel an und gebe die Sauce extra.

464. Hammelsschlegel mit Gurken-Sauce.

Ein schöner Hammelsschlegel wird gespickt und wie der letzte gebraten. Dann nehme 6 Stück geschälte Gurken, schneide sie in 4 Theile, kerne sie aus und steche sie mit einem Ausstecher Dreibätzner groß aus, gebe sie dann in ein passendes Geschirr mit 1 Löffel voll Petersilien, 1 Stück Butter und ½ Glas Essig, lasse sie kurz und weich dünsten, nehme das Fett von dem Braten rein ab, verkoche 1 Schoppen braune Sauce mit dem zurückgebliebenen Saft, passire sie, lasse sie noch einmal mit den Gurken aufkochen und richte sie mit dem Braten an.

465. Hammelsschlegel mit einer Kruste.

Ein guter Schlegel wird mit grobem Speck, welcher in gewiegten Petersilien, Salz, Zwiebeln und Pfeffer umgewendet ist, gespickt; dann nehme ihn in ein passendes Geschirr mit 1 Schoppen Wein, 1 Maas Wasser, Zwiebeln und Wurzelwerk, lasse ihn weich dünsten und beträufle ihn recht fleißig; mache eine Sauce von 1 Stück Butter, 2 Kochlöffel voll Mehl, 6 Eigelb und 1½ Schoppen guter Fleischbrühe, bestreiche den Schlegel auf der obern Seite damit, beträufle ihn mit Butter und streue Mutschelmehl darauf, gebe ihn noch einmal in Ofen mit etwas Jus, bis er gar ist, nehme das Fett von dem Fond rein ab, verkoche einen Löffel voll Coulis damit, passire sie durch ein Haarsieb und richte sie mit dem Schlegel in einer Saucière an.

466. Hammelsschlegel mit glacirten Zwiebeln.

Ein fetter Hammelsschlegel wird gut geklopft, mit einigen Zehen Knoblauch gespickt und mit Wasser, Zwiebeln, Wurzeln und Salz weich gedünstet; dann nehme 20 kleine Zwiebel, schäle sie und glacire sie mit ¼ Pfund Butter, Jus und Zucker, richte den Schlegel an, garnire die Zwiebel herum, nehme das Fett von dem Bratensaft ab und gebe 1 Löffel voll Coulis dazu, lasse es aufkochen, passire es und gebe es extra in einer Saucière zum Braten.

467. Gebratener Hammelsschlegel auf gewöhnliche Art.

Ein schöner Hammelsschlegel wird mit einem breiten Holze tüchtig geklopft, mit Salz und etwas wenigem Pfeffer eingerieben, und mit einigen Zehen Knoblauch und einigen Salbeyblättchen gespickt. Dann nimmt man in eine passende Bratpfanne ein gutes Stück Butter, läßt darin den Schlegel gehörig braten, begießt ihn mehreremale mit Fleischbrühe oder in deren Ermanglung mit Wasser, nimmt ihn sodann heraus, verschlägt einen sauren Rahm, vermischt solchen mit dem Bratensaft und gießt diese Sauce theils über den Schlegel, theils wird solche in einer Saucière extra dazu gegeben.

468. Hammelsschlegel als Rehbraten.

Man nimmt einen nicht allzu fetten Hammelsschlegel, häutelt ihn, befreit ihn von den Fetttheilen und klopft ihn gehörig, worauf er mit einer Mischung von Salz und zerquetschten Wachholderbeeren eingerieben und 24 Stunden an einem kühlen Ort liegen gelassen wird. Dann wird er in gutem Weineßig mit ganzen Wachholderbeeren, Pfefferkörnern, einigen Gewürznelken, Lorbeerblättern und einem Zehen Knoblauch eingebeizt, nach 8—10 Tagen aus dieser Beize genommen und mit geräuchertem Speck gut gespickt, ein Stück Butter in einer passenden Bratpfanne oder Kasserole heiß gemacht, der Schlegel darin gebraten unter häufiger Zugießung von Fleischbrühe oder Wasser, abwechslungsweise mit der Beize sammt Zugehör und unter Hinzuthun einiger Citronenscheibchen. Wenn er fertig ist, wird mit dem Bratensaft ein saurer Rahm vermischt und theils über den Schlegel gegossen, theils extra dazu gegeben.

469. Hammelszungen en Papillotes.

Wässere 4 Hammelszungen, blanchire sie und wasche sie noch einmal durch, häutle sie und koche sie in einer Braise weich; dann wiege Petersilien und Zwiebel nebst einigen Champignons, passire es an und überstreiche die in 2 Theile geschnittenen Zungen damit, lege sie auf Papier, welches in Provenceröl getaucht worden, überschlage sie und klappe das Papier fest zu, brate sie auf dem Rost gar und gebe, wenn sie fertig sind, eine Sardellen-Sauce dazu.

470. Hammelszungen in piquanter Sauce.

Sechs Stück Hammelszungen werden wie die vorigen behandelt und in einer Braise weich gekocht; dann macht man eine kräftige braune Sauce, zieht sie mit 1 Löffel voll Senf auf und richtet sie mit den zerschnittenen Zungen an.

471. Glacirte Hammelszungen mit Trüffeln-Sauce.

Sechs Stück Zungen werden gewässert, blanchirt und die weiße Haut abgezogen. Dann werden sie mit geräuchertem Speck fein gespickt und mit Butter, Jus, Zwiebeln und Wurzelwerk schön glacirt; in den Fond nehme 1 Löffel voll Sauce, lasse sie kochen, passire sie durch ein Sieb, lasse sie nochmals mit einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln aufkochen, schneide die Zungen der Länge nach durch, richte die Sauce auf die Platte und gebe die Zungen sternartig darauf.

472. Hammelszungen in Robert-Sauce.

Die Zungen werden gewässert, blanchirt, mit grobem, geräuchertem Speck, welcher in Kräutern umgekehrt ist, gespickt, in einer Braise weich gekocht und mit einer Robert-Sauce angerichtet.

473. Gefüllte Hammelszungen mit Kappern-Sauce.

Vier Hammelszungen werden gewässert, blanchirt und in einer Braise weich gekocht; wenn sie erkaltet sind, schneide sie der Länge nach durch, doch so, daß sie an der Spitze an einander bleiben. Dann stoße 1 Pfund rohes, gut gehäuteltes Kalbfleisch im Reibstein fein, gebe ½ Vierling gereinigte Sardellen, 2 abgeschälte, in Wasser eingeweichte und fest ausgedrückte Wecken dazu, nebst ½ Vierling Butter, 3 Eigelb und 1 ganzen Ei mit dem nöthigen Salz, stoße es gut durch und passire es durch ein Sieb, überstreiche die

Zungen damit, lege sie in eine Kasserole mit Jus und Butter, mache sie im Ofen gar, richte sie sternartig auf die Platte und gebe eine kräftige Kappern-Sauce in die Mitte.

474. Hammelshals mit Gurken.

Ein Hammelshals wird gut ausgebeint, zusammengerollt und mit Bindfaden umbunden; dann nimmt man ihn in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Knoblauch und Salz, nebst Wasser und 1 Stück Butter, läßt ihn 4 Stunden darin dämpfen, schneidet 4 geschälte und ausgekernte Gurken in Sechser große Stücke, thut sie in eine Kasserole mit 1 Stück Butter und Fleischbrühe, läßt sie eindünsten, streut 1 Kochlöffel voll Mehl darauf und läßt damit 1 Schoppen sauren Rahm kochen, salzt sie und richtet sie an, nimmt den Bindfaden von dem Fleisch ab, schneidet es in Scheiben und legt es kranzartig auf den Gurken herum.

475. Hammelsbrust auf dem Rost mit piquanter Sauce.

Nehme eine fette Hammelsbrust, haue sie über die Brustknochen in der Mitte durch, doch so, daß sie beisammen bleibt, gebe sie in eine passende Kasserole mit Salz, Zwiebeln und gelben Rüben, einigen Zehen Knoblauch und 3 Schoppen Wasser, lasse sie 2 Stunden dämpfen, kehre sie gut in ihrem Fett um, streue Mutschelmehl darauf und brate sie auf dem Rost schön gelb, hacke Petersilien, Zwiebel und Kappern fein, dünste solche mit 1 Stück Butter und Essig kurz ein, gebe 1 Löffel voll braune Sauce dazu, ziehe sie mit 1 Löffel voll Senf auf, lege die Brust auf eine Platte und gebe die Sauce in einer Saucière dazu.

476. Gefüllte Hammelsbrust mit Gemüse.

Eine schöne fette Brust wird gut durchgebrochen und mit folgender Farce gefüllt: Man wiegt 1 Pfund Kalbsbraten oder sonstiges Fleisch fein, hackt Petersilien und Zwiebel, weicht 2 Wecken in Wasser ein und drückt sie fest aus, thut ¼ Pfund Butter in eine Kachel, dämpft die Petersilien und Zwiebel nebst den Wecken, bringt das Fleisch dazu, nebst Pfeffer, Salz, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern, füllt die Brust damit, näht sie zu und legt sie in eine passende Bratpfanne mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Knoblauch, Salz, ¼ Pfund Butter und 1 Löffel voll Wasser, bratet

sie und beträufelt sie recht fleißig. Gleichzeitig kocht man junge Gemüse, Erbsen, gelbe Rüben, Bohnen, in Carreau geschnittene Brockelspargeln, jedes nach seiner Art gar, richtet die Brust, in feine Stücke geschnitten, auf eine große Platte an und legt die Gemüse in schöner Ordnung um solche herum. Von dem zurückgebliebenen Fond wird das Fett rein abgenommen, durch ein Sieb passirt und über den Braten gegeben.

477. Hammelsrücken mit farcirten Gurken.

Derselbe muß längere Zeit auf dem Eis gelegen sein, damit er recht mürbe wird. Will man ihn zubereiten, so häutle ihn rein ab und spicke ihn, wie einen Rehziemer, gebe ihn in eine passende Bratpfanne mit Zwiebeln, gelben Rüben, etwas Gewürz, Knoblauch, Salz und ½ Pfund Butter, brate ihn schön gelb, beträufle ihn fleißig und thue 1 Löffel voll Jus dazu; dann schäle 6 Stück Gurken, schneide sie in der Mitte durch, höhle sie aus, fülle sie mit einer guten Kalbfleisch-Farce und dünste sie mit Butter, Speckbarden und Fleischbrühe weich, richte den Rücken in Scheiben geschnitten an, nehme das Fett ab und gebe 1 Löffel voll braune Sauce dazu, lasse es kochen, passire es durch ein Haarsieb, lege die Gurken um den Braten herum und gebe die Sauce in einer Saucière dazu.

478. Gebackene Hammelscarré mit Champignons.

Von einem gut abgelegenen Hammelscarré wird der Rückgrats-Knochen ausgeschnitten und mit Zwiebeln, Wurzeln, Knoblauch und Salz in Fleischbrühe gar gekocht; lasse es erkalten, schneide es in Stücke, daß an jedem eine Rippe ist und schabe sie gut ab, damit sie wie Cotelettes aussehen. Dann nehme 1 Stück Butter, 2 Löffel voll Mehl und die Hammelsbrühe, rühre es bis zum Kochen und ziehe es mit 4 Eigelb ab, bestreiche die Rippchen damit, streue Mutschelmehl darauf, panire sie in Ei und Mutschelmehl, backe sie im Schmalz schön gelb und gebe eine Champignons-Sauce dazu.

479. Hammelscarré à la glace.

Von dem Carré haut man den Rückgrat ab, gibt ihn in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, Wurzeln, Nelken, Lorbeerblättern und Pfefferkernen, nebst 1 Stück Butter und 2 Löffel voll Jus, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und beträufelt ihn fleißig, damit er

schön glacirt, nimmt das Fett rein ab und gibt 1 Löffel voll gute Coulis dazu, läßt es aufkochen, passirt es durch ein Sieb, schneidet das Fleisch in schöne Stücke, gibt die Sauce auf die Platte, die Rippen kranzartig darauf und in die Mitte kleine runde Kartoffeln.

480. Grillirte Hammelsnieren.

Sechs Stück Nieren werden gut gewässert, abgetrocknet und der Länge nach in 2 Theile geschnitten, gesalzen und gepfeffert, in klarer Butter und Mutschelmehl panirt und auf dem Rost gebraten. Man gibt gute Jus und Citronen dazu.

481. Hammelscotelettes à la Soubise (mit Zwiebelmus).

Von 4 Pfund schönen Rippen wird der Rückgratsknochen abgehauen und in Rippchen geschnitten, die Haut abgemacht und die Rippchen mit dem Rücken eines großen Messers etwas glatt geklopft; dann legt man sie auf ein Brett, salzt sie gut, panirt sie in klarer Butter und Mutschelmehl und bratet sie auf dem Rost, was jedoch erst kurz vor dem Anrichten geschehen darf. Zuvor werden 12 Zwiebel geschält, fein geschnitten, mit 1 Löffel voll Fleischbrühe und Butter weich und kurz eingekocht, 2 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut und 2 Schoppen heißer, süßer Rahm daran gerührt, 1 Löffel voll Zucker dazu genommen und dieß eine halbe Stunde gekocht, durch ein Haarsieb passirt, auf die Platte gethan und die Cotelettes kranzartig darauf gelegt.

482. Hammelscotelettes aux fines herbes (Kräuter).

Die Cotelettes werden wie die vorigen dressirt, dann mit gewiegten Petersilien, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Butter gar gebraten; wenn sie fertig sind, wird das Fett abgegossen und 1 Löffel voll gute braune Sauce nebst dem Saft einer halben Citrone dazu gegeben, die Cotelettes kranzartig angerichtet und die Sauce in die Mitte gethan.

483. Hammelscotelettes en Béchamel.

Die Cotelettes werden wie die früheren gemacht, gesalzen, in klarer Butter und Mutschelmehl panirt und auf dem Rost gebraten. Die Rahm-Sauce gibt man auf die Platte und die Cotelettes darauf.

484. Hammelscotelettes mit glacirten Zwiebeln.

Nehme ein schönes Carré, befreie es von dem Rückenknochen und schneide schöne Cotelettes, streife die Haut gut ab, klopfe sie etwas breit und spicke sie fein, gebe sie in eine Kasserole mit 1 Stück geschnittenem Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, Salz, 1 Löffel voll Jus und 1 Stück Speckbarde, stelle sie in Ofen, lasse sie schön glaciren und beträufle sie fleißig; dann schäle 20 Stück kleine Zwiebel, gebe sie in eine Kasserole mit Jus, Zucker und Butter, lasse sie kochen, bis der Saft kurz und die Zwiebel schön glacirt sind, worauf sie in die Mitte einer Platte und die Cotelettes um dieselben herum gelegt werden. In dem zurückgebliebenen Saft verkoche 1 Löffel voll Coulis, passire sie und richte sie in eine Saucière an.

485. Hammelsfüße in Gurken-Sauce.

Die vom Metzger gebrühten und rein abgehaarten Füße werden ausgebeint, in einer Braise fertig gekocht, in beliebige Stücke geschnitten, mit einer kräftigen Gurken-Sauce vermischt und beim Anrichten mit Croutons garnirt.

486. Gebackene Hammelsfüße mit Robert-Sauce.

Die Füße werden wie die vorigen geputzt und in Stücke geschnitten; dann macht man eine gute weiße Sauce, nimmt den Braisesaft dazu nebst 4 Eigelb und Citronensaft, überstreicht die Füße auf allen Seiten damit, bestreut sie mit Mutschelmehl, läßt sie eine Zeit lang liegen, panirt sie mit Ei, Mutschelmehl und geriebenem Parmesankäs, backt sie in heißem Fett gelb aus, füllt eine gute Robert-Sauce auf die Platte und richtet die Hammelsfüße darein an.

487. Hammelsfüße à la maître d'hôtel.

Sechs gereinigte Hammelsfüße werden jeder in 4 Theile zerschnitten und in einer Braise gar gekocht. Dann gibt man 1 Vierling Butter in eine Kachel, dämpft darin gewiegte Petersilien, Zwiebel, 2 Kochlöffel voll Mehl und den Braisesaft, läßt es eine halbe Stunde kochen, gibt die Füße in die Sauce, zieht diese mit 4 Eigelb, Citronensaft und 1 Stück Sardellenbutter ab und richtet sie an.

488. Hammelsschwänze en Matelote.

Sechs Hammelsschwänze werden jeder in 2 Theile getheilt und in einer Braise gar gekocht; dann macht man gute kleine Kalbfleisch-Klöse, kocht sie im Salzwasser gar, dämpft 2 Brieslen und schneidet sie in einige Stücke, kocht eine Hand voll Morcheln, macht eine kräftige braune Sauce, nimmt von der Braise dazu und vermischt sie mit dem Ragout, läßt sie darin anziehen und richtet sie mit den Hammelsschwänzen und Kalbfleisch-Klöschen an.

489. Hammelsschlegel-Braten.

Der Schlegel muß fett und gut abgelegen sein, damit er recht mürb wird; er wird tüchtig geklopft, mit einigen Zehen Knoblauch gespickt und gesalzen, dann in eine passende Kasserole mit Zwiebel, gelben Rüben und 1 Maas Wasser gebracht und unter fleißigem Begießen schön gelb und saftig gebraten, auf eine Platte angerichtet, mit kräftiger Jus übergossen und am Knochen mit einer Papier-Manschette verziert.

490. Gespickter und gebratener Hammelsrücken.

Nehme einen gut mortificirten Hammelsrücken, häutle das Fett rein ab und spicke ihn fein, salze ihn gut und gebe ihn in ein passendes Geschirr mit einem geschnittenen Zwiebel, 1 gelben Rübe, 3 Zehen Knoblauch und 1½ Vierling Butter, brate ihn schön gelb und begieße ihn unter diesem fleißig mit guter Jus.

491. Hammelsschlegel à la Braise mit Remoulade-Sauce.

Ein gut abgelegener Hammelsschlegel wird ganz ausgebeint, mit Bindfaden so zusammengezogen, daß er ganz rund wird, worauf man ihn in einer kräftigen Braise gar kocht und dann erkalten läßt; hierauf schneidet man das überflüssige Fett rein ab, rührt ½ Pfund Schweine-Schmalz weiß und überzieht den Schlegel oben damit. Dann hackt man hartgesottene Eier, das Weiße und das Gelbe je besonders, eingemachte rothe Rüben und Petersilien, garnirt den Schlegel damit, legt die leeren Stellen mit Kappern, Sardellen, Oliven und Trüffeln aus, legt ihn auf eine Platte, garnirt ihn mit Salz und gibt Remoulade-Sauce besonders dazu.

492. Blanquette von Hammelfleisch mit Macaroni.

Von einem gebratenen kalten Schlegel werden feine Scheiben geschnitten, diese mit einer kräftigen Kappern-Sauce vermischt, Macaroni im Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Hierauf wird das Ragout angerichtet und die Macaroni um dasselbe herum gelegt.

Zubereitungen von Lammfleisch.

493. Lammbraten.

Nehme die beiden Lammsschlegel, häutle sie ab und spicke sie mit feinem Speck recht voll, gebe sie gut gesalzen in eine passende Bratpfanne nebst Zwiebeln, gelben Rüben und ½ Pfund Butter, beträufle sie öfters mit guter Jus und brate sie in einer Stunde gar.

494. Lammsschlegel mit Sauerampfer-Sauce.

Ein fetter Lammsschlegel wird mit grobem Speck gespickt, in eine passende Bratpfanne gethan, gut gesalzen, mit einigen Speckbarden belegt und Zwiebel, gelbe Rüben nebst ½ Pfund Butter dazu gethan; beträufle ihn fleißig und brate ihn schön; dann mache eine gute Sauerampfer-Sauce, glacire den Schlegel und gebe ihn mit der Sauce zur Tafel.

495. Gespickte Lammsbrust.

Nehme eine schöne Lammsbrust, blanchire sie und lege sie dann in kaltes Wasser, spicke sie sehr fein, glacire sie wie das sonstige Fleisch und gebe eine gute Madeira-Sauce dazu.

496. Gefüllte Lammsbrust mit Oliven-Sauce.

Eine Lammsbrust wird durchgebrochen und die Knochen sorgfältig herausgemacht; fülle sie mit einer guten Kalbfleisch-Farce, nähe sie zu, stecke sie in kochende Fleischbrühe, bis sie steif wird, lasse sie verkühlen und spicke sie sehr fein mit Speck, gebe in ein passendes

Geschirr einige Speckbarden, lege die Brust darauf, salze sie gut, thue ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebel und gelbe Rüben dazu, lasse sie im Ofen schön glaciren und beträufle sie öfters. Mache alsdann eine gute braune Sauce, verkoche sie mit 1 Glas rothem Wein und gebe Oliven dazu, richte sie in eine Saucière an, gebe die Brust auf die Platte, passire den Fond durch ein Sieb, nehme das Fett rein ab und gebe ihn über den Braten.

497. Lammsbrust in Krebs-Sauce.

Die Brust wird in Stücke zerhauen, gewässert und blanchirt; dann macht man eine kräftige weiße Sauce, kocht die Brust darin gar, gibt ein Bouquet Petersilien dazu, zieht sie mit 4 Eigelb, Citronensaft und 1 Stück Krebsbutter ab, richtet's an und gibt die Krebsschwänze darauf.

498. Lammscotelettes mit Zwiebelpuré.

Von einem Carré macht man kleine Cotelettes, salzt sie und bratet sie in klare Butter getaucht auf dem Rost; dann schneidet man 6 Zwiebel fein, dünstet sie mit 1 Stück Butter und Fleischbrühe kurz und weich, streut 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, rührt es mit 1 Schoppen heißem süßen Rahm bis zum Kochen, gibt 1 Kaffeelöffel voll Zucker dazu, passirt es durch ein Sieb, richtet es auf die Platte, glacirt die Rippchen und gibt sie kranzartig darauf.

499. Lammscotelettes royal.

Von zwei Carrés werden Rippchen geformt, gesalzen und mit einer guten Hühner-Farce überstrichen, oben mit westphälischem Schinken und Trüffeln garnirt; lege sie in eine Kasserole mit 1 Löffel voll Fleischbrühe und 1 Stück Butter, bedecke sie mit Papier, stelle sie eine Viertelstunde in Ofen, dann sind sie fertig. Hierauf nehme in eine Kasserole einen Löffel voll kräftige Madeira-Sauce, koche kleine Kalbfleisch-Klöschen im Salzwasser gar, vermische sie mit der Sauce nebst 4 in Scheiben geschnittenen Trüffeln, richte das Ragout an und gebe die Rippen kranzartig darauf.

500. Italienische Lammscotelettes.

Schneide schöne Cotelettes, klopfe und salze sie, gebe in eine Pfanne 1 Stück Butter, schwitze gewiegte Petersilien und Zwiebel darin, lege die Cotelettes hinein, drücke den Saft einer Citrone darauf und dünste sie auf beiden Seiten gar, bestreiche sie dünn mit etwas Kalbfleisch-Farce, welle Butterteig dünn aus, wickle die Cotelettes darein, doch so, daß die Rippen heraus stehen, drücke sie fest an, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, schneide den Teig gut ab und backe sie im Ofen schön gelb, gebe sie auf die Platte und eine kräftige Sauce in einer Saucière dazu.

501. Glacirte Lammszungen.

Vier Lammszungen werden gut ausgewässert, blanchirt, die weiße Haut abgezogen und mit Speck sehr fein gespickt; gebe sie dann in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebeln und Wurzeln, decke einen Deckel mit Kohlen darauf, beträufle sie öfters und lasse sie schön glaciren, lege sie, in 2 Theile geschnitten, sternartig auf eine runde Platte, gieße das Fett von dem Fond gut ab und verkoche ihn mit 1 Löffel voll Coulis, passire sie durch ein Sieb und gebe diese Sauce in die Mitte der Cotelettes.

502. Lammszungen-Ragout.

Nehme 8 Lammszungen zu einer Platte, wässere und blanchire sie und lasse sie in einer Braise gar kochen, mache eine braune Sauce, verkoche den Braisesaft damit, passire sie durch ein Sieb, lasse die Zunge noch ¼ Stunde darin kochen und richte sie mit glacirten Zwiebeln an.

Zubereitung von Schweinefleisch.

503. Schinken in Madeira-Sauce mit Trüffeln.

Einen 8 Pfund schweren Schinken, welcher 8—10 Tage in dem Salzlack gelegen hat, nimmt man in ein passendes Geschirr und kocht ihn mit Wurzelwerk und Gewürz langsam weich und zieht die

Schwarte davon ab. Dann spicke 4 Kalbsbrieslen fein und glacirsie, koche 12 Klöse von Geflügel=Farce im Salzwasser gar, von 12 hartgesottenen Eiern das Gelbe und 6 Stück in Scheiben geschnittenen Trüffeln, mache eine kräftige Madeira=Sauce, schneide den Schinken in Scheiben, gebe ihn auf eine lange Platte, garnire die Klöse, Brieslen und Eier abwechslungsweise herum, die Trüffeln gebe in die Sauce und richte sie über den Schinken an.

504. Schinken mit Kastanien.

Ein wenig geräucherter Schinken wird gewässert und im Wasser mit Wurzelwerk weich gekocht; dann schält man 1 Pfund große Kastanien, gibt sie in eine Kasserole mit Butter, Zucker und Jus, läßt sie schön glaciren, zieht die Schwarte vom Schinken ab, schneidet ihn in Stücke, doch so, daß er seine vorige Gestalt nicht verliert, gibt ihn auf eine lange Platte, garnirt die Kastanien herum, glacirt den Schinken, macht eine kräftige braune Sauce und gibt sie in einer Saucière dazu.

505. Schinken mit Hägen= (Hagenbutten=) Sauce.

Lege einen 8 Pfund schweren Schinken 6 Tage in's Salz, koche ihn in einer Braise gar und ziehe die Schwarte davon ab. Dann nimmt man 6 Eßlöffel voll Hägenmark, kocht sie mit 1 Flasche guten weißen Wein auf, drückt den Saft einer Citrone daran und wenn's nöthig ist, etwas Zucker (die Sauce darf aber nicht sehr süß sein), glacirt den Schinken und gibt die Sauce in einer Saucière dazu.

506. Schweinsbraten.

Nehme einen schweinenen Halsbraten, klopfe ihn, salze und pfeffere ihn und gebe ihn mit ½ Maas Wasser in ein passendes Geschirr, lasse ihn in diesem dünsten, bis das Wasser kurz wird und das Fleisch in seinem eigenen Fett schön gelb braten kann.

507. Schweinsschlegel mit Apfelkruste.

Einen kleinen Schweinsschlegel legt man 6 Tage in's Salz, nimmt ihn dann in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln und Wurzeln, gibt 1 Maas Wasser dazu und läßt ihn im Ofen dünsten. Wenn die Schwarte abgeht, zieht man sie ab und beträufelt den

Schlegel fleißig; unterdessen wird eine gute steife Aepfelmarmelade gekocht, der Schinken geschnitten auf die Platte gegeben, die Aepfelmarmelade schön gleich darauf gestrichen, ¼ Pfund Butter in einer Kasserole heiß gemacht, eine Hand voll Semmelmehl darin geröstet, wenn es halb fertig ist, 1 Löffel voll Zucker dazu gethan, vollends schön gelbbraun geröstet und auf die Marmelade gestrichen.

508. Schweinsschlegel mit Kappern-Sauce.

Nehme einen kleinen Schlegel und salze ihn einige Tage, nehme ihn dann heraus, gebe ihn in eine passende Kasserole mit 1 Flasche Wein, 1 Schoppen Essig, Wasser, Zwiebeln, Wurzeln und Kräutern, koche ihn langsam gar, mache eine braune Sauce, nehme von der Braise dazu, lasse sie gut kochen, gieße sie durch ein Sieb und gebe ½ Vierling Kappern dazu, schneide den Schlegel in Scheiben und gebe die Sauce darüber.

509. Schweins-Filet mit Madeira-Sauce.

Von einem schönen Schweins-Carré wird der Rückgrat losgeschnitten und in einer Braise, in welche ein Schoppen Wein kommt, gar gekocht; nehme es heraus, lasse den Saft kurz kochen, gebe das Filet nochmals hinein und lasse es im Ofen schön glaciren, richte es an und gebe eine kräftige Madeira-Sauce dazu.

510. Schweins-Filet mit Oliven.

Ein schönes Carré, von welchem der Rückgratsknochen abgehauen ist, wird tüchtig geklopft, das Fett rein abgeschnitten und das Carré fein gespickt; dann gibt man es in ein passendes Geschirr mit Butter, Jus, Zwiebeln, Wurzeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und Salz, stellt es in Ofen und läßt es schön glaciren, beträufelt es fleißig, macht eine kräftige braune Sauce, verkocht den Fond damit, nachdem das Fett abgenommen ist, passirt sie durch ein Sieb, gibt eine Hand voll Oliven hinein, schneidet das Filet und richtet es mit der Sauce an.

511. Schweins-Filet mit Häring.

Von einem Carré schneide den Rückgratknochen aus, klopfe das Carré recht, schneide 2 Häringe, welche zuvor in Milch gelegen und rein geputzt sind, in Stücke, kehre solche in Kräutern um und spicke

das Filet damit, schlage es in ein Schweinsnetz ein, brate es schön gelb und gebe eine piquante Sauce dazu.

512. Schweins-Cotelettes mit Senf-Sauce.

Schneide aus einem Carré schöne Rippen, streife die Haut ab, klopfe sie und salze sie; gebe sie dann in eine passende Kasserole mit Butter, Jus und Wurzeln und lasse sie schön glaciren, gebe eine gute Senf-Sauce auf die Platte und die Rippen garnire darauf.

513. Schweins-Cotelettes mit Gurken.

Die Cotelettes werden wie die vorigen geschnitten und gesalzen, in klare Butter oder in Provenceröl getaucht und auf dem Rost gebraten. Dann gebe in eine Kasserole 1 Glas Wein, Jus und in Scheiben geschnittene Gurken, lasse es schnell einkochen und richte sie mit den Cotelettes an.

514. Schweinsohren in Kappern-Sauce.

Die Ohren werden gut ausgewässert, in einer Braise gar gekocht, zwischen 2 Bretter gepreßt und überzwerch in feine Filets geschnitten. Dann macht man eine gute Kappern-Sauce, läßt die Ohren ½ Stunde darin kochen, richtet sie an und garnirt sie mit Croutons.

515. Schweinszungen in Robert-Sauce.

Die Zungen werden gut ausgewässert und in einer Braise gar gekocht, die weiße Haut wird abgezogen, jede Zunge in 2 Theile geschnitten, mit Ei und Semmelmehl panirt, im Schmalz gebacken und eine kräftige Robert-Sauce dazu gegeben.

516. Schweinsfüße auf dem Rost.

Vier Füße werden der Länge nach in der Mitte durchgehauen, mit Bindfaden fest gebunden und in einer Braise gar gekocht. Dann nimmt man die Fäden ab, macht die größern Knochen heraus, panirt die Füße in klarer Butter und Mutschelmehl, bratet sie auf dem Rost und gibt eine beliebige Sauce dazu.

517. Gefüllter Schweinskopf.

Von einem gebrühten Schweine wird der Kopf ganz so behandelt, wie solches hienach Nr. 529. beim wilden Schweinskopf angegeben ist.

518. Preßkopf.

Nehme einen halben Schweinskopf, einige Ohren, 1 gesalzene Zunge, 2 Füße und Schwarten und 1 Stück von einem Ochsenmaul, gebe dieses in eine große Kasserole mit 2 Flaschen Wein, Essig, Salz, Wurzelwerk und Gewürz, fülle es mit Wasser auf, lasse es gut kochen und schäume fleißig ab. Die Schwarten werden zuerst fertig sein, dann die Ohren und Füße, lasse aber Alles gut weich kochen und schneide kleine, länglichte Stücke, lege sie in eine Schüssel und lasse die Braise so lange fortkochen, bis es noch so viel ist, als man zu dem Uebergießen des Fleisches braucht, fülle Alles in Blechformen, nehme das Fett rein ab und beschwere es einige Tage an einem kalten Ort.

519. Preßkopf, andere Art.

Nehme ein halbes Rindsmaul, einen halben Schweinskopf, 1 Rehbug, 1 gesalzene Zunge und 4 Kalbsfüße, koche dieses mit 2 Flaschen Wein, Essig, Salz, Wurzelwerk, Gewürz, Citronenscheiben und Wasser gut weich, lasse es erkalten, nehme das Fleischwerk heraus und schneide Alles in Würfel, die Sulz aber lasse noch mehr verkochen, passire sie, wenn sie gehörig eingekocht ist, durch ein Sieb, gieße sie über die Fleischwürfel und schärfe sie gehörig ab. Dann lege eine befeuchtete Serviette in ein Geschirr, drücke den Preßkopf hinein und presse ihn mit einem Brett und Gewichtstein. Man kann ihn hierauf in Scheiben schneiden und eine Remoulade-Sauce dazu geben.

520. Spanferkelbraten.

Man erhält die Spanferkel gewöhnlich vom Metzger gebrüht und enthaart, wascht sie dann recht sauber aus, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, füllt sie mit einigen ganzen Wecken aus, damit der Braten recht voll ist (diese werden vor dem Anrichten wieder herausgenommen), steckt an den Bügen und Schlegeln einen Spieß durch, gibt sie in eine passende Bratpfanne mit ½ Pfund klarer Butter, bestreicht sie sehr oft mit einem in Provenceröl getauchten Pinsel, da-

mit der Braten recht krustig und schön hellgelb wird. Wenn sich daran Blasen zeigen, so wischt man sie mit einem reinen Tuch ab, damit der Braten nicht fleckig wird; ist er fertig gebraten, so schneidet man ihn möglichst schön, setzt ihn wieder zusammen und gibt ihn mit kräftiger Jus zu Tische. Man kann ihn auch mit Kresse garniren.

521. Spanferkel mit Aepfel gefüllt.

Nehme 24 Stück Borsdorfer Aepfel, schäle sie und schneide jeden in 4 Theile, schwitze sie mit 1/4 Pfund Butter, etwas Zucker und 1/4 Pfund gereinigten, blanchirten Rosinen halbweich, fülle ein vom Metzger zugerichtetes Spanferkel damit, nähe es gut zu, salze es etwas und stecke durch die Büge und durch die Schlegel einen Spieß, gebe es in eine passende Bratpfanne mit 1/2 Pfund klarer Butter, bestreiche es unter dem Braten recht fleißig mit Provenceröl, damit der Braten recht croquent (krachig) und hellgelb wird. Wenn es fertig ist, schneide es in möglichst schöne Stücke, setze den Braten wieder zusammen, gebe ihn auf die Platte und kräftige Jus besonders dazu.

522. Spanferkel farcirt.

Von einem Spanferkel wird die Leber, Herz, Lunge und 1 Pfund Schweinsrippen-Fleisch nebst 1 Pfund grünem Speck fein gewiegt, im Reibstein mit einem eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, 2 Eigelb und 1 ganzen Ei zu einer feinen Farce gestoßen, dieselbe mit 1/4 Pfund rohen, geschälten und geschnittenen Trüffeln, nebst dem nöthigen Salz und Pfeffer, vermischt, das zugerichtete Spanferkel, welches, wenn man will, ausgebeint werden kann, mit dieser Farce gefüllt, gut zugenäht, an 2 Spieße gesteckt, gesalzen und mit 1/2 Pfund klar gemachter Butter in einer passenden Bratpfanne gebraten, wie solches in den beiden vorangehenden Nummern angegeben ist. Wenn der Braten fertig ist, wird er in schöne Stücke geschnitten, möglichst schön zusammengesetzt, auf die Platte gegeben, mit Kresse garnirt und gute Jus besonders dazu gegeben.

523. Spanferkel mit Reis gefüllt.

Nehme 1 kleines Spanferkel, schneide es von unten an ganz der Länge nach auf, beine es ganz vorsichtig aus, damit es kein Loch gibt, wasche es gut und streue feinen weißen Pfeffer und Salz darüber. Dann wascht man 1 Pfund Reis öfters, blanchirt es und

kocht es mit 1 Suppenlöffel voll Fleischbrühe und ½ Pfund süßer Butter kurz ein, mengt ½ Pfund geriebenen Parmesankäs darunter, füllt das Spanferkel damit, näht es mit Bindfaden zu, daß es seine Form behält, gibt es in eine Bratpfanne mit ¾ Pfund Butter, bratet es recht gelb und rösch, bestreicht es öfters mit einem Pinsel mit Provenceröl und beträufelt es mit seinem eigenen Fett; wenn es gar ist, so gebe es auf eine lange Platte und kräftige Jus dazu.

Vom Schwarzwild.

524. Marinirter Wildschwein-Schlegel.

Der Schlegel, welcher schon gebrannt sein muß, wird gut gewaschen, einige Tage marinirt mit 1 Flasche weißen Wein, Zwiebeln, gelben Rüben-Scheiben, ganzen Wachholderbeeren, Basilicum und Salz; kehre ihn öfters um und begieße ihn fleißig, gebe ihn sammt der Marinade in ein passendes Geschirr und dünste ihn gar, mache eine kräftige Sauce, verkoche den Fond darin, gebe Oliven dazu und richte sie mit dem Schlegel an.

525. Wildschwein-Schlegel mit Kirschen-Sauce.

Nehme einen schönen Schlegel, wasche ihn gut und lege ihn in eine Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Citrone, Pfeffer und Salz, nebst 1 Löffel voll Fleischbrühe und 1 Schoppen Weinessig und lasse ihn gut dünsten, bis er fertig ist; reibe dann 1 Pfund schwarzes Brod auf dem Reibeisen, vermenge es mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und etwas Zimmt, bestreiche den Schlegel mit Eierweiß, drücke das Brod gleich und fest darauf, gebe ihn in eine Bratpfanne mit seinem eigenen Fett, begieße ihn mit diesem fleißig (aber nicht mit Jus, sonst wird das Brod weich), damit das Brod recht braun krustig wird. Unterdessen steint man eingemachte Kirschen aus, macht eine leichte Wein-Sauce, kocht die Kirschen darin nebst Zucker und Zimmt, richtet den Schlegel an und gibt die Sauce in einer Saucière besonders dazu.

526. Wildschwein in Madeira-Sauce mit Trüffeln.

Eine Wildschweins-Brust wird ganz ausgebeint, gut gewaschen, aufgerollt und mit Bindfaden fest umbunden; gebe sie dann in ein

passendes Geschirr mit 1 Flasche Wein, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Wachholderbeeren und Salz, und lasse sie weich kochen. Hierauf mache einige Kalbsfarce-Klöse und koche sie im Salzwasser mit einigen, in Scheiben geschnittenen Trüffeln und von einigen hartgekochten Eiern das Gelbe, vermische dieß mit einer kräftigen Madeira-Sauce, in welche von dem Fond verkocht wurde, schneide die Bindfäden von der Schweinsbrust ab, richte das Fleisch in Scheiben geschnitten kranzartig an und gebe das Ragout in die Mitte.

527. Wildschweins-Rippen in Hägen-Sauce.

Nehme 1 Carré von einem wilden Schwein, wasche es gut und koche es wie das vorige weich. Dann nimmt man 6 Löffel voll Hägenmark in eine Kasserole und läßt es mit 1½ Schoppen guten weißen Wein aufkochen, gibt Zucker daran, wenn es nicht süß genug ist, richtet die Sauce auf eine Platte an, schneidet das Carré in Stücke und richtet diese kranzartig auf die Sauce an.

528. Wildschwein-Sulz.

Nehme 1 schöne Wildschwein-Brust, wasche sie rein, beine sie aus, rolle sie auf und binde das Roulade mit Bindfaden fest; dann gebe es in eine passende Kasserole mit 1 Flasche Wein, 1 Schoppen Essig, Salz, Wurzelwerk, Gewürz, Wachholderberen, 4 zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen, fülle sie mit Wasser auf, verschäume sie gut und lasse Alles weich kochen, was oft sehr bald geschehen ist; nehme dann die Schweinsbrust heraus und lasse die Sulz noch 3 Stunden langsam kochen, passire sie hernach durch ein Haarsieb und stelle sie kalt. Dann nimmt man das Fett rein ab, gibt die Sulz mit 4 geschlagenen Eiweiß in eine Kasserole, rührt sie bis zum Kochen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Sulz schön scheidet, bindet eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, gießt die Sulz auf die Serviette und wiederholt dieses, bis sie recht hell ist; das Fleisch schneidet man in Scheiben, gießt von der Sulz 1 Löffel voll in die Form, welche man nehmen will; wenn sie fest ist, garnirt man sie nach Geschmack mit Eier, Trüffeln, Gurken und Oliven, gibt etwas Sulz darauf, damit die Garnitur fest wird, und sulzt dann das Fleisch ein, bis die Form voll ist.

529. Farcirter Wildschweinskopf.

Nehme einen Schweinskopf, welcher nicht zu kurz abgeschnitten ist, reinige ihn, beine ihn ganz aus und salze ihn mit Gewürzsalz ein; dann macht man eine Farce von 3 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund grünem Speck, 1 Gansleber und Gewürzsalz, schneidet eine halbe Zunge, ½ Pfund Schinken, ½ Pfund grünen Speck, 1 Gansleber, ½ Pfund Trüffel, kleine Essiggurken oder Pistazien in kleine Streifen, streicht den Kopf zuerst mit der Farce aus, legt von den geschnittenen Sachen und zerschnittene hartgekochte Eier darauf, dann wieder Farce und macht so fort, bis der Kopf gefüllt ist, näht ihn zu, daß er seine frühere Form wieder erhält, bindet ihn in ein Tuch ein, umbindet ihn mit Bindfaden, gibt ihn in ein passendes Geschirr mit 2 Flaschen guten Wein, Salz, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Wachholderbeeren, 3 zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen, füllt das Geschirr mit Wasser auf, kocht den Kopf darin gar, nimmt ihn heraus und kocht die Sulz noch 2 Stunden, worauf sie, wie in der vorigen Nummer angegeben, behandelt und kalt gestellt wird. Der Kopf wird sodann in Scheiben geschnitten, schön glacirt, mit grünen Lorbeerblättern und Citronen garnirt und eine kalte Remoulade-Sauce besonders dazu gegeben.

Zubereitungen von Rothwild.

530. Gebratener Hirschziemer.

Ein frischer oder in der Beize gelegener Hirschziemer wird gehäutelt, fein mit geräuchertem Speck gespickt, mit einem guten Stück Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, einigen Citronenscheibchen und Salz saftig gebraten, was etwa in 2 Stunden geschehen kann.

Alle Wildbraten kann man zur Abwechslung mit saurem Rahm braten.

531. Rehbraten.

Ein frischer oder gebeizter Rehziemer oder Rehschlegel wird wie der Hirschziemer gebraten; ein solcher wird in ¾ oder 1 Stunde fertig sein.

532. Damwildziemer.

Wird wie der Rehziemer behandelt und gebraten.

533. Hirsch-Filets mit Oliven.

Nehme ein schönes Filet von einem Hirschziemer und trenne es vorsichtig aus, damit nichts zerreißt, häutle es, spicke es recht kraus und dünste es mit einer guten Braise weich; dann mache eine gute braune Sauce, verkoche den Fond von dem Filet darin und gebe ½ Schoppen sauren Rahm nebst einer Hand voll Oliven dazu, richte sie an, glacire die Filets, schneide sie in Scheiben, richte sie kranzartig auf die Sauce und garnire Croutons herum.

534. Junge Hirschgeweihe (Kolben).

Die Hirschkolben werden gebrüht und gereinigt, worauf man sie in Stücke schneidet und in einer Braise weich kochen läßt. Dann macht man eine gute braune Sauce, läßt den Braisesaft darin verkochen, gibt die Kolben dazu und richtet sie nach ½ Stunde an. Man kann sie auch in Burgunder-Wein weich kochen.

535. Wildleber-Sauté.

Die Leber von einem Hirsch oder Reh wird gut gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten; nehme 1 Stück Butter in eine Kachel und schwitze die Leber darin saftig, gebe einige braune Sauce dazu und richte sie mit runden, gebratenen Kartoffeln an.

536. Reh-Filets in Rahm-Sauce.

Von einem Rehziemer werden die Filets schön ausgetrennt, gut gehäutelt und sehr fein mit Speck gespickt; gebe sie dann in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, 1 Glas weißen Wein, Abgang vom Speck und ¼ Pfund Butter, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und beträufle sie recht fleißig, damit sie schön glaciren. Wenn sie fertig sind, gebe sie auf die Platte, thue in den zurückgebliebenen Saft 1 Kochlöffel voll Mehl, 1 Löffel voll Jus und 1 Schoppen sauren Rahm, lasse es gut verkochen, passire es durch ein Sieb und gebe es unter die Filets.

537. Reh-Cotelettes mit Oliven.

Mache von einem Rehziemer Cotelettes, streife die Rippchen ab, klopfe sie und salze sie, gebe sie in ein passendes Geschirr und gieße ½ Pfund klare Butter darüber; ½ Viertelstunde vor dem Anrichten bringe sie in Ofen, damit sie schnell gar werden, verkoche eine kräftige braune Sauce mit Oliven, gebe sie auf die Platte und die Cotelettes kranzartig darauf.

538. Escaloppes von Reh.

Ein Rehbug wird gehäutelt, ausgelöst und mit ½ Pfund grünem Speck sehr fein gewiegt, weiche dann 1 Wecken ein und drücke ihn fest aus, nehme alles dieß in eine Schüssel zusammen, gebe Salz, Pfeffer und 2 Eier dazu, arbeite es gut durch, mache ein Brett naß und mache auf diesem Escaloppes, welche man mit einem kleinen Glas aussticht. Hierauf nimmt man klare Butter und bratet sie auf beiden Seiten schnell gar. Dann wiegt man Petersilien, Zwiebel und Kappern, dünstet sie mit 1 Stück Butter und ½ Glas Essig kurz ein, gibt 2 Löffel voll braune Sauce dazu, zieht sie mit 1 Löffel voll Senf auf und richtet sie mit den Escaloppes an.

539. Hasenbraten.

Der Hase wird abgezogen, ausgereinigt, der Hals, die Büge und die Brust abgeschnitten, die Schlegel von dem Ziemer getrennt, diese beiden gut gehäutelt und mit Speck fein gespickt. Dann nimmt man ihn in ein passendes Geschirr mit ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern und Salz, bratet ihn halb gar, gießt hierauf sauren Rahm hinzu und begießt ihn fleißig mit Fleischbrühe oder Wasser, bis er vollends fertig ist. Beim Anrichten legt man die Schlegel und den Ziemer oben auf die Platte, daß er ganz erscheint, passirt die Rahmsauce durch ein Sieb und gibt sie mit einigen Citronenscheibchen über den Braten.

540. Hasen-Escaloppes.

Von einem Hasenziemer werden die Filets ausgelöst, rein abgehäutelt, in Messerrücken dicke Plättchen geschnitten und mit dem Messerrücken etwas breit geklopft; dann gebe in eine passende Kasserole ¼ Pfund klare Butter, 1 Kaffeelöffel voll gewiegte Petersilien

und Zwiebel, dämpfe es, gebe die gesalzenen Escaloppes dazu und lasse sie einige Minuten lang unter stetem Umwenden braten, mache eine Madeira-Sauce, gieße das Fett ab und lasse die Escaloppes noch 1 Minute mit der Sauce kochen, mache Thaler große Croutons und richte sie zwischen den Escaloppes an.

541. Hasenpfeffer.

Von einem Hasen wird der Kopf, welchem die Augen ausgestochen werden, der Hals, die Brust, die Büge, Lunge und Leber gehörig gereinigt, mit etwas Salz bestreut und nach einigen Stunden über Nacht in eine Essigbeize gelegt. Dann werden sie in einem Stück Butter mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, einigen Gewürznelken, Lorbeerblättern, Salz, 1 Glas Weinessig, einiger Fleischbrühe und zwei Citronenscheibchen weich gedämpft. Hierauf werden 2 Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter braun geröstet, dieses mit etwas Fleischbrühe und mit der Hasenbrühe abgelöscht, nach Belieben noch etwas Essig hinzugethan, die Hasenstücke hineingethan und in dieser Sauce vollends gar gekocht.

542. Crepinettes von Wild mit Trüffeln.

Nehme das rein gehäutelte Fleisch eines Hasenziemers, halb so viel grünen Speck und den vierten Theil desselben im Wasser eingeweichte Wecken, etwas Salz und Pfeffer, wiege dieses zusammen sehr fein, gebe 2 fein geschnittene und in Butter weich passirte Zwiebel dazu, mache von diesem kleine, runde Küchlen, schlage sie jedes besonders in ein Kalbsnetz ein, nehme sie in eine passende Kasserole mit ½ Pfund klarer Butter, lasse sie langsam gar werden und gebe sie mit einer Trüffel-Sauce zu Tische.

543. Wildpret-Klöse mit Malaga-Sauce.

Nehme 2 Hasenschlegel, häutle sie gut ab, beine sie aus und stoße das Fleisch im Reibstein sehr fein, schäle 4 Blechwecken ab, weiche sie in Milch ein und drücke sie fest aus, arbeite sie mit ¼ Pfund Butter und Salz gut durch, gebe sie zu dem Fleisch nebst 4 Eiergelb und 1 ganzen Ei, stoße alles dieß gut miteinander und streiche es durch ein Haarsieb. Von dieser Farce macht man mit 2 Eßlöffel Klöse.

Man taucht nämlich einen Eßlöffel in's laue Wasser ein, macht ihn voll Farce, streicht diese mit einem Messer glatt, taucht den zweiten Löffel in laues Wasser ein und nimmt damit den schön geformten Klös von dem ersten Löffel ab und legt so einen um den andern auf einen mit Butter bestrichenen Deckel, macht Salzwasser siedend und gibt die Klöse hinein, läßt sie an der Seite des Feuers gar werden, macht eine kräftige braune Sauce, verkocht sie mit einem Glas Malaga, richtet sie mit den Klösen an und garnirt die Platte mit Croutons.

544. Blanquette von Wild mit Macaroni.

Uebrig gebliebenes Wildpret wird in feine Scheibchen geschnitten, mit einer braunen guten Sauce vermischt angerichtet und mit abgekochten Macaroni, welche mit frischer Butter und geriebenem Parmesankäs vermengt sind, garnirt.

545. Hachée von Wildpret mit Eiern.

Wildpretreste werden sehr fein gewiegt, 1 Stück Butter in eine Kachel genommen, 1 Kochlöffel voll Mehl gelb darin geröstet, das Fleisch dazu genommen und gedämpft, mit guter Jus und Citronensaft abgerührt und eine halbe Stunde gekocht. Dann gibt man es auf die Platte und verlorene Eier darauf.

546. Wildpret-Purée in Reis.

Wildpret wird sehr fein gewiegt, mit einer kräftigen braunen Sauce vermischt eine Zeitlang gekocht, dann wird es durch ein Haarsieb passirt, mit Citronensaft abgeschärft und in einen Reisrand angerichtet. Man nimmt hiezu ¼ Pfund feinen Reis, wascht ihn öfters, blanchirt ihn und läßt ihn mit 1 Stück frischer Butter und Bouillon kurz und weich kochen.

547. Hasen-Civet.

Gebe ¼ Pfund Butter in eine Kasserole und röste 3 Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb darin, dann schneide 1 Pfund geräuchertes Schweinefleisch in kleine Stücke und gebe sie zu dem Mehl, schneide einen Hasenziemer in Portionen, gebe sie auch dazu, rühre es gut unter einander und gieße eine Flasche rothen guten Wein und Wasser

darauf, rüttle es wohl unter einander, bis es zum Kochen kommt, thue dann Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Zwiebeln dazu, lasse es weich kochen, salze es gehörig, richte das Fleisch an, passire die Sauce durch ein Sieb, gieße sie über das Fleisch und garnire das Civet mit glacirten Zwiebeln.

Zubereitung von Geflügel.

548. Wilde Ente in Orangen-Sauce.

Die wilde Ente wird gerupft, geflammt, ausgenommen und ausgewaschen, dann legt man sie in ein Geschirr mit Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürz, Wachholderbeeren, Thymian und Salz, läßt sie einen Tag stehen, dressirt sie und dämpft sie in ihrer Marinade weich. Hierauf macht man eine gute Orangen-Sauce, verkocht von der Marinade darin, schneidet die Ente in schöne Theile, gibt sie auf die Platte und die Sauce darüber.

549. Wilde Ente mit Oliven.

Wird wie die vorige behandelt und mit einer kräftigen Oliven-Sauce servirt.

550. Gefüllte wilde Ente.

Nehme 1 schöne fette Ente, reinige sie und beine sie aus, mache eine gute Wildfarce, fülle sie abwechslungsweise mit dieser Farce und Trüffeln, nähe sie zu und dressire sie, damit sie ihre vorige Form bekommt, so gut als möglich, gebe sie in eine Kasserole mit 1 Flasche rothen Wein, etwas Wasser, Zwiebeln und Wurzelwerk, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, koche sie ganz langsam gar, mache eine kräftige braune Sauce, nehme von der Braise dazu, nebst 1 Hand voll gereinigten Champignons, lasse sie gut kochen und richte sie über die gefüllte Ente an.

551. Wilde Enten-Braten.

Sie werden rein gerupft, ausgenommen, flambirt, ausgewaschen und mit ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und Salz halb gar gebraten. Dann gießt man 1 Glas Wein hinzu und bratet sie vollends gar.

552. Salmi von wilden Enten mit Trüffeln.

Zwei Enten werden gerupft, ausgenommen, gut geflammt, ausgewaschen, schön dressirt und mit ½ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern gedämpft; wenn sie fertig sind, werden sie in schöne Stücke geschnitten und der Abgang sehr fein gehackt und im Mörser gestoßen. Dann macht man eine braune Sauce mit 1 Glas rothen Wein und verkocht damit den zurückgebliebenen Saft nebst den gestoßenen Beinen recht kurz ein, passirt die Sauce durch ein Haartuch, richtet sie mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln über das Salmi an und garnirt es mit Brod-Croutons.

553. Salmi von Feldhühnern.

Dazu nimmt man meistens Reste von gebratenen Feldhühnern, schneidet diese in schöne Stücke und hackt die abgängigen Beinchen fein; dann gibt man 1 Stück Butter in eine Kasserole, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb, füllt dieß mit 1 Glas rothen Wein und 1 Löffel voll Jus auf, gibt das Gehackte dazu und läßt es unter beständigem Rühren ½ Stunde kochen, passirt die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit den Feldhühnern und 1 Hand voll Oliven noch ½ Stunde kochen, richtet sie an und garnirt sie mit Brod-Croutons.

554. Gebratene Feldhühner.

Junge Feldhühner werden gereinigt, geflammt, ausgenommen und schön dressirt, auf die Brüste Speckbarden gelegt und mit Bindfaden umbunden, die Feldhühner gesalzen und in Butter, mit Gewürz und Citronenscheibchen schön gelb gebraten.

555. Gespickte, gebratene Feldhühner.

Wenn die Feldhühner gereinigt, geflammt, ausgenommen und schön dressirt sind, werden sie einige Minuten in kochende Bouillon gesteckt, dann abgekühlt, die Brüste mit fein geschnittenem Speck

schön gespickt, gesalzen, in einer flachen Kasserole mit Butter und 1 Löffel voll Jus unter fleißigem Begießen saftig gebraten, glacirt und mit guter Jus angerichtet.

556. Farcirte Feldhühner mit Trüffeln.

Ein Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Schweinsrippen, 1 Pfund grüner Speck werden fein gewiegt und im Reibstein oder Mörser mit Salz, Thymian und Pfeffer zu einer feinen Farce gestoßen, ½ Pfund frische Trüffeln geschält, in Stücke geschnitten und unter die Farce gemischt. Dann wrrden 6 Feldhühner zugerichtet, mit der Farce gefüllt, zugenäht, schön dressirt, mit Speckbarden umbunden, gesalzen und im Ofen schön gelb gebraten.

557. Gebackene Feldhühner.

Man nimmt 2 junge Feldhühner, reinigt sie und dämpft sie in einer kurzen Braise gar; wenn sie erkaltet sind, werden sie in Stücke geschnitten und die Beiner-Reste im Mörser fein gestoßen. Diese verkocht man mit 1 Löffel voll brauner Sauce, läßt diese recht kurz werden, streicht sie durch ein Haartuch und gibt sie über die geschnittenen Feldhühner. Lasse sie recht kalt werden und panire sie dann in Ei und Mutschelmehl, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und gebe eine beliebige kalte Sauce dazu.

558. Feldhühner mit Trüffeln.

Drei Feldhühner werden gereinigt, ausgenommen und mit gereinigten Trüffeln gefüllt, welche in Butter und Salz einige Minuten gedünstet sind; dressire sie und binde sie in Speckbarden ein, brate sie mit ¼ Pfund Butter recht saftig und gebe eine Trüffel-Sauce besonders dazu.

559. Sauté von Feldhühnern.

Die Brüste von jungen Feldhühnern werden ausgeschnitten, etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Citronensaft beträufelt, in eine mit Butter bestrichene Kasserole gelegt, auf Kohlenfeuer gar geschwitzt und mit einer beliebigen Sauce servirt.

560. Feldhühner-Klöse mit Malaga-Sauce.

Von 2 Feldhühnern wird eine gute Farce gemacht, wie sie bei den Wildklösen angegeben ist, schöne Löffelklöse hieraus geformt, in Salzwasser oder Bouillon gekocht, mit einer kräftigen Malaga-Sauce angerichtet und mit Feldhühner-Brüsten garnirt.

561. Feldhühner en Papillotes.

Nehme 3 ganz junge Feldhühner, putze und flammire sie rein, schneide sie in der Mitte der Länge nach durch und die Füße ab, stecke die Schenkel in die Haut, klopfe sie und salze sie ein wenig ein; dann wiege Petersilien, Champignons und Zwiebeln fein, dämpfe dieß in einem Stück Butter und überstreiche die Feldhühner damit, schlage sie einzeln in ein Blatt weißes Papier ein, welches mit feinem Oel getränkt ist, und wickle sie fest zu, lege sie auf den Rost und brate sie ganz langsam gar, richte sie auf die Platte und gebe in einer Saucière eine Remoulade-Sauce dazu.

562. Feldhühner mit Rahm-Sauce.

Nehme 3 junge Feldhühner, putze sie rein, nehme sie aus, stecke die Schlegelchen ein und umbinde sie mit Speckbarden, lege sie in eine passende Kasserole mit 1 Stück rohen Schinken, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern, Salz und ¼ Pfund Butter und lasse sie weich dämpfen; nehme sie dann heraus und röste 2 Kochlöffel voll Mehl in dem Zurückgebliebenen, rühre es mit ½ Schoppen gutem sauren Rahm bis zum Kochen, nach 1 Viertelstunde passire diese Sauce, gebe sie noch in eine Kasserole, lasse die Feldhühner darin aufkochen, ziehe die Sauce mit 3 Eigelb ab und richte sie an.

563. Kaltes Feldhuhn mit Magnonaise.

Nehme 3 Feldhühner und mache ein gutes Salmi daraus, verkoche in der Sauce ein Stück Kalbsfußstand, lege die Filets auf eine Platte, damit sie erkalten, und passire die Sauce in eine besondere Schüssel. Die Filets steckt man an eine Spicknadel, taucht eines um das andere in die Sauce ein, und wenn diese daran gestanden ist, nochmals in eine Sulz und richtet sie geschmackvoll auf eine Platte an, blanchirt dann kleine Zwiebel, taucht sie auch in die Sauce und garnirt mit diesen, hartgesottenen und gehackten Eiern, Trüffeln und Sulz die Filets. In die Mitte gibt man eine Magnonaise.

564. Feldhühner-Sulz.

Nehme 3 Feldhühner, reinige und dressire sie, binde sie mit Speckbarden ein, dünste sie weich und stelle sie hernach kalt. Dann wird eine passende Form Fingers dick mit Sulz aufgegossen und wenn diese gestanden ist, wird sie mit hartgesottenen und gehackten Eiern, Trüffeln, Gurken und dergl. garnirt, und damit die Garnirung fest liegt, ein Löffel voll vergangene Sulz darauf herumgegossen; dann tranchirt man die Feldhühner, legt die Brüste auf die Garnirung, übergießt sie mit lauer Sulz, legt auf diese die Schenkel und hierauf wieder Sulz, bis die Form voll ist, stellt diese auf's Eis, stürzt sie, wenn sie vollständig erkaltet ist, auf eine Platte und garnirt sie mit Trüffeln und Sulz.

565. Gespicktes Birkhuhn mit Trüffeln-Sauce.

Nehme 2 Stück junge Birkhühner, reinige und flammire sie, wasche sie aus und dressire sie schön, spicke die Brust mit geräuchertem Speck sehr fein, gebe sie in eine passende Kasserole mit 1 Glas weißen Wein, 1 Citronenscheibe und 1 Löffel voll Fleischbrühe und lasse sie gar dämpfen. Mache dann eine gute braune Sauce, verkoche die Braise darin, passire sie durch ein Haarsieb, schneide einige Trüffeln in Scheiben, lasse sie mit der Sauce aufkochen, richte diese auf die Platte an, zerschneide die Birkhühner, glacire sie und gebe sie auf die Platte.

566. Haselhuhn mit Trüffel-Sauce.

Ein Haselhuhn wird gereinigt, flammirt, schön dressirt und mit Speck eingebunden; gebe es dann in eine passende Kasserole mit einigen Scheiben rohen Schinken, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Zwiebeln, 1 Citronenscheibchen und 1 Löffel voll Bouillon, decke es zu und lasse es gar dämpfen, mache eine kräftige braune Sauce, verkoche den Braisesaft nebst ½ Glas Madeira darin, passire sie durch ein Sieb, lasse einige geschnittene Trüffeln darin aufkochen und richte sie mit dem geschnittenen Haselhuhn an.

567. Gebratene Haselhühner

werden wie die Feldhühner behandelt.

568. Gebratene Birkhühner

ebenso.

569. Fasan mit Trüffeln.

Ein Fasan wird gut gereinigt, geflammt, schön dressirt und mit Speck fein gespickt; gebe ihn dann in eine passende Kasserole mit ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben und etwas Gewürz, salze ihn und lasse ihn gut dünsten, gieße ein Glas Wein hinzu und beträufle ihn fleißig. Ist er fertig, so lege ihn auf ein Brett, nehme das Fett von der ausgekochten Brühe rein ab und verkoche in dem zurückgebliebenen Fond 1 Löffel voll gute braune Sauce, passire sie und lasse sie mit den geschnittenen Trüffeln nochmals aufkochen, schneide den Fasan in schöne Stücke, richte ihn mit der Sauce an und garnire Croutons herum.

570. Gebratener Fasan.

Ein Fasan wird bis an den Hals gerupft (letzterer wird nebst dem Schwanz aufbewahrt und beim Anrichten auf die Platte gelegt), ausgenommen, geflammt, schön dressirt, mit Speckbarden auf der Brust belegt und umbunden oder fein gespickt, gut gesalzen und mit guter Butter gebraten.

571. Farcirter Fasan mit Trüffeln.

Mache eine Farce von 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweins-Cotelettes, ½ Pfund grünem Speck, wiege es fein und stoße es im Reibstein mit Salz, Pfeffer, Thymian und mische ¼ Pfund abgeschälte, in Stücke geschnittene, frische Trüffeln darunter, fülle damit den Kropf eines rein geputzten, geflammten Fasanen und streiche mit dem Rest der Farce das übrige Inwendige des Fasanen aus, dressire ihn gut auf und nähe ihn zu, binde Speckbarden auf die Brust, salze ihn und brate ihn saftig.

572. Gebratene Schnepfen.

Man rupft sie rein, zieht die Kopfhaut ab, schneidet den untern Schnabel ab und zieht den Schlund und die Gurgel heraus, sticht die Augen aus, flammirt sie und nimmt sie aus, die Eingeweide legt man einstweilen auf die Seite, dann schiebt man die Schlegel rückwärts den Flügeln zu und steckt den Schnabel durch die Schlegel der rechten Seite, daß er auf der linken Seite herauskommt, legt Speckbarden auf die Brust, salzt sie und bratet sie mit Butter saftig. Von

dem Eingeweide macht man den Magen weg, wiegt erstere mit einem Stück Gansleber oder sonstigem guten Fleisch recht fein, dünstet es in einem Stück Butter nebst 1 Löffel voll Mutschelmehl und ½ Glas rothem Wein, bestreicht runde, ausgestochene Brodschnitten damit, gibt diese in ein mit Butter dick bestrichenes Geschirr, läßt sie im Ofen gar werden, und garnirt beim Anrichten die Schnepfen damit.

573. Schnepfen-Salmi mit Oliven.

Drei Schnepfen werden gut gereinigt, geflammt und ausgenommen, das Eingeweide aber aufgehoben, dressirt und mit Speckbarden umbunden; gebe sie dann in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Salz und 1½ Vierling Butter, lasse sie weich dünsten, nehme sie heraus und schneide sie in Stücke, den Körper stoße in einem Mörser fein, gieße das Fett von der ausgekochten Brühe rein ab und verkoche in dem Fond 1 Löffel voll gute braune Sauce nebst dem gestoßenen Gerippe, passire sie durch ein Haartuch und stelle die geschnittenen Stücke nebst 30 Stücken Oliven darin heiß. Dann mache den Magen von dem Eingeweide weg und wiege das Uebrige mit 1 Stück Gansleber sehr fein, passire Petersilien und Zwiebeln in einem Stück Butter, nehme das Gehackte nebst 1 geriebenen Milchbrod dazu, koche es mit 1 Glas rothen Wein auf, steche Blechwecken-Schnitten Thaler groß aus und bestreiche sie dick mit der Farce, gebe sie in ein passendes, mit Butter bestrichenes Geschirr, stelle sie 1 Viertelstunde in Ofen, richte das Salmi an und garnire die Schnitten herum.

574. Bécassinen (kleine Schnepfen)

werden wie das vorhergehende Salmi behandelt.

575. Gebratener Auerhahn.

Zum Braten eignen sich bloß die jungen Auerhahnen; ältere sind in Pasteten zu gebrauchen. Man rupft den Auerhahnen bis zum Hals (welcher beim Anrichten nebst dem Kopf auf die Platte gelegt wird), nimmt ihn gut aus, flammirt ihn und legt ihn 1—2 Tage in eine Marinade, dann wird er schön dressirt, die Brust gut mit Speckbarden belegt, umbunden und wie das übrige wilde Geflügel saftig gebraten.

576. Gebratene Lerchen.

Rupfe sie und ziehe die Haut vom Kopfe ab, drehe die Füße unter dem Rücken zusammen und stecke den linken Fuß durch die Augenhöhle, stecke sie an hölzerne Spießchen mit kleinen, viereckigen Speckschnitten und eben so großen Brodstücken, so daß zuerst ein Speck- und Brodstückchen, dann eine Lerche kommt, hierauf wieder Speck und Brod und so fort, bis 4 Stück Lerchen an ein Spießchen gesteckt sind; dann gebe sie mit einigen Wachholderbeeren und einem Stück Butter in eine flache Kasserole, salze sie und brate sie gut rösch. Man kann sie auch in einer Kasserole auf gleiche Weise braten, ohne daß sie an Spieße gesteckt werden, und sie vor dem Anrichten mit geröstetem Brod aufschmelzen. Sie werden ebenso, wie die Krametsvögel, nicht ausgenommen.

577. Lerchen mit piquanter Sauce.

24 Lerchen werden gerupft, geflammt und die Augen herausgeschnitten; dann weroen die Beinchen umgebogen, an den Knieen durcheinander gesteckt und ein Schenkel durch die Augenhöhlung des Kopfes gesteckt; hierauf gebe sie in eine Kasserole, salze sie und dünste sie mit einigen Wachholderbeeren und ½ Pfund Butter gar, nehme sie heraus, lege sie kranzartig auf eine Platte, gieße das Fett rein ab, verkoche in dem Fond 2 Löffel voll braune Sauce nebst dem Saft einer Citrone, passire sie durch ein Haarsieb und gieße sie über die Lerchen.

578. Wachteln mit Trüffeln.

Reinige 6 Stück Wachteln, nehme sie sorgfältig aus, dressire sie schön und binde sie in Speck ein, gebe in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer, etwas abgängiges Kalbfleisch, salze die Wachteln und dünste sie weich; dann nehme sie heraus, gieße das Fett von dem Fond ab, gebe 1 Löffel voll Coulis nebst 1 Glas Madeira und 1 Messerspitze voll spanischen Pfeffer hinzu, lasse sie gut kochen, passire sie durch ein Haarsieb, schneide einige Trüffeln in Scheiben und stelle sie in der Sauce heiß, nehme die Bindfäden und den Speck von den Wachteln ab und richte sie mit der Trüffel-Sauce an.

579. Gebratene Wachteln.

Dieselben werden rein geputzt, ausgenommen, geflammt, hübsch dressirt, die Brust mit einer dünnen Speckbarde belegt und auf diese ein Traubenblatt gebunden, dann gesalzen und mit frischer Butter gebraten.

580. Krametsvögel gebraten.

Rupfe sie rein, ziehe ihnen die Haut am Kopf ab und schneide den unteren Theil des Schnabels weg; hierauf ziehe den Schlund mit der Gurgel heraus, drehe die Füße unter dem Rücken zusammen und stecke den linken Fuß durch die Augenhöhle, so daß der Kopf auf der Seite liegt, flammire sie, binde dünne Speckbarden auf die Brüste, nehme sie nebst Wachholder und Salz in eine Kasserole und brate sie in ¼ Stunde mit Butter gar.

581. Krametsvögel mit Trüffeln.

Nehme 8 Stück Krametsvögel, putze und flammire sie, dressire sie wie die Lerchen, gebe ¼ Pfund Butter, einige Stückchen rohen Schinken und einige rohe, in Scheiben geschnittene Trüffeln in eine Kasserole, setze die Vögel darauf, salze sie und lasse sie sammt einem Glas rothen Wein dämpfen. Sind sie fertig, so lege sie heraus und gebe 1 Löffel voll gute braune Sauce hinzu nebst dem Saft einer Citrone, lege die Vögel auf die Platte und gieße die Sauce darüber.

582. Krametsvögel in Rahm-Sauce.

Reinige 6 Stück Krametsvögel, flammire und schneide sie in der Mitte durch, nehme das Eingeweide heraus, werfe die Mägen weg und hacke das Eingeweide ganz fein; dann gebe in ein Geschirr ¼ Pfund Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebel und Wurzelwerk, das klein gehackte Eingeweide, die Vögel und Salz, decke sie zu und lasse sie gar dämpfen, nehme sie heraus, gebe zu dem Fond zwei Kochlöffel voll Mehl und 1½ Schoppen guten sauren Rahm, lasse dieß gut kochen, passire die Sauce durch ein Sieb und richte sie mit den Vögeln an.

583. Welscher Hahn in Madeira-Sauce mit Trüffeln.

Ein welscher Hahn, welcher 6 bis 8 Tage zuvor geschlachtet ist, wird gut gereinigt, ausgenommen, geflammt, schön dressirt und mit

Speckbarden umbunden. Dann gebe ihn in ein passendes Geschirr mit ½ Pfund Butter, 1 Löffel voll Jus, Zwiebeln, gelben Rüben und etwas Gewürz, salze ihn und dünste ihn gar. Unterdessen wird eine kräftige Madeira-Sauce mit Trüffeln gemacht, der Fond vom welschen Hahn damit verkocht, dieser in schöne Stücke geschnitten, doch so, daß er ganz aussieht, auf eine Platte gegeben und die Sauce darüber angerichtet.

584. Andere Art.

Ein fetter Welschhahn wird gereinigt, gut ausgenommen, geflammt, der Kropf mit einer feinen Kalbfleisch-Farce, welche mit Trüffeln vermengt ist, gefüllt, gut zugenäht und der Hahn schön dressirt; dann gibt man ihn einige Minuten in kochende Bouillon oder Wasser, bis er recht steif ist und spickt dann die Brust sehr fein, gibt ihn in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Salz, ½ Pfund Butter und Jus, läßt ihn schön dämpfen und beträufelt ihn fleißig. Unterdessen spicke 4 Brieslen fein und glacire sie, koche 12 Geflügel-Klöse im Salzwasser gar, nehme von 12 hartgekochten Eiern das Gelbe, vermische dieses mit einer kräftigen Trüffel-Sauce, in welcher der Fond des Welschhahns mit verkocht wurde, schneide den Welschhahn in schöne Portionen, richte ihn möglichst ganz aussehend auf die Platte, garnire das Ragout in schöner Ordnung herum und gebe die Sauce darüber.

585. Welschhahn mit Kastanien.

Nehme einen fetten Welschhahn, reinige und flammire ihn gut; dann koche 1 Pfund Kastanien, schäle sie, vermische sie mit 1 Stück Butter, ¼ Pfund Cibeben, 1 Kaffeelöffel voll Zucker und etwas Bouillon, fülle den Kropf des Welschhahns damit, nähe ihn gut zu, dressire ihn und umbinde ihn mit Speckbarden. Hierauf gebe ihn in eine passende Kasserole mit ½ Pfund Butter, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und 1 Löffel voll Bouillon und dünste ihn gar. Unterdessen schäle ½ Pfund Kastanien und glacire sie, brate 4 Stück Bratwürstchen ab und schneide sie in kleine Stückchen, schäle ganz kleine Zwiebelchen und blanchire sie im Wasser gar, vermenge alles dieses mit einem Löffel voll Coulis und dem Saft einer

Citrone, schneide den Hahnen in schöne Stücke und richte ihn mit der Sauce an.

586. Welschhahn in Austern-Sauce.

Ein Welschhahn wird gereinigt, geflammt, dressirt und in Speck eingebunden; dann gibt man ihn mit 1 Flasche weißen Wein, 1 Löffel voll Bouillon, Zwiebeln, gelben Rüben, Citronenscheiben und Gewürz nebst ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, dünstet ihn darin gar, macht eine kräftige Austern-Sauce, verkocht von der Braise darin, gibt den Welschhahn auf die Platte schön geschnitten und die Sauce darüber.

587. Gebratener welscher Hahn.

Ein fetter welscher Hahn wird gerupft, flammirt, ausgenommen, schön dressirt, gut gesalzen, mit Speckbarden eingebunden und mit ½ Pfund Butter 2—3 Stunden recht saftig gebraten.

588. Welscher Hahn mit Trüffeln gefüllt.

Ein welscher Hahn wird wie oben ausgenommen und mit einem Tuch gut ausgetrocknet; dann nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinsrippen und 1 Pfund grünen Speck, wiegt dieses fein, stoßt es im Reibstein mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze voll Thymian zu einer feinen Farce, schält ½ Pfund frische Trüffeln schneidet sie in Stücke und mischt sie unter die Farce, füllt den Kropf des welschen Hahns damit aus, streicht ihn mit der übrigen Farce inwendig aus, näht ihn gut zu und dressirt ihn schön, belegt die Brust mit Speckbarden, umbindet sie, salzt den Hahnen und läßt ihn so 1—2 Tage an einem kühlen Ort liegen, damit das Fleisch den Trüffel-Geschmack recht annimmt, und bratet ihn dann mit ½ Pfund Butter 2—3 Stunden lang schön gelb und saftig.

589. Junge Welschhahnen mit Salpicon (Mischgericht).

Nehme einen ganz jungen Welschhahnen, reinige ihn, nehme ihn aus, flammire und dressire ihn und spicke die Brust sehr fein, gebe ihn dann in ein passendes Geschirr mit ½ Pfund Butter, 1 Zwiebel, gelben Rüben und 1 Löffel voll Jus, decke ihn zu und beträufle ihn recht fleißig, bis er fertig ist. Hierauf nehme 2 Bries-

len, wässere und blanchire sie und schneide sie in kleine Stücke; deßgleichen schneide einige Trüffeln, Morcheln und Bratwürstchen, gebe dieses in eine kräftige weiße Sauce, lasse es darin ¼ Stunde kochen, ziehe es mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, gebe dieses Salpicon auf die Platte und richte den Hahnen schön glacirt darauf an.

590. Blanquette von Welschhahn.

Uebrig gebliebener Welschhahn wird, nachdem die Haut entfernt ist, in feine Blättchen geschnitten, mit 1 Stück frischer Butter und dem Saft einer Citrone heiß gestellt; dann wird eine gute weiße Sauce gemacht, mit 3 Eigelb abgezogen, mit dem warm gestellten Fleisch vermischt, angerichtet und verlorene Eier darauf gegeben.

591. Welschhahn mit Kastanien gefüllt.

Blanchire 1 Pfund Kastanien, schäle sie, dünste sie mit 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Zucker und 1 Löffel voll Jus ½ Viertelstunde, lasse sie erkalten und richte einen Welschhahnen, wie es angegeben ist, fülle diesen mit den Kastanien, nähe ihn gut zu und dressire ihn, belege ihn auf der Brust mit Speckbarden, umbinde sie mit Bindfaden und brate ihn mit ½ Pfund Butter schön saftig.

592. Welschhahn mit Semmeln und Rosinen gefüllt.

Nehme 4 Wecken, schäle die Rinde ab, schneide sie in feine Scheiben und übergieße sie mit einem halben Trinkglas voll siedender Milch; dann rühre ¼ Pfund Butter mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern recht schaumig, reinige ¼ Pfund Rosinen, blanchire sie und gebe sie nebst dem angefeuchteten Brod zu der gerührten Butter, salze sie, rühre sie noch gut durch und fülle einem schön präparirten Welschhahn den Kropf damit, nähe ihn zu, dressire ihn und belege die Brust mit Speckbarden, umbinde sie mit Bindfaden und brate den Welschhahn recht saftig mit ½ Pfund Butter.

593. Kapaunen-Braten.

Ein Kapaune wird gereinigt, ausgenommen, geflammt, schön dressirt, gesalzen, die Brust mit Speckbarden belegt und mit Bindfaden umbunden. Dann wird er mit ¼ Pfund Butter schön saftig

gebraten, was in 1½ Stunden geschehen sein kann. Ganz junge Kapaunen sind bälder fertig.

594. Kapaun mit Trüffeln gefüllt.

Wird ebenso behandelt wie der Welschhahn.

595. Kapaun mit Leber-Farce.

Hacke viele Lebern, welche man vom Geflügel aufgehoben und von welchen man die Galle gut abgenommen hat, mit ¼ Pfund grünem Speck, passire Petersilien und Zwiebel mit einem Stück Butter, einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, vermenge das Gehackte nebst 2 Eiergelb damit, salze es, gebe etwas gewiegte Estragon dazu und fülle einen gut präparirten Kapaunen damit, nähe ihn zu, belege die Brust mit Speckbarden, umbinde sie mit Bindfaden und brate ihn saftig. Man kann auch eine Morcheln-Sauce dazu geben.

596. Kapaun mit Kastanien gefüllt.

Wird dem Welschhahn gleich behandelt.

597. Kapaun mit Semmeln gefüllt.

Wird wie der Welschhahn behandelt.

598. Kapaun gefüllt auf englische Art.

Reinige einen schönen, großen Kapaunen, nehme ihn aus und flammire ihn, fülle ihn mit der oben (Nr. 595) beschriebenen Leber-Farce, dressire ihn schön, belege die Brust mit Speckbarden, umbinde sie und brate den Kapaunen saftig; dann rühre 4 Loth Butter mit 2 Eiergelb schaumig, nehme die Speckbarden von dem Kapaun ab, überstreiche ihn mit der gerührten Butter und bestreue ihn mit geriebenem Milchbrod, thue ihn in einen guten Ofen, bis er eine schöne gelbe Farbe hat, und gebe ihn dann sogleich mit kräftiger Jus zur Tafel.

599. Kapaun mit Reis.

Ein Kapaun wird rein geputzt, ausgenommen, geflammt, ausgewässert und blanchirt; schneide dann eine geschälte Citrone (also

bloß das Mark) in Scheiben, lege diese auf die Brust des Kapaunen und binde 2 Speckbarden darauf, gebe ihn in eine Kasserole mit 2 Löffel voll Bouillon, 1 Stück Butter, Zwiebeln, Wurzeln, 1 Bouquet Petersilien und Gewürz, lasse ihn zugedeckt weich dünsten, mache eine gute weiße Sauce, verkoche von dem Braisesaft darin und ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab. Hierauf reinige ½ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn und koche ihn mit 1 Löffel voll Fleischbrühe, ¼ Pfund süßer Butter und dem aufgelösten Saft von 2 Kreuzer Safranholz, lasse ihn kurz und weich einkochen, garnire diesen Reis um die Platte, schneide den Kapaunen in Stücke, gebe ihn in die Mitte und richte die obige Sauce darüber an.

600. Kapaun mit Austern-Sauce.

Nehme zu einer Platte 2 junge Kapaunen, reinige sie, nehme sie aus, dressire und salze sie und lege sie in eine Kasserole mit einigen Citronenscheiben, Zwiebeln, gelben Rüben, Pfeffer und Nelken, decke sie mit Speckbarden zu, gieße 1 Löffel voll gute Bouillon hinzu und lasse sie gar dünsten. Dann nehme 2 Dutzend Austern, mache sie aus den Schalen, nehme die schwarze Haut davon ab, stelle sie mit dem Saft und etwas weißem Wein zum Feuer und blanchire sie, mache dann eine gute weiße Sauce, verkoche den Saft der Austern damit, ziehe sie mit Citronensaft und 4 Eigelb ab, gebe die Austern dazu, schneide die Kapaunen und richte sie mit der Sauce an.

601. Kapaun mit Sellerie-Sauce.

Mache einen Kapaunen gleich dem vorigen gar, nehme 6 Sellerie, schneide sie in Scheiben und steche sie mit einem Ausstecher Sechser groß aus, gebe sie dann in eine Kasserole mit 1 Glas weissen Wein und 1 Stück Butter, lasse sie kurz und weich dünsten und fülle 2 Löffel voll weiße Sauce darauf, lasse sie gut kochen, ziehe sie mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab und richte sie mit dem Kapaunen an.

602. Kapaun gedämpft mit Trüffel-Sauce.

Nehme einen fetten Kapaunen, reinige und flammire ihn, dressire ihn schön und gebe ihn in eine Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Citronenscheiben, Nelken, Pfeffer, Salz und Speckbarden nebst 1 Löffel voll Fleischbrühe, decke ihn zu und lasse ihn 1½ bis 2 Stunden dünsten, nehme dann einige frische Trüffeln, putze und

schäle sie fein ab, schneide sie in Scheiben und lasse sie mit 1 Glas rothen Wein und Speckschwarten ½ Stunde kochen, mache dann eine gute braune Sauce, nehme diese Trüffeln nebst Wein und dem Saft einer Citrone dazu und richte den Kapaunen damit an.

603. Kapaun auf dem Rost gebraten mit Meerrettig.

Nehme einen jungen, zarten Kapaunen, reinige ihn gut, schneide die Füße ab und stecke die Schlegel in die Haut ein, schneide ihn in der Mitte durch, klopfe ihn ein wenig und marinire ihn mit Salz, Provenceröl, Citronensaft und Kräutern. Nach einer Stunde wird er in zerlassener Butter, welche mit 2 Eigelb verrührt ist, eingetaucht, mit Mutschelmehl bestreut und auf dem Rost langsam gebraten. Dann reibt man eine Stange Merrettig und ein Stück Zucker an einer Orange ab, stoßt den Zucker und gibt ihn nebst dem Saft der Orange zu dem Meerrettig, macht diesen mit 2 Löffel voll Essig an und gibt ihn in einer Saucière zu dem Kapaunen. Man kann auch eine piquante Sauce dazu geben.

604. Kapaun à la tortue.

Der Kapaun wird gereinigt, ausgenommen, flammirt und dressirt, die Brüste sehr fein gespickt, in eine Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Citronenscheibchen, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, Speckbarden und einem Löffel voll guter Bouillon gethan und weich gedünstet. Hierauf mache 6 Klöse von Hühner-Farce und koche sie im Salzwasser gar. Dann werden 2 Brieschen gespickt und glacirt. Sofort mache eine gute Madeira-Sauce, schneide 6 Stück Trüffeln in Scheiben, gebe diese, die Brieslen, Klöse und das Gelbe von 6 hartgesottenen Eiern in die Sauce, nehme den Kapaunen aus der Braise, glacire ihn schön und schneide ihn in Scheiben, richte diese auf die Platte an, garnire das Ragout schön herum und gebe die Sauce auf die Platte.

605. Kapaun mit Champignons.

Zwei junge Kapaunen werden wie die vorigen zugerichtet; dann gebe sie in eine Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Citronenscheiben und Speckbarden nebst 1 Löffel voll Fleischbrühe, und lasse sie weich dünsten. Unterdessen reinige eine Hand voll Champignons, wasche sie und koche sie mit 1 Stück Butter

und dem Saft einer Citrone kurz ein, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, rühre sie mit siedender Bouillon an, lasse sie ½ Stunde kochen, ziehe sie mit 4 Eigelb ab, schneide den Kapaunen in schöne Scheiben und richte die Sauce darüber an.

606. Kapaunen-Filets mit Champignons.

Schneide die Brüste von 3 Kapaunen aus und mache aus jeder 2 Filets, nämlich aus dem Oberbrüstchen und Unterbrüstchen, welche leicht zu trennen sind; das kleine wird mit Trüffeln, das größere mit feinem Speck gespickt. Dann gibt man sie in ein passendes Geschirr, salzt sie und gibt 1 Stück Butter und 1 Löffel voll Jus dazu, glacirt sie schön, schneidet Blechweck-Croutons in der Größe der Filets und backt sie in klarer Butter schön gelb. Hierauf macht man eine gute Champignons-Sauce, richtet die großen Filets abwechslungsweise mit den Croutons an und gibt in die Mitte die Sauce und die kleinen, mit Trüffeln gespickten Filets (filets mignons) rosettenartig darauf.

607. Gebratene Gans mit Kastanien gefüllt und mit Malaga-Sauce.

Eine junge Gans wird gereinigt, gut ausgewaschen und mit 1 Pfund geschälten Kastanien, welche in Butter und 1 Löffel voll Zucker passirt sind, gefüllt, zugenäht, schön dressirt, gesalzen, in einer passenden Kasserole mit ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben und 1 Löffel voll Fleischbrühe im Ofen unter öfterem Begießen mit Fleischbrühe oder Wasser schön saftig gebraten und mit einer Malaga-Sauce angerichtet.

608. Gans mit Oliven-Sauce.

Reinige eine Gans, flammire sie, mache eine gute Leber-Farce, wie sie bei den Kapaunen angegeben ist, und fülle sie damit, nähe sie gut zu, dressire sie, salze sie und halte sie einige Minuten in kochende Fleischbrühe oder Wasser. Wenn sie verkühlt ist, spicke die Brust sehr fein, gebe sie in ein passendes Geschirr, koche sie in einer Braise gar, nehme sie heraus, glacire sie schön, schneide sie in schöne Stücke und gebe sie mit einer kräftigen Oliven-Sauce zu Tische.

609. Gansbraten mit Aepfeln gefüllt.

Reinige eine Gans, mache die Stoppeln gut heraus, nehme sie aus und reibe sie, nachdem sie ausgewaschen ist, mit Salz ein; hierauf schäle 18 Stücke Borsdorfer Aepfel, schneide sie in einige Theile, schwitze sie mit einem Stück Butter, 1 Löffel voll Zucker und ½ Vierling gereinigten, blanchirten Rosinen an, fülle die Gans recht fest damit, nähe sie gut zu, dressire sie und brate sie mit einem Vierling Butter und 1 Löffel voll Jus recht saftig.

610. Gansbraten mit Kartoffeln gefüllt.

Schäle kleine, rohe Kartoffeln, dünste sie mit ¼ Pfund Butter und Salz halb gar, reinige dann eine Gans, fülle sie damit und brate sie wie die vorige.

611. Gebratene gemästete Gans.

Man nimmt die fette Gans ab, rupft sie, so lange sie noch warm ist, und gibt dabei wohl Acht, daß es keine Löcher gibt; dann legt man sie in eine Gölte, brüht sie mit kochendem Wasser an, läßt sie eine Viertelstunde in diesem liegen, worauf sie herausgenommen, vollends gut gereinigt und hauptsächlich von allen Stoppeln befreit und an einem kühlen, luftigen Ort aufgehängt wird, damit sie gut fest wird. Den nächsten Tag wird sie ausgenommen und wohl Acht gegeben, daß die Leber nicht verletzt wird, das Fett von den Gedärmen rein abgenommen, solches nebst dem Bauchfett in Würfel zerschnitten und ausgelassen (den Magen nimmt man, nachdem er gereinigt ist, nebst dem Kopf, den Flügeln und Füßen zum Gänspfeffer). Sofort reibt man die Gans mit Salz, Pfeffer und einigen gestoßenen Gewürznelken außen und innen ein, macht mit einem guten Messer in dem Fett Einschnitte, gibt sie in eine passende Kachel mit einem Zwiebel und ziemlich viel Wasser, deckt sie zu, läßt sie gut ausbraten, schöpft das Fett fleißig ab und gießt dann jedesmal wieder etwas Wasser hinzu. Ist sie weich und schön gelb, so gibt man sie zu Tische, das abgeschöpfte Fett aber verwendet man zum Kochen von Gemüsen. Man kann sie mit gesottenen und in Würfel geschnittenen Kartoffeln, welche mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken, klein geschnittenen Zwiebeln und fein zerriebenem Bohnenkraut vermengt werden, füllen.

612. Ganspfeffer.

Dazu nimmt man gewöhnlich den Kopf, Magen, Hals, Flügel und Füße von mehreren Gänsen zusammen, wascht sie gut und siedet sie mit Wasser, Salz, Pfeffer, Nelken und Citronenschalen, bis sie weich sind. Dann nimmt man einen Vierling Butter in eine Kachel, röstet Mehl darin gelb, gibt einen geschnittenen Zwiebel dazu, löscht es mit dem aufgehobenen, mit Essig wohl verrührten Gansblut ab, nimmt die Brühe, worin obige Theile gesotten wurden, dazu, läßt diese darin aufkochen und richtet den Ganspfeffer mit gesottenen Kartoffeln an. Wenn man das Gansblut nicht liebt, wird das geröstete Mehl mit der Gansbrühe abgelöscht, und diese mit Essig und Citronenrädchen geschärft.

613. Gansleber in Madeira-Sauce mit Trüffeln.

Eine große, weiße Gansleber wird, nachdem die Galle gut ausgeschnitten ist, in eine passende Kasserole mit Salz, Butter, Bouillon, Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, ganzen Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Abgang von Speck gethan, zugedeckt und gar gedünstet. Dann macht man eine kräftige braune Sauce, verkocht sie mit einem Glas Madeira und einer Messerspitze voll spanischen Pfeffer, schneidet einige Trüffeln in Scheiben darein, richtet die Gansleber ganz auf eine Platte an und gibt die Sauce darüber.

614. Gansleber mit Kastanien.

Die Leber wird wie die vorige gar gekocht, dann schält man 1 Pfund Kastanien, gibt sie in eine Kasserole mit 1 Stück Butter, 2 Löffel voll Zucker und Jus, läßt sie kurz eindünsten, nimmt 1 Löffel voll gute braune Sauce dazu, kocht sie mit den Kastanien auf und richtet sie mit der Gansleber an.

615. Gansleber-Sauté mit Trüffeln.

Eine schöne, weiße Gansleber wird in fingersdicke Scheiben geschnitten. Dann gebe sie in eine passende Kasserole mit einem Stück frischer Butter, salze und pfeffere sie und träufle den Saft einer Citrone darauf, mache sie auf beiden Seiten langsam gar, damit sie nicht hart wird, richte sie kranzartig auf eine Platte an und gebe eine Trüffel-Sauce in einer Saucière dazu.

616. Gebratene Gansleber.

Man macht ein kleines Stückchen Gansfett heiß und läßt darin die abgetrocknete Gansleber zugedeckt langsam dünsten mit einigen Gewürznelken und einigen fein geschnittenen Zwiebeln, beträufelt sie fleißig mit Citronensaft, bestreut sie, ehe sie gar gekocht ist, mit Salz, gießt 1 Eßlöffel voll Fleischbrühe dazu, legt zwei Citronenscheibchen darauf, kocht sie vollends gar und richtet sie mit der eigenen Sauce an.

617. Junge Ente mit Oliven.

Die Ente wird gereinigt, geflammt, ausgenommen, dressirt, mit einem Stück Butter, Salz und Jus gedünstet und mit einer Oliven-Sauce angerichtet.

618. Ente mit Kastanien.

Die Ente wird, wie in Nr. 617 angegeben ist, fertig gemacht; dann wird ½ Pfund Kastanien geschält, mit Butter, Zucker und Jus weich gedünstet und mit einer kräftigen braunen Sauce nebst dem Saft einer Citrone vermischt; hierauf schneide die Ente in Filets richte sie kranzartig an und gebe die Kastanien in die Mitte.

619. Ente mit Flecklen gefüllt.

Mache von 2 Eiern einen festen Nudelteig, welle ihn fein aus, mache mit dem Kuchenrädchen kleine Flecklen, blanchire sie im Salzwasser, gieße sie auf ein Sieb und vermenge sie mit einem Stück süßer Butter, fülle eine gut gereinigte Ente damit, nähe sie gut zu, dressire sie und brate sie mit Butter schön gelb.

620. Ente mit Reis gefüllt.

Ein Vierling feiner Reis wird gut gewaschen, blanchirt und mit ½ Vierling süßer Butter und 1 Löffel voll guter Bouillon kurz und weich eingekocht; hierauf fülle eine gut gereinigte Ente damit, nähe sie zu, dressire sie schön und brate sie mit einem Vierling Butter gelb.

621. Ente mit Kastanien gefüllt.

Ein halbes Pfund Kastanien wird blanchirt, geschält und mit einem Stückchen Butter nebst etwas Zucker und Jus gedün-

stet; sodann wird eine wohl gereinigte Ente damit gefüllt und saftig gebraten.

622. Gebratene, gebeizte Ente.

Eine gehörig zugerichtete Ente wird in eine Marinade 5 bis 6 Tage gelegt, die Brust mit Speck gespickt, gesalzen, in einem Stück Butter, Nelken und Pfeffer, einigen Löffeln voll Marinade und Fleischbrühe und 2 Citronenscheibchen gebraten und mit der eigenen Sauce angerichtet.

623. Tauben en tortue.

Die Tauben werden gut gereinigt und in einer Braise gar gemacht; dann garnirt man sie mit dem gleichen Ragout, wie es bei den Kapaunen en tortue beschrieben ist.

624. Tauben-Fricassé.

Nehme 4 Tauben, reinige sie und schneide sie in 2 Theile, wässere und blanchire sie; dann gebe sie in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, dünste sie darin, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, koche sie mit ½ Maas Fleischbrühe gar, ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, richte sie an und garnire sie mit Butterteig-Croutons.

625. Gefüllte Tauben.

Drei Tauben werden gerupft, ausgenommen und die Haut am Kropfe durchbrochen, damit die ganze Brust hohl ist. Dann weicht man einen Wecken in Wasser ein, drückt ihn fest aus, dämpft ihn mit einem Stück Butter, gewiegter Petersilie und Zwiebeln, schlägt 1 Eigelb und 1 ganzes Ei daran, rührt es ab und füllt die Tauben damit am Kropf, wo sie durchbrochen sind, näht sie zu und bratet sie mit ¼ Pfund Butter schön gelb.

626. Gefüllte Tauben mit Trüffeln.

Reinige 4 Tauben, fülle sie mit einer guten Kalbfleisch-Farce, nähe sie gut zu, dressire sie, gebe sie in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und 1 Löffel voll Jus,

lasse sie weich dünsten, schneide sie nach diesem in 2 Theile und richte sie mit einer Trüffel=Sauce an.

627. Tauben à la crapaudine.

Reinige die Tauben, nehme sie aus und schneide sie von dem Steiß bis zu den Flügeln auf. Die Brust wird dann so überschlagen, daß sie auf den Rücken zu liegen kommt; hierauf werden die Schlegel von der Seite eingesteckt, das Ganze mit der Fläche eines Messers geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in klarer Butter und Mutschelmehl panirt, auf dem Rost gebraten und mit einer beliebigen Sauce angerichtet.

628. Tauben en crépinette.

Koche die Tauben in einer Braise gar, schneide sie in 2 Theile, mache die Beine heraus und fülle sie mit einer beliebigen Farce, schlage sie in ein Kalbsnetz ein, garnire sie mit Ei und Mutschelmehl, backe sie in klarer Butter schön gelb und gebe eine gute weiße Kappern=Sauce dazu.

629. Hühner mit Nudeln.

Nehme 2 Hühner, reinige sie, nehme sie aus, dressire sie und nehme in eine Kasserole 1 Löffel voll Bouillon, Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Citronenscheibchen, lege die Hühner hinein, salze sie, decke sie mit Speckbarden zu und lasse sie ½ Stunde dämpfen; unterdessen mache von 2 Eiern und einer Hand voll Mehl einen festen Nudelteig, welle ihn fein aus, lasse ihn abtrocknen und schneide breite Nudeln, welche im Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb gegossen und dann mit guter Bouillon eingekocht werden. Hierauf schneide die Hühner in schöne Stücke, richte sie auf einer Platte an, garnire die Nudeln herum und gieße etwas von dem Braisesaft darauf.

630. Hühner mit Reis.

Reinige 3 Hühner, dressire sie, nehme sie in eine Kasserole mit 2 Löffel voll Bouillon, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken und Pfeffer, lege eine Speckbarde darauf und lasse sie weich dünsten; reinige dann ½ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn, gebe ihn in ein passendes Geschirr mit der Braise, in welcher die Hühner gekocht wurden, nebst 1 Stück guter, süßer Butter, lasse ihn kurz

und weich kochen, schneide die Hühner in Stücke, streiche eine passende Form mit Butter aus, drücke einen Löffel voll Reis hinein, lege Hühner darauf und mache so fort, bis die Form voll ist und der Reis oben den Schluß bildet, stürze dieses auf die Platte und gebe eine Fricassé-Sauce besonders dazu.

631. Hühner-Fricassé.

Drei gut gereinigte Hühner zerschneide je in 5 Stücke, wässere sie gut aus, blanchire sie und gebe sie auf ein Sieb. Dann nehme in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, dünste die Hühner darin, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf und lasse sie mit ½ Maas Fleischbrühe und einem Bouquet Petersilien gar kochen, ziehe die Sauce mit 4 Eiergelb und Citronensaft ab und richte sie mit den Hühnerstücken an.

632. Hühner mit Brieslen-Ragout.

Nehme 2 junge Hühner, reinige sie und koche sie in einer Braise gar. Dann nehme 2 Brieslen, wässere sie gut aus und blanchire sie, befreie sie von den Sehnen, schneide sie in kleine Scheiben, dämpfe diese mit gewiegter Petersilie und Butter, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf und lasse sie mit 2 Schoppen Fleischbrühe gar kochen. Hierauf ziehe die Sauce mit 4 Eiergelb und dem Saft einer Citrone ab, schneide die Hühner in schöne Stücke, gebe sie auf eine Platte und richte das Ragout darüber an.

633. Junge Hühner mit Goldäpfel-Sauce (Tomate).

Zwei junge Hühner werden gut gereinigt, geflammt, das Brustbein gebrochen und gut dressirt; lege auf die Brüste einige Citronenscheibchen, binde eine Speckbarde darauf, gebe sie dann in eine Kasserole mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Thymian, 1 Stückchen rohen Schinken, 1 Stück Butter und 2 Löffel voll Fleischbrühe, lasse sie ½ Stunde gut kochen, nehme sie heraus und richte sie mit einer Tomate-Sauce an.

634. Junge Hahnen mit Trüffeln gefüllt.

Nehme 2 junge, fette Hahnen, reinige und flammire sie. Dann wird ein halbes Pfund frische Trüffeln gereinigt, gebürstet, fein

abgeschält, mit 1 Stück Butter, Petersilien und Zwiebeln in einer Kasserole gedämpft, ein Theil der Trüffeln zerschnitten, Salz und Pfeffer dazu gethan, worauf man dieses Alles noch eine Zeit lang schwitzen läßt und sodann in die Hahnen füllt, diese gut zunäht und dressirt. Hierauf bringe sie in eine Kasserole mit 1 Zwiebel, Thymian, 1 Stück rohen Schinken, Lorbeerblättern, Salz und Gewürz, lege Citronenscheibchen auf die Brüste und decke sie mit Speckbarden zu, gebe 2 Löffel voll Fleischbrühe hinzu und lasse sie schnell dünsten; sind sie fertig, so nehme sie heraus, mache die Bindfäden heraus, gebe sie auf eine Platte und eine Trüffel-Sauce, zu welcher man die übrigen Trüffeln nimmt, dazu.

635. Hühner à la crapaudine.

Nehme 2 Hühner, reinige sie, ziehe die Haut vom Halse ab und schneide sie vom Steiß bis zu den Flügeln auf; die Brust wird dann so überschlagen, daß sie auf den Rücken zu liegen kommt, die Schlegel aber werden von der Seite eingesteckt, das Huhn mit der Fläche eines Messers geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in klarer Butter und Mutschelmehl panirt, auf dem Rost gebraten und mit einer piquanten Sauce angerichtet.

636. Junge Hahnen mit Béchamel-Sauce.

Reinige 2 junge Hahnen, dressire sie, koche sie in einer kräftigen Braise gar und richte sie mit einer Béchamel-Sauce an.

637. Junge Hühner mit Brockelspargeln.

Die Hühner werden gereinigt, geflammt und jedes in 5 Theile zerschnitten, ausgewässert und blanchirt. Dann gebe in eine Kasserole 1 Stück Butter, dünste die Hühner darin, streue Mehl darauf und koche sie mit Bouillon und einem Bouquet Petersilien gar; putze ein Büschel Brockelspargeln, schneide sie in kleine Stücke und blanchire sie im Salzwasser weich, stelle sie mit einem Stückchen Butter heiß, ziehe die Sauce der Hühner mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab, passire sie durch ein Sieb, richte die Hühner auf die Platte, garnire sie mit den Brockelspargeln und gebe die Sauce darüber.

638. Junge Hühner mit Krebs-Sauce.

Die Hühner werden in einer Braise gar gemacht, in Stücke geschnitten und mit einer Krebs-Sauce angerichtet.

639. Junge Hühner gespickt mit Champignons.

Nehme 2 schöne, fette Hühner, reinige, flammire und dressire sie, schneide Speck fein und spicke die Brust damit, gebe sie dann in eine Kasserole mit Butter, Jus, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern und Salz, decke sie zu, beträufle sie fleißig, glacire sie schön, mache eine gute Champignons-Sauce, richte sie auf die Platte an und gebe die Hühner schön geschnitten darauf.

640. Farcirte Hühner mit Morcheln.

Nehme schöne, fette Hühner, reinige sie und fülle sie mit einer guten Hühner-Farce, dressire sie und spicke sie fein mit Speck. Dann gebe sie in eine Kasserole mit 1 Glas weißen Wein, guter Bouillon, etwas Wurzelwerk und Gewürz, lege einige Citronenscheibchen auf die Brüste, decke sie mit Speckbarden oder mit Butter bestrichenem Papier zu, stelle sie in den Ofen und lasse sie gar dämpfen. Unterdessen wasche und reinige ¼ Pfund Morcheln, gebe sie in eine Kasserole mit 1 Stück Butter, Bouillon und Salz und lasse sie kurz einkochen, mache eine kräftige weiße Sauce, nehme von der Braise dazu, lasse sie eine halbe Stunde gut kochen, ziehe sie mit 4 Eiergelb und Citronensaft ab, passire sie durch ein Haarsieb und gebe sie zu den eingekochten Morcheln, nehme die Hühner aus der Braise, schneide sie in schöne Stücke, gebe die Sauce auf die Platte, glacire die Hühner und gebe sie darauf.

641. Hühner à la ravigote (Kräuter-Sauce).

Die Hühner werden in einer Braise gar gemacht, mit einer kräftigen Ravigot-Sauce, in welcher von dem Braisesaft verkocht wurde, angerichtet und mit Croutons garnirt.

642. Junge Hühner mit Remoulade-Sauce.

Nehme 3 fette, große Hühner, putze und flammire sie, dressire sie schön und gebe sie in eine Kasserole mit 1 Glas gutem weißen Wein, 1 Löffel voll Bouillon, Wurzeln und Gewürz, lege einige

Citronenscheibchen auf die Brüste, decke sie mit Speckbarden zu und mache sie in dieser Braise gar; wenn sie fertig sind, schneide sie in zierliche Stücke, richte eine Remoulade-Sauce auf die Platte und gebe die Hühner darauf. Man kann diese kalte Sauce auch in einer Saucière dazu geben.

643. Gebackene Hühner mit Magnonaise.

Nehme gute junge Hühner, reinige sie, wasche sie und schneide sie in beliebige Stücke, marinire sie ein mit dem Saft einer Citrone, Salz, Provenceröl und feinen Kräutern; nach einer halben Stunde panire sie mit klarer Butter und Mutschelmehl und dann wieder in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl, backe sie in gutem Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Platte an und gebe in einer Saucière Magnonaise dazu.

644. Junge Hühner-Roulade mit Madeira-Sauce.

Nehme 2 der größten Hühner, reinige sie, nehme sie aus, beine sie ganz aus, wobei darauf zu achten ist, daß die Haut nicht durchschnitten wird, fülle sie dann mit einer guten Geflügel-Farce, welche mit Trüffeln vermengt ist, nähe sie zu und binde Citronenscheibchen und Speckbarden darauf, mache sie in einer Braise wie die Hühner mit Remoulade-Sauce gar, schneide sie dann in Scheiben, gebe sie auf eine Platte und richte eine kräftige Madeira-Sauce darüber an.

645. Junge Hühner mit Zwiebeln.

Die jungen Hühner werden gereinigt, dressirt und in einer Braise gar gemacht. Dann nimmt man kleine Zwiebeln, schält sie und kocht sie im Wasser gar, macht eine kräftige braune Sauce, verkocht von dem Braisesaft darin, gibt die kleinen Zwiebeln dazu, läßt sie aufkochen und zieht die Sauce mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab, schneidet die Hühner in Stücke, richtet sie kranzartig auf die Platte, gibt die Zwiebel in die Mitte und die Sauce darüber.

646. Junge Hühner mit Austern-Sauce.

Nehme 2 fette Hühner, reinige und flammire sie, stecke sie einige Augenblicke in kochende Fleischbrühe oder Wasser, spicke sie alsdann recht fein, gebe sie in eine Kasserole mit 1 Stück Butter, 1 Löffel

voll Jus, Wurzelwerk und Kräutern, stelle sie in den Ofen, beträufle sie fleißig, damit sie recht schön glaciren, mache 24 Austern aus den Schalen, nehme die schwarze Haut ab und blanchire sie mit ihrem eigenen Saft und ½ Glas weißen Wein. Hierauf mache eine kräftige weiße Sauce, verkoche den Fond der Hühner nebst der Austernbrühe darin, ziehe sie mit 4 Eiergelb und Citronensaft ab, gebe die Austern dazu und richte diese Sauce auf eine passende Platte an, schneide die Hühner in Stücke und gebe sie auf die Sauce.

647. Hühner-Hachée mit Krebsbutter.

Reste von Hühnern werden sehr fein gewiegt und mit einer kräftigen weißen Sauce vermischt, worin man das Haché aufkochen läßt und mit Citronensaft abschärft. Dann macht man von 20 Krebsen eine Butter, richtet das Haché an, gibt den Butter nebst den Krebsschwänzen darauf und garnirt's mit Brod-Croutons.

648. Gebratene junge Hühner.

Sie werden gut gereinigt, geflammt, ausgenommen, dressirt, gesalzen und in einer halben Stunde in guter Butter gar gebraten.

649. Gebratene gefüllte Hühner.

Von einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, gewiegter Petersilie, 1 Stück Butter, 1 Eigelb, 1 ganzen Ei und Salz wird eine Fülle gemacht, wozu man, wenn man will, auch kleine Rosinen nehmen kann. Mit dieser Farce werden die Kröpfe von 2 jungen Hühnern oder Hahnen, nachdem sie ausgenommen und gehörig gereinigt sind, gefüllt und zugenäht, die Brust mit dünnen Speckbarden umbunden und die Hühner in Butter gebraten.

650. Gebratene gespickte Hühner.

Zwei große, fette, wo möglich gemästete Hühner werden, wenn sie gereinigt, flammirt, ausgenommen und dressirt sind, einige Minuten in siedende Bouillon oder Wasser gesteckt, bis sie steif sind, dann abgekühlt und mit feinem Speck auf der Brust voll und schön gespickt, gut gesalzen und in einer passenden Kasserole mit ½ Pfund Butter im Ofen unter öfterem Beträufeln gebraten. Vor dem Anrichten glacire sie und gebe gute Jus dazu.

Zubereitungen mit Sulzen.

651. Gesulzte Forellen.

Nehme kleine Forellen, von denen 3 bis 4 auf ein Pfund gehen, nehme sie aus, dressire sie rund und übergieße sie mit kochendem Essig. Dann gebe in ein passendes Geschirr 1 Schoppen weißen Wein, Wasser, Salz, Citrone, Petersilien, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter und Pfefferkerne, lasse dieses kochen und gebe die Forellen sammt dem Essig hinein, wobei man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß sie nicht berührt werden; nun lasse sie bis zum Kochen kommen, stelle sie auf die Seite und lasse sie in dieser Marinade kalt werden, nehme sie nach einiger Zeit heraus und lege sie auf ein reines Tuch zum Abtrocknen. Hierauf fülle in eine passende Form etwas Sulz hinein und lasse sie erstarren, garnire sie schön aus und gebe langsam noch 1 Löffel voll Sulz darauf, lege die Forellen geschickt in die Form, gebe die Sulz darauf, lasse sie auf dem Eis erstarren und bringe sie dann in warmes Wasser getaucht schnell auf die Platte. Man kann eine Remoulade-Sauce dazu geben.

652. Junge Hühner mit Sulz.

Nehme 3 schöne, junge Hühner, reinige und dressire sie, spicke sie fein und brate sie saftig. Wenn sie kalt sind, so schneide sie in 4 Theile, stelle sie dann wieder so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, gebe sie auf eine runde Platte, daß sie ein Dreieck bilden, garnire sie schön mit Sulz und in die Mitte ein mit Kappern verziertes, hartgesottenes Ei.

653. Magnonaise von Hühnern in Sulzring.

Reinige 3 fette, junge Hühner, koche sie, nachdem sie dressirt und in Speck mit Citronenscheibchen eingebunden sind, in einer Braise gar, stelle sie dann kalt und rühre eine Magnonaise von 2 gelben Eiern, ½ Pfund Provenceröl, Salz, Citronensaft und Estragonessig an. Hierauf fülle in einen runden Sulzring etwas Sulz, garnire sie mit Trüffeln, Oliven und hartgesottenen Eiern und fülle sie behutsam auf, damit die Garnirung nicht verrückt wird, stelle sie auf's Eis, schneide die Hühner in Stücke, ziehe ihnen die

Haut ab und marinire sie ein mit Provenceröl, Salz, weißem Pfeffer und etwas Estragonessig. Wenn die Sulz steif ist, stürze sie auf eine Platte, lege die Hühner in die Mitte und die Brüste oben darauf, fülle die Magnonaise darüber und streiche sie mit dem Messer schön glatt, lasse ein wenig Sauce übrig, färbe diese grün und spritze die Magnonaise geschmackvoll damit. — Man kann diese Magnonaise auch ohne Sulz geben; dann garnirt man sie mit verschnittenen, hartgekochten Eiern und Salatherzen.

654. Schinken-Sulz.

Fertig gekochter, geräucherter Schinken wird, wenn er kalt ist, in schöne Scheiben geschnitten; dann wird eine Sulzform schön ausgarnirt, der Schinken schichtenweise eingelegt, mit Sulz übergossen und so fortgemacht, bis die Form voll ist. Hierauf stellt man die Sulz auf's Eis bis zum Gebrauch, taucht die Form dann in warmes Wasser und stürzt die Sulz auf die Platte.

655. Rehbraten in Sulz.

Brate einen Rehziemer, der gut gespickt ist, recht saftig, und stelle ihn kalt, gieße in eine Form einen Löffel voll Sulz, garnire diese nach Geschmack, fülle einen Löffel voll Sulz behutsam darauf, damit die Garnirung nicht verrückt wird, schneide den Braten in schöne Scheiben, lege diese abwechslungsweise mit Sulz ein, bis die Form voll ist, stelle sie auf's Eis, lasse sie erstarren und richte sie gestürzt auf eine Platte an.

656. Gansleber in Sulz.

Nehme eine große, weiße Gansleber, spicke sie mit frischen Trüffeln, gebe sie in eine passende Kasserole mit 1 Glas weißen Wein, Salz, Bouillon, Wurzelwerk und Gewürz, decke sie mit Speckbarden zu, koche sie gar und lasse sie in der Braise kalt werden. Dann gieße in eine passende Form etwas Sulz; wenn diese gestanden ist, garnire sie mit Trüffeln, Gurken, Oliven und hartgesottenen Eiern schön aus, gebe 1 Löffel voll Sulz darauf, damit die Garnirung fest wird, schneide die erkaltete Leber in schöne Scheiben, lege sie in die Form, gieße Sulz darauf, bis die Form voll ist, stelle sie bis zum Gebrauch auf's Eis, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Magnonaise besonders dazu.

657. Gansleber-Puré mit Sulz.

Koche eine schöne, große Gansleber gleich der vorigen in einer Braise; wenn sie erkaltet ist, passire sie durch ein Haarsieb, nehme sie in eine Schüssel und rühre sie mit 1½ Schoppen Sulz eine Stunde lang, schneide einige Trüffeln in Scheiben und vermenge sie mit dem Puré, schärfe es gehörig ab und fülle es in eine glatte, hohe Form, in welcher schon vorher etwas Sulz erstarrt ist; hierauf stelle es auf's Eis und fülle einen Ring mit Sulz, in welchem dieses Puré beim Anrichten auf die Platte gestürzt werden kann.

658. Gelatine von Welschhahn.

Nehme einen schönen, fetten Welschhahn, reinige, flammire ihn und beine ihn recht sorgfältig aus, damit von der Haut Nichts verletzt wird. Dann mache eine feine Farce von 3 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund grünem Speck, 1 Gansleber und Gewürzsalz, schneide ½ Pfund gesalzene, gekochte Zunge, ½ Pfund Schinken, ½ Pfund geräucherten Speck, einige hartgekochte Eier und Essiggurken in Riemen (wenn man will, kann man auch 1 Gansleber und 1 Pfund Trüffeln, in Riemen zerschnitten, dazu nehmen), lege den Hahn auseinander und bestreue ihn gut mit Gewürzsalz, bestreiche ihn dann fingersdick mit der Farce, lege von den geschnittenen Sachen in schöner Ordnung darauf und mache so fort, bis die Farce mit dem Andern aufgegangen ist. Hierauf rolle den Welschhahn zusammen und nähe ihn mit Bindfaden gut zu, binde Speckbarden auf die Brust, salze ihn gut und binde ihn in eine Serviette ein, schnüre ihn mit Bindfaden fest ein, gebe ihn in eine passende Kasserole mit 3 Flaschen Wein, ½ Maas Essig, Salz, 4 zerhauenen Kalbsfüßen, Wurzelwerk und ganzem Gewürz, fülle die Kasserole mit Wasser auf und lasse den Welschhahn 3 Stunden kochen, schäume es gut ab und kehre ihn einigemale um. Nach Verfluß dieser Zeit nehme ihn heraus und presse ihn, die Sulz lasse noch 2 Stunden kochen, passire sie durch ein Haarsieb und lasse sie kalt werden, nehme sodann das Fett rein ab, gebe den Stand mit 4 Eierweiß in eine Kasserole, schärfe sie ab, wenn noch etwas fehlen sollte, und rühre sie bis zum Kochen. Sofort gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sich die Sulz schön scheidet. Wenn sie recht klar ist, wird sie — wie schon mehrmals angegeben wurde —

durch eine Serviette so lange geseiht, bis sie ganz hell ist, kalt gestellt, und der Welschhahn, welcher aus der Serviette genommen und in schöne Scheiben geschnitten wird, damit garnirt.

Zubereitung der Fische.

659. Salm à la maître d'hôtel.

Reinige den Rheinsalm, nehme ihn aus, schneide ihn in 2 Finger breite Stücke und koche ihn im Salzwasser gar, wiege Petersilien, Zwiebel, Schnittlauch und Estragon fein, passire es in einem Stück frischer Butter an, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf und rühre es mit 1 Schoppen Bouillon und 1 Glas weißen Wein kochend, lasse dieses eine Zeit lang kochen und ziehe die Sauce mit 4 Eigelb, dem Saft einer Citrone und 1 Stück Sardellenbutter ab; hierauf richte den Salm auf eine mit einer Serviette belegte Platte an, garnire ihn mit schöner Petersilie und gebe die Sauce in einer Saucière besonders dazu.

660. Salm blau gesotten.

Nehme ein 3 bis 4 Pfund schweres Mittelstück, reinige es und binde es mit Bindfaden ein, daß es nicht aus seiner Form kommt, mache 1 Glas Essig siedend und gieße es über den Salm. Hierauf gebe in ein passendes Geschirr 1 Flasche weißen Wein, Salz, Wurzelwerk, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter, Pfefferkerne, eine halbe Citrone, Thymian und ½ Maas Wasser, lasse dieses eine Zeit lang kochen, thue den Salm sammt dem Essig hinein, lasse ihn anziehen, aber nicht kochen, und nehme den Schaum fleißig ab. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so lege den Salm heraus, befreie ihn von dem Bindfaden, richte ihn auf eine mit einer Serviette belegte Platte an und garnire ihn mit abgezupfter Petersilie. Zur Sauce gebe ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, mache sie klar, wiege Petersilien fein, thue sie in die Butter und richte sie in einer Saucière an. Man gibt roh geschälte und dann gesottene kleine Kartoffeln dazu.

661. Salm-Rouladen mit Sardellen-Sauce.

Nehme vom Mittelstück 2 Pfund Salm, spalte sie der Länge nach durch und schneide sie in fingersdicke Scheiben, klopfe sie ein wenig und mache von einem pfündigen Hecht eine gute Farce mit einigen Sardellen und gewiegter Petersilie, streiche die Farce auf jedes Stückchen Salm Messerrücken dick, rolle sie auf und umbinde sie mit Bindfaden, gebe in ein passendes Geschirr 1 Schoppen Wein, Wasser, Salz, Wurzelwerk und Gewürz, koche die Roulädchen darin gar, gebe sie dann auf die Platte, mache die Bindfäden ab, glacire sie schön und gebe eine Sardellen-Sauce besonders dazu.

662. Salm-Filet mit Austern-Sauce.

Nehme 3 Pfund Salm, reinige ihn und spalte ihn in der Mitte durch, schneide 2 Finger breite, länglichte Filets, koche sie in einer kräftigen Braise gar, richte sie kranzartig auf eine Platte an und gebe eine gute Austern-Sauce in die Mitte.

663. Salm auf dem Rost gebraten.

Reinige 3 Pfund Salm, schneide ihn in fingersdicke Scheiben und salze ihn, lege ihn in eine Kasserole mit Provenceröl, ¼ Pfund zerlassener Butter, einigen gehackten Sardellen, Petersilie, Kappern und Citronensaft, lasse dieses auf dem Feuer warm werden, kehre den Salm öfters um, lege ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf den Rost und befeuchte ihn während des Bratens mit der obigen Marinade; in einen Rest der Marinade gebe 1 Löffel voll braune Sauce, ½ Glas weißen Wein und ½ Glas Estragon-Essig, lasse diese Sauce schnell einkochen und gebe sie besonders zu dem Fisch.

664. Salm mit Kappern.

Vier Pfund Salm werden gut gereinigt, ausgewaschen und abgetrocknet; dann gebe in ein passendes Geschirr 1 Pfund feines Provenceröl, abgezupfte Petersilien und Charlottenzwiebel, umbinde den Salm mit Bindfaden, lege ihn in das Oel, salze und pfeffere ihn, decke ihn zu und dünste ihn ganz langsam 1 Stunde. Hierauf lege ihn auf eine Platte, mache die Bindfäden ab, gebe eine gute Butter-

Sauce mit dem Saft einer Citrone darüber und streue feine Kappern darauf.

665. Salm zu braten.

Der Salm wird in beliebige Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, die einzelnen Stücke mit Salbey umbunden und in einer Kasserole mit Butter etwa ¾ Stunden lang gebraten. Dann werden die Fäden abgenommen und der Salm mit Citronenschnitzen servirt.

666. Matelote von Salm.

Schneide 2 Pfund Salm in dünne Scheiben, schwitze sie mit Butter, Salz, Pfeffer und Citronensaft auf beiden Seiten ab, mache eine kräftige braune Sauce, vermische sie mit einigen geschnittenen Trüffeln und kleinen Klöschen von Fisch-Farce, richte dieses Ragout auf eine Platte an, lege die Salmstücke darauf und garnire sie mit glacirten Zwiebeln und Brod-Croutons.

667. Salm en Papillote.

Nehme ein Mittelstück vom Salm, spalte es der Länge nach durch und schneide es in 2 Finger breite Scheiben, schwitze gewiegte Persilien, Zwiebeln und Champignons an, gebe den Saft einer Citrone nebst Salz und Pfeffer und 1 Stück Sardellenbutter dazu, und überstreiche die Stücke damit. Wenn sie kalt sind, wickelt man sie in weißes Papier, welches mit Provenceröl überstrichen ist, knüpft es fest zu, bratet sie auf dem Rost langsam und gibt eine Champignons-Sauce dazu.

668. Aal blau gesotten.

Nehme einen großen Aal, tödte ihn durch einen Schlag auf den Kopf, nehme ihn aus und gebe Acht, daß die Galle nicht verletzt wird, wasche ihn gut aus und lege ihn in eine Gölte mit kaltem Wasser, hefte den Schwanz mit dem Kopfe zusammen und mache ihn mit einem Glas heißen Essig blau; hierauf nehme in ein passendes Geschirr Wasser, Salz, Salbey, Zwiebel, Essig und ganzes Gewürz, mache es kochend, lege den Aal hinein, lasse ihn langsam gar werden und bedecke ihn bis zum Anrichten mit 1 Bogen weißen

Papier, richte ihn auf eine Platte an, garnire ihn mit Petersilien und gebe eine holländische Sauce besonders dazu.

669. Aal auf dem Rost gebraten.

Nachdem der Aal gereinigt und die Haut abgezogen ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, diese marinirt, in klarer Butter und Mutschelmehl panirt, auf dem Rost langsam gebraten, auf eine Platte angerichtet und eine piquante Sauce besonders dazu gegeben.

670. Matelote von Aal.

Der Aal wird, nachdem er gereinigt ist, in Stücke geschnitten und diese in einer Braise gar gekocht. Dann macht man eine kräftige braune Sauce, vermischt sie mit Champignons oder Morcheln nebst kleinen, im Salzwasser abgekochten Fischklöschen, verkocht auch einige Löffel voll von der Braise damit, richtet den Aal auf eine Platte schön an, gibt das Ragout darüber und garnirt es mit glacirten Zwiebeln und Brod-Croutons.

671. Gefüllter Aal.

Nehme einen großen Aal, ziehe ihm die Haut ab, mache am Kopf einen fingerslangen Einschnitt und ziehe das Eingeweide mit einem Häckchen heraus, rolle einen Bogen Papier zusammen und putze ihn damit rein aus; dann nehme in ein Geschirr Citronensaft, Provenceröl, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebel und Salz, lege den Aal eine Stunde lang darein und drehe ihn öfters um. Unterdessen mache eine feine Fülle von abgeschälten, eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken, einem Stück Sardellenbutter und Kräutern, fülle den Aal damit, lege ihn auf eine passende Bratpfanne, deren Boden mit Speckbarden belegt ist, salze ihn, gebe ¼ Pfund Butter nebst der Marinade dazu und brate ihn unter fleißigem Beträufeln gar, nehme ihn dann auf eine Platte, passire die eigene Sauce und gebe sie darüber. Wenn man will, kann man auch eine Krebs-Sauce besonders dazu geben.

672. Aal-Roulade mit Madeira-Sauce.

Schneide einen abgezogenen, ausgenommenen Aal in 3 Finger breite Scheiben, gräte sie ganz aus und salze sie ein; unterdessen

macht man eine feine Hecht-Farce, thut 1 Stück Sardellenbutter und Schnittlauch hinzu, füllt die ausgegräteten Aalstücke damit, rollt sie zusammen und umbindet sie, gibt sie in ein passendes Geschirr mit 1 Stück Butter und Citronensaft, bratet sie gar und nimmt den Faden ab, macht eine kräftige Madeira-Sauce, legt die Rouladen glacirt auf die Platte und die Sauce in die Mitte.

673. Aal en fricassée.

Man schneidet den Aal in 2 Finger breite Stücke, nimmt die Galle und an jedem Stücke die Eingeweide mit einem Kochlöffelstiel heraus, salzt sie 1 Stunde lang ein, trocknet sie ab, gibt in eine passende Kasserole ¼ Pfund Butter, dünstet den Aal nebst Zwiebel und Gewürz darin, streut das nöthige Mehl darauf nebst 1 Glas weißen Wein und Bouillon und läßt sie gar kochen, macht von Fisch-Farce Löffel-Klöse und kocht sie im Salzwasser gar, dämpft eine Hand voll gereinigte Champignons mit Butter und Citronensaft kurz ein, richtet die Aalstücke abwechslungsweise mit Klösen an, zieht die Sauce mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, gibt die Champignons dazu und richtet sie über die Aalstücke und Klöse an und garnirt sie mit Croutons.

674. Gebackener Aal mit Ravigot-Sauce.

Nehme einen 2 Pfund schweren Aal, ziehe ihn ab und nehme ihn aus, salze ihn, gebe etwas Provenceröl und Citronensaft dazu nebst feinen Kräutern, und lasse ihn so einige Stunden liegen. Unterdessen mache von ⅛ Pfund Butter, 2 Löffel voll Mehl und 4 Eigelb eine dicke Sauce, trockne den Aal ab, dressire ihn und bestreiche ihn mit der Sauce, kehre ihn im Mutschelmehl um und drücke dieses fest an. Dann zerschlage 2 Eier, panire den Aal in diesen und in Mutschelmehl, mache Schmalz in einer breiten Pfanne heiß, backe den Aal schön gelb darin, richte ihn auf eine Platte an und garnire ihn mit gebackener Petersilie. Man gibt eine Remoulade-Sauce besonders dazu.

675. Aal mit schwarzer Butter.

Ziehe den Aal ab, schneide ihn in zwei Finger breite Stücke und mache aus jedem Stück das Eingeweide mit einem Kochlöffelstiel heraus. Dann wird er ausgewaschen, abgetrocknet und jedes Stück

mit Salbeyblättern umbunden; hierauf gebe sie in ein Geschirr mit Provenceröl, Citronensaft, Zwiebeln, Petersilien, gestoßenem weißen Pfeffer und Salz, kehre sie öfters um und lasse sie 1 Stunde in dieser Marinade liegen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Aalstücke auf den Rost und brate sie schön gelb, gieße auch von Zeit zu Zeit von der Marinade etwas nach, lege dann die Stücke kranzartig auf eine Platte, gebe in ein Geschirr ¼ Pfund Butter, lasse sie sehr heiß werden, gieße ein Glas Weinessig nebst Salz hinzu, lasse es aufkochen, gib es über den Aal und garnire ihn mit Citronenschnitzen.

676. Roulade von Aal mit Magnonaise.

Nehme einen großen, dicken Aal, ziehe die Haut ab, nehme ihn aus, schneide ihn in fingerslange Stücke und gräte solche gut aus. Dann mache eine feine Hecht-Farce, fülle die Aalstückchen damit, streue gehackte Trüffeln und gewiegte Petersilien darauf, rolle jedes Stückchen gut auf, wickle es in weißes Papier ein und umbinde es mit Bindfaden. Hierauf gebe in ein passendes Geschirr ¼ Pfund Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter und ein Bouquet Petersilien, lasse es eine Zeit lang dünsten und fülle es mit 1 Schoppen guten weißen Wein und 1 Schoppen Bouillon auf, salze es und lasse es noch eine Zeit lang kochen, gebe den Aal hinein, lasse ihn ganz langsam ¾ Stunden kochen und sodann in dieser Marinade erkalten; sofort nehme die Aalstückchen heraus, mache das Papier behutsam weg und trockne die Stückchen ab, mache eine Magnonaise mit 2 Eigelb, Salz, ½ Pfund Provenceröl, Citronensaft und Estragonessig, lege die Aalstückchen schön auf die Platte, streiche die Sauce darüber und garnire sie mit Trüffeln, Sulz und Salatherzen oder mit kleinem, grünem Salat.

677. Aal-Roulade in Sulz.

Man behandelt den Aal nach der in Nr. 676 angegebenen Weise, streicht ihn mit Hecht-Farce aus und legt in Streifen geschnittene, gesalzene Ochsenzunge, geschnittene kleine Gurken, hartgekochte und zerschnittene Eier hinein, macht die Aalstücke zusammen und kocht sie den vorigen gleich, gibt Sulz einen Finger breit hoch in eine Form und läßt sie erstarren, garnirt sie beliebig mit Trüffeln und Eiern, gießt einen Löffel voll Sulz darüber, und wenn

diese steif ist, legt man die Aalstücke darauf, füllt sie mit guter Sulz auf und stellt die Form auf's Eis. Wenn die Sulz steif ist, wird die Form schnell in lauwarmes Wasser getaucht, auf eine Platte gestürzt und aufgetragen.

678. Aal in Remoulade-Sauce.

Ziehe den Aal ab, nehme ihn aus und schneide ihn in 2 Finger breite Scheiben, koche solche mit 1 Glas weißen Wein, Essig, Bouillon, Wurzelwerk, Gewürz und Salz gar, lasse sie kalt werden und gebe eine Remoulade-Sauce dazu. Man kann ihn auch einsulzen und die Sauce in einer Saucière dazu geben.

679. Forellen-Filet mit Magnonaise.

Nehme eine 3 Pfund schwere Forelle, ziehe die Haut ab, nehme sie aus und schneide 2 Finger breite Filets, klopfe sie mit dem Messer etwas breit, salze sie und beträufle sie mit Citronensaft, gebe in ein passendes Geschirr ¼ Pfund klar gemachte Butter und mache sie in dieser auf beiden Seiten gar. Dann nehme auf eine Platte grüne Magnonaise (welche mit gewiegter Estragon, Körbel und Kresse gefärbt ist), bestreiche die Forellenstücke mit weißer Magnonaise, garnire jedes Stück mit Kappern, Oliven, Trüffeln oder Krebsschwänzen und gebe sie in schöner Ordnung auf die Platte; den Rand garnire mit in Dreiecke geschnittener Sulz.

680. Forellen blau gesotten mit Saucen.

Nehme 2 bis 3 Pfund schwere Forellen, nehme sie am Kopf aus, damit sie ganz bleiben, und umbinde den Kopf mit Bindfaden, mache Essig siedend und übergieße sie damit. Hierauf gebe in den Fischkessel 1 Theil Wein, 2 Theile Wasser, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Citrone und Zwiebel, welches Alles eine halbe Stunde gut gekocht wird. Dann lasse die Forellen hineinrutschen und berühre sie nicht, damit das Blaue nicht verwischt wird, lasse sie an der Seite des Feuers anziehen, decke sie mit einem Bogen weißen Papier zu, lege eine schöne Serviette auf die Platte, richte die Forellen darauf an, garnire sie mit grüner, frischer Petersilie und gebe in einer Saucière klare Butter mit gewiegter Petersilie, und in der andern eine holländische Sauce.

681. Forellen-Magnonaise.

Nehme zweipfündige Forellen und siede sie wie die vorigen blau; wenn sie in der Marinade kalt sind, lege sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, mache eine gute Magnonaise, gebe sie auf die Platte, lege die Forellen darauf und garnire das Ganze mit Sulz.

682. Forellen blau mit Krebs-Ragout.

Koche die Forellen auf die in Nr. 680 angegebene Art gar; wenn sie klein sind, werden sie rund dressirt; dann mache eine gute Krebs-Sauce, gebe in diese kleine, abgekochte Fischklöschen, ziehe die Sauce mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, richte das Ragout auf eine passende Platte an, oben darauf die Krebsschwänze nebst etwas übrig gelassener Krebsbutter, und setze die Forellen darauf.

683. Forellen auf dem Rost gebraten mit piquanter Sauce.

Ein Pfund schwere Forellen werden ausgenommen, die Haut abgezogen, der Länge nach in 2 Theile zerschnitten (wenn man kleinere hat, nimmt man sie ganz) und mit Provenceröl, Citronensaft, Salz, Pfeffer, Nelken und Zwiebeln ½ Stunde lang marinirt. Dann macht man ¼ Pfund Butter klar, zieht sie durch dieselbe und durch Mutschelmehl, bratet sie auf dem Rost schön gelb und gibt eine kräftige piquante Sauce besonders dazu.

684. Gebackene Forellen.

Nehme ¾ Pfund schwere Forellen, nehme sie aus und ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach in der Mitte durch und marinire sie ein; nach 1 Stunde schlage sie in ein Tuch ein und trockne sie ab, panire sie in zerschlagenem Ei und Mutschelmehl, dressire sie brezelartig, wobei die innere Seite nach außen gekehrt sein muß, backe sie im Schmalz schön rösch und gebe eine kalte Remoulade-Sauce besonders dazu. — Kleinere, ¼ Pfund schwere Forellen sind gebacken am schmackhaftesten. Sie können auch gebacken werden, ohne daß sie marinirt werden, sind aber dann vorher zu salzen.

685. Forellen mit Sardellen.

Große Forellen werden ausgenommen und marinirt; dann schneidet man Sardellen, nachdem sie gewaschen sind, in länglichte Stücke,

macht der Breite nach Einschnitte in die Forellen, legt die Sardellen in diese ein, gibt sie auf ein flaches, mit Speckbarden belegtes Geschirr nebst der Marinade, Salz und ¼ Pfund Butter, dünstet sie im Ofen, beträufelt sie recht fleißig und gießt etwas gute Jus nach; wenn sie fertig sind, gibt man sie auf eine lange Platte und passirt die eigene Sauce darüber.

686. Forellen auf italiänische Art.

Nehme pfündige Forellen, nehme sie aus und mache sie rund (der Schwanz wird mit Bindfaden am Kopf befestigt); dann gebe in ein passendes Geschirr 1 Flasche Affenthaler Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter, 1 Bouquet Petersilien, Salz und 1 Stück frische Butter, lege die Forellen hinein und koche sie ¼ Stunde; sind sie fertig, so gebe sie auf eine Platte, vermenge 1 Stückchen Butter mit 1 Eßlöffel voll Mehl gut, nehme von dem Fischfond dazu, lasse es bis zur Hälfte einkochen, passire die Sauce, ziehe sie mit 1 Stück Sardellenbutter auf und gebe sie über die Forellen.

687. Gebackene und marinirte Forellen.

Kleine Forellen werden gereinigt, ausgenommen, abgetrocknet, rund dressirt, so, daß das Inwendige herausgekehrt wird, stark gesalzen und schön rösch im Schmalz gebacken. Dann wird in einen steinernen Hafen eine Lage von Lorbeerblättern, 6 Pfefferkörnern, 2 ganzen Gewürznelken, 20 Kappern und etwas geschnittenen Zwiebeln gemacht, auf diese gebackene Forellen sehr eng gelegt, dann wieder Lorbeerblätter und dergl., hierauf wieder Forellen, bis der Hafen voll ist, so daß die Forellen von den Lorbeerblättern bedeckt werden, worauf guter Weinessig daran gegossen, das Ganze mit einem hölzernen Deckel bedeckt und dieser beschwert wird. Man kann sie 14 Tage lang an einem kühlen Orte aufbewahren und servirt sie mit der eigenen Marinade.

688. Seeforelle mit Saucen.

Eine große Seeforelle wird rein geputzt, ausgenommen und ausgewaschen. Dann gibt man in einen Fischkessel 1 Flasche weißen Wein, 1 Schoppen guten Essig, eine Hand voll Salz, einen in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 gelbe Rübe, Petersilien, 3 Lorbeerblätter, 4 Nelken, Pfefferkerne und abgängige Speckstücke, läßt

dieses gut aufkochen, legt die Forelle hinein und macht sie an der Seite des Feuers gar, richtet sie auf eine lange Platte, welche mit einer Serviette belegt ist, an, garnirt sie mit grüner, frischer Petersilie, macht ¼ Pfund Butter klar, gibt einen Eßlöffel voll gewiegte Petersilien hinein nebst dem Saft einer Citrone, richtet dieses in einer Saucière an und gibt noch besonders gebratene Kartoffeln dazu.

689. Hecht mit Kartoffeln und Saucen.

Nachdem 1 großer Hecht rein geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er gut gesalzen, worauf man ihn einige Stunden liegen läßt. Dann umbindet man ihn mit Bindfaden, siedet ihn im Salzwasser, und wenn dieses schaumt, nimmt man ihn weg und stellt ihn an die Seite des Feuers. Hierauf schält man rohe Kartoffeln, macht sie rund und bratet sie mit Petersilien, Butter und Salz, richtet den Hecht auf eine lange Platte an, garnirt ihn mit den Kartoffeln und oben mit gehackten Eiern und Petersilien, und gibt klare Butter mit Petersilien in einer Saucière und in einer anderen eine holländische Sauce dazu.

690. Gespickter Hecht.

Wenn ein großer Hecht geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird er gehäutelt und auf beiden Seiten fein gespickt. Dann gebe ihn in einen passenden Fischkessel mit 1 Flasche Wein, 1 Schoppen Essig, Salz, Gewürz und Kräutern, bringe ihn in den Ofen, beträufle ihn recht fleißig und lasse ihn fertig dünsten. Wenn dieses geschehen ist, lege ihn auf eine lange Platte, bestreiche ihn mit Glacé und gebe in einer Saucière eine Trüffel-Sauce, in welcher der Fond des Fisches verkocht wurde, besonders dazu.

691. Hecht-Filets mit Krebs-Sauce.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen und der Länge nach in 2 Theile gespalten, abgehäutelt, in 2 Finger breite Filets geschnitten und gut gesalzen. Dann gibt man in ein passendes flaches Geschirr ¼ Pfund klare Butter, legt die Filets darauf, deckt sie mit Papier zu und läßt sie im Ofen gar werden, richtet sie kranzartig

auf eine Platte an und gibt in die Mitte eine Krebs-Sauce. In jedes Filet kann man als Garnitur eine Krebsscheere stecken.

692. Gespickte Hecht-Filets mit Champignons.

Schuppe die Hechte, nehme sie aus, zerspalte sie der Länge nach in 2 Theile, befreie sie von Haut und Gräten, schneide 3 Finger breite Filets der Quere nach, klopfe sie ein wenig und spicke sie mit feinem Speck sehr fein. Hierauf gebe sie in ein passendes Geschirr, salze sie, gebe ½ Pfund klar gemachte Butter darüber und bedecke sie mit einem weißen Bogen Papier; ¼ Stunde vor dem Anrichten gebe sie in den Ofen und mache sie gar, glacire sie mit geschmolzener Glacé, richte sie kranzartig auf eine Platte, gebe eine gute Champignons-Sauce in die Mitte und garnire sie mit Croutons.

693. Hecht mit Sauerampfer-Sauce.

Nehme pfündige Hechte, schuppe sie, nehme sie aus und wasche sie, dressire sie rund und koche sie in Salzwasser und Essig ½ Viertelstunde lang, richte sie auf eine runde Platte an, garnire sie mit abgezupfter grüner Petersilie und gebe eine Sauerampfer-Sauce besonders dazu.

694. Gebratener Hecht mit Sardellen.

Nehme 1 großen Hecht, schuppe ihn, nehme ihn aus und salze ihn; dann wird ¼ Pfund Sardellen gereinigt, gewaschen und in Filets geschnitten. Hierauf mache in den Hecht Einschnitte und lege die Sardellen hinein, gebe in ein passendes Geschirr Speckbarden auf den Boden, lege den Fisch darauf, beträufle ihn mit dem Saft einer Citrone, thue Zwiebel, Petersilien, Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer und ½ Pfund Butter dazu, brate ihn und beträufle ihn fleißig. Wenn er fertig ist, gebe ihn auf eine lange Platte, passire die eigene Sauce durch ein Sieb und gieße sie über den Fisch.

695. Blau gesottener Hecht mit klarer Butter.

Der Hecht wird ausgenommen, geschuppt und mit siedendem Essig übergossen. Dann gibt man in einen Fischkessel Wasser, Salz, 1 Flasche Wein, Gewürz und Wurzelwerk, kocht den Hecht darin

gar, richtet ihn auf die bestimmte Platte an und gibt klare Butter mit gewiegter Petersilie darüber.

696. Hecht auf dem Rost gebraten.

Nehme kleine Hechte, schuppe sie rein ab und nehme sie am Kopf aus, damit der Bauch ganz bleibt, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und lasse sie in einer Marinade von Oel, Citronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern längere Zeit liegen; dann trockne sie ab, panire sie mit klarer Butter und Mutschelmehl, brate sie auf dem Rost schön gelb und gebe eine Kappern=Sauce besonders dazu.

697. Gebackene Brezelhechte.

Nehme pfündige Hechte, schuppe sie rein ab, nehme sie aus und schneide sie der Länge nach auf, doch so, daß Kopf und Schwanz nicht durchschnitten sind, und salze sie gut ein. Nach einer Stunde trockne sie ab, panire sie in Ei und Semmelmehl, dressire sie brezelartig (das innere Theil vom Fische muß nach außen kommen) und backe sie in heißem Fett schön gelb, richte sie an und gebe geschnittene Citronen dazu.

698. Hecht mit Senfbutter.

Nehme einen 2 Pfund schweren Hecht, schuppe ihn, nehme ihn aus und mache ihn rund. Dann gebe in eine Kasserole ¼ Pfund Butter, 1 Hand voll geschnittene Petersilie, Wurzeln, Chalotten=zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken, lasse dieses dämpfen, gebe Salz und Wasser darauf, verkoche es gut, lege den Hecht hinein, lasse ihn anziehen und stelle ihn auf die Seite des Feuers bis zum An=richten. Hierauf gebe ihn auf eine Platte, bestreue ihn mit Peter=silien, verrühre ¼ Pfund klare Butter mit 2 Löffel voll Senf, gieße dieses darüber, mache runde Kartoffeln, koche sie im Salzwas=ser gar und garnire den Fisch damit.

699. Rothfisch mit Kartoffeln.

Nehme einen schönen Rothfisch, reinige ihn, nehme ihn aus, steche mit einer Gabel öfters in das Fleisch, damit das Salz gut eindringt, salze ihn gut ein und lasse ihn wenigstens 1 Stunde stehen. Unterdessen gebe in eine Kasserole ½ Pfund Butter, dünste

in dieser einen Zwiebel, gelbe Rüben und Selleri, gebe Speckschnitten, Nelken, Lorbeerblätter und Pfeffer hinzu, nehme es in einen Fischkessel mit 1 Flasche weißen Wein, 1 Schoppen Essig, das Übrige Wasser, koche es ½ Stunde gut, lege den Fisch hinein nebst noch einer Hand voll Salz, lasse ihn an der Seite des Feuers langsam gar werden, richte ihn auf eine große Platte, welche mit einer Serviette belegt sein muß, an, garnire schöne Petersilien herum gebe in einer Saucière klare Butter mit gewiegter Petersilie, in der andern eine holländische Sauce und auf einer Platte rohe, mit Petersilien gebratene Kartoffeln dazu.

700. Karpfen blau gesotten.

Nehme einen 3 Pfund schweren Karpfen, nehme ihn aus und übergieße ihn mit kochendem Essig; dann gebe in ein Geschirr Wasser, Wein, Salz, Gewürz und Wurzelwerk, lasse es kochen, lege den Karpfen hinein und koche ihn langsam gar, richte ihn auf eine gebrochene Serviette an, garnire ihn mit Petersilien und gebe Meerrettig, mit Zucker und Essig angemacht, besonders dazu.

701. Karpfen blau gesotten auf französische Art.

Ein großer Karpfen wird mittelst einer in denselben zu machenden, kleinen Oeffnung ausgenommen, wobei man sich in Acht zu nehmen hat, daß die Galle nicht zerrissen wird. Dann wird der Kopf mit Bindfaden eingebunden, der Fisch mit kochendem rothen Wein übergossen, in ein Geschirr Zwiebel, Petersilien, Nelken, Lorbeerblätter, Pfefferkerne, Thymian, Salz und 1 Flasche rothen Wein gethan, dieses gekocht, der Karpfen hineingelegt und an der Seite des Feuers gar gemacht, auf eine Serviette angerichtet und mit Petersilien garnirt.

702. Karpfen auf dem Rost gebraten mit Kappern-Sauce.

Nehme kleinere Karpfen, schuppe sie ab, nehme sie aus und lege sie in eine Marinade mit Provenceröl, Citrone, Salz, Gewürz, Zwiebeln und Petersilien, lasse sie so 2 Stunden liegen und kehre sie öfters um; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, schön gebraten und eine Kappern-Sauce besonders dazu gegeben.

703. Karpfen en Matelote.

Nehme einen schönen Karpfen, schuppe ihn, nehme ihn aus, wasche ihn und schneide ihn in Stücke, gebe sie in ein passendes Geschirr mit 1 Schoppen weißen Wein, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Citronen, Salz und ½ Maas Wasser, lasse ihn darin gar kochen, lege ihn nach diesem in ein anderes Geschirr, mache eine kräftige braune Sauce, verkoche den Fond der Fische darin und passire sie durch ein Haarsieb. Hierauf mache kleine Klöse von Kalbfleisch-Farce und koche sie im Salzwasser gar, reinige eine Hand voll Morcheln, koche sie mit Fleischbrühe und einem Stück Butter kurz ein, vermenge dieses sammt den Klösen mit der Sauce, richte den Karpfen auf eine Platte an, gebe das Ragout darüber und garnire es mit glacirten Zwiebeln und Croutons.

704. Karpfen-Ragout.

Nehme 4 bis 5 Pfund Karpfen, schuppe sie, nehme sie aus, schneide sie in Stücke und gebe sie in ein passendes Geschirr mit 1 Flasche weißen Wein, Salz, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern und dem erforderlichen Wasser, koche sie gar, lege diese Stücke in ein passendes Geschirr und stelle sie warm. Hierauf mache eine kräftige weiße Sauce, verkoche den Fond damit, ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, passire sie durch ein Sieb, koche eine Hand voll Morcheln oder Champignons, vermische sie sodann mit der Sauce, richte den Fisch an und gebe die Sauce darüber.

705. Karpfen à la Chambord.

Nehme einen 5 Pfund schweren Milchner-Karpfen, reinige ihn von den Schuppen und nehme ihn aus; die Milch und Leber thut man nebst Salz in den Karpfen und näht ihn zu. Dann wird er gehäutelt und fein gespickt, in ein passendes Geschirr mit 3 Schoppen weißem Wein, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Thymian, Zwiebeln und Petersilien gethan, der Kopf mit Speckbarden belegt, das Geschirr auf ein starkes Kohlenfeuer gebracht, mit einem Deckel mit Kohlen bedeckt und das Ganze ¾ Stunden lang gar gedämpft; ist er fertig, so lege ihn auf eine Platte, glacire ihn und

garnire ihn mit glacirten Brieslen, Hechtklösen und Trüffeln, verkoche in einer kräftigen Sauce von dem Fond, passire diese durch ein Sieb und gebe sie um den Karpfen herum.

706. Karpfen-Filets.

Nehme einen 4 Pfund schweren Karpfen, schuppe ihn und nehme ihn aus, schneide ihn der Länge nach durch, mache 2 Finger breite Filets davon, klopfe und salze sie, gebe sie in ein passendes Geschirr und übergieße sie mit ½ Pfund klarer Butter; hierauf decke ein Papier darauf, mache sie auf beiden Seiten gar, richte sie kranzartig auf die Platte und gebe eine Champignons-Sauce dazu.

707. Gebackene Karpfen.

Nehme einen großen Karpfen, schuppe ihn, nehme ihn aus, mache die Gräten heraus und schneide ihn in 2 Finger breite Stücke, salze sie gut ein, träufle den Saft einer Citrone darauf und lasse sie 1 Stunde stehen; hernach werden sie abgetrocknet, in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl panirt, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und eine piquante Sauce besonders dazu gegeben.

708. Gefüllter Karpfen.

Nehme einen 5 bis 6 Pfund schweren Karpfen, schuppe ihn, nehme ihn aus und wasche ihn. Dann macht man eine Fülle von 3 abgeschälten, in Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, dämpft diese mit 1 Stück Butter, schlägt 3 Eigelb und 2 ganze Eier daran, gibt Salz und Schnittlauch dazu (die Leber, die Milch oder den Rogen des Karpfen kann man auch dazu schneiden), füllt den Karpfen damit, näht ihn zu, nimmt ihn in ein mit Speckbarden belegtes Geschirr mit ½ Pfund Butter, dem Saft einer Citrone, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Petersilien, salzt ihn und bratet ihn unter öfterem Begießen gar; hierauf richtet man ihn auf eine Platte an und gibt die Sauce durch ein Haarsieb gegossen darüber.

709. Schleihen in Sauce.

Nehme vier Pfund Schleihen, brühe sie mit siedendem Wasser, damit die Schuppen gut abgehen, schneide sie in Stücke, wasche sie rein und koche sie mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, gelben

Rüben, Petersilien und Gewürz gar; inzwischen mache eine weiße Sauce, nehme von dem Fond dazu, lasse sie gut kochen, ziehe sie mit 4 Eiergelb, dem Saft einer Citrone und 1 Stück Sardellenbutter ab, richte die Fische auf eine Platte an und passire die Sauce darüber.

710. Schleihen auf dem Rost gebraten.

Nehme dazu 3/4 Pfund schwere Stücke, ziehe die Haut ab, mache die Gräten möglichst heraus, marinire sie ein mit Provenceröl, Citronensaft, Salz, Gewürz und Kräutern, nach einer Stunde ziehe sie durch klare Butter und Mutschelmehl und brate sie auf dem Rost schön gelb. Man gibt eine Kappern-Sauce besonders dazu.

711. Einfachere Art.

Die Schleihe wird abgeschuppt und ausgenommen, mit Butter eingerieben, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Salbeyblättchen eingebunden, auf den Rost gelegt, unter fortwährendem Beträufeln mit zerlassener Butter und Citronensaft gar gebraten und mit Citronenschnitzen servirt.

712. Gebackene Barbe.

Nehme eine große Barbe, schuppe sie, nehme sie aus, schneide passende Stücke, salze sie gut ein und drücke den Saft einer Citrone darauf; nach einer Stunde trockne sie ab, panire sie in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, richte sie an und gebe Citrone dazu.

713. Barben auf dem Rost gebraten mit Kappern-Sauce.

Nehme kleine Barben, schuppe sie, nehme sie aus und wasche sie. Dann mache in die Fische kleine Einschnitte auf beiden Seiten, marinire sie mit Provenceröl, Citrone, Salz und Pfeffer und kehre sie öfters um. Wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, so lege sie auf den Rost und brate sie auf beiden Seiten gar, richte sie auf eine Platte an und gebe eine Kappern-Sauce besonders dazu.

714. Gebackene Weißfische.

Schuppe sie sauber, nehme sie aus und salze sie ein; nach einer Stunde werden sie mit einem reinen Tuch abgetrocknet, in

Mehl umgekehrt, in zeschlagenen Eiern und Semmelmehl panirt und im Schmalz gebacken.

715. Weißfische in Sauce.

Schuppe sie, nehme sie aus und lege sie in frisches Wasser. Dann gebe in ein Geschirr Essig, 1 Glas weißen Wein, Salz, Zwiebel, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Petersilien und Wasser, lasse dieses ½ Stunde gut kochen, wasche die Fische, schneide sie in Stücke, gebe sie in diese Braise und koche sie gar. Hierauf wird eine gute braune Sauce gemacht, der Braisesaft damit verkocht, solche durch ein Haarsieb passirt und mit den Fischen auf eine Platte angerichtet.

716. Karausche mit Kümmel-Sauce.

Nehme Karauschen (Koratsche, Guretfisch, Gareißel), je größer, desto besser, schuppe sie, mache die Ohren und Eingeweide heraus, wasche und salze sie. Dann setze Wasser zum Feuer mit Salz, Citronenschale, einigen geschnittenen Zwiebeln und Kümmel; wenn es kocht, gebe die Fische hinein und koche sie gar. Dann rühre ¼ Pfund Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl glatt, nehme eine Prise Kümmel, einen Löffel voll Fischwasser und ½ Schoppen guten Rahm dazu, rühre es auf dem Feuer bis zum Kochen, richte die Fische an und gebe die Sauce darüber.

717. Gebackene Karauschen.

Einige kleinere Karauschen werden abgeschuppt und die Ohren sammt dem Eingeweide herausgenommen; dann sticht man auf beiden Seiten mit einer Gabel öfters ein, haut den Schwanz und die Floßfedern ab, salzt die Fische einige Stunden lang ein, trocknet sie dann gut ab, wälzt sie im Mehl herum und hierauf in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl, macht Schmalz heiß, backt sie schön rösch darin und gibt sie heiß zur Tafel.

718. Karauschen mit Petersilien-Sauce.

Nehme eine Portion Karauschen, reinige sie, wie oben angegeben ist, und koche sie im Salzwasser ab; hierauf gebe ein Stück Butter in eine Kasserole, dünste einen Kaffeelöffel voll Petersilien darin,

nehme 2 Kochlöffel voll Mehl und 2 Schoppen kräftige Bouillon dazu, lasse die Sauce gut aufkochen, gebe Citronensaft und 1 Eßlöffel voll Senf dazu und richte die Sauce über die Fische an.

719. Sander.

Der Sander (Schill oder Amaul, Nagmaul) hat frisch ein sehr zartes und saftreiches Fleisch; deßhalb ist es nöthig, daß man ihn, sobald er gereinigt ist, in starkes Salzwasser legt, da sich sonst sein Fleisch in Brei auflösen würde. Hierauf löst man die Haut ab und spickt ihn oben recht fein, legt ihn dann in eine kurze, kräftige Braise, läßt ihn auf einem guten Feuer gar kochen, richtet ihn behutsam auf eine Schüssel an, glacirt ihn mit zerlassener Taschen-Bouillon und gibt eine kräftige Austern-Sauce besonders dazu.

720. Sander mit Senf-Sauce.

Schuppe und reinige ihn, schneide ihn in 2 Finger breite Stücke, wasche diese rein und koche sie im Salzwasser mit Citronensaft gar; dann gebe 4 Eigelb in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, dem Saft einer Citrone und 3 bis 4 Eßlöffel voll Senf, rühre es mit 1 Schoppen guter Bouillon ab, richte den Fisch auf eine Platte an, gebe die Sauce darüber und roh geschälte, im Salzwasser abgekochte Kartoffeln noch besonders dazu.

721. Gebackene Maränen.

Die Maränen (Weißfölchen) werden abgeschuppt, ausgenommen, gesalzen, abgetrocknet, in Ei und Mutschelmehl panirt und in heißem Schmalz schnell gebacken.

722. Gebackene Grundeln.

Diese kleinen Fische wirft man lebendig in eine Schüssel voll kalte, süße Milch, bis sie sich ganz voll angesaugt haben. Dann bringt man sie in einen Seiher zum Ablaufen der Milch, und wenn sie abgetrocknet sind, kehrt man sie in weißem Mehl, worunter eine gleiche Menge Mutschelmehl gemengt ist, um und backt sie in heißem Schmalz.

723. Gebackene Krätzer

(Stichling, Versich, Bärsch, Verschling, Bürstel.)

Mit einem Reibeisen raspelt man die Schuppen ab, nimmt sie aus, salzt sie gut ein und träufelt den Saft einer Citrone darauf. Dann werden sie abgetrocknet, mit Mehl bestäubt, in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl panirt, in heißem Schmalz schön gelb gebacken, auf eine Platte angerichtet und mit Citronen garnirt.

724. Krätzer in Sauce.

Man dämpft in einer Kasserole mit einem Stück Butter ein paar Löffel voll gewiegte Petersilien und Zwiebel, legt den abgeschuppten, gereinigten Fisch hinein, gießt ein Glas Wein darüber, salzt ihn und streut ein klein wenig Mehl darauf, gibt nach und nach einige Löffel voll Fleischbrühe dazu und läßt ihn dämpfen; wenn er fertig ist, zieht man die Brühe mit 4 Eigelb und Citronensaft ab und gibt sie über den Fisch.

725. Trüschen in Rahm.

Die Trüschen werden mit siedendem Wasser übergossen, rein abgeschaben, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gesalzen. Dann gibt man in eine passende Kasserole ¼ Pfund Butter, dämpft einen Eßlöffel voll gewiegte Petersilien und Zwiebel darin, legt die Trüschen hinein, gießt immer etwas Rahm hinzu, bis 1 Schoppen verbraucht ist, und gibt auch 1 Löffel voll kräftige Jus dazu. Wenn der Fisch fertig und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man ihn an.

726. Fölchen auf dem Rost gebraten.

(Blaufölchen.)

Dieselben werden rein geschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz, Citronensaft, Provenceröl und Kräutern marinirt, beim Gebrauch in Butter oder Provenceröl umgewendet, auf dem Rost gebraten und mit Citronen servirt.

727. Fölchen mit Rahm-Sauce.

Nachdem die Fölchen rein geputzt sind, salzt man sie ein, gibt in ein passendes Geschirr ½ Pfund Butter, dünstet 1 Eßlöffel voll

Petersilien und Zwiebel darin, legt die Fölchen darauf nebst dem Saft von 2 Citronen, läßt sie gut dünsten und gibt nach und nach 1 Schoppen sauren Rahm hinzu. Die Sauce muß kurz sein, dann richtet man sie mit den Fischen an.

728. Fölchen gebacken.

Sie werden rein geschuppt, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und gut eingesalzen. Hierauf werden sie mit dem Saft einer Citrone beträufelt und öfters umgekehrt, mit einem reinen Tuch gut abgetrocknet, mit Mehl leicht bestreut, in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl panirt, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und beim Anrichten mit gebackener Petersilie garnirt. Eine Remoulade-Sauce wird besonders dazu gegeben.

729. Lapperdan geschmälzt.

Nehme 1 Stück Lapperdan in eine Kasserole, setze es mit frischem Wasser nebst einem Bouquet Petersilien und Zwiebeln zu, setze es auf's Feuer und lasse es bis zum Kochen kommen, stelle es dann an die Seite des Feuers und salze es, lasse ¼ Pfund Butter in einer Kasserole heiß werden, richte den Fisch an, streue Petersilien darauf und schmälze ihn mit der heißen Butter ab.

730. Lapperdan à la maître d'hotel.

Koche den Lapperdan dem vorigen gleich gar. Dann schwitze in einer Kasserole Kräuter an, streue Mehl darauf, rühre es mit Bouillon ab und lasse die Sauce eine Zeit lang kochen, ziehe sie mit 4 Eigelb, Citronensaft und 1 Stück Sardellenbutter ab, schütte den Fisch auf ein Sieb, mache die Gräten heraus, gib ihn auf die Platte und die Sauce darüber.

731. Lapperdan à la Béchamel.

Der Lapperdan wird, wie in Nr. 729 angegeben ist, gekocht. Dann gibt man in ein Geschirr 1 Stück Butter, geschnittene Zwiebel und Petersilien, dünstet es, gibt 2 Kochlöffel voll Mehl und einen starken Schoppen heißen Rahm dazu, rührt die Sauce, bis sie einigemale aufgekocht hat, passirt sie durch ein Sieb, salzt sie gehörig, schüttet den Fisch auf ein Sieb, reinigt ihn, gibt ihn auf die Platte und die Sauce darüber.

732. Stockfisch geschmälzt.

Der gewässerte Stockfisch wird mit etwas Salz in einer Kasserole zum Feuer gestellt; wenn es Blasen wirft, wird er zurückgezogen und an der Seite des Feuers vollends gar gemacht, auf ein Sieb geschüttet, die Gräten und die schwarze Haut weggenommen, gesalzen, auf die Platte gelegt und mit heißer Butter und Zwiebeln geschmälzt.

733. Andere Art.

Man schneidet von dem rohen Stockfisch die Gräten und die Haut ab, gibt ihn ohne Salz in ein Geschirr mit kaltem Wasser und stellt ihn zum Feuer; wenn es zum Sieden kommt, stellt man ihn zurück, macht 1 Stück Butter heiß, röstet Semmelmehl darin gelb, gibt den Fisch auf ein Sieb, salzt ihn, richtet ihn an und schmälzt ihn mit dem gerösteten Semmelmehl ab. Diese beiden Zubereitungsarten können auch dahin abgeändert werden, daß der gewässerte Stockfisch ungesalzen in eine Schüssel gelegt und mit siedendem Wasser übergossen wird, so daß dieses den Stockfisch bedeckt. Dann wird er zugedeckt, $^1/_2$ Stunde an einem warmen Ort stehen gelassen, hierauf ausgegrätet, die Haut abgezogen, die Stücke auf eine Platte gelegt, wohl gesalzen, gepfeffert und wie angegeben geschmälzt.

734. Stockfisch en Béchamel.

Koche den Stockfisch wie die vorigen gar, schütte ihn auf ein Sieb, nehme in ein Geschirr $^1/_4$ Pfund Butter, dünste darin Petersilien, Zwiebel und ein Stückchen rohen Schinken, streue Mehl darauf und rühre es mit süßem Rahm ab, lasse dieses aufkochen, passire es durch ein Sieb, vermenge den Fisch damit, rühre noch 1 Stück Glacé hinein und richte ihn an.

735. Stockfisch in Butter-Sauce.

Der Stockfisch wird, wie oben angegeben, gekocht oder angebrüht, ausgegrätet und die Haut abgezogen. Dann wird in einem passenden Geschirr ein Stück Butter heiß gemacht, 2 Kochlöffel voll Mehl hellgelb darin geröstet und dieses mit der erforderlichen Fleisch-

brühe abgelöscht, eine Lage Stockfisch mit fein gewiegter Petersilie, Zwiebeln und Salz hineingelegt, diese mit Mutschelmehl bestreut, dann wieder eine Lage Stockfisch u. drgl., worauf man das Ganze auf Kohlen ein wenig aufkochen läßt und je nach Erforderniß noch Fleischbrühe zugießt. Wenn man will, wird der Stockfisch mit klein geschnittenem Häring oder Sardellen vermischt, dann aber weniger gesalzen.

736. Kabeljau mit Kräutern, Butter und Kartoffeln.

Nehme ein gutes, frisches Stück Kabeljau, reinige und wasche es, nehme es in ein passendes Geschirr mit frischem Wasser und einer Hand voll Salz, decke es zu und stelle es an die Seite des Feuers, bis es kocht, ziehe es dann zurück und lasse es in dem Wasser stehen. Sofort koche kleine, runde Kartoffeln im Salzwasser gar, richte den Fisch auf eine passende Platte an und gebe die Kartoffeln darum; dann lasse in einem passenden Geschirre ½ Pfund Butter klar werden, gebe 1 Eßlöffel voll gewiegte Petersilien, den Saft einer Citrone und Salz hinzu, rühre es auf dem Feuer, bis es gut vermengt und heiß geworden ist, gebe es über den Fisch, garnire ihn oben mit gehackten Eiern und gewiegter Petersilie und gebe eine holländische Sauce besonders dazu.

737. Gebackene Soles.

Man zieht den Soles (Meerzungen) die Haut auf beiden Seiten vom Schwanz gegen den Kopf ab, marinirt sie mit Provenceröl, Citronensaft, Salz und Kräutern und kehrt sie öfters um; ¼ Stunde vor dem Anrichten macht man Schmalz heiß, kehrt die Fische in Weißmehl und dann in Ei und Mutschelmehl um, backt sie schön gelb, legt sie auf eine mit einer Serviette belegte Platte, garnirt sie mit gebackener Petersilie und gibt eine kalte Sauce besonders dazu.

738. Soles aux fines herbes.

Die Soles werden, wie in der vorigen Nummer angegeben ist, behandelt. Dann nehme in ein passendes Geschirr ¼ Pfund Butter, 1 Eßlöffel voll gewiegte Petersilien und Zwiebel, dünste es und lege die Soles darauf, salze sie, träufle den Saft einer Citrone

darauf, mache sie auf beiden Seiten gar, gieße immer etwas guten sauren Rahm daran und einen kleinen Löffel voll Jus, richte sie auf eine lange Platte an, lasse die Sauce kurz einkochen und gebe sie über die Fische.

739. Soles auf der Platte.

Ziehe die Soles auf beiden Seiten ab und salze sie. Dann gebe auf eine Platte ¼ Pfund klar gemachte Butter, fein gewiegte Petersilien und Zwiebel, Pfeffer und Muscatnuß, wende die Soles fleißig darin um, gieße 1 Glas guten, weißen Wein hinzu, gebe sie in den Ofen und lasse sie dünsten, träufle klare Butter darüber, bestreue sie mit Semmelmehl und gebe sie nach einer Viertelstunde zu Tische.

740. Gekochter Turbot.

Der Turbot (Stein- oder Dornbutt), welcher frisch und auf einer Seite weiß sein muß, wird geschuppt, ausgenommen und auf der weißen Seite mit Citronensaft eingerieben und an dem Kopf Einschnitte gemacht. Hierauf umbindet man den Kopf, damit er beim Kochen nicht zerreißt, mit Bindfaden, gibt in einen dazu passenden Kessel mit einem Seiher Wasser, Salz, Zwiebel, Petersilienwurzeln und Thymian, läßt dieses aufkochen, gibt den Fisch hinein und läßt ihn 1 Stunde kochend heiß stehen (kochen darf er nicht). Sodann nimmt man ihn mit dem Seiher heraus, gibt ihn auf die Platte, garnirt ihn mit hartgekochten, gewiegten Eiern und Petersilien, macht ½ Pfund Butter klar, vermischt sie mit 1 Eßlöffel voll gewiegter Petersilie, gibt sie auf die Platte und legt runde, im Salzwasser abgekochte Kartoffeln um den Fisch herum. — Der gekochte Turbot kann auch mit Sardellen, Austern oder holländischer Sauce gegeben werden.

741. Schellfisch mit Kartoffeln.

Die Fische werden geschuppt, in frisches Wasser gelegt und rein gewaschen. Dann gebe sie in einen Kessel mit Wasser und einer Hand voll Salz, lasse sie bis zum Kochen kommen und stelle sie an die Seite des Feuers, bis sie fertig sind, lege sie auf eine lange Platte und garnire sie mit kleinen, roh geschälten und im Salzwasser abgekochten Kartoffeln. Hierauf nehme ¼ Pfund klare Butter

und 1 Kaffeelöffel voll gewiegte Petersilie, gebe es über die Fische und garnire sie oben mit hartgekochten, gehackten Eiern und gewiegten Petersilien.

742. Gebackene Häringe.

Nehme Häringe, wässere sie in süßer Milch aus, schneide sie in 2 Theile, panire sie in Ei und Semmelmehl und backe sie in heißem Schmalz schön gelb.

743. Häringe zu mariniren.

Hiezu nimmt man nur Milchner und legt sie 2 Tage lang in eine Schüssel mit süßer Milch; dann faßt man sie an Bindfäden und hängt sie 24 Stunden auf, sie dürfen aber einander nicht berühren. Hernach nehme sie auf eine Platte und bestreue sie mit Kappern, Gewürznelken, Pfeffer und Chalottenzwiebeln, gebe sie in ein tiefes Geschirr mit 2 in Scheiben geschnittenen Citronen, Lorbeerblättern, Estragon, zwei Händen voll Kappern, 1 Schoppen Essig und $\frac{1}{8}$ Pfund gutem Salatöl. Nach zwei Tagen kann man davon brauchen und gibt man jedesmal von dem Essig, den Kappern u. s. w. dazu.

744. Geräucherte Häringe (Bücklinge).

Der Bückling wird abgezogen und in Butter auf beiden Seiten einige Minuten lang gebraten, verrührte Eier darüber gegossen und wenn diese etwas hart sind, der Bückling mit solchen zu Tische gegeben.

745. Neunaugen (Bricken).

Die Neunaugen werden, wenn sie aus dem Wasser kommen, mit siedendem Wasser angebrüht, abgeschuppt, ausgenommen und rund dressirt (man macht nämlich einen Schnitt durch den Kopf und schiebt den Schwanz durch). Dann gibt man in eine Kasserole Essig, Salz, Wasser, Petersilien, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter und Pfeffer, kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde gut, legt die Neunaugen hinein, läßt sie einigemale aufkochen und richtet sie mit einer kräftigen Champignons-Sauce an.

746. Neunaugen auf dem Rost gebraten.

Reinige die Neunaugen, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist, gebe sie in ein Geschirr mit ½ Glas Provenceröl, Citronensaft, Salz, Petersilien und Zwiebeln, lasse sie einige Stunden ruhen und kehre sie öfters um, trockne sie ab, wende sie nochmals im Oel um und brate sie auf dem Rost gar, richte sie an und gebe etwas Jus mit Citronen dazu.

747. Stinte.

Diese kleinen Seefischchen werden rein geputzt und in stark gesalzenes Wasser gethan; wenn es aufgekocht hat, läßt man sie noch ½ Viertelstunde liegen, gibt sie dann auf eine Platte und eine Senf-Sauce darüber.

748. Meerkrebs.

Man bekommt sie immer abgekocht; wenn sie unverhältnißmäßig leicht sind, kann man sie nicht brauchen. Die Scheeren und der Schwanz werden ausgebrochen, auf eine schön gebrochene Serviette gelegt und eine kalte Remoulade-Sauce dazu servirt.

749. Fischotter.

Solche wird gut gereinigt, ausgenommen, in einer Marinade wie der Turbot in Nr. 740 gar gekocht, auf eine Platte angerichtet, mit runden Kartoffeln garnirt und klare Butter mit Petersilien dazu gegeben.

750. Gebratene Fischotter.

Die ausgenommene und gereinigte Fischotter wird mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Nelken eingerieben und mit einigen Lorbeerblättern über Nacht in den Essig gelegt. Dann nimmt man sie mit einem guten Stück Butter, einigen Citronenscheibchen, Zwiebelscheiben, ganzen Pfefferkörnern und Gewürznelken in eine Bratpfanne, bratet sie unter Zugießung von einigen Löffeln voll Essig und Fleischbrühe und servirt sie mit der eigenen Sauce.

751. Krebse zu sieden.

Nehme große Krebse und wasche sie in frischem Wasser. Dann gebe in eine Pfanne 1 Glas weißen Wein, 1 Glas Essig, Salz, Zwiebel, Petersilien, Gewürz und Wasser, lasse dieses aufkochen und wirf die Krebse hinein; wenn sie zweimal aufgekocht haben, so sind sie fertig. Dann bricht man eine Serviette, richtet die Krebse darauf an, garnirt sie mit grüner Petersilie und gibt süße Butter besonders dazu.

752. Austern-Ragout.

Nehme 4 Dutzend Austern, mache sie aus den Schalen und blanchire sie mit ihrem eigenen Saft und 1 Glas weißen Wein, mache eine kräftige weiße Sauce, verkoche diesen Austernsaft darin, ziehe sie mit 4 Eigelb und Citronensaft ab, gebe die Austern hinein und richte dieses Ragout in Muschelschalen an.

753. Gefüllte Schnecken.

In einer guten Lauge kocht man 60 Stück Deckelschnecken einmal auf, nimmt sie mit einer Gabel aus den Häuschen und schneidet den Schwanz und vornen das Gelbe ganz ab, wirft sie in frisches Wasser, die Häuschen aber in scharfe Lauge, läßt diese nochmals darin kochen und wascht sie in frischem Wasser rein aus. Die Schnecken reinigt man mit Salz, damit der Schleim gut wegkommt, gibt sie in ein Geschirr mit etwas Bouillon und Salz und läßt sie weich kochen. Unterdessen wiegt man Sardellen und Kappern sehr fein, nebst Resten von Geflügeln oder Brieslen, dämpft einen Kaffeelöffel voll Petersilien in einem Stück Butter, gibt das Gewiegte dazu mit dem Saft einer Citrone und einem Löffel voll weißer Sauce, schüttet die Schnecken auf ein Sieb, füllt in die Häuschen etwas von dieser Farce, gibt auf diese einen Schnecken, deckt ihn mit Farce zu und gibt auf jeden ein kleines Stückchen Butter, setzt sie auf ein mit Salz bestreutes Blech, stellt dieses entweder in den Ofen oder auf Kohlen und läßt sie in der Zeit von 1/4 Stunde gar werden.

754. Gebratene Schnecken.

Wenn die Schnecken auf die in Nr. 753 beschriebene Weise hergerichtet und weichgekocht sind, werden sie in Butter mit geschnit-

tenen Zwiebeln, Petersilien, etwas Pfeffer und Salz gebraten und mit Citronensaft beträufelt.

755. Schnecken in Butter-Sauce.

Man röstet in einem Stück Butter 2 Eßlöffel voll Mehl hellgelb, löscht es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab und kocht in demselben die auf obige Weise hergerichteten Schnecken mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilien und Salz, zieht dann die Brühe mit 4 Eigelb und dem Saft einer halben Citrone ab und richtet sie mit den Schnecken an.

756. Fricassirte Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden rein gewaschen, eingesalzen und etwa ½ Stunde stehen gelassen, worauf man sie abtrocknet; dann werden sie wie die Schnecken in Nr. 755 gekocht.

757. Gebackene Froschschenkel.

Die gewaschenen und abgetrockneten Froschschenkel werden mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und im Mehl umgewendet, darauf in zerschlagene Eier getaucht, in Mutschelmehl panirt und in heißem Schmalz gebacken. Man kann sie auch, wenn sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in eine Klare tauchen und in dieser aus dem Schmalz backen.

758. Gedämpfte Froschschenkel.

Die gewaschenen Froschschenkel werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Butter mit Zwiebeln, Petersilien, 2 Eßlöffeln voll Fleischbrühe und dem Saft einer halben Citrone so lange gedämpft, bis sie fertig sind und die Brühe beinahe ganz verdampft ist.

Zubereitung der Mehl- und Eierspeisen.

759. Gebackener Plum-Pudding.

Ein Pfund Butter wird leicht gerührt, dann 1 Pfund gesiebter Zucker mit 9 Stück gewärmten, frischen Eiern langsam daran gerührt, hernach ½ Pfund Rosinen, ½ Pfund geschnittenes Citronat und Orangenschalen, eine halbe geriebene Muscatnuß und 1 Pfund gut getrocknetes, gesiebtes, feines Mehl mit gerührt, alles dieses in eine dick mit Butter bestrichene Form gebracht und in einem mäßig heißen Ofen ¾ Stunden gebacken.

760. Englischer Plum-Pudding.

Acht Loth schwarzes, altgebackenes, auf dem Reibeisen geriebenes Brod, 8 Loth rohe, ausgelesene und fein gewiegte Mandeln werden mit 8 Loth fein gehacktem Ochsen-Nierenfett, 8 Loth gereinigten Rosinen, 8 Loth Sultanini, 8 Loth gestoßenem Zucker, 8 Loth Citronat und Orangenschalen, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, der gewiegten Schale von einer halben Citrone und mit 8 ganzen Eiern ¼ Stunde gerührt; dann läßt man die Masse ½ Stunde stehen, bringt sie hierauf in eine in's heiße Wasser getauchte und mit Butter bestrichene Serviette so ein, daß einen starken Finger breit Raum bleibt, und kocht den Pudding 3 volle Stunden in einer hiezu tauglichen Kasserole, wobei immer siedendes Wasser nachgegossen werden muß, damit der Pudding darin schwimmen kann. Hernach wird er auf eine Platte genommen, der Bindfaden von der Serviette abgenommen, der Pudding auf die Platte, auf welcher er servirt wird, gestürzt und mit einer Rum-Sauce oder Eierpunsch aufgetragen. Man kann diesen Pudding auch mit Zucker bestreuen, mit Rum begießen und diesen anzünden, damit er brennend zur Tafel kommt.

761. Plum-Pudding.

Ein halbes Pfund geriebenes Milchbrod wird mit ¼ Pfund geschmolzener Butter übergossen und ¼ Schoppen Rum dazu gegeben. Dann werden damit ¾ Pfund fein gewiegtes Nierenfett, 1 Pfund Sultanini oder Cibeben, die ausgekernt werden, ¾ Pfund

gewaschene und blanchirte Rosinen, 1/4 Pfund geschnittenes Citronat, 1/8 Pfund geschnittene Orangenschalen, 1 Loth gestoßener Zimmt, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, 3/4 Pfund gestoßener Zucker, 10 ganze Eier und 12 Loth feines Mehl gut gerührt. Diese Masse wird, wie oben angegeben, behandelt und 2 1/2 bis 3 Stunden gekocht, worauf der Pudding aus der Serviette genommen, auf eine Platte gestürzt und eine englische Rum-Sauce besonders dazu gegeben wird.

762. Andere Art.

Wiege 1/2 Pfund trockenes Ochsen-Nierenfett fein; dann nehme 1/2 Pfund Mehl in eine Kasserole nebst 3 Eigelb, und rühre mit Milch einen Brandteig an, gebe diesen in eine Schüssel nebst dem Nierenfett, 1/2 Pfund gereinigten, ausgekernten Cibeben, 1/2 Pfund gereinigten Rosinen, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, die gewiegte Schale von einer Citrone, 1 Kelch Rum oder Arak, arbeite es gut durcheinander, behandle diese Masse, wie oben angegeben ist, und lasse sie 2 1/2 Stunden im Wasser gar kochen, stürze dann den Pudding auf die dazu bestimmte Platte, streue Zucker darauf, gieße 1 Glas Arak hinzu, zünde den Pudding an und gebe ihn brennend zur Tafel.

763. Englischer Pudding.

Ein Pfund gesiebten Zucker rühre mit 12 Eigelb 1/2 Stunde; dann gebe 1 Pfund gereinigte Rosinen, 1 Pfund ausgekernte Cibeben, 1/4 Pfund gewiegtes Ochsen-Nierenfett, die gewiegten Schalen einer Citrone und 1 Pfund trockenes Mehl dazu, schlage die Eiweiß zu einem steifen Schnee, vermische ihn mit der Masse, welche, wie oben angegeben, behandelt wird, koche den Pudding ununterbrochen in vielem Wasser, gebe ihn dann auf eine Platte und eine starke Sauce besonders dazu.

764. Kartoffel-Biscuit-Pudding.

Mit 8 Eigelb werden 1/4 Pfund Zucker und 1/8 Pfund fein gestoßene Mandeln 1/2 Stunde lang gut gerührt; dann kommt 1/2 Pfund gesottene, geriebene Kartoffeln, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und der steif geschlagene Schnee von 8 Eiweiß dazu, worauf man eine Form gut mit Butter ausstreicht, mit Mutschelmehl ausstreut,

die Masse in dieselbe einfüllt und sie in ein Geschirr mit kochendem Wasser stellt, welches man in den Ofen bringt und den Pudding ½ Stunde kochen läßt. Alsdann stürzt man ihn auf die Platte und gibt ihn mit einer Chocolade-Sauce zu Tische. — Das Wasser, in welches die Form gestellt wird, darf diese nur zur Hälfte bedecken und muß langsam im Sud erhalten werden.

765. Kartoffel-Pudding.

Rühre 12 Loth Butter sehr leicht und gebe nach und nach ¾ Pfund gesottene und geriebene Kartoffeln mit 10 Eigelb, ¼ Pfund gestoßenem Zucker, ⅛ Pfund geschnittenem Citronat, ¼ Pfund Rosinen und ⅛ Pfund Cibeben dazu, schlage die 10 Eiweiß zu einem steifen Schnee und vermenge ihn leicht mit der Masse. Hierauf streiche eine Puddingform gut mit Butter aus, bestreue sie mit Mutschelmehl, fülle die Masse in dieselbe ein und stelle sie in eine Kasserole, welche mit so viel Wasser angefüllt ist, daß es die halbe Höhe der Form erreicht, stelle sie in den Backofen und gebe immer etwas siedendes Wasser nach, lasse den Pudding 1 Stunde kochen, stürze ihn dann auf die Platte und gebe eine Himbeer-Sauce dazu.

766. Andere Art.

Rühre 6 Loth Butter sehr leicht; dann gebe 5 Eigelb, ½ Vierling gestoßene Mandeln, 5 Eßlöffel voll gesottene und fein geriebene Kartoffeln, die gewiegten Schalen von einer halben Citrone und ½ Vierling Zucker dazu, schlage die 5 Eiweiß zu Schnee, vermische ihn mit der Masse und fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl ausgestreute Form, lasse den Pudding ¾ Stunden in siedendem Wasser kochen und gebe eine Vanille-Sauce dazu.

767. Andere Art.

Ein Viertelpfund Kartoffelmehl rühre mit etwas Milch glatt, mache einen starken Schoppen Milch siedend, rühre das Mehl hinein und lasse es über dem Feuer gut anziehen; hierauf nehme es vom Feuer in eine Schüssel, rühre ¼ Pfund frische Butter hinein, lasse es verkühlen und rühre 8 Eigelb, ½ Vierling Zucker, etwas gewiegte Citronenschale und ¼ Pfund Rosinen nebst dem Schnee

der Eier dazu, fülle die Masse in eine gut bestrichene Puddingform und koche sie 1 Stunde lang.

768. Andere Art.

Koche große Kartoffeln, welche recht mehlig sind, in Wasser gar, schäle sie und passire sie heiß durch ein Haarsieb. Hievon nehme 1 Pfund und gebe 1½ Vierling zerlassene Butter darüber und rühre es mit 3 Eigelb und 3 ganzen Eiern, ¼ Pfund Zucker, 2 Loth gewiegter Orangenblüthe und einem in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbrod gut. Hierauf bestreiche eine Serviette mit Butter, fülle die Masse in dieselbe ein, binde sie gut zu, koche sie eine Stunde lang in vielem Wasser, richte den Pudding auf eine Platte und gebe eine Sago-Sauce mit rothem Wein dazu.

769. Andere Art.

Siede Kartoffeln, lasse sie kalt werden und reibe ½ Pfund auf dem Reibeisen. Dann rühre ¼ Pfund Butter recht schaumig und gebe die geriebenen Kartoffeln, ¼ Pfund gesiebten Zucker, ¼ Pfund geschnittenes Citronat nebst 8 Eiern darunter, schlage das Weiße zu Schnee und vermenge es mit der Masse, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse in dieselbe ein, koche den Pudding 1½ Stunden im Ofen und gebe eine Chaudeau-Sauce dazu.

770. Gries-Pudding.

Mache 2 Schoppen Rahm siedend und rühre ein schwaches halbes Pfund Griesmehl über dem Feuer in denselben ein, bis die Masse ganz steif ist. Dann rührt man ¼ Pfund Butter mit 10 Eigelb ab, nimmt die gekochte Masse dazu nebst ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Sultanini, ¼ Pfund gereinigten Rosinen, ⅛ Pfund klein geschnittenem Citronat, gewiegten Citronenschalen, rührt es recht gut miteinander, schlägt das Weiße der 10 Eier zu steifem Schnee, vermischt ihn mit der Masse, streicht eine Form dick mit Butter aus, füllt die Masse ein, kocht den Pudding im Ofen gar und gibt eine Wein-Sauce dazu.

771. Andere Art.

Gebe 2 Schoppen Milch auf's Feuer und rühre 1½ Vierling Griesmehl mit einem Stückchen Butter ein, bis es recht steif ist;

dann rühre ¼ Pfund Butter leicht mit 10 Eigelb ab, nehme die abgekühlte Masse nebst einem Vierling gestoßenem Zucker und geriebener Citronenschale dazu und arbeite es gut durcheinander, schlage die 10 Eiweiß zu steifem Schnee, gebe ihn zu der Masse, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und koche den Pudding 1 Stunde lang im Ofen.

772. Andere Art.

Gebe 2 Schoppen Milch auf's Feuer mit ¼ Pfund frischer Butter, lasse diese sieden, rühre ½ Pfund Gries hinein und dämpfe dieß eine Viertelstunde lang. Dann lasse es verkühlen, rühre 8 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und 1 Eßlöffel voll gewiegte Orangenblüthen hinein, schlage die 8 Eiweiß zu festem Schnee und menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form ein und koche den Pudding 1 Stunde lang in einer mit dem nöthigen Wasser angefüllten Kasserole im Ofen gar, stürze ihn dann auf die Platte und gebe eine Citronen-Sauce dazu.

773. Reis-Pudding.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche ihn öfters und blanchire ihn in vielem kochenden Wasser, schütte ihn auf ein Sieb und lasse ihn abtrocknen. Dann koche ihn mit 1 Schoppen süßen Rahm kurz und weich ein und lasse ihn verkühlen; hierauf rühre ¼ Pfund Butter leicht und mit diesem sofort den verkühlten Reis nebst 8 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu steifem Schnee, vermenge diesen mit der Masse, fülle sie in eine mit Buttter bestrichene Form und koche sie ¾ Stunden im Ofen. Hernach stürze sie auf eine Platte und gebe eine Aprikosen-Sauce darüber.

774. Kastanien-Pudding.

Man blanchirt ¾ Pfund Kastanien, schält sie und passirt sie durch ein feines Haarsieb; dann rührt man ¼ Pfund frische Butter mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und 8 Eigelb leicht, gibt das Puré und den Saft einer Citrone dazu, schlägt die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit der Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form und kocht den Pudding im Ofen mit dem

nöthigen Wasser gar, stürzt ihn auf die dazu bestimmte Platte und gibt eine Himbeer-Sauce dazu.

775. Schweden-Pudding.

Schneide von 4 Wecken die Rinde ab und das Weiche in ganz feine Scheiben, brühe sie mit siedender Milch an, lege ½ Vierling Butter darauf und decke sie zu, rühre das weiche Brod mit 8 ganzen Eiern recht schaumig, wiege ¼ Pfund Ochsen-Nierenfett und vermenge dieses nebst ½ Pfund Sultanini, ½ Pfund gereinigten Rosinen, ¼ Pfund Zucker, ⅛ Pfund geschnittenem Citronat, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und einem geriebenen und mit Arak angefeuchteten Milchbrod mit der gerührten Brodmasse und rühre es recht gut durch, daß es gehörig vermischt wird. Dann streiche eine passende Form mit Butter aus, belege den Boden mit Papier, fülle die Masse ein und koche sie in einer Kasserole mit dem nöthigen Wasser in 2 Stunden im Ofen gar, stürze sie sodann auf die Platte, streue Zucker darauf, gieße 1 Glas Arak darüber, zünde diesen an und bringe den Pudding brennend zur Tafel.

776. Arak-Pudding

Sechs Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und 6 Eigelb rührt man mit einander recht dick, nimmt 4 Loth feines Mehl und ein halbes Glas Arak dazu, schlägt das Weiße der 6 Eier zu steifem Schnee, vermischt es gut mit der Masse und füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, kocht den Pudding im Ofen ½ Stunde, stürzt ihn dann auf eine Platte und gibt eine starke Sauce dazu.

777. Mandel-Pudding.

Sechs Loth Mandeln werden abgezogen und mit 2 Eiweiß im Reibstein fein gestoßen, mit 8 Eigelb und ¼ Pfund gestoßenem Zucker gut gerührt und 4 Loth feines Mehl nebst dem Schnee von den 8 Eiern dazu genommen, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und der Pudding im Ofen gebacken, worauf man eine Aprikosen-Sauce dazu gibt.

778. Andere Art.

Man reibt von 6 Milchbroden die Rinde ab und schneidet das Weiche in zarte Scheiben, brüht sie mit ½ Schoppen kochender

Milch an, rührt ¼ Pfund Butter leicht ab und 6 Eigelb nebst dem Milchbrod und ¼ Pfund abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln damit schaumig, schlägt 4 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit der Masse, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt in dieselbe die Masse ein und kocht diese ¾ Stunden lang. Hierauf stürzt man den Pudding auf eine Platte und gibt eine Vanille-Sauce dazu.

779. Brod-Pudding mit Kirschen-Sauce.

Nehme von 6 Milchbroden die Rinde ab, schneide das Weiße davon fein und begieße es mit ½ Schoppen süßen Rahm nebst 1½ Vierling geschmolzener, frischer Butter, verrühre es mit ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Rosinen und Cibeben, 1 Stück geschnittenem Citronat, gewiegter Citronenschale und 8 Eigelb. Das Weiße schlage zu steifem Schnee und menge es unter die Masse, bestreiche eine Serviette mit Butter, fülle die Masse in dieselbe ein, binde sie fest zu und koche sie ¾ Stunden in vielem Wasser, gebe sie dann auf eine Platte und eine Kirschen-Sauce darüber.

780. Holländischer Rahm-Pudding.

Nehme 6 Kochlöffel voll Mehl, rühre sie mit 1 Schoppen süßem Rahm und 16 Eigelb auf dem Feuer ab, bis die Masse ganz steif ist, vermische sie mit 2 Löffeln voll gewiegter, candirter Orangenblüthe, 2 fein geriebenen Milchbroden und den gewiegten Schalen von einer Citrone nebst dem nöthigen Zucker, fülle sodann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form ein und koche den Pudding 1½ Stunden in einer mit dem nöthigen Wasser angefüllten Kasserole, gebe ihn dann auf die Platte und eine Wein-Sauce dazu.

781. Aepfel-Pudding.

Nehme 18 große, gute Aepfel, schäle sie und schneide sie in Scheiben, stoße ¼ Pfund Zucker fein und menge ihn unter die Aepfel. Hierauf rühre ½ Pfund Butter leicht mit 12 Eigelb, und bringe dann das fein Geriebene von 4 Milchbroden, ¼ Pfund Cibeben, 1 Loth gestoßenen Zimmt, die gewiegte Schale von 1 Citrone und ½ Pfund Zucker dazu, rühre Alles gut miteinander und

gebe die Aepfel dazu, schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee und rühre ihn unter die Masse, fülle sie in eine glatte, mit Butter bestrichene Form, stelle sie in eine mit dem nöthigen Wasser angefüllte Kasserole und lasse sie 2 Stunden im Ofen kochen, stürze sie dann auf eine Platte und gebe eine Früchten-Sauce dazu.

782. Englischer Aepfel-Pudding.

Schäle 18 Stück Aepfel, schneide sie in Scheiben, nehme 4 Loth fein geschnittenes Citronat nebst der gewiegten Schale von einer Citrone, ¼ Pfund Rosinen, ½ Loth gestoßenen Zimmt und ½ Pfund gestoßenen Zucker, mische dieses gut mit einander und dünste es auf dem Feuer mit 1 Glas Rum oder Arak. Sofort mache von ½ Pfund Mehl, 1½ Vierling Butter, 4 Eiern und ein wenig Wasser einen steifen Teig, rolle ihn rund 2 Messerspitzen dick aus, bestreiche eine Serviette mit Butter, lege diese runde Teigplatte darauf, bringe die Aepfel in die Mitte und lege auf diese die obige Masse, bestreiche den Teig an den Enden mit Ei, formire dann einen runden Ballen mit der Serviette daraus, binde diese fest zu, koche sie in vielem Wasser 1½ Stunde und richte den Pudding mit einer Wein-Sauce an.

783. Orangen-Pudding.

Reibe die Schale von 2 Orangen an Zucker ab, rühre 4 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen süßen Rahm, 8 Eigelb und dem Orangenzucker zu einem steifen Brei, gebe den Saft der Orangen, 1 Eßlöffel voll gewiegte und candirte Orangenblüthe und den nöthigen Zucker hinzu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee und menge sie unter die Masse, streiche eine Form dick mit Butter aus, fülle die Masse hinein, koche sie ¾ Stunden lang im Ofen gar und gebe eine beliebige Sauce dazu.

784. Sago-Pudding.

Nehme ½ Pfund feinen Sago, wasche ihn gut und brühe ihn mit kochendem Wasser ab, schütte ihn dann auf ein Sieb und lasse ihn gut ablaufen; sofort koche ihn mit süßem Rahm und der fein gewiegten Schale einer Citrone recht steif ein, gebe aber wohl Acht, daß er nicht anbrennt, thue ¼ Pfund Butter nebst 6 Eigelb daran und rühre ihn auf dem Feuer damit ab. Dann nehme ihn in eine

Schüssel, lasse ihn verkühlen, schlage noch 6 Eigelb daran und bringe ¼ Pfund gereinigte Rosinen, ¼ Pfund Zucker und 1 Stück candirte, klein geschnittene Orangenschale dazu, rühre es gut und menge den Schnee von 6 Eiweiß darunter, streiche eine passende Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, koche sie 1½ Stunden im Ofen und gebe eine Hägen-Sauce dazu.

785. Chocolade-Pudding.

Man kocht ¼ Pfund Vanille-Chocolade, ½ Schoppen süßen Rahm, 4 Loth feines Mehl, ¼ Pfund Butter zu einem Brandteig, läßt diesen verkühlen, rührt ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, 1 Vierling Zucker und 6 Eigelb daran. Das Weiße wird zu steifem Schnee geschlagen und mit der Masse vermengt. Hierauf füllt man eine gut bestrichene Form mit dieser an und kocht sie wie gewöhnlich ¾ Stunden lang im Wasser; man gibt eine Vanille- oder Chocolade-Sauce dazu.

786. Andere Art.

Nehme von 4 Milchbroden die Rinde ab, schneide das Weiche fein und brühe es mit kochender Milch ab, rühre 1 Vierling Butter leicht, stoße 1 Vierling geschälte Mandeln fein, rühre sie mit den Milchbroden und 6 Eigelb zu dem Butter, gebe Zucker dazu, bis es süß genug ist, schlage das Weiße von den Eiern zu steifem Schnee, vermische ihn mit der Masse, fülle diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und siede den Pudding wie gewöhnlich.

787. Andere Art.

Eine glatte Form wird gut mit klarer Butter ausgestrichen und mit in Scheiben geschnittener Brodtorte halb voll ausgelegt. Dann kocht man mit 1 Schoppen süßen Rahm ¼ Pfund feine Chocolade klar, rührt unterdessen 6 Eigelb und 4 ganze Eier, 1 Vierling gestoßenen Zucker und noch 1 Schoppen Rahm mit einander, nimmt die gekochte Chocolade dazu und füllt die ausgelegte Form damit aus, stellt sie in eine mit dem nöthigen Wasser angefüllte Kasserole, deckt sie mit Papier zu, bringt sie in einen guten Ofen, läßt den Pudding ¾ Stunden kochen, richtet ihn dann auf eine Platte an und gibt eine Chocolade-Sauce dazu.

788. Andere Art.

Ein Vierling geriebene Chocolade, 6 Loth feines Mehl, 1 Vierling gesiebter Zucker und 6 Loth Mandeln werden mit 1 Schoppen Rahm zu einem Brandteig auf dem Feuer gerührt, zu welchem man, wenn er gut verkühlt ist, 10 Eigelb rührt. Sodann schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu einem festen Schnee, vermengt diesen mit der Masse, füllt solche in eine mit Butter ausgestrichene Form ein und läßt den Pudding 1 Stunde in einer mit Wasser angefüllten Kasserole kochen. Man gibt eine Chocolade-Sauce dazu.

789. Süßer Nudel-Pudding.

Man macht von 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb nebst dem erforderlichen Mehl einen festen Nudelteig, rollt ihn sehr fein aus und schneidet feine Nudeln, kocht sie in süßem Rahm steif ein, rührt ½ Pfund Butter leicht mit ½ Pfund gesiebtem Zucker, 8 Eigelb und 4 ganzen Eiern, nimmt die abgekühlten Nudeln nebst 1 Vierling ausgekernten Cibeben, 1 Vierling gereinigten und blanchirten Rosinen und etwas Zimmt dazu, bestreicht eine Serviette gut mit Butter und streut sie mit gestoßenen Macronen aus, füllt die Masse hinein, bindet sie so zu, daß 2 Finger breit unter dem Bindfaden zum Aufgehen der Masse Raum bleibt, kocht den Pudding eine gute Stunde im Wasser, stürzt ihn auf eine Platte und gibt heiß gemachte Madeira-Sauce dazu.

790. Andere Art.

Koche breite Nudeln in süßer Milch steif ein, rühre 12 Loth Butter sehr leicht, nehme die verkühlten Nudeln, 10 Eigelb, die gewiegte Schale von 1 Citrone und Zucker dazu, bis es süß genug ist, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, rühre ihn leicht unter die Masse, streiche eine glatte Form gut mit Butter aus, fülle die Masse hinein und koche den Pudding ¾ Stunden in einer mit dem nöthigen Wasser angefüllten Kasserole, stürze ihn auf die dazu bestimmte Platte und gebe eine Himbeer-Sauce dazu.

791. Spinat-Pudding.

Eine angemessene Menge Spinat wird gehackt und mit einem Stück Butter nebst fein geschnittenem Zwiebel weich gedämpft. Dann

reibt man von 4 Milchbroden die Rinde ab, legt das Weiche davon in das Wasser, drückt es aus, rührt es mit 2 Kochlöffeln voll Mehl, 8 Eigelb und Etwas Salz an den Spinat, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee, vermengt diesen leicht mit der Masse, füllt mit dieser eine mit Buttter ausgestrichene Form, stellt diese in eine zur Hälfte mit siedendem Wasser angefüllte Kasserole und läßt es langsam 1 Stunde kochen. Man gibt eine Butter-Sauce dazu.

792. Gebackener Semmel-Pudding.

Sechs Blechwecken werden abgeschält und das Weiche mit kochender Milch angefeuchtet. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 1 Vierling Zucker, 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern nebst dem feuchten Brod recht flaumig, gibt 1 Vierling gereinigte, blanchirte Rosinen, ½ Pfund ausgekernte Cibeben, 1 Vierling geschnittene Orangenschalen nebst einem Kaffeelöffel voll Zimmt dazu, schlägt die 8 Eiweiß zu einem steifen Schnee, vermischt ihn mit der Masse, bestreicht eine Form gut mit Butter, streut sie mit Semmelmehl aus, füllt die Masse ein und backt den Pudding in 1 Stunde gar, stürzt ihn auf die Platte und gibt eine Chaudeau-Sauce dazu.

793. Semmel-Pudding.

Sechs Blechwecken werden abgeschält, das Weiche fein geschnitten und mit 12 Loth Butter und 1½ Schoppen Rahm auf dem Feuer zu einem steifen Brei gerührt; dann nimmt man 1 Vierling Cibeben, 1 Vierling gereinigte und blanchirte Rosinen, ⅛ Pfund geschnittenes Citronat, 1 Vierling Zucker, 2 ganze Eier und 6 Eigelb dazu, rührt Alles recht schaumig, schlägt die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, vermengt ihn mit der Masse, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt in diese die Masse ein, bindet sie gut zu und kocht den Pudding ¾ Stunden in vielem Wasser, stürzt ihn dann auf die Platte und gibt Sago, in rothem Wein gekocht, dazu.

794. Schwarzbrod-Pudding.

Schneide schwarzes Brod in Scheiben und trockne es über Nacht im Ofen; dann stoße es im Mörser fein, feuchte 6 Loth davon mit 1 Glas rothen Wein an, rühre 12 Loth gesiebten Zucker mit 12 Eigelb und 1 Vierling gestoßenen Mandeln ½ Stunde, vermenge

das angefeuchtete Brod damit nebst 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, 4 Loth geschnittenen Orangenschalen und dem steif geschlagenen Schnee von den 12 Eiern, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form, stelle sie in eine mit dem nöthigen Wasser angefüllte Kasserole und koche den Pudding ¾ Stunden lang, stürze ihn sodann auf eine Platte und gebe eine Kirschen-Sauce dazu.

795. Andere Art.

Reibe altgebackenes Schwarzbrod auf dem Reibeisen fein, feuchte 8 Löffel voll davon mit einem halben Glas rothen Wein an, rühre 6 Eigelb mit 6 Eßlöffel voll gesiebten Zucker ½ Stunde, nehme etwas Zimmt und die gewiegte Schale von einer halben Citrone nebst dem Brod dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, fülle diese in eine gut mit Butter bestrichene Form, koche den Pudding ¾ Stunden und gebe eine Hägen-Sauce dazu.

796. Englischer Mehl-Pudding.

Nehme 1 Pfund feines Mehl und lasse es mit 1 Löffel voll Hefe und etwas lauer Milch an; wenn es getrieben hat, schlage 5 ganze Eier daran, gebe ½ Pfund gewiegtes Nierenfett, 1 Vierling gereinigte Rosinen, 4 Loth Cibeben, 4 Loth geschnittenes Citronat und Orangenschalen, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und ein wenig Salz dazu, schlage den Teig recht gut, nehme noch etwas süßen Rahm dazu, bestreiche eine Serviette dick mit Butter, lege sie mit geschnittenem Citronat sternartig aus, fülle die Masse hinein, binde sie zu, doch so, daß Raum zum Aufgehen der Masse bleibt, lege sie in eine irdene Schüssel und lasse sie 1 Stunde an einem warmen Orte gehen; lege sie dann in eine hohe Kasserole mit kochendem Wasser, lasse es 2½ Stunden unaufhörlich kochen, richte den Pudding an und gebe eine Rahm-Sauce dazu.

797. Kabinets-Pudding.

Streiche eine Cylinderform dick mit Butter aus und bestreue sie mit gereinigten Rosinen, lege sie mit langem Zuckerbrod ganz aus, verrühre 8 ganze Eier und 4 Eigelb mit Zucker und 2 Schoppen süßen Rahm nebst 1 Kaffeelöffel voll Vanille-Zucker, gieße

dieses über das Zuckerbrod und stelle die Form in einer Kasserole mit kochendem Wasser in den Ofen. Nach ½ Stunde ist sie fertig, worauf man sie mit einer Vanille-Sauce servirt.

798. Biscuit-Pudding.

Ueberreste von Biscuit schneidet man in kleine Scheiben, streicht eine Form mit Butter aus, legt die Form mit den Biscuitstücken halb voll aus und übergießt sie mit Marasquin, damit sie weich werden. Dann nimmt man 8 Eier, verrührt sie gut mit einem starken Schoppen süßen Rahm und Zucker, gibt es zu den Biscuits, stellt die Form in kochendem Wasser in den Ofen und läßt den Pudding gar werden, stürzt ihn auf eine Platte und gibt eine Marasquin-Sauce dazu.

799. Kirschen-Pudding.

Von 3 Wecken schneidet man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein und drückt sie fest aus, stoßt 1 Vierling geschälte Mandeln mit Eiweiß, rührt 1 Vierling Butter leicht, nimmt die ausgedrückten Wecken und die Mandeln nebst 1 Vierling Zucker, 4 Loth geschnittenem Citronat, Zimmt und 1 Pfund ausgesteinten Kirschen dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt ihn unter die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter bestrichene Form, backt den Pudding im Ofen, stürzt ihn auf die Platte und gibt eine Kirschen-Sauce dazu.

800. Neunloth-Pudding.

Nehme in eine Pfanne 1 Schoppen Milch und 9 Loth Butter, lasse es kochend werden, rühre 9 Loth Mehl schnell hinein und arbeite den Teig, bis er sich von der Pfanne schält. Dann gebe ihn in eine Schüssel und lasse ihn verkühlen, rühre 9 Loth Zucker und 9 Loth gestoßene Mandeln mit 9 Eigelb ½ Stunde lang, verrühre die gekochte Masse damit, schlage die 9 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Masse, fülle diese in eine mit Butter bestrichene Form, koche sie 1 Stunde und gebe den Pudding mit einer Aprikosen-Sauce zu Tische.

801. Krebs-Pudding.

Von 32 gesottenen großen Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen, das Uebrige wird im Mörser gestoßen, mit 6 Loth Butter und 3 Schöpflöffeln voll Fleischbrühe ¼ Stunde lang gekocht, dann durchgepreßt und von dem erkalteten Durchgepreßten die Butter leicht abgenommen. Hierauf werden 3 abgeriebene Milchbrode in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, mit der Krebsbutter, 4 ganzen Eiern und 6 Eigelb, Schnittlauch, den klein geschnittenen Krebsschwänzen und etwas Salz verrührt, die Masse in eine mit dem Rest der Krebsbutter ausgestrichene Form eingefüllt und gleich den vorigen 1 Stunde lang gekocht, worauf man den Pudding mit einer beliebigen Sauce zu Tische gibt.

NB. Die Form darf nicht mit Semmelmehl bestreut werden.

802. Andere Art.

Siede 30 Stück Krebse und mache von einem starken Vierling Butter Krebsbutter, die Schwänze aber hebe gut auf. Dann schneide von 5 Milchbroden die Rinde ab und brühe sie mit kochender Milch an, rühre sie mit der Hälfte der Krebsbutter und 8 Eigelb schaumig, schneide den dritten Theil der Krebsschwänze hinein, gebe das nöthige Salz und Muscatnuß nebst dem Schnee von 4 Eiweiß dazu, bestreiche eine Serviette mit Butter, lege sie mit Krebsschwänzen aus und fülle die Masse darauf, koche sie 1 Stunde im Salzwasser, gebe den Pudding auf die Platte und eine Krebs-Sauce darüber.

803. Gelbe-Rüben-Pudding.

Vier Stück große und saftige gelbe Rüben werden geputzt, gewaschen, auf dem Reibeisen gerieben und dann im Reibstein gestoßen, daß es ungefähr ½ Pfund Masse gibt; hierauf rühre ½ Pfund Butter mit 12 Eigelb schaumig, schneide von 4 Milchbroden die Rinde ab, weiche sie in Milch ein und drücke sie gut aus, rühre sie darunter nebst den gelben Rüben, gebe 2 Löffel voll Zucker und das nöthige Salz dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge diesen mit der Masse, fülle solche in eine mit Butter bestrichene Serviette, koche den Pudding 1 Stunde lang, gebe ihn auf die Platte und eine leichte Butter-Sauce darüber.

804. Kalbskopf-Pudding.

Ein gebrühter Kalbskopf oder einige Kalbsfüße werden mit Essig, Salz, Gewürz und Wurzeln weich gekocht; dann läßt man es erkalten, beint es aus und wiegt die fleischigen Theile sehr fein. Hierauf rührt man ½ Pfund Butter mit 12 Eigelb schaumig, reibt 6 Milchbrode auf dem Reibeisen fein und mischt sie nebst Salz, Muscatblüthe und den gewiegten Fleischtheilen unter die Masse, gibt ½ Schoppen guten sauren Rahm dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee und mischt ihn leicht unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Serviette, kocht den Pudding in 1½ Stunden im Ofen gar und gibt eine holländische Sauce dazu.

805. Andere Art.

Sechs Kalbsfüße werden mit 1 Glas weißen Wein, Wurzeln, Kräutern, Essig, Salz und Wasser weich gekocht, die Knochen herausgemacht und die Fleischtheile kalt gestellt; hernach werden sie fein gewiegt, 1 Vierling Butter leicht gerührt, 6 Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eiern langsam damit vermischt, Salz, Muscatnuß, Schnittlauch und die gewiegten Füße dazu genommen, eine Serviette mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, 1½ Stunden im Wasser mit etwas Salz gesotten, angerichtet und eine leichte Butter-Sauce dazu gegeben.

806. Brieslen-Pudding.

Zwei Kalbsbrieslen werden gut gewässert, blanchirt und in Bouillon, Wurzeln und 1 Glas Wein weich gekocht, worauf man sie verkühlen läßt und in Würfel schneidet. Dann wird 1 Vierling Butter leicht gerührt, 5 Wecken abgerindet, in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und mit 8 Eigelb an die Butter gerührt, Salz, Muscatnuß und Schnittlauch nebst den Brieslen dazu gegeben, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und mit der Masse vermengt, diese in eine mit Butter bestrichene Serviette gefüllt, 1 Stunde lang in leichtem Salzwasser gesotten, auf eine Platte gestürzt und mit einer Champignons-Sauce servirt.

807. Fisch-Pudding.

Schneide 4 Milchbrode in feine Scheiben, mache 1 Vierling Butter mit ½ Schoppen Milch heiß und gieße es über die Milch-

brode, decke diese zu und lasse sie stehen. Dann nimmt man übriggelassene Fische, liest die Gräten ab, thut 1 Vierling geputzte und gehackte Sardellen, gewiegte Petersilien, 4 Loth Ochsenmark und eben so viel Kappern dazu, rührt es mit den Milchbroden und 6 Eigelb recht gut durch, gibt gehörig Salz und Pfeffer nebst dem fest geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie gut zu und kocht den Pudding in leicht gesalzenem Wasser 1 Stunde lang, gibt ihn dann auf eine Platte und richtet eine Morcheln-Sauce darüber an.

808. Fisch-Pudding mit Champignons-Sauce.

Rühre 1 Vierling Butter leicht mit dem Gelben von 4 Eiern, mache von übriggelassenen Fischen die Gräten ab, schneide sie in kleine Stücke und gebe sie nebst 3 geriebenen Milchbroden, ½ Vierling geriebenem Parmesankäs und gewiegter Petersilie zu der gerührten Butter, arbeite Alles gut durcheinander, schlage die 4 Eiweiß zu festem Schnee, menge ihn unter die Masse, streiche eine Serviette mit Butter aus, fülle die Masse in diese ein, koche den Pudding gar, stürze ihn auf eine Platte und gebe eine Champignons-Sauce dazu.

809. Nudel-Pudding mit Morcheln-Sauce.

Mache von 3 Eiern und 1 Hand voll Mehl breite Nudeln, koche sie in 3 Schoppen Milch kurz ein, rühre 1 Vierling Butter leicht, nehme die Nudeln nebst 8 Eigelb, Salz und Muscatnuß dazu, schlage das Weiße der Eier zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche eine Serviette mit Butter, fülle die Masse in diese ein und koche sie 1 Stunde, gebe den Pudding auf die Platte und eine Morcheln-Sauce darüber.

810. Pfannenkuchen mit Nieren.

Vier Kalbsnieren schneide in feine Scheiben und mache sie mit 1 Stück Butter und Citronensaft gar; dann rühre 12 Eigelb an die Nieren, gebe Salz und Schnittlauch nebst ½ Schoppen süßen Rahm dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche eine Omelette-Pfanne mit klarer Butter, fülle einen Löffel voll von der Masse ein und backe sie schön gelb auf

beiden Seiten, lege sie auf eine Platte, und wenn alle gebacken sind, stelle sie 1/4 Stunde in den Ofen, ehe sie aufgetragen werden.

811. Gefüllte Pfannenkuchen.

Rühre 4 Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eiern, etwas Salz, Schnittlauch und Milch zu einem fließenden Teig an und backe daraus dünne Pfannenkuchen. Dann schneide 1 blanchirtes Brieschen in kleine Würfel, vermenge sie mit 1 Löffel voll guter weißer Sauce, ziehe sie mit 4 Eigelb nebst dem Saft einer halben Citrone ab, fülle die Omelettes damit, rolle sie auf und gebe sie zu Tische.

812. Omelette mit Trüffeln.

Drei Trüffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit 1 Stück Butter, Petersilien und Zwiebeln gedünstet, mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit 1 Löffel voll Jus aufgefüllt und damit einige Minuten verkocht. Dann nimmt man zu der Omelette 4 Eier, Schnittlauch, Salz und einige Tropfen Wasser, verklopft dieses gut und backt eine schöne, gelbe Omelette, füllt die Trüffeln hinein, überschlägt sie und gibt sie zur Tafel.

813. Schinken-Omelette.

Wiege 1 Vierling Schinken ohne Fett fein, verschlage 4 Eier mit einem Löffel voll Rahm, vermenge damit den gewiegten Schinken und Schnittlauch, gebe in eine Omelette-Pfanne ein Stück Butter und, wenn sie heiß ist, die Masse dazu und backe eine schöne gelbe Omelette, stürze sie halbmondartig auf die Platte und gebe sie zu Tische.

814. Französische Omelette.

Schneide 2 Zwiebel in feine Würfel und dünste sie in einem Stück Butter, verklopfe 6 Eier mit etwas Salz, weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Rahm und den Zwiebeln, mache 1 Stück Butter in einer Omelette-Pfanne heiß, gieße die Eier hinein, backe die Omelette schön gelb und gebe sie überschlagen angerichtet zu Tische.

815. Omelette von Gansleber.

Schneide eine fertige Gansleber in kleine Würfel und vermenge diese mit 6 ganzen Eiern, Salz, Schnittlauch und 1 Löffel voll Rahm, mache in einer Omelette-Pfanne 1 Stück Butter heiß, backe von dieser Masse eine schöne Omelette darin, schlage sie zusammen, daß sie einem Halbmond gleicht und gebe sie zu Tische.

1 Pfund = 1/2 l

816. Reis-Auflauf.

Nehme 1 Vierling feinen Reis, wasche ihn gut und blanchire ihn im Wasser, gieße ihn auf ein Sieb, lasse ihn abtrocknen und koche ihn mit 2 Schoppen Milch steif und weich, rühre 1 Vierling Butter leicht und nehme den abgekühlten Reis, 8 Eigelb und Zucker dazu, bis es süß genug ist, nebst der gewiegten Schale von einer Citrone, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form, backe sie schön gelb und gebe den Auflauf in der Form mit Zucker bestreut zu Tische.

817. Reiskuchen mit Aepfeln.

Reinige 1 Vierling feinen Reis, wasche und blanchire ihn, lasse ihn auf dem Sieb abtrocknen und koche ihn mit 2 Schoppen Milch und 1/2 Vierling Butter kurz und weich, rühre 4 ganze Eier und 4 Eigelb, gestoßenen Zucker und gewiegte Citronenschale daran, koche 12 Aepfel mit Zucker und Wein, jedoch so, daß sie ganz bleiben, schlage die 4 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Reismasse, streiche eine passende Form gut mit Butter aus, fülle eine Lage Reis hinein, auf diese 6 Stück Aepfel, dann wieder Reis und die noch übrigen Aepfel, decke sie mit Reis zu, lege Papier darauf, stelle sie in einen heißen Ofen, und lasse sie in der Zeit von 1 Stunde schön backen, stürze den Kuchen auf eine Platte und bestreue ihn mit feinem Zucker.

818. Reisbrei.

Ein halbes Pfund Reis wird gut gewaschen, im Wasser blanchirt, auf ein Sieb geschüttet und abgetrocknet. Dann koche ihn mit 1 Maas süßer Milch 1 Stunde langsam, bis er ziemlich dick und weich geworden ist, gebe dann 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker

und 1 Stück süße Butter daran, richte ihn auf eine Platte an, lege die angesetzte Kruste gitterartig darauf und bestreue ihn dick mit Zucker und Zimmt.

819. Gries-Auflauf.

Mache ½ Maas Milch kochend, säe ½ Pfund Griesmehl hinein und lasse den Brei steif werden, rühre dann 1 Vierling Butter leicht, nehme den abgekühlten Gries nebst 8 Eigelb und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, schlage von 6 Eiweiß einen festen Schnee und menge ihn mit 1 Löffel voll gestoßener candirter Orangenblüthe unter die Masse, fülle sie in ein gut bestrichenes Aufzugblech und lasse sie ¾ Stunden backen, bestreue den Auflauf mit feinem Zucker und gebe ihn zur Tafel.

820. Wiener Nudeln.

Mache von 2 Eiern einen Nudelteig, schneide daraus recht feine Nudeln und backe sie in vielem Schmalz schön gelb; dann wird ein guter, dünner sogenannter Kindsbrei gemacht und mit 4 Eigelb abgezogen, Zucker und Vanille hinzu gethan, bis es süß genug ist, und der Schnee von 4 Eiweiß unter den Brei gemengt, ein Theil hievon auf die Platte gelegt, auf dieses von den gebackenen, mit Zucker bestreuten Nudeln und so fort, bis die Nudeln den Schluß bilden. Sie werden dann dick mit Zucker bestreut, auf Kohlen gebacken und heiß zu Tische gegeben.

821. Nudeln à la Palfi.

Mache von Mehl und 6 Eigelb einen festen Teig, rolle ihn dünn aus und schneide feine Nudeln. Die Hälfte davon wird in gutem Schmalz schön gelb ausgebacken, die andere Hälfte in Milch und Vanille-Zucker kurz eingekocht; dann rühre 6 Loth Butter mit 5 Eigelb und 6 Loth Zucker, reinige ½ Vierling Rosinen und nehme sie nebst dem Schnee der Eier dazu, vermenge dieses mit den gekochten Nudeln, richte auf eine Platte einen Theil davon an, gebe von den gebackenen Nudeln darauf und mache so fort, daß die gekochten Nudeln den Schluß bilden, bestreue sie gut mit Zucker und stelle sie ¼ Stunde in den Ofen.

822. Nudelkuchen mit Vanille-Sauce.

Mache von 3 Eiern breite Nudeln, koche sie in Milch ab und schütte sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Dann rühre 12 Loth Butter mit 8 Eigelb und 1 Vierling Zucker leicht, gebe die Nudeln, 1 Vierling gereinigte Rosinen und gestoßene Vanille dazu, mache es ganz leicht untereinander, schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Masse, fülle diese in eine gut bestrichene Form und backe sie gelb, stürze den Kuchen auf eine Platte und gebe eine Vanille-Sauce darüber.

823. Aepfelspeise mit Schwarzbrod.

Lege mit geriebenem Butterteig eine glatte Form aus, schneide 12 geschälte Aepfel in sehr feine Scheiben und vermenge sie mit 1 Pfund geriebenem schwarzen Brod, 1 Vierling gewiegten Mandeln, 1 Vierling gereinigten Rosinen, Zucker und Zimmt, schlage 6 Eigelb an die Masse und das Weiße davon zu steifem Schnee, vermenge ihn mit derselben, fülle sie in den Teig ein, backe es $1\frac{1}{2}$ Stunden in einem guten Ofen und stürze es dann auf die Platte, glacire es schön mit Zucker und gebe eine süße Sauce besonders dazu.

824. Aepfel-Charlott.

Schäle 20 Aepfel, schneide sie in feine Scheiben, dünste sie mit 1 Vierling Butter und einem halben Glas Kirschengeist kurz ein und stelle sie kalt; alsdann schneide einige Milchbrode oder Blechwecken in Scheiben, tauche diese in klare Butter ein, fülle eine glatte Form dicht damit aus, so daß immer eine Scheibe auf die andere zu liegen kommt, und fülle sie mit den verkühlten Aepfeln und etwas Aprikosenmus beinahe voll, stelle sie in einen guten Ofen, wo sie in $\frac{5}{4}$ Stunden fertig sein können, stürze sie dann behutsam auf eine Platte und streue Zucker darauf.

825. Aepfel-Eierkuchen.

Schneide 20 geschälte Aepfel in dünne Scheiben und zuckere sie gut ein; dann nehme 6 Kochlöffel voll Mehl und rühre sie mit 12 ganzen Eiern, süßem Rahm und etwas Salz zu einer weichen Masse, gebe die Aepfel hinein, mache Schmalz in einer Pfanne

heiß, gebe einen Löffel voll Teig mit Aepfeln hinein, backe den Kuchen auf beiden Seiten langsam schön gelb, und fahre so fort, bis der Teig zu Ende ist, bestreue alsdann die Kuchen mit Zucker und Zimmt und gebe sie zu Tische.

826. Kirschenbrod in Sauce.

Schäle die Rinde von einigen Milchbroden ab, theile jedes in 2 Theile, verschlage 8 Eier mit 2 Schoppen süßem Rahm und 1 Vierling gestoßenem Zucker, und weiche die Brödchen darin ein; wenn sie ganz weich sind, kehre sie in Semmelmehl um, backe sie dann in heißem Schmalz schön gelb und gebe eine Kirschen-Sauce dazu.

827. Rosinenbrod mit rothem Wein.

Schneide von 6 großen Milchbroden die Rinde ab, theile jedes in 4 gleiche Theile, mache sie schön rund, weiche sie wie die vorigen in zerschlagene Eier ein und backe sie aus heißem Schmalz schön gelb. Dann schneide 1 Vierling geschälte Mandeln in Filets und spicke die Brödchen fein damit, so daß sie ganz igelartig aussehen, und lege eines an das andere in eine passende Kasserole, wasche ½ Pfund gereinigte Rosinen und ½ Pfund Cibeben und gebe sie nebst ¾ Pfund Zucker, der Schale einer halben Citrone und 3 Schoppen gutem rothen Wein darüber, lasse es gut kochen, so daß der meiste Wein in das Brod dringt, richte es schön hoch an und gebe es zur Tafel.

828. Mehlspeise von Pflaumen.

Von 6 Blechwecken nehme die Rinde ab, schneide sie fein, übergieße sie mit kochender Milch, lasse sie 1 Stunde stehen, verrühre es mit 1 Vierling zerlassener Butter, schlage 8 Eigelb daran, gebe Zucker und gewiegte Citronenschalen dazu, schäle von 50 Stück Zwetschgen die blaue Haut ab, steine sie aus, bestreue sie mit Zucker, schlage von 8 Eiweiß einen steifen Schnee und mische ihn unter die Zwetschgen; dann bestreicht man eine glatte Form dick mit Butter aus, füllt sie lagenweise mit der gerührten Masse und den Zwetschgen und backt sie 2 Stunden langsam im Ofen, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie zu Tische.

829. Kartoffel-Kuchen.

Man rührt 1 Vierling Zucker mit 8 Eigelb zum Schaum, bringt 12 Loth gesiebten Zucker, ¾ Pfund gesottene, geriebene und erkaltete Kartoffeln und gewiegte Citronenschalen dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu steifem Schnee und vermischt ihn mit der Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form und backt den Kuchen bei guter Hitze, stürzt ihn auf eine Platte und gibt eine Wein-Sauce darüber.

830. Orangen-Auflauf.

Rühre 4 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen süßem Rahm und 1 Vierling Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei und lasse ihn verkühlen. Dann gebe 8 Eigelb nebst dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Orange und Zucker dazu, bis es süß genug ist, schlage das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee und mische ihn unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb, bestreue sie mit Orangen-Zucker und gebe sie zur Tafel.

831. Orangenblüthen-Auflauf.

Rühre eine Masse wie die vorige an; dann wiege 2 Eßlöffel voll candirte Orangenblüthe fein, mische sie unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form, backe sie schön gelb und gebe sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

832. Vanille-Auflauf.

Koche 1 Stange Vanille in 1½ Schoppen süßem Rahm gut aus; wenn der Rahm verkühlt ist, rühre 5 Kochlöffel voll Mehl damit an, gebe es mit 1 Vierling frischer, süßer Butter auf's Feuer und koche es zu einem Brandteig, lasse es verkühlen und gebe den nöthigen Zucker und 10 Eigelb daran; von 8 Eiweiß schlage einen steifen Schnee, durchziehe ihn mit der Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form, backe sie schön gelb und bestreue sie vor dem Auftragen mit Vanille-Zucker.

833. Kaffee-Auflauf.

Ein Vierling Kaffee wird gebrannt und, wenn er hellbraun ist, in 1½ Schoppen kochenden Rahm geschüttet, worauf man solches schnell zudeckt und kalt werden läßt. Dann wird es durch ein Sieb gegossen, mit dem Rahm 6 Kochlöffel voll Mehl glatt angerührt, mit 12 Loth Butter auf's Feuer genommen und steif gekocht; wenn es verkühlt ist, rührt man 12 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker dazu, schlägt von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, durchzieht ihn mit der Masse, füllt diese in eine gut mit Butter ausgestrichene Form ein und backt den Auflauf schön gelb.

834. Citronen-Auflauf.

Es ist die gleiche Masse, wie die vorige, nur kommt statt Kaffee die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst Saft dazu.

835. Andere Art.

Man gibt ½ Maas guten weißen Wein auf's Feuer, rührt, wenn er siedet, so viel fein geriebenes Milchbrod ein, daß es ein steifer Brei wird, gibt ½ Pfund Butter dazu und läßt ihn verkühlen; dann rührt man 10 Eigelb, den Saft von 2 Citronen und 12 Loth Zucker recht schaumig, vermischt die abgekühlte Masse damit, schlägt 5 Eiweiß zu steifem Schnee und zieht ihn darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und zieht sie gut auf.

836. Citronen-Auflauf mit Chaudeau-Sauce.

Rühre ½ Pfund Butter mit ½ Pfund gestoßenem Zucker, 16 Eigelb, der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen auf dem Feuer, bis die Masse dick wird; dann nehme sie hinweg und schlage sie, bis sie verkühlt ist. Hierauf schlage die 16 Eiweiß zu festem Schnee, ziehe ihn unter die Masse, streiche eine Form mit Butter aus und fülle die Masse hinein, gebe die Form in eine mit etwas Wasser angefüllte und hoch über die Form gehende Kasserole, stelle sie ¾ Stunden in einen guten Ofen, stürze alsdann den Auflauf behutsam auf eine Platte und gebe eine Chaudeau-Sauce darüber.

837. Marasquin-Auflauf.

Rühre 5 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen süßen Rahm auf dem Feuer zu einem steifen Brei; wenn er verkühlt ist, gebe 1/3 Trinkglas voll Marasquin, 1 Vierling geschmolzene Butter und 8 Eigelb nebst Zucker dazu, vermische es mit dem Schnee von 6 Eiweiß, fülle es in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe den Auflauf schön gelb.

838. Chocolade-Auflauf.

Sechs Loth feines Mehl werden mit 8 Loth geriebener Chocolade, 1 Vierling Zucker, 6 Loth Butter und 1½ Schoppen süßem Rahm auf dem Feuer gerührt, bis die Masse steif ist; dann läßt man sie verkühlen und gibt 10 Eigelb dazu, schlägt 8 Eiweiß zu Schnee, zieht sie damit durch, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech und backt den Auflauf bei gelinder Hitze schön gelb, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und gibt ihn zur Tafel.

839. Andere Art.

Zwölf Eigelb rühre mit 1 Vierling Zucker schaumig, gebe 1 Vierling geriebene Chocolade, 1 Vierling gestoßene Mandeln und 1 obere Tasse voll Semmelmehl dazu, rühre es gut zusammen, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit der Masse, fülle sie in eine mit klarer Butter ausgestrichene Form und backe sie ganz langsam.

840. Wiener Griesspeise.

Koche in 1½ Schoppen Milch 1 Vierling Gries steif ein, rühre dann 1 Vierling Butter mit 1 Vierling Zucker leicht, nehme den Gries nebst 8 bis 10 Eigelb dazu, rühre es recht stark und mische den Schnee von 8 Eiern darunter, bestreiche eine Form dick mit Butter und lege auf den Boden ein rund geschnittenes Papier, fülle einen Theil der Masse in die Form ein, belege sie mit Oblaten und streiche Aprikosenmus darauf, decke es mit Oblaten zu und fülle die Form, so viel nöthig ist, mit der übrigen Masse auf, stelle sie in eine mit dem nöthigen Wasser angefüllte Kasserole und lasse sie 1 Stunde im Ofen ununterbrochen fortkochen, stürze die Masse dann

behutsam auf die Platte, mache das Papier ab und gebe sie zur Tafel.

841. Gries-Auflauf mit Kirschen.

Man bereitet die gleiche Masse, wie zu der Wiener Griesspeise, macht einen ausgesteinten, frischen Kirschen-Compot, läßt die Sauce davon ablaufen, bestreicht eine glatte Form dick mit Butter, füllt die Hälfte der Masse ein, legt Oblaten darauf, auf diese Kirschen, deckt sie mit Oblaten zu und füllt sie mit der Masse vollends auf, stellt die Form in eine mit Wasser angefüllte Kasserole und macht diese Speise im Ofen gar, stürzt sie auf eine Platte und belegt sie ringsum mit gut gekochten, ausgesteinten Kirschen.

842. Reiskuchen mit Vanille-Sauce.

Nehme 1 Vierling Reis, wasche und blanchire ihn, schütte ihn auf ein Sieb, lasse ihn abtrocknen und koche ihn mit Milch kurz und steif; dann wird 1 Vierling Butter leicht gerührt, der verkühlte Reis nebst 8 Eigelb, 1 Vierling Zucker und 1 Vierling gereinigten Rosinen mit der Butter verrührt, die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, diese in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gefüllt und im Ofen langsam gebacken, auf eine Platte gestürzt und mit einer Vanille-Sauce zur Tafel gegeben.

843. Reisauflauf anderer Art.

Nehme ½ Pfund feinen Reis und verfahre damit, wie in der vorigen Nummer angegeben ist; wenn er kurz und steif eingekocht ist, so streiche ihn durch ein Haarsieb, rühre ½ Pfund Butter mit ½ Pfund Zucker schaumig, gebe 14 Eigelb und den Reis nach und nach dazu nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone und ⅛ Pfund fein geschnittenem Citronat, schlage von 10 Eiweiß einen steifen Schnee, mische ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form, ziehe den Auflauf langsam auf und gebe ihn sogleich zu Tische.

844. Aepfel-Auflauf.

Man schneidet Borsdorfer-Aepfel je in 4 Theile, macht die Kerne heraus und kocht die Aepfel mit einem Glas Wein und etwas

Wasser zu einem dicken Brei, welchen man durch ein Sieb passirt und kalt stellt. Dann rührt man ¼ Pfund Butter leicht, gibt einige ganze Eier und einige Eigelb dazu, hierauf den nöthigen Zucker und die Aepfel nebst 2 geriebenen Milchbroden, Zimmt und gereinigten Rosinen, rührt es noch 1 Viertelstunde, streicht eine Form gut mit Butter aus, füllt die Masse ein und zieht sie auf.

845. Andere Art.

Schäle Aepfel von einer recht guten Sorte, schneide sie in dünne Scheiben, menge sie mit gestoßenem Zucker und lasse sie bis zum Gebrauch stehen. Dann schneide 6 abgeriebene Milchbrode in dünne Scheiben und feuchte sie mit siedender Milch an, rühre ½ Pfund Butter leicht, thue ⅛ Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 8 Eigelb, die gewiegte Schale von einer halben Citrone nebst dem angefeuchteten Brod dazu, rühre es recht gut miteinander, ziehe diese Masse mit dem Schnee von 6 Eiweiß durch, menge die Aepfel ganz leicht darunter, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und ziehe sie im Ofen gut auf.

846. Andere Art.

Schäle 30 Stück Borsdorfer-Aepfel, koche sie mit einer Flasche Wein zu einem steifen Brei, passire diesen durch ein Haarsieb und stelle ihn kalt; hierauf schäle ½ Pfund Mandeln und stoße sie mit 2 Eiern recht fein, thue sie nebst ¼ Pfund feinem Mehl zu dem Aepfelbrei und rühre es gut zusammen; dann rühre 12 Loth Butter mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker, 6 ganzen Eiern und 10 Eigelb, der gewiegten Schale von einer halben Citrone nebst dem Saft davon recht schaumig und vermenge Alles zu einer Masse, ziehe von 6 Eiweiß den Schnee darunter und backe die Masse recht langsam.

847. Makronen-Auflauf.

Zerbröckle 10 Stück bittere Makronen in 1 Maas süßem Rahm, koche es auf dem Kohlenfeuer, rühre 8 Loth feines Mehl mit Milch glatt, gebe dieses zu dem Rahm und lasse es zu einem dicken Brei kochen; rühre 6 Loth frische Butter daran und lasse den Brei verkühlen. Dann rühre 6 Loth gestoßenen Zucker und 10 Eigelb nebst

der gewiegten Schale von einer halben Citrone dazu, schlage von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, ziehe ihn unter die Masse, bestreiche eine Form gut mit Butter und backe den Auflauf schön gelb.

848. Zimmt-Auflauf.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn und koche ihn mit süßem Rahm kurz und steif ein, passire ihn heiß durch ein Haarsieb, rühre ¼ Pfund Butter schaumig und nach und nach den Reis nebst 10 Eigelb, ¼ Pfund gestoßenem Zucker und 1 Loth Zimmt daran, schlage 5 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe sie auf.

849. Zwetschgen-Auflauf.

Reibe von 4 Wecken die Rinde ab, schneide das Weiche sehr fein und gieße ½ Schoppen siedende Milch daran. Dann rühre 12 Loth Butter leicht, schlage 8 Eigelb daran, nehme den eingeweichten Wecken nebst 4 Loth geschälten, gestoßenen Mandeln, Zimmt und Zucker dazu, rühre es gut und mische den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Hierauf werden recht reife Zwetschgen geschält, ausgesteint und mit 4 Loth Zucker und 1 Glas Wein eingekocht; wenn sie erkaltet sind, bestreicht man eine breite Form dick mit Butter, füllt die Hälfte der obigen Masse hinein, gibt das Zwetschgenmus darauf, deckt es mit der anderen Hälfte der Masse zu und backt ihn im Ofen schön gelb. Wenn man will, kann man ihn auf eine Platte stürzen und mit Zucker bestreuen.

850. Träublen- (Johannisbeeren-) Auflauf.

Von 4 altgebackenen Wecken schneidet man die Rinde ab und das Weiche in feine Scheiben, gibt letztere in eine Schüssel, schneidet ½ Pfund Butter in Stückchen darauf, gießt ½ Schoppen siedende Milch darüber und läßt es ½ Stunde stehen; dann wird es mit 10 Eigelb ganz leicht abgerührt, das Weiße von 8 Eiern zu Schnee geschlagen und nebst Zucker und gewiegter Citronenschale leicht unter die Masse gemengt, eine Form gut mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse eingefüllt, eingemachte Träublen darauf gegeben, mit der Masse vollends aufgefüllt und gebacken.

851. Gefüllter Flädlen-Auflauf.

Rühre 3 Kochlöffel voll Mehl mit Milch glatt, gebe einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und 5 Eier daran und backe dünne Flädlen davon; dann stoßt man 1½ Vierling abgezogene Mandeln fein, gibt 8 Loth gestoßenen Zucker, 3 ganze Eier und 3 Eigelb dazu, rührt es recht gut, schneidet ⅛ Pfund Citronat und die Schale von einer halben Citrone fein, mischt es mit der Masse, streicht eine breite Form gut mit Butter aus, legt ein Flädlen hinein, gibt Fülle darauf und macht so fort, bis die Form voll ist, zieht sie im Ofen auf und gibt, wenn man will, eine Wein-Sauce darüber.

852. Auflauf von Quitten.

Man nehme 12 schöne, reife Quitten, schäle sie, schneide sie in Schnitze, mache die Kerne heraus, koche sie mit Wein, Wasser und Zucker zugedeckt weich und passire sie durch ein Sieb; dann wird ½ Pfund Reis im Wasser weich blanchirt und zum Abtrocknen auf ein Sieb geschüttet, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker und 16 Eigelb abgerührt, bis es schaumig wird, der Reis nebst der gewiegten Schale von einer Citrone dazu gegeben, die Masse ¼ Stunde recht gut gerührt, der Schnee von 8 Eiweiß darunter gemengt, eine Form gut mit Butter ausgestrichen, etwas Masse eingefüllt, mit dem Quittenmark bestrichen und so fort gemacht, bis die Masse gar ist, worauf der Auflauf im Ofen schön gelb gebacken wird.

853. Semmel-Auflauf.

Nehme 4 abgeriebene Milchbrode und übergieße sie mit ½ Schoppen kochender Milch, decke sie zu und lasse sie ½ Stunde stehen. Dann rührt man ¼ Pfund Butter mit 8 Eigelb schaumig, gibt ⅓ Pfund gesiebten Zucker, etwas gewiegte, candirte Orangenblüthe und die Milchbrode dazu, rührt es recht fein und mengt den Schnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Form und backt den Auflauf schön gelb. Man kann auch Himbeere, Erdbeere, Cibeben oder eingemachte Aprikosen damit mischen.

854. Auflauf à la crême.

Rühre ¼ Pfund Mehl mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb klar, thue ein großes Stück Butter, ¼ Pfund Zucker und 1½ Schop-

pen Rahm dazu, rühre dieß auf dem Feuer zu einer steifen Crême, lasse es verkühlen und schlage dann noch 8 Eigelb dazu, schneide Orangen und Citronat fein, mische es mit der Masse, menge den Schnee von 4 Eiweiß darunter und fülle die Masse abwechslungsweise mit eingemachten Himbeeren ein.

855. Wein-Auflauf.

Röste ½ Pfund geriebenes Milchbrod im Butter schön gelb, lasse 1 Flasche Wein mit Wasser sieden, schütte es über die Milchbrode, rühre dieses auf dem Feuer zu einem steifen Brei und lasse ihn verkühlen; unterdessen rühre ½ Pfund Butter schaumig, gebe 5 ganze Eier und 5 Eigelb daran, nehme die verkühlte Masse dazu und rühre es gut miteinander, thue Zucker und Cibeben hinzu, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form ein und backe sie langsam schön gelb.

856. Kartoffel-Auflauf.

Man siedet Kartoffeln ab, läßt sie kalt werden, schält sie und reibt sie auf dem Reibeisen fein. Hiervon wird ½ Pfund mit 6 Loth geschmolzener Butter, 4 Loth abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln, etwas Zucker und 6 Eigelb vermengt, das Weiße von 3 Eiern zu steifem Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, solche in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt und aufgezogen.

857. Hirse-Auflauf.

Wasche 18 Loth Hirse, brühe sie ab, lasse sie in Milch gut aufquellen und in einer Schüssel völlig erkalten; rühre ¼ Pfund Butter mit 10 Eigelb schaumig, thue ¼ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citrone und etwas Salz dazu, wobei man die Hirse löffelvollweise nach und nach hineinmengt; alsdann wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt und eine Stunde lang gebacken, worauf man den Auflauf dick mit Zucker und Zimmt bestreut.

858. Eier-Auflauf.

Rühre 2 Kochlöffel voll Mehl mit 5 ganzen Eiern und 8 Eigelb klar, gebe 1½ Schoppen süßen Rahm nebst Zucker dazu, rühre Alles

gut mit einander, lasse es auf dem Feuer anziehen, fülle es in eine Form und ziehe es auf.

859. Gries-Auflauf mit Rosinen.

Gebe 1½ Schoppen Milch auf's Feuer nebst ¼ Pfund frischer Butter, rühre ¼ Pfund Gries hinein und arbeite dieß, bis es sich von der Pfanne schält, lasse es dann verkühlen, reinige und wasche ¼ Pfund Rosinen, rühre sie nebst 10 Eigelb und dem nöthigen Zucker mit der Masse, schlage die 10 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn damit, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und lasse den Auflauf schön gelb backen, bestreue ihn gut mit Zucker und gebe ihn zu Tische.

860. Kirschen-Auflauf.

Nehme 3 Pfund schwarze Kirschen, pflücke die Stiele ab, steine sie aus und koche sie mit ¼ Pfund klar gekochtem Zucker schnell ein, ziehe 4 Loth bittere und süße Mandeln ab, stoße sie sehr fein, rühre sie mit 2 Kochlöffel voll Mehl und 8 Eigelb glatt, nehme einen Schoppen süßen Rahm dazu und koche die Crême auf dem Feuer, bis sie anzieht, schütte sie dann in eine Schüssel zum Erkalten, gebe den nöthigen Zucker nebst dem steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß dazu, menge die Kirschen leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie langsam 1 Stunde.

861. Aprikosen-Auflauf.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche ihn und koche ihn mit ½ Maas gutem, süßem Rahm steif ein, passire ihn durch ein Haarsieb, rühre ½ Pfund Butter leicht, gebe ½ Pfund Zucker, 12 Eigelb und den Reis löffelvollweise nach und nach dazu, schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Masse zur Hälfte ein, gebe 3 Eßlöffel voll Aprikosen-Marmelade darauf, lege auf diese die andere Hälfte der Masse und ziehe die Speise auf.

862. Stachelbeeren-Auflauf.

Nehme 2 Schoppen Stachelbeere, welche noch nicht ganz reif sind, schneide die Butzen und Stiele gut ab, lege sie 1 Stunde in

laues Wasser und gieße sie dann auf ein Sieb, koche 1 Pfund Zucker mit 1 Glas wasser, klar siede in diesem die Stachelbeeren weich, und lasse sie erkalten; dann schlage 10 Eiweiß zu steifem Schnee, mische die Beeren nebst dem erkalteten Zucker darunter, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe sie langsam auf.

863. Saurer Rahm-Auflauf.

Gebe 1 Schoppen guten sauren Rahm auf's Feuer; wenn er kocht, rühre so viel Mehl hinein, daß es einen glatten Teig gibt, nehme den gehörigen Zucker und 6 Eigelb dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit der Masse, gebe eine Hand voll gereinigte Cibeben dazu, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe sie auf.

864. Gewöhnlicher Kirschen-Auflauf.

Nehme in eine Kasserole 3 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit 1 Schoppen süßen Rahm glatt, nehme es auf's Feuer und rühre es zu einem Brandteig, welchen man mit ¼ Pfund Butter verkühlen läßt, rühre ¼ Pfund Zucker und 6 Eigelb daran, pflücke 2 Pfund schwarze Kirschen ab, mische sie nebst dem Schnee von 4 Eiweiß unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form ein und ziehe sie auf.

865. Kastanien-Auflauf.

Blanchire 1 Pfund Kastanien, ziehe die Schale und die Haut ab und koche sie mit 1 Schoppen süßen Rahm, einer halben Stange Vanille und Zucker weich, passire sie durch ein Haarsieb, rühre ¼ Pfund Butter leicht, nehme die Kastanien nebst 6 Eigelb dazu, gebe noch etwas Zucker hinzu, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie gut aus.

866. Schmarollen.

Nehme 1 Schoppen süße Milch, mache sie siedend und rühre Mehl hinein, bis es zu einem Brandteig recht ist, arbeite ihn mit ½ Vierling Butter, bis er sich von der Pfanne schält, schlage 6 Eier nach und nach daran und gebe 1 Eßlöffel voll Zucker dazu.

Hierauf mache 3 Schoppen Milch mit 1 Stück Zucker siedend, und lege von dem Teige länglichte Klöse in diese ein; wenn sie gar gekocht sind, so bestreiche eine Form dick mit Butter, gebe die Klöse mit der Milch hinein und ziehe sie auf.

867. Rosinen-Mus.

Nehme Reste von Backereien, schneide sie fein, gebe ½ Pfund gereinigte Rosinen dazu, rühre 4 Eigelb, 2 ganze Eier, ¼ Pfund Zucker mit 1½ Schoppen süßen Rahm an, übergieße das Geschnittene und die Rosinen damit, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe sie auf.

868. Mandel-Mus.

Nehme ¼ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn, lasse ihn auf einem Sieb abtropfen und passire ihn durch ein solches, schäle und stoße ¼ Pfund Mandeln, mische sie unter den Reis, gebe ¼ Pfund zerlassene Butter und 4 Eier nebst dem nöthigen Zucker hinzu, fülle diese Masse in ein Aufzugblech, stelle es auf schwache Kohlen, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und ziehe die Masse auf.

869. Andere Art.

Nehme ¼ Pfund Mandeln, schäle sie ab und stoße sie recht fein; dann rühre ¼ Pfund Butter leicht, menge die Mandeln darunter, rühre es mit 3 Eiern, Zucker und gewiegter Citronenschale ab, fülle es in ein mit Butter bestrichenes Blech und ziehe es auf.

870. Andere Art.

Schäle eine beliebige Menge Mandeln ab, stoße sie gröblicht, aber gleich, nehme Weißbrod den dritten Theil des Gewichts der Mandeln, weiche es in Milch ein und drücke es fest aus, thue es unter die Mandeln und gebe so viel Eier dazu, daß es ein Mus gibt, nämlich die eine Hälfte Eigelb und die andere Hälfte ganze Eier, gebe Zucker, Zimmt, Citronenschale und 1 Löffel voll Rosenwasser daran, setze es anf Kohlen und ziehe es auf.

871. Mark-Mus.

Wiege 1/8 Pfund Mark sehr fein, rühre es mit 3 Eiern und 1 Schoppen süßen Rahm an, gebe 1/4 Pfund Rosinen, eine Hand voll geriebenes Brod, Zucker und Zimmt dazu, fülle es in ein mit Butter bestrichenes Geschirr und ziehe es mit einem mit Kohlen belegten Deckel auf.

872. Citronen-Mus.

Nehme 1/8 Pfund Butter, rühre sie schaumig und dann langsam 8 Eigelb damit, gebe den Saft und die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst Zucker dazu, setze es in einem mit Butter bestrichenen Aufzugblech auf Kohlen, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf und ziehe es langsam auf.

873. Quitten-Mus.

Nehme 12 Quitten, schäle sie, schneide sie in Scheiben, kerne sie aus und koche sie mit Zucker, Wein und Wasser weich und kurz ein, streiche es durch ein Haarsieb und rühre es mit 6 Eiern an, gebe es in ein bestrichenes Blech, stelle dieses auf schwache Kohlen und ziehe es ganz gemächlich auf.

874. Zwetschgen-Mus.

Schäle Zwetschgen, koche sie mit einem Glas Wein und Zucker kurz ein und passire sie durch ein Sieb. Dann röste einige Löffel voll Semmelmehl in einem Stück Butter, nehme die passirte Marmelade dazu nebst Zucker, Zimmt und Citronenschale, lasse es noch ein wenig kochen und richte es an.

875. Bairischer Brei.

Röste 2 Kochlöffel voll Mehl in Butter, verklopfe 4 Eier mit 2 Schoppen süßem Rahm, schütte es an das Mehl und lasse es auf dem Feuer anziehen, gebe Zucker und einen Löffel voll Rosenwasser dazu und ziehe es auf Kohlen auf.

876. Butterbrei.

Lasse 1/8 Pfund Butter in einer Kachel vergehen, rühre 2 Eier darein, lösche es mit Milch ab, gebe Zucker daran, lasse es anziehen und richte den Brei an.

877. Kastanienbrei.

Nehme 1 Pfund frische Kastanien, koche sie im Wasser weich, schäle sie ab und treibe sie durch ein Sieb; dann mache 3 Schoppen süßen Rahm siedend, thue ein Stück Butter und die Kastanien hinein, lasse sie aufkochen, gebe Zucker und 3 Eigelb daran, richte den Brei an und gebe die Kruste darauf.

878. Cibebenmus für Kranke.

Wiege 1/4 Pfund gereinigte, gewaschene Cibeben fein; dann gebe sie in ein Geschirr mit Wasser, Wein und Zucker, koche sie recht weich und passire sie durch ein Sieb, röste dann in einem Stückchen Butter geriebenes Brod gelb, gebe das Durchgetriebene dazu, lasse es aufkochen und richte es an.

879. Kraftbrei für Kranke.

Nehme 1/2 Löffel voll Mehl, 3 Eigelb und 1 Löffel voll Zucker, rühre es mit Mandelmilch an, nehme es auf's Feuer und koche einen dünnen Brei davon.

880. Brod-Pfeffer.

Reibe schwarzes Brod fein und röste es sammt einem Löffel voll Weißmehl mit einem Stück Butter schön gelb, gebe Wein dazu, bis es in der Dicke recht ist, nebst Zucker, Zimmt und Citronenschale, lasse es gut kochen und gebe es zu Tische.

881. Träublen- (Johannisbeeren-) Mus.

Zupfe Träublen ab und koche sie mit Zucker, Wein und Citronenschale weich, passire sie durch ein Sieb, mische fein gestoßene Mandeln, Citronat und Rosinen darunter und richte das Mus an.

882. Heidelbeermus.

Röste schwarzes, geriebenes Brod im Butter schön gelb, gebe 2 Schoppen Heidelbeeren sammt dem nöthigen Zucker und Zimmt dazu, lasse es aufkochen und richte es an.

883. Hägen- (Hagenbutten-) Mus.

Nehme rein geputzte Hägen, koche sie mit halb Wein und Wasser nebst Zucker kurz und weich und passire sie durch ein Haarsieb. Dann röstet man in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, läßt die Hägen damit aufkochen, gibt, wenn es nöthig ist, noch etwas Wein und Zucker dazu und richtet das Mus an.

884. Kirschenmus.

Nehme 2 Pfund schwarze Kirschen, steine sie aus und koche sie mit Zucker kurz und weich ein. Dann röste 1 Kochlöffel voll geriebenes Schwarzbrod mit Butter schön gelb, nehme die Kirschen nebst 4 Eigelb dazu, ziehe es langsam auf und gebe es zu Tische.

885. Nudelnmus.

Mache von 3 Eiern feine Nudeln, lasse sie gut abtrocknen und backe sie im Schmalz schön gelb, koche sie mit süßem Rahm und Zucker gut ein, ziehe sie mit 3 Eigelb ab und richte sie an.

886. Münchener Reis.

Ein Viertelpfund Reis wird rein gewaschen, blanchirt und mit süßem Rahm, Zucker und Vanille zu einem Brei gekocht, vor dem Anrichten mit 4 Eigelb abgezogen und mit rundem Zuckerbrod garnirt.

887. Karlsbader Auflauf.

Rühre 8 Eigelb mit $^1/_4$ Pfund Zucker $^1/_2$ Stunde, thue 3 Loth feines Mehl und 2 Loth geklärte Butter dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee und menge ihn mit der Masse, streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Masse ein und backe sie sehr langsam im Ofen.

888. Aprikosen-Auflauf.

Mit einem Schoppen süßen Rahm rühre 4 Kochlöffel voll Mehl an, gebe ¼ Pfund Butter dazu und rühre es auf dem Feuer zu einem steifen Brei, lasse es verkühlen und rühre 8 Eigelb und den nöthigen Zucker daran nebst ¼ Pfund Aprikosen-Marmelade, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit der Masse, fülle sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form ein und backe den Auflauf schön gelb in einem schwachen Ofen.

889. Omelettes soufflées.

Rühre ¼ Pfund Zucker mit 8 Eigelb recht schaumig und schlage den Schnee der 8 Eiweiß darunter, bestreiche eine Omelette-Pfanne mit klarer Butter aus, fülle den dritten Theil der Masse ein und backe sie so lange, bis sie hellgelb und durch und durch erwärmt ist, schütte die Omeletten auf eine Platte so zusammen, daß sie einen Halbmond bilden, stelle sie warm und backe die übrigen ebenso, bestreue sie dick mit Zucker und Zimmt, brenne sie auf und gebe sie zur Tafel

890. Omeletten mit Confiture.

Nehme 4 Eier und zerschlage sie klar; dann gebe in eine Omelette-Pfanne 1 Stück süße Butter, backe die Omeletten auf einer Seite schön gelb, überstreiche sie mit Aprikosen-, Himbeer- oder Kirschen-Marmelade, rolle sie auf und gebe sie auf die Platte, streue gestoßenen Zucker darauf und brenne ihn mit einer glühenden Schaufel auf.

891. Omeletten mit Rosinen.

Rühre 1½ Vierling Mehl, 4 Loth klare Butter, 8 ganze Eier, 4 Eigelb, 4 Loth gestoßenen Zucker und ¼ Pfund gereinigte und blanchirte Rosinen mit 1 Schoppen süßen Rahm zu einer dünnen Pfannenkuchenmasse, streiche eine Omelette-Pfanne mit Butter aus, fülle von der Masse einen kleinen Anrichtlöffel voll in die Pfanne ein und backe die Omelette auf beiden Seiten langsam gar, bestreue sie mit Zucker, rolle sie auf, mache mit dem Backen so fort und richte die Omeletten eine auf die andere an.

892. Gratin von Kirschen.

Eine Mehlspeisenform wird gut mit Butter ausgestrichen und mit leicht gerösteten Milchbrodschnitten ganz ausgelegt. Dann werden Kirschen ausgesteint, mit Zucker kurz gekocht und schichtenweise mit den übrigen Semmelschnitten in die Form eingelegt, jede Schichte gut mit Zucker bestreut, die gefüllte Form ¼ Stunde in den Ofen gestellt und sofort auf eine Platte gestürzt. Man kann es auch kalt serviren.

893. Gratin von Kirschen mit Biscuit.

Anstatt der Milchbrodscheiben nimmt man hiezu Zuckerbrod oder Biscuit, legt die Form damit aus, kocht die ausgesteinten Kirschen und verklopft mit dem Kirschensaft 4 ganze Eier und 4 Eigelb, gibt ¼ Pfund Zucker und ½ Schoppen sauren Rahm hinzu, legt die Kirschen schichtenweise mit den Biscuits in die Form ein, gibt den Guß darüber und stellt die Speise ½ Stunde in den Ofen, stürzt sie auf eine Platte und garnirt sie nach Belieben.

894. Gratin von Pflaumen

wird ebenso gemacht, wie mit Kirschen; man kann auch die Semmelscheiben in zerschlagenen Eiern mit süßem Rahm aufweichen, in heißem Schmalz backen und dann schichtenweise einlegen.

895. Kirschen-Charlotte.

Steine 3 Pfund Kirschen aus, mache in einem breiten Geschirr ¼ Pfund Butter heiß, lege die Kirschen hinein und schmore sie mit ¼ Pfund Zucker und 1 Kelch Kirschengeist kurz ein, gebe sie auf eine Platte und stelle sie kalt. Dann schneide Milchbrode oder Blechwecken in dünne Scheiben, tauche sie in klare Butter ein und setze eine auf die andere in eine Form schön auf, daß sie alle gut in der Form stehen, fülle die Kirschen darauf und decke sie mit Brod zu, stelle sie ¾ Stunden in den Backofen, stürze sie, wenn die Brode schön gelb gebacken sind, auf eine Platte und gebe sie zur Tafel.

896. Pfirsich-Charlotte.

Diese wird eben so behandelt, wie die in der vorhergehenden Nummer beschriebene Kirschen-Charlotte.

897. Saurer Rahm-Strudel.

Nehme ¼ Pfund Mehl und ein Stückchen Butter und mache daraus mit warmem Wasser einen zähen Teig, bedecke ihn mit einer erwärmten Schüssel und lasse ihn ½ Stunde ruhen. Dann nimmt man ihn auf ein Tischtuch und zieht ihn recht gleich und von allen Seiten papierdünn aus. Hierauf rühre 1 Schoppen sauren Rahm, 8 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, Rosinen und Cibeben mit einander, gebe dieses auf den ausgezogenen Teig, rolle diesen wie eine Wurst zusammen, bringe es schneckenartig in eine mit Butter bestrichene Mehlspeisenform, gebe noch ½ Schoppen Rahm, 4 Eier und Zucker daran, stelle es in den Ofen, lasse es schön backen und gebe eine Rahm-Sauce besonders dazu.

898. Münchener Aepfelstrudel.

Der Strudelteig wird wie der vorige gemacht und ausgezogen, 18 Stück Aepfel in Scheiben geschnitten, ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund gehackte Mandeln und Zucker darunter gemengt, der ausgezogene Teig mit zerlassener Butter bestrichen, die Aepfel nebst dem Uebrigen schön gleich darauf gegeben, zusammengerollt und schneckenartig in eine mit Butter bestrichene Form gethan. Hierauf werden 4 Eier mit Rahm und Zucker angerührt, an den Strudel gegossen, dieser schön gelb gebacken und, mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben.

899. Himbeerberg.

Schlage 8 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge ¼ Pfund Himbeermark und ⅛ Pfund Zucker leicht darunter, streiche eine passende Platte mit Butter aus und gebe die Masse bergartig darauf, stelle es in einen schwachen Ofen und gebe es nach einer halben Stunde zur Tafel.

900. Aepfelberg.

Koche von 12 großen, geschälten Aepfeln eine steife Marmelade, streiche sie durch ein Sieb und gebe ¼ Pfund gereinigte und blanchirte Rosinen dazu, schlage von 8 Eiweiß einen steifen Schnee, vermische ihn mit ¼ Pfund gesiebtem Zucker und der kalt gewor-

denen Marmelade, streiche die Masse schön hoch auf eine mit Butter bestrichene Platte, stelle sie auf einem Salzblech in den Ofen, damit die Platte nicht zerspringt, und gebe sie nach einer halben Stunde zur Tafel. — Man kann diese Speise von allen eingemachten Früchten machen.

901. Kaiserkuchen mit Hägen- (Hagenbutten-) Sauce.

Nehme von 6 Blechwecken die Rinde ab und schneide das Weiche in feine Scheiben, mache ½ Schoppen Milch siedend und brühe sie damit an. Dann rühre ¼ Pfund Butter leicht, thue das Brod mit 8 Eigelb daran nebst ¼ Pfund geschälten und fein gestoßenen Mandeln, ¼ Pfund gereinigten Rosinen, 4 Loth geschnittenem Citronat, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, der gewiegten Schale von einer Citrone und dem nöthigen Zucker, rühre es recht gut und schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, fülle diese in eine mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen im Ofen schön gelb, stürze ihn auf eine Platte, rühre 4 Eßlöffel voll Hägenmark mit Zucker, 1 Glas Wein und etwas Wasser auf dem Feuer glatt, lasse es aufkochen, gebe, wenn es nöthig ist, Zucker daran und gieße die Sauce über den Kuchen.

902. Igel in Wein-Sauce.

Nehme 2 Mannheimerbrode, reibe die Rinde ab und weiche die abgeriebenen Brode in zerschlagenen Eiern mit süßem Rahm ein, bis sie ganz weich und groß geworden sind, und backe sie in heißem Schmalz schön gelb. Hierauf ziehe ¼ Pfund Mandeln ab, schneide sie in länglichte Stücke und stecke die Brode ganz voll damit, so daß sie wie Igel aussehen, mache sodann eine gute Wein-Sauce mit Rosinen und Cibeben, lasse die Igel darin aufkochen und gebe sie mit der Sauce zur Tafel.

903. Sago in rothem Wein.

Reinige und wasche ½ Pfund braunen Sago, blanchire ihn und lasse ihn auf einem Sieb ablaufen, gebe ihn dann in eine Kasserole und koche ihn mit 3 Schoppen gutem rothen Wein, 1 Stück ganzen Zimmt und Zucker zu einem Mus, schäle ¼ Pfund große Mandeln, werfe sie in's frische Wasser und schütte sie auf ein Sieb; wenn sie abgetrocknet sind, vermenge sie mit grob gestoßenem Zucker,

backe sie im Schmalz schön gelb und rösch, richte den Sago an und garnire ihn mit den gebackenen Mandeln.

904. Schweizer-Speise.

Verrühre 6 ganze Eier und den Saft einer Citrone mit 1 Maas Milch und stelle sie auf's Feuer, daß sie gerinnt. Dann gießt man sie in eine Serviette und hängt diese auf, damit das Käsewasser gut ablauft. Hierauf rühre ¼ Pfund Butter mit ¼ Pfund fein gestoßenen Mandeln, Zucker, Citronenschale und 6 Eigelb, stoße den in der Serviette gebliebenen Käs recht fein und nehme ihn dazu, schlage das Weiße von den 6 Eiern zu festem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut bestrichene Form ein, stelle diese in eine Kasserole mit Wasser und lasse sie im Ofen gar werden, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Rahm-Sauce dazu.

905. Karlsruher Speise.

Vier Kochlöffel voll Mehl werden mit 1 Stück Butter, 8 Eigelb und 1 Schoppen Rahm auf dem Feuer zu einem Brandteig gerührt; wenn er verkühlt ist, kommt der Zucker nebst dem aus dem Weißen der 8 Eier geschlagenen Schnee dazu; dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken. — Wenn man will, kann man 1 Kelch Kirschengeist dazu nehmen.

906. Karlsruher Speise mit Chocolade.

Zwei Kochlöffel voll Mehl, 4 Tafeln Chocolade und 8 Eigelb werden mit einem starken Schoppen Rahm und 1 Stück Butter zu einem Brandteig gerührt. Dann läßt man ihn verkühlen, schlägt von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee und mischt ihn nebst dem nöthigen Zucker unter die Masse, bestreicht eine Form mit Butter, füllt sie ein und backt die Speise in einem mäßig heißen Ofen.

907. Rahm-Chocadeau.

Drei ganze Eier und 3 Eigelb werden mit ½ Schoppen guten, süßen Rahm 1 Viertelstunde gerührt und Zucker, mit etwas Vanille vermischt, daran gethan, bis es süß genug ist. Dann werden kleine Becherlein mit Butter bestrichen, mit dieser Masse eingefüllt und in

kochendem Wasser an der Seite des Feuers gestockt, auf eine Platte gestürzt und mit Vanille-Sauce servirt.

908 Geröstete Nocken.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt und dann langsam 5 Eigelb, 1 ganzes Ei und 6 Löffel voll Weißmehl nebst 1 Löffel voll Zucker dazu gethan, worauf man es eine Zeit lang abstehen läßt. Hierauf macht man in einer breiten Kasserole 2 Schoppen Milch mit 1 Stück Zucker siedend, legt von der Masse länglichte Nocken ein, läßt sie im Ofen einkochen, bis die Milch kurz und die Nocken eine hellbraune Farbe erhalten haben, sticht sie dann auf eine Platte und gibt sie zu Tische.

909. Doppen-Nudeln.

Nehme einen weißen Käs (Doppen, Knollen, Klumpen, Luckeleskäs), wie er auf dem Markt bei Bauersleuten zu haben ist, passire ihn durch ein Sieb auf das Backbrett, gebe ½ Pfund Mehl, einen sauren Rahm, ½ Vierling Zucker und 1 Vierling Butter nebst 4 Eigelb dazu und arbeite es zu einem mäßig festen Teig, lasse ihn eine Zeit lang ruhen, mache in einer breiten Kasserole 2 Maas Milch siedend, fertige von dem Teig länglichte Würstchen, koche sie in der Milch mit 1 Stück Zucker kurz ein, daß keine Milch mehr zu sehen ist und die Nudeln schön gelb, aber nicht zu ausgebraten sind, richte sie auf eine Platte an und gebe sie mit einem Compote zu Tische.

910. Darmstädter Nocken.

Mache 1 Schoppen Milch mit 1 Stückchen Butter siedend, rühre 6 Kochlöffel voll Mehl hinein und arbeite es zu einem guten Brandteig, welchen man verkühlen läßt und dann 6 ganze Eier und etwas Zucker darunter rührt. Hierauf werden 3 Schoppen Milch siedend gemacht und 1 Stange Vanille nebst 1 Stück Zucker darin aufgekocht, von der obigen Masse kleine Nocken gefertigt und in die Milch eingelegt und so lange gekocht, bis die Milch nur noch die Hälfte ist. Dann rühre 6 Eigelb mit 3 Löffel voll gestoßenem Zucker ¼ Stunde, schlage das Weiße von den 6 Eiern zu steifem Schnee, menge diesen zu dem Guß, rühre Alles leicht unter die

Nocken, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, stelle sie ½ Stunde in einen guten Ofen und gebe sie auf die Tafel.

911. Saure Rahm-Nockerln (Nocken).

Mache 1 Schoppen guten, sauren Rahm mit 1 Stück Butter und 1 Stück Zucker siedend, rühre Mehl hinein, daß es einen guten Brandteig gibt, lasse diesen, wenn er gut verarbeitet und glatt ist, verkühlen, rühre sodann 6 Eigelb und 2 ganze Eier daran, mache 2 Schoppen Milch siedend mit einem Stück Zucker, mache von dem Brandteig länglichte Nocken, lege sie in die Milch ein und lasse sie darin aufkochen; sofort verrühre 4 Eigelb mit der Milch, gebe diese und die Nocken in eine mit Butter bestrichene Form und lasse sie im Ofen Farbe nehmen, streue Zucker darauf und gebe sie zur Tafel.

912. Florentiner Mehlspeise.

Auf einem mit Butter bestrichenen Randblech wird ein Biscuit platt gebacken, rund ausgestochen, schnell in süßen rothen Wein eingetaucht und eben so schnell in zerschlagenen Eiern umgekehrt, in klarer Butter schön gelb gebacken, rund auf eine Platte angerichtet und in die Mitte eine Chaudeau-Sauce gefüllt.

913. Reis mit Kirschen.

Ein halbes Pfund feiner Reis wird gut gewaschen, blanchirt und auf einem Sieb abgetrocknet; dann nimmt man eine gute Kirschen-Sauce oder Kirschen-Compote, kocht den Reis damit auf schwachem Feuer ganz kurz ein und läßt ihn verkühlen. Dann werden 8 Eigelb daran gerührt nebst dem Schnee von dem Weißen der 8 Eier, das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in einer mit dem nöthigen Wasser angefüllten Kasserole 1 Stunde gekocht, auf eine Platte gestürzt und mit Chaudeau angerichtet.

914. Kartoffel-Biscuit in Aprikosen-Sauce.

Ein Vierling gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig gerührt. Dann nimmt man ½ Pfund fein geriebene, gesottene Kartoffeln nebst der fein gewiegten Schale von einer

Citrone dazu, mischt den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, streicht kleine Förmchen mit Butter aus, füllt sie halb voll mit der Masse ein und backt sie bei mäßiger Hitze, stürzt sie auf eine Platte und gibt eine Aprikosen-Sauce dazu.

915. Kartoffel-Auflauf.

Ein Vierling Butter wird leicht gerührt und nach und nach 8 Eigelb und ¾ Pfund geriebene, gesottene Kartoffeln nebst ½ Schoppen guten, sauren Rahm, Zucker und Citronenschale dazu gethan. Hierauf werden die 8 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, mit Citronen-Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

916. Aepfelkunzen.

Rühre 1 Vierling Butter leicht, weiche 4 abgerindete Wecken in Milch ein, drücke sie fest aus und gebe sie nebst 8 Eiern langsam zu der Butter, schäle 12 Aepfel und schneide sie in ganz feine Scheiben, vermenge sie nebst gestoßenem Zucker mit der Masse, fülle diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe sie.

917. Aepfel mit schwarzem Brod.

Schäle 6 Aepfel, schneide sie in zarte Scheibchen und streue Zucker und Zimmt darauf; dann reibe altgebackenes schwarzes Brod auf dem Reibeisen, feuchte es mit rothem Wein an, menge Zucker, geschnittenen Citronat, Zimmt und Mandeln darunter, streiche eine Form mit Butter aus, fülle von dem Brod hinein, dann Aepfel und so fort, bis die Form voll ist, drücke es fest ein und backe es im Ofen, stürze es auf eine Platte, streue Zucker darauf und gebe es zur Tafel.

918. Aepfelstrudel.

Schäle 18 Aepfel, schneide sie in Schnitze und koche sie mit Zucker und Zimmt zu einer steifen Marmelade, streiche sie durch ein Haarsieb und vermenge ¼ Pfund gereinigte und blanchirte Rosinen damit. Dann macht man von 2 Kochlöffeln voll Mehl, 4 Eigelb und süßem Rahm einen fließenden Teig, backt von diesem dünne

Flädlen, füllt diese mit der Marmelade und rollt sie auf, streicht eine Form mit Butter aus, legt die gefüllten Flädlen hinein und stellt sie in den Ofen. Hierauf schlägt man 4 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ¼ Pfund gesiebten Zucker damit und garnirt die Speise, nachdem man sie aus dem Ofen genommen hat, mit der Spritze damit, läßt sie im Ofen trocknen und gibt sie zur Tafel.

919 ~~819.~~ Ofenschlupfer.

Sechs Blechwecken werden in feine Scheiben geschnitten, ein Aufzugblech mit Butter bestrichen und mit den Schnitten ausgefüllt. Dann werden 6 Eier mit 2 Schoppen Milch, Zucker und Zimmt gut verrührt, über die Wecken gegossen und die Speise im Ofen aufgezogen, auf eine Platte gestürzt und gekochtes Obst dazu gegeben. Man kann auch Mandeln und Rosinen dazu nehmen und die Speise mit einer Wein-Sauce auftragen.

920 ~~820.~~ Bairische Dampfnudeln.

Nehme 1 Pfund gut getrocknetes Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Vertiefung, löse ein Nuß großes Stück gute Hefe in lauer Milch auf und mache damit in der Vertiefung ein Vorteigle, wozu ungefähr ¼ Pfund von dem Mehl verwendet wird. Lasse das Vorteigle ein wenig aufgehen und rühre dann ¼ Pfund in Stückchen geschnittene Butter mit 4 Eigelb, 1 Löffel voll Zucker und etwas Salz leicht in das Mehl und arbeite es mit einander, bis der Teig sich von dem Löffel und von der Schüssel löst, lasse den Teig gut aufgehen, nehme ihn dann auf ein Backbrett und formire Nudeln davon in der Größe einer starken Welschnuß, bestreiche eine flache Kasserole dick mit Butter, setze die Nudeln darein und lasse sie nochmals gut aufgehen, mache ½ Schoppen Milch mit ½ Vierling Zucker siedend, gieße sie an der Seite zu den Nudeln, gebe einen passenden Deckel mit Kohlen darauf und ziehe sie schön gelb auf, steche sie mit einem Schäufelchen heraus, richte sie auf eine Platte an, so daß die Kruste bei Allen aufwärts sieht, und gebe eine Vanille-Sauce besonders dazu. — Die Dampfnudeln dürfen während des Aufziehens nicht aufgedeckt werden. Wenn sich kein Mehlgeruch mehr verbreitet, so sind sie fertig.

921. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Nehme 1 ½ Pfund gesiebtes Mehl, stelle es zur Wärme und lasse mit 1 Stück guter Hefe und 1 Glas lauer Milch einen Vorteig an; wenn dieser gegangen ist, nehme 2 ganze Eier, ¼ Pfund zerlassene Butter, Zucker und Salz dazu, arbeite den Teig mit noch etwas lauer Milch, bis er sich von der Schüssel löst, lasse ihn nochmals gehen und nehme ihn alsdann auf ein mit Mehl besätes Backbrett, arbeite ihn mit der Hand recht glatt, mache eigroße Kugeln davon, lasse diese wieder aufgehen, gebe dann in ein dazu passendes Geschirr 1 Schoppen Milch, 1 Vierling Butter und ½ Vierling Zucker, lasse dieses aufkochen und setze die Nudeln eine an die andere hinein, decke sie mit einem genau passenden Deckel zu und ziehe sie schön auf; wenn sie eine gelbe Kruste haben, steche sie mit einem Schäufelchen auf die Platte und gebe gekochtes Obst dazu.

922. Andere Art.

Rühre ¼ Pfund Butter mit 6 Eigelb, 1 Löffel voll gesiebten Zucker und Salz schaumig; dann rühre ein Stückchen Hefe mit 1 Glas lauer Milch an, gebe sie zu dem Butter nebst 1 Pfund gesiebtem trockenen Mehl, arbeite es mit einander tüchtig durch und gieße, wenn der Teig zu fest sein sollte, laue Milch nach; löst sich der Teig vom Löffel, so stelle ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, und wenn dieses erfolgt ist, nehme den Teig auf das mit Mehl bestaubte Backbrett, mache eigroße Nudeln, lege sie in eine dick mit Butter bestrichene Kasserole und lasse sie nochmals schön aufgehen, mache ½ Schoppen Milch mit 1 Stück Zucker siedend, gieße sie an die Nudeln, gebe einen passenden Deckel mit glühenden Kohlen darauf und lasse die Nudeln 1 Viertelstunde aufziehen; wenn man hört, daß die Milch eingekocht ist, darf man sie zum Nachsehen aufdecken; haben sie dann eine gelbe Kruste, so richte sie mit einem Schäufelchen auf die Platte an und gebe eine Marasquin-Sauce dazu.

923. Wiener Dukaten-Nudeln.

Nehme 1 Pfund Schwingmehl und rühre mit 1 Glas lauer Milch und einem nußgroßen Stückchen Hefe von dem vierten Theil des Mehls in der Mitte der Schüssel einen Stellteig an, lasse diesen

aufgehen und rühre inzwischen 1 Vierling Butter mit 8 Eigelb und 1 Löffel voll gesiebten Zucker schaumig, gebe es nebst einer Prise Salz zu dem Stellteig, arbeite ihn mit etwas lauer Milch so lange, bis sich der Teig ganz gelöst hat und Blasen wirft. Dann lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, und wenn dieß gehörig stattgefunden hat, so nehme den Teig auf das mit Mehl besäete Backbrett, arbeite ihn mit der flachen Hand und klopfe ihn öfters zusammen, bis er Blasen bekommt, besäe den Tisch öfters mit Mehl, damit der Teig nicht anhangt; dann welle ihn schön gleich fingersdick aus und steche ihn mit einem Ausstecher in der Größe einer Dukate aus, lege diese kleine Nudeln auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke sie mit einer Serviette zu und lasse sie an einem warmen Orte aufgehen. Dann nehme in ein flaches Geschirr mit einem genau passenden Deckel ½ Schoppen Milch, 1 Stück Butter und 1 Stück Zucker, lege die Nudeln eine an die andere hinein, gebe den Deckel mit glühenden Kohlen darauf und stelle das Geschirr auf ein nicht zu starkes Kohlenfeuer; nach ungefähr 4 Minuten sehe nach, ob die Milch eingekocht ist und sich kein Mehlgeruch mehr verbreitet; hierauf gieße etwas zerlassene Krebsbutter daran und bestreue sie mit gesiebtem Zucker, decke sie schnell zu und stelle sie von dem Kohlenfeuer weg, gebe auf den Deckel frische glühende Kohlen, damit der Zucker schmilzt und die Nudeln eine schöne goldgelbe Farbe erhalten, steche sie dann behutsam heraus gebe sie auf eine Platte und eine Vanille-Sauce besonders dazu.

924. Krebs-Dampfnudeln.

Siede 25 Stück Krebse nach der Vorschrift in Nro. 751 und mache von einem starken Vierling Butter Krebsbutter; die Schwänze wiege fein und hebe sie zum Gebrauche auf. Dann nehme 1 Pfund feines, trockenes Mehl, lasse mit einem Stückchen Hefe und einem Glas lauer Milch einen Stellteig an und gebe, wenn dieser gegangen ist, die Hälfte der Krebsbutter und die gewiegten Schwänze, 6 Eigelb, 1 Löffel voll gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, mache einen guten Teig, arbeite ihn, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst; hierauf lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, und wenn dieses geschehen ist, nehme den Teig auf das mit Mehl bestaubte Backbrett, mache nußgroße Nudeln davon, lege diese auf ein mit Mehl besäetes Brett, decke sie mit einer Serviette zu

und lasse sie schön aufgehen. Dann gebe in ein flaches Geschirr mit einem genau passenden Deckel ½ Schoppen Milch, ein Stück Zucker und den Rest vom Krebsbutter, lasse es aufkochen und lege die Nudeln in schöner Ordnung hinein, lasse sie ½ Viertelstunde aufziehen, lege glühende Kohlen auf den Deckel, sehe dann nach, ob sie eingekocht sind und eine gelbe Kruste haben; ist dieses erfolgt, so steche sie mit einem Schäufelchen heraus auf die Platte und gebe eine Vanille-Sauce dazu.

925. Dampfnudeln in Hägen-Sauce.

Mache von 1 Pfund Mehl, 1 Vierling zerlassener Butter, 2 Eigelb, 1 ganzen Ei, 1 Stückchen Hefe, Salz, Zucker und Milch einen Dampfnudelteig; wenn er gegangen ist, so nehme ihn auf das Brett und mache eigroße Nudeln davon, welche man auf einem mit Mehl besäeten Blech gehen läßt; dann gebe in eine passende Kasserole einige Löffel voll Hägenmark, verdünne sie mit etwas Wasser, gebe ein Stück Butter dazu und setze die Nudeln hinein, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und ziehe die Nudeln schön auf; wenn sie mit der Sauce ganz überzogen sind, steche sie mit einem Schäufelchen heraus auf die Platte und gebe eine Hägen-Sauce noch besonders dazu.

926. Turban von Ducaten-Nudeln.

Sobald die Dukatennudeln, wie in Nro. 923 angegeben, ausgestochen sind, bestreicht man eine Cylinderform gut mit Butter, legt sie schuppenartig mit den Nudeln aus, bestreicht jede Lage gut mit Krebsbutter und streut gewiegte Mandeln und ausgekernte, gewiegte Cibeben darauf; dann kommt wieder eine Lage Nudeln, welche mit Krebsbutter bestrichen und mit Cibeben und Mandeln bestreut werden und wird so fortgemacht, bis die Form zu drei Viertheilen ihrer Höhe voll ist. Hierauf läßt man die Nudeln gut aufgehen, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, stürzt sie auf eine Platte und füllt in die Mitte eine Vanille-Sauce. Man kann auch fein geschnittene, im Schmalz gebackene Nudeln herum garniren. — (Schuppenartig heißt man, wenn eine Nudel immer die Hälfte der anderen bedeckt.)

927. Wandeln.

Sie werden von dem gleichen Hefenteig gemacht, wie die Dampfnudeln; man bestreicht kleine, glatte Becherformen mit Butter, füllt sie stark halb voll mit Teig, läßt sie aufgehen, backt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie eine an die andere auf die Platte und gibt in die Mitte eine Vanille-Sauce.

928. Wandeln von Krebsen.

Die gleichen Becherformen, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist, werden mit einem Teig, wie bei den Krebsdampfnudeln, eingefüllt, gebacken, auf eine Platte gestürzt und eine legirte Milch-Sauce, welche mit Krebsbutter aufgezogen ist, in die Mitte gegeben.

929. Wandeln von Rahm.

Rühre ¼ Pfund Butter mit 10 Eigelb schaumig, verarbeite es mit 1 Pfund Mehl, 2 Loth Hefe, 4 Loth Zucker und ½ Schoppen saurem Rahm zu einem guten Hefenteig, streiche Becherformen mit Butter aus und fülle sie zu drei Viertheilen voll ein, lasse sie an einem warmen Orte aufgehen und backe sie langsam im Ofen gar, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Marasquin-Sauce dazu.

930. Englische Wandeln.

Zu der in Nro. 929 beschriebenen Masse kann man gereinigte Rosinen, gewiegtes Citronat, gewiegte Orangenschalen und etwas gewiegtes Nierenfett nehmen, die Masse in Förmchen, die mit klarer Butter ausgestrichen sind, einfüllen, solche schön aufgehen lassen und in einem nicht zu heißen Ofen backen, worauf sie auf eine Platte gestürzt und mit einer beliebigen Sauce servirt werden.

931. Wandeln feiner Art mit Chaudeau-Sauce.

Ein Vierling Butter wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb leicht gerührt. Dann kommen 4 Loth gesiebter Zucker, ¼ Pfund in Wein eingeweichte Biscuits, 4 Loth geschnittene Orangenschale und der steif geschlagene Schnee von den 4 Eiweiß dazu. Hierauf fülle diese Masse in kleine, mit Butter bestrichene und mit gestoße-

nem Biscuit bestreute Förmchen, backe sie langsam gar, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Chaudeau-Sauce dazu.

932. Wuchteln.

Nehme 1 Pfund Mehl und mache mit einem Stückchen Hefe und lauer Milch einen Stellteig, rühre ¼ Pfund Butter mit 4 Loth Zucker, 8 Eigelb und etwas Salz schaumig, nehme dieses zu dem Stellteig und arbeite das Ganze mit einem Tassenkopf voll süßem Rahm gut, bis sich der Teig schält und Blasen wirft; lasse ihn dann an einem warmen Ort schön aufgehen, nehme ihn hernach auf ein mit Mehl besäetes Brett, welle den Teig fingersdick aus und steche thalergroße Wuchteln aus, welche lagenweise in eine mit Butter bestrichene Form gelegt und jede Lage mit zerlassener Butter bestrichen werden. Hierauf läßt man sie aufgehen, backt sie im Ofen schön gelb und stürzt sie dann auf eine Platte, bestreut sie mit Citronenzucker und gibt eine Crême-Sauce besonders dazu.

933. Wuchteln mit eingemachten Früchten.

Man wellt den gleichen Teig, wie er oben angegeben ist, aus, sticht ihn mit einem Trinkglas aus, bestreicht den Rand des ausgestochenen Teigs mit zerschlagenen Eiern, füllt auf jedes Stückchen einen Kaffeelöffel voll Eingemachtes (Himbeeren-, Träublen-, Zwetschgen-Gesälz oder Aprikosen-Marmelade), deckt es mit einem gleich großen, ausgestochenen und bestrichenen Plättchen zu und sticht das Ganze mit einem etwas kleineren Ausstecher aus, drückt den Rand etwas an, damit die Wuchteln recht gut zu bleiben und kein Saft herausdringen kann. Dann bestreicht man eine passende Cylinderform dick mit Butter, legt eine Lage Wuchteln hinein und bestreicht diese mit zerlassener Butter, legt wieder eine Lage ein, bestreicht sie wieder mit Butter und macht so fort, bis die Form zu drei Viertheilen voll ist, läßt sie dann schön aufgehen und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, stürzt sie auf eine Platte, bestreut sie gut mit gestoßenem Zucker und gibt sie zur Tafel.

934. Aufgerollte Wuchteln.

Nehme von dem gleichen Teig, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist, rolle ihn halbfingersdick aus, bestreiche die ganze

ausgerollte Platte mit zerlassener Butter, bestreue sie mit Rosinen, ausgekernten Cibeben, mit in Filets geschnittenen Mandeln und mit gestoßenem Zucker, rolle den Teig wie eine Wurst zusammen, schneide sie in 3 Finger breite Stücke, bestreiche eine Form mit Butter, lege die Wuchteln eine an die andere hinein, bestreiche sie mit Butter und bestreue sie mit gesiebtem Zucker, lasse sie gehörig aufgehen, backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Vanille-Sauce besonders dazu.

935. Aufgerollte Wuchteln mit Kirschen.

Nehme einen guten Dampfnudelteig, rolle ihn halbfingersdick aus, bestreiche ihn mit Butter, steine frische Kirschen aus, koche sie schnell mit einem Stück Zucker ein und lasse sie verkühlen, fülle das ausgewellte Teigblatt damit, rolle es wie eine Wurst zusammen, streiche eine Form gut mit Butter aus, lege die Roulade schneckenartig hinein, lasse sie gut aufgehen und backe sie schön gelb, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Kirschen-Sauce besonders dazu. — Man kann sie auch trocken serviren.

936. Mazarin.

Von ¼ Pfund Mehl, 3 Eiern, 2 Loth Butter, einem Stück Hefe und Rahm macht man einen recht leichten Hefenteig, bestreicht eine hohe Kasserole dick mit Butter, füllt den Teig ein, läßt ihn hoch aufgehen und backt ihn in einem mäßig heißen Ofen; wenn er fertig ist, schneidet man ihn in Theile, wascht und kocht mit einem Stück Zucker und Wasser ¼ Pfund Rosinen und eben so viel Sultanini, tränkt die Hefenstücke mit so viel Vanille-Sauce, als sie anschlucken, gibt das untere Stück auf die Platte, füllt die Hälfte der Rosinen darauf, deckt diese mit dem andern Blatt zu, gibt ebenfalls Rosinen und Sultanini darauf, legt das obere Blatt recht gleich darauf und gibt's warm zu Tische.

937. Scheiterbeugen.

Man schneidet Wecken in feine Scheiben, macht Schmalz heiß, taucht die Schnitten eine um die andere in dasselbe ein und legt sie kreuzweise in eine mit Butter bestrichene Form, stoßt 1 Vierling Mandeln fein, verrührt sie mit 4 Eiern, Zucker und Zimmt nebst

etwas süßem Rahm, gießt dieses über die Schnitten, backt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie auf eine Platte und bestreut sie mit Zucker.

938. Gefüllte Flädlen.

Rühre 3 Kochlöffel voll Mehl mit 4 Eiern und etwas Milch zu einem fließenden Teig an und backe von diesem dünne Flädlen; dann koche eine steife Aepfel-Marmelade mit Zucker, streiche sie durch ein Haarsieb, mische ¼ Pfund gereinigte und blanchirte Rosinen darunter, fülle in jedes Flädlen einen Eßlöffel voll davon, bestreiche sie mit Ei, mache sie wie die Maultaschen zu, bestreiche sie auch oben mit Ei und streue grob gestoßenen Zucker darauf, lege sie auf ein Backblech, stelle sie 1 Viertelstunde lang in einen mäßig heißen Ofen und gebe sie warm zu Tische.

939. Nürnberger Ei.

Mache von ½ Schoppen Milch und 1 Stück Butter einen Brandteig, verrühre ihn mit 4 bis 5 Eiern und 1 Löffel voll gestoßenem Zucker; dann mache in einer Pfanne viel Schmalz heiß, tauche ein hartgesottenes, geschältes Ei in den Teig ein und backe es schön gelb, tauche es wieder in den Teig ein, backe es und mache so fort, bis der Teig gar ist. Das Ei muß zuletzt wie eine Kugel aussehen und wird mit einer Hägen-Sauce servirt.

940. Süße Flädlen.

Nehme 6 Kochlöffel voll Mehl, 1 Schoppen Milch und 6 Eigelb, mache einen fließenden Teig hievon und vermische ihn mit dem Schnee von dem Weißen der 6 Eier, backe Flädlen davon, rolle sie auf und lege sie in die dazu bestimmte Schüssel, gebe 3 Schoppen Milch in eine Pfanne mit 1 Stück Zucker und Zimmt, lasse sie sieden, ziehe sie mit 6 Eigelb ab und richte diese Sauce über die Flädlen an.

941. Mandelbrei.

Nehme 4 Kochlöffel voll Mehl, ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, 8 Eigelb, 3 Schoppen süßen Rahm und 2 Löffel voll Zucker, rühre es auf dem Feuer recht glatt und kochend, lasse diesen Brei anziehen, gebe ihn auf eine Platte und bestreue ihn dick mit Zucker.

942. Biscuit-Auflauf mit Aepfeln.

Schäle 12 Aepfel, schneide sie in Scheiben und koche sie mit einigen Löffeln voll eingemachten Himbeeren zu einer steifen Marmelade, passire sie durch ein Haarsieb und stelle sie kalt. Unterdessen werden 6 Eigelb mit 1 Vierling Zucker ½ Stunde gut gerührt, mit 3 Loth Stärkmehl, der gewiegten Schale von einer halben Citrone und dem Schnee der 6 Eiweiß durchzogen, eine glatte, hohe Form mit klarer Butter ausgestrichen, ein Theil der Masse in dieselbe eingefüllt, auf solche Oblaten gelegt, auf diese wieder Marmelade gestrichen, mit Oblaten zugedeckt und so fortgemacht, bis die Form zu drei Viertheilen hoch voll ist. Dann stellt man sie in den Ofen, backt den Auflauf ¾ Stunden, stürzt ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit Zucker und servirt ihn.

943. Gebackene Schnitten.

Reste von Pudding, Gugelhopfen und sonstiges Hefenbackwerk wird in Scheiben geschnitten, in verklopften Eiern und süßem Rahm umgekehrt und in heißem Schmalz schön gelb gebacken, mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut, auf eine Platte angerichtet und aufgetragen. — Man kann auch eine Wein-Sauce oder auf einer Assiette eingemachte Früchte dazu geben.

944. Reis-Omeletten.

Ein Vierling Reis wird gut gewaschen, blanchirt, mit süßem Rahm und 1 Löffel voll Zucker dick gekocht und mit 3 Eigelb gebunden. Dann macht man von 2 Kochlöffeln voll Mehl, 4 Eiern und Milch einen Flädlesteig, backt diesen in einer Omelette-Pfanne zu dünnen Flädlen, füllt sie mit Reis ein, rollt sie auf, schneidet sie in 3 Finger breite Stücke, bestreut sie stark mit Zucker und brennt sie mit einer glühenden Schaufel auf.

945. Omeletten mit Crême gefüllt.

Mache von 2 Kochlöffeln voll Mehl, 4 Eiern und Milch einen Flädlesteig und backe ihn in einer Omelette-Pfanne zu 4 Omeletten; hierauf nehme 4 Eier, 1 Kochlöffel voll Mehl, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 1 Vierling gereinigte und gewaschene Rosinen, ein Stück Butter und die fein gewiegte Schale von einer halben

Citrone, mache von diesem mit ½ Schoppen süßem Rahm auf dem Feuer eine Crême und lasse sie, nachdem sie aufgekocht hat, verkühlen, streiche sie dann auf die 4 Omeletten auf, rolle diese zusammen, bestreiche die Platte, auf welcher sie servirt werden, dick mit Butter, lege die Omeletten schneckenartig darauf, schneide ein Stück Butter in Scheiben darauf, bestreue sie gut mit Zucker, stelle sie in den Backofen, bis sie schön gelb gebacken sind und gebe sie zur Tafel.

946. Reis mit Aprikosen.

Ein Vierling Reis wird gut gewaschen, blanchirt und mit Rahm und etwas Zucker kurz und weich gekocht, ein Theil davon auf die Platte angerichtet und mit Aprikosen-Marmelade überstrichen, der Reis vollends darauf gegeben, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt.

947. Aepfelbrei mit Biscuit.

Schäle 15 Aepfel, schneide sie in Scheiben und koche sie zu einer Marmelade mit 1 Stück ganzem Zimmt und Zucker kurz ein, passire sie durch ein Haarsieb, gebe sie auf die dazu bestimmte Platte, streiche den Brei recht glatt, überziehe ihn mit einem dick gerührten Eis, stelle die Platte in den Ofen, bis das Eis getrocknet ist, garnire runde Zuckerbrode herum und gebe sie zu Tische. Der Ofen darf aber nur warm, nicht heiß sein.

948. Aepfelbrei.

Nehme 12 Stück gute Aepfel, schäle sie und schneide sie in Schnitze, nehme die Kernhäuser heraus und koche die Aepfel mit Zucker und 1 Stück Zimmt weich; dann rühre 2 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen Milch an, mische es mit dem Brei, lasse es 1 Viertelstunde mit einander kochen und richte den Brei an.

949. Aufgezogener Aepfelbrei mit Mandeln.

Man schält 6 bis 8 Stück große Aepfel, schneidet sie in kleine Würfel und dämpft sie in einem Stück Butter weich, rührt ¼ Pfund Zucker, eine Hand voll abgezogene, zart gestoßene Mandeln mit 6 Eiern tüchtig zusammen, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen süßem Rahm recht glatt und vermengt dieß nebst

den Aepfeln zu einer Masse. Hierauf macht man in einem Aufzugblech 1 Vierling Butter heiß, füllt die Masse in dasselbe ein, setzt es auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es langsam aufziehen.

950. Aepfelkunzen.

Schäle 12 Aepfel, schneide sie in feine Scheiben und dünste sie mit Zucker schnell halb weich; dann rührt man 12 Loth Butter mit 10 Eiern leicht, gibt 3 Kochlöffel voll Mehl und gewiegte Citronenschale und Zucker dazu, bis es süß genug ist, vermengt die Aepfel damit, bestreicht eine Form dick mit Butter, füllt die Masse ein, bestreut sie mit gehackten, mit Zucker vermischten Mandeln, schneidet ½ Vierling Butter darauf, backt den Kunzen im Ofen und gibt ihn in der Form zu Tische.

951. Schnitz und Zwetschgen.

Nehme 2 Theile Zwetschgen und 1 Theil Schnitze, wasche sie gut und lasse sie in einer Kasserole mit 2 Theilen Wasser, 1 Theil Wein, 1 Stück ganzen Zimmt, der Schale einer halben Citrone und 1 Stück Zucker zugedeckt weich kochen, nehme dann in ein Geschirr ein Stück Butter, röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, lösche es mit der Zwetschgenbrühe ab, rühre es recht glatt und lasse es noch ½ Stunde mit den Zwetschgen und Schnitzen kochen, richte sie an und gebe Schwedenklöse dazu.

952. Zwetschgen-Schmarren.

Nehme reife Zwetschgen, steine sie aus, gebe sie in ein Geschirr mit 1 Stück Zimmt, Citronenschale, Zucker und 1 Glas Wasser, lasse es gut kochen, verrühre es und richte es an. Man kann aber auch den Schmarren mit einem in Butter gerösteten und mit Wasser abgelöschten Mehl vermengen und nochmals aufkochen.

953. Birnenschnitze.

Nehme gute, reife Birnen, schäle sie und schneide sie in Schnitze, mache die Kerne heraus und koche die Schnitze mit Wasser, Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale weich, röste dann einen Koch-

löffel voll Mehl in einem Stück Butter schön gelb, lösche es mit einem Glas Wein ab, lasse es noch ½ Stunde mit den Schnitzen kochen und richte sie an.

954. Kirschen-Gemüse.

Nehme 2 Pfund schwarze Kirschen, zupfe sie ab und wasche sie; dann koche sie in einer Kasserole mit 1 Stück Zucker, Zimmt und Wasser weich, röste einen Kochlöffel voll Mehl mit einem Stück Butter schön gelb, lösche es mit einem Glas rothen Wein ab, lasse dieß mit den Kirschen aufkochen und richte es an.

955. Kindsbrei mit Eiern.

Mache von 4 Kochlöffeln voll Mehl, welche mit 2 Schoppen guter Milch angerührt werden, einen guten Brei, lasse ihn gut kochen, gebe 1 Eßlöffel voll Zucker daran und ziehe ihn mit 4 Eigelb ab, richte ihn in eine Schüssel an, gebe die Scharre gitterartig darauf und bestreue ihn gut mit Zucker und Zimmt.

956. Aufgezogener Brei.

Ein halbes Pfund Butter wird mit ¼ Pfund Zucker und 8 Eigelb leicht gerührt, mit 3 Eßlöffeln voll Mehl und 8 Eiweiß vermischt, diese Masse in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gefüllt, solches auf Kohlen gestellt und mit einem mit Kohlen belegten Aufzugdeckel bedeckt. Wenn der Brei aufgezogen ist, wird er zu Tische gegeben.

957. Wiener Butterbrei.

Rühre ½ Pfund Butter mit 6 Loth geschälten Mandeln und 3 Loth gestoßenem Zucker recht schaumig, gebe 4 Eigelb und 4 ganze Eier dazu und rühre es, bis es ganz weiß wird; dann fülle diese Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie schön aufziehen, streue Zucker und Zimmt darauf und gebe den Brei zu Tische.

958. Griesstritzel in Wein-Sauce.

Mache 1 Schoppen Milch siedend, rühre Griesmehl hinein, arbeite es mit 1 Stück Butter zu einem Brandteig und rühre 4 bis

6 Eier nebst 1 Löffel voll Zucker daran. Hierauf mache Schmalz heiß, fülle die Spritze mit der Masse und lege kleine Stritzel in das Schmalz ein, backe sie schön gelb, gebe eine Wein-Sauce auf die Platte und die Stritzel schön hoch darauf.

959. Griestörtchen in Wein-Sauce.

Gebe in eine Pfanne 1 Schoppen Milch und ¼ Pfund Butter, säe Griesmehl hinein, daß es einen guten Brandteig gibt, und lasse ihn dann gut verkühlen, schlage 8 Eigelb daran und vermische damit ¼ Pfund Rosinen, Zucker, gewiegte Citronenschale, den Schnee von dem Weißen der 8 Eier, fülle diese Masse in kleine, mit Butter bestrichene Förmchen ein und backe sie schön gelb, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Wein-Sauce dazu.

960. Ritterkuchen mit Wein-Sauce.

Schneide von 3 Wecken Schnitten in der Dicke eines halben Fingers, lege sie auf eine Platte und gieße einen Schoppen guten, süßen Rahm darüber, verschlage 8 ganze Eier mit gestoßenem Zimmt, Zucker, Citronenschale und 1 Schoppen süßen Rahm. Alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, legt eine Lage Schnitten hinein, streut einen Theil von ¼ Pfund geschälten, gewiegten Mandeln und ¼ Pfund gereinigten Rosinen darauf, gibt von der angerührten Masse darüber, legt wieder eine Lage Schnitten hinein, streut Mandeln und Rosinen darauf, gießt von dem Angerührten darüber und macht so fort, bis Alles gar ist; oben darauf schneidet man ¼ Pfund Butter in Scheiben und backt den Kuchen im Ofen gar, stürzt ihn auf eine Platte und gießt eine Wein-Sauce darüber.

961. Kapuziner-Klöse in Kirschen-Sauce.

Vier Wecken werden abgerindet, fein geschnitten, mit Milch angefeuchtet und ¼ Pfund kleine, gereinigte Rosinen, ⅛ Pfund gestoßene Mandeln und Zucker dazu gegeben. Dieses wird mit 4 Eigelb gerührt und hievon länglichte Klöse gemacht, solche in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit einer Kirschen-Sauce angerichtet.

962. Aufgezogene Makaroni.

Koche 1 Vierling Makaroni, welche klein gebrochen werden, 5 Minuten im Wasser, gieße dieses ab und koche sie mit 2 Schop-

pen Milch, 1 Stange Vanille und Zucker weich und dick ein, rühre 1 Vierling Butter leicht mit 10 Eigelb, schlage das Weiße hievon zu Schnee, menge alles dieses mit den eingekochten Nudeln, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb im Ofen.

963. Reiskugeln im Schmalz gebacken.

Ein halbes Pfund Reis wird gut gereinigt, gewaschen, blanchirt, auf einem Sieb abgetrocknet und mit 2 Schoppen süßem Rahm, 1 Stückchen Zucker und ½ Vierling Butter kurz und dick eingekocht, mit 4 Eigelb gebunden, auf eine Platte geschüttet und kalt gestellt; dann werden hievon nußgroße Kugeln geformt, im Mutschelmehl umgekehrt, 2 Eier zerschlagen und die Kugeln in diesem und in Mutschelmehl panirt, in heißem Schmalz schön gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf eine Platte hoch angerichtet und aufgetragen.

964. Kapuziner-Auflauf.

Von 3 Wecken schneidet man die Rinde ab und das Weiche in feine Scheiben, gibt sie in eine Kasserole mit 1 Schoppen süßem Rahm, setzt sie auf Kohlen, läßt sie ganz eintrocknen und stellt sie kalt; dann rührt man 1 Vierling Butter leicht, nimmt das Brod nebst 6 Eiern, Zimmt, Zucker und die gewiegten Schalen von einer halben Citrone dazu, füllt Alles in eine Form und zieht es auf.

965. Wiener Törtchen in Hägen- (Hagenbutten-) Sauce.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum gerührt. Dann gibt man 4 ganze Eier und 4 Eigelb, ½ Pfund abgezogene, zart gestoßene Mandeln und ¼ Pfund Mutschelmehl dazu, rührt es ½ Stunde lang gut, vermengt damit Zucker, Zimmt und gewiegte Citronenschale nebst dem steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß, bestreicht kleine Mödelchen gut mit Butter, streut sie mit Mutschelmehl aus, füllt sie halb voll ein und backt sie schön gelb, stürzt sie dann auf eine Platte und gibt eine Hägen-Sauce darüber.

966. Geröstete Milchnudeln.

Mache von 3 Eiern einen festen Nudelteig, rolle ihn nicht zu fein aus und schneide fingerslange Nudeln davon; dann gebe in eine

Kasserole 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch mit einem Stück Zucker, koche die Nudeln darin kurz ein und kehre sie mit einem Schäufelchen öfters um; wenn sie eine gelbe Kruste haben, richte sie an und streue fein gestoßenen Zucker darauf.

967. Gebackene Eiergerste.

Von 4 Eiern wird ein sehr fester Nudelteig gemacht und dieser auf dem Reibeisen gerieben, worauf man ihn etwas trocknen läßt. Dann nimmt man 2 Schoppen Milch mit einem Stück Butter und Zucker auf das Feuer und säet, wenn solche siedet, den geriebenen Teig hinein und kocht ihn ganz kurz ein, wascht ¼ Pfund Rosinen, blanchirt sie und gibt sie nebst 4 zerschlagenen Eigelb an die eingekochte Masse, stellt sie vom Feuer und läßt sie verkühlen, füllt sie in ein flaches, mit Butter gut bestrichenes Geschirr ein und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, sticht sie mit einem runden Ausstecher aus, bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt und richtet sie schön kranzartig auf eine Platte an.

968. Burgunder Brod.

Von 6 Blechwecken wird die Rinde abgerieben, das Weiche in Scheiben geschnitten und diese in klarer Butter schön gelb gebacken; dann wird in eine mit Butter bestrichene Form eine Lage Schnitten eingelegt, diese mit Zucker bestreut und mit eingemachten Früchten überstrichen, auf dieses wieder Schnitten gelegt, mit Zucker bestreut und Eingemachtes darauf gestrichen und so fortgemacht, bis die Form voll ist, worauf rother Wein darüber gegossen, die Form ½ Stunde in den Ofen gestellt und dann zur Tafel gegeben wird.

969. Weinschnitten (Goldschnitten).

Vier Milchbrode werden in Scheiben geschnitten, 4 Eier mit 1 Schoppen Milch verschlagen, die Schnitten darein eingeweicht und, wenn sie gehörig erweicht sind, in heißer Butter oder Rindsschmalz schön gelb gebacken, ⅛ Pfund Mandeln abgeschält, in längliche Stücke geschnitten und die Schnitten voll damit gespickt, solche auf eine Platte angerichtet und eine Wein-Sauce, in welcher 1 Viertling Rosinen und Cibeben verkocht wurden, darüber gegeben.

970. Mandelknöpflen in Wein-Sauce.

Von 3 Wecken wird die Rinde abgeschält, das Weiche davon in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und mit 1 Stück Butter gedämpft; dann wird ½ Pfund Mandeln abgeschält, sehr fein gestößen und mit 1 Löffel voll Zucker und 4 Eiern an die Wecken gerührt, hievon kleine, länglichte Klöse gemacht, im heißen Schmalz schön gelb gebacken und mit einer beliebigen Wein-Sauce angerichtet.

971. Reis-Pastete mit Früchten.

Reinige ½ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn und lasse ihn auf einem Sieb abtrocknen, worauf er mit 2 Schoppen süßem Rahm und Zucker kurz und weich eingekocht, auf eine Platte angerichtet und kalt gestellt wird. Dann werden 8 Stück gute Aepfel geschält, je in 4 Theile geschnitten, zu einem Compote gekocht, und 8 Stück eingemachte Aprikosen oder Pfirsiche, einige Reineclauden und Weichselkirschen, welche ausgesteint sein müssen, auf ein Sieb gelegt, damit der Saft gut abtropft. Hierauf macht man von ¾ Pfund Mehl, 1½ Vierling Butter und 2 Eigelb nebst Salz einen Pastetenteig, rollt ihn aus und legt einen mit Butter bestrichenen Blechrand, welcher Charniere hat, damit aus, füllt von dem erkalteten Reis eine Lage ein, auf diese von dem Compote, dann wieder Reis, auf diesen eingemachte Früchte und so fort, bis der Reis den Schluß bildet. Sofort wird ein Deckel von Teig auf die Pastete gemacht und solche in einem guten Ofen gebacken; wenn sie fertig ist, wird der Deckel abgeschnitten, das Innere mit einer Merinken-Masse mittelst der Spritze schön verziert, in einem nicht zu warmen Ofen gut getrocknet und aufgetragen. Zur Merinken-Masse werden 8 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit ¾ Pfund gesiebtem Zucker vermengt und die Pastete damit garnirt.

972. Biscuit-Roulade mit Aprikosen-Sauce.

Mit ½ Pfund gesiebtem Zucker werden 12 Eigelb schaumig gerührt, 12 Loth Mehl nebst dem steif geschlagenen Schnee von den 12 Eiweiß damit vermischt, diese Masse auf ein langes, mit einem schmalen Rand versehenes und mit Butter bestrichenes Backblech schön gleich gegeben und im Ofen gebacken; wenn es fertig ist,

wird es sogleich mit Aprikosen-Marmelade überstrichen, zusammengerollt, mit einer Citronen-Glacé glacirt und mit Aprikosen-Sauce angerichtet. — Man kann sie auch in Scheiben geschnitten ohne Sauce serviren.

973. Schneeballen.

Schlage von 8 Eiweiß einen steifen Schnee und vermenge ihn mit 1 Löffel voll Zucker, mache 2 Schoppen Milch mit 1 Stange Vanille siedend, fertige aus dem Schnee mit einem Eßlöffel Klöse und lege sie in die siedende Milch ein, kehre sie gleich um, nehme sie heraus auf ein Sieb und mache so fort, bis die Masse gar ist, ziehe die Milch mit 8 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker ab, lege die Kugeln auf die dazu bestimmte Schüssel, gebe die Sauce darüber und stelle sie kalt. Vor dem Auftragen werden sie mit rothem Streuzucker übersäet.

974. Schinken-Mehlspeise.

Rühre 4 Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eiern, Salz und Milch zu einem Flädlesteig an und backe schöne, gelbe Flädlen von dem ganzen Teig; dann wiege 1 Pfund gekochten Schinken, bestreiche eine Form mit Butter, beschneide die Flädlen, damit sie in die Form passen, lege ein Flädlen in die Form, streue Schinken und geriebenen Parmesankäs darauf und mache so mit den Flädlen fort, bis die Form voll ist; hierauf mache einen Kreuzschnitt durch die ganze Lage, zerschlage 10 Eier mit 2 Schoppen saurem Rahm und etwas Salz, schütte es über die Speise und lasse diese im Ofen 1 Stunde gut anziehen, gebe sie zur Tafel und eine kräftige braune Sauce besonders dazu.

975. Schinken-Flecklen.

Mache von 2 Eiern und einer Hand voll Mehl einen guten Nudelteig, welle ihn fein aus und mache mit dem Backrädchen Flecklen oder Mütschelchen, koche diese im Salzwasser gar und lasse sie, nachdem sie mit kaltem Wasser abgeschwenkt sind, auf einem Sieb gut abtrocknen; dann gebe in eine Kasserole 3 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit einem Schoppen Milch oder Rahm zu einem dicken Brei, lasse diesen verkühlen, verrühre 3 bis 4 ganze Eier mit

½ Schoppen gutem sauren Rahm und etwas Salz, vermenge dieses, die Flecklen und ¼ Pfund fein gewiegten Schinken mit dem Brei, fülle das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form ein und backe sie schön gelb.

976. Schinken-Nudeln.

Mache von 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb einen festen Nudelteig, welle ihn nicht sehr fein aus und schneide breite Nudeln, blanchire sie im Salzwasser und koche sie dann mit 1 Schoppen süßen Rahm gut ein, daß keine Milch mehr zu sehen ist, rühre ¼ Pfund Butter leicht, nehme 8 Eigelb und die Nudeln nebst ¼ Pfund gewiegten Schinken, ½ Schoppen sauren Rahm, ½ Vierling geriebenen Parmesankäs, Salz und den Schnee von 4 Eiweiß dazu, menge es gut miteinander, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form ein und backe sie schön gelb.

977. Einfachere Art.

Mache von 3 Eiern einen festen Nudelteig, welle ihn fein aus und schneide breite Nudeln, blanchire sie im Salzwasser und lasse sie auf einem Sieb gut ablaufen; dann verrühre 6 ganze Eier mit 1 Schoppen saurem Rahm, ¼ Pfund gewiegtem Schinken und einer Prise Salz, nehme die Nudeln dazu, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe sie auf.

978. Reiskuchen mit Schinken.

Ein Vierling Reis wird gewaschen, blanchirt, auf einem Sieb gut abgetrocknet und mit Milch kurz und weich eingekocht (die Körner müssen aber ganz bleiben). Dann wird 1 Vierling Butter leicht gerührt, mit 5 Eigelb, ¼ Pfund gewiegtem Schinken, ½ Vierling Parmesankäs und Salz vermengt, die 5 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und sammt dem Reis unter die Masse gemischt, diese in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt und im Ofen gebacken. — Wenn man will, kann man eine kräftige braune Sauce besonders dazu geben.

979. Gestürzte Reisspeise.

Ein halbes Pfund Reis wird gewaschen, blanchirt und mit Milch und 1 Stück Butter kurz und steif gekocht; rühre dann ¼ Pfund

Butter sehr leicht, nehme den abgekühlten Reis nebst etwas Salz und 8 Eigelb dazu, rühre es recht gut und gebe den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß dazu, schneide übriggebliebenes Geflügel, Kalbfleisch oder Brieslen in kleine Stückchen, dämpfe sie mit einem Stückchen Butter und Petersilien, streue Mehl darauf, gebe einen halben Schoppen Fleischbrühe dazu, lasse es aufkochen, ziehe es mit 3 Eigelb und dem Saft einer halben Citrone ab und stelle es kalt. Hierauf bestreiche eine Form gut mit Butter, lege ein rund geschnittenes Papier auf deren Boden und fülle eine Lage Reis ein, gebe die Hälfte von dem Ragout darauf, dann wieder Reis und so fort, stelle die Form in eine mit dem nöthigen Wasser angefüllte Kasserole, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse diese Speise ¾ Stunden wie einen Pudding kochen, stürze sie auf eine Platte und gebe eine holländische Sauce besonders dazu.

980. Italienischer Reis.

Ein halbes Pfund Reis wird gut gewaschen, im Salzwasser blanchirt und auf dem Sieb abgetrocknet; dann gebe ihn in eine passende Kasserole mit Bouillon, lasse ihn schnell einkochen, mische einen starken Schoppen guten sauren Rahm, ¼ Pfund geriebenen Parmesankäs, etwas Salz und weißen Pfeffer darunter, fülle ihn in eine gut mit Butter bestrichene Form, verklopfe 1 ganzes Ei und bestreiche ihn damit, ziehe ihn im Ofen auf, bis das Ei eine schöne Kruste erhalten hat, und gebe ihn dann zu Tische.

981. Andere Art.

Ein Vierling Reis wird gewaschen, im Salzwasser blanchirt, auf einem Sieb abgetrocknet und mit ⅛ Pfund süßer Butter, einer ganzen Zwiebel (welche man nachher wieder herausnimmt) und 2 Löffeln voll guter Bouillon weich und kurz eingekocht. Dann löse eine Messerspitze voll Safran im Wasser auf, färbe den Reis schön gelb damit, salze ihn gehörig, mische ¼ Pfund geriebenen Parmesankäs darunter und richte ihn auf die dazu bestimmte Platte an.

982. Reis mit Parmesankäs.

Ein Vierling Reis wird gewaschen, blanchirt und auf einem Sieb abgetrocknet. Sodann gebe ihn in eine passende Kasserole mit

1/8 Pfund süßer Butter, 1 Löffel voll guter Bouillon und Salz und lasse ihn weich und kurz einkochen (die Körner müssen aber ganz bleiben), richte ihn auf eine Platte an, träufle einen Eßlöffel voll klare Butter darauf und bestreue ihn dick mit Parmesankäs.

983. Reis-Croquetten.

Ein Vierling Reis wird gut gewaschen und blanchirt, mit Milch und 1 Stück Butter zu einem steifen Brei gekocht, dieser mit 4 Eigelb und etwas Salz abgezogen und kalt gestellt. Dann macht man länglichte Croquetten davon, panirt sie in verklopften Eiern und Mutschelmehl und backt sie im Schmalz.

984. Nudeln mit Parmesankäs.

Mache von 3 Eiern einen festen Nudelteig, rolle ihn fein aus und schneide breite Nudeln davon, koche sie im Salzwasser ab, schütte sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, gebe sie dann auf eine Platte, schmälze sie mit 1/4 Pfund Butter ab und streue geriebenen Parmesankäs darauf.

985. Gestockte Nudeln.

Mache von 3 Eiern einen festen Nudelteig, welle ihn und schneide feine Nudeln, welche in 2 Schoppen Milch kurz eingekocht werden. Dann wird in eine Schüssel ein nußgroßes Stück süße Butter gegeben, die Nudeln in dieser abgekühlt und gesalzen. Hierauf rührt man 4 ganze Eier nebst 2 Löffeln voll saurem Rahm daran, bestreicht einen Melonenmodel gut mit Butter, füllt die Masse ein, stellt die Form in eine Kasserole mit kochendem Wasser und kocht die Speise 1/2 Stunde im Ofen, stürzt sie auf eine Platte und servirt sie.

986. Makaroni mit Schinken.

Ein Vierling Makaroni wird im Salzwasser mit 1 Stück Butter weich gekocht, mit 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund gewiegtem Schinken und 1/8 Pfund Parmesankäs vermischt und auf eine Platte angerichtet.

987. Makaroni mit Parmesankäs.

Ein Vierling Makaroni wird mit einem Stück Butter im Salzwasser gar gekocht, auf ein Sieb geschüttet, dann auf eine Platte angerichtet, mit ¼ Pfund klar gemachter Butter übergossen und dick mit Parmesankäs bestreut zu Tische gegeben.

988. Aufgezogene Makaroni mit Schinken.

Ein Vierling Makaroni wird im Salzwasser mit 1 Stück Butter weich blanchirt und auf ein Sieb zum Abtrocknen gegossen. Dann gebe in eine passende Kasserole 3 Kochlöffel voll Mehl, rühre sie mit 1 Schoppen süßem Rahm und 1 Stück Butter zu einem steifen Brei, lasse diesen verkühlen, salze ihn und rühre 3 bis 4 ganze Eier, ¼ Pfund gewiegten Schinken, ½ Schoppen sauren Rahm und die Nudeln dazu, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein und backe sie im Ofen schön gelb.

989. Parmesankäs-Nockerln.

Mache von 1 Schoppen Milch, ½ Vierling Butter und 4 Kochlöffeln voll Mehl einen guten Brandteig, rühre, wenn er abgekühlt ist, 4 bis 5 Eier nebst einer Messerspitze voll Salz daran, mache 2 Schoppen Milch siedend, fertige aus dem Teig mit dem Eßlöffel länglichte Nocken, lege sie in die Milch ein und lasse sie darin einkochen, richte sie dann auf eine Platte an, träufle 2 Eßlöffel voll klare Butter darüber und streue ¼ Pfund geriebenen Parmesankäs darauf.

990. Aufgezogene Parmesankäs-Nockerln.

Rühre ¼ Pfund Butter leicht, nehme 6 Eigelb und 6 Kochlöffel voll Mehl dazu, arbeite es gut miteinander durch, schlage das Weiße der 6 Eier zu Schnee und vermenge ihn nebst 1 Messerspitze voll Salz damit, mache 2 Schoppen Milch siedend, lege die mit einem Eßlöffel aus dem Teig gefertigten Nocken in diese ein und lasse sie gar kochen, verrühre 4 ganze Eier und ½ Vierling Parmesankäs mit der Milch an die Nocken, vermische es gut miteinander und ziehe die Nocken in einer mit Butter bestrichenen Form auf.

991. Gestürzte Sagospeise.

Zwölf Loth Sago werden gewaschen, im Salzwasser 1 Viertelstunde blanchirt und mit Milch kurz und steif eingekocht; dann wird ein starker Vierling Butter leicht gerührt und mit dem Sago, etwas Salz und 8 Eigelb vermischt, recht gut gerührt, die 8 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und damit durchzogen. Hierauf wässere und blanchire 1 Brieschen, schneide es in kleine Stücke, dämpfe sie in Petersilien und 1 Stück Butter, streue 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, lösche es mit ½ Schoppen Fleischbrühe ab, gebe 3 Eigelb nebst dem Saft einer halben Citrone dazu und stelle dieses Ragout kalt. Hierauf streiche eine passende Form dick mit Butter aus, belege den Boden mit einem rund geschnittenen Papier, gebe eine Lage Sago hinein, auf diese die Hälfte der Brieschen, dann wieder Sago und auf diesen die andere Hälfte der Brieschen, decke diese mit Sago zu, stelle die Form in eine mit dem nöthigen Wasser angefüllte Kasserole, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse diese Speise wie einen Pudding ¾ Stunden kochen, stürze sie auf die dazu bestimmte Platte und gebe sie sogleich zur Tafel.

992. Häring-Auflauf.

Reibe ungefähr ¾ Pfund gesottene, kalte Kartoffeln auf dem Reibeisen, rühre 1½ Vierling Butter leicht, nehme 1 Löffel voll Kartoffeln und 1 Eigelb und mache so fort, bis 8 Eigelb und 8 Löffel voll Kartoffeln mit dem Butter gut gerührt sind, gebe 2 Kochlöffel voll Mehl, eine Prise Salz und ein halbes Trinkglas voll guten süßen Rahm nebst dem steif geschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, reinige 2 Häringe, schneide sie in kleine Würfel, dünste sie mit Petersilien, Zwiebeln und 1 Stück Butter und gebe ½ Schoppen guten sauren Rahm daran; hierauf bestreiche eine passende, glatte Form gut mit Butter, schneide gesottene Kartoffeln in gleiche Rädchen und lege den Boden schön damit aus, gebe von dem Häring die Hälfte darauf, auf diese einen Theil der gerührten Kartoffelmasse, belege solche wieder mit Kartoffelrädchen und bringe die andere Hälfte des Härings darauf, decke sie mit dem Rest der Kartoffelmasse zu und backe den Auflauf im Ofen schön gelb, stürze ihn auf eine Platte und trage ihn auf.

993. Kartoffel-Nudeln.

Ein Vierling Butter wird leicht gerührt, mit 6 ganzen Eiern, 1 Kochlöffel voll Mehl und 8 Stück geriebenen, gesottenen Kartoffeln und Salz gut vermengt; hieraus werden fingersdicke und zwei Finger lange, runde Nudeln gemacht, mit Mehl leicht bestäubt, in eine Kasserole 1 Stück Butter nebst ½ Schoppen Milch gethan, die Nudeln kreuzweise hineingelegt, die Kasserole mit einem mit Kohlen belegten Deckel bedeckt und auf Kohlen aufgezogen. Wenn die Nudeln eine gelbe Kruste erhalten haben, werden sie zu Tische gegeben.

994. Kartoffelknopf mit Schinken.

Nehme ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, dünste einen fein geschnittenen Zwiebel nebst einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken darin, gebe es in eine Schüssel mit ½ Pfund geriebenen, gesottenen Kartoffeln, ½ Pfund gewiegtem Schinken, 6 Eiern, Schnittlauch und Salz, rühre die Masse gut und binde sie in eine mit Butter bestrichene Serviette, lasse sie 1 Stunde im Wasser kochen, nehme dann den Knopf heraus und schmelze ihn mit Brod auf.

995. Aufgezogenes Kalbfleisch.

Nehme 3 Kochlöffel voll Mehl in eine Kasserole, rühre sie mit einem Schoppen süßem Rahm glatt und koche dieses zu einem dicken Brei, gebe solchen in eine Schüssel und rühre 3 bis 4 Eier, einen halben Schoppen süßen Rahm und Salz daran, schneide von kaltem Braten feine Scheibchen, vermische sie mit der Masse, fülle diese in eine mit Butter ausgestrichene Form ein und ziehe die Speise im Ofen schön auf.

996. Fleischkuchen feiner Art.

Nehme 2 Pfund kalten Braten und wiege ihn sehr fein; dann gebe in eine Kasserole 2 Kochlöffel voll Mehl, rühre sie mit einem halben Schoppen sauren Rahm und ½ Vierling süßer Butter zu einem dicken Brei, nehme diesen nebst dem Fleisch in den Reibstein und stoße Alles recht fein, gebe 4 Eigelb, Salz und etwas geriebene Muscatnuß dazu und reibe es noch eine Zeit lang. Hierauf wird

von den 4 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, mit der Masse leicht vermengt, diese in eine mit Butter bestrichene Melonenform eingefüllt und im Ofen schön gelb gebacken, auf eine Platte gestürzt und eine leichte braune Sauce darüber gegeben.

997. Fleischkuchen.

Schneide von 4 Wecken die Rinde ab und das Weiche in feine Scheiben, welche mit ½ Schoppen kochender Milch angefeuchtet werden. Dann nehme in eine Kasserole ¼ Pfund Butter und dünste einen Eßlöffel voll Petersilien und Zwiebeln darin, gebe dieß zu den Wecken nebst übriggebliebenem, fein gewiegtem Fleisch, 4 Eiern, Salz und Pfeffer, rühre es recht gut miteinander und fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Kuchenform ein, backe sie im Ofen schön gelb, stürze den Kuchen auf eine Platte, schneide ihn in Stücke und gebe ihn mit brauner Sauce zum Salat oder als Gemüsebeilage.

998. Fleischstrudel.

Mache von 4 Eiern, 3 Löffeln voll Mehl und Milch einen Flädlesteig und backe in einer Omelette-Pfanne dünne Flädlen davon. Dann wiege 1 Pfund beliebiges Fleisch fein, dämpfe in einem Stück Butter Petersilien, nehme das Fleisch nebst 2 Eigelb und 2 Löffel voll saurem Rahm dazu und fülle die Flädlen damit, lege sie schneckenartig in eine mit Butter bestrichene Form, gebe einen Löffel voll gute Jus dazu und ziehe die Fleischstrudel 1 Viertelstunde auf.

999. Böhmische Pfannenkuchen.

Nehme ¼ Pfund Mehl, rühre ½ Loth gute Hefe mit lauer Milch an und arbeite das Mehl nebst 4 Eigelb gut damit durch, gieße noch etwas Milch nebst Salz nach, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit der Masse und lasse diese an einem warmen Orte schön aufgehen; dann backe von dieser Masse in einer Omelette-Pfanne im Rindschmalz 3 Pfannenkuchen, gebe sie auf eine Platte und stelle sie noch ½ Viertelstunde in den Ofen.

1000. Gries-Pfannenkuchen.

Stelle 1 Schoppen Milch und 1 Schoppen Rahm zum Feuer, lasse es kochen und säe ein paar Hände voll Gries hinein, lasse

diesen 1 Stunde langsam kochen, bis er eine mittlere Bindung hat, gebe ihn in eine Schüssel und lasse ihn verkühlen. Hierauf rühre 10 Eigelb und Salz daran, schlage die 10 Eiweiß zu steifem Schnee und menge ihn mit der Masse; sodann gebe klare Butter in eine Omelette-Pfanne, thue, wenn die Butter heiß ist, einen Vorleglöffel voll Teig hinein, backe ihn auf beiden Seiten schön gelb und fahre so fort, bis der Teig verbraucht ist.

1001. Speck-Pfannenkuchen.

Nehme 3 Kochlöffel voll Mehl, rühre sie mit Salz, 4 Eiern und Milch zu einem klaren Teig, schneide Speck in kleine Würfel, brate sie auf dem Feuer ein wenig, gebe sie nebst Schnittlauch zu der Masse, backe in einer Omelette-Pfanne 2 schöne gelbe Kuchen davon und gebe sie mit Gurkensalat zu Tische.

1002. Gewöhnliche Pfannenkuchen.

Zu einem Pfannenkuchen nehme 2 Kochlöffel voll Mehl, 2 Eigelb, etwas Salz und Schnittlauch, rühre es mit einer Tasse Milch klar, menge den Schnee von den 2 Eiweiß und klein geschnittene Zwiebel darunter, gebe ein Stück Rindschmalz in die Omelette-Pfanne, gieße, wenn solches heiß ist, von dem Teig hinein und backe die Kuchen auf beiden Seiten schön gelb, überschlage sie und gebe sie zu Tische.

1003. Kartoffel-Pfannenkuchen.

Rühre 3 Kochlöffel voll Mehl, ¼ Pfund geriebene, gesottene Kartoffeln mit etwas Milch und 6 Eigelb glatt, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee und menge ihn nebst Salz unter die Masse, welche aber etwas dick sein muß, gebe dann Rindschmalz in die Pfanne, lasse es heiß werden und backe aus der Masse 2 schöne, gelbe Pfannenkuchen.

1004. Wecken-Pfannenkuchen.

Nehme 2 Wecken, schneide die Rinde ab und das Weiche in Scheiben, welche mit kochender Milch angefeuchtet werden; wenn sie verkühlt sind, rührt man 3 Eigelb nebst Salz daran; das Weiße schlägt man zu steifem Schnee, mischt ihn mit der Masse, gibt

ein Stück Rindschmalz in die Omelette-Pfanne und gießt die Hälfte der Masse hinein, backt sie auf beiden Seiten schön gelb, legt den Kuchen auf ein Teller, stellt ihn warm, bis der andere fertig ist, und gibt sie dann gleich zu Tische.

1005. Hefen-Pfannenkuchen.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit einem Stück Hefe, 1 Ei, Salz und lauer Milch zusammengerührt und mit lauer Milch etwas verdünnt, so daß der Teig wie eine dicke Pfannenkuchenmasse ist. Dann läßt man ihn aufgehen und backt sie wie die gewöhnlichen Pfannenkuchen im Rindschmalz.

1006. Polenta.

Es wird 1 Maas Milch siedend gemacht, ½ Pfund Gries und ½ Pfund Welschkornmehl in solche eingesät und zu einem sehr dicken Brei gekocht, Salz und ¼ Pfund geriebener Parmesankäs daran gethan und in eine Kasserole, welche mit Wasser angefeuchtet wurde, gegeben. Dann wird ein kleines Ragout von einigen in Würfel geschnittenen Champignons, Trüffeln und Brieslen mit einem Stück Butter passirt, 1 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, mit einem Glas Fleischbrühe aufgekocht, mit 4 Eigelb und Citronensaft abgezogen und kalt gestellt. Hierauf bestreiche eine passende hohe Form mit Butter und streue sie mit Mutschelmehl aus, stürze den Gries, wenn er erkaltet ist, aus der Kasserole, schneide ihn in Scheiben von der Dicke eines starken Fingers, lege eine von denselben in die Form, streiche von dem Ragout darauf und streue Parmesankäs darüber, auf diesen wieder eine Scheibe von dem Gries, Ragout und Parmesankäs und mache so fort, bis die Form voll ist, der Gries aber den Schluß bildet. Sofort stelle sie 1½ Stunden in den Backofen, stürze sie dann behutsam auf eine Platte und gebe sie nach der Suppe oder als Ragout zur Tafel.

1007. Hefenknopf.

Nehme 2 Pfund Mehl und lasse einen kleinen Vorteig an mit einem stark nußgroßen Stück Hefe und 1 Glas lauer Milch; wenn er gegangen ist, nehme 1 Vierling zerlassene Butter, 2 ganze Eier, etwas Salz und noch 1 Glas laue Milch, mache einen guten, festen

Hefenteig und arbeite ihn, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel löst, lasse ihn ½ Stunde gehen und mache einen großen, runden Klos daraus, setze ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserole, lasse ihn nochmals gut aufgehen, gebe dann 1 Schoppen kochendes Wasser dazu, lasse ihn gut aufziehen und schmälze ihn mit geröstetem Brod.

1008. Weichgesottene Eier.

Nehme ganz frische Eier, reinige sie und setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer; wenn das Wasser zu sieden anfängt, nehme sie heraus, richte sie in eine gebrochene Serviette an und gebe süße Butter besonders dazu. — Wenn man sie in's kochende Wasser einlegt, brauchen sie 2 starke Minuten zum Weichkochen.

1009. Verlorene Eier.

Ein halbes Glas Essig wird mit 1 Maas Wasser und Salz zum Sieden gebracht und in solches die Eier vorsichtig eingeschlagen; nachdem sie 1 bis 1½ Minuten gekocht haben, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben, in laues Wasser gelegt, das Fetzige ringsherum gut abgeschnitten und mit Sardellen, Petersilien, Kapern, Austern oder sonst einer beliebigen Sauce angerichtet. — NB. Das Weiße muß fest, das Gelbe aber noch etwas weich sein.

1010. Verlorene Eier gebacken.

Nachdem die verlorenen Eier so weich, als es sein kann, zubereitet sind, werden sie ringsherum gut beschnitten, in einer Klare (s. oben Nro. 249 bei den Gemüse-Beilagen) behutsam umgekehrt, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit frischem Gurkengemüse zu Tische gegeben.

1011. Fünfminuten-Eier mit Tomate-Sauce.

Frische Eier werden 5 Minuten gekocht, die Schale eingeknickt, behutsam geschält und in warmem Wasser erhalten, bis man sie gebraucht. Dann mache eine gute Tomate-Sauce, richte diese auf die Platte an und lege die Eier kranz- oder sternartig darauf.

1012. Gefüllte Eier.

Acht frische Eier werden hartgesotten, abgekühlt und in 2 Theile verschnitten. Von 4 Stücken wird das Gelbe im Mörser gestoßen, in eine Schüssel gethan und mit 4 rohen Eigelb, 1 Schoppen sauren Rahm, Salz und Schnittlauch angerührt, eine kleine, niedere Form mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse eingefüllt, die 4 verschnittenen Eier nebst dem Weißen darauf gelegt, diese mit der anderen Hälfte der Masse zugedeckt, Semmelmehl darauf gestreut und im Ofen aufgezogen.

1013. Andere Art.

Acht Eier werden hartgesotten, der Länge nach in 2 Theile geschnitten, das Gelbe herausgenommen und durch ein Sieb passirt, dann mit einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, 1 Stück Butter, Petersilien, Salz und 3 Eigelb zu einer Farce gestoßen, mit dieser die Eier gefüllt und solche schön glatt gestrichen; die übrige Farce streiche auf ein anderes, mit Butter bestrichenes Blech, setze die Eier darauf, verrühre 2 ganze Eier mit $^1/_2$ Schoppen saurem Rahm und etwas Salz, gebe es auf die Eier und ziehe es im Ofen auf.

1014. Eier en Béchamel.

Siede 6 frische Eier hart, schäle sie und schneide sie der Länge nach durch und die Spitzen ab, damit man sie aufstellen kann. Dann gebe in ein Geschirr $^1/_4$ Pfund Butter, dünste einen klein geschnittenen Zwiebel darin, streue 2 Löffel voll Mehl darauf und rühre es mit süßem Rahm glatt, lasse es gut aufkochen, passire die Sauce, wenn sie ihre gehörige Dicke hat, durch ein Sieb und richte sie über die Eier an.

1015. Rühreier mit Parmesankäs.

Mache von 6 frischen Eiern, einem starken halben Vierling Butter und etwas Salz ein nicht zu festes Rührei, richte es auf eine Platte an, beträufle es mit Butter oder Glacé, streue Parmesankäs darauf und gebe ihm mit der glühenden Schaufel eine hellgelbe Farbe.

1016. Rühreier mit Brockelspargeln.

Ein Büschel Brockelspargeln wird in kleine Stückchen geschnitten, diese gewaschen, im Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; dann mache ein nicht zu festes Rührei von 6 Eiern, 1/8 Pfund Butter und Salz, richte es auf eine Platte an, mache die Spargeln in einem Stück süßer Butter heiß und garnire sie um die Eier.

1017. Rühreier mit Hopfen.

Diese werden gleich wie die in Nro. 1016 beschriebenen zubereitet.

1018. Eier auf Semmeln.

Von 4 Blechwecken wird die Rinde abgeschnitten, ein flaches Aufzugblech gut mit Butter bestrichen und die Semmeln in Scheiben geschnitten darauf gelegt, gesalzen, mit einem starken halben Schoppen gutem, süßem Rahm übergossen, einige Vertiefungen darein gemacht und frische Eier hineingeschlagen. Dann stellt man es eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen und gibt es, wenn die Eier noch etwas weich sind, zu Tische.

1019. Maultaschen.

Reinige 1 Hand voll Spinat, wasche und wiege ihn mit Petersilien und 1 Zwiebel fein (wenn übriggebliebener Braten dazu gewiegt werden kann, ist es auch gut), weiche 4 Wecken in Wasser ein und drücke sie fest aus, nehme einen starken halben Vierling Butter, dämpfe den Spinat darin, gebe die Wecken, das Fleisch, Salz und Pfeffer dazu, lasse es verkühlen und rühre 4 ganze Eier daran; dann mache von 3 Eiern einen festen Nudelteig, welle ihn zu 3 Kuchen fein aus, schneide viereckige Stücke davon, bestreiche diese an den Enden mit Ei und fülle in jedes Stück einen Eßlöffel voll von obiger Fülle, mache sie gut zu, koche sie im Salzwasser gar und schmelze sie mit geröstetem Brod auf. Man kann die Kuchen auch hälftig überstreichen, den andern Theil darüber schlagen, fest andrücken und mit dem Messer in Stücke schneiden.

1020. Schwedenklöse.

Gebe 2 Schoppen Milch auf's Feuer und schneide einen Wecken zu feinen Schnitten hinein; wenn die Milch siedet, rühre Griesmehl hinein, daß es ein dicker Brei wird, gebe $^1/_8$ Pfund Butter dazu, lasse es kochen, bis sich der Teig gut ablöst, salze ihn und lasse ihn abkühlen. Dann mache Schmalz heiß, tauche in solches den Eßlöffel ein und steche beliebige Klöse aus dem gekochten Brei aus, bis die Masse zu Ende ist; hierauf mache in einer Flädlespfanne Butter heiß, lege die ausgestochenen Klöse hinein und brate sie auf beiden Seiten schön gelb, verrühre 4 Eier mit Milch und etwas Salz, gieße es über die Klöse, lasse es gut anziehen und gebe sie zu Tische.

1021. Andere Art.

Gebe eine Maas Milch zum Feuer; wenn sie siedet, schneide 2 Wecken in Scheiben und lasse diese darin verkochen, rühre zur Hälfte Gries- und zur Hälfte Welschkornmehl hinein, gebe etwas Salz und 1 Stück Butter dazu und lasse den Teig recht kurz einkochen, steche mit einem Löffel, welcher immer in's heiße Schmalz getaucht wird, beliebige Klöse aus demselben aus, backe sie in einer breiten Pfanne mit Butter auf beiden Seiten schön gelb, rühre 4 Eier mit Milch an, gieße dieß über die Klöse, lasse sie gut anziehen und richte sie an.

1022. Ordinäre Schwedenklöse.

Gebe 2 Schoppen Milch und eben so viel Wasser auf's Feuer mit einem Stück Butter und dem nöthigen Salz; wenn es siedet, rühre Welschkornmehl hinein, daß es einen dicken Brei gibt, steche mit einem in's heiße Schmalz getauchten Löffel Klöse aus solchem aus, backe sie in heißer Butter oder Schmalz schön gelb, gieße einige verrührte Eier mit Rahm daran, lasse es gut anziehen und richte sie mit Schnitz und Zwetschgen an.

1023. Leberklöse (odinäre).

Nehme 2 Pfund Rindsleber, mache die Adern gut heraus und hacke sie fein, wasche eine Hand voll Spinat, Petersilien und Lauch,

und wiege es mit einer Zwiebel recht fein, weiche 6 Wecken in's Wasser ein, drücke sie fest aus, nehme sie nebst der Leber, dem gewiegten Grünen, Salz, Pfeffer, Majoran und 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, mache den Teig mit 3 Eiern und Wasser gut durcheinander, lege einen Klos in siedendes Wasser mit Salz ein, um zu sehen, ob sie ganz bleiben, im andern Falle muß noch etwas Mehl in den Teig eingeschafft werden, lege dann die Klöse ein, aber nicht zu viel auf einmal, koche sie gar, mache 1 Vierling Butter heiß, röste geriebenes Brod darin gelb und schmelze die Klöse damit auf.

1024. Leberklöse (feine).

Nehme 3 Pfund Kalbsleber, mache die Adern gut heraus und hacke die Leber fein; dann reinige und wasche eine Hand voll Spinat mit Petersilien und Lauch, wiege es sehr fein und dämpfe es in ½ Vierling Butter weich, schneide von 8 Wecken die Rinde ab und das Weiche in feine Scheiben, brühe sie mit einem Schoppen kochender Milch an, die Rinde schneide in Würfel und röste sie im Schmalz schön gelb, nehme nun Alles in eine Schüssel, gebe 3 ganze Eier, 3 Eigelb, Salz und Pfeffer dazu und so viel Mehl, daß der Teig recht wird, mische damit das zum Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern, arbeite ihn recht gut durch und lasse ihn eine Zeit lang stehen; hierauf mache in einer Pfanne Wasser mit Salz siedend, lege einen aus dem Teig mit dem Eßlöffel gemachten Klos zur Probe ein, und wenn dieser fest bleibt, so lege die Klöse ein, lasse sie gut durchkochen, nehme sie aus dem Wasser auf die Platte, gieße etwas Brühe daran und schmälze sie mit Butter und geröstetem Brod auf.

1025. Spätzlen.

Nehme 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre es mit Milch oder Wasser, etwas Salz und 2 Eiern zu einem glatten Teig, gebe Wasser in eine Pfanne und salze es; wenn es siedet, nehme auf ein Spätzlesbrettchen, welches vorher naß gemacht wird, von dem Teig und lege mit einem großen Messer schöne, länglichte Spätzlen in das siedende Wasser ein. Wenn sie in die Höhe kommen, sind sie fertig, dann kann man sie auf eine Platte thun, um den Rest des Teiges vollends einzulegen. Hierauf macht man einen starken

halben Vierling Butter heiß, röstet 1 Löffel voll geriebenes Brod darin schön gelb und schmälzt die Spätzlen damit.

1026. Milchspätzlen.

Man legt die Spätzlen auch in's Wasser, läßt aber von dem Teig einen Löffel voll zurück, macht Milch siedend, nimmt die Spätzlen aus dem Wasser mit einem Schaumlöffel, läßt sie ablaufen und alsdann in der Milch anziehen; zu dem zurückgelassenen Teig schlägt man 2 ganze Eier und etwas Milch, rührt es an die Spätzlen, läßt sie damit aufkochen, richtet sie an und schmälzt sie mit geröstetem Brod.

1027. Saure Spätzlen.

Gebe in ein passendes Geschirr 1 Vierling Butter, röste 3 Kochlöffel voll Mehl schön braun, dämpfe einen klein geschnittenen Zwiebel darin, lösche es mit Essig und Fleischbrühe ab und lasse diese Sauce kochen, mache die Spätzlen wie gewöhnlich fertig, nehme sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, lasse sie ablaufen und richte sie an.

1028. Niedernauer Spätzlen.

Nehme in eine Schüssel 1 Pfund feines Mehl, 3 bis 4 Eier und Salz, mache es mit warmem Wasser zu einem zähen Teig, der sich recht ziehen läßt, decke ihn zu und lasse ihn ½ Stunde stehen. Dann mache Wasser mit Salz siedend, feuchte das Spätzlesbrettchen mit Wasser an und streiche von dem Teig ganz dünn darauf, lege lange und noch schmälere Spätzlen, als die breiten Nudeln sind, ein, lasse sie aufkochen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf die Platte und mache so fort, bis der Teig gar ist, schmelze sie dann mit Butter und Brod auf oder gebe sie in kräftiger Bouillon.

1029. Trichterles-Nudeln.

Mache 1 Schoppen Milch siedend mit ½ Vierling Butter, rühre Mehl hinein, daß es einen steifen Brandteig gibt, arbeite ihn, bis er sich von der Pfanne losschält, gebe ihn in eine Schüssel, salze ihn und rühre

nach und nach 4 ganze Eier und 8 Eigelb daran, mache Wasser mit etwas Salz siedend, lasse die Masse durch einen Trichter in dasselbe einlaufen oder spritze die Nudeln mit der Spritze in das Wasser, wodurch sie jedenfalls schöner werden. Wenn sie in die Höhe kommen, sind sie fertig. Dann nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf eine Platte, gieße klare Butter darüber und streue Parmesankäs darauf. — Man kann auch 4 Eier mit 1 Schoppen saurem Rahm verrühren, die Nudeln damit übergießen und solche in einer mit Butter ausgestrichenen Form aufziehen.

1030. Blinde Stockfische.

Schneide 2 Blechwecken in feine Scheiben und röste sie auf dem Roste schön gelb. Dann nehme ein Stück Butter in eine Kachel, röste einen Kochlöffel voll Mehl nebst einem fein geschnittenen Zwiebel darin, lösche es mit 3 Schoppen Milch ab, lasse es aufkochen, richte es über die Schnitten an, ziehe sie mit 3 Eigelb ab, salze sie und lasse sie auf Kohlen anziehen.

1031. Kuchen-Michel.

Nehme ½ Pfund feines Mehl, rühre es mit 1 Schoppen Rahm, 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb an, gebe ein Stück zerlassene süße Butter und Salz dazu, fülle es in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe es im Ofen auf.

1032. Wasserschnitten.

Nehme 3 Wecken und schneide sie in dünne Scheiben, rühre ½ Kochlöffel voll Mehl mit etwas Salz, 3 Eiern und Milch zu einem Teig an, der in der Dicke wie ein Pfannenkuchenteig sein muß, mache Wasser mit Salz siedend, tauche die Schnitten in den Teig ein, lege sie in das Wasser ein, lasse sie darin aufkochen und rühre zu dem zurückgebliebenen Teig noch ein Ei, gieße ihn zu den Schnitten ein, richte diese sammt der Brühe an und schmälze sie auf.

Saucen zu den süßen Mehlspeisen.

1033. Himbeer-Sauce.

Nehme 2 Schoppen Himbeeren, zerdrücke sie und koche sie mit 1 Flasche rothen Wein nebst Zucker und Zimmt auf, passire sie durch ein Haarsieb, rühre in einer Kasserole 2 Kochlöffel voll Mehl mit Wasser glatt, nehme den passirten Saft dazu und lasse die Sauce 1 Viertelstunde kochen.

1034. Kalte Himbeer-Sauce.

Nehme 1 Maas Himbeeren, passire sie durch ein Sieb und rühre sie mit 1 Pfund Raffinade-Zucker und dem Saft einer Citrone 1 Stunde. — Man gibt sie zu Biscuit-Speisen.

1035. Frische Himbeer-Sauce.

Zu einer Sauce zu 8 Personen nehme man 2 Schoppen frische Himbeeren, koche sie mit 2 Schoppen rothem Wein einige Male auf, gebe ½ Pfund Zucker daran, passire die Sauce durch ein Haarsieb und gebe sie über den dazu bestimmten Pudding oder sonstige Mehlspeise.

1036. Sauce von Himbeer-Gelée.

Nehme ein Stückchen Butter und röste darin einen kleinen Löffel voll Mehl gelb, rühre es mit einem Schoppen gutem weißen Wein klar, thue nach Belieben Himbeer-Gelée dazu, lasse die Sauce zusammen aufkochen und gebe, wenn es nöthig ist, noch ein Stück Zucker dazu.

1037. Geschlagene Himbeer-Sauce.

Nehme 6 Eigelb in eine messingene Pfanne, rühre sie mit einem Schoppen Himbeersaft an und schlage sie auf dem Feuer recht schaumig und so lange, bis die Sauce dick und am Kochen ist. Man verwendet sie zu Pudding.

1038. Kirschen-Sauce.

Nehme 2 Pfund schwarze Kirschen und steine sie aus; dann gebe in eine passende Kasserole 1 Stück Butter, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, rühre es mit 2 Schoppen rothem Wein bis zum Kochen, gebe die ausgesteinten Kirschen nebst ½ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale dazu, lasse die Sauce noch eine Viertelstunde kochen und gebe vor dem Anrichten noch einen Kelch Kirschenwasser hinein.

1039. Andere Art.

Pflücke 2 Pfund Kirschen ab und stoße sie im Reibstein; dann gebe in eine Kasserole ein Stück Butter, röste 2 Kochlöffel voll Mehl darin, gieße 2 Schoppen Wein hinzu und koche darin die gestoßenen Kirschen mit einem Stück ganzem Zimmt, Citronenschale und Zucker, bis es süß genug ist, passire die Sauce durch ein Haarsieb und lasse sie nochmals vor dem Gebrauch aufkochen.

1040. Sauce von dürren Kirschen.

Wasche 1 Schoppen dürre Kirschen im warmen Wasser rein und stoße sie recht fein; dann nehme 1 Stück Butter, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin und rühre es mit 2 Schoppen Wein klar, gebe Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale nebst den gestoßenen Kirschen hinein, lasse es gut kochen, passire die Sauce durch ein Sieb und koche sie vor dem Gebrauch nochmals auf.

1041. Hagenbutten-Sauce.

Nehme einen Schoppen dürre Hägen, wasche sie und koche sie mit 2 Schoppen Wasser, Zimmt, Citronenschale und dem Weichen eines Kreuzerbrodes weich, streiche sie durch ein Haarsieb, koche sie mit einer Flasche weißem Wein und Zucker nochmals klar und schmecke sie mit Citronensaft ab.

1042. Hägenmark-Sauce.

Nehme 3 Löffel voll Hägenmark, koche sie mit einem Schoppen weißen Wein schön glatt, thue, wenn es nöthig ist, noch ein Stück Zucker daran und gebe sie zu Pudding.

1043. Andere Art.

Röste in einem Stück Butter 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb und koche sie mit 2 Schoppen Wein auf, gebe 4 Eßlöffel voll Hägenmark nebst dem nöthigen Zucker dazu, koche es recht klar und richte die Sauce an.

1044. Aprikosen-Sauce.

Nehme ½ Pfund Aprikosen-Marmelade, verdünne sie mit geläutertem Zucker und lasse sie aufkochen, daß es eine dicke Sauce bildet.

1045. Andere Art.

Nehme 4 Eßlöffel voll Aprikosen-Marmelade, rühre sie mit 1 Schoppen gutem weißen Wein klar und gebe, wenn es fehlt, noch ein Stück Zucker nebst dem Saft einer Citrone daran.

1046. Sago in rothem Wein.

Wasche ¼ Pfund Sago öfters mit lauem Wasser, blanchire ihn und lasse ihn auf einem Sieb ablaufen, nehme ihn mit 1 Schoppen gutem rothen Wein nebst einem Stück ganzem Zimmt auf's Feuer, lasse ihn gut einkochen und gieße noch einen Schoppen Wein nach, gebe den nöthigen Zucker dazu und lasse den Sago nochmals gut durchkochen.

1047. Arrowrot-Sauce.

Nehme 2 Eßlöffel voll Arrowrot, rühre sie mit 2 Schoppen rothem Wein an, gebe gehörig Zucker und 1 Stück ganzen Zimmt dazu, rühre sie auf dem Feuer bis zum Kochen und richte sie über Pudding an.

1048. Englische Rum-Sauce.

Gebe ein Stück Butter auf's Feuer und passire 2 Kochlöffel voll Mehl darin, lasse es mit einem Schoppen feinem weißen Wein aufkochen und gebe einen halben Schoppen feinen Rum, den Saft einer Citrone und ½ Vierling gestoßenen Zucker dazu.

1049. Punsch-Sauce (Eierpunsch).

Drei ganze Eier und 5 Eigelb werden mit 1 Schoppen feinem weißen Wein, 1 Glas Rum, ½ Pfund gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone auf dem Feuer schaumig geschlagen;

wenn die Sauce anzieht, thut man den Saft einer Citrone daran und gibt die Sauce gleich zur Tafel.

1050. Chaudeau-Sauce.

Rühre 8 Eigelb mit 1 Vierling Zucker eine Viertelstunde, gebe 1 Schoppen weißen Wein und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und schlage die Sauce auf dem Feuer recht schaumig; wenn sie dick wird, so bringe sie vom Feuer weg, weil sie nicht kochen darf, nehme mit einem Eßlöffel etwas Sauce heraus und koste es; wenn das Ei keinen rohen Geschmack mehr hat und die Sauce gehörig gebunden ist, so stelle sie in einem Topf in's heiße Wasser und schlage immer darin bis zum Gebrauch.

1051. Andere Art.

Nehme 5 Eigelb, 1 Kochlöffel voll Mehl, ein Stück Zucker und Citrone nebst 1 Schoppen weißen Wein, schlage dieses auf dem Feuer zu einer bündigen Sauce, gebe den Saft einer Citrone hinein und richte sie an.

1052. Ananas-Sauce.

Man reibt ein Stück Ananas am Zucker ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie einige Stunden in weißen Wein und drückt sie nachher fest aus. Dann stoße $1\frac{1}{2}$ Vierling Zucker fein und rühre ihn mit 3 ganzen Eiern und 5 Eigelb zum Schaum, nehme den Ananaszucker, den ausgedrückten Saft und den Wein, worin die Scheiben gelegen sind, und schlage das Ganze auf dem Feuer zu einem Chaudeau.

1053. Citronen-Sauce.

Rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Eigelb und 1 Schoppen weißem Wein glatt, gebe die Schale und den Saft einer Citrone nebst Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es dick wird und gebe diese Sauce zu Biscuit-Speisen.

1054. Träublen-Sauce.

Röste in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Weißmehl, koche es mit einem Schoppen rothem Wein klar, gebe 4 Löffel voll

eingemachte Träublen und den nöthigen Zucker nebst einem Stück Zimmt dazu und lasse die Sauce nochmals aufkochen.

1055. Andere Art.

Nehme 2 Schoppen frische Träublen (Johannisbeeren), zerdrücke sie und passire sie mit 1 Schoppen weißem Wein durch ein Haarsieb, läutere ½ Pfund Zucker mit ½ Glas Wasser nach kurzer Faden-Art, gebe den Träublessaft dazu und lasse ihn mitanziehen, nehme ihn dann vom Feuer und richte diese Sauce über die dazu bestimmte Mehlspeise an.

1056. Rosinen-Sauce.

Röste einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter braun, rühre es mit 2 Schoppen rothem Wein klar, reinige und wasche ¼ Pfund Rosinen, gebe sie in die Sauce nebst ⅛ Pfund abgeschälten und länglich geschnittenen Mandeln, einem Stück Zucker, einem Stück ganzem Zimmt und Citronenschale, lasse sie gut kochen und gebe sie zu Semmel-Pudding.

1057. Wein-Sauce.

Röste in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, rühre es mit 2 Schoppen rothem Wein klar, gebe ½ Pfund ausgekernte Cibeben, ein Stück ganzen Zimmt, ein Stück Citronenschale und ein Stück Zucker daran, lasse die Sauce gut verkochen und richte sie über Goldschnitten an.

1058. Mandeln-Sauce.

Sechs Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln werden fein gestoßen und mit 8 Eigelb, 1 Löffel voll Mehl und 1½ Schoppen guter Milch glatt gerührt, dann auf das Feuer genommen und fortgerührt, bis die Sauce kocht; gebe Zucker und abgeriebene Citronenschale dazu und richte sie an.

1059. Milch-Sauce.

Gebe 2 Schoppen Milch mit der Schale einer halben Citrone und einem Stück Zucker zum Feuer und lasse es sieden, rühre vier

Eigelb mit 1 Löffel voll Mehl glatt, ziehe die kochende Milch damit ab, lasse sie nochmals anziehen und gebe sie zu Flädlen oder zu Dampfnudeln.

1060. Orangen-Sauce.

Man läutert ½ Pfund Zucker, schneidet eine Orange in Scheiben und läßt sie in dem geläuterten Zucker nebst 1 Schoppen Wein weich kochen, zieht sie mit 4 Eigelb ab, nimmt die Orangenscheiben heraus, passirt die Sauce vor dem Gebrauch durch ein Sieb, gießt sie über die Scheiben und gibt sie sammt diesen zu Tische.

1061. Andere Art.

Gebe 1 Schoppen Rahm zum Feuer, lasse ihn sieden und ziehe ihn mit 5 Eigelb, welche mit 2 Eßlöffel voll Zucker gerührt wurden, ab, lasse die Sauce anziehen und gebe einige Tropfen Orangen-Essenz hinein.

1062. Vanille-Sauce.

Nehme eine Stange Vanille, spalte sie der Länge nach durch und koche sie mit 1 Schoppen Milch langsam gut aus. Dann kocht man in einem andern Geschirr 1 Schoppen Rahm auf, zieht diesen mit dem Gelben von 6 Eiern und 1 Eßlöffel voll Mehl ab, gießt die Vanille-Milch durch ein Haarsieb dazu, läßt die Sauce nochmals aufkochen und zieht den Schnee von 4 Eiweiß damit auf.

1063. Andere Art.

Man kocht eine durchgespaltene Stange Vanille mit 1 Schoppen Milch langsam und gut aus und passirt sie durch ein Sieb. Dann nimmt man 4 Eigelb und 4 ganze Eier, rührt sie mit gesiebtem Zucker eine Zeit lang, gießt 1 Schoppen Rahm und die Vanille-Milch daran, schlägt die Sauce auf dem Feuer wie eine Chaudeau-Sauce ab und richtet sie, wenn sie gebunden ist, an.

1064. Marasquin-Sauce.

Mache 1 Schoppen Rahm siedend, rühre 5 Eigelb mit 2 Eßlöffeln voll Zucker und ziehe den Rahm damit ab, lasse die Sauce gut anziehen und gebe ⅓ Glas Marasquin hinein.

1065. Kaffee-Sauce.

Ein Viertelpfund frisch geröstete Kaffeebohnen werden in eine halbe Maas kochenden, süßen Rahm geworfen, zugedeckt und auf die Seite gestellt; nach einer Stunde passirt man sie durch ein Haarsieb, macht den Rahm siedend, rührt 8 Eigelb mit 3 Löffeln voll Zucker, zieht den Kaffee-Rahm damit ab, läßt die Sauce anziehen, schlägt 4 Eiweiß zu steifem Schnee, mengt ihn unter die Sauce und richtet solche sogleich an.

1066. Chocolade-Sauce.

Nehme ein Viertelpfund Vanille-Chocolade und koche sie mit $1^1/_2$ Schoppen süßem Rahm klar, ziehe sie mit 5 Eigelb und etwas gestoßenem Zucker ab, schlage die 5 Eiweiß zu steifem Schnee und menge ihn unter die Sauce.

1067. Kalte Erdbeer-Sauce.

Nehme 3 Schoppen Garten-Erdbeeren, passire sie durch ein Haarsieb und rühre sie mit 1 Pfund fein gestoßenem Raffinade-Zucker 1 Stunde, drücke den Saft von 2 Citronen hinein und gebe die Sauce zu Biscuitspeisen.

Von den Salaten.

1068. Kopfsalat (feine Art).

Von den Salatköpfen werden die grünen Blätter abgenommen, aus den gelblichten, fetten Blättern die Rippen herausgenommen und erstere, sowie das Herz in 2 bis 4 Theile getheilt, öfters gewaschen, in eine Serviette genommen und so lange geschwenkt, bis kein Wasser mehr ablauft; dann passirt man das Gelbe einiger hartgekochten Eier, rührt es mit einem Löffel voll Senf an, gibt Salz, weißen Pfeffer, 4 Löffel voll Provenceröl und 2 Löffel voll Estragonessig dazu, macht den Salat mit einem hornenen Besteck an, gibt ihn in die dazu bestimmte Schüssel und garnirt ihn mit ver-

schnittenen rothen und weißen hartgekochten Eiern. — Um rothe Eier zu erhalten, legt man die hartgekochten, geschälten Eier eine halbe Stunde in Rotherüben-Essig.

1069. Kopfsalat auf einfache Art.

Der Kopfsalat wird gut verlesen, rein gewaschen, in einem Tuch geschwenkt, gesalzen und mit gutem Oel und Weinessig angemacht.

1070. Gebrühter Kopfsalat.

Verlese, wasche und schwenke schönen, gelben Salat; dann schneide ¼ Pfund geräucherten Speck in Würfel, gebe ihn zum Feuer und wenn er halb ausgebraten ist, gieße ein Glas Weinessig dazu, rühre 6 Eigelb mit 1 Glas vom besten süßen Rahm an und ziehe den kochenden Essig sammt Speck damit ab, gebe den Salat in die Schüssel, streue Pfeffer und Salz darauf, gieße den Essig kochend heiß darüber, mache ihn untereinander und gebe ihn zu Tische.

1071. Andere Art.

Verlese schönen, gelben Salat, wasche ihn rein und schwenke ihn in einem reinen Tuche, bis kein Wasser mehr ablauft. Hierauf schneide ¼ Pfund Speck in Würfel, gebe ihn zum Feuer und brate ihn halb aus, gieße ein Glas Weinessig, das nöthige Salz und weißen Pfeffer dazu, ziehe den Essig, wenn er kocht, mit 3 Eigelb ab und mache mit einem Hornbesteck den Salat gut an.

1072. Kopfsalat mit Rahm.

Reinige und verlese den Salat, wasche ihn gut und schwenke ihn, bis kein Wasser mehr ablauft. Dann nehme 4 hartgekochte Eigelb, passire sie durch ein Sieb und rühre sie mit 1 Schoppen recht fettem sauren Rahm, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Senf und ½ Glas Estragonessig an, mische den Salat damit und gebe ihn sogleich zu Tische.

1073. Gurken-Salat.

Die Gurken werden geschält, gehobelt oder fein geschnitten und eingesalzen; dann läßt man sie eine Zeit lang stehen; nach einer Viertelstunde drückt man sie mit einem Tuch aus, passirt einige hartgekochte Eier, rührt sie mit einem Eßlöffel voll Senf, 2 Eßlöffeln voll Provenceröl und 1 Eßlöffel voll Estragonessig an, vermischt diese Sauce mit dem Salat und gibt ihn gleich zu Tische.

1074. Gemischter Gurken-Salat.

Schäle Gurken, hoble sie ein und salze sie; dann nehme frischgesottene Kartoffeln, schneide sie in feine Rädchen, drücke die Gurken in einem reinen Tuch fest aus und mache sie mit den Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Oel und Weinessig an.

1075. Salat mêlée.

Man reinigt eine Büschel Brockelspargeln und schneidet sie in halbfingerslange Stückchen; von einem Stück Karviol werden kleine Rosen und einige Bohnen der Länge nach geschnitten, ebenso ein gereinigter Selleri-Knollen in Carreau und einige gelbe Rüben in Sechser große Stückchen, blanchire jeden Theil besonders im Salzwasser weich und lasse es auf einem Sieb gut ablaufen und verkühlen. Dann rührt man von 2 Eigelb, ½ Pfund Provenceröl, Estragonessig, Salz und dem Saft einer Citrone eine Magnonaise, vermischt die Gemüse damit und füllt sie hoch in eine Schüssel an, legt in die Mitte einige Salatherzen mit hartgekochten, in 4 Theile zerschnittenen Eiern und nebenherum gereinigte und aufgerollte Sardellen.

1076. Wurzeln- und Gemüsesalat.

Dressire kleine gelbe Rüben und blanchire sie nebst einer Hand voll Spargelköpfen im Salzwasser weich, ebenso zwei gereinigte Selleri, 2 Kohlrabiköpfe und einige Kartoffeln; erstere schneide in länglichte Stücke, beide letztere in feine Rädchen; dann hacke einige eingemachte Rotherüben-Scheiben und vermenge alle diese Gemüse in einer Salatschüssel, oder lege jedes derselben besonders in diese ein, garnire sie mit ausgesteinten Oliven und Sardellen, rühre

6 passirte, hartgekochte Eier mit gewiegtem Estragon, Provenceröl, Salz, Senf und Weinessig an und gebe es über den Salat.

1077. Gestürzter Wurzelsalat.

Schneide gereinigte große saftige gelbe Rüben in halbfingersdicke Scheiben, deßgleichen Selleri, rohe Kartoffeln, Petersilien und Wurzeln, blanchire jeden Theil im Salzwasser weich und steche sie mit einem Ausstecher in der Größe eines Sechsers aus; deßgleichen werden rothe Rüben und Essiggurken ausgestochen; dann besprenge jede Sorte für sich mit Estragonessig und Salz, bestreiche eine glatte Form oder Kasserole mit Provenceröl aus, belege den Rand mit einer Lage Selleri in der Art, wie wenn man Geld zählt, immer eins auf das andere; ist die Sellerilage fertig, so kann man rothe Rüben im Kranz herumlegen, dann die Kartoffeln und so fort, bis die Form voll ist; in den leeren Raum füllt man die übrigen unter einander gemengten Gemüse. Hierauf rührt man von 2 Eigelb und ½ Pfund Provenceröl eine Magnonaise, gibt ein Glas zerlassene Sulz nebst dem nöthigen Essig und Salz dazu, gießt sie über den Salat, daß das Ganze damit durchzogen wird, läßt es recht kalt und fest werden und stürzt den Salat in die dazu bestimmte Schüssel. — Man kann ihn auch in der Mitte statt des übrigen Wurzelwerks mit aufgerollten Sardellen, Oliven, Kappern und Bricken auffüllen, mit obiger Sauce begießen, den Salat, wenn er erkaltet ist, auf eine Assiette stürzen und ihn oben sternartig mit gehackten Eiern, rothen Rüben, gehackter Petersilie, Sardellen, Kappern u. drgl. garniren.

1078. Italienischer Salat.

Sechs gesottene Kartoffeln, 2 gewässerte und gereinigte Häringe, eine Hand voll kleine Essiggurken, einige eingemachte Rotherüben-Scheiben, 1 Stück Kalbsbraten, Schinken, geräucherte Zunge und vier geschälte Aepfel werden in Würfel oder feine Blättchen geschnitten und im Wasser weich gekochte weiße Bohnen oder Linsen dazugethan. Dann rühre mit dem Gelben von 6 hartgesottenen Eiern, ½ Pfund Provenceröl, Salz und Estragonessig eine gute Mangnonaise an, gieße solche nebst 2 Löffeln voll französischem Senf an die geschnittenen Sachen, richte den Salat hoch an, garnire ihn mit gehackten weißen und gelben Eiern, rothen Rüben, Kappern und Bricken am

Rand herum, lege rothe und weiße halbirte Eier auf den Salat und in die Mitte stelle ein Körbchen von einem ausgehöhlten, hartgesottenen Ei, welches man mit Kappern oder grüner Petersilie anfüllt.

1079. Feinere Art.

Nehme ½ Pfund große Sardellen, reinige sie und gräte sie aus, schneide sie der Länge nach in 4 Theile und hebe davon die schöneren Stücke zum Garniren auf, das Andere schneide in Würfel, reinige 2 Häringe, gräte sie aus und schneide sie ebenso, schäle ¼ Pfund Oliven und rolle sie wieder auf. Sodann schneide von einem gebratenen Kapaunen das Fleisch in Würfel oder in feine Blättchen, ebenso etwas gebratenes Wildpret, 4 Borsdorfer Aepfel, einige Essiggurken, gesottene Kartoffeln und 1 Löffel voll rothe Rüben, rangire dieses lagenweise immer über's Kreuz in eine passende Assiette, garnire sie mit aufgerollten Sardellen, in Filets geschnittenen Bricken und den aufgerollten Oliven, gieße einige Löffel voll Provenceröl und Estragonessig darüber und stelle eine Magnonaise besonders dazu auf.

1080. Italienischer Salat in Sulz.

Eine glatte Form wird halbfingersdick mit Sulz ausgegossen; sobald diese erstarrt ist, wird sie mit Krebsschwänzen, Oliven, Sardellen und hartgekochten Eiern stern- und rosettenartig ausgelegt, was aber behutsam geschehen muß, damit die Zeichnung nicht verwischt wird; dann wird ein italienischer Salat nach der Vorschrift in Nro. 1079 geschnitten, mit einer Magnonaise, welche mit Sulz vermischt ist, gut angemacht, in die ausgelegte Form eingefüllt und kalt gestellt. Beim Anrichten wird die Form in warmes Wasser getaucht, der Salat auf die Platte gestürzt und am Fuß mit hartgekochten und rothgefärbten, halbirten Eiern und gehackter Sulz garnirt.

1081. Italienischer Salat (andere Art).

Der mit Magnonaise und Sulz angemachte Salat wird in eine glatte, mit Provenceröl ausgestrichene Form gefüllt, dann nimmt man eine größere, glatte Form, damit, wenn man den Salat

hineinstellt, noch ein fingerbreiter Raum bleibt. Diese Form wird halbfingershoch mit Sulz eingefüllt, und wenn diese gestanden ist, mit Trüffeln, Sardellen, Oliven und Eiern garnirt und einige Löffel voll Sulz behutsam darauf gegossen, worauf man solche auf dem Eis erstarren läßt. Sodann stürzt man den Salat aus der kleineren Form behutsam auf die Sulz hinein und gibt wohl Acht, daß er in die Mitte kommt, gießt ringsherum die Form mit Sulz aus, stellt sie bis zum Gebrauch auf's Eis und stürzt sie dann auf eine Platte.

1082. Gestürzter Häring-Salat.

Reinige 2 Häringe, gräte sie aus und schneide sie, sowie gesottene, geschälte Kartoffeln, 4 Stück Aepfel und ein Stück Kalbsbraten, in kleine Würfel, gebe eine Hand voll Kappern und etwas Pfeffer und Salz dazu und mache den Salat mit Provenceröl und Estragonessig gut an, bestreiche eine Form mit Provenceröl, fülle den Salat fest ein und stürze ihn auf die dazu bestimmte Assiette. — Wenn man will, kann man ihn mit gehackten Eiern, Sardellen, Kappern und rothen Rüben garniren und unten herum einen Kranz von Kresse-Salat machen.

1083. Gewöhnlicher Häring-Salat.

Nehme 2 Häringe, reinige sie, gräte sie aus und schneide sie nebst 4 Stück Borsdorfer-Aepfeln und einigen gesottenen Kartoffeln in kleine Würfel, mische dieß mit Salz, Oel und Weinessig gut unter einander und gebe den Salat auf die dazu bestimmte Assiette.

1084. Häring-Salat mit Zwiebeln.

Schneide 2 geputzte Häringe in Würfel, deßgleichen einige Kartoffeln und 2 fein geschnittene Zwiebeln, mache jeden Theil besonders mit Oel und Essig an, gebe die Zwiebeln in die Mitte der Assiette, garnire die Häringe um solche herum und dann die Kartoffeln um diese, verziere ihn mit Kappern und gebe ihn zu Tische.

1085. Kräuter-Salat.

Kresse, Löffelkraut, Pimpernelle, Estragon und Körbel wird jedes besonders verlesen, gewaschen und in einem Tuch abgeschwenkt. Dann wird das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern passirt, mit einem Löffel voll Senf, Provenceröl und Estragonessig angerührt und der Kräutersalat nebst Salz und Pfeffer damit angemacht, auf eine Assiette angerichtet und mit hartgekochten, halbirten Eiern garnirt.

1086. Andere Art.

Lattich, Sauerampfer, Kresse, Körbel und Boragen werden jedes besonders verlesen, gewaschen, in einem Tuch abgeschwenkt, sodann vermengt, mit Salz, Pfeffer, Oel und Weinessig angemacht und mit hartgesottenen Eiern und Kappern garnirt.

1087. Kräuter-Salat im Winter.

Nehme gute Selleri, schäle sie und schneide sie in ganz feine, nudelartige Filets, reinige einen Kopf rothes Kraut und hoble es auf dem Gurkeneisen fein, schneide einige Endivienbüsche sehr fein, verlese Brunnenkresse pünktlich, wasche Alles gut und rangire jedes besonders auf eine Assiette, rühre 6 hartgekochte Eigelb mit Salz, Pfeffer und Provenceröl an, gebe Estragonessig dazu, übergieße den Salat damit und garnire ihn mit rothen Rüben und gehackten, hartgekochten Eiern.

1088. Roher Selleri-Salat.

Nehme schöne, weiße Selleri, reinige sie, hoble oder schneide sie sehr fein ein und salze sie; nach einer halben Stunde drücke sie fest aus und mache sie mit gutem Oel und Weinessig an.

1089. Selleri-Salat (andere Art).

Reinige schöne Selleri, schneide sie in ziemlich dicke Scheiben und steche sie mit einem Ausstecher in der Größe eines Dreibätzners aus, blanchire sie im Salzwasser weich und lasse sie auf einem Sieb verkühlen; dann mache sie mit gutem Oel und Estragonessig an.

1090. Selleri-Salat mit Kartoffeln.

Blanchire einige gereinigte Selleri im Salzwasser oder koche sie in Bouilion weich, schneide sie in Rädchen und übergieße sie mit heißem Essig, schneide frischgesottene Kartoffeln in Rädchen, salze und pfeffere sie und mache das Ganze mit einem halben, fein geschnittenen Zwiebel und gutem Oel an.

1091. Endivien-Salat.

Schöne gelbe und mürbe Endivien reinigt man von den äußeren Blättern, entfernt von den weißlichgelben Blättern an den Rippen die Oberhaut und schneidet sie fein, legt sie ½ Stunde in laues Wasser, bringt sie dann in den Salatseiher und läßt sie ablaufen. Hierauf werden 3 Eigelb durch ein Sieb gestrichen, mit einem Kaffeelöffel voll Senf, Provenceröl, Salz, Pfeffer und Estragonessig angerührt und der Salat damit vermischt. — Wenn man Kartoffeln dazu geben will, legt man diese, in Rädchen geschnitten und mit Oel und Essig angemacht, in die Mitte und macht von dem Endivien einen Kranz herum.

1092. Bohnen-Salat.

Nehme dünne Bohnen, welche noch keine Kerne haben, schneide die Fasern ab und schnitze die Bohnen fein; dann werden sie gewaschen und im kochenden Salzwasser weich blanchirt, damit sie recht grün bleiben, auf ein Sieb geschüttet und in frischem Wasser abgeschwenkt. Hierauf werden sie mit einem fein geschnittenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, gutem Oel und Estragonessig in einer Schüssel angemacht und zu Tische gegeben.

1093. Spargeln-Salat.

Nehme einige Büschel Brockelspargeln, schneide sie in gleiche, fingerslange Stücke, wasche sie und blanchire sie im Salzwasser weich; dann schütte sie auf ein Sieb, schwenke sie im kalten Wasser ab und mache sie mit Provenceröl und Estragonessig gut an. — Man kann auch große Spargeln gar kochen, auf eine Assiette anrichten und mit Essig und Oel übergießen.

1094. Warmer Champagner-Salat.

Der Salat wird gut verlesen, gewaschen und ½ Stunde in warmes Wasser gelegt, dann auf ein Sieb gebracht, gewaschen und in einer reinen Serviette gut abgeschwenkt, bis kein Wasser mehr ablauft. Hierauf nimmt man ¼ Pfund geräucherten Speck, schneidet ihn in Würfel, läßt ihn in einer kleinen Pfanne (Schmälzpfännle) halb aus, gießt 1 Glas Weineſſig nebſt Salz und Pfeffer dazu, läßt dieſes ſieden, macht den Salat damit an und gibt ihn ſogleich zu Tiſche.

1095. Kartoffel-Salat.

Siede länglichte Kartoffeln, ſchneide ſie, nachdem ſie erkaltet ſind, in Scheiben und mache ſie mit einem fein geſchnittenen Zwiebel, Salz, weißem Pfeffer, gutem Provenceröl und gutem Eſtragoneſſig in einer Schüſſel an, gebe ſie in die dazu beſtimmte Aſſiette und garnire den Salat mit ausgeſtochenen rothen Rüben.

1096. Kartoffel-Salat mit Häring.

Friſchgeſottene Kartoffeln und eine im Salzwaſſer weich geſottene und gereinigte Selleri werden in Scheiben geſchnitten und ſolche mit 2 gereinigten und in Würfel geſchnittenen Häringen vermengt, alles dieſes aber mit Salz, Pfeffer, 1 Löffel voll Senf, gutem Oel und Eſtragoneſſig angemacht.

1097. Warmer Kartoffel-Salat.

Siede Kartoffeln, ſchäle ſie und ſchneide ſie, ſo lange ſie noch warm ſind, in Scheiben, mache reines Schweine- oder Gansfett heiß, gebe einen fein geſchnittenen Zwiebel nebſt einem Glas Eſſig dazu, laſſe es ſieden, mache damit ſiedend mit etwas Salz die Kartoffeln an und gebe den Salat ſogleich zu Tiſche. — Man kann auch geräucherten und gewürfelten Speck dazu nehmen, die Würfelchen, wenn ſie gelb ſind, mit einem Schaumlöffel herausthun und ſolche, wenn der Salat angemacht iſt, darauf ſtreuen.

1098. Hopfen-Salat.

Das Zarte der Hopfen ſchneidet oder bricht man ab, waſcht ſie und blanchirt ſie im Salzwaſſer weich, gießt ſie auf ein Sieb und

läßt sie ablaufen. Dann macht man sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut an.

1099. Roher Kraut-Salat.

Man hobelt ein zartes, festes Krauthäuptlen ein und salzt es; dann passirt man 6 hartgekochte Eigelb und rührt sie mit einem Eßlöffel voll Senf, Provenceröl und Estragonessig an, vermischt den eingesalzenen Salat gut damit und richtet ihn in eine Assiette an.

1100. Warmer Kraut-Salat.

Man hobelt ein festes Krauthäuptlen ein, salzt es und stellt es mit einem Glas Essig zur Wärme; wenn es halb weich ist, schneidet man ½ Pfund geräucherten Speck in Würfel, läßt ihn in einer kleinen Pfanne halb aus, gießt noch etwas Essig dazu, läßt es siedend werden und macht den Salat damit an.

1101. Rother Kraut-Salat mit Aepfeln.

Nehme rothe feste Krauthäuptlen, hoble sie fein ein, gebe in ein passendes Geschirr ½ Pfund Gansschmalz und in Ermanglung dessen ¾ Pfund in Würfel geschnittenen Speck, dämpfe das Kraut nebst einigen in feine Scheiben geschnittenen Aepfeln und etwas Salz ungefähr ½ Stunde darin, bringe 1 Glas rothen Wein, kräftigen Weinessig und 1 Kaffeelöffel voll Zucker daran, mache damit das Kraut gut durcheinander und gebe diesen Salat zu Wildbraten.

1102. Roher rother Krautsalat.

Schneide einige rothe Krauthäuptlen auf dem Hobel fein ein, salze sie, gebe ein Glas rothen Wein dazu und wende das Kraut öfters um; nach einigen Stunden mache den Salat mit Essig, gutem Oel und Pfeffer an.

1103. Krautsalat mit Kartoffeln.

Schneide ein festes weißes Krauthäuptlen auf dem Hobel fein ein und salze es gut; dann gebe in ein passendes Geschirr ½ Pfund

reines Schweine- oder Gansfett, lasse es heiß werden und gebe einen fein geschnittenen Zwiebel nebst dem Kraut hinein, dämpfe es gut halbweich und thue etwas Essig dazu, schneide frischgesottene Kartoffeln in Rädchen, menge sie unter den Salat nebst einer Prise Kümmel, und wenn er nicht fett genug ist, so mache noch ein Stück Schmalz heiß, gieße 1 Glas Essig hinzu und mache den Salat damit an.

1104. Brocoli-Salat.

Die Brocoli werden gereinigt, im Salzwasser weich gekocht, und mit Provenceröl, Salz und Estragonessig angemacht.

1105. Karviol-Salat.

Dieser wird wie der Brocoli-Salat behandelt.

1106. Wegwarten-Salat.

Die Wegwarten werden gut verlesen, gewaschen, in einem Tuch abgeschwenkt und mit Salz, Essig und Oel nebst fein geschnittenen Zwiebeln angemacht.

1107. Brunnenkresse-Salat.

Derselbe wird recht pünktlich verlesen, rein gewaschen, in einem Tuch abgeschwenkt und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut angemacht.

1108. Gartenkresse-Salat

wird wie der Brunnenkresse-Salat behandelt.

1109. Salat von weißen Bohnenkernen.

Man reinigt weiße Bohnenkerne, kocht sie im Wasser recht weich, gießt sie auf ein Sieb, schwenkt sie mit frischem Wasser ab, läßt sie abkühlen und macht sie mit reichlich Oel, Salz, Pfeffer, einem fein geschnittenen Zwiebel und Kräutteressig an.

1110. Linsen-Salat.

Derselbe wird gleich wie der vorhergehende Bohnensalat behandelt.

1111. Lattich-Salat (auf englische Art).

Verlese schönen Lattich, wasche ihn gut und schwenke ihn in einem Tuch aus, bis kein Wasser mehr davon lauft; dann gebe ihn in eine Schüssel mit einem in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten, fein geschnittener, geräucherter und abgesottener Ochsenzunge, Geflügelbrust und Preßkopf; passire 6 hartgekochte Eier durch ein Sieb und rühre sie mit Provenceröl, Salz, fein geschnittener Zwiebel, Schnittlauch und Estragonessig an, menge diese Sauce mit dem Salat, fülle ihn auf eine Assiette und gebe ihn sogleich zu Tische.

1112. Rothe-Rüben-Salat.

Dieselben werden gewaschen, weich gesotten und, so lange sie noch warm sind, geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Coriander, etwas Kümmel und geschnittenem Meerrettig vermischt, mit scharfem Weinessig übergossen und zum Gebrauch in einem steinernen Hafen aufbewahrt.

1113. Rettig-Salat.

Man reinigt gute Rettige, hobelt sie fein ein, salzt sie und läßt sie eine Zeitlang stehen, bis sie Wasser gezogen haben, gießt dann dieses ab und macht sie mit Pfeffer, Essig und Oel an. — Man kann auch Gurken damit mischen.

1114. Schnecken-Salat.

Man wirft in siedendes Wasser eine starke Hand voll Holzasche und legt in solches die gedeckelten Schnecken hinein, läßt sie etwa 1 Stunde darin kochen, nimmt sie heraus und zieht mit einer Gabel die Schnecken aus den Häuschen, schneidet den Kothsack, die schwarze Haut und das Gelbe an der Spitze weg, reinigt den übrigen Körper vom Schleim, indem man ihn mehrere Male im lauen Salzwasser abwascht, läßt die Schnecken verkühlen und macht sie mit fein geschnittenem Zwiebel nebst Salz, Pfeffer und Oel an. — Man kann sie mit Kresse-Salat garniren.

1115. Ochsenmaul-Salat.

Ein Ochsenmaul wird im Salzwasser weich gekocht, die Beine herausgenommen und das Fleisch, wenn es recht abgekühlt ist, fein

geschnitten, in einen Stein- oder Porzellantopf gebracht, mit Essig übergossen, und wenn man davon braucht, mit geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Oel und Senf vermengt.

1116. Boragen-Salat.

Man schneidet die Boragen fein nudelartig, wascht sie sauber und macht sie mit Salz, Essig und Oel an.

1117. Salat von Geflügel.

Nehme Ueberreste von Geflügel und schneide diese und kleine Essiggurken in feine Scheiben, schäle 12 kleine Zwiebel und blanchire sie weich, reinige einen Karviol und schneide ihn in kleine Röschen. Dann passire 6 hartgekochte Eigelb, rühre sie mit Salz, Senf, Estragonessig und Provenceröl an, mische obige Bestandtheile damit und gebe den Salat mit Eiern garnirt zu Tische.

1118. Gemischter Salat.

Dazu nehme gesottene Kartoffeln, Endivien, Ackersalat und rothe Rüben, mache jedes besonders mit Oel und Essig an, gebe in die Mitte die Kartoffeln, dann einen Kranz von Ackersalat, nach diesem Endivien und zuletzt die rothen Rüben.

Von den Compotes (Kompotten).

1119. Aepfel-Kompott.

Schäle schöne, gleiche Borsdorfer-Aepfel, steche mit einem Ausstecher die Kernhäuser heraus und gebe die Aepfel in frisches Wasser, in welches der Saft einer Citrone gedrückt wurde. Dann wird ½ Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser geläutert, die Aepfel langsam darin gekocht, auf eine Assiette angerichtet, auf jeden Apfel eine eingemachte Weichselkirsche oder Johannisbeere gelegt und der klare, verkochte Saft darauf gegossen. Nachdem die Aepfel weich gekocht sind, läßt man sie immer eine Zeit lang zugedeckt stehen,

damit der Dampf, falls einer nicht weich wäre, ihn vollends gar macht und die zerplatzten von dem Dampf zusammengezogen werden.

1120. Andere Art.

Nehme schöne mittelgroße Aepfel, wo möglich Luiken, schneide sie in 2 Theile, schäle sie recht glatt, steche die Kernhäuser heraus und lege die Aepfel in frisches Wasser. Dann gebe in eine passende Kasserole 1 Stück Zucker, den Saft und die fein abgeschnittene Schale einer Citrone und koche die gut gewaschenen Aepfel darin gar, lasse den Saft gut einkochen, richte die Aepfel kranzartig an und gebe die Sauce darüber.

1121. Aepfel-Kompott mit Gelé.

Schäle Borsdorfer- oder Luiken-Aepfel, koche die Schalen (Schelfen) von denselben, nachdem sie gewaschen sind, eine Viertelstunde im Wasser, steche aus den Aepfeln die Kernhäuser heraus und lege die Aepfel in's Wasser. Dann gießt man das Wasser von den Schalen in eine Kasserole, versüßt solches gehörig mit Zucker und kocht die Aepfel langsam darin gar, damit sie schön ganz bleiben, richtet sie auf eine Assiette an, läßt den Zuckersud gut einkochen, gibt einige Tropfen Cochenille dazu, gießt ihn auf einen Teller, läßt ihn erstarren, schneidet ihn in Streifen und garnirt das Kompott damit.

1122. Pariser Aepfel-Kompott.

Nehme große Aepfel, schneide jeden in 4 Theile, mache die Kernhäuser heraus und schäle die Aepfel, dressire sie möglichst rund und lege sie in eine Schüssel mit Wasser. Den Abgang sammt den Schalen kocht man mit 1½ Schoppen Wasser ¼ Stunde, gießt den ausgekochten Saft davon durch ein Haarsieb in eine Kasserole, gibt ½ Pfund Zucker dazu, läßt ihn aufsieden, schäumt ihn gut ab und kocht die Aepfel, welche man zuvor mit Citronen einreibt, darin weich, legt sie in eine passende Form, läßt den Syrup klar einkochen, vermischt etwas fertige Gelé damit, färbt ihn roth, gießt ihn über die Aepfel, läßt sie auf dem Eis erstarren und richtet sie gestürzt auf eine Assiette an.

1123. Andere Art.

Zwölf mittelgroße Aepfel werden je in 2 Theile geschnitten, die Kernhäuser ausgestochen und die Aepfel schön geschält, jeder mit Citrone eingerieben und in's frische Wasser gelegt; die Schalen und den sonstigen Abgang kocht man mit 1 Schoppen weißem Wein und Wasser 1 Viertelstunde lang. Dann gießt man es durch ein Sieb in eine Kasserole, gibt ½ Pfund Zucker, die Schale einer halben Citrone dazu, legt die Aepfel hinein und kocht sie langsam weich, richtet sie pyramidenförmig ohne den Saft in eine Kompott-Schale an, läßt den Saft bis zur Hälfte einkochen, vermischt ihn mit dem Saft einer Citrone und 1 Kelch Kirschengeist und gibt ihn über das angerichtete Kompott.

1124. Gemischtes Aepfel-Kompott.

Nehme 12 große Luiken, schneide sie in 2 Theile, mache das Kernhaus heraus und schäle sie recht glatt. Dann wird jedes Stück mit Citrone eingerieben und in frisches Wasser gelegt. Die Schalen nebst dem Abgang koche mit 2 Schoppen Wasser 1 Viertelstunde, gieße es durch ein Haarsieb in eine Kasserole, gebe ½ Pfund Zucker dazu nebst den gewaschenen Aepfeln, koche sie langsam gar, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus und lege sie auf ein Sieb; zu dem zurückgebliebenen Saft gebe den Saft einer Citrone und lasse es bis zur Hälfte einkochen, gieße die Hälfte davon auf ein Teller und lasse es erkalten. Die andere Hälfte wird mit spanischem Flor roth gefärbt und die Hälfte der Aepfel darin umgekehrt, daß sie schön hellroth aussehen; hierauf werden die Aepfel kranzartig auf eine Kompott-Schale angerichtet, so daß immer ein rother Apfel neben einen weißen zu liegen kommt; in die Mitte gibt man eingemachte Reineclauden und Aprikosen, schneidet von dem erkalteten Saft Streifen, legt sie gitterartig auf das Kompott und gibt es zu Tische.

1125. Kompott von Aepfeln im Ofen.

Schäle kleine Aepfel und steche die Kernhäuser heraus. Dann wird jeder mit eingemachten Himbeeren gefüllt, auf einen Teller rangirt und dick mit gestoßenem Zucker bestreut, mit einem Glas weißem Wein übergossen, in den Ofen gethan, bis sie weich sind, und kalt gestellt.

1126. Kompott von Aepfeln mit Hägen.

Schäle gute, große Aepfel, schneide sie wie zu den Aepfelküchlen, steche die Scheiben aus, koche sie mit Zucker, etwas Wein und Wasser gar, richte sie auf eine Assiette an, so daß immer eine Scheibe auf der Hälfte der anderen liegt, lasse den Saft kurz einkochen, gieße ihn über die Aepfel und gebe auf jede Scheibe 1 oder 2 eingemachte ganze Hägen.

1127. Aepfel-Kompott mit Marmelade.

Schäle 12 Stück Aepfel, steche die Kernhäuser aus und lege die Aepfel in frisches Wasser; dann gebe in eine Kasserole 1/2 Pfund Zucker, 1 Glas Wein und Wasser, koche die Aepfel darin gar und lege sie auf ein Sieb. In dem zurückgebliebenen Saft werden 12 in Scheiben geschnittene Aepfel zu einer steifen Marmelade gekocht, diese durch ein Haarsieb gestrichen und mit gewiegten Makronen vermischt. Hievon streicht man einen Theil auf eine Assiette, rangirt die Aepfel darauf und belegt sie mit ausgekernten, großen, im Wein gekochten Cibeben, streicht die übrige Marmelade darauf und bestreut sie dick mit gewiegten Makronen und gesiebtem Zucker, bringt sie in den Ofen, bis sie glacirt sind, und stellt sie dann kalt.

1128. Gebratene Aepfel.

Nehme schöne Aepfel, welche keine Flecken haben, steche das Kernhaus heraus und fülle sie mit kleinen, weich gekochten Rosinen, stelle sie auf einen mit Butter bestrichenen Kasserole-Deckel, bestreue sie mit Zucker, gebe etwas weißen Wein dazu und brate sie im Ofen gar.

1129. Aepfel-Marmelade.

Schneide 12 geschälte Aepfel in Scheiben und koche sie mit 1 Glas Wein, Zucker und 1 Stückchen Zimmt weich, passire sie durch ein Sieb, gebe sie auf die dazu bestimmte Assiette, garnire gereinigte, mit Zucker weich gekochte Rosinen herum und gebe sie warm zur Tafel.

1130. Miroton von Aepfeln.

Sechs Stück gleiche Aepfel werden vom Butzen bis zum Stiel ausgestochen, schön geschält und in ganz dünne Scheiben geschnitten, diese Scheiben schichtenweise in eine Platte gelegt und jede Schichte mit gestoßenem Zucker überstreut und mit Kirschengeist beträufelt; die Scheiben legt man so auf einander, daß sie einen ganzen Apfel bilden. Hierauf fülle die Aushöhlung in der Mitte mit Aprikosen-Marmelade und lege sie dann wieder schräg auseinander, daß sie eine Rolle bilden, gebe den zurückgebliebenen Saft nebst dem von einer Citrone darüber, stelle sie 1 Viertelstunde in den Ofen und gebe sie zur Tafel.

1131. Weißes Kompott von Birnen.

Nehme schöne Bergamott-Birnen, schäle sie mit dem gezackten Messer, daß sie wie gedrechselt aussehen und lege sie in frisches Wasser. Dann gebe in ein Geschirr ¼ Pfund Zucker, 1 Glas weißen Wein und Wasser, daß es über die Birnen geht, koche sie auf dem Feuer weich, lege sie auf ein Sieb, lasse den Saft bis zur Hälfte einkochen, richte die Birnen in eine Kompott-Schale an, so daß die Stiele alle aufwärts sehen, gieße den eingekochten Saft durch ein Haarsieb darüber und servire sie.

1132. Rothes Birnen-Kompott.

Nehme grüne, harte Birnen, schäle sie mit dem gezackten Messer und koche sie mit Wasser, das darüber gehen muß, ¼ Pfund Zucker und 1 Stückchen Zimmt in ungefähr 2 Stunden weich; sollten sie aber nicht roth genug werden, so gibt man etwas Cochenille oder spanischen Flor zum Kochen, richtet die Birnen schön auf eine Assiette an, kocht den Saft ein und gibt ihn darüber. — Man kann auch die Birnen zerschneiden, weiße und rothe kochen und sie gemischt anrichten.

1133. Kompott von Orangen.

Man theilt die Orangen in Schnitze, schneidet das Fleisch von der weißen Schale mit einem guten Messer los, richtet sie schön auf eine Assiette an, bestreut sie gut mit gesiebtem Zucker und garnirt sie mit kleinen, runden Zuckerbroden.

1134. Kompott von Orangen (nach Wiener Art).

Von einigen Orangen wird die gelbe Schale und dann die weiße Haut abgezogen, die Orangen in dünne Scheiben geschnitten, kranzartig auf eine Assiette angerichtet und ziemlich viel Zucker darüber gestreut. Die gelbe Schale wird fein nudelartig geschnitten, in kochendem Wasser einige Minuten blanchirt, das Wasser abgegossen und mit 1 Glas Wein, Zucker und Arak bis zur Hälfte eingekocht, die Orangenschalen in die Mitte einer Assiette gelegt und das Eingekochte um dieselben herumgegossen.

1135. Kompott von Erdbeeren.

Die Erdbeeren werden gut verlesen, gewaschen, und wenn das Wasser davon abgelaufen ist, mit gestoßenem Zucker vermengt, angerichtet und mit kleinen, runden Zuckerbroden garnirt.

1136. Kompott von Aprikosen.

Man schält die Aprikosen und schneidet sie in 2 Theile; dann kocht man zu einem Pfund Aprikosen ½ Pfund Zucker klar, schäumt ihn gut ab, gibt die Aprikosen nebst den Kernen von denselben hinein, läßt sie aufkochen, schäumt sie wieder ab und wenn erstere weich sind, nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Assiette, läßt den Saft noch mehr einkochen und gibt ihn dann über das Kompott.

1137. Zwetschgen-Kompott.

Man schält die Zwetschgen, schneidet die Steine heraus, kocht erstere im Zuckerwasser in der Art, daß sie recht rund und voll bleiben, nimmt sie mit einem Schaumlöffel auf eine Assiette, läßt den Saft einkochen und gibt ihn darüber.

1138. Andere Art.

Schneide die Steine aus den Zwetschgen und fülle diese mit einem Stückchen Zimmt, Citronenschale, Zucker und Butter, schwitze sie unter beständigem Rütteln auf dem Feuer gar und richte sie an; man kann sie mit glacirten Schnitten garniren.

1139. Andere Art.

Uebergieße Zwetschgen mit kochendem Wasser, ziehe die Haut ab und stoße mit einem Hölzchen den Stein heraus, koche 1 Schoppen Wein mit ½ Pfund Zucker, 1 Stück Zimmt und Citronenschale, schäume es gut ab, gebe die Zwetschgen hinein, lasse sie aufkochen, schäume sie wieder ab, gebe sie nach einigen Minuten auf die Kompott-Schale, koche den Saft zur Hälfte ein und gieße ihn darüber.

1140. Kirschen-Kompott.

Nehme schöne, große, schwarze Kirschen, steine sie mit einem Hölzchen aus und nehme zu 1 Pfund Kirschen 12 Loth Zucker und 1 Glas Wasser, koche sie in 1 Viertelstunde gar und richte sie auf eine Assiette an. Den Saft läßt man noch etwas einkochen, gießt ihn dann an die Kirschen, garnirt das Kompott mit kleinen Zuckerbroden und gibt es kalt zur Tafel.

1141. Andere Art.

Nehme schöne Kirschen, schneide die Stiele halb ab und koche sie mit einem Glas Wein und Zucker gar, richte sie auf eine Assiette an und stelle sie kalt.

1142. Andere Art.

Nehme 1 Pfund große, schwarze und 1 Pfund rothe Herzkirschen, steine beide Theile mit einem Hölzchen aus, damit sie nicht zerreißen, gebe jeden Theil besonders mit 12 Loth Zucker zum Feuer, schäume sie gut ab und lasse sie, wenn sie fertig sind, erkalten, gebe die rothen Kirschen zuerst auf die Assiette und garnire die schwarzen herum; den Saft läßt man noch etwas einkochen und gießt ihn dann über die Kirschen.

1143. Weichselkirschen-Kompott.

Nehme schöne, große Weichselkirschen, steine sie aus und nehme zu einem Pfund Kirschen ein starkes halbes Pfund Zucker, läutere ihn mit einem Glas Wasser, schäume ihn gut ab und gebe die Kirschen hinein, koche sie 10 Minuten uud schäume sie fleißig

ab, lege die Kirschen auf eine Assiette und lasse den Saft noch mehr einkochen, gebe ihn dann darüber und stelle das Kompott kalt.

1144. Stachelbeeren-Kompott.

Nehme auserlesene, schöne, noch etwas harte Stachelbeeren, reinige sie von den Stielen und Blüthenbüschelchen, wasche sie, koche sie in siedendem Wasser einmal auf und lege sie zum Abtrocknen auf ein Sieb; dann kocht man auf 1 Pfund Stachelbeeren ungefähr $^3/_4$ Pfund Zucker zu einem weißen Syrup, gibt ihn kochend über die in eine Assiette angerichteten Stachelbeeren und läßt sie so einige Stunden stehen. — Wenn der Syrup zu dünn ist, kocht man ihn nochmals ein.

1145. Andere Art.

Nehme noch nicht ganz reife Stachelbeeren und reinige sie von den Stielen und Blüthenbüschelchen, wässere sie einige Male in lauem Wasser aus und lege sie zum Abtrocknen auf ein Sieb. Dann nehme auf 1 Pfund Stachelbeeren $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Glas weißen Wein und 1 Stückchen ganzen Zimmt, lasse dieses gut kochen und schäume es ab, lege die Beeren hinein, lasse sie aufkochen, gebe sie mit einem Schaumlöffel auf eine Assiette, lasse den Saft kurz einkochen und gieße ihn über das Kompott.

1146. Stachelbeeren-Marmelade.

Nehme ganz reife rothe Beeren, reinige sie und koche sie mit dem nöthigen Zucker, 1 Stückchen ganzem Zimmt und 1 Glas Wasser oder Wein zu einer Marmelade, richte sie auf eine Assiette an und garnire sie mit runden Zuckerbroden.

1147. Melonen-Kompott.

Schäle die Melonen, schneide sie in beliebige Stücke und nehme die Kerne heraus. Dann kocht man zu einem Pfund Melonen $^1/_2$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wein, 1 Stückchen Zimmt und etwas Citronensaft zu einem klaren Saft, läßt die Melonen darin weich kochen, richtet sie auf eine Assiette an, gibt den Saft kurz eingekocht darüber und stellt sie kalt.

1148. Andere Art.

Nehme schöne Melonen, schäle sie, schneide sie in Schnitze und mache die Kerne heraus. Dann koche zu 1 Pfund Melonen ½ Pfund Zucker nebst ⅓ Glas gutem Weineſſig und Wasser klar, gieße dieß über die Melonen und lasse sie einen Tag stehen; den andern Tag gibt man die Melonen mit diesem Sud zum Feuer, kocht sie darin, bis sie schön hellbraun und weich sind, richtet sie auf eine Assiette an und gibt den eingekochten Saft darüber.

1149. Feigen-Kompott.

Nehme Feigen, die nicht zu reif sind, koche sie in siedendem Wasser einmal auf, kühle sie in frischem Wasser ab und trockne sie mit einem reinen Tuche ab. Dann koche ½ Pfund Zucker klar, gebe die Feigen hinein und lasse sie an der Seite des Feuers weich werden, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, lasse den Saft einkochen, gebe ihn über die Feigen und lasse sie einen Tag stehen, ehe man sie zur Tafel gibt.

1150. Andere Art.

Nehme reife Feigen, koche ½ Pfund Zucker mit Wein und 1 Stückchen Zimmt klar, lasse die Feigen in dem kochenden Saft an der Seite des Feuers gar werden, gebe sie mit einem Schaumlöffel auf eine Assiette, koche den Saft kurz ein und gebe ihn über die Feigen.

1151. Hägen- (Hagenbutten-) Kompott.

Nehme schöne, große Hägen, reinige sie, nehme die Kerne heraus, blanchire sie in kochendem Wasser und lasse sie auf dem Sieb ablaufen, koche Zucker mit Wasser klar, lasse die Hägen darin weich werden, gebe sie mit einem Schaumlöffel auf eine Assiette, koche den Saft kurz ein und gebe ihn darüber.

1152. Pfirsich-Kompott.

Nehme schöne, nicht ganz reife Pfirsiche, schäle sie, schneide sie in 2 Theile, nehme die Steine heraus und lege erstere in frisches Wasser. Dann kocht man zu 1 Pfund Pfirsiche ½ Pfund Zucker:

klar, schäumt ihn gut ab und kocht die Pfirsiche darin weich, richtet sie schön kranzartig auf eine Assiette an, kocht den Saft ein und gibt ihn darüber.

1153. Andere Art.

Nehme ganz reife, fleckenlose Pfirsiche, schäle sie, schneide sie in 2 Theile, richte sie schön auf eine Assiette an und gebe klar gekochten Zucker darüber.

1154. Andere Art.

Nehme Blut-Pfirsiche und weiße Pfirsiche, schäle und verschneide sie, gebe Zucker, ein Glas Wein und Citronenschale in ein Geschirr, lasse dieß aufkochen, lege zuerst die weißen und dann die Blut-Pfirsiche hinein und koche sie darin gar, richte sie schön kranzartig auf eine Assiette an, einmal einen weißen und dann einen rothen, koche den Saft kurz ein und gebe ihn in die Mitte.

1155. Heidelbeeren-Kompott.

Verlese 2 Schoppen Heidelbeeren und wasche sie; dann koche ½ Pfund Zucker klar, gebe die Heidelbeeren hinein, lasse sie langsam gar kochen, richte sie auf eine Assiette an und gebe kleine Biscuits herum.

1156. Träublen- (Johannisbeeren-) Kompott.

Man kocht ½ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser klar, gibt nach Verhältniß abgezupfte Träublen dazu, läßt sie einige Male aufkochen, gibt sie mit einem Schaumlöffel auf eine Assiette, kocht den Saft kurz ein und gibt ihn darüber.

1157. Andere Art.

Koche 1 Pfund Zucker mit einem Schoppen weißem Wein und Citronenschale klar, gebe 2 Schoppen abgezupfte Träublen dazu, koche sie auf, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Assiette, lasse den Saft kurz einkochen und gebe ihn darüber.

1158. Preißelbeeren-Kompott.

Koche 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser klar, gebe 1 Maas gereinigte Preißelbeeren dazu, koche sie gar, nehme sie mit dem Schaumlöffel auf eine Assiette und gieße den zuvor eingekochten Saft darüber.

1159. Reineclauden-Kompott.

Nehme schöne, nicht ganz reife Reineclauden, steche sie mit einer Gabel einige Male durch und gebe sie mit Wasser auf's Feuer, bis es zu kochen anfängt. Dann stelle sie zurück, decke sie zu und lasse sie in diesem Wasser erkalten. Hierauf koche 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser klar, gebe die Reineclauden dazu und lasse sie langsam weich kochen, bringe sie mit dem Schaumlöffel auf eine Assiette und gieße den zuvor kurz eingekochten Saft darüber.

1160. Mirabellen-Kompott.

Solches wird ebenso wie das vorhergehende Reineclauden-Kompott behandelt.

1161. Trauben-Kompott.

Koche ½ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser klar, zupfe gute, reife Trauben ab, lege die Beeren in eine Kompott-Schale und gebe den klaren Zucker darüber.

1162. Ananas-Kompott.

Nehme eine schöne Ananas, löse die Schale ab und schneide sie in Rädchen, ordne sie auf einer Kompott-Schale, bestreue sie gut mit Zucker und gebe noch etwas klar gekochten Zucker heiß darüber.

1163. Quitten-Kompott.

Nehme Birnen-Quitten, schäle sie, schneide sie in Schnitze, nehme die Kernhäuser heraus und blanchire die Schnitze im Wasser halb weich; dann koche 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wein klar, gebe die Quitten hinein und koche sie weich, richte sie auf eine Assiette-

an und gebe den eingekochten Saft darüber. — Man kann die Hälfte auch mit spanischem Flor roth kochen und sie gemischt anrichten.

1164. Holder- (Hollunder-) Kompott.

Nehme frische Holderbeeren, koche ½ Pfund Zucker klar, gebe die Beeren dazu, koche sie kurz und weich und richte sie auf eine Assiette an.

1165. Kompott von dürren Zwetschgen.

Nehme 1 Pfund dürre Zwetschgen, wasche sie rein und gebe sie mit so viel Wasser auf's Feuer, daß es darüber geht, nebst ½ Pfund Zucker, 1 Stückchen ganzem Zimmt und Citronenschale, lasse sie so lange kochen, bis sie weich und recht aufgequollen sind, dann gebe sie auf eine Assiette, koche den Saft kurz ein und gebe ihn darüber.

1166. Kompott von getrockneten Mirabellen.

1167. Kompott von getrockneten Reineclauden.

1168. Kompott von Prünellen.

Diese drei Kompotten werden ebenso wie das Kompott von dürren Zwetschgen behandelt.

1169. Kompott von Kastanien.

Man blanchirt die Kastanien, zieht ihnen die Schale nebst der Haut ab, kocht 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser klar und sodann die Kastanien langsam weich darin, gibt aber wohl Acht, daß sie nicht zerfallen, richtet sie auf eine Assiette an und gibt den Syrup darüber.

1170. Kompott von gedörrten Aepfeln.

Dieselben werden gewaschen und mit vielem Wasser, Zucker und Zimmt an dem Ende des Herdes oder in einem verkühlten Ofen mehrere Stunden stehen gelassen. Hernach gibt man sie auf eine Assiette, kocht den Saft kurz ein und gibt ihn über die Aepfel.

1171. Himbeeren-Kompott.

Koche 1 Pfund Zucker mit einem Glas Wasser klar, reinige und verlese 2 Schoppen Himbeeren, lasse sie in dem Zucker aufkochen und nehme sie mit einem Schaumlöffel auf eine Assiette, lasse den Saft kurz einkochen und gebe ihn über die Himbeeren.

Von den Crêmes, Blancs mangers, Gelées und kalten Mehlspeisen.

1172. Stand von Hausenblase.

Dieß ist unbedingt der beste Stand, aber auch der theuerste. Die Bereitungsart ist folgende: Man nimmt zu einer Gelé 3 bis 3½ Loth feine Hausenblase, klopft sie und zerreißt sie in kleine Stücke, legt sie in eine Kasserole und übergießt sie mit so viel frischem Wasser, daß es darüber geht. Dann wird sie auf dem Kohlenfeuer langsam ausgekocht, wobei man sich sehr in Acht nehmen muß, daß sie nicht überlauft; wenn sie bis auf den Faserstoff, der immer zurückbleibt, aufgelöst ist, passirt man sie durch ein Tuch in ein Porzellangeschirr und hebt sie zum Gebrauche auf.

1173. Stand von Kalbsfüßen.

Zu einer Gelé nimmt man 6 Stück ganz ausgebeinte Kalbsfüße, wässert sie gut aus und blanchirt sie. Dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, in frischem Wasser gut abgewaschen, in eine Kasserole gegeben und so viel Wasser darauf gegossen, daß es darüber geht, worauf man es 8 Stunden langsam einkochen läßt, bis der Stand, wenn man ihn passirt, noch ungefähr 1½ Schoppen beträgt.

1174. Stand von Schweinsschwarten.

Zu einer gewöhnlichen Gelé nimmt man 1 Pfund rein gebrühte und von allem Fett befreite Schweinsschwarten, setzt sie mit so viel

Wasser auf's Feuer, daß es gut darüber geht und läßt sie 5 Stunden kochen, passirt die Brühe durch ein Haarsieb und hebt sie zum Gebrauch auf.

1175. Stand von Hirschhorn.

Das Hirschhorn bekommt man geraspelt bei den Messerschmieden. Man nimmt zu einer Gelé ¾ Pfund, wascht es rein und kocht es mit 3 Maas Wasser 12 Stunden, bis es ungefähr 1½ Schoppen Stand liefert. Dann passirt man es durch ein Haarsieb oder Tuch und hebt es zum Gebrauch auf.

1176. Biscuit-Crême mit Wein.

In eine hohe Kasserole nimmt man 12 Eigelb, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Maas guten weißen Wein, 4 Loth fein gestoßene Biscuit und schlägt es auf schwachen Kohlen, bis es recht schäumt und aufkochen will; dann setzt man die Kasserole schnell in's kalte Wasser, damit es nicht gerinnt, schlägt es fort, bis es beinahe kalt ist, gibt den Saft von 2 Citronen hinzu und füllt es in Crême-Becher, läßt sie kalt werden und servirt Zuckerbrod dazu.

1177. Kaffee-Crême.

Röste ¼ Pfund feinen Kaffee, gebe ihn aus dem Röscher in 2 Schoppen kochenden süßen Rahm und lasse ihn verkühlen. Dann passire den Kaffee-Rahm durch ein Sieb und ziehe ihn mit 12 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker ab, fülle es in Crême-Becher, stelle diese in eine Kasserole mit heißem Wasser, welches bis zur Hälfte der Becher reichen muß, lasse die Crême stocken und stelle sie dann kalt. Man kann sie aber auch warm geben.

1178. Andere Art.

Röste 6 Loth feinen Kaffee, mahle ihn und mache 3 Tassen schwarzen Kaffee davon, mische ihn mit 1½ Schoppen kochendem süßen Rahm und ¼ Pfund Zucker, ziehe ihn mit 8 Eigelb ab, passire es durch ein Sieb, fülle es in Crême-Becher, stelle diese in kochendes Wasser, decke sie zu, gebe glühende Kohlen auf den Deckel, lasse sie stocken und stelle sie nachher kalt.

1179. Gestürzte Kaffee-Crême.

Ein Viertelpfund feiner, frisch gerösteter Kaffee wird in 2 Schoppen kochenden süßen Rahm geworfen und zugedeckt. Nach einer Stunde passirt man den Rahm durch ein Haarsieb, zieht ihn mit 8 Eigelb und ¼ Pfund Zucker ab und sodann mit dem Stand von 3 Kalbsfüßen und ½ Schoppen geschlagenem süßen Rahm auf und füllt die Crême in die Form, läßt sie auf dem Eis erstarren, taucht die Form in warmes Wasser und stürzt die Crême auf die Platte.

1180. Chocolade-Crême.

Reibe ¼ Pfund feine Chocolade auf dem Reibeisen und koche sie mit 2 Schoppen süßem Rahm auf, gebe 6 Loth Zucker dazu und ziehe sie mit 8 Eigelb ab, passire dieß durch ein Haarsieb, fülle die Crême in Becher, lasse sie im Wasser wie die Kaffee-Crême stocken und stelle sie bis zum Gebrauch kalt.

1181. Gestürzte Chocolade-Crême.

Ein Viertelpfund Vanille-Chocolade wird mit 2 Schoppen süßem Rahm glatt gekocht, mit 12 Loth Zucker versüßt und mit 8 Eigelb abgezogen, dann durch ein Sieb in eine Schüssel passirt, mit ½ Schoppen geschlagenem süßen Rahm und dem Stand von 1 Loth Hausenblase durchzogen und in Formen gefüllt, die man auf dem Eis erstarren läßt, nachher auf eine Platte stürzt und mit Biscuit garnirt.

1182. Andere Art.

Ein halbes Pfund Vanille-Chocolade wird mit 2 Schoppen gutem rothen Wein, ½ Pfund Zucker und dem Stand von 2 Loth Hausenblase 1 Viertelstunde lang gut verkocht, durch ein Haarsieb passirt und in eine Form gefüllt, diese auf's Eis gestellt, vor dem Anrichten in warmes Wasser getaucht, auf eine Platte gestürzt, mit Confect garnirt und aufgetragen.

1183. Champagner-Crême.

Nehme in eine hohe Kasserole 16 Eigelb, 12 Loth gestoßenen Zucker, 1 Flasche Champagner und die Schale und den Saft von

einer Citrone, schlage es auf schwachem Kohlenfeuer, bis es recht schaumig ist und kochen will; dann stelle es schnell in's kalte Wasser und schlage fort, bis die Crême kalt ist, fülle sie sofort in einen passenden Humpen, garnire sie mit runden Zuckerbroden und stelle sie bis zum Gebrauch auf's Eis.

1184. Andere Art.

Nehme 5 Eigelb und 4 ganze Eier, 12 Loth Zucker und 1 Schoppen Champagner, schlage es auf dem Kohlenfeuer zu einer Crême, gebe den Stand von 2½ Loth Hausenblase oder von 3 Kalbsfüßen dazu, mische es gut und fülle es in eine passende Form ein, stelle sie auf's Eis und stürze sie vor dem Anrichten auf eine Platte. Man kann sie auch mit 5 Eiweiß, so lange sie noch heiß ist, durchziehen, damit sie recht aufgelockert wird.

Anmerk. Es ist überhaupt bei den gestürzten Crêmes und Gelé's gut, wenn man vorher etwas davon zur Probe auf dem Eis erstarren läßt, um zu sehen, ob es den gehörigen Stand hat.

1185. Englische Wein-Crême.

Nehme eine gut verzinnte Kasserole, gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 8 Eigelb, die abgeriebenen Schalen und den Saft von einer Orange und 2 Citronen nebst 1½ Schoppen Rheinwein dazu, schlage es auf dem Feuer mit dem Schneebesen, bis es kochen will, gebe den Stand von ½ Loth Hausenblase und 1 Kelch feinen Rum oder Arak dazu, mische es gut miteinander, fülle die Crême in Becher und stelle sie kalt.

1186. Citronen-Crême.

Drei Kochlöffel voll Mehl, ¼ Pfund Zucker, mit welchem die Schale einer Citrone abgerieben wurde, und 6 Eigelb werden mit 1½ Schoppen kaltem süßen Rahm glatt gerührt. Dann gibt man es auf Kohlenfeuer und rührt es, bis es aufstoßt, schlägt den Schnee von den 6 Eiweiß steif, durchzieht ihn nebst dem Saft der Citrone mit der Crême, füllt sie auf eine Assiette, bestreut sie dick mit Zucker und brennt sie mit einer glühenden Schaufel auf.

1187. Andere Art.

Zehn bis zwölf Eigelb werden mit ¼ Pfund Zucker gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone nebst deren Saft dazu genommen und wenn es recht schaumig ist, kommt 1 Schoppen Rheinwein hinzu. Hierauf bringt man es auf's Feuer und schlägt es bis zum Kochen, nimmt es vom Feuer weg, zieht den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Crême in Becher ein und stellt sie kalt.

1188. Erdbeeren-Crême.

Passire 2 Schoppen Erdbeeren durch ein Sieb, vermische sie mit ½ Pfund gesiebtem Zucker nebst dem Stand von 1½ Loth Hausenblase oder von 3 Kalbsfüßen, schlage ½ Schoppen recht guten süßen Rahm zu Schnee, vermische ihn damit, fülle die Crême in eine Form und stelle sie auf's Eis.

1189. Andere Art.

Nehme 2 Schoppen Erdbeeren, passire sie durch ein Sieb und rühre sie mit 1 Pfund gesiebtem Zucker 1 Stunde. Dann schlage 1 Schoppen süßen Rahm zu steifem Schnee, vermenge ihn mit den Erdbeeren, richte die Crême schön hoch auf eine Assiette an und garnire sie mit runden Zuckerbroden und Prestlingen.

1190. Erdbeeren-Crême mit Wein.

Rühre 1 Kochlöffel voll Mehl mit 2 Schoppen Wein und 10 Eigelb an, passire 1½ Schoppen Erdbeeren durch ein Sieb, vermenge sie mit Obigem und gebe solches nebst ½ Pfund Zucker auf das Feuer, rühre es, bis es kochen will, mische noch eine Hand voll mit Zucker bestreute Prestlinge unter die Masse, fülle sie in einen Humpen und stelle die Crême kalt.

1191. Schlagrahm-Crême.

Nehme 1 Schoppen guten süßen Rahm in einen Kessel und schlage ihn auf dem Eis mit dem Schneebesen, bis er einen dicken Schaum wirft, lasse ihn einige Minuten ruhen und nehme ihn mit dem Schaumlöffel ab auf ein Sieb und schlage dann den Rahm vollends steif. Dann nimmt man ihn in eine Schüssel, durchzieht

ihn mit Vanille-Zucker, richtet ihn pyramidenartig auf eine Platte an und garnirt ihn mit Meringen.

1192. Vanille-Crême.

Koche 1 Stange Vanille mit ½ Schoppen süßem Rahm gut aus, schlage ½ Schoppen Schlagrahm steif, menge den Stand von 1 Loth Hausenblase, den Vanille-Rahm nebst dem gehörigen Zucker darunter, fülle die Crême in eine Form ein und stelle sie auf das Eis.

1193. Andere Art.

Eine halbe Stange Vanille wird mit 2 Schoppen süßem Rahm ausgekocht. Dann gebe in eine Kasserole einen Eßlöffel voll Mehl, 6 Eigelb und den nöthigen Zucker, rühre es mit dem Vanille-Rahm an und schlage es auf dem Feuer, bis es aufstoßt, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee und mische diesen darunter, fülle die Crême auf eine Assiette, streue Zucker darauf und brenne sie mit einer glühenden Schaufel auf.

1194. Himbeeren-Crême.

Passire 2 Schoppen reife Himbeeren durch ein Sieb, schlage 1 Schoppen süßen Rahm zu steifem Schnee, vermische die Himbeeren nebst dem nöthigen Zucker und dem Stand von 1½ Loth Hausenblase damit, fülle die Crême in eine Form ein und stelle sie auf das Eis.

1195. Andere Art.

Nehme in eine Kasserole 12 Eigelb, rühre sie mit 1 Schoppen Himbeer-Saft und 1 Glas weißem Wein an, schlage es auf dem Feuer zu einer dicken Crême und von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, mische ihn nebst Zucker, wenn solcher noch fehlen sollte, unter die Crême, fülle sie schön hoch in eine Assiette ein und garnire Biscuits herum.

1196. Himbeeren-Crême in Tassen.

Nehme 2 Schoppen auserlesene Himbeeren, passire sie durch ein Haarsieb, rühre sie mit dem nöthigen Zucker ½ Stunde recht gut,

schlage ½ Schoppen Doppel-Rahm zu steifem Schnee, menge ihn unter die Himbeeren, fülle es in Tassen oder Crême-Becher und stelle es kalt. Wenn man es zu Tische gibt, garnirt man schöne, große Himbeeren herum.

1197. Wein-Crême.

Rühre 4 ganze Eier und 4 Eigelb mit 12 Loth gestoßenem Zucker schaumig, gebe den Saft und die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst 1 Schoppen gutem weißen Wein dazu und schlage es auf dem Feuer zu einer Chaudeau; wenn diese dick ist, gibt man sie in eine Schüssel und den Stand von 1 Loth Hausenblase dazu, schlägt es, bis es kalt ist, und durchzieht es dann mit ½ Schoppen fest geschlagenem Rahm, füllt es in eine Form, stellt sie auf's Eis und läßt die Crême erstarren, taucht dann die Form in warmes Wasser, stürzt sie auf eine Platte und gibt auf den Boden der Platte Himbeersaft.

1198. Wein-Crême in Bechern.

Drei Kochlöffel voll Mehl werden mit 2 Schoppen weißem Wein glatt gerührt und mit der fein abgeschnittenen Schale einer Citrone, 8 Eigelb und 12 Loth Zucker auf dem Feuer gekocht, bis es aufstoßt; dann schlägt man von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, durchzieht die Crême damit, füllt sie in Becher ein, stellt sie kalt und legt beim Serviren auf jeden Becher ein rundes Zuckerbrod.

1199. Malaga-Crême.

Vier Eigelb werden mit einem kleinen Eßlöffel voll Mehl und 1 Schoppen Malaga angerührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es kochen will; dann gibt man gehörig Zucker nebst dem steif geschlagenen Schnee der Eiweiß hinein, mischt es leicht durch einander und füllt die Crême hoch in eine Assiette an.

1200. Andere Art.

Ein Eßlöffel voll Mehl, 15 Eigelb, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1 Kelch Orangenblüthwasser und der nöthige Zucker wird mit 2 Schoppen Malaga angerührt, auf dem Feuer zu einer steifen Crême geschlagen und mit dem Stand von 1½ Loth Hausen-

blase aufgezogen; dann wird von 6 Eiweiß ein Schnee geschlagen, dieser mit der Crême vermischt, in eine Form gefüllt und auf das Eis gestellt.

1201. Crême-Charlotte.

Eine glatte Form oder Kasserole lege gut mit glacirten Zuckerbroden aus, schlage einen Schoppen guten Rahm zu Schnee, mische ihn mit Vanille-Zucker oder Marasquin mit Zucker nebst dem Stand von 1 Loth Hausenblase, fülle diese Crême ein, stelle sie kalt und stürze sie dann auf eine Platte. Man kann sie auch mit einer Erdbeeren-Crême füllen.

1202. Marasquin-Crême.

Gebe in eine Kasserole 2 Schoppen guten süßen Rahm nebst ¼ Pfund Zucker, lasse es eine Zeit lang kochen und ziehe den Rahm mit 8 Eigelb ab, passire es durch ein Haarsieb in eine Schüssel und gebe 1 Loth geklärte Hausenblase dazu, schlage ½ Schoppen Doppelrahm zu steifem Schnee und durchziehe damit die Crême, wenn sie kalt ist, gebe Marasquin nach Belieben dazu, fülle die Crême ein und stelle sie bis zum Gebrauch auf's Eis. — Man kann auch bloß 1 Schoppen geschlagenen Rahm mit 1 Loth Stand von Hausenblase, Zucker und Marasquin durchziehen und in eine Form füllen.

1203. Andere Art.

Rühre 3 ganze Eier und 3 Eigelb nebst Zucker mit 1½ Schoppen süßem Rahm an, schlage es auf dem Feuer zu einer steifen Crême, gebe Marasquin hinein, mache von 3 Eiweiß einen steifen Schnee, mische ihn mit der Masse, fülle sie in Becher ein und stelle sie kalt.

1204. Schnee-Crême.

Schlage 12 Eiweiß zu steifem Schnee, koche 2 Schoppen Rahm mit ¼ Pfund Zucker auf und lasse es etwas abkühlen, nehme einen Eßlöffel voll Rosenwasser dazu und rühre den Schnee damit an, gieße diese Masse in ein hohes Geschirr, setze sie in eine Kasserole mit siedendem Wasser und lasse sie zugedeckt eine halbe Stunde an

der Seite des Feuers stehen, stelle sie alsdann zurück, lasse sie kalt werden, steche sie mit einem Löffel aus und gebe eine Rahm-Sauce dazu.

1205. Russische Crême.

Gebe in eine irdene Schüssel 2 Trinkgläser voll eingemachte Aprikosen oder Hägenmark, den Saft einer Citrone, ¼ Pfund Zucker und ein halbes Glas guten Arak oder Rum, rühre es auf dem Eis eine halbe Stunde lang, koche 1 Loth Hausenblase zu Stand und mische diesen darunter, schlage einen halben Schoppen guten Rahm auf dem Eis zu steifem Schnee und vermenge ihn mit der Masse, lege eine glatte Mehlspeisenform mit Biscuit aus, streue auf den Boden gehackte Biscuit, fülle die Crême in die Form ein und stelle sie auf's Eis; wenn sie recht fest geworden ist, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Crême auf die Platte und trage sie auf.

1206. Blanc manger à la Vanille.

Nehme 1 Pfund abgezogene Mandeln, stoße sie mit etwas süßem Rahm zu einem feinen Teig, koche eine Stange Vanille in 2 Schoppen gutem Rahm aus, rühre die Mandelmasse nebst 12 Loth gestoßenem Zucker damit an und passire sie durch eine Serviette, so daß die Mandeln ganz trocken zurückbleiben. Dann kocht man 3 Loth Hausenblase mit 3 Glas Wasser recht klar, gibt sie zu dem Mandel-Rahm, vertheilt ihn in 3 Theile, kocht 4 Loth Chocolade mit ½ Glas Wasser recht dick und schwarzbraun, mischt es unter einen Theil des Mandel-Rahms, füllt es gleich fingershoch in eine Form ein und stellt es auf's Eis. Dann kocht man mit einem halben Glas Wasser ein Stück spanischen Flor und färbt einen Theil des Mandel-Rahms damit roth. Wenn die Chocolade-Mischung auf dem Eis erstarrt ist, füllt man fingerhoch weißen Mandel-Rahm auf dieselbe ein und gießt nach dessen Erstarren den rothgefärbten Mandel-Rahm auf denselben, und fährt so abwechslungsweise mit dem Einfüllen der verschiedenen Mandelrahm-Massen fort, bis die Form voll ist, läßt sie dann auf dem Eis erstarren, taucht die Form in warmes Wasser und stürzt die blanc manger auf die Platte.

1207. Orangenblüthen-Crême.

Nehme 2 Schoppen guten süßen Rahm, ¼ Pfund Zucker und 2 Eßlöffel voll candirte Orangenblüthen, lasse sie mit einander kochen, decke es zu und lasse es verkühlen; dann nehme 12 Eigelb und rühre den verkühlten Rahm damit an, passire es einige Male durch ein Sieb und fülle es in Crême-Becher, stelle diese in eine Kasserole mit Wasser, so daß die Becher zur Hälfte vom Wasser umgeben sind, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie eine Viertelstunde langsam stocken, nehme sie dann heraus, stelle sie kalt und richte sie auf eine gebrochene Serviette in den Bechern an.

1208. Andere Art.

Nehme 2 Schoppen guten Rahm, ¼ Pfund Zucker und drei Eßlöffel voll Orangenblüthen, lasse es mit einander aufkochen und ziehe es mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb ab, passire es durch ein Sieb und gebe den Stand von 1½ Loth Hausenblase dazu, schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee und vermische ihn mit der Crême, fülle sie in eine passende Form, lasse sie auf dem Eis erstarren, stürze sie dann auf eine Platte und garnire sie mit Makronen.

1209. Thee-Crême.

Gebe 1½ Schoppen Rahm mit ¼ Pfund Zucker zum Feuer, lasse es aufkochen, gebe 1 Loth schwarzen Thee hinein und stelle es zugedeckt auf die Seite. Wenn der Thee-Rahm erkaltet ist, so passire ihn durch ein Haarsieb und rühre ihn mit 10 Eigelb an, fülle ihn in Crême-Becher, stelle diese in eine Kasserole mit Wasser, so daß sie zur Hälfte ihrer Höhe mit Wasser umgeben sind, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie an der Seite des Feuers stocken, was in einer Viertelstunde geschehen kann, nehme sie dann heraus und stelle sie kalt.

1210. Reformirte Thee-Crême.

Siede eine Stange Vanille mit 2 Schoppen süßem Rahm, gebe 2 Loth schwarzen Thee hinein, stelle ihn zugedeckt auf die Seite und lasse ihn verkühlen. Dann gieße ihn durch ein Sieb, lasse das Durchgegossene nochmals aufsieden und ziehe es mit 8 Eigelb ab, gebe den nöthigen Zucker, den Stand von 3 Kalbsfüßen oder von 1 Loth Hausenblase dazu, passire es durch ein Sieb und rühre darin,

bis es verkühlt ist, schlage ½ Schoppen guten Doppelrahm zu steifem Schnee, mische ihn mit der Crême, fülle diese in eine Form und stelle sie auf's Eis. Beim Gebrauch tauche die Form in warmes Wasser und stürze die Crême auf eine Platte.

1211. Crême bouillé.

Nehme 3 Kochlöffel voll Mehl, rühre sie mit 2 Schoppen süßem Rahm an, gebe 6 Eigelb, ⅛ Pfund gestoßene Makronen nebst ¼ Pfund Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es aufstoßt, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Crême, fülle sie in eine Assiette, bestreue sie dick mit Zucker, besprenge sie mit Arak und brenne sie mit einer glühenden Schaufel auf.

1212. Makronen-Crême.

Weiche ⅛ Pfund süße und eben so viele bittere Mandel-Makronen in 2 Schoppen süßem Rahm ein; wenn sie recht weich sind, rühre 2 Kochlöffel voll Mehl, 8 Eigelb und ¼ Pfund Zucker mit dem Rahm an, nehme die Makronen dazu und rühre dieß auf dem Feuer zu einer Crême, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle diese in eine Assiette und stelle sie kalt. Hierauf passire 1 Schoppen Erdbeeren, rühre das Mark mit ½ Pfund Zucker eine halbe Stunde lang und gebe es über die kalte Crême. Man kann auch eingemachtes Himbeerenmark oder Erdbeeren dazu geben.

1213. Andere Art.

Koche 2 Schoppen guten süßen Rahm auf, gebe 4 Loth Makronen, 4 Loth Zuckerbrod, 1 Stück Zucker, Citrone und Zimmt dazu, lasse es mit einander aufkochen und dann verkühlen. Hernach rühre 10 Eigelb damit an, passire es gut durch ein Haarsieb und fülle es in Becher oder Tassen ein, stelle sie in heißes Wasser, so daß sie zur Hälfte mit Wasser umgeben sind, decke Papier und einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse die Crême darin gar werden. Sodann stelle sie kalt und richte sie auf eine mit einer Serviette belegte Platte an.

1214. Orangen-Crême.

Zwei Kochlöffel voll Mehl werden mit 1 Schoppen weißem Wein und 8 Eigelb angerührt, 2 Orangen am Zucker abgerieben

und dieser nebst dem Saft der Orange dazu gegeben und auf dem Feuer gerührt, bis es aufstoßt. Dann schlägt man die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit der Masse, füllt sie, wenn sie süß genug ist, in Crême-Becher ein und stellt sie kalt.

1215. Andere Art.

Gebe in ein Geschirr ½ Schoppen guten Schlagrahm und schlage ihn auf dem Eis zu einem steifen Schnee, gebe 4 Loth gestoßenen Zucker und einen Kelch Orangenblüthenwasser nebst dem Stand von ½ Loth Hausenblase dazu, richte es pyramidenartig auf eine Assiette an und garnire es mit fein geschnittenen, eingemachten, grünen Orangenschalen nebst rundem Zuckerbrod.

1216. Andere Art.

Nehme 8 ganze Eier und rühre sie mit ½ Pfund Zucker recht schaumig, gebe den Saft von 4 Orangen nebst dem an 2 Orangen abgeriebenen Zucker dazu, schlage es dann auf dem Feuer zu einer steifen Crême, nehme den Stand von 1½ Loth Hausenblase dazu und schlage es, bis es abgekühlt ist, fülle es in eine passende Form, stelle es kalt, stürze die Crême auf eine Platte und garnire sie mit Orangenschnitzen, welche mit Zucker bestreut werden.

1217. Andere Art.

Nehme ¼ Pfund rundes Zuckerbrod, feuchte es mit Madeira an, bringe es schichtenweise mit der in Nro. 1216 beschriebenen Crême in eine Mehlspeisenform und stelle diese auf's Eis. Wenn sie erstarrt ist, stürze sie auf eine Platte und garnire sie beim Serviren mit Orangenschnitzen, welche mit Zucker bestreut werden. — Man kann auch eine Chaudeau-Sauce von 6 Eigelb und 2 ganzen Eiern, dem Saft von 2 Orangen, 1½ Vierling Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Orange und 1 Schoppen Madeira machen, dieselbe mit dem fest geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß durchziehen und so lange aufziehen, bis die Sauce verkühlt ist und diese, wenn die Crême gestürzt wird, unten auf der Platte herum füllen.

1218. Stachelbeeren-Crême.

Nehme 1 Schoppen halbreife Stachelbeeren, schneide die Blüthen-Büschelchen ab, blanchire sie im Wasser, schütte sie auf ein Sieb,

koche ½ Pfund Zucker mit Wasser klar, nehme die Stachelbeeren dazu und koche sie gar, gebe 1 Glas Wein, eine Messerspitze voll gestoßenen Zimmt und 10 Eigelb dazu, lasse es anziehen und passire es dann durch ein Sieb, fülle die Crême auf eine Assiette, streue gestoßenen Zucker darauf und brenne sie auf.

1219. Träublen-Crême.

Nehme 2 Maas Träublen, pflücke sie von den Stängeln ab und lasse die Beeren einmal aufkochen, schütte sie in eine aufgespannte Serviette, damit der Saft recht hell ablauft, nehme dann 2 Schoppen Saft, mische ihn mit 16 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker, gebe es auf das Feuer und rühre es, bis es stocken will, richte es dann auf eine Assiette an und garnire die Crême mit runden Zuckerbroden.

1220. Kirschen-Crême.

Nehme 3 Pfund Kirschen, pflücke sie ab und steine sie aus, stoße die Steine fein, gebe 1½ Schoppen Wein dazu und lasse es auf dem Feuer recht heiß werden, passire es durch ein Haarsieb und gebe zu dem Saft die Kirschen, ½ Pfund Zucker und Citronenschale, koche die Kirschen recht weich und passire sie durch ein Haarsieb, so daß wenig zurückbleibt, gebe 15 Eigelb in einen Topf und rühre sie mit den passirten Kirschen, ½ Loth ganzem Zimmt und 1 Schoppen Wein an, gebe es auf das Feuer und schlage es wie die andern Crêmes, lege es in eine Assiette und garnire Confect herum.

1221. Maulbeeren-Crême.

Nehme 3 Schoppen recht reife, schwarze oder rothe Maulbeeren, zerdrücke sie mit dem Kochlöffel, gebe einen Schoppen Wein dazu und lasse es aufkochen, presse sie dann durch ein Tuch und nehme noch ½ Schoppen Wein dazu, vermische es mit dem nöthigen Zucker und mit 16 Eigelb, nehme es in eine Kasserole und schlage es zu einer steifen Crême, fülle sie in eine Assiette und garnire runde Biscuits herum.

1222. Aepfel-Crême.

Schäle 30 Stück Borsdorfer-Aepfel, schneide sie je in 2 Theile, mache die Kernhäuser heraus, wasche die Schalen, koche sie im Wasser mit ½ Pfund Zucker kurz ein und stelle es auf einen Tel-

ler kalt; die Aepfel kocht man mit 1 Stückchen Zimmt und ¾ Pfund Zucker zu einer steifen Marmelade, passirt sie durch ein Haarsieb und gibt sie wieder in die Kasserole, zieht sie mit 6 Eigelb ab und mischt den fest geschlagenen Schnee von dem Weißen der 6 Eier damit, füllt dieß auf eine Assiette, läßt es kalt werden, schneidet von der Gelé Gitter, belegt die Crême damit und gibt sie zu Tische.

1223. Reis-Crême mit Früchten.

Nehme ¼ Pfund feinen Reis, wasche ihn öfters und blanchire ihn, lasse ihn auf einem Sieb abtropfen und koche ihn mit süßem Rahm, einem Stückchen Vanille und Zucker ein, gebe den Stand von 1 Loth Hausenblase dazu und schlage einen halben Schoppen guten Rahm recht steif, mische ihn mit dem verkühlten Reis, fülle diesen fingershoch in eine Form ein, auf den Reis eine Lage eingemachte, verschnittene Aprikosen, Reineclauden, Nüsse u. drgl., dann wieder eine Lage Reis und so fort, bis die Form voll ist, worauf sie auf's Eis gestellt wird.

1224. Reis-Crême.

Nehme 6 Eßlöffel voll Reismehl, rühre sie mit 2 Schoppen süßem Rahm glatt, gebe 1 Stückchen Zimmt, ¼ Pfund Zucker und 1 Eßlöffel voll candirte, fein gewiegte Orangenblüthe dazu, rühre es auf dem Feuer und lasse es langsam kochen, ziehe es mit 6 Eigelb ab, richte es auf eine Assiette an und gebe es kalt zu Tische.

1225. Andere Art.

Ein Viertelpfund Reis wird gut gewaschen, blanchirt, auf einem Sieb abgetrocknet und mit 1½ Schoppen süßem Rahm kurz und weich gekocht. Dann gibt man ½ Glas Marasquin oder Rum nebst dem nöthigen Zucker und 1 Loth zu Stand gekochte Hausenblase dazu, zieht den Reis mit 6 Eigelb ab und mischt den Schnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Form ein und läßt sie auf dem Eis erstarren, taucht die Form in warmes Wasser und stürzt die Crême auf die Platte.

1226. Andere Art.

Ein Viertelpfund Reis wird gut gewaschen, blanchirt und mit ½ Schoppen Rahm weich und kurz eingekocht. Dann rühre man

8 Eigelb mit 1 Schoppen abgekochtem süßen Rahm an, mische es mit dem Reis und passire es durch ein Haarsieb, gebe hinlänglich Zucker und ¼ Pfund geschnittenen Citronat unter den Reis, rühre es gut mit einander und fülle es in Crême-Becher, stelle diese in eine Kasserole mit dem nöthigen Wasser, decke ein Papier und einen Deckel mit Kohlen darauf, lasse die Crême gar werden und stelle sie kalt.

1227. Andere Art.

Koche ¼ Pfund Reis, nachdem er gut gewaschen und blanchirt ist, mit 1 Schoppen süßem Rahm und dem nöthigen Zucker ein, gebe den Stand von 1 Loth Hausenblase dazu, schlage einen halben Schoppen Doppelrahm zu steifem Schnee, vermische ihn mit dem verkühlten Reis und rangire ihn mit Makronen und schwarzen, ausgesteinten süßen Kirschen in eine Gelé-Form, stelle diese auf das Eis und gebe beim Serviren eine Marasquin-Sauce besonders dazu.

1228. Reis-Crême mit Aprikosen-Marmelade.

Der Reis wird wie der vorige bereitet und gestürzt angerichtet. Dann macht man Aprikosen-Marmelade warm, doch nur so, daß sie sich streichen läßt, und überzieht die ganze Crême damit, steckt sie dick voll mit geschnittenen Mandeln und gibt sie ohne Sauce zur Tafel.

1229. Reis-Crême mit Aepfeln.

Der Reis wird wie der in Nro. 1227 beschriebene bereitet, in eine Cylinderform eingefüllt, kalt gestellt, dann auf eine Platte gestürzt und die Speise oberhalb mit gefärbter Borsdorfer-Aepfel-Gelé und unten herum mit einem Kompott von Aepfeln mit Confiture garnirt.

1230. Crême von Brod.

Röste 1 Pfund fein geriebenes Schwarzbrod in einem Vierling Butter schön gelb, gebe eine Flasche guten Wein, ½ Pfund Zucker, 1 Stückchen ganzen Zimmt und Citronenschale darauf und lasse es zugedeckt langsam dick kochen, passire es durch ein Haarsieb, richte es auf eine Assiette an und garnire es mit gerösteten Mandeln.

1231. Zimmt-Crême.

Nehme 1 Loth feinsten Zimmt, stoße ihn mit einem kleinen Stückchen Butter sehr fein, gebe ihn nebst 2 Schoppen süßem Rahm und für 3 Kreuzer spanischen Flor in eine Kasserole, lasse es gut kochen und dann eine Zeit lang an der Seite des Feuers stehen. Hierauf passire es durch ein Sieb und rühre den Rahm mit 12 Eigelb an, schlage es auf dem Feuer bis zum Kochen, passire es durch ein Haartuch, gebe den nöthigen Zucker daran, fülle die Crême in eine Assiette, stelle sie kalt und garnire sie mit Makronen.

1232. Punsch-Crême.

Drei Kochlöffel voll Mehl werden mit Wein glatt gerührt, 8 Eigelb, 12 Loth Zucker, 1 Schoppen weißer Wein und Citronenschale dazu genommen und auf dem Feuer zu einer Chaudeau geschlagen, mit dem Stand von 1½ Loth Hausenblase und dem Saft von 2 Citronen durchzogen und noch eine Zeit lang gerührt, bis es verkühlt ist; dann gibt man 1 Glas feinen Rum oder Arak dazu, füllt die Masse in eine Form, läßt sie auf dem Eis erstarren, stürzt sie dann auf eine Platte und garnirt Confect herum.

1233. Blanc manger mit Marasquin.

Nehme 1 Pfund geschälte Mandeln und stoße sie mit etwas süßem Rahm zu einem feinen Teig, koche 2 Schoppen guten Rahm mit 12 Loth Zucker auf, mische es mit den Mandeln und passire es durch eine Serviette, damit die Mandeln ganz trocken zurückbleiben, koche 3 Loth Hausenblase mit 3 Glas Wasser recht klar, mische es unter den Mandel-Rahm, gebe 1 Glas Marasquin dazu, ziehe es öfters auf, fülle es in eine Form ein und stelle diese auf das Eis.

1234. Blanc manger mit Chocolade.

Ein Pfund geschälte Mandeln wird mit Rahm fein gestoßen, ¼ Pfund feine Chocolade mit 2 Schoppen gutem Rahm aufgekocht, die Mandeln nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker damit angerührt und durch eine Serviette recht fest gepreßt, damit die Mandeln ganz trocken bleiben. Dann kocht man 3 Loth Hausenblase oder 3 Kalbs-

füße zu Stand, vermischt ihn mit der Crême, füllt sie in eine Form und stellt sie auf's Eis.

1235. Blanc manger von Kaffee.

Man brennt ¼ Pfund feinen Kaffee in einer Trommel und schüttet ihn in 2 Schoppen kochenden Rahm, deckt dieß gut zu und läßt es auf der Seite des Feuers verkühlen; unterdessen zieht man ½ Pfund Mandeln ab, stoßt sie mit Rahm sehr fein und rührt sie mit dem passirten Kaffee-Rahm und ½ Pfund Zucker an, kocht 3 Loth Hausenblase mit 3 Glas Wasser klar, mischt sie dann unter die Masse, füllt sie ein und stellt sie auf's Eis.

1236. Blanc manger mit Schinken.

Man macht eine gute Blanc manger, färbt einen Theil mit Chocolade und füllt ihn in eine Form ein. Wenn diese erstarrt ist, füllt man einen Theil weiße blanc manger ein, nach dieser einen Theil klare Wein-Gelé und zuletzt färbt man einen Theil mit Cochenille roth, füllt es in die Form ein, stellt diese auf's Eis und läßt sie erstarren, taucht sie dann in warmes Wasser, stürzt die blanc manger auf die Platte und garnirt sie mit Gelé. — Man kann diese blanc manger auch in eine viereckige Form füllen und zum Garniren der Platten verwenden. Statt der Hausenblase ist auch der ungeklärte Schwarten- oder Kalbsfußstand zu gebrauchen.

1237. Blanc manger in Crême-Bechern.

Man macht eine gute blanc manger, vertheilt sie und färbt einen Theil mit Chocolade braun, einen Theil mit Cochenille roth und einen Theil läßt man weiß, füllt in Crême-Becher jede Farbe für sich ein und einige Becher mit Gelé, stellt sie auf's Eis und servirt sie bei großen Gesellschaften mit Theelöffeln.

1238. Kalte Mehlspeise von saurem Rahm.

Nehme in einen Kessel 2 Schoppen fetten sauren Rahm nebst ¼ Pfund Zucker und schlage ihn auf dem Eis zu einer dicken Crême, koche 1½ Loth Hausenblase zu Stand, mische ihn mit der Crême, fülle in eine Mehlspeisen-Form fingershoch von der Masse ein, bringe auf diese Lage runde Zuckerbrode, die mit Marasquin

oder Madeira angefeuchtet sind, nebst eingezuckerten, frischen Erdbeeren, gebe wieder Crême darauf, lasse sie erstarren, lege dann wieder angefeuchtete Zuckerbrode nebst Erdbeeren darauf und mache so fort, bis die Form voll ist, stelle sie auf's Eis, lasse sie fest werden, tauche sie dann in warmes Wasser, stürze die Mehlspeise auf eine Platte und garnire gezuckerte Erdbeeren herum.

1239. Kalte Mehlspeise von Biscuit.

Man schneidet 4 Orangen in Scheiben, bestreut sie dick mit Zucker, legt eine glatte Form damit aus und Zuckerbrode darauf, reibt dann ½ Pfund Zucker an einer Orange ab und stoßt ihn fein, mischt ihn mit 2 Schoppen weißem Wein, füllt diesen nach und nach auf die Zuckerbrode, daß sie ihn ganz einziehen, stürzt das Ganze auf eine Schüssel und garnirt es mit eingemachten Früchten.

1240. Andere Art.

Nehme in Scheiben geschnittene Biscuits, feuchte sie mit Madeira an, mache eine gute Chaudeau-Sauce mit 8 Eigelb, 1 Schoppen Rheinwein und ¼ Pfund Zucker, vermische sie mit 3 Loth Schwartenstand und lasse sie unter fortwährendem Schlagen verkühlen. Hierauf lege in eine Mehlspeisenform eine Schichte Biscuit hinein und auf diese große, ausgekernte Cibeben, welche in Wein und Zucker gekocht wurden, fülle von der Chaudeau darauf und lasse es fest werden; dann lege wieder angefeuchtete Biscuit mit Cibeben darauf und so fort, bis die Form voll ist, stelle sie auf's Eis und gebe beim Serviren eine kalte Chaudeau-Sauce besonders dazu.

1241. Kastanien-Puré mit Schlagrahm.

Koche 1 Pfund Kastanien einige Minuten, ziehe die Schale und Haut ab, koche sie mit etwas Zucker und Vanille ganz kurz und trocken ein und passire sie durch ein Haarsieb. Dann schlage 1½ Schoppen guten Doppelrahm mit dem Schneebesen auf dem Eis recht schaumig, lasse ihn auf einem Sieb abtropfen und mische ihn mit gehörigem Zucker und fein gestoßener Vanille. Hierauf setze runde Zuckerbrode mit geläutertem Zucker auf eine Platte, gebe etwas von dem Puré darauf, decke es mit Schlagrahm zu und mache so fort, bis die Form voll ist; oben garnire die Speise schön

bunt mit der Spritze und gebe das Puré zur Tafel. Man kann es auch in einen Mandelkorb anrichten oder von dem Puré gleiche, runde Kugeln machen, solche mit Zucker glaciren und in eine mit Provenceröl bestrichene Form eine an die andere einlegen, worauf sie gestürzt und in die Mitte der Rahm angerichtet wird.

1242. Kalte Mehlspeise von Aepfeln.

Mache von guten Aepfeln mit dem gehörigen Zucker, Zimmt und Citrone eine recht steife Marmelade, vermische 1 Loth Schwarten stand damit und gebe den Saft von 2 Citronen dazu, färbe die Hälfte der Marmelade mit Himbeer-Gelé roth und fülle sie schichtenweise mit dem ungefärbten Theil nebst Makronen in eine Form, stelle es kalt, richte es gestürzt an und garnire runde Zuckerbrode herum.

1243. Kalte Mehlspeise von Sago.

Zwölf Loth Sago werden öfters gewaschen, blanchirt und auf ein Sieb geschüttet. Dann gebe den Sago in eine Kasserole mit 2 Schoppen rothem Wein, 12 Loth Zucker, 1 Stückchen Zimmt und Citronenschale und lasse ihn weich kochen. Die Masse darf aber weder zu dünn noch zu steif sein, und es ist deßhalb gut, wenn man zuvor eine Probe macht. Hierauf durchziehe man ihn mit 1 Pfund eingemachter Himbeer-Gelé, ziehe den Zimmt und die Citronenschale heraus und gebe den Saft von 2 Citronen dazu, feuchte eine Form mit Wein an, fülle den Sago warm in dieselbe ein und stelle ihn kalt, worauf man ihn auf eine Platte stürzt und besonders Bischoff dazu gibt.

1244. Kalte Mehlspeise von Reis.

Ein halbes Pfund Reis wird gut gewaschen, blanchirt und auf einem Sieb abgetrocknet. Dann koche ihn mit einer Flasche Träublessaft, Zucker und Citronenschale weich, fülle die Masse in einen mit Wein angefeuchteten Porzellan-Humpen, lasse sie kalt werden, stürze sie auf eine Platte und gebe eine Träubles-Sauce dazu.

1245. Andere Art.

Nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, wasche und blanchire ihn, koche ihn mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen weißem Wein und Zucker bündig, gebe den Saft

von 2 Citronen dazu, dressire die Masse in einen Stand, garnire diesen mit glacirten runden Zuckerbroden und gebe in die Mitte Orangenschnitze, die mit vielem Zucker bestreut sind.

1246. Eierflock-Speise.

Schlage das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schnee, mache 2 Schoppen Rahm siedend, gebe 12 Loth Zucker und eine Stange Vanille hinein und lege mit dem Eßlöffel kleine Klöse von dem Schnee in den Rahm ein; wenn sie gar gekocht sind, lege sie auf ein Sieb, gebe ¼ Pfund geriebene Chocolade zu dem Rahm, ziehe dieses mit 5 Eigelb nebst dem Stand von 1 Loth Hausenblase ab, passire es durch ein Sieb, rangire es schichtenweise mit den Klösen in eine Mehlspeisen-Form, stelle diese auf's Eis und gebe beim Anrichten noch besonders eine kalte Vanille-Sauce dazu.

1247. Pudding à la medicien.

Nehme ⅛ Pfund Pistazien, schäle sie ab und schneide sie fein länglicht. Dann gebe in eine glatte Mehlspeisen-Form 1 Glas helle Gelé und drehe sie auf fein zerschlagenem Eis so, daß der Boden und die Seiten der Form messerrückendick mit Gelé überzogen werden, lege die Pistazien schön gleich auf den Boden und die Seiten der Form, mache von ½ Pfund Mandeln, 1½ Schoppen Rahm, Zucker und dem Stand von 1½ Loth Hausenblase eine blanc manger, feuchte ¼ Pfund Zuckerbrod mit Marasquin an und schneide verschiedene eingemachte Früchte in Stückchen. Hernach stelle die Form auf's Eis und gebe einen Löffel voll von der blanc manger hinein; wenn es steif ist, lege von den angefeuchteten Zuckerbroden nebst Früchten darauf und mache so fort, bis die Form voll ist. Sobald die Speise erstarrt ist, taucht man die Form in warmes Wasser und stürzt die Speise auf eine Platte. — Beim Stürzen muß man vorsichtig sein, daß die Gelé nicht von der Speise abfällt, sonst ist die ganze Speise verdorben.

1248. Citronen-Gelé mit Stand von Kalbsfüßen.

Koche 6 ganz ausgebeinte, gut gewässerte Kalbsfüße 8 Stunden lang mit so viel Wasser, daß es darüber geht. Wenn es bis

auf 1½ Schoppen eingekocht ist, wird es durch eine Serviette passirt, kalt gestellt und wenn es recht steif geworden ist, das Unreine und Fette abgeschnitten, der Stand in eine Kasserole gebracht und von 6 Citronen der Saft und von 2 Citronen die fein abgeschnittene Schale nebst 1 Pfund in Stücke zerschlagener Zucker dazu gegeben. Dieses stellt man auf Kohlen, damit der Stand vergeht, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee und gibt ihn nebst 1 Flasche gutem weißen Wein zu dem Stand, schlägt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen, stellt es dann etwas zurück und gibt einen Deckel mit Kohlen darauf. Wenn sich die Gelé scheidet, spannt man eine Serviette auf einem umgekehrten Stuhl auf, schüttet die Gelé so oft auf dieselbe auf, bis sie recht hell ablauft, gießt sie in ein passendes Geschirr und bedeckt dieses mit einem Blech mit Kohlen, damit sie lang warm bleibt.

1249. Gelé von Erdbeeren.

Man nimmt 1 Maas verlesene, reife, zerdrückte Erdbeeren mit 1 Schoppen weißem Wein in ein Geschirr, deckt es zu und läßt es einige Stunden stehen, kocht 3 Loth Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser auf schwachem Feuer 2 Stunden und passirt dieses durch ein Tuch. Dann werden ¾ Pfund zerbröckelter Zucker mit einem halben Eiweiß und einem Glas Wasser geklärt, durch ein Tuch passirt und mit der Hausenblase vermischt, eine Serviette mit Fließpapier belegt, auf einen umgekehrten Stuhl gespannt, der Erdbeerwein auf solche gegossen, damit er langsam in ein Geschirr abtropft, ohne gerührt zu werden, worauf man ihn mit dem Stand und dem geklärten Zucker vermischt, 1 Glas hellen Wein nebst dem Saft einer Citrone hinzugießt, alles dieses einige Male aufzieht, in die Form einfüllt und die Gelé auf dem Eis erstarren läßt. Hernach stürzt man sie auf eine Platte und garnirt eingezuckerte Erdbeeren herum.

1250. Erdbeeren-Gelé mit Schwartenstand.

Von 1 Maas zerdrückten Erdbeeren und 1 Schoppen Wein wird ein Erdbeerenwein auf die in der vorhergehenden Nummer angegebene Art bereitet. Dann kocht man 1 Pfund ganz vom Fett befreite schweinene Schwarten mit so viel Wasser, daß es darüber geht, 5 Stunden lang, passirt den Stand durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein ab und gibt in eine Kasserole 1½ Schoppen weißen

guten Wein, den Saft von 2 Citronen, 1 Pfund zerbröckelten Zucker, den Schnee von 4 Eiweiß nebst dem Stand, schlägt es auf dem Feuer bis zum Kochen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Gelé gut scheidet, spannt eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, schüttet die Gelé darauf und wiederholt dieses, bis sie ganz klar durchlauft, vermischt damit den Erdbeerwein, füllt die Gelé in eine Form und stellt es auf's Eis.

1251. Erdberr-Gelé mit Hirschhornstand.

Man stoßt 1 Maas Erdbeeren im Reibstein und läßt sie 24 Stunden in einer Schüssel stehen; dann preßt man sie durch eine Serviette so durch, daß nichts Dickes damit durchwunden wird. Hierauf nimmt man $^5/_4$ Pfund geraspeltes Hirschhorn, wascht es rein und kocht es mit 3 Maas Wasser 12 Stunden lang, bis es ungefähr $1\,^1/_2$ Schoppen Stand liefert, nimmt diesen in eine Kasserole, gibt den Saft von 3 Citronen, 4 geschlagene Eiweiß und $1\,^1/_2$ Schoppen Wein nebst $^3/_4$ Pfund Zucker dazu, schlägt es auf dem Feuer bis zum Kochen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, bis sich die Gelé scheidet, spannt dann eine Serviette über einen umgekehrten Stuhl auf, gießt die Gelé darauf, bis sie hell ablauft, vermischt damit den hellen Saft von den Erdbeeren, füllt die Gelé in Porzellan-Tassen und stellt sie bis zum Gebrauch kalt.

1252. Orangen-Gelé.

Nehme 6 Orangen, schneide von zweien die Schale ab und drücke den Saft von den sechsen gut aus, lege naß gemachtes, graues Fließpapier auf ein Sieb, stelle einen Humpen darunter, gieße den Saft auf und lasse ihn langsam ablaufen. Dann gebe $^3/_4$ Pfund Zucker nebst den abgeschälten Orangenschalen in ein Geschirr und klare es mit einem Eiweiß und 1 Glas Wasser, passire es durch eine Serviette, koche 3 Loth Hausenblase mit 2 Glas Wasser langsam recht klar, passire sie durch eine Serviette und gebe 2 Schoppen recht hellen weißen Wein in ein Geschirr, den Stand, Zucker und den Orangensaft dazu, ziehe es gut auf und fülle die Gelé in eine Form oder in Porzellantassen.

1253. Orangen-Gelé mit Kalbsfuß-Stand.

Von 6 Kalbsfüßen wird ein Stand bereitet, wie oben in Nr. 1248 angegeben ist. Dann nimmt man 6 Orangen, schält drei davon

fein ab und drückt den Saft von den 6 Orangen gut aus, gibt ihn nebst dem Stand, den Orangenschalen, 3/4 Pfund Zucker, 1 Flasche Rheinwein und 4 geschlagenen Eiweiß in eine Kasserole, rührt es bis zum Kochen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, bis sich die Gelé scheidet, gießt sie auf eine auf einen Stuhl gespannte Serviette, und wiederholt dieß so oft, bis sie ganz hell durchlauft, gibt dann ein Blech mit Kohlen darauf, daß sie heiß bleibt, füllt sofort die Gelé in eine passende Form und stellt sie auf's Eis. — Man kann auch von Orangen Körbchen ausschneiden, indem man das Mark aus solchen herausmacht, so daß nur die äußere Schale bleibt, worauf man sie mit Gelé füllt, diese auf dem Eis erstarren läßt und dann auf einer Platte servirt.

1254. Gelé von Rheinwein.

Von 3 Loth Hausenblase wird mit 2 Glas Wasser auf schwachem Feuer in der Zeit von 2 Stunden ein Stand gekocht, dieser durch eine Serviette passirt und auf die Seite gestellt. Dann wird ein halbes Pfund Zucker mit der fein abgeschnittenen Schale einer Citrone, einem halben Eiweiß und 1 Glas Wasser geklärt, durchgepreßt und zu dem Stand gegeben, mit 1 Flasche Rheinwein vermischt, die Gelé in eine Form eingefüllt und auf's Eis gestellt; wenn sie erstarrt ist, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Gelé auf die Platte und gebe sie zur Tafel.

1255. Champagner-Gelé.

Diese Gelé wird eben so, wie die vorhergehende, zubereitet, nur kann man die Citrone weglassen.

1256. Vanille-Gelé.

Nehme 3 Loth Hausenblase, zerschneide sie in Stückchen, koche sie mit 2 Glas Wasser recht klar und passire sie durch eine Serviette. Dann gebe in ein Geschirr ein starkes halbes Pfund zerbröckeltem Zucker, eine Stange klein geschnittene Vanille, 2 Glas Wasser und ein halbes Eiweiß, stelle es auf schwaches Feuer, lasse es eine halbe Stunde kochen, bis der Zucker recht klar geworden ist, passire es durch ein Sieb und gebe es nebst 4 Glas weißem Wein und etwas Citronensaft zu dem Stand, ziehe die Gelé gut auf, fülle sie in eine Form ein und stelle sie bis zum Gebrauch kalt.

1257. Punsch-Gelé.

Koche von 6 Kalbsfüßen einen guten Stand, passire ihn in eine Kasserole und gebe ¾ Pfund zerbröckelten Zucker, 1 Flasche weißen Wein, die fein geschnittene Schale von 2 Citronen und einer Orange und den Saft von 4 Orangen und 2 Citronen dazu, schlage 4 Eiweiß zu Schnee, mische ihn mit obiger Masse und schlage die Gelé über dem Feuer bis zum Kochen, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Gelé gut scheidet, spanne dann eine Serviette über einen umgekehrten Stuhl, schütte die Gelé darauf und wiederhole es, bis sie ganz hell durchlauft, mische sie mit 1 Glas feinem Arak, fülle sie in die dazu bestimmte Form ein und stelle sie bis zum Gebrauch auf's Eis.

1258. Punsch-Gelé von Hausenblase.

Nehme 3 Loth fein zerschnittene Hausenblase, koche sie mit 1 Glas Wasser recht klar und passire sie durch ein Sieb, dann gebe in ein Geschirr ½ Pfund zerbröckelten Zucker, die fein geschnittene Schale von einer Citrone und ein halbes geschlagenes Eiweiß mit 1 Glas Wasser, lasse es eine halbe Stunde auf schwachen Kohlen kochen, bis der Zucker recht klar geworden ist, passire ihn zu der klar gekochten Hausenblase, gebe eine Flasche hellen weißen Wein, den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen dazu nebst 1 Glas voll guten Arak, ziehe die Gelé gut auf, fülle sie in die Gelé-Form und stelle sie auf's Eis.

1259. Punsch-Gelé von Schwartenstand.

Nehme 1 Pfund rein gebrühte und von allem Fett befreite Schweinsschwarten, gebe sie in eine Kasserole mit so viel frischem Wasser, daß es darüber geht, und lasse sie 4 bis 5 Stunden kochen, bis die Brühe noch ungefähr 1½ Schoppen beträgt. Dann gießt man sie durch ein Sieb und klärt sie, wenn sie abgekühlt ist, mit 1 Eiweiß, spannt eine Serviette auf und läßt den Stand recht klar durchlaufen, kocht ¾ Pfund Zucker mit der Schale von einer Citrone, dem Saft von 2 Citronen und 2 Orangen, einem halben Eiweiß und 1 Glas Wasser recht klar, passirt dieß durch eine Serviette und gibt es zu dem klaren Stand nebst 1 Flasche recht hellem weißen Wein und 1 Glas Arak, zieht die Gelé gut auf, füllt sie in die dazu bestimmte Form und stellt sie auf's Eis.

1260. Träublen-Gelé.

Zwei Schoppen gute, reife Träublen werden abgezupft, zerstoßen und in einer Serviette ausgepreßt. Dann gebe in eine Kasserole 3 Loth zerschnittene Hausenblase und koche sie mit 2 Glas Wasser recht klar, passire sie durch eine Serviette und gebe 1 Schoppen von dem hellen Träublessaft dazu, koche ¾ Pfund Zucker mit einem halben Eiweiß und 1 Glas Wasser klar, passire und vermische ihn nebst 1 Flasche feinem weißen Wein mit dem Stand. Wenn die Gelé nicht roth genug ist, färbt man sie mit etwas Cochenille, füllt sie in die Form, stellt diese auf's Eis und garnirt beim Anrichten abgezupfte, eingezuckerte Träublen herum.

1261. Träublen-Gelé von Kalbsfuß-Stand.

Koche von 6 gut ausgebeinten Kalbsfüßen einen Stand, zerdrücke 1 Maas Träublen und presse den Saft gut durch, gebe ihn nebst dem Kalbsfuß-Stand, der Schale von einer Citrone, ¾ Pfund Zucker und dem Saft von 2 Citronen in eine Kasserole, schlage 4 Eiweiß zu Schnee und kläre diese Gelé damit, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, schütte sie auf eine auf einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette und wiederhole es, bis es recht hell durchlauft. Hierauf mische 1 Schoppen weißen Wein darunter und färbe die Gelé, wenn es nöthig ist, mit etwas Cochenille, ziehe sie gut auf und fülle sie in eine Form oder in Porzellanbecher ein. Man kann unter die klare Gelé auch abgezupfte, schöne Träublen lagenweise einfüllen.

1262. Gelé von Träubles-Wein.

Nehme den Stand von 6 Kalbsfüßen, gebe ihn in eine Kasserole nebst 3 Schoppen Träubles-Wein und ¼ Pfund Zucker (weil der Wein schon süß ist), dem Saft von 3 Citronen, der Schale von einer Citrone und dem Schnee von 4 Eiweiß, schlage dieß auf dem Feuer bis zum Kochen, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Gelé gut scheidet, passire sie durch eine Serviette, gieße einige Tropfen Cochenille dazu, ziehe sie gut auf, fülle sie in eine Form und stelle sie auf das Eis.

1263. Gelé von Marasquin.

Nehme 1 Pfund rein gebrühte und von allem Fett befreite Schweinsschwarten, koche sie 5 Stunden lang auf schwachem Feuer ein, so daß der Stand noch 1½ Schoppen beträgt, gebe diesen, durch ein Sieb passirt, in eine Kasserole mit ¾ Pfund Zucker, dem Saft von 2 Citronen nebst 2 Eiweiß, schlage es auf dem Feuer bis zum Kochen und gebe einen Deckel mit Kohlen darauf; wenn es gut geschieden ist, läßt man es durch eine auf einen umgekehrten Stuhl gespannte Serviette recht klar ablaufen, vermischt damit 1 Flasche weißen, hellen Wein nebst 1 Glas Marasquin, zieht die Gelé gut auf, füllt sie in Porzellantassen und stellt sie kalt.

1264. Andere Art.

Nehme 3 Loth klein geschnittene Hausenblase, koche sie mit 2 Glas Wasser recht klar und passire sie durch ein Haarsieb oder eine Serviette. Dann nehme ¾ Pfund zerbröckelten Zucker, die fein abgeschnittene Schale einer Citrone, 1 Glas Wasser und ein halbes Eiweiß dazu und koche es langsam recht hell, passire es durch eine Serviette, vermische es mit der klaren Hausenblase, 1 Flasche weißem Wein nebst 1 Glas Marasquin, ziehe die Gelé gut auf, fülle sie in Porzellan-Mutscheln oder in eine Form und stelle sie auf das Eis. Beim Serviren gibt man auf jede Muschel 3 eingemachte Weichselkirschen.

1265. Früchten-Gelé mit Malaga.

Nehme 3 Loth fein geschnittene Hausenblase und koche sie mit 2 Glas Wasser recht klar; ebenso kläre ½ Pfund zerbröckelten Zucker mit 1 Glas Wasser und einem halben Eiweiß, passire beides zusammen durch eine Serviette und gebe eine Flasche Malaga dazu, ziehe die Gelé gut auf, bringe davon fingerhoch in eine Gelé-Form und stelle sie auf's Eis. Dann schneide eingemachte Aprikosen, Pfirsiche, Nüsse und Reineclauden in schöne Stückchen und lege einen Kranz davon auf die erstarrte Gelé, gebe wieder eine fingersdicke Lage Gelé darauf, auf diesen wieder einen schönen Früchtenkranz und mache so fort, bis die Gelé den Schluß bildet, worauf man sie auf's Eis stellt. Wenn sie recht steif ist, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Füllung auf eine Platte und garnire

von den Früchten herum. Man kann auch frische Früchte dazu nehmen, welche roh in die Gelé eingesetzt werden.

1266. Gelé mit Prestlingen.

Koche von 1 Pfund Schweinsschwarten einen Stand und nehme ihn, wenn er verkühlt ist, nebst ½ Pfund zerbröckeltem Zucker und dem Schnee von 1 Eiweiß in eine Kasserole, rühre es bis zum Kochen und lasse es recht klar werden, passire es dann durch eine Serviette und gebe eine Flasche Malaga dazu, gieße davon fingerhoch in eine Form ein, stelle sie auf's Eis, pflücke von 2 Schoppen auserlesenen Prestlingen das Grüne ab und lege die Prestlinge in einem Kranze auf die erstarrte Gelé, gieße fingerhoch Gelé darauf und auf diese wieder einen Kranz von Prestlingen und fahre so fort, bis die Form voll ist, stelle sie auf's Eis und gebe einen Deckel mit Eis darauf; wenn die Gelé erstarrt ist, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Füllung auf eine Platte und garnire eingezuckerte Prestlinge herum.

1267. Veilchen-Gelé.

Zwei Hände voll Veilchenblüthenblätter werden mit 1 Glas Wasser in einem Porzellangeschirr auf schwache Gluth gestellt, damit sich die Farbe gut ausziehe (kochen darf es aber nicht). Dann preßt man sie durch eine Serviette, nimmt den Stand von 6 Kalbsfüßen in eine Kasserole mit ¾ Pfund Zucker und 1 Flasche weißem Wein nebst dem Schnee von 4 Eiweiß, schlägt es auf dem Feuer bis zum Kochen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Gelé gut scheidet, läßt sie durch eine Serviette ablaufen, bis sie klar ist, mischt dann den Veilchensaft darunter, und wenn es nicht blau genug ist, nimmt man noch etwas Veilchensyrup oder Indigo, welchen man mit etwas kaltem Wasser auf einem Porzellangeschirr abreibt, dazu, füllt die Gelé in eine Form ein und läßt sie auf dem Eis erstarren.

Anmerk. Zu dieser Gelé, wie zu der nachfolgenden Rosen-Gelé, dürfen keine Citronen verwendet werden.

1268. Rosen-Gelé.

Nehme 2 Hände voll abgezupfte schöne rothe Rosenblätter, gebe sie mit einem Glas Wasser in eine Porzellan-Kanne, stelle diese auf

schwache Gluth, damit sich die Farbe gut auszieht, passire sie dann durch eine Serviette und mische sie mit einer Wein-Gelé, welche auf die in der vorhergehenden Nummer angegebene Weise bereitet wird, fülle sie in eine Form und stelle sie auf's Eis.

1269. Gelé von Ananas.

Bereite von 3 Loth Hausenblase einen klaren Stand; dann nehme eine eingemachte Ananas, schneide sie in Scheiben und nehme den Saft davon in eine Kasserole, gebe ½ Pfund Zucker, den Saft von 2 Citronen und 1 Eiweiß dazu und kläre es recht hell, vermische es passirt mit dem Hausenblasen-Stand und 1 Flasche Rheinwein, fülle davon in eine Gelé-Form fingerhoch ein, lasse es auf dem Eis erstarren und lege einen Kranz Ananas-Scheiben darauf, gieße fingerhoch Gelé darauf, lege wieder Ananas darauf und fahre so fort, bis die Form voll ist, die Gelé aber den Schluß bildet, stelle sie dann auf's Eis und wenn sie erstarrt ist, stürze die Füllung auf eine Platte und lege die übrigen Ananas-Scheiben herum.

1270. Himbeeren-Gelé.

Zerdrücke 1 Maas Himbeeren, gieße 1 Schoppen weißen Wein daran und lasse sie 1½ Stunden stehen. Dann spanne eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, lege ein naß gemachtes Fließpapier darauf, schütte die Himbeeren darüber und lasse sie gut ablaufen. Hierauf nehme in ein Geschirr den Stand von 1 Pfund Schwarten, ¾ Pfund zerbröckelten Zucker, den Saft von zwei Citronen und kläre es mit 2 Eiweiß, passire es durch eine Serviette und gebe den klar abgelaufenen Himbeersaft nebst 1 Schoppen Wein dazu, ziehe die Gelé gut auf, fülle sie in eine Form und stelle sie auf's Eis. Wenn die Gelé erstarrt ist, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Füllung auf eine Platte und garnire eingezuckerte Himbeeren herum.

1271. Melonen-Gelé.

Nehme eine recht reife Melone, schäle sie, schneide sie von einander und reibe sie auf dem Reibeisen fein, gebe 2 Schoppen Wein dazu und lasse sie auf schwacher Gluth gut ausziehen, passire sie dann durch eine Serviette und gebe diesen Saft mit ¾ Pfund Zucker, dem Saft von 3 und der Schale von 1 Citrone nebst 1 Eiweiß in

eine Kasserole, lasse es recht klar kochen, passire es durch eine Serviette und gebe den klar gekochten Stand von 3 Loth Hausenblase dazu, ziehe die Gelé gut auf, fülle sie in eine Form und stelle sie auf's Eis. Wenn die Füllung erstarrt ist, stürzt man sie auf eine Platte und garnirt eingemachte Melonenschnitze herum.

1272. Gelé von bitteren Pomeranzen.

Nehme den Stand von 6 Kalbsfüßen, gebe ihn mit 1 Flasche weißem Wein, 1 Pfund Zucker, der fein abgeschnittenen Schale und dem Saft von 3 bitteren Pomeranzen, dem Saft von 4 Citronen und 4 geschlagenen Eiweiß in eine Kasserole, schlage es bis zum Kochen, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Gelé gut scheidet, lasse sie durch eine Serviette laufen, bis sie klar ist, fülle sie in eine Form und lasse sie auf dem Eis erstarren. — Man kann die Gelé auch mit 8 Eigelb legiren.

1273. Citronen-Gelé für Kranke.

Nehme 1 Loth Hausenblase und lasse sie klar kochen; dann gebe in ein Geschirr ½ Pfund Zucker, welcher auf Citronen abgerieben wurde, nebst dem Saft von 4 Citronen, 1 Schoppen Wasser und einem halben Eiweiß, koche den Zucker recht klar, gebe ihn, durch eine Serviette passirt, zu dem Hausenblasen-Stand und fülle die Gelé in Tassen.

1274. Aprikosen-Gelé.

Schneide 24 Stück Aprikosen je in 2 Theile, schäle sie und klopfe die Kerne heraus, wasche die Kernschalen und koche sie sammt den Kernen mit 1 Schoppen Wein, passire es durch ein Sieb und koche in diesem Saft nebst ½ Pfund Zucker und 1 Schoppen Wasser die Aprikosen weich, lege sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, gebe in eine Kasserole den Stand von 1 Pfund Schweinsschwarten nebst dem Aprikosensaft und 2 Eiweiß und kläre es recht hell, passire es durch eine Serviette und gebe noch 1 Schoppen weißen Wein dazu, fülle davon fingerhoch in eine Form ein, lasse die Gelé auf dem Eis erstarren, lege dann einen Kranz von Aprikosen ein, gieße etwas Gelé darauf und lasse sie erstarren, bringe wieder einen Kranz von Aprikosen darauf und fahre so fort, bis die Form voll ist und

die Gelé den Schluß bildet. Dann stelle die Form auf's Eis, lasse die Gelé erstarren, tauche die Form in warmes Wasser, stürze die Füllung auf eine Platte und garnire die übrigen Aprikosen herum.

Schmalzbackereien.

1275. Wein-Clare.

Nehme ½ Schoppen Wein, koche ihn mit ¼ Pfund Zucker auf, rühre ½ Pfund Mehl damit an, daß es eine recht steife Masse gibt, schlage 4 Eier daran und 2 Löffel voll Provenceröl und rühre es gut durcheinander.

1276. Spritzgebackenes oder Strauben.

Gebe in eine Pfanne 2 Schoppen Milch, ¼ Pfund Butter und ⅛ Pfund Zucker; wenn es siedet, rühre recht schnell ein starkes Pfund gesiebtes, feines Mehl hinein, arbeite den Teig recht glatt und bis er sich von der Pfanne abschält, nehme ihn dann in eine Schüssel, lasse ihn verkühlen, rühre 6 ganze Eier und 6 Eigelb daran und arbeite den Teig gut durch, so daß er sich in die Höhe ziehen läßt. Hierauf macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, füllt die Spritze mit dem Teig und spritzt in das heiße Schmalz einige Ringe an einem Stück, backt sie schön gelb, kehrt sie um und backt sie ebenso, nimmt sie dann mit der Backkelle heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und fährt so fort, bis der Teig verbacken ist.

1277. Johannisbeer-Krapfen.

Nehme ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, 3 Eigelb und etwas Rahm, mache einen steifen Teig davon und welle ihn dünn aus, lege 2 Finger breit von einander eingemachte Träublen ohne Saft darauf, klappe den Teig darüber, drücke ihn fest an, schneide halbrunde Kräpflen daraus, backe sie in heißem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und servire sie.

1278. Gebackene Kastanien.

Nehme 24 Stück der größten italienischen Kastanien (Marone), blanchire sie und ziehe die Schale und Haut ab, koche ¼ Pfund Zucker mit einem halben Theelöffel voll Zimmt und einem halben Glas Wasser dick, gebe dann ¼ Pfund länglicht geschnittene Mandeln nebst den Kastanien dazu, lasse sie unter langsamem Rühren kandiren, nehme sie heraus, tauche sie in eine Wein-Clare und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, lege sie heraus, bestreue sie mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

1279. Holderküchlen.

Nehme zarte Holderblüthenbüschelchen, wasche sie und bestreue sie mit Zucker, mache eine Clare von Hefe (s. oben bei den Gemüse-Beilagen Nr. 249), tauche die Sträußchen je 3 darein und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm zur Tafel.

1280. Trauben-Küchlen.

Vier Kochlöffel voll Mehl werden mit heißer Milch steif gerührt; dann gibt man 2 Eßlöffel voll heißes Schmalz, 2 ganze Eier und 2 Eigelb daran, daß es eine dicke Masse wird, pflückt einen Teller voll Traubenbeere ab, bestreut sie mit Zucker und gibt sie unter die Masse, legt mit einem Eßlöffel Küchlen in heißes Schmalz ein und backt sie schön hellbraun, bestreut sie mit Zucker und gibt sie zur Tafel.

1281. Erdbeer-Küchlen.

Diese werden ebenso bereitet, wie die Trauben-Küchlen, die Erdbeeren werden aber mit vielem Zucker bestreut und eine Zeit lang mit solchem stehen gelassen.

1282. Wiener Krapfen.

Nehme 1 Pfund feines, gesiebtes Mehl, lasse mit 1 Loth guter Bierhefe und 1 Schoppen Milch darin ein Vorteigle an, und wenn dieses aufgegangen ist, gebe 5 Loth zerlassene Butter, 3 Eigelb und 1 ganzes Ei, 1 Kaffeelöffel voll Zucker und eine Messerspitze voll

Salz dazu, arbeite den Teig so lange, bis er sich vom Löffel und von der Schüssel ablöst, lasse ihn nochmals schön aufgehen, nehme ihn dann auf ein Brett, bestäube ihn mit Mehl und welle ihn stark federkieldick aus, steche ihn mit einem Ausstecher in der Größe einer oberen Kaffeetasse aus und bestreiche den Rand an jedem Blättchen mit Ei, gebe einen halben Kaffeelöffel voll Aprikosenmus darauf und decke es mit einem gleichen Blättchen zu, steche die Krapfen mit einem etwas kleineren Ausstecher aus, damit sie recht gut beisammen bleiben, lege sie auf ein mit Mehl besäetes Blech 2 Finger breit aus einander, bestreiche sie mit etwas zerlassener Butter, decke eine warme Serviette darauf und lasse sie schön aufgehen, mache Schmalz in einer breiten Kasserole heiß, lege einen Theil der Krapfen hinein, aber nie zu viel auf einmal, decke sie zu und backe sie langsam, kehre sie um und lasse sie vollends gar backen. Sie müssen in der Mitte weiße Reife erhalten, dann sind sie fertig, worauf sie herausgenommen, mit gesiebtem Zucker bestreut und warm zur Tafel gegeben werden.

1283. Andere Art.

Mache von 1 Pfund feinem, gesiebtem Mehl ein Vorteigle, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist. Dann nehme 2 Loth Butter, 10 Eigelb, 2 Loth bittere, gestoßene Mandeln, 1 Theelöffel voll Zucker und 1 Messerspitze voll Salz dazu und arbeite den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel löst, stelle ihn an einen warmen Ort, lasse ihn gut aufgehen, besäe den Backtisch mit Mehl und welle den Teig halbfingersdick aus, steche ihn mit einem Ausstecher in der Breite einer oberen Kaffeetasse aus, bestreiche die Blättchen mit Ei und gebe einen halben Kaffeelöffel voll Himbeerenmark darauf, decke sie mit den gleich großen Blättchen zu und steche sie mit einem etwas kleineren Ausstecher aus, lege sie auf ein mit Mehl besäetes Brett, lasse sie gut aufgehen, mache Schmalz in einer Pfanne heiß und backe die Krapfen schön gelb darin, bestreue sie mit gesiebtem Zucker und gebe sie zur Tafel.

1284. Basler Krapfen.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, 12 Loth gestoßenen Zucker,

etwas Anis und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, schaffe es mit dem Gelben von 6 Eiern und etwas weißem Wein zu einem glatten Teig, welle ihn fingersdick aus, steche ihn mit einem Ausstecher in runde Blättchen aus, backe sie im Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und richte sie heiß auf eine Platte an.

1285. Schmalzgebackenes von Mandeln.

Ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit ¼ Pfund Zucker und 2 ganzen Eiern gut gerührt. Dann wird ½ Pfund feines Mehl darunter gerührt, der Teig halbfingersdick ausgewellt, beliebig ausgestochen und in heißem Schmalz schön gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und sogleich aufgetragen.

1286. Andere Art.

Rühre ¼ Pfund Butter mit ¼ Pfund Zucker leicht, gebe ½ Vierling geschälte, gestoßene Mandeln und 2 ganze Eier dazu, arbeite Mehl hinein, bis man den Teig wellen kann, welle ihn dann 2 Messerrücken dick aus, schneide Dreiecke davon und backe sie im Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und Zimmt und richte sie an.

1287. Mandelschnitten.

Nehme ½ Pfund Mandeln und ¼ Pfund Pistazien, ziehe sie ab und stoße sie mit etwas Rosenwasser fein, nehme sie mit ¾ Pfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel, gebe 12 Loth feines Mehl, ¼ Pfund geschnittenes Citronat und 15 Eigelb dazu, arbeite es zu einem guten Teig, mische die 15 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter, bestreiche ein Blech mit Butter, gebe die Masse hinein und lasse sie in einem verkühlten Ofen fest werden, mache dann 2 Finger breite und eben so lange Streifen davon und in solche neben herum kleine Einschnitte, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, stoße 2 Löffel voll candirte Orangenblüthen, mische 1 Vierling gesiebten Zucker darunter und bestreue die Mandelschnitten damit.

1288. Tabaksrollen.

Nehme ½ Pfund gut gereinigte, gewaschene Rosinen und ½ Pfund Cibeben und koche sie mit 1 Glas Wein und einem Stück Zucker kurz ein. Dann schäle ½ Pfund Mandeln, stoße die Hälfte fein, die andere Hälfte schneide fein länglicht, ebenso 4 Loth Citronat, rühre dieses und die gekochten Rosinen und Cibeben mit 3 bis 4 Eiern an, mache einen guten Butterteig, walze ihn viereckig aus und schneide stark fingerbreite Riemen, welche man mit der Masse bestreicht. Dann nehme glatt abgedrehte, fingersdicke und fingerslange Hölzchen, welche besonders zu dieser Backerei gemacht sind, bestreiche sie mit Butter und wickle die bestrichenen Teig-Riemen auf solche auf, so daß immer die Hälfte des Streifens auf die Hälfte des andern zu liegen kommt, umbinde sie mit Bindfaden und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, nehme sie dann heraus, mache die Bindfäden ab, ziehe die Hölzchen behutsam heraus und bestreue die Rollen mit Zucker und Zimmt.

1289. Andere Art.

Nehme ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln und ½ Pfund feines Mehl, rühre es mit Wein zu einem Teig an, den man auswellen kann, schneide stark fingerbreite Streifen davon, bestreiche sie mit Aprikosenmus, rolle sie auf mit Butter bestrichene Hölzchen auf, umbinde sie mit Bindfaden und backe sie im Schmalz schön gelb, mache die Bindfäden ab, ziehe die Hölzchen heraus und gebe die Tabaksrollen mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

1290. Andere Art.

Nehme ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ⅛ Pfund Zucker, ¼ Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln, eine Messerspitze voll Zimmt, 4 durchpassirte, hartgekochte Eigelb und arbeite es mit 2 rohen Eigelb zu einem Teig, welle ihn federkieldick aus, schneide daraus Stücke, daß die mit Butter bestrichenen Hölzchen an einem Stück belegt werden können, umbinde sie mit Bindfaden und backe sie im Schmalz schön gelb, mache die Bindfäden ab, ziehe die Hölzchen heraus und fülle die Rollen mit eingemachten Träublen, bestreue sie mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

1291. Gebackene Crême.

Koche 1 Schoppen süßen Rahm mit 1 Stück Vanille, 4 Loth Zucker und ¼ Pfund gestoßenen Makronen auf und lasse es zugedeckt stehen, bis es verkühlt ist. Dann rühre 4 ganze Eier und 6 Eigelb darunter, passire es durch ein Haarsieb und gebe es in eine passende, mit Butter bestrichene, glatte Form, stelle diese in eine Kasserole mit Wasser, daß damit die Form zur Hälfte ihrer Höhe umgeben ist, decke einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse die Crême langsam fest werden, stürze sie dann auf eine Platte, lasse sie verkühlen und steche sie mit einem runden Ausstecher stark fingersdick aus, wende sie in weißem Mehl um und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Vanille-Zucker und gebe eine kalte Himbeer-Sauce besonders dazu.

1292. Zuckerstrauben.

Sechs Loth Mehl, 8 Loth gestoßener Zucker, 3 Löffel voll weißer Wein und 3 Löffel voll Rosenwasser werden mit Eiweiß angerührt, bis es so dünn ist, daß es durch einen Strauben-Trichter durchlaufen kann. Dann läßt man davon ein Sträubchen in's heiße Schmalz laufen, backt es recht goldgelb, nimmt es mit dem Schaumlöffel heraus und krümmt es über ein Wellholz, läßt es so lange liegen, bis ein zweites gebacken ist, nimmt es ab und krümmt das zweite und macht so fort, bis alle gebacken sind, bestreut sie dann gut mit Zucker und gibt sie zur Tafel.

1293. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 9 Kochlöffel voll Mehl, 9 Löffel voll gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, rühre 4 Eßlöffel voll Wein, den Saft einer Citrone, zerlassene Butter in der Größe eines Ei's und 8 Eiweiß daran, rühre es stark, lasse einen Löffel voll davon durch einen Trichter in heißes Schmalz zu einem runden Stritzel einlaufen, nehme es, wenn es gelb ist, heraus und biege es über das Wellholz. So wird fortgemacht, bis der Teig zu Ende ist, worauf die Strauben mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

1294. Andere Art.

Rühre 5 Eßlöffel voll Mehl und 6 Eßlöffel voll Zucker mit Wasser und dem fest geschlagenen Schnee von 5 Eiweiß an, mache

Schmalz in einem Pfännchen heiß und gieße durch einen Trichter so viel von dem Teig hinein, daß es eine Straube gibt, backe sie schön gelb, lege sie auf ein Wellholz zum Krümmen und backe so fort, bis die Masse gar ist, bestreue sie mit Zucker und trage sie warm auf.

1295. Andere Art.

Mache 1 Schoppen Wein siedend, gebe ½ Pfund Zucker hinein und rühre so viel Mehl ein, daß es einen steifen Teig gibt, gebe die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Messerspitze voll Zimmt und so viel zu Schnee geschlagenes Eiweiß dazu, daß der Teig durch den Trichter lauft, und backe hievon Strauben auf gleiche Weise, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist.

1296. Saure Rahm-Strauben.

Nehme 6 Eßlöffel voll feines Mehl und 6 Eßlöffel voll sauren Rahm, etwas Salz und 6 frische Eier, rühre es gut mit einander und gebe einen Löffel voll siedend heißes Schmalz dazu, lasse hievon durch einen Trichter eine Straube in heißes Schmalz einlaufen, backe eine um die andere schön gelb und bestreue sie mit Zucker.

1297. Rahm-Nudeln.

Nehme feines, weißes Mehl auf das Backbrett, gebe etwas Zucker dazu und mache mit recht dickem sauren Rahm einen Teig an, den man recht gut durchwirkt, der aber dennoch locker sein muß, mache davon fingersdicke und halbfingerslange Nudeln, bestreue ein Brett mit Mehl, lege die Nudeln darauf, lasse sie eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen und backe sie im Schmalz schön gelb.

1298. Weberspuhlen.

Nehme ½ Pfund Mehl und rühre es mit 1 Schoppen süßem Rahm glatt, gebe 6 Loth gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, einen halben Theelöffel voll gestoßenen Zimmt, 4 Eigelb und 6 ganze Eier daran, bestreiche ein Blech gut mit Butter, gieße die Masse hinein, stelle sie auf schwache Kohlen und gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, lasse es so trocknen und stocken, wie eine Crême, stürze sie dann auf ein Brett und schneide sie in 2 Finger

breite, länglichte Vierecke, mache in jedes Eck einen Querschnitt und in der Mitte links einen Schnitt, lege dann jedesmal 3 bis 4 Stücke in heißes Schmalz ein und backe sie unter fortwährendem Schütteln, damit sie hoch aufgehen, schön gelbbraun, lege sie auf Fließpapier, bestreue sie gut mit Zucker und richte sie auf eine Platte an.

1299. Gebackene Maultaschen.

Rühre 4 Löffel voll süßen Rahm, 1/8 Pfund Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb und 4 Loth Zucker mit so viel Mehl zusammen, daß es einen festen Teig gibt, rolle ihn aus und schneide gleiche viereckige Blätter davon, lege in jedes 1 Kaffeelöffel voll Aprikosenmus, bestreiche sie an den 4 Ecken mit Ei, schlage die 4 Ecken wie ein Couvert zusammen und backe sie in heißem Schmalz ganz hellgelb, lege auf den Schluß der 4 Ecken bei jeder Maultasche eine rothe, eingemachte Kirsche und gebe sie auf eine Platte.

1300. Spiegel-Küchlein.

Schneide von einem Bogen Oblaten viereckige Stücke, lege trockene Aprikosen-Marmelade hinein und bestreiche den Rand mit Eiweiß, lege ein gleiches Oblaten-Stückchen darauf und drücke es gut an. Dann tauche den Rand in eine Wein-Clare (in die Mitte des Küchleins darf aber Nichts von dieser kommen) und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, lege sie auf Fließpapier, zuckere sie ein und gebe sie zur Tafel.

1301. Hippen.

Nehme 8 Loth Mehl, rühre es mit 2 Löffeln voll süßem Rahm, 4 Loth Zucker, 6 Loth zerlassener Butter, 1/2 Loth gestoßenem Zimmt und der abgeriebenen Schale einer Citrone zusammen, mache das Hippeneisen recht heiß, bestreiche es mit Butter, gebe einen Löffel voll von der Masse hinein und backe die Hippe auf beiden Seiten auf Kohlen schön gelbbraun, krümme sie über ein Wellholz und backe so fort, bis der Teig gar ist, bestreue dann die Hippen mit Zucker und gebe sie zum Thee.

1302. Zucker-Ringe.

Nehme 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und stoße sie sehr fein, gebe sie nebst 1/2 Pfund gestoßenem Zucker, 1/4 Pfund Butter, 3 Ei-

gelb und 3 ganzen Eiern auf das Backbrett, nehme so viel Mehl dazu, daß ein steifer Teig daraus gearbeitet werden kann, welle diesen halbfingersdick aus und steche mit einem Ausstecher Blättchen aus in der Größe einer oberen Kaffeetasse, steche diese mit einem kleineren Ausstecher nochmals aus, daß dadurch Ringe gebildet werden, backe diese im Schmalz schön gelb, lasse sie auf Fließpapier abtropfen, richte sie sodann auf eine Platte an und gebe sie warm zu Tische.

1303. Zuckersterne.

Nehme ½ Pfund Butter und rühre sie mit ¼ Pfund Zucker recht schaumig, gebe 3 ganze Eier und 3 Eigelb dazu und rühre so viel feines Mehl hinein, daß man den Teig wellen kann, welle ihn dann stark federkieldick aus und steche ihn mit einer in's Mehl getauchten Sternform aus, backe die Sterne im heißen Schmalz schön gelb, lasse sie auf Fließpapier abtropfen, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm zu Tische.

1304. Gebackene Rosen (Formenbackerei).

Rühre ½ Pfund feines Mehl mit etwas siedendem Wein und 12 Loth gestoßenem Zucker an, schlage Eiweiß zu Schnee und rühre den Teig nebst etwas gestoßenem Zimmt damit, daß es eine dicke Pfannenkuchen-Masse gibt; dann nehme in eine kleine, hohe Kasserole Schmalz, so daß sie halb voll ist, mache die extra dazu von Eisen oder Blech gefertigte Rosenform mit einem Stiel in dem Schmalz sehr heiß, tauche sie in den Teig, der sich an der Form festsetzt (die Form darf aber nicht zu tief eingetaucht werden, sonst gehen die Rosen nicht gut los), und dann mit diesem in das heiße Schmalz, backe die Rosen darin schön gelb, mache sie mit einem Messerchen los, lasse sie gut abtropfen, fülle sie mit eingemachten Himbeeren und gebe sie zur Tafel.

1305. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 8 Löffel voll feines Mehl, 8 ganze Eier, 8 Löffel voll gesiebten Zucker, rühre dieses mit süßem Rahm zu einem Pfannenkuchenteig an, mache in einer hohen Kasserole Schmalz heiß und in diesem das Roseneisen glühend heiß, tauche es

in den Teig, backe sie schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und Zimmt, oder fülle eingemachte Früchte hinein.

1306. Gebackene Gries-Küchlen.

Koche ½ Maas süßen Rahm auf und rühre ¼ Pfund Griesmehl hinein; alsdann gebe 4 Loth Zucker, 4 Loth Butter und die gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, rühre es zu einem steifen Teig, gebe ihn auf einen mit Butter bestrichenen glatten Deckel, streiche ihn fingersdick aus und lasse ihn kalt werden; dann steche mit einem Ausstecher Küchlen aus, zerschlage 6 Eier und tauche die Küchlen in diese ein, wende sie im Mutschelmehl um, backe sie im heißen Schmalz schön gelb, bestreue sie dick mit Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber und gebe sie heiß zur Tafel.

1307. Schmalz-Krapfen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre ein Stückchen Hefe mit einem halben Schoppen Milch an und mache davon einen Vorteig; wenn er gegangen ist, gebe ¼ Pfund zerlassene Butter, 6 Loth Zucker und 3 Eigelb nebst einer Messerspitze voll Salz dazu, bereite davon einen steifen Teig, welcher sich von der Schüssel und dem Löffel lösen muß, lasse ihn gut aufgehen, nehme ihn dann auf ein Brett, welle ihn zwei Messerrücken dick aus, steche Blättchen schwach in der Größe einer untern Kaffeetasse aus, bestreiche den Rand mit Ei, fülle in jedes einen Löffel voll eingemachte Himbeeren oder Kirschen, überschlage sie, drücke sie fest an, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, decke sie mit einer warmen Serviette zu und lasse sie schön aufgehen; alsdann mache Schmalz in einer Pfanne heiß, lege einige Krapfen ein (nie zu viel auf einmal), backe sie langsam schön gelbbraun, bestreue sie gut mit Zucker und Zimmt, richte sie auf eine Platte an und gebe sie sogleich zu Tische.

1308. Holländische Küchlen.

Nehme 1 Pfund feines, trockenes Mehl, mache von einem Stückchen Hefe mit lauer Milch einen Vorteig, rühre ½ Pfund Butter mit einem Vierling Zucker und 5 Eiern zu Schaum, vermenge dieses — wenn das Vorteigle gegangen ist — mit dem Mehl zu einem Teig, gebe die geriebene Schale einer Citrone, ¼ Pfund gut gereinigte,

blanchirte Rosinen, 1 Messerspitze voll Salz und Zimmt dazu, arbeite den Teig tüchtig und gebe lauen, süßen Rahm dazu, damit der Teig etwas dicker als ein Waffelnteig wird, lasse ihn langsam gut aufgehen, nehme dann eine kleine Eierpfanne, worin man jedes Ei besonders backen kann, bestreiche die Formen jede dick mit klarer Butter, fülle jede halb voll von der Masse ein, setze sie auf schwache Kohlen, lasse sie wie Pfannenkuchen backen, wende sie mit einem Messer um, damit sie auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken sind, nehme sie heraus, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm zur Tafel oder zum Thee. — Man kann sie auch in kleine, gut bestrichene Förmchen füllen und im Ofen schön gelb backen.

1309. Gebackene Flechten.

Nehme ein Pfund feines Mehl, mache von einem Stückchen Hefe und ¼ Schoppen lauer Milch einen Vorteig, lasse ihn aufgehen, gebe 4 Loth zerlassene Butter, 6 Eigelb, ¼ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen, 8 Loth Zucker und eine Prise Salz dazu, arbeite den Teig mit etwas süßem Rahm recht glatt und steif, lasse ihn gut aufgehen, welle den Teig auf einem Brett dünn aus und schneide vier ⅜ Ellen lange und 3 Finger breite Riemen daraus, flechte sie wie einen Zopf zusammen, bestreiche die untersten Ecken mit Ei, drücke sie fest zusammen und gebe sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, lege alsdann eine warme Serviette darauf, lasse sie schön aufgehen, backe die Flechten in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gebe sie zu Tische.

1310. Andere Art.

Gebe ½ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, die gewiegte Schale einer Citrone in eine Schüssel, mache davon einen Teig mit 4 Eigelb und weißem Wein in der Festigkeit an, daß man ihn auswellen kann, schneide ihn in vier ⅜ Ellen lange und 3 Finger breite Riemen, aber so, daß sie oben beisammen bleiben, flechte einen Zopf daraus, die Enden bestreiche mit Ei, drücke sie fest an, backe sie im heißen Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und richte sie auf eine gebrochene Serviette an.

1311. Gebackene Schneeballen.

Man nimmt 2 ganze Eier und 2 Eigelb, 2 Löffel voll süßen Rahm, etwas Salz und ein kleines Stückchen Butter, rührt davon

mit feinem Mehl einen Teig an, den man auswellen kann, wellt Messerrücken dicke Blättchen in der Größe eines Dessert-Tellers aus, schneidet 6—8 Streifen hinein, aber so, daß der Teig an den Enden nirgends durchgeschnitten wird, und also das Ganze ein Stück bleibt; nehme dann auf einen Kochlöffel einen Streifen und lasse den andern liegen, der dritte wird wieder gefaßt und so fort, bis der ganze Kuchen an dem Kochlöffel hängt, dann backe den Ballen im heißen Schmalz schön blaßgelb, bestreue ihn, wenn er abgelaufen ist, gut mit Zucker und Zimmt und gebe ihn zur Tafel.

1312. Schneebälle.

Koche 2 Schoppen Milch siedend, gebe ¼ Pfund Butter, zwei Loth Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale hinein, rühre so viel gesiebtes Weißmehl ein, daß es einen glatten, steifen Teig gibt, den man gut durcharbeitet, nehme ihn dann in eine Schüssel und lasse ihn verkühlen, rühre 8 ganze Eier und 8 Eigelb daran, worauf man mit einem in heißes Schmalz getauchten Eßlöffel Bälle in der Größe einer Welschnuß aus dem Teige aussticht und solche in heißem Schmalz langsam schön gelb ausbackt, dieselben auf Fließpapier zum Abtropfen legt und sie mit Vanillen-Crême oder eingemachten Früchten füllt, mit Zucker und Zimmt bestreut und zur Tafel gibt.

1313. Hirschhörnlein.

Nehme 6 Loth Mehl mit ½ Vierling Butter, ½ Vierling Zucker, etwas Zimmt und gewiegte Citronenschale auf das Backbrett, arbeite dieses mit einem ganzen Ei und einem Eigelb gut durcheinander, mache kleine Hörnchen davon, die man mit der Scheere einzwickt, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und Zimmt und gebe sie warm zu Tische.

1314. Gebackene Mandeln und Cibeben.

Nehme ⅛ Pfund große Mandeln und ziehe sie ab, reinige ⅛ Pfund Cibeben, wasche und trockne sie; alsdann nehme einen Faden in eine Nadel, steche damit durch eine Cibebe und dann durch eine Mandel, und so fort, bis immer 12 Stück an einen Faden angereiht sind, tauche sie in eine Clare ein und backe sie im heißen Schmalz schön gelb, mache die Fäden ab, streue Zucker und Zimmt darauf und gebe sie zu Tische.

1315. Kraus-Gebackenes.

Nehme 1 Pfund trockenes Mehl, 6 Loth zerlassene Butter, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, sowie etwas Salz, rühre es mit süßem Rahm an, daß es einen festen Teig zum Auswellen gibt, rolle den Teig federkieldick aus, schneide ihn in länglichte Stücke, rädle sie mit dem Backrädchen ringsum, backe sie im Schmalz schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker und gebe sie zum Thee.

1316. Kraus-Gebackenes von Mandeln.

Stoße ½ Pfund geschälte Mandeln recht fein, mische sie unter obige Masse, schneide 2 Zoll breite und 5 Zoll lange Streifen, wickle dieselben wie eine Rolle auf, backe sie im Schmalz schön hellgelb und bestreue sie mit Vanille-Zucker.

1317. Ausgebackene Aepfel.

Nehme schöne Borsdorfer-Aepfel, schäle sie, steche sie aus, fülle sie mit blanchirten Rosinen, schlage sie in dünn ausgewellten Butterteig ein, backe sie im Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und trage sie warm auf. — Man kann sie auch in einem Straubenteig umkehren und im heißen Fett backen.

1318. Aepfel-Küchlen.

Nehme ½ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gebe ein Stückchen Hefe, ein ganzes Ei und eine Messerspitze voll Salz dazu und rühre einen Teig mit Milch damit an, der wie ein Pfannenkuchen-Teig sein muß, und lasse ihn an einem warmen Ort aufgehen; dann schneide einige große, geschälte Aepfel in Scheiben, mache das Kernhaus heraus, gieße einen Kelch Kirschengeist daran und lasse sie so eine halbe Stunde stehen, bestreue sie dann mit Zucker und Zimmt, vermenge den Teig mit einem halben Glas feinem Salatöl, oder wenn man keines hat, mit einem Eßlöffel voll Backschmalz, tauche die Aepfel-Scheiben in den Teig ein, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und gebe sie heiß zu Tische.

1319. Andere Art.

Rühre ½ Pfund feines Mehl mit einem Stückchen Hefe und etwas lauem Wein glatt, gebe 3 ganze Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu — er muß wie ein Pfannenkuchenteig sein —, lasse ihn langsam gehen, schäle 6 Stück Aepfel, schneide sie in feine Scheibchen, und gebe sie nebst einem Viertelpfund gereinigten Rosinen und 2 Loth Zucker zu der Masse; alsdann mache Schmalz heiß, lege mit dem Eßlöffel länglichte Küchlen ein, backe sie schön gelb, bestreue sie gut mit Zucker und gebe sie zu Tische.

1320. Andere Art.

Nehme ½ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre es mit Bier glatt, gebe 2 Eßlöffel voll heißes Schmalz oder feines Oel dazu nevst dem Schnee von 3 Eiweiß, und mache davon einen Pfannenkuchenteig; nach diesem schneide geschälte Aepfel in Scheiben, mache das Kernhaus heraus, bestreue sie mit Zucker und tauche sie in den Teig ein, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gebe sie, so lange sie noch warm sind, zu Tische.

1321. Aepfel-Kunzen.

Schneide von 2 Blechwecken die Rinde ab, und das Weiche in feine Scheiben, lege ¼ Pfund geschnittene Butter dazu, und übergieße sie mit ½ Schoppen siedender Milch; wenn dieß verkühlt ist, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, schlage 4 Eier daran und nehme noch einen halben Schoppen Milch nebst einer Messerspitze voll Salz dazu. Dann schneide einige geschälte Aepfel in Würfel, überstreue sie gut mit Zucker, gebe ein halbes Glas weißen Wein daran, menge sie mit dem Teig, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, gebe die Masse zu einem Kuchen hinein, backe ihn schön gelb, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt und gebe ihn warm zu Tische.

1322. Aepfel-Kuchen.

Schneide 6 Stück geschälte Aepfel in Scheiben, rühre 6 Kochlöffel voll Mehl mit einem Glas warmem Wein an, gebe 2 Eier und eine Prise Zucker dazu, lege die Aepfel hinein und rühre sie mit dem Teig gut durch, so daß es einen leichten Pfannenkuchenteig

gibt, mache ein Pfund Schmalz in einer Pfanne recht heiß, bringe mit dem Schöpflöffel die Aepfel sammt dem Teige hinein, backe den Kuchen bei einem gleichen Feuer, steche öfters mit der Gabel hinein, damit er recht durchbackt, nicht anhängt und auf beiden Seiten gleich backt; alsdann nehme ihn aus dem Schmalz heraus, lasse ihn ablaufen, bestreue ihn dick mit Zucker und Zimmt und gebe ihn heiß zu Tische.

1323. Gebackene Rahmküchlen.

Nehme einen halben Schoppen sauren und einen Schoppen süßen Rahm, mache ihn mit einem Ei großen Stück Butter siedend, rühre Mehl zu einem Brandteig hinein, arbeite ihn, bis er sich von der Pfanne losschält, nehme ihn dann in eine Schüssel und rühre 4—5 Eier nebst einem Löffel voll Zucker daran; hernach mache Schmalz in einer Pfanne heiß, steche mit dem Backlöffel kleine Küchlen aus dem Teige aus, lege sie in das heiße Schmalz und backe sie schön gelb, streue Zucker darauf und gebe sie zu Tische.

1324. Orangenküchlen.

Nehme schöne Orangen, schneide die Schale und die weiße Haut ab, schneide sie in Schnitze oder Scheiben, zuckere sie gut ein, backe sie in einer Clare schön gelb, bestreue sie mit Zucker und glacire sie mit einer glühenden Schaufel, richte sie an und gebe sie heiß zu Tische.

1325. Zuckerhütschen.

Mache einen Teig, wie zu dem Krausgebackenen, rolle ihn eben so aus, steche mit einem Ausstecher runde Blätter aus, bringe sie über einen Kochlöffel hohl, so daß sie eine Schale bilden, halte sie mit diesem Löffel in's heiße Schmalz, bis sie goldgelb gebacken sind, lege sie auf Fließpapier zum Abtropfen, bestreue sie mit Zucker und fülle eingemachte Früchte hinein.

1326. Kartoffel-Strauben.

Nehme ein halbes Pfund feines Mehl und ein Pfund geriebene, gekochte Kartoffeln in eine Schüssel, rühre es mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb an, gebe etwas Salz, einen Eßlöffel voll Zucker und

süßen Rahm dazu, mache einen Pfannenkuchenteig daraus, lasse Schmalz in einer Pfanne heiß werden, und in dieses den Teig je einen halben Schöpflöffel voll einlaufen, so daß er Küchlen in der Größe einer untern Kaffee-Tasse gibt, backe sie schön gelb und bestreue sie gut mit Zucker.

1327. Luft-Küchlen.

Nehme 1/4 Pfund Mehl und 1/2 Pfund geriebene Kartoffeln mit einem Stückchen Butter in eine Pfanne, rühre schnell 1 1/2 Schoppen kochende Milch oder Rahm daran und fahre dann auf dem Feuer so lange fort zu rühren, bis sich der Teig ablöst, lasse ihn verkühlen, rühre alsdann 6 ganze Eier und einen Eßlöffel voll Zucker daran, lege davon mit einem Löffel Küchlen in heißes Schmalz ein, backe sie unter fortwährendem Schütteln schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und trage sie auf.

1328. Bauren-Küchlen von Kartoffeln.

Nehme in eine Schüssel ein halbes Pfund feines Mehl, mische ein Pfund geriebene, gesottene Kartoffeln damit, lasse dieses mit einem Stückchen Hefe und einem Glas lauer Milch an, und lasse es gut aufgehen; unterdessen rührt man 4 Loth Butter mit 3 Eiern schaumig, gibt dieses nebst Salz und Zucker zu den Kartoffeln, arbeitet den Teig gut durch, daß er etwas fest wird, läßt ihn nochmals gehen, nimmt ihn auf das Backbrett, macht Ei große Nudeln daraus, zieht diese zu Küchlen aus, backt sie in heißem Fett gelb, bestreut sie mit Zucker und gibt sie gleich zu Tische.

1329. Bauren-Küchlen.

Nehme ein Pfund Mehl, mache mit einem Stückchen Hefe und lauer Milch einen Vorteig, gebe 4 Loth zerlassene Butter, 3 ganze Eier und eine Messerspitze voll Salz dazu, arbeite mit etwas Milch einen steifen, zähen Teig, der sich von der Schüssel und dem Löffel leicht löst, stelle ihn an einen warmen Ort, lasse ihn gut aufgehen, nehme ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, mache Ei große Nudeln daraus, bestreiche diese mit zerlassenem Schmalz, ziehe die Küchlen aus einander, so daß sie in der Mitte ganz dünn und am Rande dick sind, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und gebe sie zu gekochten Zwetschgen.

1330. Salzbüchslen.

Es werden 6 Eigelb mit 6 Eßlöffeln voll Zucker gerührt und die abgeriebene Schale einer Citrone und 6 Löffel voll süßer Rahm dazu gegeben. Dann kommt so viel Weißmehl hinein, daß es ein ringer Teig wird, den man aber doch ausstechen kann, aus diesem werden runde, Messerrücken dicke Küchlen ausgestochen, der Finger in laues Wasser getaucht und damit eine Vertiefung in die Mitte des Küchlens gemacht, ein Küchlein darauf gelegt und auch in dieses eine Vertiefung gemacht, worauf sie in heißem Schmalz gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgetragen werden.

1331. Aufgelaufene Küchlen.

Nehme 6 Eßlöffel voll Mehl, rühre es mit etwas Milch, 6 ganzen Eiern und etwas gestoßenem Zucker an, bestreiche ein Blech mit Butter, fülle die Masse ein und stelle sie auf einen Hafen oder Kasserole, worin Wasser oder Fleischbrühe kocht, lasse es so lange stehen, bis man es zu Streifen schneiden kann, backe diese im Schmalz schön gelb und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

1332. Gebackene Schnitten.

Schäle einen halben Vierling Mandeln und stoße sie fein, gebe sie in eine Schüssel mit 3 Kochlöffeln voll Mehl, 4 Eiern und einem Löffel voll gestoßenem Zucker, rühre es mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, schneide von Milchbrod Scheiben, kehre sie in dem Teig um, backe sie im Schmalz schön gelb und bestreue sie gut mit Zucker und Zimmt.

1333. Andere Art.

Nehme 3 Löffel voll Mehl, 6 Eier und mache davon mit etwas süßem Rahm und Rosinen, sowie 2 Löffeln voll Zucker einen Teig, welle ihn aus, schneide länglichte Schnitten daraus und backe sie im Schmalz schön gelb.

1334. Zucker-Nudeln.

Nehme 3 Eigelb, 2 Löffel voll Zucker, ein wenig Zimmt, 2 Löffel voll Wein, Citronenschale und Muskatnuß, mache einen Teig daraus,

welle ihn Messerrücken dick aus, schneide breite, etwa Finger lange Nudeln, backe sie schön blaßgelb im Schmalz und streue Zucker und Zimmt darauf.

1335. Bier-Küchlen.

Schneide von 4 Wecken die Rinde ab, übergieße sie mit etwas kochender Milch und lasse sie 2 Stunden stehen; alsdann gebe ein halbes Pfund gereinigte Rosinen, einige Eigelb und Zucker dazu, rühre es mit Bier an, mache Schmalz heiß, breche mit einem Kochlöffel runde Küchlein aus, backe sie schön gelb und rösch, streue Zucker und Zimmt darauf und trage sie auf.

1336. Eier-Würstchen.

Es werden 5 Eier mit etwas Zucker verrührt und sammt einem Stückchen Butter in eine Pfanne gethan und wie die Rühreier gerührt; gebe sie dann in eine Schüssel nebst ¼ Pfund geschälten, grob gestoßenen Mandeln, 4 Loth gereinigten, trockenen Rosinen, gewiegter Citronenschale, geschnittenem Citronat, 2 Eßlöffeln voll Semmelmehl, rühre diese Masse mit 2 Eigelb und einem ganzen Ei an, mache auf einem Brett mit Mutschelmehl Fingers lange Würstchen davon, backe sie im heißen Schmalz goldgelb und bestreue sie gut mit Zucker und Zimmt.

1337. Mandel-Würstchen.

Ein Viertelpfund Mandeln werden zart gestoßen, ein Weck abgerieben, in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, mit den gestoßenen Mandeln, einem Kochlöffel voll Mehl, einer halben, fein gewiegten Citronenschale, 1 Quint Zimmt, einem halben Vierling gestoßenen Zucker und mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb eine Zeit lang gerührt; dann streicht man diese Masse auf ein Brettchen auf, bestreicht sie oben mit etwas Eiweiß, macht Schmalz recht heiß, legt mit dem Messer lange Würstchen ein, backt sie schön gelb und streut Zucker und Zimmt darauf.

1338. Reis-Würstchen.

Ein Viertelpfund Reis wird gut gewaschen und mit siedendem Wasser einige Male abgebrüht; dann gießt man ihn auf ein Sieb,

läßt ihn gut abtrocknen und nachher mit Milch weich und ganz kurz einkochen; wenn er erkaltet ist, stößt man ihn in einem Mörser, thut ihn nebst 2 Kochlöffeln voll Mehl, der gewiegten Schale von einer halben Citrone, Zimmt, Zucker und einem Ei in eine Schüssel, rührt Alles zusammen, nimmt die Masse auf ein Brettchen und verfährt übrigens wie bei den Mandelwürstchen.

1339. Semmel-Würstchen.

Vier abgeriebene Milchbrode werden mit einem halben Schoppen guter, siedender Milch abgebrüht, zugedeckt und eine Zeit lang stehen gelassen; wenn es abgekühlt ist, rührt man 2 ganze Eier und 2 Eigelb nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone, Zucker und Zimmt, und 4 Loth gereinigte, blanchirte Rosinen dazu, nimmt dann die Masse auf ein Brettchen und verfährt übrigens wie oben.

1340. Gebackene Kirschen.

Binde je 6 Kirschen an den Stielen mit Bindfaden zu einem Büschelchen zusammen, tauche sie in eine Clare und backe sie in heißem Schmalz; schneide dann die Fäden ab und bestreue die gebackenen Kirschen gut mit Zucker und Zimmt.

1341. Erdbeer-Schnitten.

Nehme 1 Schoppen reife Erdbeeren, zerdrücke sie, mische Zucker und Zimmt nebst etwas geschlagenem Eiweiß darunter, streiche es Finger dick auf Milchbrod-Schnitten und backe sie in wenig Schmalz, welches nicht darüber gehen darf, begieße den obern Theil mit heißem Schmalz, denn sie dürfen nicht umgekehrt werden; wenn das Brod schön gelb ist, nehme sie heraus, bestreue sie gut mit Zucker und gebe sie warm zu Tische.

Himbeer- und Träublen-Schnitten werden ebenso gemacht.

1342. Aepfel-Schnitten.

Koche von 8 geschälten Aepfeln eine steife Marmelade, thue gestoßenen Zucker und ¼ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen hinein, überstreiche Milchbrod-Schnitten damit, und über solches noch ge-

schlagenes Eiweiß, backe sie recht schön gelb und streue Zucker und Zimmt darauf.

1343. Gebrühte Küchlen.

Mache einen Schoppen Milch siedend, gebe 1/8 Pfund Butter dazu, rühre 12 Loth Mehl schnell hinein, arbeite den Teig, bis er sich von der Pfanne löst, und lasse ihn verkühlen; dann rühre einen Eßlöffel voll Zucker und 6—8 Eier daran, reinige und wasche ein Viertelpfund Rosinen, gebe sie dazu, lege von dieser Masse mit einem Löffel stark Nuß große Küchlen in heißes Schmalz ein und backe sie schön.

1344. Fastnacht-Küchlen.

Nehme eine halbe Maas süßen Rahm und 4 Eier, rühre es mit einander, gebe dann Mehl und eine Messerspitze voll Salz in eine Schüssel, rühre es mit dem Rahm an, daß es einen Teig zum Wellen gibt, welle ihn viereckig aus, schneide einen Vierling Butter darauf, schlage ihn wie eine Serviette zusammen, welle ihn wieder und wiederhole dieß dreimal; alsdann mache mit dem Rädchen Küchlen von beliebiger Größe und backe sie schön gelb im Schmalz, streue Zucker und Zimmt darauf und gebe sie zu Tische.

1345. Andere Art.

Nehme ein Stück Hefe in eine Schüssel, rühre es mit einem Viertelschoppen Milch an und gebe ein Viertelpfund Mehl dazu; wenn es aufgegangen ist, nehme ~~einen Vierling~~ leicht gerührte Butter, 1/2 bis 3/4 Pfund Mehl und 2 Eier dazu, nebst dem nöthigen Zucker, Salz und Milch, schlage es zu einem ziemlich festen Teig, lasse es gut gehen, nehme den Teig dann auf ein Brett, welle ihn Federkiel dick aus, schneide mit dem Rädchen Küchlen in beliebiger Façon, backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm zu Tische.

1346. Andere Art.

Einen Schoppen Milch mache mit einem halben Pfund Butter siedend; alsdann werden 6 Eier und etwas Salz damit angerührt, Mehl in eine Schüssel genommen, die Milch daran gegossen und gut

geschafft; wenn der Teig ist wie ein Butterteig, nehme ihn auf das Backbrett, welle ihn Federkiel dick aus, schneide mit dem Backrädchen beliebige Stücke, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und gebe sie mit Zucker bestreut zu Tische.

1347. Andere Art.

Mache von einem halben Pfund Butter einen guten Butterteig, welle ihn stark Messerrücken dick aus, schneide mit dem Rädchen Küchlen und backe sie in heißem Schmalz goldgelb, bestreue sie gut mit Zucker und trage sie warm auf.

1348. Pfaffen-Mocken.

Reibe die Rinde von 4 Milchbroden am Reibeisen ab, verschneide jedes in 4 Theile, schlage 4 Eier auf, rühre sie mit einem halben Schoppen süßen Rahm an und weiche die Milchbrode in diese Masse ein; wenn sie nun durch und durch weich sind, backe sie in heißem Schmalz schön gelb und bestreue sie warm mit Zucker und Zimmt.

1349. Kirschenkuchen im Schmalz gebacken.

Von 4 Blechwecken schneide die Rinde ab und das Weiche davon in feine Scheiben, mache ein halbes Glas Milch siedend und brühe sie damit an; dann rühre einen Vierling Butter leicht, gebe 6 Eigelb und das Brod nach einander dazu, nebst dem gehörigen Zucker, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 2 Pfund abgezupfte Kirschen, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, mache in einer eisernen Kachel gehörig Schmalz heiß, setze sie auf schwache Kohlen, lege die Masse hinein, decke einen Deckel mit Kohlen darauf, ziehe den Kuchen auf, bestreue ihn gut mit Zucker und Zimmt und gebe ihn zu Tische.

1350. Hefen-Küchlen.

Rühre 1 Schoppen sauren Rahm, 5 Eigelb, 1/4 Pfd. Butter, 1/8 Pfd. Zucker, ein Stückchen Hefe, die gewiegte Schale von einer halben Citrone gut untereinander, gebe dann in eine Schüssel Mehl, rühre es mit Obigem zu einem ziemlich festen Teig, lasse ihn aufgehen, welle ihn stark Federkiel dick aus, schneide beliebige Küchlen davon, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, lasse sie gut aufgehen,

backe sie im heißen Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gebe sie zu Tische.

1351. Wein-Schnitten.

Mache einen Schoppen rothen Wein mit Zucker, Zimmt und ganzer Citronenschale siedend, gieße ihn auf eine Platte zum Verkühlen, dann schneide Milchbrode in Scheiben, weiche sie in den Wein ein, bis Alles angesaugt ist, kehre sie in einer Clare um, backe sie schön gelb, bestreue sie mit Zucker und richte sie an.

1352. Gebackene Zwetschgen.

Nehme auserlesene Zwetschgen, gieße siedendes Wasser darüber, schäle sie ab und stecke statt dem Steine eine abgeschälte Mandel hinein, lege sie in eine Clare, nehme jedesmal 2 auf den Löffel, backe sie in heißem Schmalz recht schön gelb, bestreue sie mit Zucker und richte sie an.

1353. Zwetschgenpavesen.

Nehme ein halbes Pfund dürre Zwetschgen, wasche sie sauber, koche sie mit 1 Schoppen Wasser, einem halben Schoppen Wein, Zucker, Zimmt und ganzer Citronenschale weich und kurz ein, mache die Steine heraus und streiche sie durch ein Haarsieb, nehme sie nochmals in ein Geschirr und koche sie zu einer Marmelade, schneide von Blechwecken dünne Scheiben, verschlage 6 Eier mit etwas Milch, kehre diese darin um, bestreiche die Brödchen mit der Marmelade, lege 2 auf einander, daß das Bestrichene innen ist, tauche sie nochmals gut in die Eier ein, backe sie schön gelb im Schmalz, bestreue sie mit Zucker und richte sie an. — Man kann auch statt der Marmelade Zwetschgen-Gesälz dazu nehmen.

1354. Hobelspäne.

Nehme 4 Eier, einen halben Vierling Butter, etwas Salz und Mehl, mache davon einen Teig, den man wellen kann, schneide etwa Finger breite Streifen davon, biege sie auf der rechten Seite am Ende herauf und an der linken hinunter, backe sie im Schmalz schön gelb, streue Zucker darauf und gebe sie zu Tische.

1355. Gefüllte Kartoffel-Küchlen.

Nehme 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund gesottene, geriebene Kartoffeln, einen Löffel voll Zucker, 1/8 Pfund Butter und 4 Eigelb, mache mit Rahm einen Teig, den man wellen kann, steche ihn mit einem Ausstecher in der Größe einer obern Kaffeetasse aus, bestreiche den Rand mit Ei, fülle in jedes einen Kaffeelöffel voll Marmelade, decke es mit einem leeren Blättchen zu, drücke sie gut an, backe sie im Schmalz schön goldgelb, streue Zucker und Zimmt darauf und gebe sie zur Tafel.

1356. Gebackene Kartoffel-Küchlen.

Man nimmt auf das Backbrett 1/2 Pfund gesottene, geriebene Kartoffeln und 1/4 Pfund Mehl, gibt eine Messerspitze voll Salz, ein ganzes Ei und so viel sauren Rahm dazu, daß es einen Teig zum Wellen gibt, wellt ihn aus, schneidet mit dem Kuchenrädle beliebige Stücke, backt sie im heißen Schmalz gelb und bestreut sie mit Zucker.

1357. Gezogene Küchlen.

Nehme 1/2 Pfund geriebene, gesottene Kartoffeln, gebe sie mit 1/4 Pfund Mehl in eine Schüssel, mache eine Höhlung in die Mitte, und lasse mit 1 Stückchen Hefe und Milch ein Vorteigle an, lasse dieses schön aufgehen und gebe 2 Loth Butter, 2 Eigelb und ein ganzes Ei nebst einer Messerspitze voll Salz dazu, arbeite den Teig recht gut und gebe noch etwas Milch dazu, wenn es nöthig ist, lasse ihn gut aufgehen, nehme ihn dann auf ein Brett, mache eigroße Nudeln davon, ziehe diese zu Küchlen, backe sie im heißen Schmalz schön gelb und streue Zucker darauf.

1358. Räder-Gebackenes.

Man macht von einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter und 6 Eigelb, saurem Rahm oder Wein einen Teig an, wellt ihn federkieldick aus, macht fingerslange und 2 Finger breite Stücke davon, schneidet sie in der Mitte durch, doch so, daß sie an einem Ende noch zusammenhalten, biegt das eine Ende rechts, das andere links, drückt die beiden Enden zusammen, damit die Form eines Herzens entsteht, backt sie im heißen Schmalz und bestreut sie gut mit Zucker.

1359. Kirschen-Klöse.

Zwei Pfund Kirschen werden ausgesteint, mit einem Löffel voll Zucker und 2 Loth gestoßenen bittern Mandeln auf den Kohlen geschmort, worauf man sie erkalten läßt; dann schlägt man einige Eier und geriebenes Milchbrod dazu, macht Klöse davon, welche in Ei und dann in geriebenem Semmel umgewendet und im Schmalz ausgebacken werden, bestreut sie gut mit Zucker und richtet sie hügelartig auf eine Platte an.

1360. Aepfel-Klöse.

Nehme fein würfeligt geschnittene Aepfel, etwas gestoßene, bittere Mandeln, Zucker, einige Eier und geriebenes Milchbrod, formire Klöse daraus, wende sie in Ei und Semmelmehl um, backe sie im Schmalz schön gelb und bestreue sie mit Zucker.

1361. Rosinen-Klöse.

Schlage 4 Eier in eine Schüssel, rühre sie mit kalter Milch glatt, gebe eine Hand voll gewaschene Rosinen, eine Hand voll Eibeben, 2 Loth gestoßene Mandeln, Zucker, geriebene Milchbrode, einen Löffel voll Mehl nebst einem Stückchen Hefe dazu, mache Klöse davon, panire sie in Ei und Semmelmehl, backe sie im Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und richte sie an. — Man kann auch eine süße Sauce dazu geben.

1362. Gebackene Mark-Krapfen.

Nehme ½ Pfund Mark, ¼ Pfund geschälte Mandeln, wiege Beides sehr fein, thue Zucker, Zimmt und gewiegte Citronenschale dazu und rühre es mit Rosenwasser zu einer Fülle; alsdann welle einen guten Butterteig messerrückendick aus, lege in einer 2 Finger breiten Entfernung von einander immer einen Kaffeelöffel voll von der Fülle darauf, überschlage den Teig, steche die Krapfen halbmondförmig aus, bestreiche sie gut mit Eier, backe sie im Schmalz recht schön gelb und bestreue sie mit Zucker.

1363. Gebackene Mandeln.

Nehme 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Zucker, 2 Löffel voll Kirschengeist und so viel Mehl dazu, als es anschluckt, wirke es zu

einem Teig und welle ihn messerrückendick aus; alsdann steche ihn mit einem Mandel-Ausstecher aus, backe die ausgestochenen Mandeln im heißen Schmalz schön gelb, streue Zucker und Zimmt darauf und gebe sie zu Tische.

1364. Salbey-Küchlen.

Nehme von den breiten Salbey-Blättern, ziehe sie durch frisches Wasser, schneide die Spitzen ab, lege sie zwischen ein reines Tuch zum Trocknen, mache eine gute Wein-Clare, tauche die Blätter eines nach dem andern in dieselbe und backe sie in recht heißem Schmalz schön gelb.

1365. Aufgelaufene Schnitten.

Nehme ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre es mit 3 Eiern und heißer Milch zu einem glatten Teig, salze ihn und gebe einen Löffel voll heißes Schmalz darunter, schneide Milchbrode in Schnitten, tauche dieselben in den Teig ein, mache Schmalz heiß und backe die Schnitten darin schön gelb (man muß während des Backens immer von parat gehaltenem heißen Schmalz oben darauf gießen, damit sie recht schön auflaufen), bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gebe sie heiß zu Tische.

1366. Rosinen-Küchlen.

Nehme 3 Eier mit ½ Schoppen süßem Rahm, ½ Pfund gereinigte Rosinen und so viel Mutschelmehl, daß es einen Teig zum Wellen gibt, in eine Schüssel, welle ihn aus, steche ihn mit einem Trinkglas aus, backe die Küchlen im Schmalz schön gelb und streue Zucker und Zimmt darauf.

1367. Schwarzberger-Brod.

Nehme 6 runde Kreuzer-Brödchen, reibe die Rinde ab, lege sie auf eine Platte, streue Zucker, Zimmt und gewiegte Citronenschale darüber, gieße so viel guten, rothen Wein dazu, daß er darüber geht, lasse die Brode unter öfterem Umrühren so lange stehen, bis aller Wein von den Broden eingesaugt ist und solche ganz weich sind, wende sie nun Stück für Stück im Weißmehl um, backe sie im heißen Schmalz schön gelb, lege sie dann auf eine Platte, bestreue sie

dick mit gestoßenem Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber, bis sie recht schön gelbbraun glacirt sind, wende den untern Theil im Zucker und Zimmt um und gebe sie warm zur Tafel.

1368. Gebackenes Brod.

Schneide Milchbrode in zarte Scheiben, lege sie auf eine Platte, thue Cibeben, Rosinen und klein geschnittene Mandeln nebst Zucker, Zimmt und 1 Glas Wein dazu, lasse es eine Zeit lang stehen, zerschlage 2 Eier, schütte sie darunter, schwinge Alles untereinander, mache in einer Pfanne Schmalz heiß, schütte das Obige hinein, backe es schön gelb zu einem Kuchen, streue Zucker darauf und gebe es heiß zu Tische.

1369. Pfaffen-Hütchen.

Schneide weißes Brod in 2 Finger breite und einen Finger dicke Schnitten, lege sie in guten weißen Wein, bis sie durch und durch weich sind, kehre sie in mit etwas Milch zerschlagenen Eiern um, mache Schmalz in einer breiten Pfanne heiß, backe sie darin schön gelb und rösch, streue Zucker und Zimmt darauf und gebe sie zu Tische.

1370. Gefüllte Schnitten.

Nehme 2 altgebackene Milchbrode, schneide sie in dünne Scheiben und backe sie im Schmalz schön gelb; nach diesem blanchire Cibeben, Rosinen und Citronat in Wein und Wasser weich, thue Zucker und Zimmt dazu, streiche dieß auf die Schnitten und lege allemal wieder eine leere auf die überstrichene; dann mache einen guten gebrühten Teig, kehre die Schnitten darin um und backe sie im Schmalz schön gelb, streue Zucker und Zimmt darauf und trage sie auf.

1371. Gebackene Küchlen.

Mache aus 3 Eigelb, Zucker, Rosenwasser und Mehl einen Teig, welle ihn aus, steche mit einem Trinkglas Küchlen aus und backe sie schön gelb im Schmalz.

1372. Eierkuchen mit Rosinen.

Nehme einen Kochlöffel voll Mehl, ein klein geschnittenes Weißbrod, 4 Eier und etwas Milch, rühre dieß durcheinander, backe es in einer Omelette-Pfanne leicht ab und mache kleine Stückchen davon; wenn sie erkaltet sind, gebe ¼ Pfund Cibeben, Rosinen, Zucker, vier Eier und etwas Rosenwasser dazu, mische es und backe es zum zweiten Male im Schmalz schön gelb zu einem Kuchen, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn auf.

1373. Rahm-Nudeln.

Nehme ½ Schoppen guten sauren Rahm, rühre ihn mit so viel Mehl an, daß es einen dünnen Teig gibt, mache in einer Pfanne ein Stück Butter oder Rindschmalz heiß, gebe den Teig hinein, lasse ihn so lange darin rösten, bis er ganz trocken ist und sich abschält, dann schlage so viel Eier daran, daß es einen weichen Teig gibt, rühre ihn mit einem Löffel voll Zucker recht glatt, nehme ihn auf ein Spätzlen-Brettchen, das man mit heißem Schmalz bestreicht, lege von dem Teig darauf, schneide mit einem großen Messer schmale, lange Nudeln davon ab, backe sie im Schmalz recht schön gelb und streue Zucker darauf.

1374. Mund-Küchlen.

Mache von 10 Eigelb, 2 Löffeln voll Zucker, ¼ Maas süßem Rahm einen Teig, den man wellen kann, welle ihn federkieldick aus, steche mit einem Ausstecher runde Küchlen davon aus, backe sie im heißen Schmalz schön gelb und übergieße sie während dem Backen immer mit heißem Schmalz, bestreue sie gut mit Zucker und gebe sie zum Thee.

1375. Englische Schnitten.

Rühre ein halbes Pfund feines Mehl mit 16 Eiern und etwas süßem Rahm ab, so daß die Masse etwas fester, als zu Pfannen-Kuchen, ist, thue sie in ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bei gelindem Feuer recht trocken aus; wenn sie gebacken ist, schneide sie in fingerslange und fingerbreite Stücke, ritze diese in der Mitte auf, backe sie nochmals und streue Zucker und Zimmt darauf.

1376. Arme Ritter.

Schneide von Milchbrod Schnitten, verklopfe einige Eier mit Milch und weiche sie ein; alsdann mache Schmalz heiß, tauche die Schnitten in eine Clare, backe sie schön gelb, bestreue sie mit Zucker und glacire sie mit einer glühenden Schaufel.

1377. Gries-Klöse.

Rühre in einen Schoppen siedende Milch Gries ein, gebe 6 Loth Butter und 2 Loth Zucker dazu und schaffe den Teig, bis er sich von der Pfanne löst; dann rühre ¼ Pfund gut gereinigte Rosinen und 8 Eier daran, lege davon Klöse in heißes Schmalz ein, backe sie langsam schön gelb und streue Zucker darauf.

1378. Reis-Klöse.

Wasche und blanchire ¼ Pfund Reis, koche ihn mit 1 Schoppen süßem Rahm oder Milch und ½ Vierling Butter kurz und steif ein, schlage 4 Eigelb daran, rühre ihn mit etwas Zucker und gewiegter Citronenschale, bis er erkaltet ist, lege mit einem Löffel davon Klöse in heißes Schmalz ein, backe sie schön gelb und streue Zucker darauf oder gebe eine süße Sauce dazu.

Hefenbackwerke.

Bei den Hefenbackereien muß man für vorzüglich schönes, weißes, trockenes Mehl und für gute Hefe sorgen, denn wo dieses fehlt, sind alle andern Zuthaten verschwendet; die Hefe muß frisch und schön weiß sein, wenn sie bitter ist, wässert man sie am Abend zuvor aus; Butter und Milch müssen lauwarm sein; das Mehl muß zur Winterszeit über Nacht in's Zimmer oder Morgens in die Wärme gestellt werden, damit der Teig leichter geht. — Zum Durchschlagen des Zuckers braucht man ein feines Haarsieb, ein etwas gröberes zum Sieben des Mehls; ein Reibstein von festem Stein, welcher sich nicht sandig

reibt, ist zweckmäßig; zum Schnee- und Biscuitschlagen dient ein kleiner, aus Drath verfertigter Besen.

1379. Braunschweiger-Kuchen.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 4 Loth gute Hefe mit einem Schoppen Milch glatt, und lasse davon einen Vorteig mit dem dritten Theil des Mehls an; wenn dieser aufgegangen ist, gebe ½ Pfund leicht gerührte Butter und 8 Eigelb, 2 Loth geschälte, gestoßene, bittere Mandeln, ¼ Pfund Zucker und etwas Salz nebst ¼ Pfund Rosinen und ¼ Pfund Citeben dazu, schlage den Teig recht gut, daß er sich leicht ablöst, welle ihn halbfinger dick aus, gebe ihn in ein mit Butter bestrichenes Blech, dressire einen Rand herum, schneide frische, süße Butter darauf, bestreue ihn mit Zucker, lasse ihn gut aufgehen und backe ihn schön, damit er oben eine Glasur bekommt.

1380. Andere Art.

Nehme 2 Pfund Mehl auf das Backbrett, mache in der Mitte ein Loch und schneide ¾ Pfund Butter hinein, menge es mit etwas lauer Milch, 5 Eiern, 4 Löffeln voll Hefe, ⅛ Pfund Zucker, abgeriebener Citrone und Muskatnuß zu einem Teig, gebe ½ Pfund Citeben und ¼ Pfund gereinigte Rosinen dazu, arbeite den Teig tüchtig, welle ihn dann fingersdick zu einem Kuchen aus, lege ihn in ein Blech und am Rand herum Citeben, schlage den Teig darüber, und bilde einen gewundenen Rand, zwicke erhabene Reifen daran, lasse den Kuchen schön aufgehen, begieße ihn, ehe er in Ofen kommt, mit zerlassener Butter, streue Zucker und Zimmt darauf und backe ihn bei guter Hitze.

1381. Andere Art.

Das Mehl nebst allen Zuthaten wird wie bei der vorigen Nummer genommen; die Butter rührt man zu Schaum, worauf die Eier dazu geschlagen, eine Zeit lang gerührt, dann die nöthigen Sachen darunter gemengt werden. Der Teig wird fingersdick ausgewellt, der Rand mit Citeben belegt, umgeschlagen und ein gewundener Rand gebildet; wenn der Kuchen aufgegangen ist, wird er in der Mitte auf einigen Stellen eingedrückt, in die Vertiefung ein Stückchen Butter gelegt und der Kuchen rösch gebacken; wenn er halb fertig

ist, gießt man Rosenwasser mit etwas gekochtem Zucker darüber und läßt ihn vollends ausbacken.

1382. Andere Art.

Man nimmt ¾ Pfund Mehl in eine Schüssel und läßt mit 2 Loth Hefe und ½ Glas lauer Milch ein Vorteigle an; wenn es gegangen ist, kommen 4 Loth zerlassene Butter, 2 Loth Zucker, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, worauf man den Teig gut arbeitet und dann aufgehen läßt. Aus diesem macht man einen Kuchen, läßt ihn im Blech nochmals gehen, backt ihn gut aus und glacirt ihn mit Vanille.

1383. Geriebener Aschkuchen (Napfkuchen).

Rühre ein Pfund gute Butter in einer Schüssel leicht, gebe ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 12 Eier und 1¼ Pfund feines Mehl dazu, schaffe es gut durcheinander, rühre 2 Nuß große Hefe mit lauer Milch daran, gebe es nebst der gewiegten Schale einer halben Citrone zu der Masse, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse in diese ein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Ei, streue gelben, gestoßenen Zucker darauf und backe den Kuchen schön gelb.

Anmerk. Es ist zu bemerken, daß bei den Aschkuchen die Form, während man den Teig aufgehen läßt und während dem Backen, nicht verrückt und der Ofen nicht geöffnet werden darf, weil sonst der Kuchen einfällt.

1384. Einfacher Asch- oder Napf-Kuchen.

Nehme 3 Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre 6—7 Loth gute, dicke Hefe mit einem Schoppen lauer Milch glatt, mache damit und von dem dritten Theile des Mehls einen Vorteig, lasse ihn gut aufgehen und gebe ¾ Pfund leicht gerührte Butter, 12 Eigelb nebst 12 Loth Zucker, 3 Loth gestoßene, abgezogene, bittere Mandeln und etwas Salz dazu, arbeite den Teig mit noch etwas lauer Milch, bis er sich von der Schüssel ablöst, bestreiche dann 2 Formen gut mit Butter, fülle die Masse in diese ein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue Zucker darauf und backe den Kuchen eine Stunde lang im Backofen.

1385. Asch- oder Napf-Kuchen, feinere Art.

Nehme 2 Pfund feines Mehl und rühre mit 4 Loth guter Hefe und lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn gut aufgehen und gebe dann ½ Pfund leicht gerührte Butter, 8 Eigelb, 8 Loth gestoßenen Zucker, 2 Loth abgezogene, gestoßene, bittere Mandeln und eine Messerspitze voll Salz dazu, schaffe den Teig mit etwas lauer Milch recht gut, mische ½ Pfund Cibeben, ¼ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen, 4 Loth geschnittene Orangenschalen, die Schale einer halben Citrone damit, bestreiche eine große Form gut mit Butter, streue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln aus, fülle den Teig in die Form ein, lasse ihn aufgehen und backe ihn schön gelb.

1386. Andere Art.

Nehme ¾ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 2 Loth Hefe mit lauer Milch glatt, lasse einen Vorteig an und diesen gut aufgehen; unterdessen rühre ½ Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 5 Eigelb, 4 Loth gestoßenem Zucker, etwas Salz, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, einigen geschälten, gestoßenen, bittern Mandeln, vermenge dieß mit dem Mehl und arbeite daraus mit lauer Milch einen Teig so lange, bis er sich vom Löffel schält, dann gebe ¾ Pfund Cibeben, ¼ Pfund gereinigte Rosinen dazu, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse in diese ein, lasse sie gut aufgehen und backe sie schön gelb.

1387. Andere Art.

Rühre ¾ Pfund Buttter zu Schaum, gebe 15 Eier nebst 1 Pfund feinem Mehl dazu, rühre zu diesem noch ¼ Pfund gestoßenen Zucker und die gewiegte Schale einer halben Citrone; dann wird ein mit lauer Milch angerührtes Stückchen Hefe mit der Masse vermengt, eine Form gut mit Butter ausgestrichen und der Teig eingefüllt, worauf man ihn an einem warmen Ort gut aufgehen läßt und den Kuchen bei mäßiger Hitze backt.

1388. Dresdener Aschkuchen.

Nehme ¾ Pfund frische Butter in eine warme Schüssel, rühre sie zu Schaum, gebe ¼ Pfund gesiebten Zucker, 6 Eier, einen halben Schoppen guten, süßen Rahm, einen Löffel voll Orangenblüthen-

Wasser, die gewiegte Schale einer halben Citrone, 1½ Pfund feines Mehl dazu, arbeite es gut durch, dann menge noch ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Cibeben, ¼ Pfund gewiegte, abgezogene Mandeln und ⅛ Pfund klein geschnittenen Citronat darunter, rühre 2 Eßlöffel voll gute Hefe mit lauem Rahm an, mische sie gut mit der Masse, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln, fülle den Teig hinein, stelle die Form an einen warmen Ort, damit der Teig gehörig geht, und backe den Kuchen im Ofen.

1389. Geschwinder Aschkuchen.

Man rührt ¾ Pfund frische Butter mit 10 Eiern zu Schaum und dann nach und nach 10 Loth Zucker, 1½ Pfund feines Mehl, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und ein wenig Zimmt dazu, rührt 2 Löffel voll Hefe mit lauer Milch an, mischt sie gut mit der Masse, bestreicht eine Form mit Butter, füllt sie mit dem Teig ein und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze schön gelb.

1390. Gerührter Kuchen.

Rühre 1¼ Pfund Butter mit 20 Eigelb, welche man nach und nach dazu schlägt, zu Schaum, gebe ½ Schoppen guten Rahm, 6 Loth Zucker, 1 Messerspitze voll Salz und 1¾ Pfund feines Mehl hinzu, dann noch ¼ Pfund fein geschnittene, abgezogene, süße und 2 Loth bittere Mandeln nebst ⅛ Pfund geschnittenem Citronat, rühre einen halben Vierling gute Hefe mit etwas lauer Milch an, mische es gut unter die Masse, schlage 10 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn darunter, bestreiche die Form gut mit Butter, fülle die Masse ein, lasse sie aufgehen und backe den Kuchen schön gelb.

1391. Andere Art.

Nehme 1 Pfund frische Butter und rühre sie in einer warmen Schüssel mit 10 ganzen Eiern und 5 Eigelb zu Schaum, thue nach und nach 1 Pfund feines Mehl, die gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, rühre ein zwei Nuß großes Stückchen Hefe mit lauer Milch an, gebe ¼ Pfund gesiebten Zucker dazu, rühre es unter die Masse, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse ein, lasse sie recht schön aufgehen und backe sie bei nicht zu starker

Hitze. — Die gerührten Kuchen werden gewöhnlich in einer Stunde gebacken.

1392. Sächsischer Kuchen mit Früchten.

Rühre ½ Pfund Butter mit 6 Eigelb zu Schaum, gebe ein Stückchen Hefe, mit lauer Milch angerührt, dazu, und rühre so viel Mehl hinein, daß es einen nicht zu festen Teig zum Auswellen gibt, welle ihn halbfingersdick aus, lege ihn in ein Blech und den Rand um, daß er hoch steht und lasse ihn bei gelinder Wärme aufgehen. Inzwischen rührt man 10 Loth Mehl, 4 ganze Eier und 4 Eigelb klar, bringt einen Schoppen süßen Rahm, 10 Loth Butter, gehörig Zucker und gewiegte Citronenschale dazu, rührt es auf dem Feuer ab und gibt, wenn es kalt ist, noch 4 Eigelb dazu, legt alsdann Früchte, wie sie die Jahreszeit mit sich bringt, z. B. ausgesteinte Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w. hinein und gießt diese Masse behutsam auf den Kuchenteig, backt ihn bei gelinder Hitze, bestreut ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, stark mit gesiebtem Zucker und hält eine glühende Schaufel darüber, damit er schön glacirt wird.

1393. Hefenkuchen.

Rühre ein halbes Pfund Butter mit 4 Eiern schaumig, und dann einen halben Schoppen Milch, etwas Zucker und so viel Mehl dazu, als es aufnimmt, arbeite den Teig gut durcheinander, rühre ein Stückchen Hefe mit Milch glatt, gebe es wohl gerührt unter die Masse, bestreiche ein Blech gut mit Butter, treibe den Kuchen aus, bestreue ihn mit Zucker und gehackten Mandeln, lasse ihn gut aufgehen und backe ihn.

1394. Hefenkuchen mit Eingemachtem.

Nehme 1 Pfund feines, trockenes Mehl in eine Schüssel, rühre ein nußgroßes Stückchen gute Hefe mit einem Glas lauer Milch an, mache einen Vorteig davon und lasse ihn schön aufgehen. Inzwischen rühre einen Vierling Butter mit einem Löffel voll Zucker, 3 Eigelb, einem ganzen Ei und einer Messerspitze voll Salz schaumig, gebe es zu dem Mehl und arbeite einen guten Teig, der sich leicht von der Schüssel und dem Löffel löst, bestreiche ein Blech mit Butter, treibe von 3 Theilen des Teigs einen Kuchen aus, lege ihn in das

Blech, streiche eingemachte Himbeeren darauf, mache von dem übrigen Theile des Teigs Stege, lege sie kreuzweise auf den Kuchen und rings herum noch einen Rand darauf, lasse ihn schön aufgehen, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn schön rösch und gelb.

1395. Baierischer Kuchen.

Nehme 1 Pfund frische Butter, rühre sie mit 8 ganzen Eiern und 8 Eigelb schaumig, gebe nach und nach ¼ Pfund gesiebten Zucker und ein Pfund feines Mehl dazu, rühre ein Stück gute Hefe mit lauer Milch an, gebe es zu der Masse, bestreiche eine Form gut mit Butter, streue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln aus und fülle sie halb voll mit der Masse, streue wieder geschnittene Mandeln darauf, lasse sie recht schön aufgehen und backe den Kuchen in einem guten Ofen.

1396. Butterkuchen.

Nehme 2 Pfund feines Mehl, rühre 5 Loth gute Hefe mit 1½ Schoppen lauer Milch an, schneide ¾ Pfund Butter in Scheiben darauf und lasse den Teig gehen; hernach gebe etwas Salz dazu, schaffe den Teig tüchtig durch, bis er sich abgelöst hat, lasse ihn gut aufgehen, nehme ihn dann auf das mit Mehl bestaubte Backbrett, wirke einen runden Laib davon, mache ringsum einen 3 Finger breiten, erhöhten Rand, drücke ihn fest an, daß er nicht zurückweicht, gebe den Kuchen auf ein eisernes Backblech, lasse ihn gut gehen, bestreiche ihn mit Ei, streue Salz und Kümmel darauf und backe den Kuchen schön braungelb. — Auf dem Backbrett muß der Teig mehreremale zerrissen und wieder zusammengeknetet werden, damit der Kuchen recht locker wird.

1397. Andere Art.

Stelle 3 Pfund feines Mehl warm, lasse 1 Pfund Butter mit 1½ Schoppen Milch schmelzen, schlage 6 Eier daran und mache das Mehl damit an, wenn die Milch lauwarm ist, gebe einen Vierling Zucker und 6 Loth Hefe dazu, arbeite den Teig recht gut, welle mehrere Kuchen nicht zu dünn aus, lasse sie auf mit Butter bestrichenen Blechen gut aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue klein gehackte Mandeln und gestoßenen Zucker darauf und backe sie recht schön gelb.

1398. Leipziger Kuchen.

Nehme auf das Backbrett 1½ Pfund feines Mehl, 1 Schoppen guten, sauren Rahm, einen halben Vierling Hefe und 2 Eier, wirke es mit so viel Milch zusammen, daß es einen festen Teig gibt, dann arbeite ½ Pfund Butter, ½ Pfund Cibeben, ⅛ Pfund länglicht geschnittene, abgezogene Mandeln, etwas Zucker und Salz hinein, welle einen großen, runden Kuchen aus, lege ihn in ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse ihn gut aufgehen und backe ihn schön gelb.

1399. Scheitchen.

Nehme auf das Backbrett 1½ Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Cibeben, ¼ Pfund abgezogene, länglicht geschnittene Mandeln, 2 Eier, 2 Löffel voll gute Hefe, Zucker und eine Messerspitze voll Salz, arbeite mit lauer Milch einen Teig davon, mache länglichte Laibchen, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Ei, streue grob gestoßenen Zucker und Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

1400. Andere Art.

Gebe in eine Schüssel 3 Pfund feines Mehl und lasse von einem Theile des Mehls mit einem 3 Nuß großen Stückchen Hefe und einem Schoppen lauer Milch einen Vorteig an; wenn er gut aufgegangen ist, gebe ¾ Pfund zerlassene Butter, 4 Eier, 6 Loth Zucker, ¾ Pfund Cibeben, ¼ Pfund gereinigte Rosinen dazu und arbeite den Teig mit Milch, bis er sich vom Löffel löst, mache davon längchte Brödchen, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Backblech, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Eier, streue Zucker darauf und backe sie schön gelb.

1401. Wiener Kuchen.

Rühre in einer warm gemachten Schüssel ¾ Pfund frische Butter schaumig, schlage nach und nach 20 Eigelb daran, rühre 2 Löffel voll Hefe mit einem Schoppen lauem Rahm an, gebe 1 Loth gesiebtem Zucker, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 Messerspitze voll Salz zu der Masse, schlage die 20 Eiweiß zu steifem Schnee, und menge ihn mit 1¼ Pfund Mehl langsam darunter,

fülle den Teig in eine mit Butter bestrichene Form, lasse ihn schön aufgehen und backe ihn langsam.

1402. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 1½ Pfund Mehl, rühre 3 Loth Hefe mit einem Schoppen lauer Milch an, mache von dem dritten Theile des Mehls einen Vorteig an, rühre ein halbes Pfund Butter und ¼ Pfund Schmalz mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb schaumig, gebe es zu dem aufgegangenen Teig, nehme noch ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Cibeben, ¼ Pfund geschnittenes Citronat und Orangenschale nebst ½ Vierling Zucker und einer Messerspitze voll Salz dazu, arbeite den Teig gehörig, lasse ihn gut gehen, bestreiche Formen mit Butter, fülle die Kuchen ein, lasse sie nochmals aufgehen, bestreiche sie mit Ei und Zucker und backe sie schön gelb.

1403. Andere Art.

Nehme ein halbes Pfund Butter in eine warm gemachte Schüssel und rühre sie mit 8 Eigelb leicht, gebe 1 Pfund feines Mehl, ⅛ Pfund Rosinen, ⅛ Pfund Cibeben, 4 Loth geschnittenen Citronat, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, eine Messerspitze voll Salz und 3 Loth gestoßenen Zucker dazu, arbeite den Teig mit etwas lauem Rahm glatt, rühre 3 Loth Hefe mit Rahm an, mische sie unter die Masse, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse, die ein ringer Teig sein muß, ein, lasse sie aufgehen, bestreue den Kuchen mit Zucker und lang geschnittenen Mandeln und backe ihn schön gelb.

1404. Kipfel zum Kaffee.

Nehme eine obere Kaffeetasse voll zerlassene Butter, eben so viel Eigelb, 1 Tasse voll süßen Rahm und ein Stück Hefe, rühre dieses gut zusammen, gebe Mehl hinein und wirke den Teig nebst etwas Salz gut, formire Kipfel oder Hörnlen daraus, bestreiche sie mit Ei, lasse sie gehen und backe sie schön gelb.

1405. Englische Weckerlen.

Nehme ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre 2 Eßlöffel voll Hefe mit Milch an, vermenge es mit dem Mehl nebst

4 Loth zerlassener Butter und 1 Messerspitze voll Salz, arbeite den Teig tüchtig, fertige kleine Ringlein davon und lasse sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech gehen, mache in jedes eine Ritze und stecke ein Stückchen ungesalzene Butter hinein, bestreiche sie mit einem Eigelb und backe sie schnell aus.

1406. Hufeisen.

Rühre 1 Pfund Butter mit 5 ganzen Eiern und 5 Eigelb zu Schaum, lasse Hefe stark 2 Nuß groß mit lauer Milch an, gebe sie nebst einem Löffel voll Zucker und einer Messerspitze voll Salz dazu, rühre so viel Mehl hinein, daß es einen Teig zum Auswellen gibt, welle ihn aus, schneide ¼ Ellen lange und 3 Finger breite Stücke, streiche in der Mitte der Länge nach einen Streifen eingemachte Früchte, wo möglich Marmelade, darauf, bestreiche den Teig mit Ei, schlage ihn um den bestrichenen Streifen und biege die Stücke in die Form eines Hufeisens, gebe sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, streue Zucker darauf und backe sie schön.

1407. Schlesischer Streuzelkuchen.

Nehme 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und rühre sechs bis sieben Loth trockene Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch an, mache davon mit dem dritten Theil des Mehls einen Vorteig, lasse ihn gut gehen und rühre unterdessen ¾ Pfund Butter mit 12 Eigelb schaumig, gebe ⅜ Pfund Zucker, 2 Loth gestoßene bittere Mandeln und Salz dazu, verarbeite dieses mit dem Mehl zu einem Teig, schlage diesen mit etwas lauer Milch, bis er sich ablöst, rolle ihn halbfingersdick auf zwei mit Butter bestrichene und mit Mehl besäete Bleche, mache rings herum einen Rand und lasse den Teig aufgehen, rühre 12 Loth Butter mit 12 Loth Zucker und 6 Loth Mehl schaumig, gebe 12 Loth abgezogene, gewiegte Mandeln darunter, überstreiche die Kuchen damit und backe sie im Ofen hellgelb.

1408. Englischer Kuchen.

Nehme 1½ Pfund feines Mehl, mache es mit 3 Loth guter Hefe und 1 Schoppen süßem Rahm an und lasse es aufgehen, rühre

½ Pfund Butter mit 4 Eiern schaumig, gebe ein wenig Salz und Zucker dazu und schlage es mit dem Teig gut durch, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter und welle den Kuchen hinein, lasse ihn gut aufgehen, bestreiche ihn mit Ei, streue klein geschnittenen Speck, Kümmel und Salz darauf und backe ihn in einem guten Ofen gelbbraun. — Man kann auch kleine Küchlen davon machen.

1409. Hessischer Kuchen.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 5 Loth Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch an, mache von diesem mit dem dritten Theil des Mehls einen Vorteig und lasse diesen schön aufgehen; dann rühre 1 Pfund Butter mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb leicht, gebe ¼ Pfund Zucker und etwas Salz dazu und arbeite den Teig damit, bis er sich ablöst, nehme den Teig auf ein Brett, welle ihn aus, lege ihn halbfingersdick in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besäetes Blech und lasse ihn gut aufgehen. Wenn dieses geschehen ist, wird er gut mit Butter bestrichen, dick mit Zucker bestreut, mit Kirschengeist besprengt und gebacken; wenn er aus dem Ofen kommt, besprengt man ihn nochmals mit Kirschengeist und läßt ihn kalt werden.

1410. Sächsischer Kuchen.

Nehme 1½ Pfund Weißmehl in eine Schüssel, rühre 3 Loth Hefe mit lauer Milch an, mache einen Vorteig, lasse ihn gut gehen, gebe dann 6 Eier, ½ Pfund zerlassene Butter und eine Messerspitze voll Salz dazu und arbeite den Teig so lange, bis er vom Löffel abfällt; wenn er zu dick ist, nehme etwas laue Milch dazu. Dann werden 8—10 Aepfel geschält, in feine Scheibchen geschnitten, ½ Pfund Sultanini gereinigt, eine hohe Form oder Kasserole gut mit Butter ausgestrichen, der Teig zu einer federkieldicken Platte ausgewellt, so groß, wie das Geschirr ist, und 4 Blätter davon ausgestochen. Hierauf legt man eine solche Teigplatte in die Form, eine dünne Lage Aepfel darauf und auf diese eine starke Handvoll Zucker und Zimmt, dann eine Lage Sultanini und einen Löffel voll klare Butter, deckt es mit einer Teigplatte zu, legt die Sachen wieder ebenso darauf und fährt so fort; es müssen 3 Teigplatten eingelegt und mit der vierten Teigplatte der Schluß gemacht werden, die Form darf aber nur halb voll sein. Dann stelle sie an einen warmen

Ort zum Aufgehen, bis sich die Form ganz angefüllt hat, worauf man den Kuchen 1 Stunde lang gut durchbacken läßt, auf eine Platte stürzt und zu Tische gibt.

1411. Theekuchen.

Rühre ½ Pfund Butter leicht und nach und nach ½ Pfund Mehl, 6 Eier und 2 Löffel voll Zucker an dieselbe, verrühre 2 Loth Hefe mit ½ Schoppen lauer Milch, mische es mit der Masse nebst ein wenig Salz, bestreiche ein Blech gut mit Butter, fülle die Hälfte der Masse ein, wiege ⅛ Pfund abgezogene Mandeln fein, gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker darunter und streue die Hälfte davon auf den Kuchen, fülle die andere Hälfte des Teigs darauf, streue die übrigen Mandeln und Zucker darüber, lasse ihn gut aufgehen und backe ihn schön gelb.

1412. Andere Art.

Nehme 2 Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse mit 4 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an; wenn er gut gegangen ist, gebe ½ Pfund geschmolzene Butter, Salz, 12 Loth Zucker, 4 Loth geschnittenen Citronat und Orangenschalen und 4 ganze Eier dazu, schaffe den Teig tüchtig und menge 2 Loth Sibeben und 4 Loth gereinigte, blanchirte Rosinen darunter und lasse ihn gut aufgehen, bestreiche ein Blech mit Butter und welle den Kuchen in dasselbe ein, lasse ihn nochmals gut aufgehen, schlage von einigen Eiweiß einen steifen Schnee, menge eine Handvoll gesiebten Zucker und ⅛ Pfund geschälte, länglicht geschnittene Mandeln darunter, und bestreiche den Kuchen damit; wenn er angezogen hat, lege Papier darauf und backe ihn schön gelb.

1413. Hamburger Theekuchen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache mit 2 Loth dicker Hefe und lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen. Dann vermische ¼ Pfund zerlassene Butter, ⅛ Pfund Zucker und eine Messerspitze voll Salz damit, arbeite den Teig mit etwas lauer Milch, bis er sich von der Schüssel ablöst, und lasse ihn aufgehen. Hierauf nehme ihn auf ein Brett, rolle ihn halb fingersdick aus, mache ringsherum einen eingeschnittenen Rand und lasse ihn nochmals aufgehen, bestreiche den Kuchen mit zerlassener

Butter, bestreue ihn mit gestoßenem Zucker und backe ihn in einem guten Ofen.

1414. Mohnkuchen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 2 Loth Hefe mit lauer Milch an und mache davon einen Vorteig, lasse ihn gut aufgehen, rühre unterdessen ¼ Pfund Butter mit 4 Eigelb leicht, gebe sie nebst 4 Loth Zucker und etwas Salz unter das Mehl und arbeite den Teig mit etwas Milch glatt, lasse ihn aufgehen, welle alsdann einen Kuchen daraus und gebe ihn in ein mit Butter bestrichenes Blech. Hierauf nehme einen Schoppen weißen Mohn und stoße ihn mit etwas süßem Rahm recht fein, gebe 4 Eigelb und 2 ganze Eier nebst Zucker und Zimmt dazu, bestreiche den aufgegangenen Kuchen mit Ei, lege ringsherum einen 2 Finger breiten Rand von blanchirten, kleinen Rosinen, länglicht feingeschnittenen Mandeln und ausgekernten Cibeben, streue Zucker darauf und klappe den Rand ringsherum über diese Lage, so daß der Rand damit angefüllt ist, bestreiche diesen mit Ei, fülle den Mohn schön gleich auf den Kuchen, bestreue ihn mit gestoßenem Zucker und backe den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen gar.

1415. Käsekuchen.

Mache den gleichen Teig, wie er in der vorigen Nummer angegeben ist, und rolle ihn fingersdick aus, dressire ringsherum einen fingerbreiten Rand und lasse den Teig aufgehen. Dann passire weichen Käs (Doppen, Klumpenkäs) durch ein Sieb, rühre ihn mit etwas Rahm und Zucker an, gebe 4 Eigelb und 2 ganze Eier nebst ¼ Pfund kleinen, gereinigten und blanchirten Rosinen dazu, bestreiche den aufgegangenen Teig damit, bestreue ihn mit gestoßenem Zucker und backe ihn.

1416. Kirschenkuchen.

Nehme den gleichen Hefenteig wie bei den Mohnkuchen, welle ihn auf ein Blech aus, mache einen fingerbreiten Rand herum und lasse den Kuchen gut aufgehen, steine 3 Pfund Kirschen aus, drücke den Saft ein wenig aus, bestreue den Kuchen gut mit Zucker, gebe die Kirschen schön gleich darauf, bestreue sie dick mit Zucker und

lacke den Kuchen im Ofen schön rösch. Den Kirschensaft koche mit einem Stück Zucker ein und begieße damit den Kuchen, wenn er aus dem Ofen kommt.

1417. Aepfelkuchen.

Welle den gleichen Hefenteig, wie bei den vorhergehenden Kuchen, auf ein Blech, schneide Borsdorfer-Aepfel in dünne Scheiben, menge kleine, gereinigte Rosinen darunter und bestreue sie gut mit Zucker, gebe sie auf den aufgegangenen Kuchen, backe ihn und wenn er fertig ist, bestreue ihn gut mit Zucker und Zimmt.

1418. Zwetschgenkuchen.

Nehme den gleichen Hefenteig, wie bei den vorigen Kuchen, und welle ihn in ein Blech aus, lasse ihn schön aufgehen, steine Zwetschgen aus, lege den Kuchen damit aus, streue Zucker und Zimmt darauf und backe ihn im Ofen gar; wenn er fertig ist, wird er nochmals mit Zucker bestreut.

1419. Andere Art.

Man bereitet den Kuchen ganz wie den vorigen, nimmt aber fein gestoßene Mandeln und fein zerriebenes, schwarzes Brod, vermischt solches mit Zucker, Zimmt und fein geschnittenem Citronat und überstreut damit ziemlich dick die Zwetschgen.

1420. Hefenkuchen.

Nehme ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre 2 Loth Hefe mit 1 Glas lauer Milch an und mache einen Vorteig, welcher gut aufgehen muß, lasse ¼ Pfund Butter vergehen, gebe sie nebst einem Ei und Salz an den Teig, arbeite ihn gut durch und lasse ihn aufgehen, bestreiche ein Blech mit Butter, welle den Kuchen in dieses aus, mache aber den Rand etwas höher, lasse ihn nochmals aufgehen, streue Salz und Kümmel darauf und backe ihn schön gelb.

1421. Andere Art.

Ein und ein halbes Pfund feines Mehl nehme in eine Schüssel und lasse mit einem Schoppen lauer Milch und 3 Loth Hefe einen

Vorteig an, welchen man gut aufgehen läßt, mache ein halbes Pfund Butter warm und gebe sie nebst 2 ganzen Eiern, 2 Eigelb, 4 Loth Zucker und etwas Salz an den Teig, arbeite ihn recht gut, daß er vom Löffel und von der Schüssel fällt, und lasse ihn aufgehen, bestreiche dann ein Blech mit Butter, welle den Kuchen in dasselbe aus und lasse ihn gut gehen, bestreiche ihn mit zerlassener Butter und backe ihn schön gelb.

1422. Andere Art.

Nehme 5/4 Pfund Mehl, lasse mit 3 Loth Hefe und 1/2 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, gebe 20 Loth gerührte Butter, 8 Eigelb und 6 ganze Eier, 1/2 Pfund gesiebten Zucker, 1/2 Pfund Cibeben und etwas Salz dazu, schaffe den Teig recht stark, lasse ihn gut aufgehen, welle ihn dann in ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse ihn nochmals aufgehen, backe ihn schön gelb, lasse ihn dann verkühlen und glacire ihn mit Vanille-Glacé.

1423. Dresdener Kuchen.

Rühre 3/4 Pfund Butter schaumig, schlage 8 ganze Eier und 4 Eigelb, 1/4 Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, rühre 3 Loth Hefe mit lauem Rahm an, gebe es dazu und rühre 1 1/2 Pfund feines Mehl hinein, arbeite den Teig recht gut, fülle ihn in eine gut mit Butter bestrichene, dick mit länglicht geschnittenen Mandeln ausgestreute Form, lasse den Kuchen gut aufgehen und backe ihn in mäßiger Hitze gut aus.

1424. Brioche (Apostelkuchen).

Nehme auf die Backtafel 1 Pfund feines, trockenes Mehl, 24 Loth frische, in Stücke geschnittene Butter, 4 Loth Zucker und eine Messerspitze voll Salz, mache in die Mitte eine Vertiefung, rühre 3 Loth recht frische Hefe mit 1/2 Schoppen lauem Rahm an und bringe dieß in die Vertiefung, schlage 5 ganze Eier und 2 Eigelb daran und arbeite den Teig tüchtig durch, bis er sich von den Händen und dem Brett gut abschält, breche dann einigemal Stücke davon ab und setze sie wieder auf, gebe den Teig in eine mit Mehl besäte Serviette, lasse ihn über Nacht an einem kühlen Ort ruhen, Morgens bestreiche eine Kasserole gut mit Butter, bringe in diese den

Teig, lasse ihn aufgehen und backe die Brioche in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde.

1425. Andere Art.

Nehme 1 Pfund Mehl auf die Backtafel, schneide 18 Loth frische Butter darauf, nehme 4 Loth Zucker und etwas Salz dazu, mache eine Vertiefung in die Mitte, gebe 3 Loth Hefe und ½ Schoppen laue Milch hinein, arbeite es gut mit etwas Mehl, schlage 7 Eier dazu und arbeite einen feinen Teig, der sich gut von der Hand und der Backtafel ablöst, gebe ihn in eine mit Mehl besäte Serviette, lege ihn in eine Schüssel und lasse den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen; den andern Tag wird er gut aufgegangen sein; dann bestreiche eine Form, gebe den Teig hinein, lasse ihn gut aufgehen und backe ihn schön gelb. — Man kann ihn nach dem Verkühlen aushöhlen und mit Vanille- oder Chocolade-Schlagrahm füllen.

1426. Andere Art.

Ein Pfund feines Mehl gibt man auf einen Backtisch, macht in die Mitte des Mehls eine Grube, verrührt 2 Eßlöffel voll Essighefe oder 3 Loth gute Bierhefe mit warmem Wasser und vermischt dieß mit einem Theil des Mehls, bedeckt das Ganze mit einer warmen Serviette und läßt den Teig schön aufgehen; dann gebe ½ Pfund zerschnittene Butter, 3 Eier und etwas Salz dazu, verarbeite den Teig mit der flachen Hand recht gut, bis er sich vom Backtisch und der Hand losschält, nehme ihn dann auf einen Ballen, zerbreche den Teig und setze ihn wieder auf einander, und wiederhole dieses 3- bis 4mal, gebe ihn dann in eine Serviette, lege diese in eine Schüssel und lasse den Teig 10 Stunden lang ruhen; dann wird er auf das Backbrett genommen, gut durchgearbeitet, 3 Kuchen daraus geformt, deren einer immer kleiner ist als der andere; setze nun den größten Kuchen auf ein Backblech, welches mit einem dreifachen, mit Butter bestrichenen Papier belegt ist, drücke ihn etwas auseinander, bestreiche ihn mit Ei und lege den 2 Finger breit kleineren Kuchen darauf, drücke diesen in der Mitte etwas an und bestreiche ihn, lege den dritten kleinen Kuchen darauf und bestreiche ihn ebenfalls mit Ei. Hierauf werden 2 Bogen Papier mit Butter bestrichen, solche um die Brioche gelegt und mit Bindfaden umwunden, worauf man

sie noch eine halbe Stunde aufgehen läßt und dann in einem guten Ofen schön braungelb backt.

1427. Andere Art.

Rühre 6 Loth gute Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch in einer Schüssel an, gebe ½ Loth Mehl dazu, so daß es einen weichen Teig bildet, bestreue ihn mit etwas Mehl und lasse diesen Stellteig an einem warmen Ort aufgehen. Unterdessen nimmt man 2½ Pfund feinstes, trockenes Mehl auf die Backtafel, läßt aber etwas zum Auswirken zurück, bringt 1½ Pfund frische, zerschnittene Butter, 15 Eier, 4 Loth Zucker und etwas Salz dazu, arbeitet es mit den Händen zu einem Teig, bis er sich gut in die Höhe ziehen läßt, nimmt den aufgegangenen Stellteig dazu und arbeitet ihn mit dem Teig und dem übrigen Mehl zu einem runden Ballen, bestreut eine Serviette mit Mehl, legt den Teig hinein und diese dann in eine Schüssel, läßt den Teig an einem mäßig warmen Ort 10—12 Stunden stehen, worauf man ihn auf dem Backbrett auswirkt und daraus Kuchen macht, wie in der vorigen Nummer angegeben, bestreicht dann eine hohe Kasserole mit Butter, legt ein mit Butter bestrichenes Papier hinein, so daß es handbreit über die Kasserole hervorragt, bringt einen Kuchen hinein, bestreicht ihn mit Ei, legt auf dieses einen etwas kleineren Kuchen, bestreicht ihn ebenfalls mit Ei, drückt ihn in der Mitte etwas ein und legt einen dritten kleineren Kuchen darauf, bestreicht ihn mit Ei, umbindet das Papier mit Bindfaden und gibt die Brioche in Ofen, ohne sie vorher noch einmal gehen zu lassen. Wenn die Hitze von oben zu stark ist, deckt man ein Papier auf die Brioche, backt sie ¾—1 Stunde im Ofen und servirt sie zum Kaffee oder Thee.

1428. Baba à la parisienne (französischer Kugelhopfen).

Zwei Pfund feines Mehl nehme auf den Backtisch, mache in der Mitte eine Vertiefung, lasse in dieser mit 4—5 Loth Hefe, ½ Schoppen lauer Milch und etwas Mehl einen Vorteig an und bedecke das Ganze mit einer warmen Serviette. Wenn er schön aufgegangen ist, nimmt man 1 Pfund frische, zerschnittene Butter, 4 Loth Zucker, etwas Salz und 10 ganze Eier dazu, arbeitet den Teig mit den Händen tüchtig durch, gibt ½ Pfund gereinigte Sultanini, einen halben Kaffeelöffel voll aufgelösten, feinen Safran dazu, bestreicht

eine hohe Form gut mit Butter, füllt sie von der Masse halb voll ein, läßt sie an einem etwas erwärmten Orte 6 Stunden gehen, und backt sie wie die Brioche. Man gibt den Kugelhopfen zum Thee oder gießt heißen Madeira darüber.

1429. Andere Art.

Nehme 1½ Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 3 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn aufgehen und gebe ¾ Pfund leicht zerlassene Butter, 6 ganze Eier und 6 Eigelb, Salz und feinen Zucker, nebst ½ Pfund Rosinen und ¼ Pfund Sultanini oder Cibeben dazu, rühre es recht gut und fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, lasse sie schön aufgehen und backe den Kugelhopfen schön gelb.

1430. Kugelhopfen.

Man rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gebe 18 Eier und 18 Hände voll Mehl nach und nach dazu (nämlich immer 2 Eier und 1 Hand voll Mehl werden 1 Minute mit einander gerührt), dann gibt man etwas Salz und eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, rührt 3 Loth gute Hefe mit Milch an, passirt es durch ein Sieb, gibt es zu dem Teig und arbeitet es gut darunter nebst ¼ Pfund Cibeben. Hierauf bestreicht man eine Form gut mit Butter, bestreut sie mit länglicht geschnittenen Mandeln, füllt den Teig ¾ voll ein, läßt ihn schön aufgehen und backt ihn gut aus, was gewöhnlich in ¾ Stunden geschieht.

1431. Holländischer Kugelhopfen.

Nehme ¼ Pfund Butter und rühre es recht schaumig mit 8 ganzen Eiern und 8 Eigelb, welche man eines nach dem andern hineinschlägt und jedesmal verrührt, gebe 2 Loth Zucker, 18 Loth Schwingmehl und etwas Salz dazu, rühre 2 Loth Hefe mit lauer Milch an, mische es unter die Masse, welche vom Löffel laufen muß, bestreiche eine ¾pfündige Form gut mit Butter, fülle die Masse ein, lasse sie langsam an einem gelind warmen Ort aufgehen, bis die Form voll ist, und backe sie gut aus, bis sie eine holzbraune Farbe erhalten hat.

1432. Kugelhopf feiner Art.

Ein halbes Pfund Butter wird sehr leicht gerührt und mit 3 Loth Zucker und 6 Eigelb vermischt; dann rührt man nach und nach 18 Loth Mehl, 6 ganze Eier und etwas Salz dazu, rührt 3 Loth gute Hefe mit Milch glatt und an die Masse, schlägt 6 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn damit, füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit länglicht geschnittenen Mandeln bestreute Form ein, läßt sie gut aufgehen und backt sie schön rösch.

1433. Kugelhopf anderer feiner Art.

Rühre 14 Loth Butter schaumig, gebe nach und nach 18 Loth Schwingmehl, 3 Loth Stärkmehl, 6 ganze Eier und 6 Eigelb, 1 Löffel voll Zucker, Salz und ¼ Pfund gereinigte Rosinen dazu, rühre 3 Loth Hefe mit lauer Milch glatt, mische es nebst 6 geschlagenen Eiweiß unter die Masse, fülle sie in eine gut bestrichene Form zu ¾ voll ein, lasse sie schön aufgehen und backe den Kugelhopf rösch.

1434. Kaiser-Kugelhopf.

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gebe 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz, 12 Eigelb und ¾ Pfund feinstes Mehl dazu, rühre 3 Loth Hefe mit 3—4 obern Tassen lauem, süßem Rahm an, rühre es unter die Masse, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn leicht darunter, bestreiche eine Form gut mit Butter, und streue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln aus, fülle die Masse zu ¾ voll in dieselbe ein, lasse sie schön aufgehen, und backe sie schön gelbbraun.

1435. Kugelhopf.

Rühre ½ Pfund Butter leicht, und nach und nach 1½ Pfund Mehl und 18 Eier daran nebst 2 Loth Zucker und Salz; dann rühre 3 Loth Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch an, und rühre diese nebst ¼ Pfund Cibeben an die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form, lasse sie aufgehen und backe sie schön.

1436. Andere Art.

Nehme 1 Pfund geklärte Butter und rühre sie mit 16 Eigelb schaumig, gebe nach und nach ½ Pfund gestoßenen Zucker, ¾ Pfund

Mehl, die fein abgeriebene Schale einer Citrone und eine Messerspitze voll Salz dazu, rühre die Masse noch eine Viertelstunde und gebe 3 Loth mit lauem Rahm angerührte Hefe dazu, mische es recht untereinander, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse stark halb voll ein, lasse sie gut aufgehen und backe den Kugelhopf schön rösch.

1437. Andere Art.

Rühre ein halbes Pfund Butter recht schaumig, schlage 6 Eier nach und nach daran, und gebe ebenso 1 Pfund Mehl und einen halben Schoppen süßen Rahm dazu; dann rühre 2 Loth Hefe mit etwas Milch glatt, gebe eine Prise Salz und einen Eßlöffel voll Zucker, ¼ Pfund Cibeben und gereinigte, blanchirte Rosinen dazu, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, lasse sie gut aufgehen und backe den Kugelhopf schön gelb.

1438. Andere Art.

Nehme 1 Pfund Butter in eine warm gemachte Schüssel und rühre sie recht schaumig, gebe nach und nach 16 Eier, welche in's laue Wasser gelegt werden, und 1½ Pfund feines, gesiebtes Mehl dazu, rühre an dem Mehl und den Eiern eine halbe Stunde lang, gebe 2 Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz, und wenn man will, Cibeben dazu, dann rühre 2—3 Loth gute Bierhefe mit lauer Milch an, und mische es unter die Masse; sollte sie noch zu dick sein, so muß noch laue Milch nachgegossen werden; hierauf streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, lasse sie schön aufgehen, backe den Kugelhopfen in einem guten Ofen und stürze ihn heiß aus der Form.

1439. Gewöhnlicher Kugelhopfen.

Stelle ¾ Pfund Mehl in einer Schüssel warm, rühre mit 3 Loth Hefe und einem halben Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, und lasse ihn schön aufgehen; unterdessen rühre ½ Pfund Butter leicht, lege 8 Eier in's laue Wasser, nehme sie sodann sammt der Butter zu dem aufgegangenen Teig, gebe 4 Loth Zucker und Salz dazu, dann schlage den Teig mit noch etwas Milch, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel leicht ablöst (er muß jedoch etwas fester sein, als der Teig der gerührten Kugelhopfen), hierauf fülle ihn in

eine gut mit Butter bestrichene Form, lasse ihn langsam schön aufgehen und backe ihn in einem heißen Ofen.

1440. Kugelhopfen mit Mandeln.

Nehme ½ Pfund Butter in eine warme Schüssel und rühre sie recht leicht, schlage nach und nach 8—10 gewärmte Eier daran, dann thue ¾ Pfund feines Mehl, ½ Vierling geschälte, gestoßene Mandeln nebst 4 Loth Zucker und einer Messerspitze voll Salz dazu, bestreiche eine Form gut mit Butter, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln, fülle in diese die Masse zu ¾ voll ein, lasse sie aufgehen, bis die Form ganz voll ist, und backe den Kugelhopfen in einem guten Ofen.

1441. Zwieback.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel nebst 4 Loth gestoßenem Zucker und einer Messerspitze voll Salz, mache von dem vierten Theil davon mit 2 Loth Hefe und einem halben Schoppen lauer Milch, glatt gerührt, einen Vorteig, zerlasse dann ¼ Pfund Butter und arbeite den Teig damit recht stark, bis er sich von dem Löffel und von der Schüssel ablöst, lasse ihn an einem warmen Ort recht gut aufgehen, nehme ihn dann auf das mit Mehl besäte Backbrett, arbeite ihn durch und dressire stark fingerslange und eben so dicke, gleiche Rollen, lege sie auf ein mit Mehl besätes Backblech der Länge nach neben einander, lasse sie etwas aufgehen, zerschlage etwas geschmolzene Butter, 1 Ei und etwas Milch, bestreiche damit die Zwiebacke, und backe sie schön hellgelb; wenn sie verkühlt sind, so schneidet man sie der Länge nach in der Mitte durch, legt sie auf ein Backblech, daß die weiße Seite aufwärts liegt, und röstet sie im Ofen.

1442. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 3 Pfund Mehl, mache mit 6 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn gut aufgehen und gebe 6 Eigelb, ½ Pfund zerlassene Butter, etwas Salz und Zucker dazu und arbeite die Masse zu einem steifen Teig; dann nehme ihn auf ein mit Mehl besätes Brett und schneide Stücke in der Größe eines halben Eies davon, formire sie kugelrund, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Brett und lasse sie recht hoch aufgehen;

hierauf bestreiche sie mit einem mit etwas Wasser verrührten Ei, und backe sie schnell gar, nehme sie dann heraus, schneide sie mit einem scharfen Messer quer von einander, lege die aufgeschnittene Seite nach oben auf ein Backblech und röste sie recht trocken.

1443. Andere Art.

Nehme ¾ Pfund feines Mehl und lasse mit 2 Loth Hefe und einem halben Schoppen Milch einen Vorteig an; wenn er gut aufgegangen ist, so gebe ½ Pfund schaumig gerührte Butter, ½ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Eier und die gewiegte Schale einer halben Citrone dazu, schaffe den Teig tüchtig durch, lasse ihn aufgehen, nehme ihn auf ein Brett und formire runde Zwiebacke in der Größe einer Dampfnudel davon, setze sie auf ein mit Mehl besätes Blech einen Zoll weit von einander, lasse sie nochmals aufgehen, backe sie bei gelinder Hitze schön gelb, und wenn sie erkaltet sind, schneide sie in der Mitte durch und röste sie.

1444. Holländischer Zwieback.

Nehme 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, und rühre mit 6 Loth Hefe, 1½ Schoppen lauer Milch und mit der Hälfte des Mehls einen Vorteig an; wenn er aufgegangen ist, arbeite ihn mit noch etwas Milch zu einem steifen Teig, lasse ihn aufgehen, gebe 28 Loth frische, süße Butter, 20 Loth gestoßenen Zucker und ½ Loth Pottasche dazu, arbeite den Teig mit diesem nochmals tüchtig durch, rolle ihn wie eine Wurst zusammen und lasse ihn auf dem Brett aufgehen; wenn dieses geschehen ist, theile ihn in 16 gleiche Theile, von welchen man jedes wieder in 8 Theile abtheilt, formire sie mit etwas Mehl wie den gewöhnlichen Zwieback, lege sie auf ein mit etwas Mehl besätes Blech einen Zoll weit von einander, lasse sie aufgehen und backe sie in einem gelind heißen Ofen hellgelb; wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie durch und röstet sie im Ofen.

1445. Anis-Zwieback.

Nehme 4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, lasse mit 8 Loth Bierhefe, 1½ Schoppen lauer Milch und mit der Hälfte des Mehls in der Mitte der Schüssel einen Vorteig an, bestreue ihn mit etwas Mehl und lasse ihn schön aufgehen; dann gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker,

½ Pfund zerlassene Butter, 1 Quint Anis, eine Prise Salz und 6 ganze Eier dazu, arbeite den Teig recht gut durch, daß er sich vom Löffel und von der Schüssel ablöst, lasse ihn gut aufgehen und nehme ihn dann auf ein mit Mehl besätes Backbrett, mache ¼ Elle lange und fingersdicke Rollen, setze sie auf ein mit Mehl besätes Blech, und bestreiche sie mit etwas zerlassener Butter, einem Ei und Milch zusammengerührt, lasse sie aufgehen, backe sie schön hellgelb, schneide sie nach dem Verkühlen in Schnitten und röste die Zwiebacke schön gelb.

1446. Feiner Zwieback.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit der Hälfte des Mehls, 5 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn gut aufgehen und rühre unterdessen ½ Pfund Butter mit 8 Eigelb recht schaumig, stoße 2 Loth bittere, geschälte Mandeln recht fein, und gebe sie nebst der gerührten Butter, ¼ Pfund gestoßenem Zucker und etwas Salz in die Schüssel zu dem Stellteig, arbeite den Teig recht gut durch, so daß er sich mit dem Kochlöffel hoch ziehen läßt und zusammenhängend wieder niedersinkt, gebe noch ¼ Pfund gereinigte Rosinen, die gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu und lasse den Teig hoch aufgehen, nehme ihn dann auf ein Brett, mache Zwiebacke wie die vorigen davon, und backe und röste sie gelb.

1447. Zwieback zu Suppen für Kinder.

Nehme ¾ Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 3 Loth frischer Bierhefe, einem schwachen Schoppen lauer Milch und der Hälfte des Mehls einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen; dann gebe ¼ Pfund zerlassene Butter und ¼ Pfund gestoßenen Zucker dazu, arbeite den Teig tüchtig durch, lege ihn auf ein mit Mehl besätes Brett, und lasse ihn aufgehen, so, daß er kleine Ritze bekommt, forme davon länglichte Stangen, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit einem in Milch verrührten Ei, backe sie schön gelb, schneide sie der Länge nach durch, so daß es eine Bodenscheibe und eine obere gibt, lege sie auf Backbleche und röste den Zwieback; hernach stoße ihn und koche mit Wasser Suppen davon.

1448. Vanille-Zwieback.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 2 Loth Hefe und 1 Glas voll lauer Milch einen Vorteig an; wenn er gegangen ist, gebe 3 Loth zerlassene Butter, 2 Loth Zucker und 2 Eier dazu, arbeite den Teig gut durch und lasse ihn aufgehen, nehme ihn dann auf ein Brett und mache länglichte, daumendicke Zwiebacke davon, lege sie auf ein Blech, lasse sie aufgehen und backe sie schön hellgelb; wenn sie erkaltet sind, schneide sie der Länge nach durch zu einer Boden- und einer oberen Scheibe, röste sie schön gelb, schlage 2 Eiweiß zu Schnee, menge ¼ Pfund gesiebten Zucker mit Vanillen vermischt darunter, bestreiche die Zwiebacke mit einem Messer ganz dünn damit, lasse sie trocknen und gebe sie zum Thee.

1449. Hefen-Anisbrod.

Nehme in eine Schüssel Bierhefe von der Größe einer großen Wallnuß, rühre diese mit ½ Maas lauer Milch an, gebe ¼ Pfund zerlassene Butter und ½ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre so viel feines Mehl hinein, daß es einen Teig gibt, den man gut wirken kann, hernach gebe 1 Ei, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und für einen Kreuzer Anis dazu, und lasse ihn gut aufgehen; dann macht man mehrere lange Laibchen davon, setzt sie auf ein mit Mehl besätes Blech aneinander, läßt sie noch einmal aufgehen und backt sie in einem guten Ofen, läßt sie erkalten, schneidet sie nachher in Scheiben und röstet sie im Ofen.

1450. Andere Art.

Nehme 4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre von ¼ Pfund Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen; wenn er gegangen ist, nimmt man 6 Eier, 12 Loth Zucker, die gewiegte Schale von einer Citrone, ¼ Pfund Butter und für 2 Kreuzer Anis dazu, dann arbeitet man Alles dieß zu einem festen Teig gut durch, und wirkt ihn auf dem Backbrett zu langen Laibchen, setzt diese auf ein mit Mehl besätes Blech, läßt sie aufgehen und backt sie schön; wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in Schnitten und röstet sie.

1451. Andere Art.

Nehme 2 Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse es mit 5 Loth Hefe und einem halben Schoppen lauer Milch zu einem Vorteig an; wenn er gut aufgegangen ist, gibt man 3 Eier, ¼ Pfund Zucker, die gewiegte Schale einer Citrone und für 2 Kreuzer Anis dazu, schafft den Teig mit lauer Milch tüchtig durch und läßt ihn gehen, dann nimmt man den Teig auf das Backbrett, arbeitet ihn durch, bis der Anis herausfällt, macht dann 3 lange Laibchen davon, setzt sie auf ein mit Mehl besätes Blech, läßt sie nochmals gehen und backt sie schön gelb. Man gibt sie frisch zum Thee.

1452. Eingeschlagener Hefenkuchen.

Nehme ½ Pfund Butter und rühre sie mit 4 Eiern recht schaumig; rühre 3 Loth Bierhefe mit einem Schoppen lauer Milch an, gebe sie zu der gerührten Butter nebst so viel Mehl, daß es einen geschlagenen, lockern Teig gibt, nehme Zucker und Salz hinzu und lasse ihn gut aufgehen; dann welle einen großen Kuchen daraus, am Rand herum lege fein geschnittene, gezuckerte Aepfel, Cibeben und Rosinen, überschlage den Rand darüber, lasse den Kuchen gut gehen, bestreiche ihn mit Eier, stupfe ihn in der Mitte, streue grob gestoßenen Zucker darauf und backe den Kuchen schön gelb.

1453. Türkischer Bund.

Nehme in eine Schüssel 2 Pfund feines Mehl und stelle es warm, rühre 4 Loth gute Hefe mit einem halben Schoppen lauer Milch an, lasse in der Mitte des Mehls einen Vorteig an und denselben gut aufgehen; unterdessen rühre 12 Loth Butter mit 16 Eigelb schaumig, gebe ¼ Pfund Zucker, eine halbe, fein gewiegte Citronenschale, eine Messerspitze voll Zimmt und eben so viel Salz dazu, rühre es an den Teig und arbeite ihn eine halbe Stunde lang recht gut durch, bestreiche eine Bundform gut mit Butter, streue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln aus, fülle die Masse hinein, lasse sie gut aufgehen und backe sie gut aus. Man kann diese Masse auch in kleinen Förmchen backen.

1454. Fasten-Kuchen.

Rühre ½ Pfund Butter schaumig, schlage nach und nach 6 Eier daran, und gebe ebenso ¾ Pfund feines Mehl dazu; rühre 3 Loth Hefe mit etwas lauer Milch an, gebe etwas Salz und Zucker dazu, rühre es mit der Masse und lasse sie gut aufgehen, bestreiche dann ein Kuchenblech gut mit Butter, streue es mit gehackten Mandeln und Zucker aus, fülle den Teig in dasselbe ein, lasse den Kuchen nochmals aufgehen und backe ihn schön gelb, stürze ihn auf eine Platte und streue Zucker darauf.

1455. Bienen-Nest.

Nehme 2 Pfund feines Mehl auf das Backbrett, mache in die Mitte eine Vertiefung und schneide ¼ Pfd. Butter hinein; dann rühre 5 Loth gute Hefe mit Milch glatt, gebe diese nebst 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern, ¼ Pfund Zucker und etwas Salz dazu und mache mit den Händen und etwas lauer Milch einen guten Teig davon, den man schön gleich auswellt und ¾ Pfund ausgewaschene und abgetrocknete Butter dazu gibt; darauf überschlägt man den Teig und rollt ihn viermal, wie einen Butterteig, aus, blanchirt ¾ Pfund gereinigte Rosinen mit ¼ Pfund Zucker und 1 Schoppen Wein, wellt dann den Teig streifenweise halb Ellen lang aus, bestreicht den Rand mit einem zerschlagenen Ei und überstreicht die Streifen mit Rosinen, rollt sie auf und bestreicht eine Form gut mit Butter, setzt die Rollen, eine an die andere, in die Form, bestreicht sie mit zerlassener Butter, läßt sie eine Stunde recht schön aufgehen und backt sie schön gelb.

1456. Mannheimer-Brödchen.

Nehme 1 Pfund Mehl und lasse mit 2 Loth guter Hefe und 1 Glas lauer Milch einen Vorteig an; rühre ¼ Pfund Butter, 2 Loth Zucker und 4 Eigelb recht schaumig, stoße 2 Loth bittere, abgezogene Mandeln fein und gebe alles dieses nebst etwas Salz zu dem Stellteig, arbeite ihn recht gut durch und lasse ihn aufgehen, mache dann länglichte Laibchen davon, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit Eier und backe sie schön gelbbraun.

1457. Thee-Brod.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 2 Loth guter Bierhefe einen Vorteig an; wenn er schön aufgegangen ist, gebe man ¼ Pfund zerlassene Butter, 4 Loth Zucker, etwas Salz und Milch dazu, und arbeite den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel löst; lasse ihn dann gut aufgehen und nehme ihn auf ein mit Mehl besätes Brett, mache runde Brode in der Größe einer Untertasse davon, setze sie auf ein mit Mehl besätes Blech, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit etwas mit Milch verrührtem Ei und backe sie schön gelb.

1458. Süßes von Hefenteig.

Rühre ½ Pfund frische Butter recht schaumig, nehme nach und nach immer löffelvollweise 1 Pfund feines Mehl, 2 Loth trockene Hefe, 10 Eier, 4 Loth gestoßenen Zucker, ¼ Pfund gut gereinigte Rosinen, 4 Loth geschnittenen Citronat, etwas Salz und gereinigte Citronenschale dazu, rühre es eine Stunde lang, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse zu ¾ voll ein, lasse sie ganz langsam gehen, und backe den Kuchen langsam gar. Dieser Teig muß recht aufmerksam gerührt und gebacken werden.

1459. Fuchsschweif.

Nehme 1 Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse mit 2 Loth Hefe und ½ Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn gut aufgehen und rühre unterdessen ½ Pfund Butter schaumig mit 4 Eigelb, 3 Löffeln voll gestoßenem Zucker, 3 Löffeln voll Rosenwasser, für 1 Kreuzer Anis, der gewiegten Schale von einer halben Citrone und einer Messerspitze voll Salz, arbeite dieses mit dem angelassenen Teig ¼ Stunde recht gut und lasse ihn aufgehen, bestreue den Backtisch mit Mehl, welle den Teig halbfingersdick aus, schneide mit dem Backrädchen drei aneinander hängende schmale Riemen ¼ Elle lang und flechte sie zusammen, formire sie etwas krumm, bestreiche sie mit Ei, streue fein gestoßenen Zucker darauf, backe sie in mäßig heißem Backofen gelbbraun und gebe sie kalt zu Tische; man kann auch ¼ Pfund gereinigte Rosinen in den Teig thun.

1460. Süßes von Hefenteig.

Rühre ¾ Pfund Butter recht schaumig, gebe 2 Loth geschälte, mit etwas Rahm fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund gesiebten Zucker, 6 ganze Eier mit 3 Eigelb, 1 Pfund Mehl löffelvollweise mit den Eiern eingerührt langsam dazu, rühre 3 Loth Hefe mit einer Prise Salz und etwas Milch an, mische es unter die wohl gerührte Masse, lasse sie in einer mit Butter gut bestrichenen Form gut aufgehen und backe sie schön gelb; wenn sie aus dem Ofen kommt, besprengt man sie mit einem halben Glas Arak.

1461. Torte von Hefenteig.

Nehme auf das Backbrett 2 Pfund feines Mehl, mache in die Mitte eine Vertiefung und gib ¼ Pfund zerschnittene Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb und ¼ Pfund Zucker hinein, rühre 5 Loth gute Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch an und gieße diese zu dem Mehl, knete einen Teig und welle ihn 2 Messerrücken dick aus, belege ihn mit ¾ Pfund ausgewaschener und abgetrockneter Butter, schlage ihn wie den Butterteig zusammen und welle ihn so viermal aus; dann nimmt man ein Backblech und bestreicht es mit Butter, wellt eine runde, dünne Teigplatte aus, gibt sie auf das Blech, bestreicht den Rand mit Ei und überstreicht den Kuchen mit beliebigen eingemachten Früchten, deckt sie mit der gleich ausgewellten Platte zu, kneift sie am Rand herum etwas ein, läßt sie langsam aufgehen, bestreicht sie mit Ei und backt sie schön gelb; wenn die Torte fertig ist, überstreicht man sie mit dem steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß, bestreut sie mit länglicht geschnittenen Mandeln und dann dick mit gestoßenem Zucker, besprengt sie mit Wasser und läßt sie im Ofen weiß glaciren.

1462. Sächsische Stollen.

Dazu nimmt man 6 Pfund feines Mehl, 1¾ Pfund Butter, 3 Schoppen Milch, ¾ Pfund Zucker, ½ Pfund lang geschnittene, abgezogene Mandeln, die gewiegte Schale einer Citrone, 2½ Pfund Sibeben, 1½ Pfund Rosinen, 1½ Vierling Hefe und etwas Salz; den dritten Theil des Mehls läßt man mit dem dritten Theil Hefe und 1 Schoppen lauer Milch an und läßt diesen Vorteig über Nacht gehen; am nächsten Morgen nimmt man ihn mit den weiteren vier

Pfund Mehl und obigen Zuthaten in eine große Schüssel, schafft den Teig tüchtig durch, daß er sich ganz abschält, läßt ihn gut aufgehen, nimmt ihn auf ein Brett, macht vier lange Laibchen daraus, setzt sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und läßt sie aufgehen. Hierauf bestreicht man sie mit zerlassener Butter, streut die lang geschnittenen Mandeln und gestoßenen Zucker darauf und backt sie schön fertig im Ofen; wenn man will, kann man den Butter und Zucker zum Bestreichen von dem Teig weglassen.

1463. Andere Art.

Nehme 5 Pfund feines Mehl in eine große Schüssel und mache mit 2 Schoppen lauer Milch und 12 Loth guter Hefe einen Vorteig, lasse ihn schön aufgehen und gebe dann 1½ Pfund zerlassene Butter, ¾ Pfund Cibeben, ½ Pfund gut gereinigte, blanchirte Rosinen, ¾ Pfund Zucker, etwas Salz, ¼ Pfund geschnittenen Citronat und 4 Eigelb dazu, arbeite den Teig mit der Hand tüchtig durch und gebe, wenn es fehlen sollte, noch etwas Milch dazu, lasse ihn schön aufgehen, nehme ihn dann auf das Backbrett und forme drei lange Laibchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter und gestoßenen Mandeln, mit Zucker vermischt, und backe sie schön gelb.

1464. Andere Art.

Nehme 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse in der Mitte mit 6 Loth guter Hefe und 1½ Schoppen lauer Milch einen Vorteig an; wenn er gegangen ist, gebe ½ Pfund zerlassene Butter, 3 Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Cibeben, ¼ Pfund gereinigte Rosinen und etwas Salz dazu, arbeite den Teig mit etwas Milch, bis er sich von der Schüssel löst, lasse ihn langsam recht gut aufgehen, nehme ihn dann auf das Backbrett, forme zwei lange Laibchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, lasse sie schön gehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue grob gestoßenen Zucker und länglicht geschnittene Mandeln darauf und backe sie gelb.

1465. Andere Art.

Fünf Pfund feines Mehl stelle zur Wärme und mache mit 12 Loth guter Bierhefe und 2 Schoppen lauer Milch einen Vorteig

darin an; wenn er aufgegangen ist, gebe 1 Pfund zerlassene Butter, 6 Eier, ¼ Pfund Cibeben, ½ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen, ¼ Pfund fein geschnittenen Citronat und Orangenschalen, die gewiegte Schale einer Citrone, 8 Loth Zucker und etwas Salz dazu, arbeite den Teig recht gut mit der Hand durch, bis er sich von der Schüssel löst, lasse ihn gut aufgehen, nehme ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, mache drei lange Laibchen davon, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit zerlassener Butter, streue länglicht geschnittene Mandeln und Zucker darauf und backe sie schön gelb. — Man gibt sie zum Thee, wozu sie besonders gut sind.

1466. Theebrod.

Rühre ½ Pfund Butter schaumig, gebe ¼ Pfund Zucker und 2 Pfund feines Mehl, 4 Eier und etwas lauen Rahm daran, arbeite den Teig gut und vermenge ihn mit ½ Pfund gereinigten Cibeben und Rosinen, rühre 3 Loth gute Hefe mit Milch an und mische sie darunter, lasse den Teig aufgehen, formire drei kleine, runde Laibchen davon, setze diese in einiger Entfernung von einander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie aufgehen, verklopfe etwas geschmolzenen Honig mit 2 Eiern, bestreiche sie damit und backe sie in einem guten Ofen.

1467. Andere Art.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 4 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an; wenn er aufgegangen ist, gebe ½ Pfund zerlassene Butter, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 6 Eier, Salz und für einen Kreuzer Anis dazu, arbeite den Teig recht gut durch, nehme 1 Kelch voll Rosenwasser dazu und lasse ihn schön aufgehen; dann bringe ihn auf ein Brett und welle ihn dünn aus, steche mit einem gezackten Ausstecher runde Küchlen aus, bestreiche sie mit Ei und überschlage sie, daß sie Krapfen gleichen, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit Ei und gestoßenem Zucker und backe sie schön gelb.

1468. Hanauer Brezeln.

Nehme ½ Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse mit 1 Loth Hefe und ½ Glas lauer Milch einen Vorteig an; wenn er gut

aufgegangen ist, gebe ¼ Pfund leicht gerührte Butter, 1 Ei und etwas Salz dazu, arbeite den Teig, lasse ihn aufgehen und formire dann kleine Brezeln daraus, welche man nochmals aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und backt.

1469. Große Hefenbrezeln.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre mit 4 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn aufgehen; rühre unterdessen ½ Pfund gute Butter mit 8 Eigelb schaumig, gebe es nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker und etwas Salz zu dem Stellteig, arbeite ihn tüchtig durch, vermenge 2 Loth gestoßene, bittere Mandeln, 4 Loth geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Cibeben, ¼ Pfund Rosinen, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 Kaffeelöffel voll Zimmt gut unter den Teig und lasse ihn aufgehen, dann nehme ihn auf das mit Mehl besäte Backbrett, formire 2 große Brezeln davon, lege sie auf mit Butter bestrichene schwarze Backbleche, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön gelb. — Man kann sie auch, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit dem fest geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß überziehen, mit länglicht geschnittenen Mandeln und mit gestoßenem Zucker dick überstreuen, mit Wasser besprengen und im Ofen schön glaciren lassen.

1470. Theebrezeln.

Nehme in eine Schüssel 1½ Pfund feines Mehl und lasse es mit 3 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch an; wenn dieser Vorteig aufgegangen ist, gebe ½ Pfund zerlassene Butter, 5 Eigelb, ¼ Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln und 3 Loth Zucker nebst einer Messerspitze voll Salz dazu, arbeite einen guten Teig davon und lasse ihn aufgehen, nehme ihn dann auf das Backbrett, formire Brezeln daraus, lege sie auf ein gut mit Butter bestrichenes, mit Mehl besätes Blech, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Ei und grob gestoßenem Zucker und backe sie schön gelb.

1471. Hefenbrezeln.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, lasse mit 5 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen; rühre 1 Pfund Butter leicht, nehme 4 Eigelb und

2 ganze Eier, 6 Loth Zucker und etwas Salz dazu, vermenge Alles dieses mit dem Teig, klopfe ihn recht gut und formire Brezeln davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Bleche, bestreiche sie mit Ei, streue grob gestoßenen Zucker darauf und backe sie gut rösch.

1472. Aufgerollte Hefenbrezel.

Nehme 2 Pfund feines Mehl auf das Backbrett und gebe 1/4 Pfund zerschnittene, frische Butter, 1/4 Pfund Zucker 2 ganze Eier und 4 Eigelb nebst etwas Salz dazu, rühre 5 Loth Hefe mit 1 Schoppen lauer Milch an, vermenge solches mit dem Mehl und den übrigen Zuthaten, wirke daraus einen Teig, den man auswellen kann, welle ihn dann schön gleich aus, lege 3/4 Pfund gut ausgewaschene, trockene Butter, in Stückchen zerschnitten, darauf, schlage den Teig zusammen und welle ihn viermal, wie einen Butterteig, aus, das letzte Mal halbfingersdick, bestreiche ihn mit Ei und gebe 1/4 Pfund Sultanini oder Cibeben, 1/4 Pfund Rosinen, 1/4 Pfund abgezogene und gewiegte Mandeln, 1/4 Pfund gestoßenen Zucker und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone darauf, rolle es wie eine Wurst zusammen, bringe es auf ein Blech und formire eine Brezel daraus, bestreiche sie mit Ei, lasse sie aufgehen und backe sie schön gelb, rühre gestoßenen Zucker mit Orangenwasser, überziehe die Brezel damit und trockne sie im Ofen.

1473. Englische Brezeln.

Es wird eine halbe Maas süßer Rahm mit 1 Loth ganzem Zimmt und der fein abgeschnittenen Schale einer Citrone bis zu einem Schoppen eingekocht. Wenn sie lauwarm geworden ist, rührt man 3 Loth gute Hefe damit an, läßt 1/2 Pfund Butter zergehen, gibt diese mit 1/4 Pfund Zucker und einer Prise Salz zu der Milch, schafft so viel Mehl hinein, bis der Teig gehörig dick ist, arbeitet ihn, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel ablöst, läßt ihn gut aufgehen, nimmt ihn auf ein Brett und dressirt 5 Zoll lange und 3 Finger breite Brezeln davon, backt sie schnell im Ofen recht rösch und gibt sie zum Thee.

1474. Andere Art.

Nehme 1 Pfund Mehl in eine Schüssel und rühre es mit2 Loth Hefe und einem halben Schoppen gutem Rahm an; wenn dieser Vorteig

gegangen ist, gebe ¼ Pfund zerlassene Butter, 1 Loth feinen Zimmt, 4 Loth Zucker und die fein gewiegte Schale einer Citrone dazu, arbeite den Teig tüchtig durch, lasse ihn gehen und formire kleine Brezeln davon; die eine Hälfte bestreiche mit Ei und die ander lasse unbestrichen, lasse sie aufgehen und backe sie gut rösch. Wenn sie aus dem Ofen kommen, überstreicht man die eine Hälfte davon mit geschlagenem Eiweiß, streut länglicht fein geschnittene Mandeln und Zucker darauf, läßt sie im Ofen trocknen und richtet sie mit der andern unbestrichenen Hälfte der Brezeln gemischt zum Thee an.

1475. Hamburger-Brezeln.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, lasse mit 2 Loth Hefe und ½ Schoppen lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen; dann gebe ¼ Pfund zerlassene Butter, 4 Loth Zucker und eine Messerspitze voll Salz dazu, arbeite den Teig tüchtig durch und lasse ihn gut aufgehen, nehme ihn auf ein mit Mehl besätes Brett, formire Brezeln daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie nochmals aufgehen, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei und backe sie rösch.

1476. Kränze von Hefenteig.

Nehme 2 Pfund feines Mehl, mache von 5 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig, lasse ihn aufgehen und rühre unterdessen ½ Pfund Butter mit 8 Eigelb recht schaumig, gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, nehme es zu dem Stellteig und arbeite ihn recht gut, bis er sich vom Löffel und von der Schüssel löst, lasse ihn dann langsam aufgehen, nehme ihn auf ein Brett, formire Kränze daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit verrührtem Eiweiß, streue Zucker, geschälte, gewiegte Mandeln und gereinigte Rosinen darauf und backe sie schön gelb. Der Kranz wird formirt, indem man den Teig in 3 Theile theilt, daraus lange, runde Streifen fertigt, solche wie einen Zopf zusammenflicht, und dessen eines Ende mit dem andern so verbindet, daß sich daraus ein Kranz bildet.

1477. Hefenkranz.

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt 2 Loth Hefe mit 1 Glas lauer Milch an und macht davon einen Vorteig, den man

gehen läßt; gebe dann 6 Loth zerlassene Butter, 2 Eier, 2 Loth Zucker und etwas Salz dazu, arbeite den Teig tüchtig durch, lasse ihn aufgehen, bestäube das Backbrett mit Mehl, nehme den Teig darauf, formire daraus auf die oben angegebene Weise einen Kranz und verfahre damit nach der Vorschrift in der vorigen Nummer.

1478. Feiner Hefenkranz.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache von 5 Loth guter Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig und lasse diesen aufgehen; rühre unterdessen ¾ Pfund Butter mit 8 Eiern schaumig, gebe 6 Loth gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, und vermenge dieses mit dem aufgegangenen Teig, arbeite ihn tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel löst, stelle ihn zur Wärme und lasse ihn aufgehen, bestäube das Backbrett mit Mehl, nehme den Teig darauf, arbeite ihn gehörig durch, formire einen Kranz daraus, und behandle diesen auf die in den vorigen Nummern angegebene Weise.

1479. Andere Art.

Nehme 1 Pfund Mehl in eine Schüssel und lasse es mit 2 Loth Hefe und einem halben Schoppen lauer Milch an. Wenn dieser Vorteig gegangen ist, gebe ¼ Pfund zerlassene Butter, 1 ganzes Ei und 4 Eigelb nebst ¼ Pfund Zucker, etwas Salz und 2 Loth gestoßenen, abgezogenen, bitteren Mandeln dazu, schaffe den Teig gut durch, lasse ihn gut aufgehen und formire einen Kranz, welcher auf die oben angegebene Weise behandelt wird.

1480. Gewöhnlicher Hefenkranz.

Nehme in eine Schüssel 3 Pfund Mehl, rühre ¼ Pfund Hefe mit einer halben Maas lauer Milch an, und mache davon einen Vorteig, lasse ihn aufgehen, gebe ½ Pfund zerlassene Butter, 3 Eier, 4 Loth Zucker und Salz dazu, arbeite den Teig fleißig durch, lasse ihn gut aufgehen und behandle ihn, wie oben angegeben.

1481. Aniskranz.

Nehme 1½ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre mit 3 Loth guter Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn aufgehen; dann gebe 6 Loth zerlassene Butter, 3 Eier,

4 Loth Zucker, etwas Salz und für einen Kreuzer Anis dazu, arbeite den Teig tüchtig durch und lasse ihn aufgehen, fertige einen Kranz daraus und behandle ihn wie die Hefenkränze, nur bleiben die geschnittenen Mandeln weg.

1482. Andere Art.

Nehme 5/4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre mit 3 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an und lasse ihn gut aufgehen; rühre unterdessen 1/4 Pfund Butter schaumig, gebe sie nebst 2 Loth Zucker, 2 Eiern, für einen Kreuzer Anis, gewiegte Citronenschale und Salz zu dem aufgegangenen Stellteig, arbeite ihn recht gut durch, bis er sich von der Schüssel löst, lasse ihn aufgehen, fertige einen Kranz daraus und behandle ihn wie den vorigen.

1483. Seelen.

Nehme 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und rühre 6 Loth Hefe mit 1 1/2 Schoppen lauer Milch zu einem Vorteig an, lasse diesen aufgehen und gebe 3/4 Pfund zerlassene Butter, 4 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/4 Pfund Zucker, etwas Salz und einige Löffel voll Rosenwasser dazu, schlage den Teig gut und lasse ihn gehen, nehme ihn alsdann auf das mit Mehl besäte Backbrett, mache davon gleiche, länglicht runde Brödlen in der Größe einer kleinen Hand und halbfingersdick, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie nochmals gehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie; wenn sie bald fertig sind, streut man gestoßenen Zucker darauf, damit sie schön glaciren.

1484. Gefüllte Seelen.

Mache den nämlichen Teig, welle ihn halbfingersdick aus und mache nach obiger Vorschrift Brödchen daraus, bestreiche sie mit Ei, lege einen Kaffeelöffel voll beliebige Marmelade darauf, decke es mit einem gleich großen Brödchen zu, drücke es an, und lasse die Brödchen auf einem Blech schön aufgehen, bestreiche sie mit zerschlagenen Eiern und backe sie gar; wenn sie bald fertig sind, wird, wie bei den vorigen, Zucker darauf gestreut.

1485. Andere Art.

Nehme 5/4 Pfund Mehl in eine Schüssel und rühre mit 3 Loth guter Hefe und einem starken halben Schoppen Milch einen Vorteig

an, lasse ihn aufgehen und rühre unterdessen 1/4 Pfund Butter mit 4 Eigelb, 4 Loth gestoßenem Zucker und einer Messerspitze voll Salz schaumig, gebe es zu dem aufgegangenen Teig und schaffe ihn recht gut, lasse ihn schön aufgehen und theile ihn in kleine, gleiche Theile, formire länglicht runde, an beiden Enden zugespitzte Brödchen davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Backblech in einer 2 Finger breiten Entfernung von einander, lasse sie langsam aufgehen, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei, mit etwas zerlassenem Honig vermischt, und backe sie schön gelb.

1486. Andere Art.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rühre mit 4 Loth guter Hefe und einem Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn aufgehen, und gebe 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, 1/4 Pfund zerlassene Butter, 4 Eigelb und etwas Salz dazu, schaffe den Teig tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel ablöst, und lasse ihn aufgehen; dann nehme ihn auf ein mit Mehl besätes Backbrett, mache länglicht runde Brödchen daraus und behandle sie, wie in Nro. 1485 angegeben.

1487. Ulmer-Brod.

Nehme 1 Pfund feines Mehl, rühre 8 Loth Hefe mit 2 Schoppen süßem, lauem Rahm zu einem Stellteig an, setze ihn an einen warmen Ort und lasse ihn aufgehen; schlage dann 6 Eigelb und 4 ganze Eier, 1 Pfund gestoßenen Zucker, etwas Fenchel, ein wenig geriebene Muskatnuß und so viel Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, formire länglichte Brödchen davon, lege sie auf ein Backblech, lasse sie aufgehen und backe sie in mäßiger, guter Hitze; wenn sie erkaltet sind, schneide sie in dünne Scheiben und röste sie bei gutem Feuer gelb.

1488. Andere Art.

Nehme 1 Pfund feinstes Mehl auf das Backbrett und lasse mit 2 Loth Hefe und lauer Milch einen Vorteig an; wenn dieser recht gut aufgegangen ist, gebe 2 Loth zerlassene Butter, 1 Ei, 1 Glas Rosenwasser, 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, für einen Kreuzer Anis und eine Prise Salz dazu, arbeite einen festen, zähen Teig daraus und lasse ihn in einer Schüssel aufgehen; wenn er halb aufgegangen

ist, nehme ihn auf das Brett und wirke ihn tüchtig durch, welle zwei Finger dicke Kuchen daraus und mache viereckige Laibchen davon, bestreiche ein besonders dazu gefertigtes Blech mit Butter und setze die Laibchen aufrecht, eins an's andere, hinein, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Butter, backe sie in mäßiger Hitze so, daß sie eine zarte Rinde bekommen, und bestreiche sie heiß mit Rosenwasser.

1489. Andere Art.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und mache mit 5 Loth Hefe und 1½ Schoppen Milch einen Vorteig, lasse ihn aufgehen, gebe ein Stückchen zerlassene Butter, einen Kelch Kirschenwasser, 1½ Vierling gestoßenen Zucker, Anis und 1 Ei dazu, schaffe den Teig tüchtig durch, bis er sich von dem Löffel und der Schüssel löst, dann nimmt man den Teig auf das Nudelbrett, wirkt ihn so lange, bis der Anis herausfällt, schneidet ihn in Stücke, wellt sie aus und legt sie in Laibchen zusammen, bestreicht eine Form mit Butter, stellt die Laibchen eines an das andere aufrecht hinein, läßt sie aufgehen, macht in jedes in der Mitte der Länge nach einen Schnitt, bestreicht sie mit Ei und backt sie.

1490. Kleine Hefentörtchen.

Nehme ¾ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, lasse mit 2 Loth Hefe und einem Glas warmer Milch einen Vorteig an und lasse ihn schön aufgehen; rühre unterdessen ½ Pfund Butter, 3 ganze Eier, 5 Eigelb, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz, gewiegte Citronenschale und 1 Loth abgeschälte, bittere Mandeln schaumig, nehme dieß zu dem Stellteig und arbeite ihn gut durch, lasse ihn dann aufgehen, bestreue ein Brett mit Mehl, nehme ihn darauf, rolle ihn dünn aus, bestreiche kleine, flache Förmchen mit Butter, lege sie mit diesem Teig aus, bestreiche den Rand mit Ei, und lege in die Törtchen länglicht geschnittene Mandeln und gereinigte Rosinen mit etwas gestoßenem Zucker, mache kleine Deckelchen darauf, bestreiche sie mit steif geschlagenem Schnee, streue gestoßenen Zucker darüber, bespritze sie mit etwas Wasser und backe sie schön gelb.

1491. Kleine Hefentörtchen mit Crême gefüllt.

Nehme 1 Pfund feines Mehl auf das Backbrett, gebe 4 Loth Butter, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, ⅛ Pfund Zucker, 2 Loth Hefe,

ein Glas laue Milch und etwas Salz dazu, mache all dieses zu einem Teig, wirke ihn gut, welle ihn zu einem Viereck aus und gebe 1½ Vierling gut ausgewaschene, in Stückchen zerschnittene Butter darauf, welle den Teig viermal, wie einen Butterteig, aus, das vierte Mal etwas dünn, lege kleine, mit Butter bestrichene Formen damit aus, fülle sie mit Mandel=Crême, schlage einige Eiweiß zu steifem Schnee und bestreiche die Crême damit, streue feinen Zucker darüber, überspritze sie mit etwas Wasser und backe sie schön gelb; wenn sie angezogen haben, deckt man Papier darauf.

1492. Hefentörtchen mit Aprikosen gefüllt.

Nehme ¾ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, und lasse es mit 2 Loth Hefe und 1 Glas lauer Milch zu einem Vorteig an; wenn er gut aufgegangen ist, gebe ½ Pfund leicht gerührte Butter, 2 ganze Eier, 3 Eigelb, 4 Loth gestoßenen Zucker und etwas Salz dazu, schaffe es zu einem guten Teig, der sich von der Schüssel und dem Löffel ablöst, lasse ihn aufgehen, nehme ihn dann auf ein mit Mehl besätes Brett, welle ihn dünn aus, fülle kleine, mit Butter bestrichene Förmchen damit aus, gebe Aprikosen=Mus hinein, bestreiche den Rand mit Ei und mache kleine Deckelchen darauf, überstreiche diese mit steif geschlagenem Eiweiß, streue feinen Zucker darauf, überspritze sie mit Wasser und backe sie schön. Wenn sie fertig sind, nimmt man sie aus den Formen und läßt sie verkühlen.

1493. Mandel=Rouladen.

Rühre 12 Loth frische Butter mit einem ganzen Ei und 3 Eigelb schaumig, gebe ½ Pfund feines Mehl, etwas Salz, 1 Loth Hefe und ein halbes Glas Milch dazu, arbeite den Teig recht glatt, nehme ihn auf das Backbrett und welle ihn halbfingersdick aus, stoße ¼ Pfund geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, gebe etwas abgeriebene Citronenschale, 4 Loth gereinigte Rosinen, ½ Loth Zimmt und ¼ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es mit einem Ei an und streiche es über den ausgewellten Teig, rolle ihn einen Zoll dick zusammen und schneide einen Zoll lange Stücke davon, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Ei, backe sie gelbbraun, streue Zucker darauf und lasse sie glaciren.

1494. Kleine Kümmelküchlen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 1 Glas lauer Milch und 2 Loth Hefe einen Vorteig an; wenn er schön aufgegangen ist, gebe ½ Pfund zerlassene Butter, 1 Ei und etwas Salz dazu, schaffe den Teig mit noch etwas Milch tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel löst, lasse ihn langsam schön aufgehen, nehme ihn dann auf ein mit Mehl besätes Brett, arbeite ihn gehörig durch, dressire runde Brödchen davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Backblech, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit Ei, streue Kümmel darauf und backe die Küchlen schön gelb und rösch.

1495. Hefenküchlen mit Mandeln und Cibeben.

Nehme 2 Pfund feines Mehl auf das Backbrett, bringe ¼ Pfund zerschnittene Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und Salz dazu, rühre 5 Loth Hefe mit 1½ Schoppen lauer Milch an, und mache mit all diesem einen Teig an, arbeite ihn tüchtig durch und welle ihn viereckig aus, gebe ¾ Pfund ausgewaschene, trockene und zerschnittene Butter darauf, überschlage den Teig und welle ihn viermal, wie einen Butterteig, aus, das vierte Mal fingersdick, steche mit einem blechernen Ausstecher runde Küchlen aus, lege sie auf ein Backblech, immer 3 Finger breit auseinander, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Ei, gebe auf jedes Küchlen 2 große Cibeben und 2 halbe, geschälte Mandeln und backe sie schön gelb.

1496. Hefenzöpfe.

Nehme 2 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gebe 4 Loth Hefe und 1½ Schoppen Milch dazu und mache damit einen Vorteig an; wenn dieser gut aufgegangen ist, gebe ½ Pfund gerührte Butter, 4 Eier, 8 Loth Zucker und etwas Salz dazu, mache davon einen guten, zähen Teig und lasse ihn aufgehen, dann nehme ihn auf ein mit Mehl besätes Brett, theile ihn in mehrere Stücke gleich aus, mache von jedem Stück 3 Theile, rolle sie in runde, lange Streifen, und flechte Zöpfe davon, welche man auf ein Blech legt und aufgehen läßt, bestreiche sie dann mit Ei, streue Zucker darauf und backe sie schön gelb. — Man kann auch Rosinen unter den Teig nehmen.

1497. Schnecken-Nudeln mit Kirschen oder dürren Zwetschgen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl und mache mit 2 Loth Hefe und einem halben Schoppen Milch einen Vorteig, rühre 1½ Vierling Butter schaumig, gebe 4 Eigelb, 2 Loth Zucker und Salz dazu, schaffe alles dieses zu einem guten Teig und lasse ihn aufgehen; unterdessen steine 2 Pfund schwarze Kirschen aus, koche sie mit 6 Loth Zucker schnell und kurz ein und stelle sie kalt. Wenn der Teig aufgegangen ist, nehme ihn auf ein mit Mehl besätes Backbrett, rolle ihn aus und schneide 3 Finger breite und stark ¼ Elle lange Riemen ab, überstreiche sie mit den erkalteten Kirschen, wickle die Riemen schneckenförmig auf, stelle sie 3 Finger breit auseinander auf ein schwarzes, bestrichenes Backblech, lasse sie schön aufgehen, was aber wegen den Kirschen langsam geschieht, bestreiche sie mit zerschlagenen Eiern und etwas zerlassenem Honig und backe sie gut aus. Man kann auch statt den Kirschen gekochte und ausgesteinte dürre Zwetschgen ganz hineinlegen.

1498. Hefen-Kolatschen.

Man stelle 1 Pfund Mehl warm und mache ½ Schoppen süßen Rahm mit ½ Pfund Butter warm, rühre das Mehl nebst 1 Eßlöffel voll Hefe darunter, gebe 4 ganze Eier und etwas Salz dazu, und schaffe den Teig gut durch. Hierauf wird solcher auf der Backtafel halbfingersdick ausgetrieben und runde Kuchen in der Größe einer obern Kaffeetasse davon ausgestochen, welche man bei ganz gelinder Wärme gehen läßt, mit Eiweiß bestreicht, mit gehackten Mandeln und gehacktem Citronat, Zucker und Rosinen bestreut und dann backt.

1499. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb schaumig, gebe alsdann unter beständigem Rühren 1 Pfund feines Mehl, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Schoppen süßen Rahm und 2 Loth Hefe dazu; von dieser Masse setzt man Häufchen auf ein bestrichenes Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Eiweiß, drückt in jedes eine eingemachte Kirsche und backt sie.

1500. Kolatschen.

Rühre 1½ Pfund Butter recht schaumig, gebe dann ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund fein geschnittenen Citronat, 3 ganze

Eier und 3 Eigelb dazu, und zuletzt 2 Pfund feines Mehl, 1 Schoppen süßen Rahm, 4 Loth Hefe und Salz, rühre Alles wohl durch einander, setze davon Häufchen auf ein Blech, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön.

1501. Andere Art.

Rühre ½ Pfund Butter mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb nebst 12 Loth gestoßenem Zucker zu Schaum, gebe ein halbes Pfund feines Mehl, die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu, setze von der Masse Häuflein auf, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln und backe sie langsam.

1502. Französische Kolatschen.

Rühre ein halbes Pfund Butter leicht mit 3 ganzen Eiern, thue ½ Pfund gesiebten Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund feines Mehl nebst einem Eßlöffel voll Franzbranntwein dazu, rühre Alles gut durcheinander, mache wie oben Häufchen davon, bestreiche sie mit Ei und backe sie langsam.

1503. Karlsbader-Kolatschen.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt, dann gibt man 10 Eigelb, 6 Loth Zucker und 1 Loth Hefe nebst ¾ Pfund Mehl dazu, nimmt den Teig auf das Backbrett, arbeitet ihn gehörig, wellt ihn aus und sticht thalergroße Küchlen aus, läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech aufgehen, schlägt von 3 Eiweiß einen steifen Schnee, überzieht die Küchlen damit, streut Zucker darauf, backt sie und garnirt sie mit einer eingemachten Kirsche.

1504. Böhmische Hefen-Kolatschen.

Rühre ein halbes Pfund Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb schaumig, gebe 4 Loth Zucker, die fein abgeriebene Schale einer halben Citrone, 1 Pfund feines Mehl, einen halben Schoppen lauen Rahm mit 2 Loth Hefe angerührt dazu, arbeite es tüchtig durch und gebe ¼ Pfund gereinigte Rosinen hinzu, nehme den Teig auf das mit Mehl besäte Backbrett und welle ihn fingersdick aus, steche mit einem Ausstecher runde Blättchen aus, setze sie auf

mit Butter bestrichenes Papier, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Ei, streue gestoßenen Zucker darauf, und backe sie bei nicht zu starker Hitze.

1505. Dampf-Nudeln.

Nehme 3 Pfund Mehl in eine Schüssel und rühre mit 6 Loth Hefe und 2 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an; wenn er gut aufgegangen ist, gebe ½ Pfund zerlassene Butter oder Rindschmalz, etwas Salz und 3 Eier dazu, arbeite den Teig, bis er sich von der Schüssel löst, und lasse ihn an einem warmen Orte hoch aufgehen, nehme den Teig dann auf ein mit Mehl besätes Backbrett, mache runde Laibchen davon, setze sie 2 Finger breit auseinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie nochmals aufgehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön gelb. Nach dem Backen müssen sie sogleich umgestürzt werden, sonst ziehen sie Wasser.

1506. Karlsbader-Schnitten.

Nehme 1 Pfund feines Mehl, mache von 2 Loth Hefe und einem halben Schoppen lauer Milch einen Vorteig, lasse ihn aufgehen und gebe 12 Loth leicht gerührte Butter, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 4 Loth Zucker, 4 Loth Cibeben, 4 Loth gereinigte Rosinen, gewiegte Citronenschale und etwas Salz dazu, schaffe den Teig, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel löst, lasse ihn gut aufgehen und nehme ihn dann auf ein mit Mehl besätes Brett, arbeite ihn gehörig, welle den Teig halbfingersdick aus, und schneide 2 Finger breite und stark fingerslange Schnitten daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, lasse sie schön aufgehen, bestreiche sie mit verrührten Eiern, streue gestoßenen Zucker und gehackte Mandeln darauf und backe sie recht rösch. — Man gibt sie zum Thee.

1507. Hefen-Biscuit.

Nehme ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel und stelle sie an einen warmen Ort, rühre es mit 1 Loth Bierhefe und 4 Löffeln voll süßem Rahm an und lasse es aufgehen; unterdessen rühre ein halbes Pfund gute Butter mit 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern recht schaumig, gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker und eine Messerspitze voll Salz nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone

dazu, menge es mit dem aufgegangenen Teig und arbeite ihn eine Viertelstunde lang gut durch, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee und mische ihn langsam unter die Masse, formire kleine Papierkapseln, fülle sie halb voll von der Masse ein, streue länglichte, fein geschnittene Mandeln und Zucker darauf, lasse sie schön aufgehen und backe sie in einem mäßig heißen Ofen gar, mache sie aus den Papierformen heraus, streue Zucker darauf und gebe sie zur Tafel.

1508. Wiener-Kipfel.

Nehme 5/4 Pfund feines Mehl und lasse mit 3 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch einen Vorteig an, lasse ihn gut aufgehen, gebe 6 Loth zerlassene Butter, 4 Loth Zucker, 4 Eigelb, 1 ganzes Ei und etwas Salz dazu, arbeite davon einen zähen Teig und lasse ihn hoch aufgehen, nehme ihn dann auf ein Brett, rolle ihn mit etwas Mehl messerrückendick aus, schneide davon dreieckigte Stückchen ab, fülle diese mit Cibeben, Rosinen, Mandeln und etwas Zucker, überschlage den Teig und forme Kipfel daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech 2 Finger breit auseinander, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit steif geschlagenem Schnee, streue auf diesen Mandeln und dann Zucker, beträufle sie mit etwas Wasser und backe sie schön gelb.

1509. Turban von Wienerkrapfen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl in eine Schüssel und rühre 2 Loth Hefe mit 1 Glas lauer Milch zu einem Vorteig an; wenn dieser aufgegangen ist, gebe 1/4 Pfund schaumig gerührte Butter, 2 Eier, 2 Loth Zucker und etwas Salz dazu, schlage den Teig recht gut durch und lasse ihn schön aufgehen, nehme ihn dann auf ein mit Mehl besätes Brett, welle ihn federkieldick aus, steche mit einem Trinkglas Blättchen aus, bestreiche den Rand derselben mit verrührtem Ei und fülle sie mit einem Kaffeelöffel voll Aprikosenmus, decke jedes mit einem andern Blättchen zu und drücke sie etwas an, dann bestreiche eine Cylinderform gut mit Butter, lege eine Lage Krapfen in diese ein und bestreiche sie mit Butter, lege wieder eine Lage darauf, bestreiche sie mit Butter, und fahre so fort, bis die Form stark halb voll ist; hierauf lasse die Kräpfchen langsam aufgehen, backe sie in einem guten Ofen, stürze sie auf eine Platte und gebe sie warm oder kalt zur Tafel.

1510. Schnitzbrod (Huzelbrod).

Nehme ¼ Simri dürre Zwetschgen und ¼ Simri gedörrte Birnen, Schnitze oder Huzeln (gedörrte ganze Birnen), wasche sie recht rein und koche jedes besonders sehr weich und kurz, steine die Zwetschgen aus, verlese die Schnitze und nehme Stiele und Kernhäuser heraus, zerdrücke die Zwetschgen und zerschneide die Schnitze; dann bringt man sie in eine große Schüssel, gibt 2 Pfund gereinigte Cibeben, 1 Pfund geschälte, in der Mitte zerschnittene Mandeln, ½ Pfund Citronat und ½ Pfund Orangenschalen, fein geschnitten, 2 Loth Fenchel, 1 Loth gestoßene Nelken, 4 Loth gestoßenen Zimmt, 3 Loth Anis, die fein gewiegte Schale von 2 Citronen und ½ Pfund in Stückchen zerschnittene Feigen hinzu, macht Alles recht gut untereinander und läßt es über Nacht stehen. Die Zwetschgen- und Schnitzbrühe kocht man kurz ein und hebt sie zum Gebrauch auf. Den andern Tag nehme vom Bäcker so viel reifen, weißen Hefenbrodteig, daß es gebacken 9 Pfund Brod geben würde, bringe diesen Teig in eine Gölte, gebe Schnitze, Zwetschgen und Gewürz dazu, rühre 8 Loth Hefe mit der Schnitzbrühe an, nehme noch 3 Pfund Mehl von der dritten Sorte dazu und arbeite den Teig recht gut durch. Wenn er zu ring sein sollte, nimmt man noch etwas Mehl dazu und läßt ihn in der Gölte recht reif werden. Alsdann nimmt man ihn auf das Backbrett, wiegt je ein Pfund davon ab, macht runde oder lange Laibchen daraus, setzt sie auf ein schwarzes, bestrichenes und mit Fenchel bestreutes Blech, läßt sie nochmals recht gut aufgehen und backt sie in einem guten Ofen.

1511. Gewöhnliches Schnitzbrod.

Nehme ½ Simri Schnitz und 1 Vierling Zwetschgen, wasche sie gut und koche jeden Theil besonders weich, steine die Zwetschgen aus und bringe Schnitze und Zwetschgen in eine große Schüssel, die Brühe koche kurz ein und hebe sie auf; dann nehme 8 Pfund Mehl in eine Gölte und mache von ¼ Pfund guter Hefe mit der Schnitzbrühe und etwas reifem Teig, den man beim Bäcker holt, einen Vorteig an und lasse ihn über Nacht stehen; den nächsten Morgen nimmt man noch einmal 8 Pfund Mehl, 4 Loth Hefe, die Schnitze und Zwetschgen, 1 Kelch Kirschengeist, 4 Loth Anis, 4 Loth Fenchel, die Kernen von ¼ Simri Nuß, 4 Loth gestoßenen Zimmt,

1 Loth gestoßene Nelken und von 2 Citronen die gewiegte Schale dazu, schafft den Teig recht gut untereinander und läßt ihn reif werden, wiegt davon Zweipfundlaibchen ab, macht sie schön rund, läßt sie gut gehen und backt sie bei guter Hitze.

Beide Sorten werden, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker- oder Honig-Wasser bestrichen.

Torten- und Kuchenbackerei.

1512. Mutschelmehl-Torte.

Nehme in eine Schüssel 9 ganze Eier und rühre sie mit einem halben Pfund Zucker recht schaumig, gebe 1 Quint gestoßenen Zimmt, 1 Quint gestoßene Nelken und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, schlage die 9 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge ihn mit 1/4 Pfund Mutschelmehl unter die Masse, und rühre es noch, bis das Ganze 3/4 Stunden gerührt ist, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse hinein und backe die Torte schön gelb.

1513. Jäger-Torte.

Gebe in eine Schüssel 6 ganze Eier und 6 Eigelb, rühre sie eine Viertelstunde, gebe 3/4 Pfund gestoßenen Zucker, 3/4 Pfund roh gestoßene Mandeln, die gewiegte Schale einer Citrone und 6 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, rühre dieses noch eine halbe Stunde recht stark, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie in einem guten Ofen; stürze sie dann aus der Form, lasse sie erkalten, streiche eingemachte Himbeeren darauf, schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, mische 1/2 Pfund gestoßenen Zucker darunter, überziehe die ganze Torte damit, und stelle sie nochmals zum Trocknen in den Ofen.

1514. Italienische Torte.

Nehme auf das Backbrett ein starkes halbes Pfund Mehl, gebe 12 Eigelb, 12 Eßlöffel voll Zucker und so viel sauren Rahm dazu,

daß es einen Teig zum Wellen gibt, arbeite ihn mit der Hand recht gut und lasse ihn ¼ Stunde an einem kühlen Ort ruhen; dann wellt man den Teig aus, schneidet 4eckige Fleck daraus und backt diese in heißem Schmalz schön gelb. Hierauf läutert man 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser nach Faden-Art, gibt ½ Pfund rohe, länglicht geschnittene Mandeln, 8 Loth geschnittenen Citronat und 8 Loth dergleichen Pomeranzenschalen, ½ Loth feinen, gestoßenen Zimmt und die Flecklen hinzu, kocht dieses zu einer zähen Masse, bestreicht eine Form mit feinem Oel, drückt die Masse hinein, läßt sie erkalten, stürzt sie auf eine Platte und trägt sie auf.

1515. Genfer-Torte.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ¾ Pfund feinen Zucker, ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ½ Viertling Butter, die gewiegte Schale einer Citrone, menge dieses mit dem nöthigen Ei zu einer steifen Masse, stelle sie eine Zeitlang an einen kühlen Ort, dann welle 2 gleich große Böden davon aus, lege jeden besonders auf ein mit Butter bestrichenes, kupfernes Backblech, stupfe sie mit einer Gabel und backe sie in einem kühlen Ofen hellbraun; nachdem sie erkaltet sind, bestreiche den einen Boden mit Aprikosen-Marmelade, decke den andern darauf und überziehe die Torte mit einem Citronen-Eis, lasse es trocknen und gebe die Torte sogleich zu Tische.

1516. Brüsseler-Torte.

Nehme ¼ Pfund Butter, kläre sie, damit das Unreine davon kommt, und rühre sie leicht; dann gebe ½ Pfund feinen Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone und 2 Eier dazu, rühre die Masse noch ¼ Stunde, bestreiche ein Tortenblech gut mit Butter, fülle etwas von der Masse ein, gebe eingemachte Früchte oder Marmelade daran und übergieße es mit der übrigen Masse, bestreiche die Torte mit Eigelb und backe sie bei guter Hitze.

1517. Krebs-Torte.

Fünfundzwanzig Stück Krebse werden abgekocht, ausgebrochen und von ½ Pfund süßer Butter Krebs-Butter gestoßen; dann gibt man diese in eine Kasserole mit 1 Glas Wasser, läßt sie recht einkochen und passirt sie durch eine Serviette; wenn sie gestanden

ist, rührt man sie schaumig mit 12 Eigelb und 3 in Milch eingeweichten Semmeln, Zucker, Salz und Muskatnuß, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mengt ihn unter die Masse, bestreicht eine Form gut mit Butter, legt die Krebsschwänze in schöner Ordnung hinein, füllt die Masse darauf und backt die Torte in mäßiger Hitze.

1518. Torte mit Schlagrahm.

Man macht eine gute Biscuitmasse, gibt sie in eine flache Tortenform 3 Finger hoch und backt sie im Ofen gar; wenn sie erkaltet ist, schneidet man die Biscuit so aus, daß das Stehenbleibende ein Kreuz bildet, und bestreicht sie mit einer glacé royal, läßt sie im Ofen trocknen, garnirt sie mit Früchten, füllt in die vier leeren Räume recht steifen Vanillen-Schlagrahm und trägt die Torte sogleich auf.

1519. Griestorte.

Nehme in eine Schüssel 12 Eigelb und rühre damit ½ Pfund fein gesiebten Zucker recht schaumig, gebe 6 Loth süße und 2 Loth bittere, geschälte, gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 12 Loth Griesmehl dazu, rühre die Masse noch eine halbe Stunde, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie bei guter Hitze.

1520. Pflaumen-Torte.

Koche von guten, reifen Pflaumen eine Marmelade mit Zucker, etwas feinem Zimmt und nach Belieben etwas feinem Rum und lasse sie erkalten; dann welle guten Butterteig zu einem runden Boden aus, streiche die Marmelade darauf, lasse aber einen 2 Finger breiten Rand unbestrichen, schneide mit dem Kuchenrädchen von Butterteig feine Streifen, belege die Torte gitterartig damit und mache einen zwei Finger breiten Streifen, lege ihn außen an dem Gitter auf der Torte herum, bestreiche sie mit zerschlagenen Eiern und backe sie schön gelb; wenn sie bald fertig ist, streue gestoßenen Zucker darauf und lasse sie im Ofen schön glasiren.

1521. Chocolade-Crême-Torte.

Rühre 3 Loth feines Mehl mit 1 Schoppen Rahm glatt, gebe 4 ganze Eier und 2 Eigelb, ⅛ Pfund fein gestoßene Makro-

men, ¼ Pfund geriebene Vanillen-Chocolade dazu und rühre es auf dem Feuer bis zum Kochen; dann nehme es weg, thue 6 Eigelb dazu und rühre die Masse, bis sie verkühlt ist, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, lege eine Tortenform mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein und backe die Torte in mäßiger Hitze gut aus.

1522. Himbeer-Torte.

Nehme in eine Schüssel 18 Eigelb und rühre damit 1 Pfund gesiebten Zucker recht schaumig, gebe 1 Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln und die gewiegte Schale einer Citrone dazu, rühre es noch eine halbe Stunde, schlage 12 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn leicht unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form ein und backe die Torte in mäßiger Hitze; wenn sie fertig ist, stürzt man sie auf eine Platte und übergießt sie, so lange sie noch heiß ist, mit Himbeersaft.

1523. Kleien-Torte.

Nehme ½ Pfund Mandeln, reibe sie in einem Tuch recht sauber ab und stoße sie so fein als möglich, gebe sie in eine Schüssel mit ½ Pfund gestoßenem Zucker, rühre sie mit 6 ganzen Eiern schaumig, nehme die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Loth feinen, gestoßenen Zimmt und Nelken und ⅛ Pfund fein geschnittenen Citronat dazu, rühre es noch eine Zeitlang, bestreiche ein Tortenblech mit Butter, fülle die Masse hinein und backe die Torte in mäßiger Hitze.

1524. Meringen-Torte.

Schlage 8 frische Eiweiß zu steifem Schnee, menge ¾ Pfund Zucker darunter, schneide von Papier runde Blätter, setze von der Masse mit der Confectspritze drei runde Böden auf solche auf, lege sie auf ein Brett, lasse sie im Ofen trocken und rösch werden, dann mache das Papier ab, schlage 1½ Schoppen Rahm steif, mische Vanillezucker darunter und bestreiche 2 Böden damit, setze sie auf einander, lege den dritten Boden darauf und garnire den obern Boden mit eingemachten Früchten.

1525. Quitten-Torte.

Belege ein Tortenblech mit gutem Butterteig, überstreiche ihn mit Quittenmark, rühre ¼ Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gebe ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, 3 Loth Mehl und den steif geschlagenen Schnee der 8 Eier dazu, fülle diese Masse auf das Quittenmark und backe die Torte schön gelb; wenn sie aus dem Ofen kommt, überziehe sie mit einer beliebigen Glasur.

1526. Prinzessin-Torte.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, etwas Gewürz und 5 Eier, wirke dieß zu einem Teig, welle 6 gleiche Kuchen davon aus, lege sie auf's Backblech, stupfe sie mit der Gabel und backe sie schön gelb. Dann wird eine Wein-Crême gemacht, die Kuchen damit überstrichen, diese schön auf einander gesetzt und der obere Kuchen beliebig glasirt.

1527. Rosinen-Torte.

Wasche ½ Pfund Rosinen und ½ Pfund Cibeben rein, gebe sie in eine Kasserole mit 1 Schoppen Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale, lasse sie damit einkochen und stelle sie kalt; dann lege eine Tortenform mit Butterteig aus, schneide auf den Boden ¼ Pfund länglicht geschnittene Mandeln, gebe die kalten Rosinen darauf und streiche sie gleich, mache ein Gitter über die Rosinen, bestreiche die Torte mit Ei und backe sie im Ofen gar; dann streue gestoßenen Zucker darauf und lasse sie im Ofen glasiren.

1528. Gesälz-Torte.

Nehme 2 Pfund dürre Zwetschgen, wasche sie sauber und koche sie mit Wein, Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale weich und kurz, steine sie aus und gebe ⅛ Pfund fein geschnittenen Citronat darunter; dann belege ein Tortenblech mit mürbem Teig, bestreiche ihn mit der Masse, mache ein Gitter über die Torte, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön gelb. — Man kann die Torte auch von eingekochtem Gesälz machen.

1529. Zimmt-Torte.

Nehme in eine Schüssel 18 Eier, rühre damit 1 Pfund feinen Zucker recht schaumig, gebe 1 Pfund rohe, fein gestoßene Mandeln,

3 Loth feinen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Loth geschnittenen Citronat dazu, rühre dieß Alles noch ½ Stunde, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie in mäßiger Hitze.

1530. Aprikosen-Torte.

Nehme 30 Stück Aprikosen, schäle sie, mache die Kerne heraus, koche ein Pfund Zucker klar, gebe die Aprikosen dazu und koche sie zu Marmelade. Wenn sie recht gut eingekocht ist, gebe die ausgesteinten und abgezogenen Kerne dazu und stelle es kalt; dann wird ein mürber Kuchenboden ausgewellt, auf ein Backblech gelegt, mit der Marmelade bis auf einen zwei Finger breiten Rand überstrichen, ein Gitter darüber und rings herum ein 2 Finger breiter Teigrand gelegt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und in mäßiger Hitze gebacken.

1531. Biscuit-Torte.

Nehme in eine Schüssel 11 ganze Eier und 11 Eigelb und rühre sie mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker mit einem Ruthbesen eine Stunde lang; dann ziehe 22 Loth feines Waizenmehl behutsam darunter, fülle diese Masse sogleich in eine mit geklärter Butter ausgestrichene Form von Blech und backe sie bei gelinder Hitze hellgelb, wozu ungefähr eine Stunde Zeit gehört.

1532. Andere Art.

Nehme 1½ Pfund feinen Rafinadezucker, reibe 2 Citronen daran ab und stoße ihn staubfein, gebe ihn dann mit 18 Eigelb in eine Schüssel und rühre es ¾ Stunden lang zu einem dicken Schaum, schlage die 18 Eiweiß zu einem steifen Schnee und rühre ihn langsam darunter, streue während dem Rühren ¾ Pfund guten Puder oder feinstes Mehl darunter, schlage es mit dem Schneebesen einigemal durcheinander und fülle diese Masse sogleich in mit klarer Butter bestrichene und mit Zucker besäte Formen ein und backe sie recht langsam 1½ Stunden. Wenn sie oben zu braun werden sollten, so decke man sie mit doppeltem Papier zu und mache die Zuglöcher am Ofen auf. Wenn die Biscuite gebacken sind, stürze sie aus den Formen und lasse sie kalt werden, rühre dann ¾ Pfund feinen Zucker mit dem Saft einer Citrone und Eiweiß zu einem dicken Schaum,

überstreiche die Torten messerrückendick damit und belege sie mit eingemachten Früchten.

1533. Andere Art.

Nehme 20 Eier in eine Schüssel und verrühre sie recht; dann gebe 1 Pfund feinen Zucker, den Saft und die fein gewiegte Schale einer Citrone dazu und rühre die Masse mit einem Ruthbesen eine Stunde, immer nach einer Seite, streiche eine Form mit klarer Butter aus und bestreue sie mit gesiebtem Zucker, rühre schnell 20 Loth feines Mehl hinein, fülle es sogleich in die Form und backe die Torte bei gelinder Hitze eine Stunde lang, bedecke sie, wenn sie im Ofen angezogen hat, mit doppeltem Papier, stürze sie nachher auf eine Platte, lasse sie verkühlen und bestreue sie gut mit Zucker.

1534. Biscuit-Kugelhopfen.

Zwanzig Loth Zucker werden mit Eigelben von gleichem Gewicht schaumig gerührt, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 10 Loth Stärkmehl und der steif geschlagene Schnee der Eier damit vermengt, diese Masse in eine mit klarer Butter bestrichene Form eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

1535. Leichte Biscuit.

Das Weiße von 12 Eiern wird in einem Kessel zu Schnee geschlagen und dann die 12 Eigelb und $^1/_2$ Pfund gesiebter Zucker dazu genommen. Hierauf lasse es unter beständigem Schlagen auf Kohlen milchwarm werden, setze es zurück und schlage es kalt, nehme es nochmals auf Kohlen und schlage es warm und dann wieder kalt, rühre sofort mit dem Kochlöffel schnell 12 Loth fein gesiebtes Mehl hinein, fülle es sogleich in eine gut mit klarer Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb, stürze sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker.

1536. Biscuit.

Sechzehn Eier werden in dem Kessel untereinander geschlagen, 1 Pfund Zucker dazu gegeben und wie das Vorige zweimal warm und kalt geschlagen; gebe die fein gewiegte Schale einer Citrone und 24 Loth ($^3/_4$ Pfund) feines Mehl dazu, rühre es durcheinander,

fülle die Masse sogleich in eine mit Butter bestrichene Form ein und backe sie bei mäßiger Hitze 1½ Stunden.

1537. Andere Art.

Zwanzig Eier nehme in einen tiefen Kessel und gebe 1 Pfund gesiebten Zucker dazu, schlage sie wie das Vorige zweimal warm und kalt, bestreiche eine Form gut mit klarer Butter, streue sie mit Nutschelmehl aus, gebe 1 Pfund feines, gesiebtes Mehl leicht unter die Masse, fülle sie sogleich ein, backe sie bei gelinder Hitze und nehme es alsdann sogleich aus der Form.

1538. Aepfel-Torte.

Schneide 12 große, geschälte Aepfel in Schnitze, kerne sie aus, koche sie mit 1 Glas Wein, 1 Glas Wasser, Zucker und Zimmt zu einer steifen Marmelade, passire sie durch ein Sieb und mische ¼ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen darunter; dann welle Butterteig federkieldick aus, gebe davon eine runde Platte auf ein Backblech ohne Rand, streiche die Marmelade bis auf einen 2 Finger breiten Rand darauf, schneide mit dem Backrädchen schöne lange, halbfingerbreite Riemen von dem übrigen Butterteig, belege die Torte gitterartig damit, lege rings herum einen Butterteigrand darauf, bestreiche die Riemen und den Rand mit verrührten Eiern und backe die Torte in guter Hitze; wenn sie bald fertig ist, streue Zucker darauf, damit sie schön glasirt.

1539. Aepfel-Torte mit Mandel-Guß.

Schäle 20 Stück Borsdorfer-Aepfel und schneide sie durch, steche die Kernhäuser heraus, koche sie mit ¼ Pfund Zucker und 1 Glas Wein weich und lege sie auf ein Sieb zum Abtrocknen. Dann nehme 12 Loth Zucker, 12 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln und rühre dieß mit 4 Eigelb und 4 ganzen Eiern recht schaumig, gebe 2 Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzenschalen, fein geschnitten, und die gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, belege ein Kuchenblech mit Butterteig aus und die Aepfel darauf so, daß sich immer kleine Zwischenräume ergeben, fülle die Masse darüber und backe die Torte im Ofen schön gelb. — Wenn der Guß angezogen hat, legt man Papier darauf, daß er nicht braun wird.

1540. Aepfel-Torte.

Schneide 12 geschälte Aepfel je in zwei Theile, mache die Kernhäuser heraus und schneide sie in feine Scheiben, gebe sie in eine Schüssel, streue Zucker und Zimmt darauf und bringe ¼ Pfund gereinigte, mit einem Glas Wein und einem Stück Zucker weich gekochte Rosinen dazu; dann welle einen guten Butterteig in ein Kuchenblech, fülle die Aepfel sammt Rosinen darauf und streiche sie gleich, mache einen Deckel auf die Torte, welchen man zuvor mit Weinbackes-Förmchen aussticht, bestreiche den Rand und Deckel mit Ei, drücke ihn gut an und backe die Torte; wenn sie halb fertig ist, streue Zucker darauf zum Glasiren.

1541. Andere Art.

Schneide 12 geschälte Aepfel je in zwei Theile, nehme das Kernhaus heraus und koche sie mit ¼ Pfund Zucker und 1 Glas Wein weich, lege sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, welle einen guten Teig, fülle ein Tortenblech damit aus und backe den Teig halb gar; nehme ihn dann heraus und belege den Boden mit den Aepfeln, mache eine Crême von 10 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1 Schoppen Wein, schlage es auf dem Feuer, bis es kocht, durchziehe es mit dem steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß, fülle es auf die Torte, gebe sie in Ofen und lasse sie vollends fertig backen.

1542. Englische Aepfel-Torte.

Schneide 15 gute, geschälte Aepfel je in zwei Theile, mache das Kernhaus heraus und schneide sie in feine Scheiben, hierauf gebe sie in eine Schüssel, streue Zucker und Zimmt darauf und marinire sie mit einem halben Glas Kirschengeist oder Arac ein; dann bestreiche einen Torten-Melonen-Model mit Butter, welle einen guten Teig aus, lege die Form damit aus und schneide den Teig am Rand gut ab, fülle die Hälfte der Aepfel hinein, gebe 4 Löffel voll Aprikosen- oder Pfirsich-Marmelade darauf, decke es mit dem Rest der Aefel, jedoch ohne Saft, zu, mache einen Deckel darauf, bestreiche den Rand und Deckel mit Ei, drücke den Deckel am Rand herum fest an und backe die Torte in einem guten Ofen,

stürze sie dann auf eine Platte, streue Zucker darauf und gebe sie heiß zu Tische.

1543. Aepfel-Torte mit Brod.

Schäle 20 Stück Borsdorfer-Aepfel, mache die Kerne heraus und schneide sie in feine Scheiben, bringe sie mit gestoßenem Zucker, etwas Zimmt, gewiegter Citronenschale und etwas weißem Wein in eine Kasserole und lasse dieß unter einigem Umrühren kochen, bis es ein dicker Brei ist; dann stoße schwarzes, geröstetes Brod, siebe es durch und gebe etwas gestoßenen Zucker und Zimmt darunter. Hierauf bestreiche eine Tortenform dick mit Butter, streue das Brod hinein und drücke es auf dem Boden und auf den Seiten kleinfingersdick an, bringe die Aepfelmasse darauf und bedecke diese fingersdick mit dem gerösteten Brod, drücke es mit der Hand auf dem Boden und an den Seiten abermals an, gebe einige Scheiben Butter darauf und backe die Torte bei mäßigem Feuer, stürze sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker.

1544. Mandel-Torte.

Nehme 1 Pfund Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, und ziehe sie ab, stoße sie im Reibstein mit 3—4 Eiern recht fein, gebe 1 Pfund Zucker und 16 Eigelb dazu, rühre die Masse recht fein, schlage dann den Schnee von 16 Eiweiß steif, menge ihn leicht unter die Masse, fülle sie in mit Butter bestrichene Formen und backe die Torte bei mäßiger Hitze.

1545. Andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit 3 Eiern recht fein im Reibstein, nehme sie dann in eine Schüssel und gebe $^3/_4$ Pfund feinen Zucker und 16 Eigelb dazu, rühre die Masse $^3/_4$ Stunden recht schaumig, schlage die 16 Eiweiß zu steifem Schnee und menge ihn leicht unter die Masse nebst $^1/_8$ Pfund fein geschnittenem Citronat und 6 Loth geriebenem Milchbrod, fülle diese Masse in eine mit klarer Butter ausgestrichene Form und backe die Torte bei mäßiger Hitze.

1546. Mandel-Torte mit Erdbeer-Schlagrahm.

Schäle 1 Pfund Mandeln und reibe sie recht fein, koche 1 Pfund Zucker mit einem Glas Wasser auf Kohlen zum Flug (das heißt wenn

man den Schaumlöffel eintaucht und darauf bläst, müssen Fäden hinwegfliegen), dann bringe geschwind die Mandeln hinein, arbeite es gut durcheinander und gebe einige Löffel voll feinstes Mehl dazu, bestreiche eine Tortenform mit Butter, welle den Teig aus und belege die Form damit, drücke den Rand fest an und schneide ihn gleich ab, backe die Torte in einem verschlagenen Ofen gar, nehme sie dann vorsichtig aus der Form, lege sie auf eine Platte, schlage 2 Schoppen süßen Doppelrahm zu steifem Schnee, menge 1 Schoppen Erdbeer-Marmelade darunter, fülle es in die Torte und trage sie auf.

1547. Mandel-Torte.

Rühre 1/4 Pfund feines Mehl mit einer halben Maas gutem, süßem Rahm an, gebe 1/4 Pfund süße, gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund frische Butter, etwas Zucker, Zimmt und 6 Eigelb dazu, rühre es auf dem Feuer bis zum Kochen, lasse es dann verkühlen und nehme 1/4 Pfund bittere, gestoßene Makronen, 1/4 Pfund gestoßene Biscuit und 4 Loth fein geschnittenen Citronat dazu, lege ein Tortenblech mit Butter oder mürbem Teig aus, fülle die Masse hinein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Eiern, drücke ihn am Rand gut an, backe die Torte schön gelb und bestreue sie gut mit Zucker.

1548. Andere Art.

Rühre 5 ganze Eier und 6 Eigelb mit 1/2 Pfund Zucker und 8 Loth fein gestoßenen Mandeln eine Stunde, mische 6 Loth feines Mehl und die fein gewiegte Schale einer Citrone leicht darunter, fülle diese Masse in eine mit klarer Butter ausgestrichene Form und backe sie bei mäßiger Hitze.

1549. Andere Art.

Stoße 5/4 Pfund abgezogene Mandeln mit 3 Eiern recht fein und gebe sie nebst 1 Pfund gestoßenem Zucker, 8 ganzen Eiern und 8 Eigelb in eine Schüssel, rühre sie eine volle Stunde, nehme zwei Tassenköpfe voll geriebenes Milchbrod dazu, fülle die Masse in eine mit klarer Butter ausgestrichene Form und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

1550. Andere Art.

Nehme 1 Pfund abgezogene Mandeln und reibe sie mit 2 Eiern recht fein, gebe sie dann in eine Schüssel mit 1 Pfund Zucker, 9 gan-

zen Eiern, 9 Eigelb und der fein gewiegten Schale einer Citrone, rühre die Masse ¾ Stunden recht gut, bis sie Blasen aufwirft, dann gebe ⅓ Glas voll Rum und 2 Tassenköpfe voll geriebene Milchbrode dazu, belege ein flaches Blech mit mürbem Teig, mache einen Rand daran, durchsteche den Boden einigemal mit einer Gabel, fülle die Masse darauf und backe die Torte in einem mäßig heißen Ofen gar. Es ist gut, wenn man um die Torte herum Papier mit Bindfaden bindet, damit der Rand während dem Backen nicht einfällt.

1551. Andere Art.

Nehme 1 Pfund Mandeln und stoße die eine Hälfte davon mit einem Ei fein, die andere Hälfte zerhacke fein und vermische Beides mit dem durchpassirten Gelben von 20 hartgesottenen Eiern; rühre nun ¾ Pfund Zucker, welcher au caramel (bis er sich roth färbt) eingekocht ist, mit dem Obigen, lasse die Masse kalt werden, thue einen Löffel voll gewiegte, candirte Orangenblüthe dazu, drücke den Saft einer Citrone hinein, gebe den fest geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß darunter und backe die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen, glatten Form langsam in einem nicht zu heißen Ofen gar.

1552. Mandel-Torte mit eingemachten Früchten.

Nehme 1 Pfund gestoßenen Zucker, ¾ Pfund fein gestoßene Mandeln, 8 ganze Eier und 8 Eigelb, rühre es zu einer recht schaumigen Masse, gebe 2 Tassenköpfe voll geriebene Semmeln dazu, formire von Papier 3 gleich große Formen, fülle die Masse in diese ein und backe sie schön gelb. Wenn sie verkühlt sind, bestreicht man eine Platte mit Aprikosen-Marmelade, gibt die zweite Platte darauf, bestreicht diese mit Himbeermark, gibt die dritte Platte darauf, überzieht diese mit einer glace royale und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

1553. Mandel-Torte.

Nehme 1 Pfund abgeschälte Mandeln und stoße sie mit 2 Eiern recht fein, dann gebe sie mit einem Pfund gesiebtem Zucker, 12 ganzen Eiern und 12 Eigelb in eine Schüssel, rühre sie mit der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone eine volle Stunde, schlage

die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie gleich in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb.

Anmerk. Auf alle Torten legt man, wenn sie angezogen haben, ein doppeltes Papier, damit sie beim Backen nicht braun werden.

1554. Geschnittene Mandel-Torte.

Nehme ¾ Pfund geschälte Mandeln und schneide sie nebst einem Viertelpfund Citronat länglicht sehr fein; dann rühre 6 ganze Eier und 3 Eigelb mit ½ Pfund gesiebtem Zucker schaumig, gebe ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, den Saft einer Citrone und 2 Löffel voll Zimmtwasser dazu, rühre die Masse im Ganzen ¾ Stunden, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form ein und backe sie eine Stunde langsam schön gelb.

1555. Mandel-Torte mit Mehl.

Nehme 16 ganze Eier in eine Schüssel und rühre sie gut untereinander, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, 1 Pfund mit 3 Eiern fein gestoßene Mandeln dazu, rühre es eine Stunde, mische 1 Pfund Mehl darunter, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb.

1556. Mandel-Torte.

Stoße ein Pfund geschälte Mandeln mit 2—3 Eiern nicht sehr fein, wiege die Schale von einer halben Citrone und schneide ¼ Pfund Citronat fein würflicht, gebe dieß mit etwas Zimmt und einem halben Pfund gesiebten Zucker in eine Schüssel, rühre es mit dem geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß an, nehme 3 Hände voll feines Mehl und einen halben Vierling zerlassene Butter dazu, mache es mit süßem, warmem Bier zu einem leichten Teig an, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Hälfte der Masse ein, drücke sie gut in der Form an, gebe eingemachte, zerschnittene Früchte darauf, fülle die andere Hälfte des Teiges vollends darauf, backe die Torte in einem nicht zu heißen Ofen, stürze sie dann auf eine Platte, bestreue sie mit Zucker und verziere sie mit Früchten.

1557. Andere Art.

Nehme 1 Pfund abgeschälte Mandeln, stoße die Hälfte mit Rosenwasser fein, die andere Hälfte schneide länglicht; dann nehme 8 ganze

Eier und 12 Eigelb in eine Schüssel, rühre sie gut durcheinander, gebe 5/4 Pfund Zucker nebst den gestoßenen Mandeln dazu, und rühre eine volle Stunde, bringe die geschnittenen Mandeln, die gewiegte Schale einer Citrone und 1/4 Pfund geschnittenen Citronat dazu, mische es gut untereinander, fülle es in eine gut mit Butter bestrichene Form bis zu 3/4 ihrer Höhe ein und backe sie schön gelb.

1558. Andere Art.

Nehme 1/2 Pfund ungeschälte Mandeln, reibe sie mit einem Tuch ab und stoße sie mit etwas Rosenwasser fein, gebe sie in eine Schüssel mit 10 Eßlöffeln voll dickem, süßem Rahm, 1/2 Pfund gestoßenem Zucker, 1 Loth gestoßenem Zimmt und rühre es wohl untereinander, dann lege ein Tortenblech mit mürbem Teig aus, fülle die Masse hinein und backe die Torte schön gelb.

1559. Andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nehme 6 Eigelb, 3/4 Schoppen recht dicken, süßen Rahm und Zucker, bis es in der Süße recht ist, dazu, rühre es eine halbe Stunde, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie langsam gelb.

1560. Andere Art.

Nehme 1 Pfund geschälte Mandeln und stoße sie mit Eiweiß sehr fein, dann gebe in eine Schüssel 24 Eigelb, 1 Pfund gesiebten Zucker und die Mandeln, rühre es eine volle Stunde recht stark, schlage 10 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone unter die Masse, fülle sie sogleich in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie in mäßiger Hitze eine Stunde.

1561. Andere Art.

Nehme 30 Eigelb in eine Schüssel und rühre 1 Pfund fein gestoßenen Zucker und 1 Pfund fein gestoßene Mandeln eine Stunde damit, gebe die fein gewiegte Schale einer Citrone und 2 Tassenköpfe voll Semmelmehl dazu, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb.

1562. Gefüllte Brod-Torte.

Rühre 12 Eigelb mit 12 Loth Zucker schaumig, gebe 6 Loth fein gestoßene, rohe Mandeln, 4 Loth gedörrtes und fein gestoßenes, schwarzes Brod, 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschalen, Zimmt und Nelken dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse und fülle sie in zwei gleich große Kuchenbleche, backe sie langsam gar, lasse sie verkühlen, bestreiche sie mit Aepfel-Marmelade, unter welche man einen Kelch Kirschengeist rührt, setze die beiden Böden auf einander und glasire die Torte mit Chocolade-Glasur.

1563. Brod-Torte.

Dörre die obere Rinde von schwarzem Brod, stoße sie fein, feuchte ½ Pfund davon mit einem Kelch Wein- oder Kirschengeist an, und stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser fein; dann nehme in eine Schüssel 26 Eier und rühre sie recht gut, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker, die Mandeln, die gewiegte Schale einer Citrone und das Brod nebst 1 Loth gestoßenem Zimmt dazu, rühre es eine volle Stunde, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie schön.

1564. Andere Art.

Nehme 1 Pfund fein gestoßene Mandeln, 1 Pfund gestoßenen Zucker und 20 Eier in eine Schüssel, rühre es recht dick, nehme 4 Loth geröstetes, in Kirschengeist eingeweichtes Schwarzbrod, 1 Loth gestoßenen Zimmt, die gewiegte Schale einer Citrone und klein geschnittenen Citronat dazu, rühre es noch ¼ Stunde, fülle es in gut mit Butter bestrichene Formen und backe die Torten schön.

1565. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 16 Eigelb, rühre damit 1 Pfund fein gestoßenen Zucker 1 Stunde, gebe 1 Pfund schwarzes, geriebenes (nicht gedörrtes) Brod, ½ Pfund rohe, fein gestoßene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 4 Loth fein geschnittenen Citronat, 4 Loth dergleichen Pomeranzenschalen und die gewiegte Schale einer Citrone dazu, rühre es noch ¼ Stunde, schlage 12 Eiweiß zu steifem Schnee,

mische ihn leicht unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form ein und backe sie in mäßiger Hitze. Wenn sie fertig ist, wird sie auf eine Platte gestürzt, und so lange sie noch heiß ist, mit einem Schoppen Glühwein übergossen.

1566. Andere Art.

Nehme 1 Pfund geschälte Mandeln und stoße sie mit 4 Eiweiß fein, gebe in eine Schüssel 16 Eigelb und 12 ganze Eier, rühre es mit den Mandeln und ¾ Pfund fein gestoßenem Zucker eine Stunde, menge ¼ Pfund gestoßenes, geröstetes Brod, mit einem Glas rothen Wein angefeuchtet, nebst der gewiegten Schale einer Citrone, ½ Loth feinem Zimmt und 4 Loth geschnittenem Citronat darunter, rühre es damit noch eine Viertelstunde, fülle die Masse in gut mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei mäßiger Hitze.

1567. Andere Art.

Nehme in einen Hafen 11 ganze Eier und 11 Eigelb und schlage sie mit 1 Pfund gesiebtem Zucker und ¼ Pfund fein gestoßenen Mandeln eine Stunde; dann gebe 4 Loth fein geriebene Vanille-Chocolade, 4 Loth fein geschnittenen Citronat, ½ Loth Zimmt, 1 Quint Nelken und 20 Loth gedörrtes und fein gestoßenes Schwarzbrod, mit einem Glas rothen Wein angefeuchtet dazu, rühre die Masse noch eine Viertelstunde, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene und mit geriebenem Schwarzbrod ausgestreute Form ein und backe sie gut aus.

1568. Brod-Torte mit eingemachten Früchten.

Man nimmt die gleiche Masse, wie in der vorigen Nummer angegeben, füllt sie in 3 von Papier gemachte, runde Formen, backt sie gut aus, bestreicht den einen Boden mit Aprikosen-Marmelade, den andern mit Himbeeren, setzt die Böden schön gleich auf einander, den dritten oben darauf und glasirt letzteren mit glacé royale.

1569. Brod-Torte.

Nehme schwarzes Brod, schneide es in Scheiben, röste es im Ofen, stoße es dann recht fein, wäge davon 16 Loth ab und feuchte es mit einem Glas Malaga an. Hierauf nehme in eine Schüssel 15 Eigelb und 1 Pfund gesiebten Zucker, die gewiegte Schale einer

Citrone, ½ Loth feinen Zimmt und eben so viel Nelken, 2 Loth geschnittenen Citronat, rühre es miteinander ¾ Stunden, gebe das Brod dazu und rühre es noch eine Viertelstunde; dann schlage die 15 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn leicht mit der Masse, fülle sie in gut mit Butter bestrichene, mit Brod besäte Formen und backe sie in mäßiger Hitze.

1570. Brod-Torte mit Mandeln.

Nehme 18 Eigelb in eine Schüssel und rühre damit 1 Pfund gesiebten Zucker recht schaumig, gebe 12 Loth fein gestoßene Mandeln, 1 Loth Zimmt, 2 Loth geschnittenen Citronat, die gewiegte Schale einer halben Citrone und 12 Loth gedörrtes, mit 1 Glas rothen Wein angefeuchtetes Brod dazu, rühre es noch eine Zeit lang recht stark, mische den steif geschlagenen Schnee der Eier darunter, fülle die Masse in gut mit Butter bestrichene Formen und backe sie schön. — Wenn man will, kann man sie nachher glasiren.

1571. Brod-Torte.

Schneide 1 Pfund schwarzes Brod in feine Scheiben, trockne es im Ofen, stoße es dann sehr fein und passire es durch einen Seiher. Hierauf gebe in eine Schüssel 14 Eigelb und ¾ Pfund fein gesiebten Zucker und rühre es recht schaumig, menge 4 Loth geschnittenen Citronat, ½ Loth gestoßenen Zimmt, Nelken und die gewiegte Schale einer Citrone nebst ½ Pfund roh gestoßenen Mandeln und dem zuvor mit rothem Wein angefeuchteten Brod darunter, rühre die Masse noch eine halbe Stunde, schlage die 14 Eiweiß zu recht steifem Schnee, mische ihn leicht unter die Masse, fülle sie in mit klarer Butter ausgestrichene Formen und backe die Torte in einem mittelmäßig heißen Ofen.

1572. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 26 Eigelb und rühre damit 1 Pfund Zucker recht schaumig, stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit Eiweiß und gebe sie nebst 10 Loth gedörrtem und mit einem Kelch Kirschengeist angefeuchtetem Brod, 4 Loth geschnittenem Citronat, 1 Loth Zimmt, der gewiegten Schale einer Citrone dazu, rühre es eine halbe Stunde gut miteinander, schlage 18 Eiweiß zu recht steifem Schnee,

menge ihn unter die Masse, fülle sie in mit Butter bestrichene Formen und backe sie in mäßiger Hitze.

1573. Andere Art.

Stoße ¾ Pfund rohe Mandeln und siebe sie durch einen Seiher, gebe in eine Schüssel 16 Eigelb und 1 Pfund gesiebten Zucker, rühre es recht schaumig, gebe die Mandeln und ¼ Pfund gedörrtes, gestoßenes Brod, 1 Loth Zimmt, Nelken, ⅛ Pfund geschnittene Orangenschalen und 3 ganze Eier dazu, rühre es noch eine halbe Stunde recht stark, schlage das Weiße der 16 Eier zu steifem Schnee, rühre ihn leicht unter die Masse, fülle sie in gut mit Butter bestrichene Formen ein und backe sie bei mäßiger Hitze.

Anmerk. Wenn man die Torten in einem Rohr backt, darf dieses nicht geöffnet werden, damit sie nicht zusammenfallen.

1574. Andere Art.

Schlage 14 Eier in eine Schüssel und rühre sie mit 1 Pfund Zucker recht schaumig; dann gebe ¾ Pfund roh gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gedörrtes Schwarzbrod, ½ Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, ⅛ Pfund fein gewiegten Citronat, ⅛ Pfund fein gewiegte Orangenschalen dazu und rühre es mit 4 ganzen Eiern recht schaumig, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie gut aus.

1575. Chocolade-Torte.

Nehme 18 Eier in einen Kessel, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker dazu und schlage die Masse, wie es bei den Biscuit-Torten angegeben ist, zweimal warm und kalt, gebe 12 Loth fein geriebene Vanille-Chocolade und 20 Loth feines Mehl dazu, fülle die Masse in gut mit Butter bestrichene Formen und backe sie in mäßiger Hitze 1 Stunde bis ¾ Stunden.

1576. Andere Art.

Nehme ¾ Pfund Mandeln, ziehe sie ab und stoße sie sehr fein mit 2 Eiern; dann rühre 15 Eigelb und 1 Pfund gesiebten Zucker in einer Schüssel recht schaumig, gebe die Mandeln und 12 Loth fein geriebene Chocolade dazu, rühre die Masse noch eine Viertelstunde, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, fülle sie in mit Butter bestrichene Formen und backe sie.

1577. Andere Art.

Rühre 12 Loth Butter in einer Schüssel leicht, gebe nach und nach 12 Eigelb, 12 Loth Zucker, 8 Loth mit Ei fein gestoßene Mandeln, nebst 8 Loth fein geriebener Chocolade dazu und rühre das Ganze noch eine Viertelstunde. Hierauf menge den steif geschlagenen Schnee von 12 Eiweiß nebst 6 Loth feinem Mehl darunter, fülle die Masse in eine gut mit klarer Butter ausgestrichene Form und backe sie $^5/_4$ Stunden langsam im Ofen.

1578. Andere Art.

Man legt $^1/_2$ Pfund Vanille-Chocolade auf einen Deckel und läßt sie in einem lauwarmen Ofen weich werden, bringt sie dann in eine Schüssel und verrührt sie mit 4 Eiern, $^1/_2$ Pfund abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln, der fein gewiegten Schale einer halben Citrone nebst $^3/_4$ Pfund fein gestoßenem Zucker und 18 Eigelb zu einem steifen Schaum, schlägt das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und mischt ihn leicht unter die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backt die Torte in einem gelinden Ofen in einer Stunde gar, stürzt sie dann auf eine Platte und glasirt sie mit glacé royale, welche, mit geschmolzener Chocolade vermischt, recht schwarzbraun ist und läßt sie trocknen.

1579. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 6 ganze Eier und 6 Eigelb nebst $^1/_2$ Pfund gesiebtem Zucker und rühre es recht schaumig; dann gebe die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, 6 Loth fein geriebene Vanille-Chocolade und 6 Loth feines Mehl dazu, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie schön.

1580. Andere Art.

Nehme 18 Eigelb in eine Schüssel und rühre 1 Pfund fein gesiebten Zucker recht schaumig damit, stoße $^1/_2$ Pfund Mandeln sehr fein und mische sie nebst $^1/_2$ Pfund fein geriebener Chocolade, der fein gewiegten Schale einer Citrone und 4 Loth Mehl darunter, schlage die 18 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, fülle sie in gut mit Butter bestrichene Formen und backe sie schön.

Wenn sie gestürzt ist, glasire die Torte mit einer recht schwarzen Chocolade-Glasur und lasse sie trocknen.

1581. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 20 Eigelb und rühre sie mit ¾ Pfund gestoßenem Zucker und ¾ Pfund geschälten und gestoßenen Mandeln ½ Stunde recht schaumig, gebe 8 Loth geriebene Chocolade und den steif geschlagenen Schnee von 12 Eiweiß dazu, menge Alles wohl untereinander, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie in mäßiger Hitze.

1582. Linzer-Torte.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit etwas Wasser recht fein, wirke sie dann mit 1 Pfund frischer Butter, 1 Pfund gestoßenem Zucker, ½ Pfund feinem Mehl und der fein gewiegten Schale von einer Citrone zusammen, welle den Teig aus, schneide ihn und setze einen Rand darauf, lege ihn auf ein Kupferblech ohne Rand, fülle eingemachte Früchte darauf und mache von dem übrigen Teig Streifen, lege sie gitterartig auf die Früchte, überstreiche die Torte mit Eigelb und backe sie schön gelb.

1583. Andere Art.

Nehme ½ Pfund geschälte, mit Ei gestoßene Mandeln nebst ½ Pfund feinem Zucker, 1 Pfund frischer Butter und 20 Loth feinem Mehl auf das Backbrett, wirke dieß zu einem Teig, welle ihn aus, schneide einen runden Kuchen, lege diesen auf ein Backblech ohne Rand, überstreiche ihn mit eingemachten Kirschen, lege Streifen von Teig gitterartig darauf, bestreiche sie mit Ei und backe die Torte in guter Hitze.

1584. Andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln reibe an einem Tuch ab und stoße sie sehr fein, nehme sie auf das Backbrett mit ½ Pfund feinem Mehl, ½ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker nebst 6 hartgesottenen, durch ein Sieb passirten Eigelb, der gewiegten Schale einer halben Citrone und 1 Loth gestoßenem Zimmt, wirke dieses mit 6 rohen Eigelb zu einem steifen Teig, lasse ihn eine Zeitlang an

einem kühlen Orte ruhen und welle ihn federkieldick aus, schneide einen runden Kuchen davon ab, lege ihn auf ein Backblech ohne Rand, bestreiche ihn mit eingemachten Träublen, setze einen Rand von Teig herum und mache von dem übrigen Teig einen Deckel darauf, bestreiche die Torte mit Eiern und backe sie schön gelb.

1585. Andere Art.

Nehme ¾ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln nebst ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter und ⅝ Pfund feinem Mehl, der gewiegten Schale einer Citrone und ½ Loth Zimmt auf das Backbrett, wirke dieses mit 3 ganzen Eiern zu einem steifen Teig, welle ihn aus und verfahre wie oben.

1586. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel ½ Pfund Butter, rühre sie schaumig und gebe ½ Pfund gesiebten Zucker und 12 Loth fein gestoßene, geschälte Mandeln dazu, rühre es noch ¼ Stunde und vermenge 20 Loth Mehl, 6 Eigelb und das Weiße dieser 6 Eier zu Schnee geschlagen damit, nehme den Teig auf ein mit Mehl besätes Brett, welle ihn aus und verfahre wie oben.

1587. Sand-Torte.

Rühre 1 Pfund Butter schaumig, gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker und 15 Eigelb dazu, rühre die Masse eine halbe Stunde lang, vermenge ½ Pfund feines Weißmehl und ½ Pfund Kartoffelmehl damit, schlage die 15 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mische ihn leicht unter die Masse und fülle sie in gut mit Butter bestrichene Formen, lasse sie in mäßiger Hitze eine Stunde backen, stürze die Torte, sobald die Form verkühlt ist, auf eine Platte und lasse sie kalt werden. Am besten ist es, wenn die Sand-Torten den Tag vor dem Gebrauche gemacht werden.

1588. Andere Art.

Rühre 8 Loth Butter mit 8 Loth Zucker recht schaumig, gebe nach und nach 12 Loth Mehl und 4 ganze Eier dazu, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streue Zucker und lang geschnittene Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

1589. Andere Art.

Nehme 10 Eigelb in eine Schüssel und rühre damit ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, gebe 12 Loth leicht gerührte Butter, die gewiegte Schale einer halben Citrone und ½ Pfund feines Mehl und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 10 Eiweiß dazu, fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streue grob gestossenen Zucker und lang geschnittene Mandeln darauf und backe die Torte schön gelb.

1590. Andere Art.

Rühre in einer Schüssel 1 Pfund gute Butter recht schaumig, gebe nach und nach 16 Eigelb, 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund feines Mehl, die fein gewiegte Schale einer Citrone und etwas Zimmt dazu und rühre es gut zusammen, schlage die 16 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form ein und backe sie gut durch.

1591. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter recht leicht, gebe nach und nach 18 Eigelb und 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln und ¾ Pfund feines Mehl dazu, schlage die 18 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn darunter, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb.

1592. Andere Art.

Rühre ½ Pfund Butter leicht und gebe ½ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 3 Eigelb und ½ Pfund Mehl dazu, rühre die Masse noch eine halbe Stunde, fülle sie in mit Butter bestrichene Formen und backe sie bei guter Hitze.

1593. Gefüllte Sand-Torte.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, ½ Pfund gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale einer Citrone und so viel ganze Eier, als nöthig sind, damit einen Teig zu wirken, welle diesen zu 3 gleich großen, runden Böden aus, lege den ersten auf ein kupfernes Backblech ohne Rand und überstreiche ihn mit eingemachten Früchten, bedecke ihn mit dem zwei-

ten Boden, überstreiche ihn ebenfalls mit Eingemachtem, lege auf diesen den dritten Boden und backe sie dann bei gelinder Hitze; wenn die Torte gebacken ist, überzieht man sie mit einer eiweißen Glasur.

1594. Haselnuß-Torte.

Nehme ½ Pfund abgezogene Haselnüsse und stoße sie mit 2 bis 3 Eiern recht fein; dann nehme 16 Eigelb und 1 Pfund gesiebten Zucker in eine Schüssel, rühre es recht schaumig und gebe die Haselnüsse und die gewiegte Schale einer halben Citrone dazu, schlage die 16 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und backe die Torte eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

1595. Andere Art.

Nehme 16 Eigelb in eine Schüssel und rühre sie mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker eine Stunde; dann gebe ¾ Pfund roh gestossene Haselnüsse, ¼ Pfund gedörrtes, fein gestoßenes Schwarzbrod, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und den Schnee von 16 Eiweiß dazu, rühre die Masse noch eine Zeitlang, fülle sie dann in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie in einem guten Ofen ¾ Stunden lang.

1596. Pistazien-Torte.

Nehme ½ Pfund Pistazien, schäle sie ab und stoße sie fein, deßgleichen ½ Pfund Mandeln; dann gebe in eine Schüssel 8 ganze Eier, 8 Eigelb und 1 Pfund gesiebten Zucker, rühre dieß recht schaumig und vermenge die Pistazien und Mandeln damit, rühre Alles im Ganzen eine Stunde und gebe 2 Hände voll geriebenes Milchbrod dazu, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie in mäßiger Hitze.

1597. Andere Art.

Nehme in einen Hafen 11 ganze Eier und 11 Eigelb, schlage sie mit 1 Pfund feinem Zucker eine Stunde lang, gebe 12 Loth abgezogene, fein gestoßene Pistazien und ½ Pfund feines Mehl dazu, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

1598. Wiener-Torte.

Man wirke mit 8 Eiern, ¾ Pfund Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und so vielem feinen Mehl, als man dazu braucht, einen Teig, den man wellen kann, welle ihn aus und schneide aus demselben 4 Böden aus, setze auf jeden einen schmalen Rand, lege sie auf Bleche und backe sie in schwacher Hitze hellgelb. Hierauf lege man einen Boden auf eine Platte und überstreiche ihn mit eingemachten Himbeeren, lege wieder einen Boden darauf und überstreiche diesen mit Aprikosen-Marmelade, bedecke diese mit dem dritten Boden und überstreiche ihn mit eingemachten Träublen; dann gebe den vierten Boden darauf und überziehe die ganze Torte mit einer glacé royale und lasse sie im Ofen trocknen.

1599. Andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln werden mit 8 Eigelb und 12 Loth fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde recht stark gerührt; dann gebe 4 Loth Sultanini oder Cibeben, 4 Loth gereinigte Rosinen, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und einen Kaffeelöffel voll feinen Zimmt dazu, mische den steif geschlagenen Schnee von 8 Eiweiß damit, belege ein Tortenblech mit Butterteig, bestreiche den Rand mit Ei, setze noch einen halb so breiten Rand darauf, fülle die Masse hinein, bestreiche sie schön gleich, backe sie in mäßig heißem Ofen und gebe sie warm zur Tafel.

1600. Andere Art.

Rühre ⅝ Pfund Butter leicht, gebe 4 Eigelb, 10 ganze Eier und ¼ Pfund Zucker nach und nach dazu nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, gestoßenem Zimmt und Nelken, und zuletzt 1 Pfund feines Mehl; dann bestreiche 6 Bogen Papier mit Butter, theile die Masse in 6 gleiche Theile, streiche sie als dünne Kuchen auf den Papierbögen aus einander, lege diese auf Backbleche und backe sie bei gelinder Hitze hellbraun, mache sie vorsichtig von dem Papier los, setze sie auf einander und schneide sie neben herum gleich groß, lege sie wieder auseinander und überstreiche 5 Blätter jedes mit einer andern eingemachten Frucht, lege sie wieder auf einander, rühre ½ Pfund feinen Zucker mit 1 Eiweiß und dem

Saft einer halben Citrone zu einem dicken Schaum, überziehe die Torte damit, lasse sie trocknen und servire sie zur Tafel.

1601. Andere Art.

Nehme auf das Backbrett 2 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, ½ Pfund geriebene, feine Vanille-Chocolade, wirke dieses mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb zu einem Teig, welle 6 Böden davon aus, gebe sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, stupfe sie mit einer Gabel und backe sie ganz langsam gar; dann mache eine Chocolade-Crême von 6 Eigelb, ¼ Pfund Chocolade, Zucker und süßem Rahm, überstreiche die 5 Böden damit und lasse die Crême abkühlen, setze alsdann die Böden auf einander, den sechsten Boden lege ohne Crême darauf, glasire die Torte oben mit Chocolade-Glacé, schneide sie rings herum schön gleich und stelle sie kalt.

1602. Gefüllte Wiener-Torte.

Acht Loth Butter, 8 Loth Zucker werden mit 5 Eigelb schaumig gerührt, gebe 12 Loth feines Mehl, eine halbe, fein gewiegte Citronenschale und den steif geschlagenen Schnee der Eier darunter, fülle die Masse in 2 oder 3 Böden, backe sie langsam gar, überstreiche sie mit eingemachten Himbeeren und glasire sie mit Orangen-Glasur.

1603. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter schaumig, gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker, 15 Eigelb und nach und nach 1 Pfund feines Mehl und den steif geschlagenen Schnee der 15 Eiweiß dazu, theile die Masse in 5 gleiche Theile und streiche sie halbfingersdick auf 5 rund geschnittene Bogen Papier, durchsteche sie ein wenig mit einem spitzigen Messer und backe sie, auf Backbleche gelegt, in mäßiger Hitze hellgelb, nehme das Papier davon ab und bestreiche sie mit Aprikosen-Marmelade, Himbeeren, Kirschen und wieder Aprikosen, setze die Blätter aufeinander und schneide die Torte rings herum mit einem scharfen Messer gleich, überziehe die Torte mit einer glace royale, belege sie mit candirten Orangenschalen, Citronat und kleinen Zuckerblumen und lasse die Torte im Ofen trocknen.

1604. Kraft-Torte.

Man verfertigt eine Biscuit-Masse, rührt mit dem Mehl 1 Loth fein gestoßenen Zimmt, ½ Loth Nelken, 4 Loth fein geschnittenen

Citronat und Orangenschalen zusammen und verfährt im Uebrigen wie bei den Biscuit-Torten.

1605. Kartoffel-Torte.

Reibe gesottene und geschälte, kalte Kartoffeln auf dem Reibeisen, gebe in eine Schüssel 16 Eigelb, rühre 1 Pfund gestoßenen Zucker recht schaumig damit, nehme 1 Pfund von den geriebenen Kartoffeln und die fein gewiegte Schale einer Citrone dazu, schlage die 16 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form ein und backe die Torte in einem mäßig heißen Ofen.

1606. Andere Art.

Rühre in einer Schüssel 6 ganze Eier, 8 Eigelb und ½ Pfund gestoßenen Zucker eine halbe Stunde recht schaumig, gebe die fein gewiegte Schale einer halben Citrone und 3—4 geriebene, gesottene, kalte Kartoffeln dazu, rühre dieses noch eine halbe Stunde, gebe den steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß dazu, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie langsam.

1607. Kartoffelmehl-Torte.

Nehme in eine Schüssel 28 Loth Butter und rühre sie leicht; dann gebe 12 Eigelb und 1 Pfund feinen Zucker, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone nebst 28 Loth Kartoffelmehl dazu, rühre fort, bis das Rühren eine Stunde gedauert hat, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit 1 Kelch Kirschenwasser unter die Masse, bestreiche eine Form gut mit Butter, streue sie mit Semmelmehl aus, fülle die Masse hinein und backe die Torte bei mäßiger Hitze.

1608. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter leicht, gebe 8 Eigelb, 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Kartoffelmehl nebst der gewiegten Schale einer halben Citrone und 1 Kaffeelöffel voll Zimmt dazu und fahre mit dem Rühren fort, bis solches im Ganzen eine volle Stunde gedauert hat, schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit der Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und backe die Torte schön gelb.

1609. Torte à la Nelson.

Nehme 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 2 ganze Eier und 1 Eigelb und rühre es schaumig, gebe 1/4 Pfund feines Mehl und die abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu, mache davon einen Boden von beliebiger Größe, überstreiche ihn mit eingemachten Früchten und fertige von dem gleichen Teige ein Gitter darüber, fasse die Torte rings herum mit einem Zoll breiten Streifen ein und backe sie im Ofen gar; dann schlägt man 3 Eiweiß zu steifem Schnee, mischt 6 Loth Zucker darunter, überzieht damit die Torte, besprengt sie mit einigen Tropfen Wasser und läßt sie im Ofen trocknen.

1610. Punsch-Torte.

Mache von 1 Pfund Zucker eine Biscuit-Masse, fülle sie in 3 gleiche, von Papier gemachte, runde Formen oder in dergleichen Bleche und backe sie schön gelb. Nach erfolgtem Abkühlen wird jedes Stück schön gleich in der Mitte durchgeschnitten; dann mischt man Arac, Zucker und Citronensaft und übersprengt die Kuchen damit, läßt sie wieder trocknen, nimmt in ein Geschirr Aprikosen-Marmelade, rührt den Saft einer Citrone und 1 Glas Rum daran, überstreicht zwei von den Kuchen damit, setzt sie schön gleich auf einander, legt den dritten Kuchen darauf, beschneidet rings herum die Torte, rührt 1/2 Pfund gesiebten Zucker mit 1 Eiweiß, dem Saft einer halben Citrone und 2 Löffeln voll Arac zu einem Eis, überzieht die Torte damit, läßt sie trocknen und garnirt sie mit Früchten.

1611. Makronen-Torte.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln, worunter einige Loth bittere sein müssen, nicht zu fein, schlage das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schnee, rühre 3/4 Pfund gestoßenen Zucker darunter, alsdann die Mandeln und etwas klein gehackten Citronat, Zimmt und die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, belege ein Tortenblech mit einem darnach geschnittenen Papier, bestreiche es mit Butter, streiche die Masse einen starken halben Zoll hoch darauf und backe die Torte bei ganz schwacher Hitze.

1612. Andere Art.

Man reibt 3/4 Pfund abgeschälte Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, mit 6 Eiweiß recht fein im Reibstein und rührt damit

¼ Pfund Zucker gehörig durch, so daß das Ganze einen dicken Brei bildet; dann schneidet man von Oblaten eine runde Platte so groß, als man die Torte haben will, streicht von obiger Masse halbfingersdick darauf, backt diesen Boden im Ofen größtentheils gar, nimmt ihn dann heraus, überzieht ihn mit der übrigen Masse mittelst einer Spritze gitterartig, macht einen Rand herum, stellt die Torte noch auf ein zweites Blech und backt sie im Ofen hellbraun; sobald sie erkaltet ist, füllt man die offenen Stellen der Vergitterung mit ganzen, eingemachten Früchten.

1613. Johannisbeer-Torte.

Ein halbes Pfund süße und ¼ Pfund bittere Mandeln werden geschält, gestoßen und in einer Schüssel mit 8 Eigelb gut gerührt, worauf eingemachte Johannisbeeren mit etwas Zucker damit vermischt werden. Hierauf wird eine Tortenform mit Butterteig ausgelegt, die Masse darauf gestrichen, ein Deckel von Butterteig darauf gemacht, dieser mit Ei bestrichen und gebacken. Wenn die Torte halb fertig ist, streut man gestoßenen Zucker darauf, backt sie vollends gar und läßt sie schön glasiren.

1614. Andere Art.

Lege auf ein Blech ohne Rand einen mürben Boden und auf diesen ringsherum einen 2 Finger breiten Rand, gebe 2 Schoppen abgepflückte Träublen mit etwas Zucker darauf und backe es im Ofen gar; unterdessen schlage 8 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mische 12 Loth feinen Zucker darunter, überstreiche die Torte damit, gebe sie mit einem doppelten Blech in Ofen und backe sie vollends gar; der Guß muß natürlich weiß bleiben.

1615. Andere Art.

Schlage 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ½ Pfund feinen Zucker und ½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln darunter und rühre es zu einer dicken Masse; dann welle in ein Tortenblech guten Butterteig, lege einen 3 Finger hohen Rand herum, streiche auf den Boden die Hälfte obiger Masse, gebe auf diese 2 Schoppen abgepflückte, eingezuckerte Träublen, decke diese mit der übrigen Masse zu, bestreue sie mit feinem Zucker und backe die Torte im Ofen schön hellgelb.

1616. Johannisbeer-Torte mit einem Biscuitguß.

Belege ein Tortenblech mit Butterteig, streiche eingemachte Träublen darauf und backe die Torte im Ofen gar; unterdessen rühre 6 Eigelb mit ¼ Pfund Zucker recht schaumig, schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn nebst 5 Loth feinem Mehl unter die Masse, überstreiche die Torte damit und backe den Guß schön gelb, bestreue die Torte mit Zucker und garnire Früchte herum.

1617. Schweizer-Torte.

Rühre 1 Pfund süße Butter mit 15 Eigelb schaumig, bringe nach und nach 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Loth Zimmt, Nelken und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und zuletzt 1 Pfund feines Mehl; die 15 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter bestrichene Tortenform, jedoch nicht zu voll, eingefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

1618. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter mit 8 Eigelb schaumig, gebe ½ Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund feines Mehl, 12 Stück hart gesottene, durchpassirte Eigelb, 1 Pfund Zucker, Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rühre Alles wohl durcheinander, streiche von dieser Masse 6 Kuchen auf mit Butter bestrichenes Papier, lasse sie bei gelindem Feuer backen und mache die Papiere davon los; dann macht man folgende Crême: 6 Eigelb werden mit 1½ Schoppen saurem Rahm geschlagen, 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmt dazu gethan und auf dem Feuer abgerührt, worauf man die Crême verkühlen läßt; sofort wird auf jeden Kuchen messerrückendick von der Crême aufgestrichen, die Blätter auf einander gesetzt, mit dem Messer ringsherum gleichgeschnitten und solche mit einer Rosenglasur, welche mit 12 Loth feingehackten Mandeln durchrührt wird, überzogen, worauf man die Torte in einem kühlen Ofen trocknen läßt.

1619. Rahm-Torte.

Gebe in einer Kasserole 1½ Maas süßen Rahm auf's Feuer und nehme ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, etwas Muscatblüthe und die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rühre einen

Kochlöffel voll Mehl mit 12 Eigelb klar und mit dem kochenden Rahm an, lasse die Crême anziehen, gieße sie in eine Schüssel zum Verkühlen, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee und mische ihn, wenn die Crême erkaltet ist, darunter; dann belegt man eine Torten-Form mit Butterteig, streicht auf diese halbfingersdick Makronenmasse, füllt die Crême darauf und backt die Torte schön gelb.

1620. Leipziger Torte.

Rühre ½ Pfund Butter schaumig, gebe nach und nach 8 Eigelb und 4 ganze Eier dazu, rühre ½ Pfund fein gestoßenen Zucker und ½ Pfund fein gestoßene Mandeln nach und nach darunter, gieße 2 Loth Hefe mit etwas Rahm, Citrone und Salz an die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie bei gelinder und gleichmäßiger Hitze.

1621. Marmorirte Torte.

Man bereitet eine gute Biscuitmasse und theilt sie in 3 Theile; unter einen Theil rührt man ¼ Pfund fein geriebene Chocolade, einen andern färbt man mit etwas Cochenille roth, einen dritten vermischt man mit ¼ Pfund fein gestoßenen Pistazien, und 2 Theilen läßt man die gewöhnliche Farbe; nun bestreicht man eine etwas hohe Tortenform gut mit Butter, füllt mit einem Löffel zuerst den weißen Theil ein, streicht ihn mit dem Löffel recht gleich, füllt mit dem Löffel behutsam die Chocolademasse hinein, auf diese die Pistazienmasse, dann die weiße und auf diese die rothe Masse, backt sie bei gelinder Hitze, überzieht die Torte mit einem Eis, überfärbt dieses mit Streuzucker und läßt es trocknen.

1622. Englische Weintorte.

Lege eine Tortenform mit süßem, geriebenem Teig aus und mache einen etwas hohen Rand, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn langsam gar; unterdessen rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit 12 Eigelb und einer Flasche Wein glatt, gibt den Saft von 2 Citronen, ¾ Pfund Zucker, 1 Stückchen Zimmt dazu, nimmt dieß auf's Feuer, bis es kocht, füllt diese Crême, wenn sie verkühlt ist, auf den fertigen Teig, läßt sie erkalten, streut dick Zucker darauf, hält eine glühende Schaufel darüber und glasirt die Torte recht schön.

1623. Vanillen-Torte.

Rühre 18 Eigelb mit 1 Pfund gestoßenem Zucker schaumig, stoße ½ Loth gute Vanille recht fein und passire sie durch das Zuckersieb, rühre sie nebst dem steif geschlagenen Schnee der 18 Eiweiß, ½ Pfund Puder und ¼ Pfund Mehl leicht unter das Gerührte, bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse in solche ein und backe die Torte bei gelinder Hitze.

1624. Kirschen-Torte.

Man füllt ein Tortenblech mt Blätterkuchenteig aus, legt einen doppelten Rand herum, bestreicht den Kuchen und den Rand mit Eigelb und backt ihn; wenn er beinahe fertig ist, nimmt man ihn aus dem Ofen, bestreut den Rand gut mit Zucker, schiebt den Kuchen wieder in den Ofen und läßt ihn vollends ausbacken; dann wird derselbe mit eingemachten Kirschen überstrichen und diese mit Folgendem überlegt: Man macht in einem flachen Geschirr 2 Schoppen recht guten, süßen Rahm siedend, läßt ihn eine Zeitlang stehen, bis sich eine dicke Haut gebildet hat, nimmt diese mit dem Eßlöffel ab und gibt sie auf die Torte, macht den Rahm wieder kochend und läßt ihn stehen, nimmt die Haut ab und bringt sie auf die Torte. So fährt man fort, bis die ganze Torte mit solcher Rahmhaut überzogen ist, bestreut sie gut mit Zucker, hält die glühende Schaufel darüber und brennt sie bräunlich auf.

1625. Andere Art.

Ein Pfund geriebenes, schwarzes Brod wird mit einem Trinkglas voll rothen Wein angefeuchtet, mit ¼ Pfund rohen, gestoßenen Mandeln, ¼ Pfund gestoßenem Zucker, ½ Loth dergleichen Zimmt in einer Schüssel mit 8 Eiern recht schaumig gerührt, der steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß damit durchzogen, 1 Pfund abgepflückte, ausgesteinte Weichsel- und 1 Pfund abgepflückte, ausgesteinte, schwarze, süße Kirschen ohne den Saft darunter gemischt, eine mit Butter bestrichene Form mit Mutschelmehl ausgestreut, die Masse in solche eingefüllt und in mäßig heißem Ofen gebacken, wenn sie fertig ist, gut mit Zucker bestreut und kalt gestellt.

1626. Andere Art.

Zwei Schoppen süßer Rahm werden mit ½ Pfund Zucker und 1 Loth ganzem Zimmt aufgekocht, mit 10 Eigelb legirt, durch ein

Sieb gegossen und in 6 Schüsseln vertheilt über Nacht stehen gelassen. Des andern Tages steine 3 Pfund Kirschen aus und koche sie mit ¾ Pfund Zucker und 1 Stück Zimmt kurz ein, lege ein Tortenblech mit mürbem Teig aus und einen breiten Rand herum, bestreiche ihn mit Eiern und backe den Kuchen leer gut aus; wenn er aus dem Ofen kommt, bestreiche ihn sogleich mit den gekochten Kirschen, nehme die Häute von der Crême sorgfältig ab, lege sie auf die Kirschen, bestreue sie dick mit Zucker und halte eine glühende Schaufel darüber, damit die Torte schön glasirt wird.

1627. Andere Art.

Stoße ¼ Pfund geschälte Mandeln fein, gebe 6 Loth gestoßenen Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, ein Ei und ½ Schoppen süßen Rahm dazu, rühre es wohl untereinander, streiche diese Masse auf ein mit Butterteig ausgelegtes Tortenblech, gebe 2 Pfund abgepflückte Kirschen darauf, verrühre noch 6 Eier mit ½ Schoppen süßem Rahm und Zucker, gieße es über die Kirschen und backe die Torte sogleich im Ofen.

1628. Andere Art.

Streue über 3 Pfund ausgesteinte und von den Stielen befreite Kirschen eine Handvoll gesiebten Zucker, röste 1 Pfund geriebenes, schwarzes Brod mit Butter recht trocken und hellbraun, mische damit ½ Pfund fein gestoßene, rohe Mandeln, gebe einen Kochlöffel voll Zimmt und Zucker dazu, lege ein Tortenblech mit mürbem Teig aus, streiche von der Brodmasse darauf, gebe die Kirschen sammt ihrem Saft darüber, decke sie mit der übrigen Brodmasse vollends zu, bestreiche den Rand mit Ei, mache einen Deckel auf die Torte, drücke sie ringsherum fest an, stupfe sie mit der Gabel, bestreiche sie mit Ei und backe sie gut aus; wenn sie aus dem Ofen kommt, überziehe sie mit 3 zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, streue länglicht geschnittene Mandeln und fein gesiebten Zucker darauf, besprenge die Torte mit etwas frischem Wasser und lasse sie im Ofen gut trocknen.

1629. Andere Art.

Rühre ½ Pfund Zucker mit 12 Eigelb recht schaumig, gebe ½ Pfund geschälte, mit 2 Eiern fein gestoßene Mandeln dazu, feuchte ½ Pfund geriebenes, gedörrtes Brod mit 1 Glas rothem Wein an, mmenge es mit einem halben Vierling klein geschnittenem Citronat,

etwas Zimmt, Nelken und einer gewiegten Citronenschale darunter, steine 2 Pfund Kirschen aus, mische sie nebst dem steif geschlagenen Schnee von den 12 Eiern unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form ein und backe sie sogleich in einem guten Ofen.

1630. Gußtorte.

Lege eine Tortenform mit Butterteig aus und streiche eingemachte Himbeeren oder Träublen darauf; sodann rühre ¼ Pfund feinen Zucker mit 7 Eigelb recht schaumig, gebe ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, schlage die 7 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die gerührte Masse, fülle sie auf das Eingemachte und backe die Torte in einem mäßig heißen Ofen gar, überziehe sie mit einem Eis, streue Streuzucker darauf und lasse sie gut trocknen.

1631. Glasirte Guß-Torte.

Belege eine Tortenform mit gutem Butterteig, lege einen 3 Finger breiten, hohen Rand herum und bestreiche den Boden halbfingersdick mit beliebigen eingemachten Früchten, rühre dann mit 4 Eigelb und 5 ganzen Eiern ½ Pfund Zucker recht schaumig, stoße ½ Pfund abgezogene Mandeln mit 1 Ei fein, gebe sie dazu und fülle diese Masse auf die eingemachten Früchte, backe die Torte in mäßiger Hitze, lasse sie dann verkühlen, glasire sie mit einer glace-royal und garnire eingemachte Früchte herum.

1632. Butter-Biscuit.

Rühre ½ Pfund Butter mit ½ Pfund gestoßenem Zucker und 7 Eigelb recht schaumig, gebe ¼ Pfund Sultanini, ⅛ Pfund fein geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Rosinen und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rühre es noch ¼ Stunde, schlage 12 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge ihn nebst ½ Pfund feinem, weißem Mehl leicht unter die Masse, bestreiche die Formen mit klarer Butter, fülle die Masse stark halbvoll ein und backe sie in einem mäßig heißen Ofen, stürze sie dann aus den Formen, lasse sie verkühlen, überstreue sie ganz mit feinem Zucker und servire sie.

1633. Reismehl-Torte.

Nehme in eine Schüssel 20 Loth Zucker und 6 Eigelb und rühre es recht schaumig; dann stoße in einem Mörser 4 Loth über-

zuckerte Orangenblüthen, gebe 4 Loth Aprikosen-Marmelade dazu und stoße es gut miteinander, damit es gehörig vermengt wird, mische dieses mit der gerührten Masse, schlage von 16 Eiweiß einen steifen Schnee, mische ihn mit 16 Loth Reismehl leicht unter die Masse, fülle sie in mit klarer Butter bestrichene Formen und backe sie in mäßiger Hitze.

1634. Reis-Torte.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche ihn, blanchire ihn und lasse ihn auf einem Sieb abtrocknen; dann gebe ihn mit ½ Pfund Zucker und 1 Schoppen guten weißen Wein auf's Feuer, lasse ihn kurz und weich dämpfen, aber nicht verkochen, und bringe 1 Glas Arac, den Saft einer Citrone, ⅛ Pfund fein geschnittenen Citronat und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Hierauf welle von Butterteig einen runden Boden aus, lege ihn auf ein kupfernes Backblech ohne Rand, streiche die verkühlte Reismasse darauf, lasse aber einen stark Finger breiten Rand leer, belege diesen ringsherum mit einem steifen Butterteig, mache einen Deckel darauf, bestreiche die Torte mit Ei und backe sie in einem guten Ofen, streue dann Zucker darauf und lasse sie schön glasiren.

1635. Andere Art.

Wasche ½ Pfund Reis, blanchire ihn im Wasser und lasse ihn auf einem Sieb abtrocknen, gebe ihn mit einer Flasche Wein in einer Kasserole auf's Feuer, lasse ihn gut aufquellen und rühre ½ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, Citronat und ⅛ Pfund länglicht geschnittene Mandeln ganz leicht darunter, belege ein Tortenblech mit einem runden Boden von Butterteig, streiche die Masse, wenn sie verkühlt ist, darauf, lasse aber einen 2 Finger breiten Rand leer, mache ein Gitter über die Torte, lege ringsherum einen 2 Finger breiten Streifen von Butterteig, bestreiche die Torte mit einem Ei, backe sie in einem guten Ofen, streue Zucker darauf und lasse sie schön glasiren.

1636. Andere Art.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn und koche ihn mit süßem Rahm und ¼ Pfund süßer Butter kurz ein, gebe ihn in eine Schüssel zum Abkühlen und schlage 6 Eigelb nebst

dem nöthigen Zucker und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, lege ein Tortenblech mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein, verrühre 2 Eigelb und etwas zerlassene Butter, begieße die Torte damit und backe sie in einem guten Ofen.

1637. Reis-Torte mit Chocolade.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche und blanchire ihn, koche ihn in Milch kurz und steif ein, rühre 12 Loth Butter leicht, nehme den abgekühlten Reis nebst 8 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Citrone, den nöthigen Zucker und ½ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln dazu, rühre es recht gut und menge den Schnee von 4 Eiweiß darunter, mache 2 Theile aus der Masse, lege eine Tortenform mit Butterteig aus, fülle den einen weißen Theil der Masse zuerst ein, reibe unter den andern 3 Täfelchen Chocolade, vermenge dieß gut, fülle es auf die weiße Masse und backe die Torte in einem guten Ofen gar.

1638. Prinzen-Torte.

Nehme in eine Schüssel 6 Eigelb und 6 ganze Eier, rühre sie mit ½ Pfund gesiebtem Zucker schaumig, gebe ⅛ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ⅛ Pfund Hägenmark, ⅛ Pfund fein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, rühre es miteinander, bis das Rühren im Ganzen ¾ Stunden gedauert hat, schlage 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mische ihn mit ¼ Pfund Stärkmehl unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe sie eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

1639. Tyroler-Torte.

Nehme ½ Pfund abgezogene Mandeln und schneide jede der Länge nach in 4 Theile, wiege die fein abgeschnittene Schale von 2 Citronen und ⅛ Pfund Citronat fein, mache die Kerne aus dem Mark der Citronen heraus und wiege es ebenfalls fein, bringe Alles dieses nebst einem halben Pfund feinen Zucker in eine Schüssel und lasse es über Nacht stehen; den andern Tag belege ein Tortenblech mit Butterteig, mache einen 3 Finger hohen Rand herum, stupfe den Boden mit einer Gabel, lege an den Rand innen und außen Papierstreifen, damit der Rand nicht einfällt, und befestige sie

mit Butter daran, gebe den leeren Teig in Ofen und backe ihn schön gelb, dann fülle die schon bereitete Masse hinein, schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, streiche ihn auf die Masse, bestreue die Torte noch mit Zucker, gebe sie in einen gelinden Backofen, lasse sie gelb werden, bestreiche den Rand mit Zucker-Glacé, lasse sie im Ofen trocknen und trage die Torte warm auf.

1640. Crême-Torte.

Nehme guten Butterteig, welle eine runde Platte aus, lege sie auf ein Tortenblech, bestreiche sie am Rand herum mit Eiern und lege einen 2 Finger breiten Streifen ringsherum an den Rand an, bestreiche diesen ebenfalls mit Eiern, stupfe den Boden mit einer Gabel und backe die Torte schön gelb; wenn sie aus dem Ofen kommt, überstreicht man sie mit eingemachten Früchten halbfingersdick und macht folgende Crême darüber: Auf ¼ Pfund Zucker wird eine Citrone abgerieben und der Zucker dann fein gestoßen; hierauf rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eigelb und anderthalb Schoppen süßem Rahm an, gebe die Hälfte des Zuckers dazu, nehme es auf ein Kohlenfeuer und rühre es zu einem Brei, welchen man erkalten läßt und über die Frucht streicht; dann schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ¼ Pfund Zucker nebst dem übrigen Citronen-Zucker damit, streiche ein glattes Kupferblech mit Wachs aus und gebe die Masse, in der Größe wie die gebackene Torte ist, darauf, stelle sie in einen etwas abgekühlten Ofen, bis sie hellgelb und durch und durch hart gebacken ist, und lege diese als Deckel auf die Torte.

1641. Andere Art

Nehme in eine Kasserole 6 Löffel voll Mehl, rühre es mit einem Schoppen süßen Rahm glatt, gebe 6 Eigelb und ein Stückchen Butter dazu, koche es zu einer Crême und lasse sie gut verkühlen; dann stoße ¼ Pfund abgezogene süße und 2 Loth bittere Mandeln nur grob, ¼ Pfund Makronen aber fein, und rühre dieß nebst ¼ Pfund gesiebtem Zucker, 2 Löffeln voll gewiegter, candirter Orangenblüthen und 1 ganzen Ei zu der Crême, belege ein Tortenblech mit Butterteig, setze einen hohen Rand herum, fülle die Crême hinein, bestreue die Torte mit Zucker, backe sie in einem guten Ofen gar und gebe sie warm zur Tafel.

1642. Spanische Torte.

Gebe in eine Schüssel ½ Pfund frische Butter, nehme 20 Loth abgezogene, fein gestoßene Mandeln und ½ Pfund Zucker dazu, rühre es miteinander recht schaumig, gebe den Saft einer Citrone, 10 Eigelb und 14 ganze Eier nebst einer Messerspitze voll Zimmt, Nelken und Muscatnuß dazu, rühre es mit 8 Stück fein geriebenen Milchbroden noch ¼ Stunde, dann streiche ein tiefes, rundes Blech mit Butter aus, schneide mit dem Backrädchen von ausgerolltem Butterteig Streifen, lege die Form schön carreauartig damit aus, fülle die gerührte Masse hinein und backe die Torte schön hoch, stürze sie dann vorsichtig auf eine Platte, bestreue sie mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

1643. Citronen-Torte.

Stoße ½ Pfund Zucker, auf welchem 3 Citronen abgerieben wurden, recht fein, rühre ihn mit 8 Eigelb schaumig, schlage von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee und mische ihn nebst dem Saft der abgeriebenen Citronen leicht darunter; dann wird ein Tortenblech gut mit Butterteig ausgelegt, die Masse hineingefüllt und in einem mäßig heißen Ofen gebacken, worauf man die Torte auf eine Platte gibt, Citronenzucker darauf streut und sie aufträgt.

1644. Andere Art.

Nehme ½ Pfund abgezogene Mandeln und stoße sie mit zwei Eiern recht fein, nehme die Hälfte davon und mache daraus mit ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl und dem nöthigen Eiern einen geriebenen Teig und lege ihn an einen kühlen Ort; dann reibe 6 Citronen an Zucker ab, das Mark aber schneide, nachdem die Kerne herausgemacht sind, recht fein, gebe die Mandeln und 12 Stück geschälte, auf dem Reibeisen geriebene Aepfel mit 1 Pfund Zucker dazu und verrühre es mit 6 Eigelb; hierauf welle den obigen Teig 2 Messerrücken dick aus, lege davon eine Platte auf ein verzinntes Backblech, formire es rund und stelle einen zwei Finger breiten Rand herum, lasse dieses im Ofen halb gar backen, nehme es heraus, streiche das Gerührte darauf und backe die Torte vollends gar, bestreue sie gut mit Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber und glasire sie gelblichbraun.

1645. Blätter-Torte.

Nehme 1 Pfund Butter und mache davon einen guten Butterteig, welle davon 6 stark Tellergroße Blätter aus, stupfe sie mit einer Gabel, bestreiche sie mit Ei und backe die Blätter schön gelb; wenn sie verkühlt sind, bestreicht man 5 davon jedes mit einer andern guten Marmelade, z. B. Träublen, Himbeeren, Hägen, Aprikosen und Aepfel, setzt die Blätter schön gleich auf einander, beschneidet sie ringsherum schön gleich, legt das sechste Blatt oben auf und garnirt die Torte schön mit ganzen eingemachten Früchten.

1646. Andere Art.

Nehme ¾ Pfund Butter, kläre sie rein ab und rühre sie mit 4 Eigelb und 10 ganzen Eiern, gebe nach und nach 1 Pfund gestoßenen Zucker, eine abgeriebene Citrone, eine Messerspitze voll Zimmt, Nelken und Muscatnuß und 1 Pfund feines Mehl dazu, rühre es noch recht gut miteinander und bestreiche 6 Bogen Papier mit Butter, vertheile die Masse gleich darauf und streiche sie zu Kuchen auseinander, gebe sie auf Backbleche und backe sie in einem mäßig heißen Ofen hellbraun, mache sie vorsichtig von dem Papier los, setze sie auf einander und schneide sie ringsherum schön gleich, lege sie dann wieder auseinander, bestreiche sie mit Marmelade, lege die Blätter wieder schön gleich auf einander und rühre ½ Pfund Zucker mit 1 Eiweiß und dem Saft einer halben Citrone recht schaumig, überziehe die Torte damit, lasse sie gut trocknen und trage sie auf.

1647. Kastanien-Torte.

Schäle 3 Pfund blanchirte Kastanien, koche sie mit 1 Schoppen Wein, ½ Pfund Zucker, etwas Zimmt und der abgeriebenen Schale einer Citrone gar, bringe sie in den Reibstein und stoße sie zu einer Marmelade recht glatt, welle Butterteig aus, belege ein Tortenblech damit, fülle die Masse darauf, streiche sie recht gleich und backe die Torte in einem guten Ofen.

1648. Italienische Rahm-Torte.

Setze 1½ Maas gute Milch auf's Feuer, drücke den Saft einer Citrone hinein und lasse sie gerinnen, schütte sie dann in eine auf-

gespannte Serviette und lasse sie über Nacht ablaufen, bringe den hieraus gebildeten Käs in eine Schüssel, gebe eine Messerspitze voll Zimmt, ein halbes Loth fein gestoßene Orangenblüthen, ¼ Pfund gestoßene, bittere Makronen und so viel Zucker dazu, bis es süß genug ist, und rühre diese Masse recht glatt zusammen. Hierauf mache einen Teig auf folgende Art: Nehme auf das Backbrett 2 Hände voll Mehl, ¼ Pfund Butter, 1 Ei, etwas Salz, reibe es zu einem Teig und mache 10 Ballen daraus, welle diese ganz dünn aus und bestreiche ein Tortenblech mit Butter, lege eine Platte des Teiges hinein, streiche von der obigen Masse 2 Messerrücken dick darauf, lege auf dieses eine zweite Platte, bestreiche sie wieder so und fahre so fort, bis die Platten gar sind, bestreiche sie oben recht gleich und backe die Torte bei gelinder Hitze in einer Stunde gar, bestreue sie gut mit Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber, damit sie schön glasirt, und gebe sie zur Tafel.

1649. Orangen-Torte.

Nehme ½ Pfund eingemachte Orangenschalen, schneide sie in feine Filets, drücke den Saft einer Citrone darauf und schlage 6 Eigelb dazu, rühre dieß gut durcheinander und mache einen mürben Teig, gebe eine runde Platte davon auf ein kupfernes Backblech, überstreiche sie mit der Orangenfarce, lasse aber einen 2 Finger breiten Rand leer, lege ein Gitter von schmalen Teigriemen darauf und auf dieses ringsherum einen 2 Finger breiten Rand, bestreiche die Torte gut mit Eiern und backe sie langsam gar.

1650. Basler-Torte.

Gebe in eine Schüssel 16 Eigelb und 1 Pfund geklärte Butter und rühre es schaumig; dann nehme 1 Pfund gestoßenen Zucker, ½ Loth Zimmt, die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu, schlage 16 Eiweiß zu steifem Schnee und mische ihn mit 12 Loth gedörrtem, fein gestoßenem Schwarzbrod leicht unter die Masse, bestreiche eine Kasserole oder glatte Form gut mit Butter, fülle die Masse ein und backe die Torte langsam gar, stürze sie dann aus der Form und lasse sie kalt werden; hierauf rühre 4 Eigelb, 4 Loth Zucker und ½ Schoppen guten, süßen Rahm recht glatt, gebe dieß auf's Feuer und rühre es bis zum Kochen; dann streiche es über

die Torte, streue ⅛ Pfund geschälte, länglicht geschnittene Pistazien darauf und lasse sie trocknen.

1651. Trauben-Torte.

Man legt ein Tortenblech mit Butterteig aus, pflückt gute Weintraubenbeeren ab, bis es 2 Schoppen sind, legt sie darauf, stoßt ¼ Pfund rohe Mandeln fein, mischt sie mit ¼ Pfund Zucker und einer Messerspitze voll Zimmt und streut es auf den Traubenbeeren herum, begießt sie mit etlichen Löffeln voll geschmolzener Butter, macht ein Gitter von Butterteig darauf und backt die Torte in einer Stunde in einem mäßig heißen Ofen gar.

1652. Andere Art.

Belege ein Tortenblech mit Butterteig und mache einen 3 Finger breiten Rand darum; dann stoße ¼ Pfund Makronen, streue sie auf den Boden des Butterteigs und lege 2 Schoppen abgepflückte Traubenbeeren darauf; hierauf rühre ¼ Pfund Zucker mit dem Schnee von 4 Eiweiß recht schaumig, gebe ¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln und so viel dicken, sauren Rahm dazu, daß die Masse wie ein Pfannenkuchenteig wird, gieße sie über die Torte und backe sie schön gelb.

1653. Zwetschgen-Torte.

Man übergießt 60 Stück reife Zwetschgen mit siedendem Wasser, nimmt sie dann heraus und schält sie ab, macht die Steine heraus und gibt die Zwetschgen nebst ½ Loth feinem Zimmt, ½ Pfund Zucker, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, ⅛ Pfund fein geschnittenem Citronat und ¼ Pfund gereinigter, blanchirter Rosinen in eine Schüssel, mischt Alles recht gut untereinander und legt ein Tortenblech mit Butterteig aus, füllt die Masse hinein, macht ein Gitter von Butterteig darauf, bestreicht es mit Ei und backt die Torte schön gelb, gibt gestoßenen Zucker darauf und stellt die Torte nochmals in den Ofen, damit der Zucker schön glasirt.

1654. Torte à la Mazarin.

Stoße ½ Pfund abgeschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, dann rühre 1 Pfund frische Butter mit 12 Eigelb schaumig und nach

und nach 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Schoppen sauren Rahm, 1 Pfund feines Mehl, die gestoßenen Mandeln, 4 Loth fein geschnittenen Citronat und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, ziehe ihn leicht unter die Masse, fülle gut mit Butter bestrichene Formen halbvoll damit an und backe sie bei mäßiger Hitze.

1655. Früchten-Torte.

Verfertige einen Kuchen von der Größe eines Tellers mit einem daumenbreiten Rand und backe ihn schön gelb; dann wird er auf eine Platte gelegt und 1 Maas guter, saurer Rahm zu Schnee geschlagen, mit gestoßenem Zucker versüßt und so hoch als möglich auf dem Boden angerichtet und mit ausgesuchten Erdbeeren, eingemachten Aprikosen, Pfirsichen oder Kirschen garnirt. Auch kann man statt den ganzen Früchten unter den Rahm beliebige Marmelade geben.

1656. Gelbe Rüben-Torte.

Man weicht 3—4 Milchbrode in Milch ein, reinigt 12 gute, saftige, gelbe Rüben mittlerer Größe, reibt sie auf dem Reibeisen fein und läßt sie mit 12 Loth süßer Butter auf dem Feuer in einer Kasserole schwitzen; alsdann thut man die Milchbrode dazu, schlägt 10 Eier in einem Geschirr gut untereinander, gibt 6 Loth süße und 2 Loth bittere, gestoßene Mandeln und ¼ Pfund Zucker dazu, rührt die gelben Rüben und Milchbrode damit ¼ Stunde, bestreicht eine Kasserole gut mit Butter, füllt die Masse hinein, streut Zucker und Zimmt darauf, backt sie bei mäßiger Hitze, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie meistens warm zur Tafel.

1657. Hägen-Torte.

Ausgekernte, getrocknete Hagenbutten werden gewaschen und mit Cibeben und Wein weich gekocht, wenn sie verkühlt sind, durch ein feines Sieb gestrichen und mit gestoßenem Zwieback vermischt, damit die Masse etwas stark wird; dann gibt man so viel gestoßenen Zucker darunter, bis sie süß genug ist, wellt guten Butterteig in einem Tortenblech aus, füllt die Masse hinein, macht einen Deckel von Butterteig darauf, aus welchem man mit den Weinbachesformen Figuren aussticht, bestreicht die Torte mit Eiern und backt sie schön

gelb; wenn sie bald fertig ist, streut man gestoßenen Zucker darauf und läßt sie schön glasiren.

1658. Mark-Torte.

Man läßt ½ Pfund Ochsenmark aus und rührt es in einer Schüssel recht schaumig; dann stoßt man ½ Pfund abgeschälte Mandeln mit Orangenblüthenwasser fein, gibt es zu dem gerührten Mark nebst 4 Eigelb und 4 ganzen Eiern, 1 Pfund gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einer Handvoll Mutschelmehl, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, backt die Torte langsam, stürzt sie auf die Platte, streut Zucker darauf und gibt sie heiß zur Tafel.

1659. Andere Art.

Belege eine Tortenform gut mit Butterteig; dann rühre ¼ Pfund Zucker mit 5 Eigelb ¼ Stunde, gebe ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gewiegtes Ochsenmark, 1 Schoppen warmen, süßen Rahm und den steif geschlagenen Schnee von 5 Eiweiß darunter, fülle die Masse auf den ausgewellten Boden, backe die Torte bei guter Hitze und gebe sie warm zu Tische.

1660. Englischer Kuchen.

Rühre 1 Pfund geklärte Butter schaumig, gebe langsam 16 Eigelb und 1 Pfund gestoßenen Zucker, die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen, 1 Loth gestoßenen Zimmt, ¼ Loth Citronat, 1 Pfund feines Mehl und ½ Schoppen Franzbranntwein dazu, rühre die Masse noch ½ Stunde und schlage die 16 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn leicht unter die Masse, bestreiche eine glatte Form gut mit Butter, lege sie mit Papier aus, fülle die Masse in solche ein und backe sie 2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen, stürze den Kuchen auf eine Platte, lasse ihn kalt werden und glasire ihn mit glace royal.

1661. Andere Art.

Lasse 12 Loth frische Butter in einer Kasserole vergehen, gieße sie in eine irdene Schüssel, bestreiche mit der Butter die Kasserole, in welcher sie zerlassen wurde, gut aus und stelle sie auf die Seite.

Dann rühre die Butter recht schaumig, gebe 18 Loth fein gestoßenen Zucker hinzu und rühre ihn noch ¼ Stunde, hierauf werden unter fortwährendem Rühren nach 2 Minuten 3 Eier und nach weiteren 2 Minuten 2 Eier hinzugethan, sofort 10 Loth fein geschnittener Citronat, 18 Loth gereinigte, blanchirte und auf einem Sieb über Nacht getrocknete Rosinen und 18 Loth feines Waizenmehl damit vermengt, Alles mit einem neuen, hölzernen Kochlöffel tüchtig durchgerührt, die Masse in die bestrichene Kasserole gefüllt und in 1½ bis 2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

1662. Andere Art.

Gebe in eine Schüssel 1 Pfund gute Butter, lasse sie auf Kohlen vergehen und rühre sie recht schaumig; dann bringe 1 Pfund gesiebten Zucker dazu und rühre noch ½ Stunde. Hierauf werden langsam 10 warm gemachte Eier, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund gereinigte, blanchirte und wohl getrocknete Rosinen, ¼ geriebene Muscatnuß und 2 Loth geschnittener Citronat mit der Butter vermengt, die Masse im Ganzen eine gute Stunde gerührt, sofort in eine gut mit Butter bestrichene Kugelhopfenform gethan und 2 Stunden langsam gebacken. Wenn der Kuchen angezogen hat, wird er gut mit Papier bedeckt.

1663. Andere Art.

Kläre ¾ Pfund Butter und rühre sie in einer Schüssel recht schaumig, gebe ¾ Pfund Zucker mit 12 ganzen Eiern und 12 Eigelb langsam dazu, dann ¼ Pfund geschnittenen Citronat, ¼ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen, rühre es noch eine halbe Stunde und schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit 28 Loth Mehl leicht unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen.

1664. Berliner-Kuchen.

Nehme ein halbes Pfund geschälte Mandeln und stoße sie mit Rosenwasser fein; dann gebe ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Ei, 10 Eßlöffel voll guten, sauren Rahm, ½ Loth feinen Zimmt, 4 Loth geschnittenen Citronat und Orangenschalen dazu und rühre es miteinander recht schaumig, lege eine Kuchenform mit

Butterteig aus, fülle die gerührte Masse hinein und backe den Kuchen schön gelb, streue Zucker darauf und lasse ihn im Ofen schön glasiren.

1665. Mandel-Kuchen.

Es werden ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln mit 6 Loth gestoßenem Zucker, 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone recht schaumig gerührt; dann wird ein Kuchenblech mit Butter ausgelegt, die Masse darauf gestrichen, mit länglicht geschnittenen Mandeln und Zucker überstreut und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken.

1666. Schweizer-Kuchen.

Man nimmt Mehl im Gewicht von 24 Eiern und röstet es auf Kohlen ohne Fett gelbbraun und siebt es durch ein Sieb (es darf aber nichts zurückbleiben); dann rührt man 30 Eigelb mit gestoßenem Zucker im Gewicht von 20 Eiern, ein halbes Loth feinen Zimmt und die abgeriebenen Schalen von 4 Citronen, mischt das Mehl mit dem Schnee von 30 Eiern langsam darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, legt es mit einem rund geschnittenen Papier aus, füllt die Masse hinein und backt sie eine Stunde in einem mäßig warmen Ofen, glasirt den Kuchen mit Citronenglacé und stellt ihn kalt.

1667. Königs-Kuchen.

Rühre 16 Eigelb mit einem Pfund geklärter Butter zu Schaum, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Loth feinen, gestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone und ¾ Pfund feines Mehl dazu, rühre die Masse noch eine Viertelstunde, schlage die Eiweiß zu einem steifen Schnee und mische ihn unter die Masse; dann schneidet man ¼ Pfund Citronat, ¼ Pfund Orangenschalen fein und ¼ Pfund geschälte Pistazien länglicht, bestreicht eine Form mit Butter, füllt einen Theil der Masse ein, streut von dem Geschnittenen darauf, füllt wieder Masse ein, streut den Rest des Geschnittenen darauf, deckt es mit der Masse zu und backt den Kuchen in mäßiger Hitze.

1668. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter mit 10 Eiern schaumig, gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund gereinigte Rosinen und 2 Loth

kandirte, fein geschnittene Orangenschalen dazu, rühre die Masse recht gut und mische 1 Pfund Mehl leicht darunter, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form ein und backe den Kuchen in mäßiger Hitze eine Stunde.

1669. Kaffee-Kuchen.

Nehme 1/4 Pfund feinen Kaffee, röste ihn und gebe ihn aus der Trommel in eine halbe Maas kochenden Rahm, lasse ihn zugedeckt stehen, bis er erkaltet ist und passire ihn dann durch eine Serviette, stelle den Rahm mit 1/4 Pfund Zucker auf's Feuer und lasse ihn bis zur Hälfte einkochen. Hierauf rühre 1/2 Pfund Butter leicht mit 12 Eigelb, gebe den verkühlten Rahm nebst dem festgeschlagenen Eiweiß von 12 Eiern dazu, belege ein Kuchenblech mit Butterteig, mache einen hohen Rand herum, fülle die gerührte Masse hinein, backe den Kuchen langsam gar und gebe ihn warm zur Tafel.

1670. Krebs-Kuchen.

Siede 50 Krebse und mache von 3/4 Pfund Butter Krebsbutter davon, gieße sie durch eine Serviette und nehme, wenn sie gestanden ist, die Butter alle, rühre sie mit 12 Eigelb und 2 eingeweichten Broden schaumig, gebe Zucker, Zimmt und die Krebsschwänze geschnitten darunter, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit 1/4 Pfund Rosinen unter die Masse, fülle sie in ein mit Butterteig ausgelegtes Kuchenblech, streue Zucker darauf und backe den Kuchen schön gelb.

1671. Rahm-Kuchen.

Nehme in eine Schüssel 1 Maas guten, sauren Rahm, 8 Eigelb, 4 Loth gestoßenen Zucker und rühre es zusammen; dann rühre so viel Mehl hinein, daß es einen Teig zum Auswellen gibt, welchen man eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen läßt und ihn hierauf fingersdick auswellt, 1/4 Pfund Butter darauf schneidet, den Teig darüber schlägt und ihn wieder auswellt, und zwar etwas dünner. Man wiederholt dieses dreimal, bis der Teig mit der Butter ganz vereinigt ist, worauf er federkieldick ausgetrieben, mit Butter bestrichen, rasch gebacken, und wie der Kuchen aus dem Ofen kommt, stark mit Zucker und Zimmt bestreut wird.

1672. Spanischer Kuchen mit Schlagrahm.

Man rührt ½ Pfund frische Butter mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb zu Schaum, gibt ½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, streut Mehl auf den Backtisch, wellt den Teig halbfingersdick aus, legt ihn zur Hälfte auf eine umgekehrte, mit Butter bestrichene Platte und sticht aus demselben mit einem Weinbackesmödelchen einige Figuren aus, beschneidet den Kuchen, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn schön gelb; von der andern Hälfte des Teiges welle einen Boden mit kleinem Rand aus und backe ihn im Ofen gar; dann schlage einen Schoppen süßen Rahm recht steif, mische Vanillenzucker darunter, fülle ihn hoch auf den erkalteten Boden, lege die durchgeschlagene Platte darauf, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und garnire Früchte herum.

1673. Französischer Brandteigkuchen.

Nehme 1 Schoppen Rahm, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker mit der abgeriebenen Schale von einer Citrone und lasse es kochen, rühre so viel feines, gesiebtes Mehl hinein, bis es ein steifer Teig ist, arbeite ihn gut durch und lasse ihn verkühlen; dann rühre 12—16 Eier daran und arbeite den Teig recht glatt, bestreiche eine flatte Form oder Kasserole gut mit Butter, bestreue sie mit fein geschnittenen, abgeschälten Mandeln, fülle die Masse hinein und backe sie in einem mäßig heißen Ofen gar und recht trocken, nehme sie dann heraus, stürze sie auf eine Platte, schneide einen Deckel ab und bestreiche den ganzen hohlen Kuchen inwendig mit eingemachten Träublen, ebenso den Deckel, decke den Kuchen damit zu, überstreue ihn mit Zucker und gebe ihn zur Tafel. — Man kann diesen Kuchen auch mit Vanillenschlagrahm füllen.

1674. Eierkuchen.

Wirke mit 10 Eiern, etwas süßem Rahm, Zucker und wenig Mehl einen Teig, welle ihn halbfingersdick aus, bestreiche ihn mit geschlagenem Eigelb und backe ihn bei gelinder Hitze.

1675. Gries-Kuchen.

Gieße ½ Pfund Griesmehl mit lauem Wasser an, damit er recht rein wird, lasse das Wasser ablaufen und koche den Gries mit

2 Schoppen Milch dick und steif ein und lasse ihn verkühlen, dann rühre ein halbes Pfund Butter recht schaumig, gebe den Gries löffelvollweise mit 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern, ¼ Pfund gestoßenem Zucker und 3 Eßlöffeln voll Zimmtwasser dazu, bestreiche eine Kuchenform gut mit Butter, bestreue sie mit Semmelmehl, fülle die Masse ein und backe den Kuchen schön gelb.

1676. Thee-Kuchen.

Rühre ein halbes Pfund Butter mit 8 Eigelb recht schaumig, gebe ½ Pfund gesiebten Zucker und ½ Pfund feines Mehl dazu, nehme diese Masse auf ein mit Mehl besätes Backbrett, welle den Teig fingersdick aus, lege ihn in ein gut mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche ihn mit zerschlagenem Ei und backe ihn recht langsam hellbraun.

1677. Andere Art.

Es wird ¼ Pfund gesiebter Zucker mit 9 Eigelb schaumig gerührt, dann gibt man ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, eine Messerspitze voll Zimmt, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 4 Loth geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Tibeben und ½ Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod dazu, rührt die Masse noch recht schaumig, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt ihn unter die Masse, füllt sie in ein gut mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl besätes Blech und backt den Kuchen schön gelb.

1678. Andere Art.

Rühre ½ Pfund Butter recht schaumig, gebe ¾ Pfund gestoßenen Zucker, 6 Eigelb und 2 ganze Eier nebst 1 Pfund gereinigten, blanchirten Rosinen, 1 Kelch Arac und ¾ Pfund Mehl dazu, rühre die Masse im Ganzen ¾ Stunden, fülle sie in ein gut mit Butter bestrichenes Blech und backe den Kuchen langsam gar.

1679. Savoyer-Kuchen.

Schlage in eine Schüssel 9 ganze Eier und 9 Eigelb und rühre sie mit 1 Pfund gesiebtem Zucker recht schaumig; dann gebe ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln und ¼ Pfund geschälte, länglichte Pistazien, 4 Loth geschnittenen Citronat und ¾ Pfund feines Mehl dazu, rühre die Masse recht gut, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen bei ganz gelinder Hitze 2 Stunden lang.

1680. Crême-Kuchen.

Nehme in eine Kasserole einen Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit etwas Rahm glatt und schlage 12 Eigelb, etwas Zimmt, ¼ Pfund Zucker, 2 Löffel voll gewiegte Orangenblüthen und 3 eingemachte, gewiegte Nüsse dazu, rühre es auf dem Feuer mit noch 1 Schoppen gutem Rahm kochend heiß (man darf es jedoch nicht zum Kochen kommen lassen), fülle ein Kuchenblech mit Butterteig aus, gebe eine beliebige Crême verkühlt hinein und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze.

1681. Citronat-Kuchen.

Schneide ½ Pfund Citronat fein und koche es mit einem Glas Wein kurz ein, schneide ¼ Pfund abgezogene Mandeln länglicht, gebe sie unter den Citronat und lasse es eine Zeit lang stehen und durchziehen; dann lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, streiche die Fülle darauf, schneide von Butterteig Streifen und mache auf den Kuchen ein Gitter, bestreiche es mit Ei und backe den Kuchen in mäßiger Hitze.

1682. Speck-Kuchen.

Man hackt ½ Pfund geräucherten Speck so fein, als möglich, vermischt ihn mit 2 geriebenen Milchbroden, Zucker, Rosinen, gestoßenem Zimmt und Nelken, legt ein Kuchenblech mit Teig aus, streicht die Masse darauf, macht ein Gitter darüber und backt den Kuchen schön gelb.

1683. Genfer-Kuchen.

Rühre in einer Schüssel 1 Pfund frische Butter mit 14 Eigelb recht schaumig, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und Zimmt dazu; rühre es noch ¼ Stunde recht mit und gieße einige Löffel voll Cognac dazu; das Weiße von 14 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und mit 1 Pfund trockenem Mehl leicht unter die Masse gemischt, ein Blech gut mit Butter bestrichen, in solches die Masse eingefüllt und langsam gebacken.

1684. Blitz-Kuchen.

Es werden 8 Eigelb mit 8 Loth Zucker recht schaumig gerührt, dann läßt man 6 Loth Butter zergehen, das Weiße der Eier wird

zu steifem Schnee geschlagen und mit der Butter, 8 Loth Mehl und der gewiegten Schale von einer halben Citrone langsam in die Masse eingerührt, diese in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, mit Zucker und länglicht geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken.

1685. Andere Art.

Rühre ¾ Pfund Butter schaumig, gebe ¾ Pfund Zucker und 10 Eigelb dazu, rühre es noch eine Viertelstunde recht gut, gebe dann 1 Pfund Mehl, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 10 fest geschlegene Eiweiß dazu, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit geschnittenen Mandeln besäte Kuchenform und backe sie schön gelb.

1686. Zimmt-Kuchen.

Stoße ½ Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, 10 Eigelb und 1 Loth feinen, gestoßenen Zimmt dazu, schlage das Weiße der Eier zu steifem Schnee, menge ihn mit der Masse, fülle sie in eine mit Butterteig ausgelegte Kuchenform und backe sie schön gelb.

1687. Süßer Mandel-Speckkuchen.

Zwölf Loth Butter werden leicht gerührt, dann gebe 12 Eigelb, 12 Loth gestoßenen Zucker, 14 Loth gestoßene Mandeln und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, schlage die 12 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen schön gelb.

1688. Andere Art.

Zwölf Loth Butter werden leicht gerührt, 12 Loth gesiebter Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 4 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gegeben, die Masse in ein mit Butterteig belegtes Blech gefüllt und gebacken.

1689. Citronen-Kuchen.

Rühre ½ Pfund Butter schaumig, gebe 12 Loth gestoßenen Zucker, 5 ganze Eier und 2 Eigelb, die abgeriebene Schale nebst

em Saft von 2 Citronen dazu, rühre die Masse noch ¼ Stunde, menge ½ Pfund Mehl darunter und fülle sie in ein gut mit Butter bestrichenes, mit Mutschelmehl besätes Blech und backe den Kuchen in mäßiger Hitze.

1690. Sago-Kuchen.

Wasche ¼ Pfund Sago, blanchire ihn ¼ Stunde und koche ihn mit einem starken Schoppen süßem Rahm kurz ein, lasse ihn erkühlen, rühre ¼ Pfund Butter leicht mit 6 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone, gebe den Sago mit 1 Eßlöffel voll Mehl dazu und rühre diese Masse noch ½ Stunde, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit ¼ Pfund kleiner Rosinen unter die Masse, fülle sie in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Kuchenform und backe den Kuchen in mäßiger Hitze.

1691. Mandel-Kuchen.

Ein Viertelpfund Mandeln stoße fein und rühre ¼ Pfund Zucker mit 5 ganzen Eiern und 3 Eigelb schaumig, gebe die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 2 Löffel voll geriebenes Milchbrod dazu, lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein, mache von Butterteig einen Deckel, steche einige Figuren mit dem Weinbachesmodel aus, bestreiche den Rand des Kuchens mit Ei, lege den Deckel darauf, bestreiche ihn ebenfalls, drücke ihn am Rand gut an, backe den Kuchen schön gelb, streue Zucker darauf und lasse ihn schön glasiren.

1692. Biscuit-Kuchen mit Mandeln.

Rühre ½ Pfund Zucker mit 9 Eigelb zu einer schaumigen Masse, gebe ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, ¼ Pfund Sultanini und etwas Zimmt dazu, rühre die Masse noch ¼ Stunde und mische den fest geschlagenen Schnee der 9 Eiweiß darunter, lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen schön gelb.

Teig zu Obstkuchen.

1693. Geriebener Butterteig.

Nehme auf das Backbrett 2 Pfund feines Mehl, 1 Pfund frische, zerschnittene Butter, 8 Eigelb, etwas Salz und 1 Schoppen Rahm, mache davon mit dem Ballen der Hand einen gut ausgearbeiteten Teig und brauche ihn nach Belieben.

1694. Aepfelkuchen mit Guß.

Nehme 20 Stück geschälte Aepfel, zertheile sie in zwei gleiche Theile, mache das Kernhaus heraus und schneide jeden halben Apfel in feine Scheiben, doch so, daß sie aneinander hängen bleiben. Lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, lege die halben Aepfel dicht neben einander darauf, gieße etwas geschmolzene Butter darüber und lasse den Kuchen gar backen. Unterdessen nimmt man ½ Pfund Zucker, ½ Loth Zimmt, eine Handvoll gestoßene Makronen in eine Kasserole, schlägt 6 ganze Eier darüber und rührt es mit ½ Schoppen süßem Rahm glatt, gießt dieß über den Kuchen und läßt ihn im Ofen mit dem Guß steif werden. Wenn man will, kann man die Makronen weglassen.

1695. Aepfelkuchen mit Mandelguß.

Belege ein Kuchenblech mit Butterteig und schneide 12 geschälte Aepfel in Schnitze, mache das Kernhaus heraus und lege sie im Kranz eng auf den Kuchen, rühre mit 8 Eigelb ¼ Pfund Zucker schaumig, gebe ¼ Pfund abgezogene, zart gestoßene Mandeln nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit 4 Loth Mehl leicht unter die Masse, übergieße damit die Aepfel und backe den Kuchen schön gelb.

1696. Aepfelkuchen à la Crême.

Schäle und schneide 8 Stück große Aepfel in feine Scheiben, rühre 8 ganze Eier mit 1 Schoppen süßem Rahm, ¼ Pfund gesiebtem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone untereinander, gebe 4 auf dem Reibeisen fein

geriebene Milchbrode dazu, menge die geschnittenen Aepfel darunter, lege ein Kuchenblech mit geriebenem Teig aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen schön gelb.

1697. Andere Art.

Man rührt 4 Loth feines Mehl mit etwas süßem Rahm glatt, thut 2 Eigelb und 4 ganze Eier, 1/8 Pfund Zucker und 1/8 Pfund gestoßene, bittere Makronen dazu, rührt diese Masse mit 1/2 Schoppen Rahm auf einem Kohlenfeuer, bis sie einmal aufkocht, nimmt sie vom Feuer und gibt 6 Eigelb dazu, rührt die Masse so lange, bis sie abgekühlt ist, zieht den steifen Schnee von 3 Eiweiß darunter und legt ein Kuchenblech mit geriebenem Teig aus, die Aepfelschnitze auf demselben herum, gibt eine beliebige Crême darüber und backt den Kuchen schön gelb im Ofen.

1698. Aepfel-Kuchen.

Belege ein Kuchenblech mit geriebenem Teig und lege den Boden mit Aepfeln aus; dann rühre 2 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen Milch und 6 ganzen Eiern glatt, gebe 1/2 Loth Zimmt, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und den nöthigen Zucker dazu, fülle die Masse auf die Aepfel, schneide 1/8 Pfund Butter in kleine Scheiben auf die Aepfel und backe den Kuchen gelb.

1699. Andere Art.

Nehme 3/4 Pfund Cibeben, wasche und koche sie mit 1 Schoppen Wein, 1/4 Pfund Zucker und einem Stückchen Zimmt, lege ein Kuchenblech mit Teig aus, streiche die erkalteten Cibeben darauf, dringe auf diese die Aepfelschnitze dicht aneinander gereiht, streue 1/8 Pfund länglicht geschnittene Mandeln und Zucker darauf und backe den Kuchen in einem guten Ofen.

1700. Andere Art.

Reibe 4 Milchbrode auf dem Reibeisen fein, gebe 1 Glas weißen Wein, Zucker, Zimmt, die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1/8 Pfund rohe, gestoßene Mandeln dazu, mache dieß gut untereinander, lege ein Kuchenblech mit Teig aus und bedecke

dessen Boden dicht mit Aepfelschnitzen, gebe das Angerührte nebst einigen Scheiben Butter darauf und backe den Kuchen schön gelb.

1701. Andere Art.

Es werden Aepfel geschält und in Scheiben geschnitten; dann werden 3 Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund zerlassene Butter, 1 Quint Zimmt untereinander gerührt, die Aepfel darin umgekehrt, eine Kuchenform mit geriebenem Teig ausgelegt, die Aepfel dicht nebeneinander darauf gebracht, eine Handvoll rohe, gestoßene Mandeln mit Zucker vermengt auf den Kuchen gestreut und dieser gebacken.

1702. Gerührter Aepel-Kuchen.

Rühre in einer Schüssel 8 Eigelb mit ¼ Pfund Zucker recht schaumig, gebe ¼ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln und 12 geschälte, auf dem Reibeisen geriebene Aepfel nebst 1 Quint Zimmt und der gewiegten Schale von einer halben Citrone dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in ein mit Teig belegtes Kuchenblech ein und backe den Kuchen in mäßiger Hitze.

1703. Himbeer-Kuchen.

Belege eine Kuchenform mit Teig, streue fein gehackte Mandeln, Zucker und ein geriebenes Milchbrod auf den Boden, gebe 2 Schoppen ausgelesene, eingezuckerte Himbeeren darauf, streue auf diese gehackte Mandeln und geriebenes Milchbrod, lege auf dieses ½ Vierling in Scheiben zerschnittene Butter und backe den Kuchen gar.

1704. Zwetschgen-Kuchen.

Steine eine Anzahl Zwetschgen aus, reibe schwarzes Hausbrod auf dem Reibeisen fein, vermische es mit ¼ Pfund rohen, gestoßenen Mandeln, ¼ Pfund Zucker und 1 Quint gestoßenem Zimmt, lege ein Kuchenblech mit gutem Teig aus, streue die Hälfte des geriebenen Brodes darauf, lege auf dieses die halbirten Zwetschgen, so daß die blaue Seite gegen den Teigboden gekehrt ist, bedecke sie mit dem übrigen Brod, schneide ⅛ Pfund Butter in Scheiben darauf, backe den Kuchen gut aus und bestreue ihn nachher gut mit Zucker.

1705. Andere Art.

Uebergieße die Zwetschgen mit kochendem Wasser, ziehe die Haut herunter und steine sie aus, stoße ¼ Pfund altgebackene Biscuit, Zuckerbrod oder Zwieback, gebe 4 Loth gestoßenen Zucker und 4 Loth zerlassene Butter dazu, lege ein Kuchenblech mit mürbem Teig aus, streiche die Masse darauf, lege auf diese die Zwetschgen recht eng aneinander und backe den Kuchen in einem guten Ofen.

Die Mirabellen-, Reineclauden- und Pflaumenkuchen verfertigt man ebenso, jedoch ohne diese Obstsorten zu schälen.

1706. Gewöhnliche Zwetschgen-Kuchen.

Nehme Milchbrodteig vom Bäcker und welle einen Kuchen davon aus, belege ihn mit ausgesteinten Zwetschgen recht dick, reibe Schwarzbrod, mische es mit Zucker und Zimmt, streue es auf die Zwetschgen, schneide ⅛ Pfund Butter in Scheiben, lege sie auf den Kuchen und backe ihn im Bäckerofen.

1707. Johannisbeer-Kuchen.

Zupfe 2 Schoppen rothe Johannisbeeren ab, dann reibe 2 Milchbrode fein, gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund rohe, fein gestoßene Mandeln und die gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, mische dieses mit den Johannisbeeren, lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein, streue Zucker darauf und backe den Kuchen in guter Hitze.

1708. Kirschen-Kuchen.

Steine 3 Pfund schwarze Kirschen aus, belege ein Kuchenblech mit Butterteig und streue auf den Boden schwarz geriebenes Brod, lege die Kirschen darauf, stoße ¼ Pfund Mandeln, mische sie mit Zucker, Schwarzbrod und mit den Kirschen, lege Alles dieses auf den Butterteig und backe den Kuchen in guter Hitze.

1709. Gerührter Kirschen-Kuchen.

Schneide von 6 Milchbroden feine Scheiben und brühe sie mit ½ Schoppen siedender Milch an, dann rühre ¼ Pfund Butter schaumig, gebe nach und nach 8 Eigelb mit den angefeuchteten

Milchbroden, nebst ¼ Pfund rohen, gestoßenen Mandeln, ⅛ Pfund fein geschnittenem Citronat, Zucker, Zimmt und gewiegten Citronenschalen dazu, schlage die Eiweiß zu recht steifem Schnee, menge ihn nebst 2 Pfund abgezupften Kirschen unter die Masse, fülle sie in ein gut mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl besätes Blech und backe den Kuchen in einem guten Ofen gar.

1710. Kirschen-Kuchen mit Guß.

Steine 3 Pfund gute Kirschen aus und bringe sie auf ein Sieb, unter welches ein Geschirr gestellt wird, damit der Saft in solches rein ablauft; dann lege ein Kuchenblech mit mürbem Teig aus, streue auf den Boden geriebenes Brod, gebe die Kirschen darauf und backe den Kuchen. Hierauf verrühre 6 Eier mit etwas Zucker und dem Kirschensaft, gebe es über den Kuchen, lasse ihn im Ofen anziehen und bestreue ihn gut mit Zucker.

1711. Kirschen-Kuchen mit Gries.

Rühre in ½ Maas siedender Milch über dem Feuer so viel Gries hinein, bis es einen dicken Brei gibt, lasse diesen erkalten, rühre ½ Pfund Butter recht schaumig und nach und nach ¼ Pfund Zucker, den Gries mit 10—12 Eigelb, ¼ Pfund geschnittene, fein gestoßene Mandeln, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 2—3 Pfund abgezupfte, schwarze Kirschen dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn darunter, fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen in einem guten Ofen.

1712. Kirschen-Kuchen.

Steine 3 Pfund schwarze Kirschen aus und belege ein Kuchenblech mit Butterteig, streue auf dessen Boden eine Handvoll geriebenes Schwarzbrod, lege die Kirschen darauf und backe den Kuchen gar; dann rührt man mit 8 Eigelb ½ Pfund feinen Zucker schaumig, gibt die gewiegte Schale von einer halben Citrone und 4 Loth feines Mehl dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt ihn mit der Masse, füllt diese auf den bereits fertigen Kuchen, läßt ihn vollends gar backen und bestreut ihn mit gefärbtem Zucker.

1713. Kirschen-Kuchen mit Schwarzbrod.

Rühre ¼ Pfund Butter mit ½ Pfund Zucker schaumig, gebe ½ Pfund fein geriebenes und mit Wein angefeuchtetes Schwarzbrod nebst 10 Eigelb dazu, steine 2 Pfund schwarze Kirschen aus, schneide ¼ Pfund Citronat und Orangenschalen, die Schale von einer halben Citrone und ⅛ Pfund Mandeln klein, menge dieß mit den Kirschen unter die Masse und durchziehe sie mit dem steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, bestreiche eine Form gut mit Butter, streue sie mit Semmelmehl aus, fülle in diese die Masse ein und backe sie bei guter Hitze.

1714. Aprikosen-Kuchen.

Schneide 20 Stück geschälte Aprikosen in der Mitte entzwei und überstreue sie mit gestoßenem Zucker, reibe 2 Milchbrode fein, gebe ¼ Pfund Zucker und für einen Kreuzer Zimmt darunter, lege ein Kuchenblech mit Butterteig aus, fülle es mit den Aprikosen an, streue Milchbrod, Zucker und Zimmt gemischt darauf und backe den Kuchen bei guter Hitze. Man kann auch einen Mandelguß darüber geben. — Ebenso bereitet man Pfirsichkuchen.

1715. Rahm-Kuchen.

Rühre 6 Loth Zucker und 6 Eigelb recht schaumig, gebe 1 Schoppen guten, süßen Rahm, 2 Loth geschmolzene Butter und den steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, lege eine Kuchenform mit Butterteig aus, streue auf den Boden ¼ Pfund Rosinen und Cibeben, fülle die gerührte Masse darauf, überstreue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln und gestoßenem Zucker und backe den Kuchen bei guter Hitze.

1716. Andere Art.

Belege ein Kuchenblech mit Butterteig und streue auf den Boden gereinigte Rosinen und Cibeben, dann verrühre 12 Eier mit einer halben Maas süßem Rahm, gebe den gehörigen Zucker dazu, fülle die Masse auf den Butterteig und backe den Kuchen.

1717. Andere Art.

Rühre 8 Eigelb mit ¼ Pfund Zucker schaumig, gebe 4 Loth fein gestoßene Mandeln, die gewiegte Schale von einer halben Ci-

trone und 1 Schoppen sauren Rahm dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, lege eine Kuchenform mit Butterteig aus, streue 1/4 Pfund Rosinen und Cibeben auf den Boden, fülle die Masse darauf und backe den Kuchen in guter Hitze.

1718. Süßer Käs-Kuchen.

Rühre 3 Schoppen guter Milch mit 10 Eigelb und dem Saft einer halben Citrone oder einigen Löffeln voll saurer Milch, setze es auf Kohlen, rühre darin, bis es geronnen ist, nehme dann den Käs in eine Serviette, binde sie zusammen, hänge sie auf und lasse die Molken ablaufen. Hierauf rühre 1 Pfund Butter schaumig, gebe den Käs mit 4 Eiern nebst dem nöthigen Zucker, 1/4 Pfund Cibeben und Rosinen und 1/2 Schoppen recht gutem, süßem Rahm dazu, belege ein Kuchenblech mit Butterteig, fülle die Masse hinein, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln und Zucker und backe den Kuchen bei guter Hitze.

1719. Käs-Kuchen.

Nehme 2 Klumpen Käschen, wie man sie auf dem Markte kauft, passire sie durch ein Sieb und rühre 1/4 Pfund Butter schaumig, gebe die Käse mit 8 Eiern und 2 Kochlöffeln voll Mehl, dem gehörigen Zucker und 1/4 Pfund Cibeben dazu, belege ein Kuchenblech mit Butterteig, fülle die Masse hinein, überstreiche sie mit zerlassener Butter, streue länglicht geschnittene Mandeln darauf und backe den Kuchen in guter Hitze.

1720. Andere Art.

Passire 2 Klumpen Käschen durch ein Haarsieb, gebe sie in eine Schüssel mit 4 Loth geschmolzener Butter, 4 Eiern, 6 Loth Zucker, 6 Loth Rosinen und Cibeben, 4 Loth Mehl, einer Prise Salz, rühre dieß miteinander recht schaumig, verfertige den Kuchen wie den vorigen, streiche die Masse auf, träufle Butter darauf und backe den Kuchen in einem guten Ofen.

1721. Trauben-Kuchen.

Pflücke gute Traubenbeeren ab, bis es 2 Schoppen sind, rühre 8 Eigelb mit 1/2 Pfund Zucker recht schaumig, gebe 1/2 Pfund abge-

zogene, fein gestoßene Mandeln und den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß nebst den Trauben darunter, belege ein Kuchenblech mit Butterteig, fülle die Masse ein und backe den Kuchen in einem guten Ofen. — Man kann die Traubenkuchen auch mit geriebenem Brod, Zucker und Mandeln bereiten.

1722. Zwiebel-Kuchen.

Nehme 12 geschälte Zwiebeln und schneide sie fein, dämpfe sie in einem Geschirr mit ½ Vierling Butter halbweich, gebe eine Prise Kümmel, Salz, einige Löffel voll sauren Rahm und 3 Eier dazu, lege ein Kuchenblech mit Milchbrodteig aus, fülle die Masse hinein, schneide ⅛ Pfund geräucherten Speck in Würfel, streue sie auf die Masse und backe den Kuchen in einem Ofen recht rösch.

1723. Gewöhnliche Kümmel-Kuchen.

Lege ein Kuchenblech mit Milchbrodteig aus und rühre 2 Löffel voll Mehl mit 4 Eiern, Salz und Kümmel und einem starken halben Schoppen süßer Milch an, fülle es auf den Teig ein, schneide ⅛ Pfund Butter darauf und backe den Kuchen in frischer Hitze.

1724. Speck-Kuchen.

Belege ein Kuchenblech mit Milchbrodteig und rühre etwas Mehl mit Milch glatt, gebe 4 ganze Eier, ¼ Pfund fein geschnittenen, geräucherten Speck, Salz und etwas klein geschnittene, grüne Zwiebelröhrlen hinein, fülle die Masse auf den Teig ein, schneide ⅛ Pfund Butter darauf und backe den Kuchen bei guter Hitze.

Kleinbackwerk.

1725. Waffeln.

Rühre ½ Pfund Butter leicht, gebe nach und nach 6 ganze Eier und ½ Pfund feines Mehl dazu, verdünne die Masse mit ½ Schoppen dickem, saurem Rahm, gebe einen Kaffeelöffel voll Zucker

und eine Messerspitze voll Salz dazu, rühre die Masse eine starke halbe Stunde, lege das Waffeleisen in's Feuer, welches auf einem Windofen mit kleinem Holz gemacht wird, bestreiche die innere Seite mit Speckschwarten, fülle auf die tiefe Seite einen Löffel voll Teig, mache es gut zu, halte es gleich in's Feuer, kehre das Eisen um und backe die Waffeln schön gelb auf beiden Seiten, nehme sie mit einer Gabel aus dem Eisen, schneide sie neben herum ab und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Das Eisen muß bei jedesmaligem Einfüllen zuvor mit Speckschwarte bestrichen werden.

Anmerk. Die Waffeleisen dürfen nie gewaschen, sondern müssen nach dem Gebrauch immer mit Fließpapier ausgerieben werden, weil sonst die Waffeln daran anhängen.

1726. Waffeln mit Mandeln.

Rühre ½ Pfund Butter recht schaumig und stoße ¼ Pfund abgeschälte Mandeln mit 1 Ei fein, gebe sie nebst ½ Pfund feinem Mehl, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern langsam zu der Butter, rühre es mit ½ Schoppen süßem und ½ Schoppen saurem Rahm und etwas Salz eine gute halbe Stunde und backe die Masse der vorigen gleich im Waffeleisen.

1727. Mandeln-Waffeln.

Rühre ½ Pfund Butter und ½ Pfund fein gestoßene Mandeln mit 6 Eier und 8 Loth Mehl ab, dann gebe 1 Glas süßen Rahm, 2 Loth fein gehackten Citronat und ¼ Pfund Zucker dazu und backe davon Waffeln wie gewöhnlich.

1728. Andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit 2 Eiern recht fein und thut sie nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel, gibt 4 geriebene Milchbrode und etwas zerlassene Butter dazu, verdünnt es mit laugemachtem Rahm und backt die Waffeln wie gewöhnlich.

1729. Andere Art.

Rühre ½ Pfund Butter recht schaumig, stoße 12 Loth abgeschälte Mandeln mit Rosenwasser recht fein, rühre sie nebst 20 Loth feinem Mehl und 8 Eiern langsam an die Masse, gebe 1 Schoppen

sauren Rahm, etwas Salz und Milch dazu und backe die Waffeln wie oben.

1730. Hefen-Waffeln.

Nehme dazu 1 Pfund feines Mehl, mache mit 2 Loth Hefe und ½ Schoppen lauer Milch einen Stellteig an und lasse ihn aufgehen; unterdessen rühre ½ Pfund frische Butter leicht, gebe 4 Loth gesiebten Zucker, etwas Salz und 8 Eigelb dazu, vermische dieses mit dem aufgegangenen Stellteig und arbeite ihn tüchtig mit etwas lauem, süßem Rahm durch, so daß sich der Teig von der Schüssel und dem Löffel ganz abschält und wie eine dicke Pfannenkuchenmasse ist, stelle ihn dann zur Wärme und lasse ihn aufgehen, mache das Waffeleisen heiß, bestreiche es mit Speck und fülle einen Löffel voll — ohne die gegangene Masse niederzudrücken — in das tiefe Theil des Eisens ein und backe die Waffeln recht langsam, damit sie recht locker und croquant (krachig) werden. Man bestreue dann die Waffeln mit gesiebtem, mit etwas Vanille gemischtem Zucker und halte sie bis zum Serviren warm.

1731. Andere Art.

Nehme in eine Schüssel 10 Eigelb, gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker dazu und rühre es eine Zeitlang, vermenge damit 2 Loth Hefe, mit einem starken halben Schoppen Milch abgerührt, lasse ¼ Pfund Butter zergehen, gebe sie zu dem Gerührten und menge so viel Mehl hinein, bis der Teig gehörig dick ist, lasse ihn gut aufgehen und backe die Waffeln wie oben.

1732. Andere Art.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 12 Eigelb schaumig gerührt und 1 Pfund feines Mehl, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und eine Messerspitze voll Salz damit verrührt. Dann vermischt man damit 2 Loth Hefe, mit ½ Schoppen lauer Milch glatt gerührt, nebst dem steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, läßt den Teig gut aufgehen, macht das Waffeleisen recht heiß, überstreicht die inneren Seiten gut mit Speck, füllt das Eisen halb voll und backt die Waffeln langsam recht leicht und krachig.

1733. Holländische Waffeln.

Nehme ¾ Pfund feines Mehl in eine Schüssel und lasse mit 2 Loth Hefe und ½ Schoppen gutem Rahm einen Vorteig an; wenn dieser aufgegangen ist, gebe ½ Pfund geklärte Butter, 6 Eigelb, 4 Loth gestoßenen Zucker, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone und 2 Löffel voll süßen Rahm dazu, arbeite den Teig eine halbe Stunde recht gut, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse, welche dann wie ein dicker Pfannenkuchenteig sein muß, lasse sie aufgehen und backe die Waffeln wie gewöhnlich.

1734. Rahm-Waffeln.

Nehme ½ Pfund Butter und rühre es mit 12 Eigelb recht schaumig; dann gebe 12 Loth feines Mehl und einen halben Schoppen dick geschlagenen, sauren Rahm dazu, rühre die Masse gut, mische einen Löffel voll Zucker, eine Messerspitze voll Salz und den fest geschlagenen Schnee von 12 Eiweiß darunter, backe die Waffeln auf die angegebene Weise und bestreue sie gut mit Zucker.

1735. Zimmt-Waffeln.

Rühre ½ Pfund Butter mit ½ Pfund Zucker und 8 Eigelb schaumig; dann gebe 1 Loth feinen Zimmt, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone und ½ Pfund feines Mehl dazu, rühre die Masse noch eine halbe Stunde, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit der Masse und backe die Waffeln in einem Portugieser Eisen, welches nicht so tief ist, wie die gewöhnlichen Waffeleisen, schön gelb und biege sie, wie sie aus dem Eisen kommen, über das Wellholz, damit sie halb rund werden. Man kann sie mehrere Tage an einem trockenen Ort aufbewahren.

1736. Zimmt-Waffeln mit Mandeln.

Man rührt unter die eben beschriebene Masse ½ Pfund abgeschälte, fein mit 1 Ei gestoßene Mandeln und backt die Waffeln wie die vorigen.

1737. Saure Rahm-Waffeln.

Nehme einen Schoppen recht guten, sauren Rahm und rühre so viel feines Mehl hinein, bis die Masse dicklicht vom Löffel lauft, und backe davon die Waffeln.

1738. Reis-Waffeln.

Nehme ¼ Pfund feinen Reis, wasche ihn rein und koche ihn mit Milch zu einem dicken Brei, lasse ihn verkühlen und rühre 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund zerlassene Butter, 2 Loth Hefe, mit etwas Milch angerührt, Salz und 5 ganze Eier darunter. Die Waffeln backe wie gewöhnlich und bestreue sie warm mit Zucker und Zimmt.

1739. Chocolade-Waffeln.

Rühre ½ Pfund Butter und ½ Pfund gesiebten Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gebe ¼ Pfund fein geriebene Vanille-Chocolade und 12 Loth feines Mehl dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, backe die Waffeln im Portugieser Eisen und krümme sie über ein rundes Holz.

1740. Kofern.

Rühre 6 Loth Butter leicht und gebe 6 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln, 8 Loth feines Mehl, 3 Eier, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, ¼ Loth Zimmt und 6 Nelken dazu, rühre die Masse recht schaumig, verdünne sie mit süßem Rahm, bis sie wie ein Flädlesteig ist, lege das Kofern-Eisen in's Feuer, lasse es heiß werden, bestreiche es mit Speck, übergieße es mit einem Löffel voll Teig, mache das Eisen langsam zu, backe die Kofern auf beiden Seiten schön gelb, krümme sie heiß über ein rundes Holz und bewahre sie an einem warmen Ort auf.

1741. Andere Art.

Man rührt ½ Pfund Butter mit 6 Eiern und ½ Pfund Zucker schaumig und sodann 1 Pfund Mehl darunter, verdünnt die Masse mit 1½—2 Maas Rahm, macht das Kofern-Eisen recht heiß, füllt von der Masse einen Löffel voll ein und backt sie auf beiden Seiten gelb, schneidet sie am Eisen nebenherum ab, rollt sie noch auf dem Eisen um ein glattes Stäbchen von Holz oder Eisen, schiebt sie wieder davon ab und legt sie aufgebeugt auf's Teller zum Thee.

1742. Andere Art.

Zwölf Loth Butter werden leicht mit ½ Pfund Zucker gerührt und dann langsam 12 Loth Mehl mit 6 Eiern und 2 Eßlöffeln voll

Orangenblüthen-Wasser damit verrührt, die Masse mit ¼ Schoppen Milch verdünnt und die Kofern wie die vorigen gebacken.

1743. Vanille-Kofern.

Nehme ¼ Pfund Mehl in eine Schüssel, rühre es mit etwas Milch an, gebe ⅛ Pfund zerlassene Butter, ⅛ Pfund gestoßenen Zucker, 1 ganzes Ei und ¼ Stange fein gestoßene Vanille dazu und backe die Kofern wie die vorigen.

1744. Kofern mit Schlagrahm.

Nehme in eine Schüssel ¼ Pfund Mehl, rühre es mit etwas weißem Wein an, gebe ⅛ Pfund zerlassene Butter, ⅛ Pfund fein gesiebten Zucker, 1 Ei und etwas Marasquin dazu, menge alles dieß gut untereinander, backe davon die Kofern im Eisen schön gelb, wickle sie über ein Holz in Form einer Düte (Gucke), schlage einen Schoppen guten Rahm recht steif, versüße ihn mit Vanille-Zucker, fülle die Düten damit, richte sie auf eine Platte an, so daß alle Spitzen der Düten in die Mitte der Platte kommen, und gebe sie sogleich zur Tafel.

1745. Wiener-Kofern.

Nehme in eine Schüssel ¼ Pfund feines Weißmehl, 4 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone, verrühre es mit 4 Eiern und 3 Löffeln voll saurem Rahm, gebe 4 Loth zerlassene Butter dazu und Milch, bis die Masse wie ein Flädlesteig ist, backe davon die Kofern gelb, wickle sie über ein dünnes Holz, daß sie Cigarren gleichen, und gebe geschlagenen Rahm dazu.

1746. Hippen.

Nehme ½ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund frische Butter, ⅛ Pfund geschmolzene Butter, Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Citrone und rühre es mit Rosenwasser oder Milch zu einem dünnen Teig an; dann wird das Hippeneisen warm gemacht, mit Speck bestrichen, von dem Teig nur so viel hineingethan, daß es dünn bedeckt ist, langsam zugemacht, gebacken und warm über ein rundes Holz gewickelt.

1747. Andere Art.

Gebe in eine Schüssel ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 1 Loth Zimmt, 2 Eier und 1 Schoppen sauren Rahm, rühre es eine halbe Stunde und backe die Hippen im Eisen gelb.

1748. Andere Art.

Drei kleine Eier werden mit 8 Loth Zucker schaumig gerührt und mit 5 Loth feinem Mehl und der fein abgeriebenen Schale einer Citrone vermengt. Nun bestreiche ein kupfernes Blech mit Wachs, dressire die Masse dünn darauf und backe sie langsam, schneide sie nachher in Stücke und biege sie über ein rundes Holz, damit sie halb gekrümmt werden, setze sie aufrecht auf eine Platte und gebe Vanille-Schlagrahm dazu.

1749. Andere Art.

Rühre mit 2 Eiern ¼ Pfund Zucker recht schaumig, gebe den Saft und die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, 4 Loth feines Mehl, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und Vanille-Zucker dazu, streiche die Masse auf ein Backblech und behandle sie den vorigen gleich.

1750. Hohl-Hippen.

Rühre ¼ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb, bringe 4 Pfund Mehl nebst dem Schnee der Eier dazu, bestreiche glatte Kupferbleche ohne Rand mit Wachs, dressire auf diese die Masse recht glatt und fein, bestreue sie mit gehackten Pistazien und backe sie im Ofen gelblicht. Sie werden auf dem Blech sogleich geschnitten und Stück für Stück über ein Holz gekrümmt.

1751. Mandel-Hippen.

Nehme ½ Pfund abgezogene Mandeln, stoße sie mit Eiweiß recht fein und gebe sie mit ½ Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rühre es gut miteinander und schlage 2 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre es damit an, mache ein kupfernes Backblech ohne Rand warm, überstreiche es mit Wachs, dressire die Masse ganz dünn darauf und behandle sie wie oben.

1752. Gefüllte Mandel-Hippen.

Man macht von Mehl, ein wenig Zucker, einem Ei, einem Nuß großen Stück Butter und Milch einen Hohlhippenteig, backt hievon die Hippen ganz bleich, legt sie auf einander und stellt einen Teller darauf, daß sie gerade bleiben; dann stoßt man ½ Pfund Mandeln ganz fein, rührt ½ Pfund Zucker mit dem Schnee von 3 Eiweiß und etwas Citronensaft recht stark, nimmt die Mandeln, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, Zimmt und Nelken dazu, schneidet die gebackenen Hippen schön rund, überstreicht sie mit dem Angerührten, legt sie auf ein Blech, backt sie schön gelb und krümmt sie über ein Wellholz.

1753. Pfitzauf.

Nehme in eine Schüssel ¾ Pfund feines Mehl, rühre es mit 2 Schoppen lauer Milch an, gebe 12 Loth zerlassene Butter (von welcher man zum Bestreichen der Formen zurück behält) nebst 8 Eiern und einer Prise Salz dazu, bestreiche 18 kleine Mödel mit der zerlassenen Butter, fülle die Masse in dieselben und backe sie in einem guten Ofen.

1754. Andere Art.

Rühre ¼ Pfund Butter schaumig, gebe nach und nach ½ Pfund feines Mehl, 5 Eigelb und Salz dazu, verdünne die Masse mit 1 Schoppen guter Milch, schlage die 5 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in gut bestrichene Förmchen ein und backe sie in guter Hitze. Wenn man will, kann man sie mit eingemachten Früchten füllen, mit Zucker überstreuen und als Dessert bei einfachen Mahlzeiten geben.

1755. Kaffee-Küchlen.

Mache einen Schoppen gute Milch siedend und rühre 1½ Vierling feines Mehl, ¼ Pfund gestoßenen Zucker und 6 Loth Butter hinein, arbeite den Teig, bis er sich von der Pfanne löst, lasse ihn dann verkühlen und rühre ¼ Pfund gereinigte Rosinen und 6 bis 8 Eier daran, arbeite den Teig recht glatt und stelle ihn eine Zeitlang an einen kalten Ort, bestreiche ein Backblech mit Butter, setze darauf mit einem Eßlöffel Nuß große Küchlen, 2 Finger breit von

einander, bestreiche sie mit Ei, streue gehackte, mit Zucker gemischte Mandeln darauf und backe die Küchlen in mäßiger Hitze. Wenn sie hohl sind, so sind sie gut gerathen.

1756. Einfache Art.

Gebe einen Schoppen Milch mit 2 Loth Zucker und 2 Loth Butter zum Feuer, rühre schnell 12 Loth Mehl hinein und arbeite den Teig, bis er sich ablöst, gebe ihn dann in eine Schüssel und lasse ihn verkühlen, rühre 6 Eier daran, setze dann kleine Küchlen auf ein gut bestrichenes Blech und backe sie schön gelb.

1757. Schwaben-Brödchen.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund Butter, 1 Pfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, wirke es mit 2 Eiern zu einem Teig und welle ihn aus; dann wird es mit einem Trinkglas ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut und in mäßiger Hitze schön gelb gebacken.

1758. Nonnen-Semmel.

Ein Pfund Zucker wird mit 9 Eigelb schaumig gerührt und ein Eßlöffel voll Anis damit vermengt. Schlage die 9 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse und rühre ganz leicht 1 Pfund feines Mehl hinein, formire kleine, runde Laibchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Bleche und backe sie gelblicht.

1759. Kleine Theeküchlen.

Ein halbes Pfund Butter rühre mit 8 Loth Zucker, menge die gewiegte Schale von einer halben Citrone, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb nebst so viel Mehl darunter, daß man mit dem Eßlöffel kleine Häufchen ausstechen kann, setze diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streue gewiegte Mandeln und Zucker darauf und backe sie gelblicht.

1760. Thee-Stängel.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund feines Mehl, ein kleines Stückchen Hefe, ⅛ Pfund Butter, eine halbe Stange feine, mit 12 Loth

Zucker gestoßene Vanille, mache mit 1 Schoppen saurem Rahm einen Teig davon, lasse ihn eine Zeitlang im Kalten ruhen, bestreiche ein verzinntes, kupfernes Backblech mit klarer Butter, mache von dem Teig halbellenlange, federkieldicke Stängel, lege sie fingerbreit recht gerade neben einander, jedoch $^1/_8$ Elle von einander entfernt, zwischen dieselben und an die beiden Ecken lege Hölzchen, damit sie nicht aus ihrer Form kommen, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie in einem kühlen Ofen gelblicht, nehme die Hölzchen behutsam heraus, die Stängelchen aber bringe von dem Backblech vorsichtig weg, damit sie nicht zerbrechen, lege sie scheiterbeugartig auf ein Teller und gebe sie zum Thee.

1761. Brandteig-Stängel.

Nehme einen Schoppen Milch auf's Feuer, lasse ihn mit 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker und der Schale einer halben Citrone sieden, rühre $^1/_2$ Loth Mehl hinein und arbeite den Teig, bis er sich von der Pfanne ablöst, lasse ihn verkühlen und rühre 6 Eier daran, bestreiche ein Backblech gut mit Butter, fülle in die Confectspritze von dem Teig ein und mache $^1/_4$ Elle lange Stängelchen davon auf das Backblech, bestreiche sie mit Ei, streue gewiegte Mandeln und Zucker darauf, backe sie langsam gelb und hohl und gebe sie wie die vorigen zum Thee.

1762. Buttertörtchen.

Rühre 6 Loth Butter leicht, gebe 6 Eigelb eines um das andere nebst 14 Loth Mehl, $^1/_2$ Schoppen gutem Rahm, 6 Loth Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen wurde, dazu, schlage die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit der Masse, fülle diese in kleine Förmchen, welche gut mit Butter bestrichen sind, halbvoll ein und backe sie schön gelb.

1763. Gußtörtchen.

Lege kleine Förmchen mit Butterteig aus und rühre $^1/_4$ Pfund Zucker mit 6 Eigelb schaumig, gebe $^1/_4$ Pfund fein gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu, rühre die Masse eine halbe Stunde, durchziehe sie mit dem steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, fülle damit die Förmchen halb voll ein und backe sie in mäßiger Hitze.

1764. Chocolade-Törtchen.

Nehme ¼ Pfund Vanille-Chocolade und reibe sie auf dem Reibeisen fein; dann gebe ½ Maas süßen Rahm zum Feuer, thue die Chocolade, ½ Pfund Zucker und eine halbe Stange Vanille dazu und lasse es bis zur Hälfte einkochen, rühre mit dem etwas verkühlten Rahm 2 Kochlöffel voll Mehl auf dem Feuer glatt, treibe dieß durch ein Haarsieb und rühre 8 Eigelb daran, schlage das Weiße von diesen Eiern zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche mit Butter kleine Förmchen, lege sie mit Butterteig aus, fülle die Masse in dieselben ein, lasse sie ¾ Stunde backen und servire sie warm zur Tafel.

1765. Himbeer-Törtchen.

Lege kleine, etwas hohe Förmchen mit Butterteig aus, drücke ihn neben herum fest an, schneide ihn oben gleich ab, nehme dann auserlesene Himbeeren, wasche sie und lasse sie auf einem Sieb abtropfen, lege sie in die Förmchen und streue Zucker und Zimmt darauf; hierauf verrühre ½ Pfund Zucker mit ½ Loth Zimmt und 8 Eigelb, gebe einen Schoppen dicken, süßen Rahm dazu, rühre Alles wohl durcheinander und fülle die Förmchen damit voll, backe sie langsam in einem heißen Ofen gar, glasire sie mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

1766. Kartoffel-Törtchen.

Nehme eine kleine Portion rohe Kartoffeln und brate sie in der Asche gar, mache die Schalen ab und reibe das Innere auf dem Reibeisen fein; hievon nehme ½ Pfund und eben so viel Zucker, stoße es im Reibstein wohl durcheinander, bringe 10 Eigelb mit etwas Zimmtöl und Orangenblüthengeist dazu, schlage das Weiße der 10 Eier zu steifem Schnee, mische ihn leicht unter die Masse, fülle sie in kleine, mit Butter bestrichene, geschlossene und mit Biscuit bestreute Förmchen und backe sie in einem wenig heißen Ofen langsam gar.

1767. Orangen-Törtchen.

Nehme ¼ Pfund Butter und rühre es mit 6 Eigelb zu einem dicken Schaum, weiche ¼ Pfund runde Zuckerbrode mit Wein auf, verrühre sie gut und mische sie nebst ¼ Pfund Zucker, ½ Loth

Zimmt, ½ Loth candirter Orangenblüthe und einer in Zucker eingemachten, klein geschnittenen Orangenschale unter das Gerührte, ziehe den steif geschlagenen Schnee der 6 Eier unter die Masse, lege kleine Becherförmchen mit Butterteig aus, fülle in diese die Masse ein und backe die Törtchen in einer halben Stunde gar.

1768. Pistazien-Törtchen.

Stoße ½ Pfund abgezogene Pistazien im Reibstein mit 1 Ei recht fein, nehme sie in eine Schüssel, gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth candirte, fein geschnittene Orangenschalen, ein wenig gestoßene Orangenblüthe und 10 Eigelb dazu, rühre es zusammen, bis es recht schaumig ist, und schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn leicht unter die Masse, fülle kleine Mödelchen mit Butterteig aus, setze sie auf ein Blech, fülle die Masse in diese ein und backe sie langsam gar.

1769. Propheten-Küchlen.

Nehme 8 Kochlöffel voll Mehl, 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt und halb Ei große, frische Butter, rühre es mit einigen Eiern zu einem Teig an und welle ihn aus, nehme dann ungefähr stark halb so viel Butter als Teig, lege ihn auf den Teig und schlage ihn zusammen wie einen Butterteig, welle ihn eben so 4mal aus und lege ihn auf's Eis. Wenn er recht hart geworden ist, welle ihn stark 2 Messerrücken dick aus und schneide mit einem warm gemachten Messer länglicht-viereckige Stücke, wie die Lebkuchen, daraus, bestreiche sie mit Eiweiß, streue fein gestoßenen Zucker darauf und backe sie in einem gelinden Ofen.

1770. Genoise mit eingemachten Früchten (Genueser Backerei).

Nehme ½ Pfund Butter, rühre sie mit 10 Eigelb schaumig, gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund abgezogene, fein gestossene Mandeln, ½ Loth gestoßenen Zimmt, ½ Loth Nelken, ½ Pfund feines Mehl dazu, rühre dieses Alles noch eine halbe Stunde und menge den steif geschlagenen Schnee von den 10 Eiweiß darunter, bestreiche ein kupfernes Backblech mit Butter, streiche die Masse messerrückendick darauf, streue etwas fein gestoßenen Zucker darüber und backe sie in einem gelinde heißen Ofen gar, bis sie gelblicht-

braun wird, steche nun mit einem runden Ausstecher, in der Größe eines Kronenthalers, so viel Blättchen aus derselben aus, als es nur gibt (das Ausstechen muß aber sogleich geschehen, wenn die Backerei aus dem Ofen kommt, weil sonst die Blättchen bei dem Abnehmen von dem Backblech zerbrechen), streiche auf die untere Seite der Küchlen eingemachte Träublen, lege ein leeres Küchlein darauf und mache so fort, bis sie alle gefüllt sind, richte sie kranzartig auf eine Platte und gebe sie zur Tafel.

1771. Kleine englische Butterkuchen.

Man nimmt 1 Pfund geklärte Butter, rührt sie mit 12 Eigelb zu Schaum und dann mit ¾ Pfund gestoßenem Zucker, 1 Pfund feinem Mehl, ¼ Pfund kleinen und ½ Pfund großen Rosinen, der gewiegten Schale einer halben Citrone zusammen, schlägt die Masse recht glatt und die Eiweiß zu recht steifem Schnee, mengt diesen unter die Masse, füllt sie in kleine, gut mit Butter bestrichene Förmchen ein und backt sie langsam gar.

1772. Orangenblüthen-Schneeballen.

Schlage 6 Eiweiß zu einem recht steifen Schnee, gebe 4 Loth fein gestoßene, candirte Orangenblüthe, die fein abgeriebene Schale einer Orange und 8 Loth gestoßenen Zucker dazu, menge es recht gut untereinander, setze davon auf ein Blech mit einem Kaffeelöffel Häufchen auf, so daß sie einander nicht berühren, besäe sie mit gesiebtem Zucker, stelle sie in einen ganz gelind erwärmten Ofen und lasse sie über Nacht trocknen, schneide sie dann mit einem dünnen Messer von dem Blech und verwahre sie in einer Schachtel. Wenn in einem Ofen Vormittags gebacken und solcher hernach zugemacht gehalten und Abends die Backerei in denselben über Nacht gestellt wird, fällt sie am schönsten aus.

1773. Englische Kapseln.

Rühre 1 Pfund Butter mit 8 Eigelb recht schaumig, gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, die fein abgeriebene Schale einer halben Citrone, ¼ Pfund gereinigte Rosinen, 4 Loth fein geschnittenen Citronat und ¾ Pfund feines Mehl dazu, rühre die Masse noch eine halbe Stunde, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee und

mische ihn leicht unter die Masse, formire von Schreibpapier kleine Kapseln, fülle in diese die Masse ein und backe sie langsam gar, setze sie sammt dem Papiere auf eine Platte und überstreue sie mit gestoßenem Zucker.

1774. Mandelbackerei.

Stoße ½ Pfund abgezogene Mandeln mit 3 Eiern recht fein, nehme sie in eine Schüssel und gebe ½ Pfund abgeklärte Butter dazu, rühre dieß miteinander recht schaumig, füge ½ Pfund Zucker, eine halbe, fein gewiegte Citronenschale, etwas Zimmt, Nelken, Muscatnuß und 8 Eier nebst ½ Pfund feinem Mehl dazu; wenn die Masse recht schaumig gerührt ist, setze auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Häufchen davon, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und backe sie in mäßiger Hitze gar, steche sie mit einem Ausstecher rund ab und servire sie zur Tafel.

1775. Rahm-Küchlen.

Rühre ¼ Pfund zerlassene Butter mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb zu Schaum, gebe einen Schoppen dicken, sauren Rahm, etwas gestoßenen Zimmt, ¼ Pfund Zucker und ¾ Pfund feines Mehl darunter, stelle die Schüssel auf's Eis, damit die Masse recht hart wird, nehme sie dann auf das mit Mehl besäte Backbrett, welle sie halbfingersdick aus und steche mit einem Ausstecher Küchlen davon aus, lege sie auf Backbleche, bestreiche sie mit etwas verrührtem Ei und Milch, streue gestoßenen Zucker darauf und backe die Küchlen langsam gar.

1776. Saure Rahm-Küchlen.

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gebe ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, ¾ Pfund gestoßenen Zucker und 11 Eigelb dazu, rühre dieß noch eine halbe Stunde und füge 4 Loth gereinigte Rosinen, 4 Loth fein geschnittenen Citronat, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, 1 Pfund feines Mehl und 2 Schoppen recht dicken, sauren Rahm dazu, mische die Masse recht gut und ziehe den steif geschlagenen Schnee von 11 Eiweiß langsam darunter, streiche glatte Förmchen mit Butter aus, fülle die Masse hinein und backe sie in einer halben Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gar,

stürze sie heraus, lasse sie erkalten und bestreue sie gut mit gestos-senem Zucker.

1777. Fasten-Brezeln.

Nehme 2 Pfund Mehl, 9 Eier, ½ Pfund Butter, ¾ Pfund Zucker und ein wenig süßen Rahm, arbeite dieses auf dem Back-brett zu einem steifen Teig und schneide gleiche, Ei große Stücke davon, formire Brezeln daraus, lege sie auf ein Brett und mache Wasser in einem großen Geschirr siedend; wenn es kocht, werfe die Brezeln hinein, und wenn sie dann in die Höhe kommen, lege sie heraus auf ein Tuch, lasse sie abtropfen, bringe sie auf mit Mehl besäte Bleche, bestreiche sie mit Eiern und backe sie schnell im Ofen. Man legt sie auf extra dazu gemachte Hürdchen von Reisern, daß sie überall gleich durchbacken.

1778. Andere Art.

Nehme 1½ Pfund Mehl, 12 Loth zerlassene Butter, 4 Eier, 1 Loth Zimmt und etwas Salz und mache mit lauem Wasser einen Teig, binde ihn in eine mit Mehl besäte Serviette und lege ihn über Nacht an einen kühlen Ort; am andern Morgen wirke den Teig nochmals gut zusammen und dressire davon Hand große Brezeln in der Dicke eines starken Federkiels, lege sie in kochendes Wasser einige Minuten, bis sie oben schwimmen, und nehme sie dann heraus auf ein Tuch; wenn sie abgetrocknet sind, lege sie auf ein Blech und backe sie in einem guten Ofen.

1779. Echaudés (Windbeutel, Fasten-Küchlen).

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 6 Eier und etwas Salz, mache davon einen Teig, arbeite ihn eine Viertelstunde lang und dressire ihn zu einer Wurst, schneide davon fingersdicke Scheiben, lege diese in kochendes Wasser und wenn sie oben schwimmen, nehme sie heraus und bringe sie in kaltes Wasser, lasse sie 12 Stunden darin liegen und dann auf einem Tuch ab-trocknen, rangire sie in einer Kasserole, daß sie auf der schmalen Seite hoch stehen und je 2 Finger breit auseinander sind, decke sie zu und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb.

1780. Mürber Teig.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund frische Butter, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Loth feinen Zimmt, 4 Eigelb und dann so viel Eier, daß man einen gut geschafften Teig erhält, den man auswellen kann, und brauche ihn bei vorkommenden Fällen.

1781. Englischer Teig.

Gebe auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund fein gestoßene, abgeschälte Mandeln, 8 hartgesottene, durchpassirte Eigelb, ½ Pfund Butter und mache davon mit weißem Wein einen Teig an, den man wellen kann, arbeite ihn recht gut, lege ihn kalt und brauche ihn bei vorkommenden Fällen.

1782. Englische Teig-Küchlen.

Nehme den oben beschriebenen Teig, welle ihn stark Messerrücken dick aus und steche mit einem Trinkglas Küchlen davon aus, bestreiche sie mit Ei und backe sie in mittelmäßiger Hitze hellgelb, lasse sie verkühlen, bestreiche die beiden untern Theile von je 2 Küchlen mit Hägen-Marmelade, setze sie zusammen und bestreue sie mit gestoßenem Zucker.

1783. Gefüllte glasirte Aprikosen-Küchlen.

Welle von dem mürben Teig eine Messerrücken dicke Platte aus, steche mit einem Glas oder Ausstecher kleine Küchlen davon aus, stupfe sie mit einer Gabel und backe sie schön gelb, bestreiche sie dünn mit Aprikosen-Marmelade, setze immer 2 zusammen und glasire sie oben mit glace royal.

1784. Englische Törtchen mit eingemachten Früchten.

Welle von dem vorhin beschriebenen englischen Teig Messerrücken dick aus, bestreiche kleine Förmchen mit klarer Butter und lege sie mit diesem Teig aus, fülle sie mit eingemachten Himbeeren, mache ein Gitter mit schmalen Teigstreifen darauf, bestreiche sie mit verrührten Eiern und backe sie schön gelb, streue gesiebten Zucker darauf und lasse sie gut glasiren.

1785. Törtchen mit Crême gefüllt.

Man rührt 4 Loth gestoßenen Zucker mit 4 ganzen Eiern, ½ Schoppen saurem Rahm und 1 Löffel voll Rosenwasser glatt, läßt es auf dem Feuer anziehen, aber nicht kochen, füllt mit dieser Crême mit Butter bestrichene Förmchen, welche man zuvor mit dem englischen Teig auslegt, macht Deckelchen darauf, bestreicht sie mit Ei und backt die Törtchen schön gelb; wenn sie aus dem Ofen kommen, überstreicht man sie mit festgeschlagenem Eiweiß, streut länglicht fein geschnittene Mandeln und alsdann gesiebten Zucker darauf, besprengt diesen mit einigen Tropfen Wasser und läßt die Törtchen im Ofen glasiren.

1786. Mandel-Törtchen.

Nehme in eine Schüssel 16 Eigelb und rühre damit 1 Pfund Zucker schaumig, gebe 1 Pfund mit 4 Eigelb fein gestoßene, abgezogene Mandeln und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, rühre noch ½ Stunde immer nach einer Seite, dann schlage die 16 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn mit ½ Pfund gedörrtem, fein gestoßenem Zwieback oder Mehl darunter, bestreiche kleine Förmchen oder Papierkapseln mit Butter, fülle sie von der Masse stark halb voll und backe sie in einem gelind heißen Ofen gelbbraun.

1787. Schwarzbrod-Biscuit-Törtchen.

Nehme 12 Loth abgezogene Mandeln und stoße sie mit 1 Ei recht fein, gebe ¾ Pfund Zucker mit 14 Eigelb in eine Schüssel und rühre sie recht schaumig eine halbe Stunde lang, dann menge die Mandeln, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, 1 Pfund gut gedörrtes Schwarzbrod und den steif geschlagenen Schnee von 14 Eiweiß darunter, fülle kleine Förmchen oder Kapseln von Papier mit dieser Masse an und backe sie bei gelinder Hitze.

1788. Wiener-Törtchen.

Rühre 12 Loth Butter mit 6 Eiern und ¼ Pfund Zucker schaumig, vermenge damit ½ Pfund feines Mehl, bestreiche flache Förmchen mit Butter und fülle in jedes einen Eßlöffel voll von dem

Teig, drücke es neben herum an und gebe einige eingemachte Kirschen ohne Saft, oder etwas eingemachte Aprikosen-Marmelade in die Mitte, fülle etwas von der Masse darauf und backe sie in einem gelind heißen Ofen in ¾ Stunden gar, mache sie aus den Förmchen und bestreue sie gut mit Zucker.

1789. Rahm-Törtchen.

Lege kleine, mit Butter bestrichene Mödelchen mit Butterteig aus und fülle sie mit folgender Crême: Zu 8 Törtchen nehme 4 ganze Eier, ¼ Schoppen süßen und ¼ Schoppen sauren Rahm, rühre dieses gut durcheinander und passire es durch ein feines Sieb, gebe etwas gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll gestoßenen Zimmt, 2 Loth fein geschnittenen Citronat, etwas abgeriebene Citronenschale und ⅛ Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen dazu, fülle die Förmchen damit ganz voll, stelle sie auf ein Backblech und lasse sie in mäßiger Hitze backen, bis sie schön braungelb sind. Ehe sie aus dem Ofen genommen werden, stürze man eines heraus und sehe nach, ob sie die gehörige Farbe haben; wenn dieses nicht der Fall ist, so werden sie noch etwas in dem Ofen gelassen, nachher aus den Förmchen behutsam herausgenommen, gut mit Zucker bestreut und warm zur Tafel gegeben.

1790. Torteletten mit Kirschen.

Nehme englischen Teig, welle ihn stark messerrückendick aus und steche mit einem Trinkglas runde Küchlein aus, stupfe deren Boden mehrmals mit einer Gabel und lege einen fingerhohen Rand herum, lege innen und außen um den Rand kleine Papierriemen, damit er stehen bleibt, mache gleich große Deckelchen aus dem Teig, schneide einige Zierrathen hinein und backe die Törtchen und Deckel schön gelb; wenn sie aus dem Ofen kommen, mache die Papierriemen ab, bestreue die Törtchen gut mit Zucker, koche 1 Pfund ausgesteinte Kirschen mit etwas Zucker schnell ein, lasse sie verkühlen und fülle die Törtchen damit, lege die Deckelchen darauf und gebe sie zur Tafel.

1791. Torteletten mit Erdbeeren.

Die Törtchen werden gleich den vorigen gemacht, ½ Schoppen süßer Rahm zu Schaum geschlagen, mit Zucker vermischt, 1 Schoppen

verlesene Erdbeeren darunter gegeben, die Törtchen damit angefüllt, mit den Deckelchen zugedeckt und aufgetragen.

1792. Butterteig-Backerei.

Nehme ½ Pfund guten Butterteig, welle die Hälfte davon in ein messerrückendickes Viereck, lege es auf ein kupfernes Backblech, überstreiche es dünn mit Aprikosen-Marmelade, überstreue es mit länglicht fein geschnittenen Mandeln, welle die andere Hälfte des Butterteigs gleich viereckig aus, bedecke damit das überstrichene Viereck, umwinde den Teig rings herum, damit kein Saft ausläuft, bestreiche ihn gut mit Ei und backe ihn im Ofen schön gelb, streue Zucker darauf und lasse ihn im Ofen glasiren; wenn er verkühlt ist, schneidet man ihn in länglichte, 2 Finger breite Stücke mit einem recht guten Messer, nimmt gestoßenen Zucker auf einen Teller, taucht den Rand jedes Küchlens ringsum in den Zucker und richtet sie schön kranzartig an.

1793. Mandel-Roulade.

Ein Viertelpfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßener Zucker, 4 Loth fein geschnittener Citronat, die gewiegte Schale von dem vierten Theil einer Citrone werden mit 3 Eigelb und 1 ganzen Ei untereinander gemacht; dann welle ½ Pfund Butterteig messerrückendick in ein Viereck aus, überstreiche es mit den angerührten Mandeln, rolle es wie eine Wurst zusammen, schneide diese in 2 Finger breite Scheiben, setze diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech fingerbreit auseinander, backe sie in einem mäßig heißen Ofen, bis sie eine schöne Farbe haben und gut durchgebacken sind, und bestreue sie mit Zucker.

1794. Küchlein mit eingemachten Früchten.

Nehme auf das Backbrett ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Butter, 6 Eigelb, einen halben Kaffeelöffel voll Zimmt und ¼ Pfund Zucker, menge es zu einem Teig und arbeite ihn, bis kein Butter mehr zu sehen ist; lasse ihn eine Zeitlang ruhen und welle ihn alsdann federkieldick ganz leicht in ein Viereck aus. Nun wird ein 3 Finger breiter Streifen mit Ei überstrichen, ein gleich großer Streifen mit eingemachten Kirschen, aber ohne Saft, überlegt, der erstere Streifen über letzteren überschlagen und an ihn gut

angedrückt, worauf dieser Umschlag mit dem Kuchenrädlen von dem leeren Teig abgeschnitten, fingerlange Stücke daraus geschnitten, auf ein Backblech gelegt, mit einer Gabel gestupft, mit verrührten Eiern überstrichen und in mäßiger Hitze gebacken, sorgfältig von dem Blech abgenommen und mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Ebenso wird der etwa übrige weitere Teig behandelt.

1795. Biscuit-Rouladi.

Rühre ½ Pfund Zucker mit 9 Eigelb schaumig, gebe die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu und schlage von den 9 Eiweiß einen steifen Schnee, mische ihn mit 8 Loth Mehl leicht unter die Masse, bestreiche dann ein langes, kupfernes Blech, welches einen fingerbreit hohen Rand hat, mit Wachs, streiche auf dem Blech die Masse halbfingersdick recht gleich auseinander und lasse sie ganz langsam backen. Hierauf bestreiche das ganze gebackene Blatt messerrückendick mit Hägenmark, rolle es, so lange es noch heiß ist, wie eine Wurst zusammen, schneide stark fingersdicke Scheiben davon, glasire sie, lasse sie im Ofen trocknen und richte sie kranzartig auf eine Platte an.

1796. Mannheimer-Backerei.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ¾ Pfund Butter, das Gelbe von 8 hartgesottenen und durch ein Sieb passirten Eiern, ¼ Pfund Zucker, eine Messerspitze voll feinen Zimmt, mache davon mit 4 rohen Eigelb einen Teig an und reibe ihn mit dem Ballen der Hand zu einem glatten Teig, welle ihn federkieldick aus und steche ihn mit einem Trinkglas oder Ausstecher aus, lege die ausgestochenen Stückchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie in einem wenig heißen Ofen gelb, bestreue sie gut mit Zucker und lege auf jedes eine eingemachte Weichselkirsche.

1797. Thee-Schnitten.

Rühre ½ Pfund Butter mit ½ Pfund Zucker recht schaumig und gebe 7 Eigelb und 4 Loth fein geschnittenen Citronat nebst ¼ Pfund gereinigten Cibeben und ¼ Pfund Rosinen dazu, rühre es noch ¼ Stunde und schlage 14 Eiweiß zu recht steifem Schnee, mische ihn mit ½ Pfund weißem Mehl leicht unter die Masse und fülle

sie in gut mit Butter bestrichene Anisbrodkapseln ein, backe sie in mäßiger Hitze schön gelb, stürze sie dann aus den Formen, lasse sie verkühlen, schneide sie in halbfingersdicke Schnitten, lege sie auf ein Backblech und röste sie im Ofen.

1798. Backerei à la Crême.

Nehme auf den Backtisch 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund gute Butter, 5 Eigelb, ⅛ Pfund gesiebten Zucker, eine Messerspitze voll Salz, mache mit dem Ballen der Hand einen guten Teig daraus und lasse ihn eine Zeitlang an einem kühlen Ort ruhen, welle ihn dann federkieldick aus und steche ihn mit einem Trinkglas aus; der Rest des Teiges wird zusammengewellt und wieder ausgestochen und so fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist. Alsdann lege die ausgestochenen Blättchen auf einem Papier dicht nebeneinander, stupfe sie mit der Gabel, streue Zucker und Zimmt darauf, backe sie in einem leicht geheizten Ofen, lasse sie dann verkühlen und richte sie kranzartig auf die Platte an.

1799. Italienische Backerei.

Rühre ½ Pfund Butter mit ½ Pfund Zucker recht schaumig, gibe die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, ½ Pfund feines Mehl und 7 Eigelb darunter, streiche diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Backblech in der Dicke eines Kronenthalers und backe sie in einem gelinden Ofen langsam, bis sie eine schöne, hochgelbe Farbe erhalten hat. Bevor sie erkaltet, sticht man mit einem Ausstecher Blättchen in der Größe eines Kronenthalers aus derselben aus, bestreicht deren untere Seite mit Aprikosenmus, setzt je 2 zusammen und servirt sie.

1800. Berliner-Küchlen.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 1 Pfund gestoßenem Zucker, 8 ganzen Eiern und 12 Eigelb recht schaumig gerührt, dann gebe ½ Pfund bittere, gestoßene Mandeln, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1½ Pfund feines Mehl dazu, setze von dieser Masse Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Mandeln und backe sie bei gelinder Hitze.

1801. Hannöver-Küchlen.

Rühre ½ Pfund Butter mit 8 Eigelb zu Schaum, thue nach und nach ½ Pfund gestoßenen Zucker und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn mit 12 Loth feinem Mehl unter die Masse, bestreiche kleine Förmchen gut mit Butter, fülle sie halbvoll von der Masse, weil sie sehr steigt, und backe sie bei gelinder Hitze.

1802. Zimmt-Küchlen.

Rühre ½ Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 6 Eigelb schaumig, thue ½ Pfund gestoßenen Zucker und 1 Loth feinen Zimmt dazu, rühre ¾ Pfund Mehl unter die Masse, setze davon Häufchen auf ein mit Mehl besätes Blech und backe sie bei gelinder Hitze.

1803. Magen-Küchlen.

Rühre ½ Pfund Butter und ½ Pfund Zucker mit 4 Eiern schaumig, alsdann gebe 2 Löffel voll eingemachte Kirschen, einige kleine, zerschnittene, eingemachte Nüsse, etwas geschnittenen Citronat, eingemachte Orangenschalen und 1 Loth Zimmt dazu, rühre noch ½ Pfund feines Mehl darunter, setze von dieser Masse Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit verrührten Eiern und backe sie langsam.

1804. Galanterie-Küchlen.

Rühre ¾ Pfund süße Butter mit 5 Eigelb und ¾ Pfund Zucker schaumig, stoße eine Stange Vanille fein und mische sie, wenn sie durch ein Sieb passirt ist, mit ¾ Pfund feinem Mehl unter die Masse, bestäube das Backbrett mit Mehl, welle die Masse aus und steche mit einem Ausstecher Küchlen davon aus, lege sie auf ein Backblech, bestreiche sie mit Eiern, streue Zucker und gehackte Mandeln darauf und backe sie langsam.

1805. Anis-Küchlen.

Gebe in eine Schüssel 1 Pfund fein gestoßenen Zucker mit 6 ganzen Eiern und rühre es eine volle Stunde, gebe 1 Pfund

feines Mehl und für 2 Kreuzer gereinigten Anis dazu und rühre noch eine Zeitlang, setze von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech Häufchen, überstreue sie mit überzuckertem Anis und backe sie ganz langsam.

1806. Andere Art.

Rühre ½ Pfund fein gestoßenen Zucker mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb schaumig, gebe 1 Loth gereinigten Anis und ½ Pfund feines, trockenes Mehl dazu, setze von dieser Masse auf ein mit weißem Papier belegtes Backblech kleine Häufchen auf, backe sie in mäßiger Hitze und schneide sie nach dem Backen sogleich mit einem guten Küchenmesser von dem Papier ab.

1807. Wiener-Küchlen.

Nehme in eine Schüssel ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmt, Nelken, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und einige klein gehackte, eingemachte Nüsse, schlage 4 Eier dazu und rühre es eine Stunde, gebe ½ Pfund feines Mehl dazu und rühre noch ¼ Stunde, bilde von dieser Masse 2 Finger breite und 2 Finger lange Küchlen, wobei man öfters Zucker unterstreut, setze sie auf ein mit Papier belegtes Blech und backe sie bei ganz gelinder Hitze, daß sie mehr trocknen als backen.

1808. Kleine Königs-Küchlen.

Rühre 1 Pfund Butter mit 12 Eigelb schaumig, gebe ¾ Pfund fein gestoßenen Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 Pfund feines Mehl nach und nach dazu, rühre es noch eine gute Viertelstunde, bringe noch ½ Pfund gereinigte, kleine Rosinen nebst dem steif geschlagenen Schnee von 12 Eiweiß darunter, bestreiche kleine Förmchen mit Butter, fülle sie mit der Masse etwas über die Hälfte ein und backe sie ganz langsam.

1809. Citronen-Küchlen.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, 12 Loth gestoßenen Zucker und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, wirke es mit so viel Ei, als nöthig ist, zu einem Teig, welle ihn federkieldick aus, steche kleine Küchelchen davon aus,

bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, streue gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei gelinder Hitze.

1810. Flott-Küchlen.

Nehme 1 Pfund feines Mehl und ¼ Pfund gestoßenen Zucker, wirke es mit 3 Eiern und süßem Rahm zu einem Teig, wie zu Nudeln, alsdann arbeite ½ Pfund Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone und Muscatnuß hinein, welle den Teig aus und steche mit einem Trinkglas Blätter davon aus, bestreiche sie mit zerlassener Butter, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt und backe sie bei gelinder Hitze.

1811. Spanische Küchlen.

Nehme 1 Pfund Butter und rühre es mit 5 ganzen Eiern und 5 Eigelb schaumig, gebe ¾ Pfund feinen Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, und wenn die Masse recht schaumig ist, nach und nach 1 Pfund feines Mehl dazu, fülle sie in gut mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie bei gelinder Hitze.

1812. Andere Art.

Rühre ½ Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gebe die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, etwas gestoßene Muscatnußblüthe und ½ Pfund Mehl dazu, fülle die Masse in mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie langsam gar.

1813. Prinzessin-Törtchen.

Rühre ¾ Pfund Butter mit 10 Eigelb schaumig, gebe nach und nach ¾ Pfund gestoßenen Zucker und 12 Loth abgezogene, mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, Zimmt und Nelken, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und ¾ Pfund feines Mehl dazu, rühre es noch recht gut und schlage 5 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn darunter, setze von dieser Masse auf ein mit Papier belegtes Blech Thaler große Häufchen, bestreiche sie mit verrührtem Eigelb, streue gehackte Mandeln und grob gestoßenen Zucker darauf und backe sie in einem gelinden Ofen.

1814. Vanille-Küchlen.

Mit einem starken ¼-Pfund Zucker stoße eine halbe Stange Vanille fein und passire es durch ein Haarsieb; wenn noch Vanille zurückbleibt, stoßt man sie nochmals, dann rührt man ¼ Pfund Butter schaumig, gibt ¼ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, den Vanillen-Zucker und 1½ Vierling Mehl dazu, nimmt diese Masse auf das mit Mehl besäte Backbrett, wellt sie federkieldick aus und sticht mit einem Ausstecher kleine Küchlen aus, backt sie in mäßiger Hitze und überzieht sie, wenn sie kalt sind, mit einem Eis.

1815. Orangen-Küchlen.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund frische Butter, ¼ Pfund Zucker, die fein abgeriebene Schale und den Saft einer Orange, knete es mit dem nöthigen Eigelb zu einem Teig, rolle ihn aus und steche davon kleine Küchlen aus, setze sie auf mit Butter bestrichene Bleche und rühre mit dem Schnee von 2 Eiweiß 4 Loth fein gestoßenen Zucker, mische 4 Loth länglicht geschnittene Mandeln darunter, überstreiche die Küchlen damit und backe sie in mäßiger Hitze.

1816. Kalatschen.

Nehme in eine Schüssel ½ Pfund Butter, rühre sie leicht, gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Eier und ½ Pfund feines Mehl dazu, rühre es recht gut und gebe ¼ Pfund Sultanini und Rosinen dazu, setze von dieser Masse Häufchen auf ein Backblech, lasse sie eine Zeitlang stehen und backe sie dann in mäßiger Hitze.

1817. Andere Art.

Nehme auf das Backbrett ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Butter, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, schaffe es zu einem Teig, welle ihn aus und schlage ihn wie einen Butterteig zusammen und wiederhole dieß, dann welle ihn halbfingersdick aus, steche Thaler große Küchlen aus, schlage 2 Eiweiß zu einem halben Schnee, überstreiche die Küchlen damit, streue Hagelzucker darauf und backe sie in mäßiger Hitze. — Hagelzucker nennt man den groben Zucker, welcher beim Sieben des gestoßenen Zuckers im Sieb zurückbleibt.

1818. Zucker-Kalatschen.

Rühre ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb schaumig, gebe nach und nach 1 Pfund feines Mehl dazu und rühre die Masse noch ½ Stunde, bestreiche ein Backblech mit Butter, setze von der Masse kleine Häufchen in einer Zoll breiten Entfernung auf dasselbe auf, lege auf jedes Häufchen 4 halbe Mandeln, streue gestoßenen Zucker darauf und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

1819. Orangen-Kalatschen.

Unter obige Masse gibt man ¼ Pfund fein geschnittene Orangenschalen und behandelt die Kalatschen ebenso, wie in der vorigen Nummer angegeben.

1820. Mandel-Kalatschen.

Zu der gleichen Masse werden statt Orangenschalen gewiegte Mandeln verwendet.

1821. Böhmische Kalatschen.

Rühre ¼ Pfund gestoßenen Zucker mit 2 Eiweiß schaumig, gebe eine Hand voll gereinigte, blanchirte Rosinen oder Cibeben nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone und 2 Loth feines Mehl dazu, rühre es recht gut durcheinander, setze mit einem Eßlöffel hohe Häufchen auf ein mit Mehl besätes Blech und backe sie in einem nicht mehr heißen Ofen, bis sie gelblicht aussehen; wenn man will, kann man sie mit einem runden Ausstecher gleich rund ausstechen.

1822. Kleienbrod.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, nebst 12 Eigelb, knete davon einen Teig, welle ihn aus und steche ihn mit einem thalergroßen Ausstecher aus, lege die Küchlen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Eiern, streue Zucker und gehackte Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

1823. Andere Art.

Man stoßt 12 Loth abgezogene Mandeln sehr fein, gibt 12 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth geschnittenen Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 1 Quint Zimmt und 1 Quint Nelken dazu, schlägt 3 Eiweiß zu einem steifen Schnee, rührt die Masse damit ¼ Stunde, dann werden davon welschnußgroße Laibchen auf ein dünn mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und ganz langsam gebacken.

1824. Wein-Backwerk.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 2 Eigelb und ¼ Schoppen weißen Wein; dieses wird zu einer Masse eingewirkt, ausgewellt und mit Weinbachesmödeln ausgestochen, auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und gebacken.

1825. Linzer-Törtchen.

Nehme 12 Loth abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter und 12 Loth Mehl, mache davon mit dem nöthigen Eigelb einen Teig, welle ihn stark messerrückendick aus und steche mit einem Ausstecher runde Küchlen aus, überstreiche sie mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade bis auf einen kleinen Rand, lege Streifen gitterartig darauf und rings herum einen kleinen Rand, bestreiche sie mit Ei und backe die Törtchen langsam gar.

1826. Sand-Törtchen.

Rühre 1 Pfund Butter schaumig, gebe 10 ganze Eier und 4 Eigelb, die gewiegte Schale von einer halben Citrone nebst einem Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es noch ½ Stunde und menge 1 Pfund Mehl mit ½ Loth feinem Zimmt leicht darunter, fülle die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie langsam gar.

1827. Andere Art.

Rühre 8 Loth Butter schaumig, gebe 8 Loth gestoßenen Zucker, 4 Eier und 12 Loth Mehl dazu, rühre es noch eine Zeitlang und

setze mit dem Eßlöffel kleine Törtchen auf das Backblech, streue Mandeln und Hagelzucker darauf und backe sie in mäßiger Hitze.

1828. Wiesbader-Brod.

Vierzehn Loth Butter rühre recht schaumig, gebe 2 ganze Eier und 2 Eigelb, ½ Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl dazu, rühre sie noch eine Viertelstunde, mische eine Messerspitze voll Pottasche und Vanille-Zucker mit der Masse, setze davon Häufchen auf ein Backblech und backe sie in gelinder Hitze.

1829. Citronen-Brod.

Rühre 1 Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gebe die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen nebst 1 Pfund feinem Mehl dazu, schlage 4 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mische ihn unter die Masse, dressire davon länglichte Brödchen auf das Backblech und backe sie schön gelb.

1830. Mandel-Thee-Brod.

Sechs Loth Mandeln werden mit 1 Ei fein gestoßen und mit 12 Loth Butter, 6 Loth gestoßenem Zucker, ½ Pfund feinem Mehl auf das Backbrett genommen, mit dem nöthigen Eigelb zu einem Teig gewirkt, länglichte Schnitten davon gemacht, diese schön gebacken und mit Vanille-Zucker glasirt.

1831. Cedern-Brod.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln werden mit Citronensaft fein gerieben, auf das Backbrett genommen, mit 20 Loth Zucker und dem nöthigen Eigelb eingewirkt, in Streifen geschnitten, auf Oblaten gelegt und in einem kühlen Ofen gebacken.

1832. Gebackene S.

Ein Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln wird mit 2 ganzen Eiern und 3 Eigelb fein gestoßen; alsdann gibt man ¼ Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, wirkt es ohne Mehl zusammen, formirt S daraus, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Streuzucker darauf und backt sie schön gelb.

1833. Andere Art.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 8 Loth abgezogene, fein gestoßene Mandeln und 1 Ei, wirke davon einen Teig, lasse ihn eine Zeitlang ruhen und dressire davon S auf ein Backblech; ehe sie in Ofen kommen, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, streue Zucker und gehackte Mandeln darauf und backe sie in mäßiger Hitze.

1834. Gebackene S anderer Art.

Nehme auf das Backbrett 1½ Pfund feines Mehl, 1 Pfund Butter, 1½ Vierling Zucker, 8 Eigelb und die gewiegte Schale einer Citrone, mache davon einen Teig, lasse ihn eine Zeitlang ruhen, formire davon auf ein Backblech S, bestreiche sie mit Eiweiß, streue weißen Zucker und farbigen Streuzucker darauf und backe sie gut aus. — Man kann von diesem Teig mit dem Weinbachesförmchen Figuren ausstechen und wie die S behandeln.

1835. Andere Art.

Nehme auf das Backbrett 2 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Butter und ½ Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale einer Citrone und 1 Glas guten weißen Wein, das Uebrige Eigelb, mache davon einen Teig und lasse ihn eine Zeitlang ruhen, formire davon S oder andere Figuren, lege sie auf ein Blech, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, welches mit ½ Vierling Zucker gemischt ist, und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

1836. Andere Art.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund gute Butter, ½ Pfund abgezogene, mit 1 Ei fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Kelch Kirschengeist, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 4 Eigelb, wirke es zu einem Teig, formire S daraus, bestreiche sie mit halbgeschlagenem Eiweiß, streue Hagelzucker darauf und backe sie langsam in mäßiger Hitze.

1837. Zimmt-Brezeln.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 1½ Loth feinen Zimmt, 1 Pfund Butter und 1½ Pfund Mehl, reibe es mit 2 Eiern zu einem steifen Teig und lasse ihn im Kalten 1 Stunde ruhen, damit er recht hart wird, formire dann kleine Brezeln daraus, lege sie auf mit Butter bestrichene, kupferne Backbleche, bestreiche sie mit Eiweiß, streue Zucker und Zimmt darauf und backe sie in mäßiger Hitze.

1838. Zucker-Brezeln.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund frische Butter, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, den Rahm von ½ Maas saurer Milch und 3 Eigelb, wirke davon einen Teig, formire aus diesem kleine Brezeln, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreiche sie mit geschlagenem Eigelb, streue gehackte, bittere Mandeln und gestoßenen Zucker darauf und backe sie langsam gelb.

1839. Haselnuß-Küchlen.

Von 1 Pfund Haselnüssen werden die Schalen abgenommen, die Haselnußkerne in einer Kasserole auf's Feuer gegeben, geröstet und dann so viel als möglich auf einer Serviette abgerieben und fein gestoßen. Hierauf nimmt man ebenso viel Zucker als die Haselnüsse wiegen, knetet Beides mit dem Schnee von 5 Eiweiß zu einem Teig, nimmt zum Auswellen desselben etwas Mehl (in den Teig selbst darf kein Mehl kommen), schneidet 4eckige Täfelchen davon, legt sie auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech und backt sie in einem kühlen Ofen schön gelb.

1840. Butter-Zöpfe.

Rühre ¾ Pfund Butter mit 6 Eigelb schaumig, gebe ½ Pfund feinen Zucker, ¼ Pfund gewiegte, abgezogene Mandeln, Citronenschale und 2 Loth geschnittenen Citronat nebst 1 Pfund Mehl dazu, rühre die Masse gut und gebe den Schnee von 2 Eiweiß darunter, theile die Masse in 15 gleiche Theile und jeden Theil wieder in 3 Streifen, flechte davon Zöpfe, lege diese auf mit Butter bestrichene Backbleche, bestreiche sie mit Eiweiß, streue Zucker und gewiegte Mandeln darauf und backe sie in mäßiger Hitze.

1841. Kleine Martins-Hörnchen.

Nehme ½ Pfund feines Mehl und gebe 12 Loth frische Butter, 6 Loth Zucker, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 ganze Eier und 1 Eigelb dazu, mache auf dem Backbrett einen Teig daraus, formire davon kleine Hörnchen, welche man mit Eiern bestreicht, mit Zucker und Anis bestreut und in einem guten Ofen backt.

1842. Anis-Brod.

Man schlägt 12 Eier mit 1 Pfund Zucker ½ Stunde, gibt dann ¾ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln und 1 Kaffeelöffel voll Anis hinzu, bestreicht ein langes Blech mit Butter, besät es mit Mehl und läßt von der Masse 2 lange Streifen darauf laufen, backt sie schön gelb, schneidet das Anisbrod, so lange es noch warm ist, in Schnitten, legt es auf Bleche und röstet es gelb.

1843. Andere Art.

Ein Pfund Zucker wird mit 12 Eiern auf dem Kohlenfeuer dick geschlagen, 1 Pfund feines Mehl, 2 Loth gereinigter Anis und ein Loth geschnittener Citronat darunter gemischt, diese Masse in mit Butter bestrichene Blechkapseln eingefüllt und gebacken, dann in feine Schnitten geschnitten und diese gelb geröstet.

1844. Anis-Schnitten.

Nehme 8 ganze Eier in eine Schüssel und rühre damit 1 Pfund Zucker recht schaumig, gebe die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, für 1 Kreuzer Anis und 1 Pfund feines Mehl dazu, bestreiche ein langes Blech mit Butter, setze die Masse, wie die in Nr. 1842, darauf, gebe sie sogleich in Ofen und röste die Schnitten wie die letzteren.

1845. Feine Anis-Schnitten.

Nehme 16 Eier in eine Schüssel und rühre damit 1 Pfund Zucker eine Stunde, gebe 4 Loth fein geschnittenen Citronat, für 1 Kreuzer Anis, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 Pfund Mehl dazu, fülle die Masse in mit Butter bestrichene

Anisbrodkapseln, backe sie in mäßiger Hitze schön gelb und fertige die Schnitten wie die vorigen.

1846. Mandel-Schnitten.

Nehme in eine Schüssel 10 ganze Eier und 6 Eigelb, rühre sie mit 1 Pfund feinem Zucker eine volle Stunde, dann gebe 5/4 Pfund feines Mehl und 1/2 Pfund rohe, ganze Mandeln, welche mit einer Serviette abgerieben wurden, dazu, menge es recht gut unter die Masse, gebe sie in 2 langen Streifen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backe sie schön gelb und behandle sie wie die Anisschnitten.

1847. Butter-Biscuit-Schnitten.

Nehme 3/4 Pfund Butter in eine Schüssel und rühre sie mit 1 Pfund Zucker schaumig, gebe nach und nach 12 Eigelb mit 1 Pfund feinem Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, bestreiche ein kupfernes, mit einem fingerbreit hohen Rand versehenes Backblech mit klarer Butter, streiche die Masse darauf und backe sie schön gelb. Wenn sie fertig ist, schneide sie in längliche Schnitten oder steche sie mit einem Ausstecher aus und glasire sie weiß und roth.

1848. Feine Biscuit-Schnitten.

Nehme 24 Eigelb und rühre damit 1 Pfund Zucker schaumig, gebe 3/4 Pfund feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Orange und den steif geschlagenen Schnee von 18 Eiweiß darunter, fülle diese Masse fingersdick auf ein kupfernes, mit einem schmalen Rand versehenes Backblech, backe es in mäßiger Hitze und schneide nachher, wenn das Gebackene verkühlt ist, Schnitten in beliebiger Größe und glasire sie mit Orangenglasur.

1849. Gerührte Madeleine.

Gebe in eine Schüssel 20 Eigelb mit 1 Pfund Zucker und 3/4 Pfund Butter, rühre es recht schaumig 1 Stunde lang und nehme dann die fein abgeriebene Schale einer Citrone und ein Pfund Mehl dazu, schlage die 20 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche kleine Förmchen mit Butter, fülle sie mit der Masse stark halb voll, stelle sie auf ein Backblech in einiger

Entfernung von einander und backe sie langsam schön gelb, stürze sie aus den Förmchen, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und gebe sie verkühlt zur Tafel.

1850. Bischofs-Torteletten.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 12 Loth Zucker recht schaumig gerührt, worauf man eine halbe, fein gestoßene Stange Vanille, ½ Pfund feines Mehl und 20 Eigelb damit vermengt, die Masse recht gut rührt, alsdann den steif geschlagenen Schnee von 20 Eiweiß leicht unter die Masse zieht, diese in mit Butter bestrichene Förmchen einfüllt und sie wie die vorigen backt.

1851. Kaiser-Schnitten.

Rühre 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Butter mit 18 Eigelb eine Stunde lang recht schaumig, gebe 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen, 4 Loth fein geschnittenen Citronat und 4 Loth Pomeranzenschalen dazu, schlage die 18 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche ein kupfernes Backblech mit klarer Butter, streiche die Masse fingersdick darauf und backe sie schön gelb, schneide länglichte Schnitten davon und glasire sie mit glace royale.

1852. Aepfel im Schlafrock.

Nehme Borsdorferäpfel, schäle sie, steche das Kernhaus heraus und fülle eingemachte Früchte oder eine beliebige Marmelade hinein. Dann welle einen guten Butterteig aus und schneide mit dem Kuchenrädchen schmale Streifen davon ab, umwickle die Aepfel kreuzweise damit, doch so, daß die Streifen immer unten an den Aepfeln aufstehen, bestreiche die Streifen gut mit Ei, backe sie bei guter Hitze, streue Zucker darauf und lasse sie schön glasiren.

1853. Andere Art.

Nehme mittelgroße, gute Aepfel, schneide jeden in 2 Theile, mache das Kernhaus heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmt, gieße einen Kelch Kirschengeist darüber und lasse sie eine Stunde liegen. Dann welle Butterteig aus und steche mit einem Trinkglas Blättchen aus, überstreiche diese mit Eiern und lege auf jedes einen

halben Apfel, drücke den Teig gut an, steche kleinere Blättchen aus, lege diese auf die Aepfel oben, bestreiche sie mit Ei und backe sie in einem guten Ofen gelb, nehme sie heraus, überstreue sie mit gestoßenem Zucker und lasse sie schön glasiren.

1854. Aepfel-Tortelettes.

Koche 12 gute, geschälte und ausgekernte Aepfel zu einer steifen Marmelade mit 1 Stück Zucker, Zimmt und Citronenschale, passire sie durch ein Haarsieb und lasse sie erkalten. Unterdessen mache von 1½ Vierling Butter und dem erforderlichen Mehl einen guten Butterteig, welle ihn in 2 gleiche Vierecke aus, bestreiche das eine mit der Aepfel-Marmelade, schlage den andern Theil darüber und mache es rings herum gut zu, bestreiche es mit Ei, mache in den Kuchen mit dem Messer leichte, länglichte Schnitte in der Größe, wie man die Torteletten haben will, und backe sie in guter Hitze; wenn sie fertig sind, überstreue sie mit gesiebtem Zucker und lasse sie schön glasiren.

1855. Butter-Brödchen.

Rühre ½ Pfund Zucker und ½ Pfund Butter miteinander schaumig, gebe nach und nach 8 ganze Eier und 1 Pfund feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und ⅛ Pfund Rosinen dazu, rühre die Masse recht schaumig, setze davon kleine Häufchen auf mit Butter bestrichene Backbleche und backe sie im Ofen schön gelb.

1856. Mandel-Brod.

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund fein gestoßene, abgeschälte Mandeln, 1 Pfund feines Mehl und 8 Eigelb dazu, nehme die Masse auf das Backbrett, formire länglicht runde Brödchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, bestreiche sie mit Eiern, mache überzwerch noch 2 kleine Einschnitte und backe die Brödchen schön gelb.

1857. Andere Art.

In ½ Pfund leicht gerührte Butter rühre ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 5 Eigelb, gebe das nöthige Mehl hinein, nehme den Teig auf das Backbrett,

mache länglichte Brödchen daraus, bestreiche sie mit Eiweiß und backe sie in einem kühlen Ofen.

1858. Mandel-Schnitten.

Rühre ½ Pfund Butter recht schaumig, gebe ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln und 1 Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, wirke sie mit einigen Eigelb, welle sie aus und mache länglichte Schnitten davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie schön gelb.

1859. Zwieback von Biscuit-Masse.

Rühre 10 Eigelb mit ½ Pfund Zucker schaumig eine Stunde lang, schlage die 10 Eiweiß zu steifem Schnee und menge ihn leicht mit 12 Loth feinem Mehl unter die Masse, bestreiche ein viereckiges Backblech mit klarer Butter, überstreiche es fingersdick mit der Masse und backe sie schön gelb, schneide sie dann in länglichte Stücke, runde sie an den Enden ab und glasire die Zwiebacke mit Chocolade.

1860. Zucker-Brödchen.

Nehme in einen Kessel 20 Loth gestoßenen Zucker mit 5 ganzen Eiern, schlage sie auf Kohlen lauwarm, nehme sie dann von den Kohlen weg und schlage sie, bis sie wieder erkaltet sind und fahre auf diese Art fort, bis die Masse ¾ Stunden geschlagen ist. Hernach gibt man 20 Loth feines Mehl und die fein abgeriebene Schale von einer halben Citrone dazu, setzt dann auf reines Papier runde, kleine Brödchen, überstäubt sie mit gesiebtem Zucker und backt sie ganz langsam gar.

1861. Andere Art.

Ein Pfund Zucker wird mit 12 ganzen Eiern eine Stunde gerührt, worauf man ¼ Pfund klein geschnittenen Citronat, ¼ Pfund länglicht geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und 28 Loth feines Mehl damit vermengt; dann streicht man kleine Förmchen gut mit klarer Butter aus, füllt die Masse in diese ein und backt sie in einem mäßig heißen Ofen.

1862. Englische Zucker-Kuchen.

Man rührt ¼ Pfund gestoßenen Zucker mit 10 Eigelb schaumig, gibt ⅛ Pfund würflicht geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Orangenschalen und ¼ Pfund feines Mehl dazu, setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

1863. Französische Zucker-Küchlen.

Man rührt ½ Pfund feinen Zucker mit 16 Eigelb eine Stunde, vermengt dann 4 Loth fein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen, 12 Loth feines Mehl und den steif geschlagenen Schnee von 16 Eiweiß mit der Masse, füllt sie in gut bestrichene Förmchen und backt sie langsam gar.

1864. Vanille-Küchlen.

Eine halbe Stange Vanille stoßt man mit ½ Pfund Zucker recht fein und passirt es durch das Zuckersieb; dann rührt man diesen Zucker mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig, gibt ½ Pfund feines Mehl hinzu, setzt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen von dieser Masse auf und backt sie in mäßiger Hitze schön gelb.

1865. Holländische Zucker-Kücheln.

Nehme in eine Schüssel 4 ganze Eier und 6 Eigelb, rühre damit ½ Pfund gesiebten Zucker recht schaumig, gebe ¼ Pfund fein gestoßene, abgezogene Mandeln und 20 Loth feines Mehl dazu, rühre die Masse im Ganzen eine Stunde, setze auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech thalergroße Häufchen auf, bestreue sie mit fein gewiegten Mandeln und gestoßenem Zucker, backe sie langsam gar und bespritze sie nachher mit farbiger Glacé.

1866. Königs-Schnitten.

Zwölf Loth Butter werden leicht gerührt und dann 6 Eigelb, 12 Loth Zucker, 2 Loth geschnittene, candirte Pomeranzenschalen, 2 Loth Citeben, 2 Loth Rosinen, 9 Loth feines Mehl und 9 Loth Stärkmehl langsam daran gerührt; schlage die 6 Eiweiß zu recht

steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, bestreiche ein kupfernes Backblech mit einem fingerbreit hohen Rand mit Butter, streiche die Masse fingersdick darauf und backe sie in mäßiger Hitze schön gelb, schneide dann 2 Finger breite und fingerslange Schnitten, glasire sie mit Orangenglasur und lasse sie im Ofen trocknen.

1867. Andere Art.

Nehme ½ Pfund geschälte, mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln, 1 Pfund feinen Zucker, ¾ Pfund feines Mehl, 4 Eier, eine Messerspitze voll Pottasche, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und ½ Loth Zimmt auf den Backtisch und wirke dieß zu einem Teig, lasse ihn eine Zeitlang ruhen, welle ihn dann halbfingersdick aus, steche mit beliebigen Ausstechern Figuren aus dem Teig aus, lege sie auf ein mit Papier belegtes Backblech, backe sie langsam gar und überziehe sie mit einem Eis.

1868. Wiener Zehn-Blätter-Küchlen.

Rühre von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 6 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und etwas Wein einen Teig an, reibe ihn recht durch und schneide ihn in Ei große Stückchen, welle jedes derselben dünn aus und bestreiche es oben mit geschmolzener Butter, lege sie auf einander und drücke sie oben fest an, rolle sie auf eine Rolle, schlage sie in Papier und lege sie in den Keller oder auf's Eis, lasse sie recht hart werden, nehme sie dann heraus und schneide sie mit einem warm gemachten Messer in 2 Messerrücken dicke Scheiben, lege diese auf ein Backblech und gebe etwas Eingemachtes darein, klappe die eine Hälfte des Teigs darüber und backe sie, ohne sie zu bestreichen, im Ofen gar, bis sie aufspringen und oben wie Fischschuppen aussehen, bestreue sie dann mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

1869. Prinzessin-Küchlen.

Nehme 1 Pfund feinen Zucker und rühre ihn mit 12 Eigelb recht schaumig, schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee, mische ihn unter die Masse und gebe zuletzt 1 Pfund feines Mehl hinein; belege dann ein Backblech mit weißem Papier, setze darauf von der Masse Häufchen in der Größe eines Kronenthalers und backe sie in einem guten Ofen schön gelb, schneide sie mit dem Kuchenmesser von dem Papier los und hebe die Küchlen zum Gebrauch auf.

1870. Orangen-Küchlen.

Rühre ½ Pfund feinen Zucker mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb schaumig, gebe dann 4 Loth fein geschnittenen Citronat und Orangenschalen, ½ Pfund feines, trockenes Mehl nebst der fein abgeriebenen Schale einer Orange dazu, belege ein Backblech mit weißem Papier, setze von der Masse Häufchen darauf in der Größe eines Thalers, bestreue sie mit feinem Zucker und backe die Küchlen in einem mäßig heißen Ofen. Wenn sie im Ofen angezogen haben, so decke sie mit Papier zu und öffne den Ofen nimmer, bis sie fertig sind, wo sie dann aber weiß und glänzend sein müssen. Man kann sie lange Zeit aufbewahren.

1871. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Zucker mit 6 ganzen Eiern schaumig, vermenge damit 6 Loth candirte, fein geschnittene Orangenschalen und 1 Pfund feines Mehl, setze von dieser Masse Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie schön gelb.

1872. Tyroler-Küchlen.

Rühre ½ Pfund Butter recht schaumig, gebe ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund fein gestoßene, abgezogene Mandeln, die gewiegte Schale von einer halben Citrone, ½ Pfund Mehl, 4 Eigelb, 1 Kelch Wein und etwas Anis dazu, arbeite den Teig gut und nehme ihn auf das mit Mehl besäte Backbrett, welle ihn 2 Messerrücken dick aus und steche ihn mit einem runden Ausstecher aus, lege die Küchlen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Blech, streue gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und backe sie in einem mäßig heißen Ofen schön gelb.

1873. Anis-Brezeln.

Rühre ¼ Pfund Butter leicht, gebe 10 Loth gestoßenen Zucker und 6 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, ½ Loth Anis und 12 Loth Mehl dazu, nehme die Masse auf ein mit Mehl besätes Backblech, forme kleine Brezeln daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie in mäßiger Hitze.

1874. Mandeln-Brezeln.

Nehme 1 Pfund frische Butter und rühre sie schaumig, gebe 1 Pfund feinen Zucker, 4 Eier, 1 Pfund fein gestoßene Mandeln und 1 Pfund feines Mehl dazu, nehme diese Masse auf ein mit Mehl besätes Backbrett, formire davon kleine Brezeln, lege sie auf mit Wachs bestrichene Backbleche und backe die Brezeln in mäßiger Hitze schön gelblicht.

1875. Zucker-Schnitten von Butterteig.

Welle guten Butterteig federkieldick aus, schneide ihn in Zoll breite und fünf Zoll lange Streifen, lege sie auf ein Backblech, bestreiche sie mit Ei und backe sie im Ofen gar, streue Zucker darauf, schiebe sie wieder in den Ofen, lasse sie gut glasiren und gebe sie zum Thee.

1876. Zucker-Schnitten.

Nehme 3 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, rühre damit ¼ Pfund gesiebten Zucker recht schaumig, gebe ¼ Pfund geschälte, länglicht geschnittene Mandeln darunter, schneide von Butterteig Schnitten, wie die vorigen, überstreiche sie mit der gerührten Masse, backe sie im Ofen schön gelb und gebe sie zum Thee.

1877. Englische Zucker-Schnitten.

Welle Butterteig fingersdick aus, schneide ihn in 8 Zoll lange und ½ Finger breite Streifen, lege sie dergestalt auf das Backblech, daß die abgeschnittene Seite auf das Blech zu liegen kommt, biege die Streifen wie einen Halbmond, backe sie schön, streue Zucker darauf und lasse sie gut glasiren.

1878. Cotelettes von Butterteig.

Welle den Butterteig in der Dicke wie bei den vorigen Schnitten aus, steche mit einem Ausstecher von Blech, der die Form eines Coteletts hat, den Teig aus, lege die ausgestochenen Cotelettes auf ein Backblech, bestreiche sie mit Ei und backe sie im Ofen. Wenn sie erkaltet sind, werden sie in verrührte Eier und Zucker eingetaucht, mit fein gestoßenen Makronen überstreut und im Ofen getrocknet.

Dann macht man kleine, eiserne Spieße glühend, zieht mit denselben Streifen über die Cotelettes, damit sie das Ansehen haben, als wären sie auf dem Rost gebraten, richtet sie auf eine Platte kranzartig an und gibt in die Mitte Himbeer=Gelé.

1879. Butterteig=Törtchen.

Man wellt einen Butterteig 4 Messerrücken dick aus, sticht aus solchem mit einem Ausstecher Böden in der Größe einer obern Tasse und mit einem kleineren Ausstecher Böden von der Größe eines Dreibätzners aus, bezeichnet auf dem ersten Boden die Größe des zweiten dadurch, daß in letztern in dieser Größe eine kleine Vertiefung gemacht wird, bestreicht den ersten mit Ei und legt den zweiten ausgestochenen darauf, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei und backt die Törtchen im Ofen gelb. Wenn sie fertig sind, bestreut man sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie schön glasiren, nimmt alsdann den oberen Boden von dem untern mit einem feinen Messer hinweg und aus dem letzteren den weichen Teig in der Größe des oberen Bodens heraus, deckt den oberen Boden darauf und gibt die Törtchen zur Tafel.

1880. Butterteig=Törtchen mit Rahm.

Man backt Törtchen, wie die obigen, schlägt ½ Schoppen guten, sauren Rahm mit einem Schneebesen dick, versüßt ihn mit gestoßenem Zucker, mischt einige Tropfen Marasquin darunter und füllt damit die kleinen Törtchen an. Wenn man will, kann man Erdbeeren unter den Rahm nehmen.

1881. Butterteig=Törtchen mit Chocolade.

Man backt die Törtchen wie die vorigen, macht eine Chocolade=Crême von 2 Kochlöffeln voll Mehl, 4 Loth Chocolade, 4 Eigelb, ½ Schoppen gutem, süßem Rahm und dem nöthigen Zucker und füllt die Törtchen damit. Man kann die Törtchen mit verschiedenen Crêmen oder Früchten=Gelés füllen.

1882. Mandel=Maultaschen.

Stoße ¼ Pfund abgezogene Mandeln, worunter einige bittere sein dürfen, im Reibstein mit einem Ei fein, rühre sie mit ¼ Pfund

gestoßenem Zucker, 3 Eigelb und 2 ganzen Eiern recht schaumig, gebe die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 geriebenes Milchbrod dazu, welle Butterteig federkieldick aus, schneide ihn in viereckige Stücke und fülle in jedes einen Kaffeelöffel voll von obiger Masse, bestreiche die Ecken mit Ei und lege die 4 Ecken dem Mittelpunkt zu, drücke sie etwas zusammen, bestreiche die Maultasche mit Ei, backe sie im Ofen hellgelb, streue gestoßenen Zucker darauf und lasse sie schön glasiren.

1883. Andere Art.

Stoße 1/4 Pfund abgezogene Mandeln mit Rosenwasser fein, gebe 1/4 Pfund feinen Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu, rühre es zu einer Masse mit 2 Loth geschnittenem Citronat und Zimmt und behandle die Maultaschen wie die vorigen.

1884. Maultaschen mit Aepfeln.

Man macht länglichte Vierecke von Butterteig, füllt in jedes einen Kaffeelöffel voll Aepfelmarmelade, mit Rosinen vermischt, und behandelt solche, wie die obigen.

1885. Krapfen mit eingemachten Früchten.

Welle den Butterteig federkieldick aus, lege 2 Zoll auseinander immer einen Kaffeelöffel voll beliebige eingemachte Früchte darauf, bestreiche den Teig rings herum mit Eiern, überschlage ihn über die eingemachten Früchte, drücke ihn gut an und steche mit einem Ausstecher Krapfen aus, bestreiche sie mit Ei und backe sie in einem guten Ofen schön gelb, bestreue sie, wenn sie farbig sind, mit gestoßenem Zucker und lasse sie gut glasiren. Man kann statt den eingemachten Früchten auch eine beliebige Marmelade oder Aepfelschnitze nehmen.

1886. Rosinen-Schnitten.

Vermenge 3/4 Pfund gereinigte, blanchirte Rosinen mit 1/8 Pfund gestoßenem Zucker und 1/8 Pfund länglicht geschnittenen Mandeln, welle Butterteig aus, schneide ihn in 8 Zoll lange und 2 Zoll breite Streifen, bestreiche sie mit Ei und fülle sie mit obiger Mischung, überschlage den Teig und mache die Schnitten fest zu, bestreiche sie

mit Ei und backe sie schön gelb, streue gestoßenen Zucker darauf und lasse sie schön glasiren.

1887. Flechten von Butterteig.

Mache von Butterteig 3 Finger breite und ¼ Elle lange Streifen, schneide diese der Länge nach 6mal durch, so, daß sie am Ende zusammen bleiben, und flechte davon Zöpfe, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön gelb, streue Zucker darauf und lasse sie schön glasiren.

1888. Butterteig-Brezeln.

Rolle Butterteig federkieldick aus und steche mit einem Brezeln-Ausstecher kleine Brezeln aus, lege sie auf ein Backblech und backe sie schön gelb, schlage 2 Eiweiß zu einem steifen Schnee, bestreiche die Brezeln damit, streue länglicht fein geschnittene Mandeln und gesiebten Zucker darauf, bestreiche sie mit einigen Tropfen frischem Wasser und lasse sie gut glasiren.

1889. Butterteig-Ringe.

Welle Butterteig 2 Messerrücken dick aus und steche mit einem Ausstecher, mit dem Durchmesser eines Trinkglases, Blättchen aus, diese steche mit einem Ausstecher in der Größe eines Dreibätzners nochmals aus, damit dadurch Ringe gebildet werden, diese bestreiche mit Ei, streue gestoßenen Zucker und gehackte Mandeln darauf und backe sie schön gelb. Man kann auch mit 3 fest geschlagenen Eiweiß ¼ Pfund gesiebten Zucker schaumig rühren, ¼ Pfund geschälte, länglicht geschnittene Mandeln darunter mischen, die Ringe damit überstreichen und sie so gar backen.

1890. Canelons.

Welle den Butterteig messerrückendick aus und schneide 1½ Viertel oder 9 Dezimalzoll lange, stark fingerbreite Streifen, rolle sie auf eigens dazu gemachte Hölzer auf, so daß immer ein Streifen auf den andern zu liegen kommt, bestreiche sie mit Ei, lege sie auf ein Backblech und backe sie schön gelb, ziehe die Hölzer behutsam heraus, bestreue sie gut mit gestoßenem Zucker und lasse sie im Ofen schön glasiren, fülle sie mit eingemachten Johannisbeeren und gebe sie zur Tafel.

1891. Zimmt-Schnitten.

Nehme auf den Backtisch 1 Pfund feines Mehl, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, ¾ Pfund gute Butter und eine obere Tasse voll süßen Rahm, wirke es ohne Zucker zu einem Teig, welle ihn dreimal wie den Butterteig aus und lasse ihn eine Zeitlang ruhen; dann welle ihn halbfingersdick aus, lege ihn auf ein viereckiges, mit zerlassener Butter bestrichenes Backblech, bestreue ihn dick mit fein gestoßenem Zucker und Zimmt, steche ihn mit einer Gabel einigemal durch und theile mit einem feinen Messer viereckige, länglichte Felder ab, jedoch ohne den Teig zu verschneiden, und backe ihn im Ofen schön gelb. Wenn er gebacken ist, schneidet man den Kuchen in die mit dem Messer gezeichneten Stücke und gibt die Schnitten zum Thee.

1892. Mürbe Brezeln.

Nehme auf das Backblech 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund frische Butter, 10 Eigelb, ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker und das Gelbe von 6 hartgekochten Eiern, ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln und einen Kelch guten Rum, wirke alles dieß zu einem guten Teig, forme kleine Brezeln daraus, oder steche sie mit einem Brezel-Ausstecher aus, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und buntem Streuzucker und backe die Brezeln schön gelb.

1893. Butter-Blumen.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund frische Butter, 10 Eigelb, ½ Pfund Zucker und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, mache davon einen guten Teig, welle ihn federkieldick aus und steche mit einem Ausstecher Blumen aus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Eiern, streue Zucker, Zimmt und geschälte, gehackte Mandeln darauf und backe sie schön gelb.

1894. Linzer-Schnitten.

Nehme auf das Backbrett 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund frische Butter, das Gelbe von 10 rohen und das Gelbe von 6 hartgekochten Eiern, ¼ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßenen Zucker und einen Kelch Rum, mache davon

einen Teig, welle ihn stark 4 Finger breit, ¾ Ellen lang aus und bestreiche diesen Streifen mit beliebigen eingemachten Früchten, so daß er auf jeder Seite halbfingerbreit leer bleibt, lege auf beide Seiten der Länge nach dünne Streifen Teig, überstreiche sie mit Ei und backe sie in mäßiger Hitze schön gelb, schneide überzwerch zwei Finger breite Schnitten davon und trage sie auf.

1895. Englische Schnitten.

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker und 10 ganze Eier, 1 Pfund feines Mehl, 2 Loth candirte Orangenschalen, ¼ Pfund grob gestoßene Mandeln und ¼ Pfund Rosinen dazu, menge alles dieses gehörig untereinander, bestreiche ein Backblech mit Butter, streiche die Masse schön gleich darauf und backe sie in mäßiger Hitze, schneide sie nachher in dünne Scheiben, welche man mit gestoßenem Zucker überstreut und mit der glühenden Schaufel glasirt. Man gibt sie zum Thee.

1896. Andere Art.

Die gleiche Masse wird mit 1 Pfund ausgekernten Eibeben vermischt, in kleine, mit Butter bestrichene Papierkästchen gefüllt und gebacken, worauf das Gebackene aus den Kästchen herausgenommen und sogleich servirt wird.

1897. Magdalenen-Kuchen.

Nehme ½ Pfund gute Butter, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund abgezogene, gewiegte Mandeln, 4 ganze Eier und 8 Eigelb und rühre Alles dieses schaumig, gebe nach und nach ¾ Pfund feines Mehl dazu, streiche die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Backblech halbfingersdick auf, bestreue sie mit geschälten, länglicht geschnittenen Pistazien, schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, überstreiche den Kuchen damit, streue gestoßenen Zucker darauf, steche mit einem spitzigen Messer an einigen Seiten hinein und backe den Kuchen hellgelb, steche ihn alsdann mit einem scharfen Blechausstecher aus und richte die einzelnen Stücke kranzartig auf die Platte an.

1898. Kleine Wiener-Küchlen.

Nehme 1 Pfund Butter und rühre sie schaumig, gebe 1 Pfund gesiebten Zucker und 15 Eigelb dazu, rühre nach und nach 1 Pfund

feines Mehl und den steif geschlagenen Schnee der 15 Eiweiß dazu, bestreiche ein kupfernes Backblech mit Butter, fülle die Masse fingers-dick hinein und backe sie in mäßiger Hitze schön gelb, worauf man mit einem Ausstecher runde Küchlen aus dem Gebackenen ausstieht und solche mit Chocolade-Glacé glasirt.

1899. Französische Küchlen mit Eingemachtem.

Stelle 1 Schoppen Wasser mit 4 Loth Butter zum Feuer und lasse es aufkochen, rühre schnell ½ Pfund feines Mehl hinein und rühre so lange, bis die Masse recht steif ist und sich von der Pfanne ablöst, dann nehme sie in eine Schüssel, gebe nach und nach 8 ganze Eier und 4 Eigelb und etwas Zimmt daran, bringe die Masse auf ein mit Mehl besätes Blech, formire davon eine lange Wurst, drehe davon Kugeln in der Größe einer welschen Nuß ab, setze sie 2 Finger breit auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie in einem mittelmäßig heißen Ofen recht trocken und hellbraun, schneide auf der Rückseite einen Deckel ab, fülle sie mit Eigemachtem und glasire sie oben mit Chocolade-Glasur.

1900. Andere Art.

Nachdem die Kugeln wie die vorigen gebacken und glasirt sind, füllt man sie kurz vor dem Auftragen, damit sie recht croquant bleiben, mit geschlagenem, saurem Rahm, welcher mit Zucker und Vanille versüßt ist.

1901. Andere Art.

Man füllt die fertigen, mit Chocolade-Glasur glasirten Küchlen mit einer leichten Chocolade-Crême.

1902. Schwanen-Hälse.

Man dressirt von derselben Masse auf ein mit Butter bestriche-nes Blech Kringel in Form eines lateinischen S, bestreicht sie mit Ei und backt sie trocken ab, glasirt sie nachher mit Chocolade-Glacé und bestreut sie mit farbigem Streuzucker, auch setzt man von der gleichen Masse drei gleich große Kugeln gegen einander, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, streut gehackten Mandelzucker darauf und backt sie so, daß sie das Ansehen einer kleinen Semmel erhalten,

füllt sie mit dreierlei Confituren, so daß in jeder Kugel eine andere Sorte ist, und gibt sie zur Tafel.

1903. Kleine Brandteig-Kuchen.

Gebe auf das Feuer einen Schoppen gute Milch und ½ Pfund Zucker, lasse dieses sieden, rühre ½ Pfund feines Mehl hinein und rühre die Masse auf dem Feuer so lange, bis sie von der Pfanne abgeschält, glatt und fest ist; dann nehme sie in eine Schüssel mit ½ Pfund Butter, schlage nach und nach 8 ganze Eier, die gewiegte Schale von einer halben Citrone oder Vanille dazu, streiche kleine Förmchen mit klarer Butter aus, bestaube sie mit etwas Mehl, fülle sie mit der Masse halb voll, bestaube diese ebenfalls mit Mehl, drücke die Masse an den Seiten der Formen etwas herauf, so daß sich in der Mitte eine kleine Vertiefung ergibt, bestreiche sie mit Ei und lasse sie ungefähr eine halbe Stunde in einem mäßig heißen Ofen backen; alsdann werden die Küchlen herausgestürzt, mit Zucker und Vanille bestreut und warm zur Tafel gegeben.

1904. Butter-Schnitten.

Rühre 1 Schoppen sauren Rahm mit 1 Kelchchen Kirschengeist gut, nehme so viel Mehl dazu, daß der Teig wie ein Nudelteig wird, welle ihn aus, schneide ¾ Pfund Butter darauf, überschlage ihn und welle ihn dreimal wie einen Butterteig aus, schneide davon 2 Finger breite, länglichte Schnitten, lege sie auf ein Backblech, bestreiche sie mit zerschlagenem Eiweiß, streue Zucker und Zimmt darauf und backe sie im Ofen schön gelb.

1905. Mürbe Schnitten.

Nehme 1 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, ½ Pfund zerschnittene Butter, 8 Eigelb und so viel Wein dazu, daß der Teig zum Wirken recht wird, welle ihn federkieldick zu einer viereckigen Platte aus, mache ½ Pfund Butter klar, bestreiche die Platte gut damit und stelle sie einige Stunden an einen kalten Ort, schneide 2 Finger breite, länglichte Schnitten davon und backe sie schön gelb.

1906. Mandel-Brod.

Rühre ½ Pfund Butter schaumig, gebe ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Pfund abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene

Mandeln und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone nebst 5 Eigelb dazu, nehme die Masse auf das Backbrett, mache länglichte Brödchen daraus, bestreiche sie mit Eiweiß, streue feinen Zucker darauf und backe die Küchlen schön gelb.

1907. Andere Art.

Nehme in einen Kessel 20 Eier und schlage sie auf einem Kohlenfeuer lauwarm, bringe sie davon weg und schlage sie kalt, dann nochmals auf dem Kohlenfeuer lauwarm und dann wieder kalt, gebe ¾ Pfund feines Mehl, ½ Pfund abgeschälte, länglicht geschnittene Mandeln dazu und fülle diese Masse in länglichte, mit Butter bestrichene Mödelchen, backe sie in mäßiger Hitze gar, nehme sie dann aus den Förmchen, lasse sie erkalten und bestreue sie gut mit Zucker.

1908. Andere Art.

Ein Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Loth Zimmt und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone nimmt man auf das Backbrett und knetet es mit einem ganzen Ei zu einem Teig, wellt ihn federkieldick aus und sticht mit dem Weinbachesförmchen beliebige Figuren aus, legt sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Hagelzucker und backt sie in mäßiger Hitze.

1909. Andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund Butter, 1 Pfund feines Mehl und die gewiegte Schale von einer halben Citrone nimmt man auf das Backbrett, wirkt es zusammen, bis der Butter verarbeitet ist und, wellt die Masse aus, sticht mit einem Trinkglas Küchlen aus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker darauf und backt sie schön gelb.

1910. Mandelbrod mit Chocolade.

Schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee und vermenge damit ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund geriebene Chocolade, ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt und 4 Loth geschnittenen Citronat,

setze von dieser Masse kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

1911. Mandelbrod in Kapseln.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein, dann koche $^3/_4$ Pfund Zucker zu Karamel ein, thue die Mandeln hinzu und rühre die Masse so lange, bis sie kalt ist. Alsdann thue 16 Eigelb, 1 Loth feinen Zimmt und zuletzt den steif geschlagenen Schnee von den 16 Eiweiß darunter, fülle die Masse in mit Butter bestrichene Papierkapseln und backe sie eine Stunde langsam gar.

1912. Mandel-Gebackenes.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen, fein gewiegt und im Ofen gelblicht getrocknet; dann rührt man $^1/_2$ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb $^1/_2$ Stunde, gibt die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone, 4 Loth fein geschnittenen Citronat und Orangenschalen, Zimmt, Nelken und die getrockneten Mandeln dazu, rührt 12 Loth Stärkmehl oder anderes feines Mehl hinein, setzt von der Masse runde Häufchen auf Oblaten und backt sie im Ofen langsam gar.

1913. Mandel-Ringe.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln stoßt man mit ein wenig Rosenwasser fein, schlägt dann 2 Eiweiß zu Schnee, nimmt 6 Loth Zucker, die Hälfte Mandeln und die Hälfte Schnee, stoßt dieses im Reibstein oder Mörser durch und verfährt mit der andern Hälfte ebenso. Wenn sich der Teig wirken läßt und zusammenhält, ist er fertig, wenn dieß nicht der Fall ist, so hilft man mit etwas Eiweiß nach. Dann nimmt man den Teig auf ein mit Zucker besätes Blech, formt kleine Ringlen daraus, setzt sie auf Oblaten und backt sie in einem kühlen Ofen gelblicht. Sie lassen sich lange Zeit aufheben.

1914. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Butter recht schaumig, gebe nach und nach 4 ganze Eier und 1 Pfund gesiebten Zucker nebst 1 Pfund abge-

zogenen, fein gestoßenen Mandeln dazu, rühre die Masse noch eine starke Viertelstunde und mische leicht ein Pfund feines Mehl darunter, fülle von der Masse in die Confectspritze und formire auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Kränze, bestreue diese leicht mit gestoßenem Zucker und abgeschälten, gewiegten Mandeln und backe sie in einem mäßig heißen Ofen gelblicht.

1915. Mandel-Berglen.

Dreiviertelpfund Zucker rührt man mit einem geschlagenen Eiweiß schaumig, drückt den Saft einer halben Citrone darein und schneidet ¾ Pfund Mandeln und 2 Loth Citronat fein, mischt dieses unter die Masse, setzt davon auf Oblaten kleine Häufchen auf und backt sie in einem kühlen Ofen; wenn man will, kann man eine eingemachte Kirsche darauf thun.

1916. Mandelblättchen mit Eingemachtem.

Von fein ausgewelltem Butterteig sticht man Blättchen in der Größe einer oberen Kaffeetasse aus und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech; dann rührt man ¼ Pfund Zucker mit dem Schnee von einem Eiweiß und dem Saft einer halben Citrone schaumig, gibt ¼ Pfund abgeriebene, länglicht geschnittene Mandeln darunter und streicht auf die Butterblättchen zuerst Aprikosenmus, auf dieses die gerührte Masse etwas hoch darauf und backt sie in einem wenig heißen Ofen.

1917. Chocolade-Brod.

Ein Viertelpfund Butter wird auf dem Backbrett gestoßen, mit ½ Pfund Zucker, 1 Pfund feinem Mehl, etwas gestoßener Vanille und 2 Täfelchen geriebener Chocolade untereinander gemengt und davon mit 2 ganzen Eiern und 3 Eigelb ein Teig gewirkt, welchen man eine Zeitlang ruhen läßt. Dann wellt man ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht mit einem Trinkglas kleine Küchlen davon aus und backt sie in einem kühlen Ofen gar, nimmt sie heraus, läßt sie erkalten und glasirt sie mit Chocolade.

1918. Andere Art.

Man schlägt in einen Kessel 20 ganze Eier, gibt 1 Pfund gesiebten Zucker dazu und schlägt die Masse auf dem Kohlenfeuer lau-

warm, nimmt sie weg und schlägt sie kalt und nochmals warm und kalt, gibt dann ¾ Pfund feines Mehl und 12 Loth fein geriebene Vanille-Chocolade dazu, füllt die Masse in ausgestrichene Anisbrod-Kapseln und backt sie in mäßiger Hitze langsam gar, schneidet sie in halbfingersdicke Schnitten und röstet diese auf Backblechen im Ofen.

1919. Andere Art.

Schlage 10 Eiweiß zu einem recht steifen Schnee, rühre ½ Pfund Zucker mit den 10 Eigelb glatt und menge den Schnee langsam mit ¼ Pfund fein geriebener Chocolade darunter, rühre ½ Pfund feines Mehl dazu und fülle diese Masse in mit Butter bestrichene Kapseln, lasse sie gut backen und erkalten, dann schneide sie in Schnitten und röste diese im Ofen schön gelb.

1920. Kraft-Brod.

Nehme 16 ganze Eier in einen Kessel, gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu und schlage die Masse wie oben zweimal warm und zweimal kalt, gebe ¾ Pfund feines Mehl, 4 Loth klein gehackten Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, Zimmt und Nelken dazu, fülle die Masse in gut mit Butter bestrichene Blechkapseln und backe sie bei mäßiger Hitze, schneide das Brod nachher in Schnitten und röste diese im Ofen.

1921. Pfaffen-Brod.

Nehme in eine Schüssel 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, rühre damit ½ Pfund Zucker schaumig, gebe ½ Pfund abgezogene, länglicht geschnittene Mandeln, 2 Messerspitzen voll Pottasche, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone und ½ Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf das Backbrett, welle sie aus, formire Küchlen davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie langsam gar.

1922. Belgrader-Brod.

Rühre 2 ganze Eier und ½ Pfund Zucker recht schaumig, gebe ½ Pfund abgezogene, gewürfelte, im Backofen gelb geröstete Mandeln, eine Messerspitze voll Zimmt, Nelken und ½ Pfund feines Mehl dazu, wirke dieses zusammen und setze auf ein mit Wachs be-

strichenes Backblech länglichte Brödchen auf, backe sie in mäßiger Hitze und glasire sie mit Zimmt-Glasur.

1923. Andere Art.

Rühre 4 ganze Eier mit 1 Pfund Zucker eine Stunde; alsdann gebe 1 Pfund abgeschälte, in Würfel geschnittene und auf dem Backblech geröstete Mandeln, Zimmt, gewiegte Citronenschale, 2 Loth fein geschnittenen Citronat und ¾ Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf das mit Mehl bestaubte Backbrett, formire länglichte Brödchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Bleche und backe sie im warmen Ofen gar.

1924. Kartoffel-Küchlen.

Nehme ½ Pfund gesottene, geriebene Kartoffeln auf das Backbrett, gebe 4 Loth feines Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, eine Messerspitze voll Zimmt, etwas abgeriebene Citronenschale und 2 Eigelb dazu, mache davon einen Teig, welle ihn federkieldick aus und steche mit einem Ausstecher kleine Küchlen aus, bestreiche sie mit Butter und backe sie schön gelb.

1925. Kartoffel-Küchlen mit Anis.

Rühre 1 Pfund Zucker mit 2 Eigelb und einem ganzen Ei schaumig, gebe ½ Pfund gesottene, geriebene Kartoffeln, für einen Kreuzer Anis und einen Löffel voll Mehl dazu, rühre die Masse recht gut und dressire davon kleine Kugeln, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lasse sie an einem warmen Ort abtrocknen und backe sie gelblicht im Ofen.

1926. Mandel-Küchlen von Kartoffeln.

Rühre ¼ Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln mit 1 Pfund Zucker und dem steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß dick, gebe die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, ½ Pfund gesottene, geriebene Kartoffeln dazu, setze davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Küchlen mit einem Eßlöffel auf, bestreue sie mit gesiebtem Zucker und backe sie schön gelb.

1927. Citronen-Brod.

Schlage von 2 Eiweiß einen steifen Schnee, rühre ¼ Pfund feinen Zucker darunter, gebe die fein abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone nebst 3 Loth feinem Mehl dazu, setze davon auf ein mit Oblaten belegtes Blech kleine Häufchen auf, lasse sie in einem kühlen Ofen abtrocknen und backen.

1928. Citronen-Schnitten.

Streiche von obiger Masse auf geschnittene Oblaten halfingersdick auf und behandle sie ebenso.

1929. Geduld-Zeltler.

Nehme in eine Schüssel ½ Pfund gestoßenen Zucker und rühre ihn mit Rosenwasser und 3 ganzen Eiern schaumig; rühre dann so viel Mehl dazu, daß man die Masse wie Makronen aufsetzen kann, lasse sie ein wenig auseinander fließen, besäe sie mit gestoßenem Zucker und backe sie in einem gelinden Ofen gar, damit sie weiß bleiben.

1930. Gewürz-Küchlen.

Rühre 3 Eier mit ½ Pfund Zucker schaumig, gebe eine Messerspitze voll Anis, Zimmt, Nelken, Muscatnuß nebst ½ Pfund feinem Mehl dazu, setze von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen, in der Größe wie Makronen, besäe sie mit feinem Zucker und backe sie bei gelinder Hitze. — Sie müssen weiß bleiben.

1931. Hägen-Küchlen.

Nehme ¼ Pfund Hägenmark in eine Schüssel und rühre damit ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, daß es einen steifen Teig gibt; nehme ihn auf das Backbrett und wirke ihn halbfingersdick aus, steche ihn mit beliebigen Ausstechern aus, lege das Ausgestochene auf ein Sieb, lasse es in einem Zimmer trocknen und gebe es zur Tafel.

1932. Ingwer-Küchlen.

Nehme 1½ Pfund feines Mehl in eine Schüssel und gebe 4 Loth gestoßenen Zimmt, ½ Loth Muscatnuß, ½ Loth Nelken, 1 Loth gestoßenen Ingwer und ¾ Pfund Zucker dazu, mache 1 Pfund Candissyrup heiß und rühre die ganze Masse damit an, menge ¾ Pfund candirte, geschnittene Orangenschalen darunter und lasse die Masse verkühlen; nehme sie dann auf ein Backbrett, welle sie halbfingersdick aus und schneide kleine Kuchen daraus, wie die Leb-Kuchen gewöhnlich gemacht werden, bestreiche sie mit Eiern und backe sie schön gar.

1933. Marzipan-Backerei.

Man nimmt 1 Pfund süße, abgeschälte Mandeln und stoßt sie mit etwas Rosenwasser fein, bringt sie dann in eine unverzinnte Kasserole und röstet sie auf einem Kohlenfeuer recht ab, bis man zur Probe mit der trockenen Hand auf dieselben drücken kann, ohne daß sie ankleben, schüttet sie auf ein Backbrett und arbeitet wo möglich ein ganzes Pfund gestoßenen Raffinade-Zucker hinein, so daß es einen zusammenhängenden Teig bildet, wellt ihn 2 Messerrücken dick aus und sticht mit einem Ausstecher allerlei Figuren aus, legt sie auf Papierbogen und läßt sie in einem kühlen Backofen trocknen, überzieht sie mit gefärbtem Eis, und setzt Tragant-Figuren darauf, welche man beim Conditor kauft und läßt sie trocknen.

1934. Quitten-Schnee.

Nehme 1 Pfund Quitten-Marmelade, welche recht trocken gekocht und durch ein Sieb passirt ist, und koche ¾ Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser zum Bruch, bringe die Marmelade hinein und koche sie recht glatt, gebe die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre diesen unter die Masse und setze von dieser nußgroße Küchlen auf Oblaten, lasse sie im Ofen trocknen und ausbacken und gebe sie als Dessert.

1935. Schweden-Brod.

Nehme ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, rühre sie mit einem ganzen Ei und 2 Eigelb

schaumig, gebe eine Messerspitze voll feinen Zimmt, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, eine Messerspitze voll Ingwer und Nelken nebst 1/4 Pfund Mehl dazu, formire daraus länglichte Küchlen durch einen Trichter, backe sie im Ofen langsam gar, überziehe sie dann mit geläutertem Zucker und streue Anis darauf.

1936. Meringues (von Mandeln).

Man schält 1/4 Pfund Mandeln, schneidet sie in länglichte, feine Filets und trocknet sie auf einem Blech; dann schlägt man 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Citrone und die Mandeln damit, setzt auf Oblaten Häufchen in der Größe einer welschen Nuß 2 Finger breit auseinander, läßt sie in einem ganz gelinden Ofen 3 Stunden lang trocknen, schneidet sie dann von den Oblaten los und servirt sie.

1937. Andere Art.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schnee, gebe etwas fein abgeriebene Citronenschale und 1/4 Pfund gesiebten Zucker dazu, setze mit einem Eßlöffel runde oder länglichte Häufchen auf weißes Papier, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und lasse sie in einem gelinden Ofen trocknen.

1938. Andere Art.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schnee, mische 1/2 Pfund feinen Zucker darunter und verfahre wie oben.

1939. Andere Art.

Schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge 3/4 Pfund staubfeinen Zucker darunter und setze auf reines Papier mit einem silbernen Eßlöffel Häufchen in der Größe eines halben Eies 2 Finger breit auseinander, bestäube sie mit gesiebtem Zucker und lasse sie ein wenig stehen, bis der obere Zucker geschmolzen ist und sich glänzend zeigt; dann schiebe die Papierbogen auf ein dickes Brett und stelle sie darauf in Ofen, welcher ungefähr 46 Grad Wärme hat, und lasse sie etwa eine Stunde im Ofen. Wenn sie eine schöne, glän-

zende, semmelgelbe Farbe haben, nimmt man das Weiche innen mit einem Kaffeelöffel heraus und läßt sie im Ofen oder in einem Wärmkasten recht croquant austrocknen; beim Gebrauch füllt man die Schalen mit Schlagrahm und klappt immer 2 zusammen, so daß es runde Bälle bildet. Man kann sie auch mit eingemachten Aprikosen, Marmelade oder Gefrorenem füllen.

1940. Weiße Nüsse von Meringues-Masse.

Von der obigen Masse setzt man ganz kleine Häufchen auf Papierstreifen, zieht sie auf ein Brett und backt sie wie die vorigen ab, gibt in ein Küchelchen eine eingemachte Kirsche, setzt mit glacé royale immer 2 zusammen und läßt sie in einem Wärmkasten trocknen.

1941. Schaum-Confect.

Nehme 12 Eiweiß und schlage sie zu einem steifen Schnee, ziehe 1 Pfund Zucker darunter und färbe die Hälfte davon mit Cochenille roth, setze mit der Confectspritze auf Papier Ringe, Schnecken und dergleichen, unten von der weißen Masse und auf diese von der rothen Masse, oder auch jedes für sich allein, übersäe sie mit Streuzucker und geschälten, gehackten Pistazien und lasse sie auf einem Blech in einem kühlen Ofen backen; nehme sie dann vom Brett ab, schneide sie vom Papier los und hebe sie in einer Schachtel bis zum Gebrauch auf.

1942. Backwerk von Schnee-Masse.

Koche 1 Pfund feinsten Zucker mit Wasser zum dritten Grad, nehme ihn dann vom Feuer, rühre ihn kalt und weiß, rühre ferner den von 6 Eiweiß steif geschlagenen Schnee darunter, so daß es einen weißen, klaren Teig gibt, setze von demselben auf Papier kleine Häufchen in Form der kleinen Löffel-Biscuit und backe sie nach obiger Vorschrift in einem kühlen Ofen ab. Man kann sie dann mit glacé royale zu einem Turban zusammensetzen, in einem Wärmkasten trocknen und mit Schlagrahm füllen, wo sie dann sogleich servirt werden müssen. Man kann sie auch mit länglicht geschnittenen Mandeln bestecken, backen und in einem Wärmkasten abtrocknen.

1943. Citronen-Lezetten.

Man reibt oder stoßt 1 Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, rührt 1 Pfund feinen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter und röstet diese Masse in einem Kesselchen, bis sie sich selbst vom Kessel ablöst. Dann wirkt man die Masse zusammen und läßt sie kalt werden, arbeitet 3 Eigelb hinein und wellt sie federkieldick aus, schneidet 2½ Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen davon, backt sie in einem gelinden Ofen hellgelb, glasirt sie mit einer Glasur von Citronensaft und Zucker und läßt sie im Ofen trocknen.

1944. Orangen-Lezetten.

Stoße ½ Pfund geschälte Mandeln mit einem Ei recht fein, wirke ½ Pfund gestoßenen Zucker und 4 Loth ganz fein gewiegte, eingemachte Orangenschalen darunter, treibe die Masse federkieldick aus, schneide fingerslange und fingerbreite Stückchen davon und backe sie in einem kühlen Ofen hellgelb; wenn sie gebacken sind, so bestreiche sie mit einer Glasur von Orangenblüthen-Wasser und Zucker und lasse sie wieder im Ofen trocknen.

1945. Gewöhnliche Lezetten.

Man stoßt die Krumen von altem, zerbrochenem Backwerk, thut, so schwer wie dieses wiegt, gestoßene ungeschälte Mandeln und eben so schwer gestoßenen Zucker nebst etwas Nelken, Zimmt und klein geschnittenen Orangenschalen dazu, und wirkt Alles mit Eiweiß zu einem Teig, welcher sich austreiben läßt; welle ihn dann aus und steche mit einem runden oder ovalen Förmchen Stückchen aus, oder schneide länglichte, viereckige Stücke und backe sie bei gelinder Hitze; wenn sie gebacken sind, glasirt man sie mit Zimmt-Glasur.

1946. Chocolade-Lezetten.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser recht fein gestoßen, 1 Pfund gestoßener Zucker darunter gewirkt und diese Masse in einem Kessel auf dem Kohlenfeuer geröstet, bis sie sich von dem Kessel ablöst; alsdann thut man die Masse auf das Backbrett und läßt sie kalt werden, wirkt 1 Pfund fein geriebene Chocolade, etwas Zimmt und zwei geschlagene Eiweiß hinein, wellt die Masse

federkieldick aus, schneidet 2 Zoll lange und 1 Finger breite Stückchen und backt sie bei gelinder Hitze; wenn sie gebacken sind, glasirt man sie mit Chocolade.

1947. Kastanien-Lezetten.

Ein Pfund gesottene und pünktlich geschälte Kastanien werden mit etwas gutem, süßem Rahm und Eiweiß recht fein gestoßen, mit ¾ Pfund gestoßenem Zucker, ¼ Pfund frischer Butter und etwas Mehl zu einem Teig gewirkt, die Masse federkieldick ausgewirkt, hievon Lezetten abgeschnitten und diese bei gelinder Hitze gebacken.

1948. Vanille-Lezetten.

Stoße ¼ Pfund geschälte Mandeln mit Zimmtwasser oder in Ermanglung dessen mit Brunnenwasser recht fein, doch nicht zu naß, rühre 1 Pfund Butter schaumig, vermenge damit die gestoßenen Mandeln, ½ Loth fein gestoßene Vanille, 1 Pfund gestoßenen Zucker und 1 Pfund feines Mehl, wirke es zusammen zu einer Masse, die man auswellt, schneide davon länglichte Stücke, backe sie bei ganz gelindem Feuer hellgelb aus, glasire sie mit Zimmtwasser und Zucker und lasse sie im Ofen trocknen. Die gestoßene Vanille und der Zucker müssen durch ein Haarsieb gesiebt werden.

1949. Nonnen-Lezetten.

Man stoßt die Krumen vom Backwerk, wiegt 1 Pfund davon ab, vermengt damit 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund feines Mehl, ¼ Pfund klein gewiegte, eingemachte Früchte, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muscatblüthe, wirkt dieses Alles mit einem ganzen Ei zusammen, wellt die Masse aus, schneidet viereckige Stückchen davon, backt sie bei gelinder Hitze, glasirt sie mit gerührtem Zucker und Citronensaft und läßt sie im Ofen backen.

1950. Gewürzte Mandeln-Lezetten.

Reibe den Staub von 1 Pfund ausgelesenen Mandeln in einem rauhen Tuch ab, stoße sie in einem Mörser und schlage sie durch einen Durchschlag, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth feinen Zimmt, Nelken und etwas klein gehackte, eingemachte Orangenschalen und Citronat dazu und wirke dieß mit dem nöthigen Eiweiß zu

einer Masse, welle sie federkieldick aus, schneide Lezetten davon, backe und glasire sie mit Wasser=Glasur und lasse sie trocknen.

1951. Tourons (Mandelberg).

Schlage 8 Eiweiß zu einem steifen Schnee, rühre ¾ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und ½ Pfund recht fein gestoßene, abgeschälte Mandeln darunter, setze von der Masse runde, kleine Häufchen in der Größe einer halben welschen Nuß oder noch etwas kleiner auf Papier und backe sie in einem gelinden Ofen hellgelb.

1952. Andere Art.

Schneide ½ Pfund geschälte Mandeln, ½ Pfund geschälte Pistazien, ½ Pfund geschälte Nüsse in länglichte Stückchen und lasse sie trocknen, schlage das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee, rühre 1½ Pfund gestoßenen Zucker, die Mandeln, Nüsse und Pistazien darunter, bis die Masse ziemlich stark ist, daß sie nicht von einander fließt, setze davon Häufchen auf Oblaten, welche ein wenig mit verdünntem Eigelb bestrichen sind, und backe sie bei ganz gelindem Feuer. Sie müssen fast mehr trocknen als backen.

1953. Andere Art.

Man schneidet ½ Pfund abgezogene, getrocknete Mandeln mit dem Wiegenmesser fein, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu recht steifem Schnee, vermengt damit die abgeriebene Schale einer Citrone und so viel Zucker, daß es ein dicklichter Brei wird, dann gibt man die Mandeln darunter, setzt auf Oblaten Häufchen von der Masse auf und backt sie bei ganz gelinder Hitze. Wenn sie gebacken sind, macht man eine Glasur von Zucker, Eiweiß und Citronensaft, bestreicht die Tourons damit, bestreut sie mit gehackten Pistazien und läßt sie im Ofen ein wenig trocknen.

1954. Gewundene Tourons.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee, gebe ¾ Pfund Zucker, die fein abgeriebene Schale einer Citrone nebst ¼ Pfund feinem Mehl dazu, streiche die Masse messerrückendick in ein mit Butter bestrichenes, kupfernes Backblech und backe sie in guter

Hitze hochgelb; sobald sie aus dem Ofen kommt, schneide 2 Finger breite Streifen davon ab und winde sie um ein rundes, glattes Holz.

1955. Andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, schlage 20 Eiweiß zu steifem Schnee und mische 2 Pfund gestoßenen Zucker und die fein abgeriebene Schale einer Citrone darunter, gebe die Mandeln dazu, streiche die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und verfahre wie oben.

1956. Andere Art.

Schneide 6 Loth geschälte Mandeln und 6 Loth geschälte Nüsse in länglichte Stücke, thue 1 Pfund Zucker in eine Kasserole, gebe etwas Wasser darüber und koche den Zucker so lange, bis große Blasen abfliegen, wenn man etwas davon mit dem Schaumlöffel herausnimmt und dagegen bläst. Alsdann bringe die Mandeln und Nüsse hinein, lasse sie einmal aufkochen, thue einen Löffel voll Eiweiß-Glasur dazu und rühre es um; wenn die Masse darin in die Höhe steigt, gieße davon schnell Häufchen in der Größe eines Guldens auf ein heiß gemachtes, mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech und nehme sie, wenn sie erkaltet sind, mit einem scharfen Messer vorsichtig davon ab.

1957. Andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte, getrocknete Mandeln werden mit Eiweiß so fein als möglich gestoßen, dann ½ Pfund gestoßener Zucker und ½ Pfund feine, abgeriebene Citronenschalen darunter gewirkt; diese Masse wird durch eine Spritze mit kleiner Oeffnung gedrückt, auf Oblaten Berge davon geformt, welche mit wenig Eiweiß bestrichen und bei schwachem Feuer gebacken werden.

1958. Tourons de Portugal.

Das Weiße von 6 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, 2 Pfund feiner, gestoßener Rafinadezucker damit vermengt und etwas Citronensaft hineingedrückt, alsdann läßt man diese Masse unter beständigem Schlagen auf Kohlen lauwarm und wieder kalt werden, während man 1 Pfund geschälte, getrocknete, länglicht geschnittene

Mandeln und ½ Pfund geschälte, länglicht geschnittene Pistazien darunter rührt. Von dieser Masse werden Häufchen auf Papier aufgesetzt und in einem kühlen Ofen getrocknet. Sie müssen ganz weiß bleiben.

1959. Amandes Soufflées.

Geschälte, süße Mandeln werden ganz fein gehackt und nach Verhältniß Citronenschalen dazu abgerieben; das Weiße von einigen Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und so viel feiner Zucker dazu gerührt, daß es einen starken Brei gibt, womit die Mandeln und Citronenschalen zu einer Masse zum Auswellen zusammengewirkt werden. Von der ausgewellten Masse werden Mandeln geformt, welche auf mit Zucker besätes Papier gelegt und bei ganz gelindem Feuer gebacken werden.

1960. Kleine glasirte Marzipan-Figuren.

Nehme 1 Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere sein dürfen, und reibe sie mit Wasser recht fein, doch nicht zu naß, wirke 1 Pfund gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein, thue diese Masse in einen Kessel und röste sie auf Kohlen; sobald sie sich vom Kessel loslöst und an einem naß gemachten Finger, wenn man damit darauf drückt, nichts hängen bleibt, so ist sie fertig; zerpflücke sie dann in Stücke und lasse diese kalt werden, wirke sie wieder zusammen und welle sie aus, steche mit einem Blechförmchen Herze und beliebige Figuren aus und backe sie bei ganz gelinder Hitze hellgelb. Wenn sie fertig und erkaltet sind, macht man eine Eiweiß-Glasur, überstreicht sie damit und läßt sie trocknen. Man kann sie auch mit Früchten belegen und auf das Eis Streuzucker säen; auch kann man die Masse mit hölzernen Formen ausdrücken und trocknen lassen.

1961. Gefüllte Marzipan-Figuren.

Man wellt die vorige Masse kleinfingersdick aus, legt einen vom Papier geschnittenen Stern oder ein Herz darauf und schneidet darnach die Figuren aus, setzt auf diese von der gleichen Masse einen Rand in der Höhe eines Zolls, nachdem zuvor die Stelle, auf welcher der Rand zu stehen kommt, etwas angefeuchtet worden ist, kneipt den Rand mit dem Kneipeischen ein, damit er gekräuselt aussieht,

macht eine starke eiserne Schaufel oder ein anderes Eisen glühend und hält es über den Rand, daß er braun und hart wird; alsdann setzt man die Figur auf Papier auf ein Blech und läßt sie bei gutem Feuer hellgelb backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt und wieder kalt ist, legt man eingemachte Kirschen hinein, so daß der ganze Boden damit bedeckt ist, und gießt den unten beschriebenen weißen Guß darüber. Sobald der Guß fest geworden ist, belegt man ihn mit eingemachten Früchten, und ist die Figur sehr groß, so kann man mehrere Abtheilungen machen und in jede eine andere Fruchtsorte legen.

1962. Weißer Guß.

Gebe in eine Kasserole 1 Pfund Raffinade-Zucker mit 1 Glas weichen Wasser, setze es auf Kohlenfeuer und rühre den Zucker, bis er aufgelöst ist, lasse ihn dann so lange kochen, bis Blasen abfliegen, wenn man mit dem Schaumlöffel etwas davon herausnimmt und dagegen bläst; alsdann nimmt man ihn vom Feuer und tablirt ihn mit einem Kochlöffel, indem man mit dem hintern Theil des Kochlöffels an der Seite der Kasserole hin- und herreibt. Dieser geriebene Zucker wird dann absterben und weiß werden, worauf man ihn abstößt und zu dem übrigen Zucker rührt. Man fährt so fort, bis sämmtlicher Zucker weiß wird und sich auf der Oberfläche eine Kruste ansetzt, dann rührt man ihn nochmals recht gut durcheinander und überzieht die Figuren damit.

1963. Anis-Marzipan.

Schlage 10 Eier in eine Schüssel, rühre 1 Pfund gesiebten Zucker und eine Hand voll gereinigten Anis hinein und wirke so viel feines Mehl hinzu, daß es eine Masse zum Auswellen gibt, welle sie stark messerrückendick aus, steche mit Blechförmchen allerlei Figuren aus, lasse sie bei gelinder Hitze hellgelb backen, und wenn sie fertig sind, so überstreiche sie mit Eiweiß-Glasur und übersäe sie mit Streuzucker.

1964. Chocolade-Marzipan.

Man stoßt 1 Pfund abgeschälte Mandeln mit Wasser recht fein, wirkt 1 Pfund gestoßenen Zucker und 1/4 Pfund geriebene Chocolade hinein, nimmt sie in einem Kessel auf Kohlen und röstet sie so lange,

bis sich die Masse vom Kessel ablöst; dann nimmt man sie auf das Backbrett, wellt sie aus, sticht allerlei Figuren aus und backt sie bei gelinder Hitze. Wenn man will, kann man sie glasiren.

1965. Pistazien-Marzipan.

Die Pistazien werden geschält und mit Wasser recht fein gerieben, alsdann 1 Pfund zerstoßener Zucker hineingewirkt, die Masse geröstet und übrigens so verfahren, wie bei den andern Marzipanen angegeben ist.

1966. Nuß-Marzipan.

Haselnußkerne werden einmal aufgekocht und dann die Haut davon mit einem scharfen Messer abgezogen; reibe 1 Pfund davon mit Wasser recht fein, wirke 1 Pfund Zucker dazu und verfahre wie oben.

1967. Erdbeer-Marzipan.

Stoße 1 Pfund abgeschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, gebe ¾ Pfund Zucker in eine Messing-Pfanne und gieße etwas Wasser daran, rühre es um und lasse es bis zur Blase kochen; alsdann gieße ihn zu den Mandeln und rühre dieß zusammen, vermenge damit ½ Pfund durch ein Haarsieb getriebene Erdbeeren, bringe die Masse in einen Kessel und lasse sie zu derselben Consistenz einkochen, wie das andere Marzipan, wenn sie erkaltet ist, und formire davon beliebige Figuren. — Die Himbeer- und Johannisbeer-Marzipan wird auf die gleiche Art verfertigt.

1968. Masse pain glacé.

Man stoßt 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 8 Eiern recht fein, rührt das Gelbe von 12 Eiern nebst ½ Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone dazu, rührt es recht gut durcheinander, schlägt das Weiße der Eier zu steifem Schnee und zieht diesen unter die Masse; alsdann macht man 2 Papierkapseln, füllt die Masse hinein und backt sie bei gelinder Hitze. Wenn sie gebacken ist, löst man das Papier ab, bestreicht sie mit Eiweiß-Glasur, schneidet viereckige Stückchen davon ab, streut gehackte Pistazien darauf und läßt sie im Ofen trocknen.

1969. Masse pain découpé.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, wirke 1 Pfund gesiebten Zucker und die fein abgeriebene Schale einer Citrone hinein, welle die Masse dann federkieldick aus, schneide sie auf allen Seiten gleich und dann in viereckige Stückchen, mache eine Eiweiß-Glasur und thue einige Tropfen Cedra-Essenz darunter, bestreiche die viereckigen Stückchen damit, lege sie auf ein mit Papier belegtes Blech und backe sie bei gelinder Hitze.

1970. Zimmt-Stangen.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln werden mit Wasser recht fein gestoßen, mit 1 Pfund gesiebtem Zucker und ½ Loth feinem Zimmt zusammengewirkt und die Masse ausgewellt, dann etwas lange Streifen davon geschnitten und diese bei schwacher Hitze gebacken; wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, mit etwas Zimmt gemischt, und läßt sie im Ofen trocknen.

1971. Andere Art.

Man stoßt 1 Pfund Mandeln mit etwas Wasser so fein als möglich und wirkt 1 Pfund gestoßenen Zucker hinein, röstet diese Masse auf Kohlen und läßt sie in kleine Stücke zerpflückt wieder kalt werden. Diese Stückchen werden sodann wieder zusammengewirkt, wobei man 1 Loth fein gestoßenen Zimmt hineinarbeitet, worauf die Masse so fein als möglich ausgewellt, in 4—5 Zoll breite Streifen geschnitten und jede Stange fast kleinfingerstark zusammengerollt wird. Dieses Backwerk muß bei schwachem Feuer gebacken werden, daß es mehr trocknet als bäckt.

1972. Jäger-Blättlein.

In den steif geschlagenen Schnee von 5 Eiweiß mische 1 Pfund gesiebten Zucker, 16 Loth feines Mehl, ¼ Pfund länglicht geschnittene, abgezogene Mandeln, ¼ Pfund länglicht geschnittenen Citronat, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 Kaffeelöffel voll Anis, setze von dieser Masse Häufchen auf Oblaten und backe sie in einem kühlen Ofen; die Oblaten breche nachher davon ab.

1973. Jäger-Schnitten.

Nehme 20 Eier in eine Schüssel und rühre 1 Pfund staubfeinen Zucker recht schaumig damit; dann gebe ½ Pfund abgeschälte, länglicht geschnittene Mandeln, welche zuvor gedörrt werden, und 1 Pfund Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Anis und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, fülle die Masse in Anisbrodkapseln und backe sie in mäßiger Hitze, schneide sie dann in Scheiben, lege sie auf ein Backblech und röste sie im Ofen.

1974. Muscazinen.

Ein Pfund gestoßenen Zucker, ¾ Pfund rohe, gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Mehl, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken, Muscatnuß und Muscatblüthe wirke mit 5 Eigelb zu einer festen Masse, walle sie aus und steche mit verschiedenen blechernen Formen Figuren aus, lege sie auf mit Wachs bestrichene Bleche und backe sie in einem kühlen Ofen, bestreiche sie nachher mit Eis und trockne sie nochmals.

1975. Kleine Mandel-Küchlen.

Rühre ¾ Pfund Butter recht schaumig, gebe nach und nach ½ Pfund gestoßenen Zucker, 4 ganze Eier, ¾ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln und die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone dazu, rühre die Masse recht gut und thue noch ¾ Pfund feines Mehl darunter, setze davon kleine Küchlen auf Papier, lege sie auf Backbleche und backe sie langsam gar, nehme das Papier ab und hebe sie zum Gebrauch auf.

1976. Kleine Pistazien-Küchlen.

Sie werden ebenso wie die vorigen gemacht, nur nimmt man 1½ Vierling Pistazien und 1½ Vierling Mandeln dazu.

1977. Mandel-Kränze auf Oblaten.

Schneide 1 Pfund abgezogene Mandeln in Filets und thue ein Pfund gestoßenen Zucker dazu, feuchte die Masse mit Eiweiß an und setze von derselben auf viereckig geschnittene Oblaten mit der Spritze kleine Kränzchen, bestreue dieselben mit geschälten, fein gehackten Pistazien und backe sie langsam gar.

1978. Mandel-Kränze mit Chocolade.

Rühre ½ Pfund gesiebten Zucker mit ¼ Pfund fein geriebener Chocolade und dem Weißen von 2—3 Eiern recht schaumig, thue 1 Pfund geschälte, in Filets geschnittene Mandeln dazu, setze die Masse wie oben auf und backe sie langsam. Diese werden nicht mit Pistazien bestreut.

1979. Mandel-Kränze.

Schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre ½ Pfund gestoßenen Zucker recht schaumig damit, menge ½ Pfund geschälte, fein gewiegte Mandeln darunter und formire aus dieser Masse kleine Kränzchen auf Oblaten, bestreue sie mit gesiebtem Zucker und backe sie ganz langsam gar.

1980. Mandel-Küchlen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoße mit Rosenwasser recht fein und rühre sie mit 4 Eigelb, 12 Loth feinem Zucker, ½ Loth Zimmt und der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone recht schaumig, streiche die Masse auf Oblaten auf und backe sie ganz langsam gar.

1981. Vanille-Schaum.

Schlage 8 Eiweiß zu recht steifem Schnee und mische 1 Pfund fein gesiebten Zucker nebst einer halben Stange fein gestoßener Vanille damit, setze auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen davon auf und backe sie in einem kühlen Ofen.

1982. Langes Pomeranzen-Brod.

Zwei ganze Eier und 4 Eigelb rührt man mit ½ Pfund Zucker recht schaumig, mengt 4 Loth geschnittenen Citronat und 20 Loth feines Mehl darunter, nimmt die Masse auf ein Backbrett, formirt länglichte Brödchen davon, macht der Breite nach in jedes einige Einschnitte, legt in diese ein fein geschnittenes Stückchen Citronat hinein und backt sie auf mit Butter bestrichenen Blechen langsam gelblicht.

1983. Rundes Pomeranzen-Brod.

Fünf Eier rühre mit 1 Pfund Zucker schaumig, vermenge vier Loth fein geschnittene Pomeranzenschalen und 1 Pfund feines Mehl damit, lasse die Masse eine Stunde stehen, dann bestreiche Backbleche mit Butter, setze mit einem Eßlöffel runde Häufchen von der Masse darauf, bestreue diese mit Zucker und backe sie in mäßiger Hitze lichtgelb.

1984. Andere Art.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern eine Stunde gerührt; wenn es wie ein Biscuitteig ist, schneidet man 4 Loth Mandeln und 4 Loth Pomeranzenschalen würflicht, mengt solche unter den Teig, rührt so viel Mehl dazu, bis solcher wie ein Klösteig ist, der nicht mehr lauft, bestreicht die Bleche mit Butter und setzt von dem Teig mit einem Löffel kleine Küchlen darauf, besät sie mit gesiebtem Zucker, daß sie Glanz bekommen, und backt sie bei mäßiger Hitze hellgelb.

1985. Hobelspäne.

Man nimmt ¼ Pfund ungeschälte, fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, 1 Loth gestoßene Nelken, eine halbe, fein zerriebene Muscatnuß und ½ Loth Zimmt in eine Schüssel, rührt dieses mit Rosen- oder Zimmtwasser an, daß es eine Masse zum Aufstreichen gibt, dann schneidet man von Oblaten schmale Streifen, streicht von der Masse darauf, rollt sie über ein Holz in der Dicke eines Daumens, so daß die bestrichene Seite außen ist, legt sie auf weißes, mit Butter bestrichenes Papier und backt sie in einem kühlen Ofen. Sie sind sehr gut zum Wein.

1986. Chocolade-Kränzchen.

Nehme 6 Loth gestoßenen Zucker und 1 Täfelchen fein geriebene Chocolade, rühre es mit 2 Eiweiß zu einer steifen Masse, mache nußgroße Bällchen davon, drücke sie mit einem in's Mehl getauchten Finger so auseinander, daß es in der Mitte ein Loch gibt und dadurch ein Kränzchen gebildet wird, lege sie auf Oblaten und lasse sie in einem kühlen Ofen 2—2½ Stunden trocknen.

1987. Pfeffer-Nüsse.

Nehme in eine Schüssel 4 ganze Eier und rühre damit 1 Pfund Zucker schaumig, gebe eine Messerspitze voll Zimmt und Nelken, 2 Loth fein geschnittenen Citronat und 1 Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf das mit Mehl besäte Backbrett, formire kleine Kügelchen davon oder welle die Masse aus und steche mit einem Ausstecher kleine Blättchen aus, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Blech und backe sie in mäßiger Hitze.

1988. Andere Art.

Schlage 6 Eier in eine Schüssel, gieße etwas Orangen- oder Zimmtwasser hinein und rühre dieß mit 1½ Pfund Zucker schaumig, gebe die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, Zimmt und Nelken nebst dem nöthigen Mehl dazu, nehme die Masse auf das Backbrett, formire Nüsse davon, lege sie auf Oblaten, lasse sie über Nacht stehen und backe sie den andern Tag bei schwacher Hitze.

1989. Andere Art.

Nehme ½ Pfund Zucker und rühre ihn mit 3 Eiern recht schaumig, dann gebe 4 Loth fein geschnittene Orangenschalen, 4 Loth Citronat, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, 1 Quint Pfeffer, eine halbe, fein geriebene Muscatnuß und ½ Pfund feines Mehl dazu, arbeite den Teig recht gut und nehme ihn auf das mit Mehl besäte Backbrett, welle ihn halbfingersdick aus, steche mit einem kleinen Ausstecher runde Kügelchen aus, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech und backe sie bei gelinder Hitze.

1990. Weiße Pfeffernüsse.

Rühre 4 Eier mit etwas Orangenwasser und 1 Pfund gestoßenem Zucker recht schaumig, gebe ½ Pfund feines Mehl, fein geschnittene, dünne Citronenschalen, 1 Loth Pottasche und ½ Loth krystallisirten Salmiak dazu, wirke damit auf dem Backbrett mit ¼ Pfund Mehl eine Masse, dressire davon kleine Nüsse, setze sie neben einander auf ein Blech, backe sie und glasire sie zuletzt mit einer glacé royale.

1991. Braune Pfeffernüsse.

Lasse 8 Maas guten Syrup mit einer Maas Wasser ungefähr 10—12 Minuten kochen, nehme ihn vom Feuer und lasse ihn etwas abkühlen, alsdann schaffe so viel Mehl hinein, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, und lasse ihn einige Wochen zugedeckt liegen; löse alsdann 6 Loth Pottasche in ein wenig Wasser auf und wirke sie nebst gestoßenen Nelken, Ingwer, Pfeffer, Orangenschalen und Anis unter den Teig und arbeite Alles tüchtig durcheinander, welle von dem Teig kleine Stückchen aus, schneide sie etwas breit und mache mit der Hand runde, breitgedrückte Kugeln, lege sie auf ein Blech und backe sie bei starker Hitze.

1992. Springerlen.

Ein Pfund fein gesiebter Zucker wird mit 4 ganzen Eiern eine Stunde gerührt und eine Messerspitze voll Pottasche, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 1 Pfund trockenes, feines Mehl hinein geschafft; nehme dann von dem Teig auf das Backbrett, welle ihn 4 Messerrücken dick aus, binde etwas Mehl in eine zarte Leinwand und bestäube damit den Springerlesmodel leicht, schneide von dem Teig ein Stück in der Größe des Models ab und lege die bewellte Seite auf den Model, drücke sie mit dem Tüchlein etwas an, nehme die Teigplatte wieder ab, schneide die Figuren aus, lege sie auf mit Butter bestrichene und mit Anis besäte Backbleche und backe sie in einem wenig geheizten Ofen. Sie werden feiner, wenn man sie am gleichen Tage, an welchem man sie macht, backt, man kann sie aber auch über Nacht stehen lassen. Ehe sie in den Ofen kommen, ist es gut, wenn man den Boden mit etwas Zuckerwasser leicht anstreicht, sie gehen schöner auf.

1993. Andere Art.

Nehme 6 Pfund gebröckelten Zucker in einen Kessel und mache ihn mit 3 Schoppen Wasser warm, wirke 10 Pfund Mehl, 1 Loth Pottasche, die gewiegte Schale von zwei Citronen hinein und verfahre wie oben.

1994. Citronen-Biscuit.

Schlage 1 Eiweiß schaumig und rühre ¼ Pfund Zucker eine Viertelstunde damit, füge die fein geriebene Schale einer Citrone

dazu, welle die Masse mit etwas Zucker und Mehl aus, steche sie mit Halbmondformen aus und backe sie auf mit Zucker besäten Papierbogen.

1995. Zimmt-Kletter.

Drei Eiweiß schlage zu recht steifem Schnee und rühre damit ½ Pfund gesiebten Zucker recht schaumig; dann gebe 1 Loth feinen Zimmt und ½ Loth rohe, fein geschnittene Mandeln darunter, forme fingerlange und stark fingerbreite Schnitten davon, setze sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und backe sie in einem kühlen Ofen.

1996. Chocolade-Brödchen.

Acht Eiweiß schlage zu einem steifen Schnee und rühre damit ½ Pfund gesiebten Zucker zu einer schaumigen Masse, gebe noch ½ Pfund abgeriebene, roh gestoßene Mandeln, ½ Pfund fein geriebene Vanille-Chocolade und ¼ Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf ein mit Mehl besätes Backbrett, welle sie federkieldick aus, steche davon beliebige Figuren aus, lege sie auf mit Mehl besäte Backbleche und backe sie bei ganz mäßiger Hitze.

1997. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Zucker mit 6 Eiern recht schaumig, gebe ½ Pfund fein geriebene Chocolade, 1 Loth gestoßenen Zimmt, die fein geriebene Schale von einer halben Citrone, ¼ Pfund fein geschnittenen Citronat und 1 Pfund feines Mehl dazu, rühre die Masse noch recht gut durcheinander, setze auf mit Mehl besäte Bleche Häufchen mit einem Kaffeelöffel davon auf und backe sie bei mäßiger Hitze.

1998. Gewürz-Schnitten.

Rühre 12 Eier mit 1 Pfund Zucker recht schaumig, gebe ½ Pfund roh gestoßene Mandeln, 1 Loth gestoßene Nelken, 1 Loth gestoßenen Zimmt und ½ Pfund Mehl dazu, fülle diese Masse in gut mit Butter bestrichene Anisbrodformen und backe sie in einem guten Ofen, schneide sie in Scheiben, wie das Anisbrod, und röste sie im Ofen schön gelblicht.

1999. Citronen-Brod.

Rühre 6 ganze Eier mit 1 Pfund Zucker recht schaumig, gebe die fein abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund Mehl dazu, nehme die Masse auf ein Backbrett, welle sie federkieldick aus und steche mit den Weinbachesmödeln verschiedene Figuren aus, lege sie auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

2000. Zimmt-Brödchen.

Nehme 1 Pfund gelben Farinzucker und rühre ihn mit 5 Eiern recht schaumig, gebe 1 Loth Zimmt, 1 Pfund rohe, gestoßene Mandeln und 1 Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf ein Backbrett, welle sie federkieldick aus, schneide fingerlange und stark fingerbreite Schnitten davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und backe sie in mäßiger Hitze.

2001. Cibeben-Schnitten.

Rühre 8 ganze Eier mit ¾ Pfund Zucker recht schaumig, gebe ¾ Pfund abgezogene, länglicht geschnittene Mandeln, 1 Pfund Cibeben und ¾ Pfund feines Mehl hinzu, setze diese Masse, in zwei lange Laibchen geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, backe es in mäßiger Hitze, schneide nachher Scheiben davon, wie beim Anisbrod, lege sie auf ein Blech neben einander und röste sie gelb.

2002. Zimmt-Sterne.

Nehme 4 Eiweiß und rühre damit ⅝ Pfund Zucker recht schaumig, gebe 1 Loth fein gestoßenen Zimmt und ½ Pfund feine, roh gestoßene, durch ein Sieb oder Seiher passirte Mandeln dazu, nehme die Masse auf ein Backbrett, welle sie halbfingersdick aus und steche sie mit dem Sternmödelchen, welches man in gestoßenen Zucker taucht, aus, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, überziehe sie mit Zimmteis und lasse sie in einem kühlen Ofen backen.

2003. Andere Art.

Rühre 1 Pfund gesiebten Zucker mit 6 Eiweiß recht schaumig, gebe 1 Pfund fein gestoßene, rohe Mandeln und 1 Loth feinen

Zimmt dazu, nehme die Masse auf das Backbrett und verfahre wie oben.

2004. Andere Art.

Rühre 1½ Pfund Zucker mit 6 Eiweiß schaumig, nehme von diesem Eis etwas weg und rühre einige Tropfen Citronensaft hinein, um die übrige Masse rühre 2 Loth feinen Zimmt und 1½ Pfund fein gestoßene, rohe Mandeln, nehme sie auf das Backbrett, welle die Masse aus und steche sie mit dem Sternmödelchen aus, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, überstreiche sie mit dem zurückbehaltenen Eis und backe sie in einem kühlen Ofen.

2005. Ordinäre Zimmt-Sterne.

Ein Pfund Zucker wird mit 6 ganzen Eiern schaumig gerührt; gebe dann ½ Pfund rohe, gestoßene Mandeln, 2 Loth Zimmt, etwas Nelken und 1 Pfund feines Mehl dazu, nehme die Masse auf das mit Mehl bestreute Backbrett, welle sie aus und steche davon Sterne aus, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und backe sie ohne Eis.

2006. Anis-Confect.

Nehme auf das Backbrett ½ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth Zimmt, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Loth fein geschnittenen Citronat, 1 Loth Anis, ¼ Pfund Mehl und 2 ganze Eier, wirke alles dieses zu einem Teig, formire länglichte Brödchen davon, lege sie auf mit Butter bestrichene Backbleche und backe sie langsam gar.

2007. Citronen-Zeltchen.

Rühre 6 Loth gesiebten Zucker mit einem Eiweiß schaumig, gebe die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu, setze hievon kleine Häufchen auf Oblaten und lasse sie im Ofen trocknen.

2008. Braunes Brod.

Schlage 5 Eiweiß zu steifem Schnee, gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund rohe, gestoßene Mandeln, 1 Loth Zimmt und ein Täfelchen geriebene Chocolade dazu, setze davon auf Papier kleine Häufchen, lege sie auf Backbleche und backe sie langsam gar.

2009. Dicke Biscuits.

Zwölf Loth Zucker werden mit 8 Eigelb recht schaumig gerührt und 8 Loth feines Mehl, 2 Loth Stärkmehl und der steif geschlagene Schnee von 8 Eiweiß dazu gethan; formire davon mit dem Löffel kleine, runde Biscuits, setze sie auf Papierbogen und backe sie langsam gar. Wenn sie fertig sind, werden sie mit einem scharfen Messer vom Papier abgeschnitten.

2010. Leichte Kapsel-Biscuits.

Das Weiße von 12 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, das Gelbe nebst 12 Loth fein gestoßenem Zucker damit vermischt und alles dieses auf dem Kohlenfeuer geschlagen, bis es lauwarm ist, dann vom Feuer weggebracht und fortgeschlagen, bis es erkaltet ist; alsdann gebe 10 Loth feines Mehl darunter, verfertige Papier-Kapseln in der Größe eines Kartenblattes, fülle die Masse hinein, backe sie ganz langsam gar und mache, wenn sie fertig sind, die Papiere ab.

2011. Glasirte Kapsel-Biscuits.

Wenn die Biscuits wie die vorigen gebacken sind, so zerschneidet man sie, oder läßt sie ganz und glasirt sie auf folgende Art: Rühre 1 Pfund gestoßenen Zucker mit dem Saft einer Citrone und etwas frischem Wasser zu einem dicken Schaum, setze es auf ein Kohlenfeuer und lasse es unter beständigem Rühren kochend heiß werden, jedoch darf es nicht kochen; alsdann werden die Biscuits an eine Gabel gesteckt und in diese Masse getaucht, so daß sie ganz überzogen sind; lege sie sofort auf Drathgitter und lasse sie fest werden. Sollte der Guß zu stark werden, so gießt man einige Tropfen Wasser hinzu und läßt ihn, während man immer fortrührt, wieder heiß werden.

2012. Kapsel-Biscuits à la Crême.

Schlage einen Schoppen süßen Rahm zu einem steifen Schnee und lasse ihn auf einem Sieb abtropfen, nehme alsdann 5 Eier, Zucker im Gewicht von 3 Eiern und Mehl im Gewicht von 2 Eiern, rühre das Gelbe von den 5 Eiern recht schaumig, schlage das Weiße davon zu steifem Schnee, ziehe ihn darunter, rühre das Mehl, den Zucker und den steif geschlagenen Rahm dazu, fülle die Masse in

Papier=Kapseln, bestreue sie mit Zucker und backe sie in mäßiger Hitze.

2013. Andere Art.

Schlage einen Schoppen guten, süßen Rahm zu steifem Schnee und lasse ihn auf einem Haarsieb abtropfen, rühre 4 Eigelb mit 12 Loth gesiebtem Zucker schaumig, schlage die 4 Eiweiß zu steifem Schnee und rühre ihn nebst dem Rahmschnee und 6 Loth feinem Mehl darunter, thue die Masse in kleine Papierkapseln, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und backe sie in mäßiger Hitze. Wenn sie gebacken sind, löse die Papiere ab, stelle sie in den Ofen und lasse sie noch etwas trocknen.

2014. Karlsbader=Biscuits.

Zerschlage in einem Kessel 20 Eier mit dem Drathbeschen und gebe 1½ Pfund gestoßenen Zucker hinein, lasse es unter beständigem Schlagen auf Kohlen zweimal lauwarm und wieder kalt werden, gebe 1 Pfund gesiebtes Mehl und die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu, setze die Masse mit einem Eßlöffel auf Papier auf, bestreue die Biscuits mit feinem Zucker und backe sie langsam.

2015. Vanille=Biscuits.

Schlage 12 frische Eier mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und ½ Loth feiner, gestoßener Vanille auf schwachen Kohlen lauwarm und dann wieder kalt, rühre ¾ Pfund trockenes Mehl darunter, setze auf Papier runde Biscuits auf und backe sie langsam gar.

2016. Biscuits à la Vanille.

Stoße 1 Pfund Zucker mit einer Stange Vanille fein und siebe es durch, schlage das Weiße von 10 Eiern zu steifem Schnee, thue das Gelbe von den 10 Eiern und den Zucker dazu und schlage es darunter, bis es eine recht schaumige Masse ist, rühre 12 Loth feines Mehl hinein und setze von dieser Masse runde, eine halbe Nuß große Häufchen auf Papier, bestreue sie leicht mit gestoßenem Zucker und backe sie bei gelinder Hitze.

2017. Maronen=Biscuits.

Man kocht die Maronen (Kastanien) ab, schält sie und reibe ½ Pfund davon mit 2 Eiern recht fein, gibt sie in eine Schüssel

mit ½ Pfund Zucker und 12 Eigelb und rührt dieß recht schaumig. Das Weiße der Eier wird zu steifem Schnee geschlagen und nebst 4 Loth feinem Mehl unter die Masse gerührt, diese in kleine Papier-Kapseln gefüllt und langsam gebacken.

2018. Biscuits (feiner Sorte).

Man nimmt feinsten Hutzucker im Gewicht von 15 Eiern, stößt ihn fein und siebt ihn durch, schlägt 15 frische Eier daran und rührt es in einem Kessel auf Kohlen lauwarm und dann wieder kalt, mengt 10 Loth feines Mehl darunter und formirt durch einen Trichter auf ein mit Papier belegtes Blech länglichte Biscuits (Zuckerbrode), bestreut sie mit gesiebtem Zucker und backt sie in schwacher Ofenhitze langsam gar und hart, nimmt sie heraus, schneidet sie mit einem Messer ab, oder bestreicht das Papier auf der andern Seite mit einem nassen Schwamm und nimmt die Biscuits ab.

2019. Zucker-Brödchen.

Nehme 20 Loth gestoßenen Zucker mit 5 ganzen Eiern in einen Topf auf gelindes Kohlenfeuer, schlage sie lauwarm und wieder kalt, und bearbeite die Masse auf diese Art ¾ Stunden lang, gebe 20 Loth feines Mehl und die fein abgeriebene Schale von einer halben Citrone dazu, setze von der Masse runde Brödchen auf reines Papier und backe sie langsam gar.

2020. Andere Art.

Nehme 1 Pfund fein gestoßenen Zucker und rühre ihn mit 12 ganzen Eiern eine Stunde lang recht schaumig, gebe ¼ Pfund fein geschnittenen Citronat, ¼ Pfund abgezogene, länglicht fein geschnittene Mandeln, die fein abgeriebene Schale von einer halben Citrone und 28 Loth feines Mehl hinzu, fülle diese Masse in kleine, flache, mit Butter bestrichene Förmchen ein und backe sie langsam.

2021. Citronen-Biscuits.

Schlage 14 Eiweiß zu steifem Schnee und menge das Gelbe von diesen 14 Eiern mit 1 Pfund gestoßenem Zucker gut gerührt darunter, rühre dieses so lange fort, bis der Löffel in der Masse stehen bleibt, gebe die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen und

¾ Pfund Stärkmehl leicht darunter, setze auf Papier kleine Häufchen davon auf, bestaube sie mit gesiebtem Zucker und backe sie langsam gar.

2022. Harte Biscuits.

Nehme 1 Pfund feinen Zucker, 1 Loth feinen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone und 5 ganze Eier, rühre dieses Alles zu einer Schaummasse, gebe so viel Mehl hinzu, bis sich die Masse auswellen läßt, welle sie halbfingersdick aus und steche mit Blechformen verschiedene Figuren aus, lege sie auf ein mit Mehl besätes Blech und backe sie schön weiß in einem gelind heißen Ofen.

2023. Kapsel-Biscuits.

Rühre ½ Pfund gestoßenen Zucker und die fein abgeriebene Schale von einer halben Citrone mit 15 Eigelb schaumig, schlage die Eiweiß zu recht steifem Schnee, rühre ihn langsam unter die Masse und gebe ¼ Pfund recht trockenes Mehl dazu, fülle die Masse in Papierkapseln ein, bestreue sie mit gröblichtem Zucker und backe sie langsam gar.

2024. Mandel-Biscuits.

Nehme ½ Pfund bittere und ½ Pfund süße Mandeln, ziehe sie ab und stoße sie recht fein, schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre die Mandeln und ½ Pfund Zucker damit an, setze mit der Confect-Spritze auf Oblaten Biscuits auf und backe sie bei ganz gelinder Hitze.

2025. Haselnuß-Biscuits.

Die Haselnüsse werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen und geschält und ½ Pfund davon mit 2 Eiern recht fein gestoßen; rühre sie mit 12 Eigelb und ½ Pfund Zucker recht schaumig, schlage die 12 Eiweiß zu recht steifem Schnee, menge ihn mit 4 Loth feinem Mehl ganz leicht unter die Masse, setze davon nußgroße Häufchen auf Papier, bestreue sie mit gesiebtem Zucker und backe sie ganz langsam gar.

2026. Pistazien-Biscuits.

Schäle ½ Pfund Pistazien, stoße sie mit 2 Eiern recht fein und behandle die Masse ganz der vorigen gleich.

2027. Englische Biscuits.

Rühre ½ Pfund Butter und ½ Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, gebe ¼ Pfund gewaschene und getrocknete Rosinen und etwas Muscatnuß dazu, das Weiße der Eier schlage zu steifem Schnee, ziehe ihn unter die Masse und rühre ½ Pfund feines Mehl hinein, fülle die Masse in gut mit Butter bestrichene Kapseln, besäe sie mit Zucker und backe sie bei mäßiger Hitze.

2028. Runde englische Biscuits.

Nehme fein gestoßenen Zucker im Gewicht von 12 Eiern und zwölf ganze Eier in einen Kessel und schlage sie, wie schon öfters angegeben, zweimal lauwarm und wieder kalt, mische Mehl im Gewicht von 12 Eiern nebst etwas Kümmel darunter, setze von dieser Masse runde Biscuits auf Papier auf und backe sie langsam gar, schneide sie vom Papier ab und röste die untere Seite noch ein wenig.

2029. Runde glasirte Biscuits à la Vanille.

Die Biscuits werden ganz gleich der vorigen Nummer gemacht, nur läßt man den Kümmel weg; sie werden, so bald sie fertig sind, vom Papier geschnitten, dann 1 Stange Vanille in Stückchen geschnitten und mit einem Schoppen Wasser ausgekocht; gieße dieses durch eine Serviette auf 1½ Pfund Zucker, lasse diesen so lange kochen, daß, wenn man den Schaumlöffel herausnimmt und dagegen bläst, Blasen davon abfliegen, tablire ihn, bis er ganz weiß ist, stecke die Biscuits an eine Gabel, tauche sie in den Zucker und drehe sie ein Weilchen darin um, daß sie von allen Seiten bedeckt werden, und lege sie auf Drathgitter, bis sie hart sind. Wenn man will, kann man auch, wenn sie glasirt sind, Streuzucker darauf streuen.

2030. Biscuit-Spähne.

Schlage 8 Eier in einem Kessel mit ½ Pfund feinem Zucker auf dem Kohlenfeuer lauwarm und wieder kalt, dann nochmals warm und wieder kalt, gebe alsdann ½ Pfund feines Mehl dazu und rühre es gut darunter; die Masse wird in Form der leichten Biscuits, nur etwas länger und breiter, auf das Backblech gesetzt, mit klein gehackten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

Sobald sie aus dem Ofen kommen, nimmt man sie gleich vom Blech und biegt sie über ein rundes Holz.

2031. Biscuits-Mangués.

Sechs Eier werden in einem Kessel recht durcheinander geschlagen, 6 Löffel voll gestoßener Zucker und 6 Löffel voll überzuckerte, klein gewiegte Orangenblüthe dazu gethan und dieß recht schaumig geschlagen; alsdann rühre 6 Eßlöffel voll feines Mehl darunter, setze die Masse in nußgroße Häufchen auf Papier, lege dieses auf Backbleche und backe sie langsam; wenn sie beinahe fertig gebacken sind, drückt man sie mit der Hand etwas nieder und läßt sie vollends ausbacken; wenn sie dann erkaltet sind, so macht man das Papier auf der untern Seite etwas naß und löst sie davon ab, legt sie auf Siebe und läßt sie trocknen.

2032. Biscuits d'Espagne.

Schlage 12 Eigelb in eine Schüssel, thue $^3/_4$ Pfund gestoßenen Zucker nebst der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone dazu und rühre es recht schaumig; das Weiße von den 12 Eiern schlage zu steifem Schnee, mische ihn mit weiteren $^3/_4$ Pfund Zucker in die Masse und rühre sie noch $^1/_4$ Stunde, dann gebe 1 Pfund trockenes Reismehl darunter, fülle die Masse in kleine Papierkapseln und backe sie bei gelinder Hitze; wenn sie fertig sind, so glasire sie mit Citronen-Glasur und lasse sie im Ofen trocknen.

2033. Orangen-Biscuits.

Gebe in einen Kessel 10 ganze Eier und 14 Loth fein gestoßenen Zucker nebst der fein abgeriebenen Schale von 2 Orangen, schlage dieses auf Kohlenfeuer lauwarm und wieder kalt, dann nochmals warm und wieder kalt, gebe 12 Loth gesiebtes Mehl dazu und mische es gut mit der Masse, fülle sie in kleine Papierkapseln ein und backe sie bei gelinder Hitze. Wenn sie gebacken und erkaltet sind, kann man sie mit einer Glasur von Orangen glasiren.

2034. Orangenblüthe-Biscuits.

Nehme eine Hand voll auserlesene Orangenblüthe, reibe sie mit ein wenig Orangenblüthenwasser so fein als möglich und passire sie

durch ein Haarsieb, nehme auf das Backbrett 1 Pfund gesiebtes Mehl, 3/4 Pfund Zucker, die durchgetriebene Orangenblüthe und wirke es mit etwas Eiweiß zu einer steifen Masse, welle sie aus, schneide sie in Streifen und schlinge sie in beliebige Formen, backe sie auf gut mit Butter bestrichenen Blechen und nehme sie, wenn sie fertig sind, sogleich vom Blech.

2035. Citronen-Makronen.

Ziehe 1 Pfund Mandeln ab und stoße sie mit etwas Eiweiß recht fein, gebe sie nebst 1 1/4 Pfund gestoßenem Zucker und der fein abgeriebenen Schale von 2 Citronen in eine Schüssel, schlage 3 bis 4 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre die Masse damit an, bis sie wie ein dicker Brei wird, und dressire davon länglichte Makronen auf Papier, lege sie auf Backbleche und backe sie in mäßiger Hitze. Wenn man sie in einer Backröhre backt, so müssen doppelte Bleche und doppelte Papiere unterlegt werden. Beim Aufsetzen der Makronen streicht man die Masse auf ein 2 Zoll breites und 18—20 Zoll langes, hölzernes Spatelchen, nimmt mit dem Messer nußgroße Stücke davon ab und setzt sie auf.

2036. Makronen.

Stoße 12 Loth süße und 4 Loth bittere, abgezogene Mandeln recht fein mit etwas Eiweiß, thue 1/2 Pfund gestoßenen Zucker dazu und stoße ihn mit den Mandeln recht durch, nehme es in eine Schüssel, gebe noch 1/2 Pfund Zucker dazu und rühre es mit dem Weißen von 2 Eiern zu einer schaumigdicken Masse, welche nicht so leicht auseinander fließt, setze von dieser Masse Häufchen in der Größe einer kleinen Wallnuß auf Papier und backe sie bei mäßiger Hitze hellbraun, schneide sie mit einem scharfen Messer ab und lasse die Makronen in einem Wärmkasten trocknen, damit sie beim Zerbrechen so spröde sind, daß sie zerspringen.

2037. Bittere Makronen.

Ziehe 1 Pfund süße und 1/2 Pfund bittere Mandeln ab und reibe sie mit dem Weißen von 12 Eiern recht fein, bringe sie in eine Schüssel und rühre sie mit 2 1/2 Pfund Zucker recht schaumig zusammen, bis die Masse wie ein dicker Brei wird; sollte sie noch

etwas zu stark sein, so schlägt man noch etwas Eiweiß dazu und rührt es darunter. Man streicht dann die Masse auf das in voriger Nummer beschriebene Spatelchen, nimmt mit dem Messer jedesmal in der Größe einer welschen Nuß von der Masse, setzt es rund auf Papier und backt die Makronen bei mäßiger Hitze.

2038. Andere Art.

Ziehe ½ Pfund süße und ½ Pfund bittere Mandeln ab und stoße sie mit etwas Eiweiß recht fein, thue sie in eine Schüssel und gebe 2 Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlage 6 Eiweiß zu steifem Schnee, rühre die Masse damit an, bis sie wie ein dicker Brei ist, setze sie wie die vorigen auf und backe sie in einem gelinden Ofen.

2039. Belegte Makronen.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß fein, rühre sie mit 1 Pfund gestoßenem Zucker zusammen, nehme noch etwas Eiweiß dazu, doch nicht zu viel, weil die Masse ziemlich stark sein muß, setze davon in länglichter Form Makronen auf Papier und belege sie mit schmalem, in der Länge der Makronen fein geschnittenem Citronat oder eingemachten Orangenschalen, bestreue sie leicht mit Zucker und backe sie bei schwacher Hitze.

2040. Gewürz-Makronen.

Stoße ½ Pfund süße und ¼ Pfund bittere, abgezogene Mandeln mit 6 Eiweiß recht fein, nehme sie mit 1¼ Pfund Zucker in eine Schüssel und gebe 1 Loth gestoßenen Zimmt, 6 Stück fein gestoßene Nelken, 4 Loth fein gewiegte Orangenschalen und 2 Loth Citronat dazu, rühre es zu einer dicken Masse, setze davon Häufchen auf Papier und backe sie langsam.

2041. Andere Art.

Stoße 2 Pfund abgeriebene, ausgelesene Mandeln fein und passire sie durch einen Durchschlag; dann schlage 12 Eiweiß in eine Schüssel, verrühre sie gut, rühre 2½ Pfund gestoßenen Zucker damit schaumig und gebe die Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Nelken, etwas fein gehackte Orangenschalen und eine abgeriebene Citronenschale dazu; die Masse muß wie ein dicker Brei sein, worauf man

davon runde Häufchen in der Größe einer welschen Nuß auf Oblaten oder auch auf Papier setzt und sie in mäßiger Hitze backt. — Wenn sie gebacken und erkaltet sind, kann man sie vermittelst eines Pinsels mit einer Glasur von Wasser, Zucker und Zimmt bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

2042. Zimmt-Makronen.

Von einem Pfund Mandeln reibe den Staub ab und stoße sie mit einigem Eiweiß recht fein; alsdann rühre sie mit 1¼ Pfund gestoßenem Zucker, 1½ Loth feinem Zimmt und so viel geschlagenem Eiweiß in einer Schüssel zusammen, daß die Masse wie ein dicker Brei ist, setze hievon länglichte Häufchen auf Papier oder Oblaten und backe sie in mäßiger Hitze.

2043. Orangen-Makronen.

Stoße 2 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, schneide 6 eingemachte Orangenschalen mit dem Wiegmesser recht dünn, thue die Mandeln in eine Schüssel, rühre sie mit 2¼ Pfund Zucker nebst den Orangenschalen und noch etwas Eiweiß zusammen und verfahre damit, wie in der vorigen Nummer angegeben ist. — Statt der gewiegten Orangenschale kann man auch abgeriebene Orangenschalen nehmen.

2044. Glasirte Makronen.

Stoße 2 Pfund abgeschälte Mandeln mit etwas wenigem Orangenblüthenwasser, rühre sie mit 2 Pfund Zucker in einer Schüssel durcheinander, damit es eine starke Masse gibt, setze davon runde Häufchen auf Papier und auf jede Makrone ein Löffelchen voll Eiweiß-Glasur, daß ungefähr die Hälfte der Makrone bedeckt ist, und backe sie bei mäßiger Hitze.

2045. Chocolade-Makronen.

Reibe von 2 Pfund Mandeln den Staub ab, lese sie aus und stoße sie fein, gebe sie in eine Schüssel mit ½ Pfund fein geriebener Chocolade, 2¼ Pfund Zucker nebst etwas Eiweiß, rühre alles dieses, bis die Masse recht dick ist, setze davon länglichte Makronen auf und backe sie in mäßiger Hitze.

2046. Franz-Makronen.

Stoße 2 Pfund abgezogene, getrocknete Mandeln mit etwas Eiweiß und Citronensaft fein, rühre sie in einer Schüssel mit 2½ Pfund feinem Zucker nebst der fein abgeriebenen Schale einer Citrone zu einer dicklichten Masse, setze davon länglichte Häufchen auf Papier, bestreue sie mit Hagelzucker und backe sie langsam gar.

2047. Makronen von geschnittenen Mandeln.

Schneide 1 Pfund geschälte, getrocknete Mandeln der Länge nach in 4 Theile, rühre 1 Pfund feinen Zucker, einen Eßlöffel voll Mehl und etwas Zimmt in einer Schüssel mit Eiweiß zu einer starken Masse und alsdann die Mandeln darunter, setze davon mit einem Löffel runde Häufchen auf Oblaten und backe sie bei ganz schwacher Hitze. — Diese Masse muß so stark sein, daß man sie mit den Händen arbeiten kann, ohne viel anzuhängen.

2048. Pistazien-Makronen.

Man schält die Pistazien ab, wascht und trocknet sie wieder, reibt 1 Pfund davon mit Eiweiß recht fein, rührt sie in einer Schüssel mit 1½ Pfund Zucker zu einer dicklichten Masse, setzt davon kleine, runde Häufchen auf Papier und backt sie bei schwacher Hitze.

2049. Nuß-Makronen.

Welschnuß-Kerne werden angebrüht und geschält, wobei man ein Messer zu Hilfe nehmen muß; reibe oder stoße 1 Pfund davon mit Eiweiß recht fein, rühre sie mit 1¼ Pfund Zucker zu einer nicht zu dünnen Masse und behandle sie, wie in der vorigen Nummer angegeben ist.

2050. Spritz-Makronen.

Stoße 1 Pfund abgeschälte Mandeln mit Eiweiß fein und wirke sie mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zusammen, fülle die Masse in die Spritze, treibe sie durch und schneide die Makronen mit einem Messer in beliebiger Länge ab, lege sie auf Papier und backe sie bei gelinder Hitze. — Will man von der Masse Ringe machen, so setze man ein

Blech, in welches ein Sternchen eingehauen ist, in die Spritze und treibe sie durch.

2051. Bestreute Makronen.

Man stoßt 1 Pfund auserlesene, vom Staube befreite, rote Mandeln mit etwas Eiweiß recht fein und rührt sie mit 1 ¼ Pfund Zucker und etwas Zimmt zu einer dicklichten Masse, setzt davon runde Häufchen auf Papier auf, bestreut sie mit Hagelzucker und backt sie bei mäßiger Hitze.

2052. Vanille-Makronen.

Stoße ½ Pfund süße und ¼ Pfund abgezogene, bittere Mandeln mit etwas Eiweiß recht fein, nehme sie mit 1 ¼ Pfund Zucker und einer halben Stange fein gestoßener Vanille in eine Schüssel und rühre sie mit 4 Eiweiß recht schaumig, setze davon länglichte Häufchen auf Papier auf und backe sie langsam gar.

2053. Süße Makronen.

Nehme 1 Pfund geschälte Mandeln und stoße sie mit etwas Rosenwasser recht fein, rühre sie mit 1 Pfund Zucker und ¼ Pfund fein geschnittenem Citronat mit Eiweiß zu einer dicken Masse, setze runde, nußgroße Häufchen auf Papier, bestreue sie mit feinem Zucker und backe sie in mäßiger Hitze braunlicht.

2054. Bittere Makronen.

Nehme ½ Pfund süße und ½ Pfund bittere Mandeln, stoße sie, nachdem sie vorher gut abgetrocknet sind, recht fein mit Eiweiß, rühre sie mit 3 Eiweiß und 1 Pfund gesiebtem Zucker in einer Schüssel recht schaumig, mische 4 Loth feines Mehl darunter, setze von der Masse kleine Häufchen auf Papier oder auf Oblaten, bestaube sie mit feinem Zucker und backe sie langsam gar; wenn sie fertig sind, nehme die Papiere ab und lasse sie im Wärmkasten recht gut austrocknen.

2055. Geröstete Mandeln.

Man nimmt 1 Pfund gleich große, schön auserlesene Mandeln und reibt sie mit einem Tuch ab; dann wird 1 Pfund gebröckelte

r Zucker mit 1 Glas Wasser bis zum Flug mit ½ Loth feinem
mmt gekocht, worauf die Mandeln in demselben geröstet werden,
s sie recht trocken sind; dann nimmt man sie vom Feuer, röstet sie
ch eine Weile und bringt sie wieder auf das Feuer, bis sie Glanz
kommen, schüttet sie sofort auf ein Blech, zupft sie auseinander
d läßt sie kalt werden.

Roth geröstete Mandeln werden ebenso verfertigt, nur kocht man
dem Zucker für 2 Kreuzer spanischen Flor aus.

2056. Weiße Oblaten.

Nehme ¼ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund zerlassene Butter und
Pfund gestoßenen Zucker, einen Löffel voll weißen Wein und
Ei; die Butter wird mit etwas Wasser geschmolzen und das
ehl nebst dem Uebrigen damit recht glatt angerührt, das Oblaten-
Eisen mit Butter bestrichen, von der Masse ein Löffel voll in dasselbe
gefüllt und langsam recht dünn gebacken. Sie dürfen nicht braun
d unansehnlich werden.

2057. Grüne Oblaten.

Man nimmt eine ganze Hand voll jungen Spinat, wascht und
ißt ihn recht fein im Reibstein, preßt durch eine Serviette den
aft daraus, läßt ihn in einem Geschirr gerinnen, schüttet ihn auf
Sieb und läßt den Saft ablaufen, vermischt ihn mit der in der
rigen Nummer beschriebenen Masse und verfährt übrigens in
licher Weise wie oben. Diese Oblaten können als Garnituren zu
ckereien und dergleichen gut gebraucht werden.

2058. Zuckerbrod.

Nehme ½ Pfund fein gestoßenen Zucker und rühre ihn mit
Sigelb schaumig, gebe einen Löffel voll Kirschengeist und ein wenig
senwasser dazu und vermische damit 16 Loth feines Mehl, fülle
Masse in Papierkapseln oder setze davon durch einen Trichter
länglicht runde Brödchen auf Papier und backe sie langsam.

2059. Aufgelaufenes Zuckerwerk.

Man nimmt zu einem Loth schönem Tragant 3 Loth Rosenwasser
läßt ihn darin über Nacht weichen, drückt ihn durch ein Tuch

ein wenig aus, verreibt ihn im Reibstein und gibt etwas von dem ausgedrückten Wasser und so viel Zucker dazu, daß man die Masse wellen kann; welle sie dann halbfingersdick aus, steche schöne Figuren aus und lasse sie, auf ein Blech gelegt, langsam trocknen, überziehe diese Figuren mit Zuckerguß und übersäe sie mit Streuzucker.

2060. Mandelschmarren.

Stoße 2 Pfund abgeschälte Mandeln mit Wasser recht fein, schlage das Weiße von 12 Eiern zu steifem Schnee, thue 2 Pfund gesiebten Zucker, die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen und die Mandeln dazu, rühre die Masse recht gut durcheinander und streiche sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backe sie bei gelinder Hitze hellgelb, schneide sie, wenn sie gebacken ist, sogleich in zwei Finger breite Streifen und krümme sie über ein Holz.

2061. Rothe Mandelspähne.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden mit Berberizenbeersaft ganz fein gerieben, mit ½ Pfund gestoßenem Zucker zusammengearbeitet und dieses auf schwachen Kohlen geröstet, bis es sich vom Kessel ablöst. Wenn die Masse erkaltet ist, verrührt man sie in einer Schüssel mit so viel Eiweiß, daß es eine Masse zum Aufstreichen gibt; man streicht sie auf Oblaten, schneidet diese in Streifen, läßt sie bis zum andern Tag stehen, legt sie auf runde Hölzer und backt sie bei ganz gelindem Feuer.

2062. Weiße Mandelspähne.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit Citronensaft recht fein, rühre sie mit 1 Pfund gesiebtem Zucker in einer Schüssel mit Citronensaft zu einer dicklichten Masse, streiche sie auf Oblaten auf, lasse sie über Nacht stehen, schneide sie in Streifen, krümme diese über ein rundes Holz und backe sie ganz langsam bei schwacher Hitze.

2063. Glasirte Mandelspähne.

Man stoßt 1 Pfund abgezogene Mandeln mit Citronensaft recht fein, doch nicht zu naß, gibt ¾ Pfund gesiebten Zucker und etwas ganz fein gehackte Orangenschalen dazu, rührt es mit Eiweiß zu

einer Masse, welche man aufstreichen kann, streicht sie auf Oblaten, schneidet Streifchen davon ab und backt diese auf runden Hölzern in einem verschlagenen Ofen.

2064. Französische Mandelspähne.

Drei Viertelpfund abgezogene Mandeln werden mit Wasser recht fein gerieben, 1 Pfund gestoßener, gesiebter Zucker, die fein abgeriebene Schale und der Saft von 2 Citronen in einer Schüssel hingethan, diese Masse mit zerschlagenem Eiweiß angerührt und übrigens wie oben verfahren.

2065. Weiße spanische Mandelspähne.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit Wasser recht fein und rühre zerschlagenes Eiweiß und die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu; alsdann streiche die Masse auf Oblaten, schneide zwei Finger breite Streifen davon und lasse sie bis den andern Tag stehen, lege sie auf runde Hölzer und backe sie bei gelinder Hitze hellgelb.

2066. Weiße Hobelspähne.

Nehme fein gestoßenen Raffinadezucker, mache davon mit Citronensaft und Eiweiß eine Glasur an und streiche sie auf Oblaten in 2 Finger breiten Streifen auf, halte sie auf Kohlenfeuer, damit sie sich rollen (wobei man mit dem Finger etwas nachhilft), lege sie auf ein Sieb, stelle sie an einen warmen Ort und lasse sie backen.

2067. Citronen-Hobelspähne.

Reibe fein gestoßenen Zucker mit der fein abgeriebenen Schale einer Citrone und mit Citronensaft zu einer Glasur an, streiche sie auf Oblaten und verfahre, wie es in der vorigen Art angegeben worden ist. Man kann diese Glasur auch mit Eiweiß anrühren.

2068. Rothe Hobelspähne.

Mache eine ziemlich starke Masse von gestoßenem Zucker und Berberizenbeersaft an, streiche sie auf Oblaten und verfahre wie oben.

2069. Gelbe Orangen-Hobelspähne.

Reibe die Schale von einer Orange recht fein am Zucker ab, gebe diesen auf einen Teller und gebe den Saft der Orange dazu,

rühre dieß mit feinem Zucker zu einer Masse, streiche sie auf Oblaten und behandle sie wie oben.

2070. Spanische Hobelspähne.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, eben so $^3/_4$ Pfund Zucker mit 2 Stangen Vanille und siebe dieses durch ein Sieb, rühre solches mit den Mandeln und mit Eiweiß zu einer Masse und streiche diese auf Oblaten, schneide sie in Streifen, wickle diese auf runde Hölzer und backe sie in einem kühlen Ofen.

2071. Pistazien-Hobelspähne.

Drei Viertelpfund geschälte, grüne Pistazien werden ganz fein mit Eiweiß gestoßen und mit $^1/_2$ Pfund gestoßenem Zucker und geschlagenem Eiweiß zu einer Masse gerührt, welche man wie die vorige behandelt.

2072. Zucker-Dütchen.

Nehme 8 Eier, Zucker im Gewicht dieser 8 Eier und Mehl im Gewicht von 5 Eiern, bringe den Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale in eine Schüssel und rühre nach und nach die Eier darunter; wenn man es eine Zeitlang gerührt hat, so kommt auch das Mehl dazu. Alsdann setze die Masse mit einem Löffel in Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, breite sie auseinander, so daß die Masse noch messerrückendick ist, und backe sie bei etwas starkem Feuer. Sobald sie aus dem Ofen kommen, dreht man noch warm kleine Dütchen davon.

2073. Pain d'Epice (Gewürz- oder Pfefferküchlen).

Man stoßt $^1/_2$ Pfund Mandeln mit Eiweiß und wirkt 1 Pfund gestoßenen Zucker, $^3/_4$ Pfund Mehl, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt, Nelken, Muscatnuß nebst so viel steif geschlagenem Eiweiß hinein, als nöthig ist, um die Masse ausweilen zu können. Welle sie stark federkieldick aus und drücke sie entweder in Formen oder steche Küchlen davon aus, lege sie auf ein mit Mehl besätes Papier und backe sie bei gelinder Hitze.

2074. Andere Art.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln in einem Mörser und treibe sie durch einen Durchschlag, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker,

1 Pfund Mehl, etwas gehackte Orangenschale, Citronat und gestoßenen Zimmt dazu, schlage das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre das Ganze damit recht gut zusammen, streiche die Masse auf Oblaten und backe sie bei gelinder Hitze hellgelb, schneide sie alsdann in 2 Zoll lange und 1 Zoll breite Stücke, glasire sie mit einer Glasur von Orangenblüthenwasser und Zucker und lasse sie wieder im Ofen trocknen.

2075. Andere Art.

Nehme 1 Pfund geschälte Mandeln und hacke sie nicht zu klein, stoße ½ Pfund Mandel-Lebkuchen mit Eiweiß fein, schneide etwas Citronat und Orangenschalen nicht zu fein und thue gestoßene Nelken und Muscatnuß dazu, schlage das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee, rühre das Gelbe davon und 1½ Pfund Zucker darunter und lasse es unter beständigem Schlagen lauwarm und wieder kalt werden, rühre die Mandel-Lebkuchen, Gewürz und 1½ Pfund feines Mehl darunter und arbeite Alles zusammen zu einer Masse zum Auswellen, welle sie federkieldick aus, schneide länglichte, viereckige Stückchen davon und backe sie bei gelinder Hitze hellgelb, bestreiche sie nach dem Backen mit Wasser-Glasur und lasse sie im Ofen trocknen.

2076. Magen-Brod.

Ein halbes Pfund auserlesene, rohe Mandeln und ½ Pfund altes, zerbrochenes Confect werden gestoßen und durch ein Sieb geschlagen, einige Loth eingemachte Nüsse, eben so viel Citronat und Orangenschalen schneidet man fein, mischt Alles dieses untereinander, thut noch etwas Zimmt, Nelken und Muscatnuß dazu und wirkt es mit dem Saft von eingemachten Früchten zusammen, treibt die Masse dünn aus, schneidet viereckige Stückchen davon, legt sie auf Oblaten und backt sie bei mäßiger Hitze. Man kann sie alsdann mit einer Glasur von Eiweiß, Citronensaft und Zucker glasiren und wieder in dem Ofen trocknen lassen.

2077. Spanisches Brod.

Stoße 1½ Pfund rohe Mandeln und treibe sie durch einen Seiher, thue 1½ Pfund gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muscatnuß, fein geschnittenen Citronat und Orangenschalen

dazu und rühre diese Masse mit Eiweiß so an, daß man sie auswellen kann, welle sie federkieldick aus, steche sie in Form von kleinem Butterbrod aus und backe sie bei gelinder Hitze; alsdann reibe 2 Orangen am Zucker ab, schabe dieses auf einen Teller, thue etwas Eiweiß dazu und mache davon eine Glasur an, glasire damit das Brod und lasse es im Ofen trocknen.

2078. Kastilianisches Brod.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Orangenblüthenwasser recht fein, wirke 1 Pfund gestoßenen Zucker hinein und röste dieses auf gelindem Feuer, bis es sich vom Kessel ablöst; wenn es erkaltet ist, wirkt man 1 Pfund gestoßenes, altbackenes Backwerk nebst gestoßenem Zimmt, Nelken, etwas Saft von eingemachten Nüssen oder Orangenblüthenwasser hinein, wellt es aus, formirt davon Blättchen nach Belieben und backt sie bei gelinder Hitze, glasirt sie mit Orangen-Glasur und läßt sie im Ofen trocknen.

2079. Welsche Nüsse.

Man nehme zu gleichen Theilen die abgezogenen Kerne von Welschnüssen und Haselnüssen, zusammen 1 Pfund, und reibe sie mit Wasser recht fein, wirke 1 Pfund gestoßenen Zucker und so viel Bolus hinein, daß die Masse eine Nußfarbe bekommt, und röste sie auf gelindem Kohlenfeuer, bis sich die Masse von dem Kessel ablöst. Die Masse wird nun federkieldick ausgewellt und in eine in Holz gestochene Nußschalenform gedrückt, in welche die Kerne hinein gelegt werden, welche von zurückgehaltener weißer Masse ebenfalls in einer Form ausgedrückt werden. Man kann die Nüsse nun offen lassen oder die beiden halben Schalen auf einander setzen; in letzterem Falle läßt man sie erst fest werden, feuchtet sie da, wo sie zusammen stoßen, mit Eiweiß-Glasur an und setzt sie zusammen. Man läßt sie dann bei gelinder Hitze trocknen und wenn sie ganz fest und wieder kalt sind, so bestreicht man sie mit einem Pinsel mit etwas Wasser-Glasur, worunter man etwas gestoßenen Zimmt mischt, und läßt sie im Ofen trocknen.

2080. Falken-Eier.

Siede 12 Eier hart und lege sie in kaltes Wasser, breche sie dann auf, nehme die Dotter heraus und rühre sie mit 12 Lothen

gestoßenem Zucker, der fein abgeriebenen Schale einer Citrone und ein wenig Orangenblüthenwasser in einer Schüssel auf dem Kohlenfeuer recht fein; wenn diese Masse trocken geworden ist, so mache runde Kugeln in der Größe eines Eidotters davon, thue dann 1 Pfund Zucker in eine Kasserole, gieße etwas Wasser darüber und lasse es bis zum Flug kochen. Nun werden die Kugeln hinein gethan, der Zucker tablirt, die Eier mit 2 Gabeln herausgenommen und auf Drathgitter gelegt, bis der Zucker, welcher daran hängt, fest geworden ist.

2081. Sultans.

Nehme gestoßenen Zucker im Gewicht von 8 Eiern und Mehl im Gewicht von 4 Eiern; die 12 Eier werden in eine Schüssel geschlagen, der Zucker dazu gethan und ein Weilchen gerührt, alsdann kommt das Mehl nebst der fein abgeriebenen Schale einer Citrone dazu, Alles wird noch eine kurze Zeit zusammengerührt, die Masse in runde Häufchen auf Papier gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

2082. Blumenkohl.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, doch nicht zu naß, und wirke 1 Pfund gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone hinzu; fertige von dieser Masse 1½ Zoll lange Stäbchen, welche an dem einen Ende fingersdick und an dem andern fast spitzig sind, gebe dem dicksten Theil die breite Form des Blumenkohls und backe sie bei gelinder Hitze. Wenn sie gebacken und kalt sind, so bestreiche das dicke und breite Ende mit Eiweiß-Glasur, tauche es in recht weißen Hagelzucker, lege sie auf ein Blech und lasse sie im Ofen trocknen.

2083. Mandel-Plätzchen.

Reibe oder stoße 1 Pfund abgeschälte Mandeln recht fein mit Wasser, rühre 1¼ Pfund gestoßenen Zucker und das geschlagene Weiße von 5—6 Eiern darunter, rühre die Masse auf Kohlen, bis sie sich vom Kessel ablöst und erkaltet ist, alsdann thue sie in eine Schüssel und so viel Zimmtwasser darunter, bis die Masse weich ist, so daß sie beim Aufsetzen nicht gut auf dem Spatelchen zu erhalten ist; setze runde Plätzchen in der Größe eines Dreibätzners auf Papier, von welchem man 4 Bogen auf einander legt, damit die

Plätzchen weiß bleiben, belege sie kreuzweise mit dünn geschnittenen, eingemachten Orangenschalen oder Citronat, besiebe sie leicht mit Zucker und backe sie in guter Hitze gar.

2084. Zucker-Plätzchen.

Nehme 1½ Pfund Zucker in eine große Schüssel, schlage 30 Eigelb dazu und rühre es ein Weilchen; aus den 30 Eiweiß mache einen steifen Schnee, rühre ihn darunter und gebe 2 Pfund feines Mehl dazu, rühre alles dieses noch recht gut, setze dann von der Masse mit einem Trichter kleine Häufchen auf mit Papier belegte Bleche und backe sie bei etwas guter Hitze; so wie sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie mit einem scharfen Messer vom Papier ab, oder befeuchtet das Papier auf der untern Seite mit einem Schwamm, wo sich dann die Plätzchen leicht abnehmen lassen.

2085. Repilage.

Man stoßt das alte, zerbrochene Confect mit Eiweiß fein, thut etwas gestoßenen Zucker und ein wenig Orangenblüthenwasser dazu, und rührt noch so viel Eiweiß dazu, daß die Masse ein dicker Brei wird, setzt sie wie Makronen auf Oblaten und backt sie bei mäßiger Hitze.

2086. Zimmt-Fische.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zimmtwasser fein, arbeite 1 Pfund Zucker hinein und röste die Masse auf Kohlen, bis sie sich beim Rühren vom Kessel löst; man drückt dann in eine in Holz gestochene Form Fische davon aus und backt sie hellgelb, bestreicht sie nachher mit einer Glasur von Zimmtwasser, Violensaft und ein wenig gestoßenem Zucker und läßt sie trocknen.

2087. Mandel-Büsche.

Man stoßt 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eigelb, rührt ½ Pfund gestoßenen Zucker und die fein abgeriebene Schale einer Citrone dazu, setzt von dieser Masse runde Häufchen auf Oblaten, bestreut sie mit grobem Zucker (Hagelzucker) und backt sie bei gelinder Hitze.

2088. Spanische Eier.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee und gebe ½ Pfund fein gestoßenen Zucker darunter, rühre dann etwas doppeltes Orangenblüthenwasser und 4 Loth Mehl dazu, setze von dieser Masse Häufchen wie Eier auf mit Papier belegte Bleche, besiebe sie stark mit fein gesiebtem Raffinadezucker und backe sie bei ganz gelinder Hitze. Sobald dieses Backwerk aus dem Ofen kommt, wird es sogleich vom Papier abgenommen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

2089. Hirsch-Zungen.

Man schlage das Weiße von 9 Eiern zu starkem Schnee, rühre ¾ Pfund fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone nebst ¾ Pfund feinem Mehl darunter, setze die Masse in Form eines doppelten Löffels auf kupferne, mit Butter leicht bestrichene Bleche und backe sie bei mäßiger Hitze; so bald sie gebacken sind und aus dem Ofen kommen, drückt man sie über ein rundes Holz, damit sie krumm werden.

2090. Wiener Eisbögen.

Man rühre ½ Pfund gestoßenen Zucker mit 5 Eiern und der fein abgeriebenen Schale einer Citrone recht gut zusammen und alsdann ½ Pfund feines Mehl darunter, streiche die Masse gut messerrückendick auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech, bestreue sie mit ganz fein geschnittenen Mandeln und lasse sie bei ganz gelinder Hitze backen, schneide davon 3 Finger breite Streifen und biege sie noch heiß über ein Wellholz.

2091. Berliner Zucker-Bögen.

Schlage 4 Eiweiß in eine Schüssel und rühre 20 Loth feinen Zucker damit, hernach 20 Loth feines Mehl, etwas abgeriebene Orangenschale und Orangenblüthe darunter, streiche die Masse gut messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, welches mit Papier belegt ist, und backe sie bei gelinder Hitze; sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneide fingerbreite Streifen ab und biege sie über ein rundes Holz.

2092. Zucker-Confect.

Röste 1 Pfund Mehl auf Papier im Ofen oder in einer Kasserole unter beständigem Rühren hellgelb und lasse es kalt werden, dann rühre 8 Eier mit ¾ Pfund Zucker recht schaumig, thue das geröstete Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Zimmt dazu, rühre es gut durcheinander, backe die Masse in mit Butter bestrichenen Blech- oder Papierkapseln, schneide sie dann in Streifen und röste sie auf beiden Seiten gelb.

2093. Mandel-Muscheln.

Man schneide ½ Pfund geschälte Mandeln mit dem Wiegenmesser recht fein, thue sie in ein Kesselchen mit ½ Pfund gestoßenem Zucker und röste es unter beständigem Rühren auf Kohlen hellgelb. Dann werden kleine, kupferne oder blecherne Muschelförmchen in kaltes Wasser gelegt und sobald die Mandeln geröstet sind und der Zucker flüssig geworden ist, etwas von der Masse in die Förmchen gethan und auf allen Seiten fest angedrückt, so daß eine muschelartige Höhlung entsteht. Es müssen dabei mehrere Personen helfen, damit es schnell geht und der Zucker nicht fest wird; sobald die Masse hart ist, stürzt man die Förmchen um.

2094. Quitten-Brod.

Nehme ½ Pfund Quittenmark in eine Schüssel, schlage 1 Eiweiß dazu und rühre es eine halbe Stunde lang, gebe dann 4 Löffel voll geläuterten Zucker, wenn er noch warm ist, dazu, schlage noch 1 Eiweiß und noch ¾ Pfund zum Flug gekochten Zucker dazu, rühre es recht schaumig und fülle es in kleine Papierkapseln, setze diese auf ein Blech dicht neben einander, thue sie in einen warmen Backofen, und lasse sie 3 Stunden stehen; dann setze sie in den gewöhnlichen Trockenofen und wenn sie gehörig getrocknet sind, verwahre sie bis zum Gebrauch. Sie werden gerne weich, weßhalb sie immer an einem trockenen Ort aufbewahrt werden müssen.

2095. Bonbons.

Die Bonbons bestehen aus klarificirtem Zucker, welcher bis zum sechsten Grad eingekocht ist. Man gießt diesen Zucker einen guten

Messerrücken dick auf eine ganz dünn mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte oder auch auf ein glattes, kupfernes Backblech, alsdann schneidet man ihn gleich nach dem Aufguß mit einem Messer, welches gleichfalls mit Mandelöl bestrichen ist, in kleine, viereckige Täfelchen und wickelt solche in bunte Papiere ein. Den verschiedenen feinen Geschmack der Bonbons bringt man dadurch hervor, daß man dem Zucker, sowie er vom Feuer kommt, verschiedene feine aromatische Oele, z. B. Vanillen-, Citronen-Oel, Orangenblüthengeist ꝛc. ꝛc. beimischt.

2096. Gerstenzucker.

Man kocht ¼ Pfund Gerste mit einer halben Maas Wasser so lange, bis die Gerste aufspringt, passirt sie alsdann durch ein Tuch und setzt das durchpassirte Wasser mit 2 Pfund zerbröckeltem Zucker zum Feuer, klärt dieses mit einem Eiweiß und passirt es nochmals durch ein Tuch, das Durchgegossene kocht man bis zum sechsten Grad ein, gießt dann diesen Zucker, wie bei den Bonbons, auf eine mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte, schneidet davon mit einem Messer halbfingerbreite Streifen ab und dreht sie mit den Fingern in verschiedene Windungen. Es muß dieses jedoch schnell geschehen, so lange die Masse sich noch drehen läßt.

2097. Conserve-Zucker.

Nachdem man den geklärten Zucker bis zum fünften Grad gekocht und dann vom Feuer genommen hat, rührt man ihn mit einem glatten Holzlöffel so lange, bis er eine Kruste ansetzt, indem man ihn immer von der Seite der Kasserole gut losmacht. Wenn man nun den Zucker mit dem Löffel in die Höhe zieht, ohne daß er Blasen wirft, ist er fertig. Man gießt ihn alsdann einen halben Zoll dick in Papierkapseln, läßt ihn etwas stehen, markirt das Eingefüllte mit dem Messer mit einigen Einschnitten, kehrt, sobald der Zucker kalt ist, die Papierkapseln um, befeuchtet sie mit einem nassen Schwamm, zieht hierauf die Papiere von dem Zucker ab, schneidet letzteren durch die markirten Einschnitte und verwahrt dieselben. Man kann diesem Zucker, wie den Bonbons, einen beliebigen Geschmack geben; wenn man Chocolade zusetzen will, so muß man einen Theil des Zuckers klar kochen und so unter den übrigen Zucker rühren.

2098. Gewürzter Conserve-Zucker.

Zu 2 Pfund auf die angegebene Weise bereitetem Zucker setzt man 2 Loth fein gestoßenen Zimmt, 1 Loth gestoßene Nelken, 4 Loth candirte Orangenschalen und Citronat, beides fein gewiegt, hinzu. Man kann ihn auch mit Cochenille roth färben.

2099. Conserve-Zucker mit Pfeffermünze.

Dazu nimmt man 1 Pfund fein gestoßenen Zucker und rührt ihn mit etwas Wasser zu einer dicken Masse, welche auf Kohlenfeuer heiß und wieder kalt gerührt wird, setzt hierauf 1 Quint Pfeffermünz-Oel dazu und macht von dieser Masse die kleinen Pfeffermünzküchlen. Auf diese Art macht man sämmtliche Conserves von verschiedenen Liqueuren, indem man den Zucker mit letzteren statt mit Wasser anfeuchtet.

2100. Gesponnener Zucker.

Sobald der Zucker bis zum fünften Grad eingekocht ist, setzt man ihn mit der Kasserole in eine zweite Kasserole, welche halb mit kochendem Wasser angefüllt ist, um dadurch das schnelle Steifwerden des Zuckers zu verhüten. Man stellt ein sehr glattes, mit Mandel-Oel gut bestrichenes Kupferblech an die Seite der Kasserole, holt mit einer Gabel den Zucker aus dieser und legt von den feinen Fäden, welche sich hiedurch ergeben, allerlei Figuren auf das Kupferblech, womit man die Torten und Crêmes garnirt, oder auch sogleich die ganze Backerei damit überzieht.

2101. Zucker-Figuren.

Man bedient sich zu deren Fertigung zusammengesetzter, hohler Formen, welche man inwendig mit feinem Mandelöl ausstreicht und in solche bis zum siebenten Grad eingekochten Zucker einfüllt. Sobald sich der Zucker an den Seiten festsetzt, gießt man den noch flüssigen Zucker schnell heraus, damit die Figuren hohl bleiben. Man kann dem Zucker verschiedene Farben beimischen, wenn er fertig gekocht ist, indem man z. B. etwas Carmin, welcher mit Wasser und Citronensaft vermischt und aufgelöst ist, oder Berberizensaft damit vermengt; einen blauen Caramel erhält man dadurch, daß man feingeriebenen Indigo mit einigen Tropfen Citronensaft auflöst und dazu

setzt; gelber Caramel wird mit Safran, welcher mit Wasser und Citronensaft aufgelöst ist, bereitet. Diese farbigen Caramel gießt man auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech und schneidet davon bandartige Streifen, welche man beim Gebrauch verschiedenartig biegen kann. Man ziert damit die Desertteller durch mancherlei Figuren.

2102. Früchten-Bonbons.

Man nimmt dazu bereits fertige Confituren, als: Kirschen, Aprikosen, Nüsse, Reineclauden, läßt von denselben den Zucker gut ablaufen, trocknet sie in einem Wärmkasten, steckt dann ein Stück an eine Spicknadel, taucht sie in nicht zu heißen Caramel, so daß die Frucht ganz dick von demselben überzogen wird, dreht sie so lange in der Luft herum, bis der Zucker eine harte Schale um die Frucht bildet, legt nun diese Bonbons auf Papier und fährt ebenso Stück für Stück mit den andern Früchten fort; um die Arbeit schnell zu beenden, ist es nöthig, daß mehrere Personen dabei behilflich sind.

2103. Ueberzogene Kastanien (Maronen).

Nachdem man die Kastanien 10—15 Minuten in einer Kaffeetrommel gebrannt hat, macht man die Schalen, sowie die daran sitzende Haut behutsam davon ab, taucht sie dann wie die oben beschriebenen Früchte in Caramel und richtet sie auf ein Desertteller an.

2104. Brust-Kuchen.

Man rührt ½ Pfund feinsten Raffinadezucker mit einer beliebigen Essenz zu einer dicklichen Masse an. Dieselbe muß, wenn man sie 10 Minuten gerührt hat, so fein sein, daß, wenn man mit dem Hölzchen etwas herausnimmt, ein dicker Tropfen davon abfällt. Diese Masse rührt man in einem Zuckerlöffel, welcher mit einer Schnauze versehen ist, auf dem Kohlenfeuer so lange, bis sie dünn werden will (kochen darf sie aber nicht), und gießt davon tropfenweise auf weißes Papier, oder auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Wenn der Zucker kalt geworden, so muß er wieder warm gemacht und auf die angegebene Weise fortgefahren werden, bis die Masse verbraucht ist. Die kleinen Küchlen werden mit einem Messer abgenommen und in Gläsern aufbewahrt.

2105. Pastillen von Veilchen.

Dazu wird ½ Pfund gestoßener Raffinade-Zucker mit 1 Loth fein gestoßener Veilchen-Wurzeln und mit präparirtem Veilchensaft nach obiger Angabe gerührt, worauf dann die Pastillen ebenso gemacht werden.

2106. Pastillen von Rosen.

Der Zucker wird mit gutem Rosenwasser und einigen Tropfen Rosenöl gerührt, worauf hievon Pastillen auf die angegebene Art gemacht werden.

2107. Chocolade-Plätzchen.

Reibe ¼ Pfund Chocolade auf dem Reibeisen fein, schmelze sie auf schwachen Kohlen, rühre sie mit etwas Vanille-Essenz durch und forme daraus kleine Kugeln, ungefähr in der Größe wie weiße Bohnen, setze dieselben auf Papier und schiebe dasselbe, sobald es ganz besetzt ist, auf ein Blech, klopfe ein wenig daran, damit die Kugeln etwas auseinander gehen, bestreue sie mit rothem und weißem Streuzucker und lasse sie trocknen.

2108. Streuzucker.

Man stoßt guten Zucker gröblich, passirt ihn durch ein Sieb und färbt den zurückgebliebenen, körnigen Zucker mit Veilchensaft oder aufgelöstem Indigo blau, mit Safran gelb, mit Spinat mattgrün und mit Cochenille roth, legt ihn dann auf Bögen Papier und läßt ihn im Ofen trocknen.

2109. Ueberzuckerte Mandeln.

Man sucht dazu große, gesunde Mandeln aus, reibt sie tüchtig mit einem Tuch ab, thut sie in einen Kessel, setzt diesen auf heiße Kohlen und rührt so lange darinnen, bis die Mandeln recht heiß sind. Zu 2 Pfund Mandeln kocht man nun 1½ Pfund Zucker zum ersten Grad, gießt davon etwas über die Mandeln und rührt sie um; sobald sie wieder trocken sind, gießt man noch einen Löffel voll von dem Zucker darauf und wiederholt dieses 6—8 mal, schwenkt die Mandeln um und durch und rührt sie mit den Händen, bis sie trocken

sind. Das Auffüllen des geklärten Zuckers wird so oft fortgesetzt, bis die Mandeln mit einer schönen, weißen Schale überzogen sind. Die drei Letztenmal macht man den Zucker etwas dünner, damit die Mandeln recht glatt werden. Der Zucker muß immer recht warm aufgetragen werden, auch muß man die Mandeln einigemal auf einen Durchschlag schütten und den Zucker, welcher sich am Kessel ansetzt, kann man jedesmal wieder zu dem geklärten Zucker nehmen.

2110. Rosen-Mandeln.

Der Zucker wird mit Rosenwasser und einigen Tropfen Rosenöl gekocht und damit die Mandeln gleich den vorigen behandelt.

2111. Tourons (Mandelberge).

Nehme ½ Pfund geschälte Haselnußkerne, ¼ Pfund abgezogene Mandeln und 3 Loth fein abgeschälte Citronenschalen, schneide Alles fein wie Nudeln und trockne es in einem mäßig warmen Ofen. Alsdann schlägt man das Weiße von 8 Eiern zu steifem Schnee, mischt damit 3 Pfund fein gestoßenen Zucker, thut die Mandeln u. s. w. dazu, streicht die Masse fingersdick auf beliebig geschnittene Oblaten und deckt gleich große Oblaten darauf, drückt sie rings herum an und trocknet die Tourons in einem nicht zu heißen Ofen.

2112. Mandel-Grillage.

Nehme dazu einen Theil Pistazien und einen Theil Mandeln, einen Theil Haselnußkerne und candirte Orangenblüthe, schneide Alles wie zu Tourons, wäge das Geschnittene zusammen ab, koche alsdann im gleichen Gewicht Zucker bis zum sechsten Grad klar, rühre die geschnittenen Sachen darunter, streiche die Masse, sobald sie verkühlt ist, wie die Tourons auf Oblaten, bedecke sie mit gleich großen Oblaten und trockne sie in einem mäßig warmen Ofen.

2113. Biscuits-Lebkuchen.

Rühre 20 Eier mit 2 Pfund Zucker recht schaumig, gebe ½ Pfund länglicht geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Orangenschalen, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und 2 Pfund feines Mehl dazu, streiche die Masse etwas stärker als federkieldick auf Oblaten und backe sie in mäßiger Hitze.

2114. Weiße Lebkuchen.

Schneide 2 Pfund geschälte Mandeln länglicht, gebe sie auf ein Blech und röste sie im Backofen gelb, schlage das Weiße von 20 Eiern zu einem steifen Schnee, gebe die 20 Eigelb und 2 Pfund Zucker dazu und lasse es unter beständigem Schlagen auf Kohlenfeuer lauwarm werden, setze es dann ab und schlage es wieder kalt und lasse es nochmals unter fortgesetztem Schlagen warm und wieder kalt werden; alsdann thue 2 Pfund gesiebtes, feines Mehl, die Mandeln, 12 Loth geschnittenen Citronat und Orangenschalen, 1 Loth gestoßenen, feinen Zimmt und 1 Loth Nelken dazu, rühre die Masse noch recht gut und streiche sie in der oben angegebenen Dicke auf Oblaten, welche man nach beliebiger Größe schneidet, belege Bleche mit Papier und die Oblaten darauf, auf die Lebkuchen-Masse aber länglichte, viereckig geschnittene Stücke Citronat, besiebe sie schwach mit Zucker und backe sie in mäßiger Hitze.

2115. Andere Art.

Nehme 1 1/2 Pfund geschälte Mandeln, schneide jede in vier länglichte Stücke und röste sie im Ofen gelb. Alsdann rühre 1 1/2 Pfund gestoßenen Zucker mit 15 Eigelb recht schaumig, schlage es auf dem Kohlenfeuer lauwarm und wieder kalt, nochmals lauwarm und wieder kalt, gebe dann 1/4 Pfund fein geschnittenen Citronat, 1/4 Pfund Orangenschalen, 1 Loth feinen, gestoßenen Zimmt, einige gestoßene Nelken und Kardamomen daran, rühre 12 Loth trockenes Mehl dazu und ziehe den von dem Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee darunter, schneide die Masse kleinfingersdick auf Oblaten, belege die Ecken mit Citronat und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

2116. Andere Art.

Nehme in einen Kessel 8 ganze Eier und schlage sie mit 1 Pfund Zucker auf dem Kohlenfeuer lauwarm und kalt und nochmals lauwarm und wieder kalt, gebe dann 1 Pfund abgeschälte, länglicht geschnittene Mandeln, welche im Backofen geröstet sind, 1 Pfund würflicht geschnittenen Citronat und Orangenschalen, etwas Zimmt, einige gestoßene Nelken, Kardamomen und 1/2 Pfund feines Mehl hinzu, schneide viereckige Oblaten, streiche die Masse kleinfingersdick darauf und backe sie langsam gar.

2117. Andere Art.

Rühre 1 Pfund Zucker mit 4 Eiern eine halbe Stunde lang recht schaumig, gebe 4 Loth fein geschnittenen Citronat, 4 Loth Orangenschalen, 4 Loth würflicht geschnittene Mandeln, 1 Quint gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken und 1 Pfund Mehl hinzu, rühre die Masse noch recht gut, streiche sie auf Oblaten und backe sie langsam gar, bestreiche sie dann mit einem Eis und lasse sie im Ofen trocknen.

2118. Honig-Lebkuchen einfacher Art.

Nehme 1½ Schoppen Honig in einer Pfanne auf das Feuer und koche ihn, bis ein auf ein Teller fallender Tropfen glänzend braun ist (wenn er zu schäumen anfängt, so muß man ihn abnehmen); alsdann gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker und ½ Pfund rohe, würflicht geschnittene Mandeln darein und lasse Beides mit dem Honig aufkochen, setze die Pfanne von dem Feuer ab, rühre ½ Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, 4 Loth fein geschnittenen Citronat, 4 Loth Orangenschalen, die fein gewiegte Schale von einer Citrone, 2 Messerspitzen voll Pottasche und ¼ Schoppen Kirschengeist dazu, rühre dieses noch eine Zeitlang, hänge die Pfanne wieder über das Feuer und schaffe von 1½ Pfund Mehl so viel hinein, als man damit vermengen kann. Jetzt nehme die Masse auf das Backbrett und wirke den Rest des Mehls vollends hinein, welle den Teig noch warm kleinfingersdick aus, schneide Kuchen in beliebiger Größe davon ab, lege diese auf mit Butter bestrichene und mit Mehl besäte Bleche und backe sie in mäßiger Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreiche sie noch heiß mit Zucker- oder Honigwasser.

2119. Lebkuchen ganz geringer Art.

Mache ½ Maas Honig in einer Schüssel recht warm, thue 2 Messerspitzen voll Pottasche, ein paar Löffel voll Kirschengeist, Zimmt und Ingwer nebst 3—4 Pfund Mehl hinein, arbeite es recht gut durch, nehme die Masse auf das Backbrett, welle sie halbfingersdick aus und schneide Lebküchlen von beliebiger Größe davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Blech, bestreiche sie mit verklopftem Ei und Rosenwasser und backe sie in mäßiger Hitze gar.

2120. Honig-Lebkuchen.

Bringe 2 Schoppen Honig in einer Pfanne auf's Feuer; wenn er zu schäumen anfängt, nehme ihn ab und koche ihn noch so lange, bis ein Tropfen, den man auf ein Zinnteller gibt, eine schöne braune Farbe hat; gebe dann in den Honig ¾ Pfund gestoßenen Zucker, 12 Loth rohe, in Würfel geschnittene Mandeln und koche Beides fünf Minuten lang, setze nun die Pfanne von dem Feuer und lasse die Masse ein wenig verkühlen, rühre dann 4 Loth fein geschnittenen Citronat, 4 Loth Orangenschalen, die fein gewiegte Schale einer Citrone, 1 Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, 2 Messerspitzen voll Pottasche und ¼ Schoppen Kirschengeist dazu, rühre diese Masse recht gut durcheinander, hänge sie wieder auf's Feuer und schaffe von 2 Pfund Mehl so viel als möglich ist, hinein, nehme die Masse auf das Backbrett und wirke sie vollends aus, welle sie kleinfingersdick aus und verfahre wie oben.

2121. Andere Art.

Nehme 1 Maas Honig in einer messingenen Pfanne auf's Feuer und lasse ihn aufsieden, gebe 1½ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Pfund rohe, länglicht geschnittene Mandeln, 4 Loth Zimmt, 8 Loth Citronat, 2 Quint Nelken und die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu, bringe es vom Feuer weg und rühre so viel feines Mehl hinein, daß die Masse gehörig dick wird, nehme die Masse auf das Backbrett und schaffe sie noch recht gut durch, welle sie aus und mache Lebkuchen von beliebiger Größe, backe sie auf mit Butter bestrichenen Blechen und überstreiche sie nachher mit Zuckerwasser.

2122. Feine Lebkuchen.

Mache in einer Pfanne eine Maas Honig heiß, schütte ihn über 2 Pfund roh gestoßene Mandeln, 2 Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund gestoßenen Zimmt, 1 Loth Nelken, ¼ Pfund fein geschnittenen Citronat, ¼ Pfund Orangenschalen und die fein gewiegte Schale von 2 Citronen, menge Alles mit einer Messerspitze voll Pottasche und 4 Pfund feinem Mehl gut durcheinander, decke die Schüssel zu und stelle sie in die Nähe eines geheizten Ofens 6 bis 8 Stunden, wirke alsdann die Masse auf dem Backbrett gehörig

aus, schneide davon beliebige Lebkuchen ab und backe sie auf mit Butter bestrichenen Blechen.

2123. Andere Art.

Mache einen Schoppen Honig in der Pfanne heiß und schütte ihn über ½ Pfund roh gestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth Zimmt, 4 Loth fein geschnittenen Citronat und die gewiegte Schale von einer halben Citrone, mache dieß recht gut durcheinander und gebe zuletzt 1 Pfund Mehl dazu, decke die Schüssel zu und stelle sie in die Nähe eines geheizten Ofens. Nach sechs Stunden nehme die Masse auf das Backbrett, welle sie fingersdick aus und schneide Küchlen von beliebiger Größe davon, lege sie auf mit Mehl besäte Backbleche weit auseinander und backe sie in mäßiger Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreiche sie noch heiß mit Zuckerwasser.

2124. Französische Lebkuchen.

Man kocht auf dem Feuer 2 Maas Honig klar, schäumt ihn rein ab, gießt ihn in eine Schüssel, thut 4 Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Pfund fein geschnittenen Citronat, 1 Pfund fein geschnittene, eingemachte Orangenschalen, 3 Pfund geschnittene Mandeln, worunter auch bittere sein dürfen, 2 Loth feinen Zimmt, ½ Loth gestoßene Nelken, 2 Loth Koriander, 1 Loth Kardamomen und 2 Loth Orangenblüthen-Essenz daran, rührt Alles gut durcheinander und gibt 4 Loth Pottasche nebst 2 Pfund feinem Mehl dazu, arbeitet alles dieses zu einem lockeren Teig und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, setzt ihn dann bei Seite und läßt ihn 12—16 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit rollt man den Teig fingersdick aus, schneidet davon Kuchen in beliebiger Größe, backt sie in einem gut geheizten Ofen, überstreicht sie, wenn sie fertig sind, mit Orangenglasur und läßt diese trocknen. Die Pottasche rührt man mit 1 Glas Wasser durch, läßt sie eine Stunde stehen, gießt das Wasser ab, rührt sie mit Franzbranntwein klar und gibt sie an die Masse.

2125. Andere Art.

Koche 1 Pfund Honig auf Kohlenfeuer stark, schäume ihn gut ab, schütte ihn in eine Schüssel, rühre nach und nach 2 Pfund

gesiebten Zucker hinein und rühre es ein Weilchen, dann gebe 1/4 Pfund geschnittenen Citronat, 1/4 Pfund Orangenschalen, 1/2 Pfund geschnittene, abgezogene Mandeln, 1/4 Pfund abgezogene, bittere Mandeln, 2 Loth gestoßenen, feinen Zimmt, 2 Loth Nelken, 2 Loth Koriander nebst etwas Orangenblüthenwasser dazu und arbeite Alles wohl durcheinander, thue 2 Loth reine, gestoßene Pottasche in eine Tasse, gieße etwas Wasser darüber, rühre es um und lasse es eine Stunde stehen, dann gieße das Wasser ab und so viel Spiritus darauf, daß die Pottasche bedeckt ist, rühre es um und schütte es zur Masse; diese wird nun mit dem erforderlichen Mehl zu einer Masse gewirkt (doch nicht zu fest), worauf man sie einen halben Tag an einem warmen Ort zum aufgehen stehen läßt; alsdann nehme diese Masse auf ein mit Mehl besätes Brett, welle fingersdick schön gleiche Kuchen aus, schneide sie in beliebiger Größe ab und backe sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so bestreiche sie mit einem Pinsel mit einer Glasur von Orangenblüthenwasser und Zucker und lasse sie im Ofen trocknen.

2126. Weiße französische Lebkuchen.

Nehme 8 ganze Eier in einen Kessel, zerschlage sie ein wenig und thue 1 Pfund gesiebten Zucker dazu, setze dieses auf schwaches Kohlenfeuer und schlage es lauwarm, dann vom Kohlenfeuer weg kalt und sofort wieder lauwarm und wieder kalt. Hierauf gebe 1 Pfund geschnittene, geschälte und im Ofen geröstete Mandeln, 1 Pfund klein geschnittene, eingemachte Früchte, als: Nüsse, Citronat, Orangenschalen u. dergl., etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muscatnuß darunter, streiche diese Masse kleinfingersdick in beliebiger Größe auf Oblaten, lege sie auf mit Papier belegte Bleche, besiebe sie schwach mit feinem Zucker und backe sie in mäßiger Hitze.

2127. Braune Mandel-Lebkuchen.

Man koche 8 Pfund Syrup so lange, bis er so dick ist, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, dieser nicht auseinander fließt; alsdann wird er so heiß, als er vom Feuer kommt, über Mehl gegossen und so viel Mehl hineingerührt, daß es einen nicht zu festen Teig zum Auswellen gibt. Diesen Teig läßt man nun 8—12 Wochen oder noch länger liegen, je länger er liegt, desto besser wird er. Wenn der Teig verarbeitet werden soll, so

thut man den Tag zuvor ¼ Pfund recht feine Pottasche in ein kleines Gefäß, gießt so viel Wasser darüber, als zum Auflösen nöthig ist, läßt es eine Zeitlang stehen, bis die Pottasche völlig aufgelöst ist, wirkt sie mit etwas gestoßenem Zimmt, Nelken, Muscatnuß, Cardamomen, Citronenschalen und geschnittenen Mandeln in den Teig, arbeitet Alles recht wohl durcheinander, treibt den Teig so dick, als man die Lebkuchen haben will, aus, drückt sie in Formen und backt sie bei nicht zu starker Hitze. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Honigwasser.

2128. Dicke Honig-Lebkuchen.

Zwölf Pfund Syrup und 8 Pfund ausgelassenen Honig läßt man mit 2 Maas Wasser eine Viertelstunde kochen, wobei man den Schaum abnehmen muß. Alsdann läßt man es so weit abkühlen daß man einen Finger darin leiden kann, und wirkt so viel Roggenmehl hinein, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, welchen man ¼ Jahr oder noch länger liegen läßt. Wenn er verarbeitet werden soll, wirkt man ½ Pfund in etwas heißem Wasser aufgelöste Pottasche, etwas gestoßenen Ingwer und Nelken, Pfeffer, getrocknete und fein gewiegte Orangen- und Citronenschalen hinein, arbeitet Alles wohl untereinander und nimmt, wenn der Teig noch weich ist, etwas Mehl hinzu, rollt ihn so dick, als die Kuchen sein sollen, aus, drückt ihn in mit Mehl besäte Formen, legt die Kuchen auf dünne Bleche und backt sie bei etwas starkem Feuer. Unterdessen kocht man klein geschnittene Hausenblase mit Bier ganz dünn, gießt es durch eine Serviette, bestreicht die Kuchen damit, sobald sie aus dem Ofen kommen, schiebt sie wieder in denselben hinein und läßt sie trocknen. Man kann auch etwas guten Leim mit Eiern kochen und sie damit bestreichen, oder können sie mit Honigwasser bestrichen werden.

2129. Dicke Lebkuchen.

Koche 20 Pfund Syrup und schäume ihn ab; wenn er etwas abgekühlt ist, so arbeite so viel Mehl hinein, bis es ein nicht zu fester Teig ist. Dieser Teig bleibt ein halbes Jahr oder noch länger liegen, denn je länger er liegt, desto besser wird er, auch hat man dabei den Vortheil, daß man bei dem Gebrauch noch einige Pfund Mehl hinein wirken kann. Im Uebrigen verfahre ganz wie oben.

2130. Confect-Lebkuchen.

Stoße 1 Pfund abgeschälte Mandeln mit Eiern recht fein, wirke 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund feines Mehl und etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, klein geschnittenen Citronat und Orangenschalen hinein, welle die Masse aus, drücke sie in Formen, lege die Kuchen auf mit Papier belegte Bleche und backe sie bei ganz gelinder Hitze.

2131. Thorner Lebkuchen.

Zwei Pfund Honig und 2 Pfund Farinzucker werden bis zum Flug gekocht, worauf man solches verkühlen läßt, bis man einen Finger darin leiden kann. Alsdann thue 2 Pfund geschnittene Mandeln, 2 Loth gereinigte, aufgelöste Pottasche, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muscatnuß, Cardamomen und weißen Pfeffer dazu, wirke so viel feines Mehl hinein, daß es einen Teig zum Auswellen gibt, arbeite ihn recht untereinander und lasse ihn über Nacht in gelinder Wärme, den andern Tag aber und über Nacht im Kühlen stehen, welle ihn dann aus, drücke die Lebkuchen in Formen und backe sie bei mäßiger Hitze. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie noch heiß mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß, läßt sie trocknen oder macht von Zimmtwasser und Zucker eine Glasur, bestreicht sie damit und läßt sie im Ofen trocknen.

2132. Andere Art.

Nachdem man 1 Pfund Zucker mit 1 Pfund Honig zum fünften Grad gekocht hat, läßt man dieses lauwarm werden und thut 1 Pfund geschnittene Mandeln, 1 Loth aufgelöste Hausenblase, Zimmt, Nelken, weißen Pfeffer und Cardamomen dazu und rührt 1 Pfund Mehl hinein, so daß es einen lockern Teig gibt, zu welchem man, falls er zu dünn wäre, noch etwas mehr Mehl hinein arbeitet, läßt den Teig 12 Stunden bei der Wärme stehen und stellt ihn dann in einen luftigen Keller 24 Stunden lang, formirt davon Kuchen von beliebiger Größe, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, bestreicht sie mit einer glace royale und läßt sie im Ofen trocknen.

2133. Lebkuchen.

Koche 3 Pfund guten Zuckersyrup so lange, bis ein davon auf einen Teller gebrachter Tropfen rund stehen bleibt, rühre kochend heiß

so viel Mehl hinein, daß es eine dicklichte Masse bildet und lasse sie 14 Tage an einem kühlen Ort stehen. Nach Verlauf dieser Zeit feuchte man 3 Loth Pottasche mit Wasser an, rühre sie öfters um und lasse sie 24 Stunden stehen, mische sie alsdann mit Zimmt, Nelken, Cardamomen, Muscatnuß, Pfeffer, einigen Prisen Salz, ¼ Pfund fein geschnittenem Citronat, ¼ Pfund Orangenschalen und ½ Pfund abgezogenen, länglicht geschnittenen Mandeln unter die Masse, wirke davon auf dem Backbrett einen guten Teig zusammen, walle ihn beliebig dick aus, drücke ihn in mit Mehl besäte Formen und backe die Lebkuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

2134. Nürnberger Lebkuchen.

Man nehme 3 Pfund im Ofen hellgelb geröstetes Mehl, 8 Loth aufgelöste Hausenblase, 3 Pfund geschälte und hellgelb geröstete Mandeln, 8 Pfund Honig, 8 Pfund Kochzucker, ½ Pfund candirte Orangenschalen, ½ Pfund Citronat, etwas gestoßenen Zimmt, etwas Nelken, weißen Pfeffer und Cardamomen und verfahre damit auf folgende Weise: Nachdem der Zucker mit dem Honig bis zum fünften Grad gekocht ist, läßt man ihn lauwarm werden, vermengt damit die oben angegebenen Sachen und wirkt Alles zusammen zu einem nicht zu festen Teig. Diesen läßt man die Nacht hindurch an einem warmen Ofen stehen, wellt ihn den andern Tag aus und drückt ihn in die mit Mehl besäten Formen, legt die Lebkuchen auf ein mit Mehl besätes Backblech und läßt sie so 3—4 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit kehrt man das Mehl davon ab und backt sie in mäßiger Hitze; wenn sie fertig sind, kehrt man das daran hängende Mehl nochmals ab und taucht sie nun in kochendes Wasser, in welchem man ein wenig Orlean verkocht hat, legt sie auf ein Brett, läßt sie trocknen, legt sie dann wieder auf ein heißes mit Wasser bestrichenes Blech, läßt sie nochmals recht heiß werden, dann wieder abkühlen und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

2135. Lebkuchen ohne Mandeln.

Koche Syrup in beliebiger Menge so lange, bis ein davon auf einen Teller gebrachter Tropfen stehen bleibt und nicht mehr fließt. Alsdann wird so viel weißes Mehl hineingerührt, daß es einen nicht zu festen Teig gibt. Diesen Teig lasse vier Wochen oder noch länger

stehen, weil er immer besser wird. Wenn der Teig verbraucht werden soll, so nehme man nach Verhältniß eine mit Wasser aufgelöste Pottasche, welche mit Zimmt, Nelken und Cardamomen recht gut eingewirkt wird, wobei, wenn der Teig lang gelegen ist, noch etwas Mehl hinzugenommen wird. Der Teig wird nun so dick, als man den Lebkuchen haben will, ausgewellt, in mit Mehl besäte Formen gedrückt und die Lebkuchen bei nicht zu starker Hitze gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit dünnem Honigwasser. Von diesem Teig kann man auch gemandelte Lebkuchen verfertigen, wenn man, sobald die Pottasche und das Gewürz hineingewirkt ist, noch zerschnittene Mandeln und klein gehackten Citronat und Pomeranzenschalen hineinarbeitet.

2136. Mandel-Lebkuchen.

Man schält ½ Pfund Mandeln ab, schneidet sie in kleine, längliche Filets und röstet sie in einer Kasserole oder im Ofen gelblich; dann rührt man ½ Pfund fein gestoßenen Zucker mit 4 steif geschlagenen Eiweiß recht schaumig, gibt ⅛ Pfund fein geschnittenen Citronat, die fein geschnittene Schale einer bitteren Orange, 1 Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, eine halbe, fein geriebene Muscatnuß nebst den Mandeln dazu, rührt die Masse noch gut durch und streicht sie auf Oblaten halb kleinfingersdick auf, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie in einem kühlen Ofen. Die Mandelmasse darf im Ofen nicht gelb oder gar braun werden, sondern muß trocken und weiß bleiben. Wenn sie schön aufgegangen und hart sind, so nimmt man sie heraus, schneidet die Küchlen in 2 Finger breite Stücke und läßt sie kalt werden. Man kann auch, wenn die Masse auf die Oblaten aufgestrichen ist, ¼ Pfund geschälte, fein gehackte Pistazien darauf streuen.

2137. Basler Lebkuchen.

Nehme 1 Schoppen Honig und koche ihn mit ¾ Pfund Zucker auf, gebe 2 Loth feinen Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Quint Muscatblüthe, ¼ Pfund fein geschnittene Mandeln, 4 Loth geschnittenen Citronat, 4 Loth Orangenschalen, die fein abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Löffel voll angezündeten Kirschengeist hinzu, wirke 1½ Loth Mehl hinein und mache die Lebkuchen nach Belieben.

Alphabetisches Register.

☞ Die Zahlen zeigen die Nummern an, in welchen die hier angegebenen Speisen zu finden sind.

A.

Aal, auf dem Rost gebraten 669.
" blau gesotten 668.
" en Fricassée 673.
" gebackener 674.
" gefüllter 671.
" matelote von Aal 670.
" mit schwarzer Butter 675.
" in Remoulade-Sauce 678.
" Pastete 295. 296.
" Roulade von Aal 672. 676. 677.
Ananas-Sauce 1052.
" Kompott 1162.
" Gelé 1269.
Anis-Brezeln 1873.
" Brod 1842. 1843.
" " von Hefe 1449-51.
" Confect 2006.
" Kranz 1481. 1482.
" Küchlen 1805. 1806.
" Marzipan 1963.
" Zwieback 1445.
Amandes Soufflés 1959.
Apfel-Auflauf 844—846.
" ausgebackene 1317.
" Berg 900.
" Brei 947—949.
" Crême 1222.
" Charlotte 824.
" Eierkuchen 825.
" gebratene 1128.
" Klöse 1360.
" Kompott 1119—1127. u. 1170.
Apfel-Kuchen 1322. 1417. 1694. bis 1702.
" Küchlen 1318—1320.
" Kunzen 950. 1321.
" Miroton 1130.
" Marmelade 1129.
" Pudding 781. 782.
" mit schwarzem Brod 917.
" im Schlafrock 1852. 1853.
" Speise mit Schwarzbrod 823.
" Strudel 898. 918.
" Suppe 65.
" Torte 1538—43.
" Tortelettes 1854.
Apostel-Kuchen 1424—27.
Aprikosen-Auflauf 861. 888.
" Gelé 1274.
" Kompott 1135.
" Kuchen 1714.
" Küchlen 1783.
" Sauce 1044. 1045.
" Torte 1530.
" kalte Schale 100.
Arak-Pudding 776.
Arme Ritter 1376.
Arrowrot-Sauce 1047.
Artischoken 196. 197.
Aschkuchen 1383—89.
Aspik 5.
Auerhahn, gebratener 575.
Auflauf von Aepfeln 844—46.
" von Aprikosen 861. 888.
" von Biscuit 942.
" von Chocolade 838. 839.
" à la crême 854.

Auflauf von Citronen 834—836.
" von Eiern 858.
" von gefüllt. Flädlen 851.
" von Gries 819. 841. 859
" von Häring 992.
" von Hirse 957.
" von Kaffee 833.
" Kapuziner= 964.
" Karlsbader= 887.
" Kartoffel= 856. 915.
" Kastanien 865.
" Kirschen= 860. 864.
" Makronen= 847.
" Marasquin= 837.
" Orangen= 830.
" Orangenblüthen= 831.
" von Quitten 852.
" von saurem Rahm 863.
" von Reis 816. 842.
" von Semmeln 853.
" von Stachelbeeren 862.
" von Träublen 850.
" von Vanille 832.
" von Wein 855.
" von Zimmt 848.
" von Zwetschgen 849.
Austern, frische 101.
" gebratene 102.
" =Pastetchen 117.
" =Ragout 752.
" =Sauce 347.
" =Suppe 46.

B.

Baba à la parisienne 1428.
Bairischer Brei 875.
Bairisches Kraut 208.
Bairischer Kuchen 1395.
Backerei à la crême 1798.
" italienische 1799.
" Mannheimer 1796.
" Wein= 1824.
Barben auf dem Rost gebraten 713.
" gebackene 712.
Basler Krapfen 1284.
Basler=Torte 1650.
Baurenküchlen 1329.
" v. Kartoffeln 1328.
Béchamel=Sauce 339.
Beef=Steaks 124.
" mit Oliven=Sauce 125. 126.
" =Pastete 325.
Bekassinen (kleine Schnepfen) 574.
Belgrader=Brod 1922. 1923.
Berliner=Kuchen 1664.
" Küchlen 1800.
" Zuckerbögen 2091.
Bersich (Börstel, Bürstel), gebackene 723.
" in Sauce 724.
Bienennest 1455.
Bier=Küchlen 1335.
" Suppe 61.
" kalte Schale von Bier 99.
Birkhuhn, gebratenes 568.
" gespicktes mit Trüffel=Sauce 565.
Birnen, grüne, mit Dampf=Nudeln 237.
" =Kompott 1131. 1132.
Biscuit 1535—37. 2009—2018. 2021—2034.
" =Auflauf mit Aepfeln 942
" =Crême mit Wein 1176.
" Hefen= 1507.
" =Kuchen m. Mand. 1692.
" =Kugelhopfen 1534.
" =Pudding 798.
" =Lebkuchen 2113.
" =Roulade 772. 1795.
" =Schnitten 1848.
" =Torte 1531—33.
Butter=Biscuit 1632.
" =Schnitten 1847.
Bischofs=Torteletten 1850.
Blätter=Torte 1645. 1646.
Blanc manger à la Vanille 1206.
" mit Marasquin 1233.
" mit Chocolade 1234.
" von Kaffee 1235.
" mit Schinken 1236.
" in Crêmebechern 1237.

Blanquette von Kalbfleisch 408.
" von Wildpret 544.
Blinde Stockfische 1030.
Blitzkuchen 1684. 1685.
Blumenkohl 175. 2082.
" mit Krebs-Sauce 178.
" im Ofen 177.
" mit Parmesankäs 176.
Böhmische Hefenkolatschen 1504.
" Kolatschen 1821.
" Pfannenkuchen 999.
Boeuf à la mode 127—129.
Bohnen, grüne 153—155.
" à l'espagnole 156.
" geschmälzt 157.
" mit schwarzer Butter 158.
" in Rahm-Sauce 159.
" à la maître d'hotel 160. 204.
" mit Hammelfleisch 161.
" eingemachte 162.
" weiße 163.
" -Salat 1093.
" desgleichen von weißen Bohnenkernen 1109.
Bonbons 2095.
" mit Früchten 2102.
Boragen-Salat 1116.
Bouillon 1 und 3.
" Fasten- 4.
Braise 374.
Brandteig-Kuchen, französ. 1672.
" " kleine 1903.
" Stängel 1761.
Braten, englischer 130. 131.
" Rost- 132. 133.
" Schlacht- 134-36.
Bratwurst in Butterteig 121.
Braunschweiger Kuchen 1379-82.
Brei, aufgezogener 956.
" baierischer 875.
" Kindsbrei 955.
" Wiener Butter- 957.
Brezeln, Anis- 1873.
" von Butterteig 1888.
" englische 1473. 1474.
Fasten- 1777. 1778.
Brezeln, Hamburger 1475.
" Hanauer 1468.
" Hefen-1469.1471.1472.
" Mandel- 1874.
" mürbe 1892.
" Thee- 1470.
" Zimmt- 1837.
" Zucker- 1838.
Brieslen, gebackene 246.
" gespickte 245.
" à la condé 409.
" gespickte mit Oliven 410.
" gebackene mit Champignons 411.
" dgl. mit Krebssauce 412.
" -Pastetchen 114.
" -Pudding 414. 806.
" -Ragout 413.
" -Suppe 71.
Bricken 745.
Brioche 1424—27.
Brokoli-Salat 1104.
Brod, Belgrader 1922. 1923.
" braunes 2008.
" Burgunder 968.
" Crême von 1230.
" gebackenes 1368.
" Kastilianisches 2078.
" Magen- 2076.
" Mannheimer 1456.
" Pfeffer- 880.
" -Pudding 779.
" Schnitz- 1510. 1511.
" spanisches 2077.
" Thee- 1457.
" Ulmer- 1487—1489.
" -Torte 1562—1574.
Brockel-Erbsen, auf französische Art 164.
" auf englische Art 165.
" mit Hammelfleisch 167.
" mit Salatgemüs 166.
Brunnenkresse-Salat 1107.
Brüsseler Torte 1516.

Brustkern mit Kartoffelkrusten 138.
Brustkuchen 2104.
Bücklinge 744.
Bund, türkischer 1453.
Burgunderbrod 968.
Butter=Biscuit 1632.
" " =Schnitten 1847.
" Blumen 1893.
" Brei 876.
" Brödchen 1855.
" Klöse 76. 77.
" Kuchen 1396. 1397.
" dto. kleine englische 1771.
" Schnitten 1904.
" Törtchen 1762.
" Zöpfe 1840.
Butterteig, 113.
" =Canelons 1890.
" geriebener 1693.
" =Backerei 1792.
" =Törtchen1879-1881.
" =Flechten 1887.
" =Ringe 1889.

C.

Canapées von Sardellen 108.
Canelons 1890.
Cardons in Sauce 219.
Caviar 26.
Cedernbrod 1831.
Champagner=Salat 1094.
" Crême 1183. 1184.
" Gelé 1255.
Champignons 222. 346.
Chaudau=Sauce 1050. 1051.
Chocolade=Auflauf 838. 839.
" Brod 1917. 1919.
" Brödchen 1996. 1997.
" Crême 1180—82.
" Crême=Torte 1521.
" Kränzchen 1986.
" Lezetten 1946.
" Makronen 2045.
" Marcipan 1964.
" Plätzchen 2107.
" Pudding 785—788.
" Sauce 1066.
Chocolade=Suppe 63.
" Torte 1575—81.
" Törtchen 1764.
" Waffeln 1739.
Cibeben=Mus für Kranke 878.
" Schnitten 2001.
Citronkuchen 1681.
Citronen=Auflauf 834—836.
" Biscuit 1994. 2021.
" Brod 1829. 1927. 1999.
" Crême 1186. 1187.
" Gelé 1248.
" dgl. für Kranke 1273.
" Hobelspähne 2067.
" Kuchen 1689.
" Küchlen 1809.
" Lezetten 1943.
" Makronen 2035.
" Mus 872.
" Sauce 1053.
" Schnitten 1928.
" Torte 1647. 1648.
" Zeltchen 2007.
Clare 249.
" von Wein 1275.
Conserve=Zucker 2097—99.
Compote s. Kompott.
Cornichons 336.
" =Sauce 358.
Cotelettes von Butterteig 1878.
" Hammels= 258.
" " grillirte 259.
" " glasirte 260
" " à la soubise481
" " aux fin. herbes 482.
" " en Béchamel 483.
" " mit glasirten Zwieb. 484.
" Kalbs= 264.
" " en papillote 265.
" " gespickte 266 403. 404.
" " im Netz gebraten 399.

Cotelettes, Kalbs=, royal 400.
" " aux fines herbes 401.
" " à la française 402.
" Lamms= 498.
" royal 499.
" italienische 500.
" Reh=, mit Oliven 537.
" Schweins=, mit Senf=Sauce 512.
" " mit Gurken 513.
Coulis, weiße 337.
" braune 338.
Crême, Apfel= 1222.
" Auflauf à la crême 854.
" bouillé 1211.
" Biscuit= mit Wein 1176.
" von Brod 1230.
" Champagner 1183.
" Charlotte 1201.
" von Chocolade 1180-82.
" Citronen= 1186. 1187.
" Engl. Wein= 1185.
" Erdbeer= 1188-90.
" gebackene 1291.
" Himbeeren= 1194-1196.
" von Kaffee 1177—1179.
" Kirschen= 1220.
" Kuchen= 1680.
" Makronen= 1212. 1213.
" Malaga= 1199. 1200.
" Marasquin= 1202. 1203.
" Maulbeeren= 1221.
" Orangen= 1214—1217.
" Orangenblüthen= 1207. 1208.
" Punsch= 1232.
" Reis= 1223—1229.
" Russische 1205.
" Sauce à la crême 340.
" von Schlagrahm 1191.
" =Schnee 1204.
" von Stachelbeeren 1218.
" =Suppe 48.
" Thee= 1209. 1210.
Crême, Torte 1640. 1641.
" von Träublen 1219.
" Vanille= 1192. 1193.
" Wein= 1197. 1198.
" Zimmt= 1231.
Crepinettes von Wildpret mit Trüffeln 348. 542
Croquettes von übrig gebliebenem Fleische 268.
" von Geflügel 122.
" von Reis 983.

D.

Dampfnudeln, gewöhnliche 921. 922. 1505.
" in Hägen=Sauce 925.
" baierische 920.
Damwildziemer 532.
Distelkohl 219.
Doppen=Nudeln 909.
Dornbutte 749.
Dresdener=Kuchen 1423.
Dukaten=Nudeln, Wiener 923.
" Turban davon 926.

E.

Echaudés (Fastenküchlen) 1779.
Eier=Auflauf 858.
" en béchamel 1014.
" fünf Minuten= 285.
" dgl. mit Tomate=Sauce 1011.
" =Flockspeise 1246.
" gefüllte 1012. 1013.
" =Gerste 42.
" gebackene 967.
" Kuchen mit Aepfeln 825.
" " " Rosinen 1372. 1674.
" =Punsch 1049.
" Rühr= 1015—1017.
" auf Semmeln 1018.
" verlorne 284. 1009. 1010.
" weichgesottene 1008.

Eier=Würstchen 1336.
Einlauf=Suppe 51.
Endivien, Gemüse 190.
" Salat 1091.
Englischer Braten 130. 131.
" Brezeln 1473. 1474.
" Kapseln 1773.
" Kuchen 1660—1663.
" Teigküchlen 1782.
" Törtchen 1784.
" Zuckerkuchen 1862.
Enten, gefüllte, wilde 550.
" wilde Entenbraten 551.
" Salmi davon mit Trüffeln 552.
" wilde, in Orangen=Sauce 548.
" wilde, mit Oliven 549.
" Pastete von Enten und Kohl 311.
" junge, mit Oliven 617.
" " Kastanien 621.
" " 618.
" " mit Flecklen gefüllt 619.
" " mit Reis gefüllt 620
" gebeizte, gebratene 622.
Erbsen, grüne Erbsen=Suppe mit Reis 25.
" " Erbsenpurée 168.
" dürre 221.
" Suppe von solchen 26.
" gebackene =Suppe 34.
Erdbeere, Crême 1188. 1189.
" dergl. mit Wein 1190.
" Gelé 1249—1251.
" Kalte Schale von Erdbeeren 93.
" Kalte Sauce 1067.
" =Kompott 1135.
" =Küchlen 1281.
" =Marcipan 1967.
" =Schnitten 1341.
" =Torteletten 1791.
Eß (S) gebackene 1832—1836.
Escaloppes v. Kalbfleisch 406. 407.
" v. Rehfleisch 538.

F.

Falken=Eier 2080.
Farcen von Geflügel 10.
" von Kalbfleisch 11.
Fasanen mit Trüffeln 569.
" farcirte, mit Trüffeln 511
" gebratene 570.
" =Pastete 322.
Fasten=Brezeln 1777. 1778.
" Bouillon 4.
" Kuchen 1454.
" Küchlen 1779.
Fastnachtküchlen 1344—1347.
Feigen=Kompott 1149. 1150.
Feldhühner, farcirte, mit Trüffeln 556.
" gebackene 557.
" gebratene 554.
" gespickte 555.
" kalte mit Magnonaise 563.
" =Klöse mit Malaga=Sauce 560.
" en papillotes 561.
" =Pastete 305.
" dergl. warme 314.
" mit Rahmsauce 562.
" Salmi von Feldhühnern 553.
" Sauté davon 559.
" =Sulz 564.
" =Suppe 44.
" mit Trüffeln 558.
Fischotter, gebratene 750.
" gekochte 749.
Fischpudding 807. 808.
Flädlen 74.
" gefüllte 938.
" süße 940.
" gefüllt. Flädlen=Aufl. 851.
Flechten, gebackene 1309. 1310.
" von Butterteig 1887.
Fleisch=Kuchen 996. 997.
" Küchlen 269.
" Strudel 998.
" Suppe 31.

Fleisch-Vögel 270. 449.
Florentiner Mehlspeise 912.
Flottküchlen 1810.
Fölchen, Blau- 726—728.
" Weiß-, gebackene 721.
Forellen, blaugesottene, mit Sauce 680.
" mit Krebsragout 682.
" Filets mit Magnonaise 679.
" gebackene 684.
" marinirte 687.
" auf dem Rost gebraten 683.
" gesulzte 651.
" auf italienische Art 686.
" Magnonaise 681.
" mit Sardellen 685.
" See- 688.
Franz-Makronen 2046.
Fricandeau von Kalbfleisch 272.
" mit Sauerampfer-Sauce 448. 450. 451.
Fricassée von Aal 673.
" von Hühnern 631.
" von Kalbsbrust 394.
" von Kalbstendrons 391
" von Tauben 624.
Froschschenkel, fricassirte 756.
" gebackene 262. 757.
" gedämpfte 758.
Früchten-Bonbons 2102
" Gelé mit Malaga 1265.
" Torte 1655.
Fuchsschweif 1459.

G.

Galanterieküchlen 1804.
Geduldszeltlen 1929.
Gerstenzucker 2096.
Gerührter Kuchen 1390. 1391.
Gewürz-Küchlen 1930.
" Makronen 2040. 2041.
" Schnitten 1998.
Gugelhopfen, S. Kugelhopfen.
Guß-Torte 1630. 1631.
Guß-Törtchen 1763.
Guß, weißer 1962.

H.

Habergrüz-Suppe 56.
Habermehl-Suppe 36.
Hägenmark-Sauce 1042. 1043.
Häringe 107.
" -Auflauf 992.
" gebackene 742.
" geräucherte 744.
" marinirte 743.
" en papillote 112.
" im Schlafrock 111.
Häring-Salat 1082—84.
Hagenbutten- (Hägen) Kompott 1151.
" Küchlen 1931.
" Mus 883.
" Sauce 1041.
" Suppe 66.
" Torte 1657.
Hahnen, junge, mit Béchamel-Sauce 636.
" mit Trüffeln gef. 634.
Hamburger-Brezeln 1475.
Hammelsbrust, grillirte 257.
" auf dem Rost gebraten 475.
" gefüllte 476.
Hammels-Carré 478. 479.
" Cotelettes 258.
" " grillirte 259.
" " glasirte 260.
" " à la soubise 481.
" " aux fin. herbes 482.
" " en béchamel 483.
" " mit glasirten Zwieb. 484.
Hammelsfüße 485—87.
Hammelfleisch-Blanquette 492.
Hammelshals 474.
Hammels-Nieren 261.

Hammels-Nieren, grillirte 480.
" Pastete 301.
" Rücken 477. 490.
" Schlegel, marin. 461.
" mit Kartoffeln 462.
" " Morcheln-Sauce 463.
" " Gurken-Sauce 464.
" " einer Kruste 465.
" auf gewöhnl. Art 467.
" als Rehbraten 468.
" Schlegelbraten 489. 491.
" Schwänze 488.
" Zunge 469—73.
Hanauer-Brezeln 1468.
Hannover-Küchlen 1801.
Haselhuhn 566. 567.
Haselnuß-Torte 1594. 1595.
" Biscuit 2025.
" Küchlen 1839.
Hasen-Braten 539.
" Civet 547.
" Escaloppes 540.
" Pastete 302.
" dgl. kalte 332.
" Pfeffer 541.
" Suppe 52.
Hausenblase, Stand v. solcher 1172
Hecht 689—98.
" -Klöse 87.
" -Kraut 211.
" -Pastete 293. 294.
" -Suppe 50.
Hefen-Biscuit 1507.
" Brezeln 1469—72.
" Knopf 1007.
" Kolatschen 1498—1504.
" Kranz 1476—80.
" Kuchen 1393. 1394. 1420 bis 1422. 1452.
" Küchlen 1350. 1495.
" Pfannenkuchen 1005.
Hefenteig, Süßes davon 1458. 1460
" Torte davon 1461.
Hefen-Törtchen 1490—92.
" Waffeln 1730—32.
Hefen-Zöpfe 1496.
Heidelbeere, kalte Schale davon 94.
" -Kompott 1155.
" -Mus 882.
Hessischer Kuchen 1409.
Himbeer-Berg 899.
" Crême 1194—96.
" Gelé 1270.
" Kompott 1171.
" Kuchen 1703.
" Saucen 364. 1033.
" dgl. kalte 1034. 1035.
" dgl. geschlagene 1037.
" dgl. von Himb.-Gelé 1036
" kalte Schale 95.
" Schnitten 1341.
" Torte 1522.
" Törtchen 1765.
Hippen 1301. 1746—52.
Hirn, Suppe 35.
" gebackenes 252.
Hirsch-Filets mit Oliven 533.
Hirschhorn, Stand davon 1175.
Hirschhörnlen, gebackene 1313.
Hirschkolben (Geweihe) 534.
" -Ziemer, gebratener 530.
" -Zungen 2089.
Hirse, Auflauf 857.
Hobelspähne 1351. 1985. 2066 bis 2071.
Holder- (Hollunder, Flieder) Kompott 1164.
" Küchlen 1279.
Holländische Küchlen 1308.
" Kugelhopfen 1431.
" Waffeln 1733.
" Zwieback 1444.
Hopfen, Gemüse 183.
" mit verlorenen Eiern 238.
" -Salat 1098.
Hühner, gebackene 254.
" " mit Magnonaise 643.
" gespickte mit Champignons 639.
" farcirte mit Morcheln 640.

Hühner, Fricassée 631.
" mit Brieslenragout 632.
" " Brokelspargeln 637.
" " Krebssauce 638.
" à la crapaudine 635.
" à la ravigote 641.
" mit Remoulade-Sauce 642.
" " Nudeln 629.
" " Reis 630.
" junge mit Goldäpfel-Sauce 632.
" " Roulade 644—46.
" " hachée mit Krebsbutter 647.
" " gebratene 648.
" " gefüllte 649.
" " gespickte 650.
" " mit Sulz 651. 652.
Hufeisen 1406.
Hutzelbrod 1510. 1511.

J.

Jäger-Blättlein 1972.
" Schnitten 1973.
" Torte 1513.
Igel in Wein-Sauce 902.
Ingwerküchlen 1932.
Johannisbeer- (Träublen-) Auflauf 850.
" Crême 1219.
" Gelé 1260—61.
" Kompott 1156. 1157.
" Krapfen 1277.
" Kuchen 1707.
" Mus 881.
" Sauce 1054. 1055.
" kalte Schale 97.
" Torte 1613—16.
Italienische Backerei 1799.
" Torte 1514.
Italienischer Salat 1078—81.
Jus zu Saucen 334.

K.

Kabeljau 736.
Kabinets-Pudding 797.
Käse-Auflauf 123.
" Kuchen 1415. 1718—20.
" Rebhühner- 333.
Kaffee-Auflauf 833.
" Crême 1177. 1178. 1180.
" Kuchen 1669.
" Küchlen 1755. 1756.
" Sauce 1065.
Kaiser-Kuchen 901.
" Kugelhopfen 1434.
" Schnitten 1851.
Kalbs-Braten, polnischer 458.
" -Pastete 291.
Brieslen à la condé 409.
" gebackene 411.
" gespickte 410.
" -Pudding 414.
" -Ragout 413.
" m. Krebssauce 412
Kalbsbrust, eingemachte 398.
" gefüllte 453.
" gespickte 389.
" auf dem Rost gebraten 397.
" farcirte à la condé 393.
" -Ragout 392. 395.
" Fricassée mit Reis 394.
Kalbsbug, gespickter 452.
" Carré 422. 423.
Kalbs-Cotelettes 264—66.
" im Netz gebraten 399.
" royal 400.
" aux fines herbes 401.
" à la Française 402.
" gesp. 403. 404.
" mit Schinken 405
Kalbfleisch, gebacken 271.
" Fricandeau 272.

Kalbfleisch, Fricandeau mit Sauerampfern 448.
" =Escaloppes 406. 407
" =Blanquette 408.
" =Haché 445.
" =Puré mit Reis 446.
" =Roulade 447. 455.
" warme Pastete 323.
" aufgezogenes 995.
" =Vögel 449.
Kalbsfüße, gebackene 255.
" dgl. in Robert=Sauce 424
" in Madeirasauce 425.
" in Sardellensauce 427.
" mit Reis 426.
" Stand von solchen 1173.
Kalbs=Gekröse, gebackenes 435.
" à la maître d'hotel 434.
" =Pastete 308.
Kalbsherz 431—33.
Kalbshirne mit schwarzer Butter=Sauce 384.
" in Morchelnsauce 385.
" in Krebssauce 386.
" in Ravigotesauce 387
" in Magnonaise 451.
Kalbskopf, gebackener 267.
" mit Meerrettig 375.
" gesottener 376.
" in Rosinensauce 377.
" in Tomatesauce 378.
" in Madeirasauce 379.
" in Ravigotesauce 381.
" à la tortue 380.
" =Pudding 805.
Kalbsleber, grillirte 263.
" gedämpfte 415.
" gespickte 416.
" =Glacé 417.
" im Netz gedünstet 418
" Sauté 419. 420.
Kalbslungen=Mus 443. 444.
Kalbsmilz, gefülltes 460.
Kalbsnieren=Braten 421.
Kalbsnieren=Sauté 428.
" auf dem Rost gebraten 430.
" gespickte 429.
Kalbs=Ohren, in Krebssauce 382.
" m. Trüffelsauce 383
Kalbsschale, oder gewöhnlicher Kalbsbraten 459.
Kalbs=Schlegel, gebratener 456.
" gedämpfter 437. 438.
" gespickter 436. 457.
" à la maître d'hotel 439.
" mit einer Kruste 440.
Kalbsschwänze en matelote 388.
Kalbs=Tendrons, gebacken in Orangensauce 390.
" Fricassés 391.
" Glacés 396.
Kalbs=Zunge, grillirte 276.
" gespickte 441.
" mit Oliven 442.
Kalte Schale von Aprikosen 100.
" von Bier 99.
" von Erdbeeren 93.
" von Heidelbeeren 94.
" von Himbeeren 95.
" von Kirschen 96.
" von Pfirsichen 98.
" von Träublen (Johannisbeeren) 97.
Kapaunen, gebraten 593.
" mit Trüffeln gefüllt 594.
" dgl. m. Leberfarce 595.
" " Kastanien 596.
" " Semmeln 597.
" dgl. auf englische Art 598.
" mit Reis 599.
" mit Austernsauce 600.
" mit Selleriesauce 601.

Kapaunen, gedämpft 602.
" auf dem Rost gebraten 603.
" à la tortue 604.
" m. Champignons 605.
" =Filets 606.
" =Pastete 300. 331.
Kappern=Sauce, braune 356.
" weiße 357.
Kapselbiscuit 2010–13. u. 2023.
Kapuziner=Klöse 961.
" Auflauf 964.
Karausche, gebackene 717.
" mit Kümmelsauce 716.
" in Petersilien=Sauce 718.
Karlsbader=Auflauf 887.
" Biscuits 2014.
" Kolatschen 1503.
" Schnitten 1506.
Karlsruher Speise 905. 906.
Karpfen, blau gesotten 700. 701.
" à la Chambord 705.
" =Filets 706.
" gebackene 707.
" auf dem Rost gebraten 702.
" gefüllte 708.
" en Matelote 703.
" =Pastete 297.
" =Ragout 704.
Kartoffel=Auflauf 856. 915.
" Biscuit in Aprikosen=Sauce 914.
" Fricassée 232.
" gebrat. in der Asche 230.
" geröstete 236.
" Glacé 231.
" Klöse 81.
" " mit Schinken 82.
" " gebackene 88. 229.
" Knopf m. Schinken 994.
" mit Kräuter=Sauce 223.
" Kuchen 829.
" Küchlen 1924. 1925.
" dgl. gefüllte 1355.
" dgl. gebackene 1356.
Kartoffel=Nudeln 993.
" Pfannenkuchen 1003.
" Pudding 237. 764–69.
" Purée 224. 225.
" saure Rahm= 227.
" Salat 1095—97.
" mit Sardellen 234.
" saure 228.
" mit Senf=Sauce 233.
" Strauben 1326.
" Suppe 22. 23.
" Tiegel=Kartoffeln 226.
" Torte 1605—8.
" Törtchen 1766.
Karviol (Blumenkohl) Gemüse 175
" mit Krebs=Sauce 178.
" mit Parmesankäs 176.177
" =Salat 1105.
" =Suppe 47.
Kastanien=Auflauf 865.
" Brei 877.
" Kompott 1169.
" Krapfen 1278.
" Lezetten 1947.
" Pudding 774.
" Purée 220. u. 1241.
" Torte 1647.
" überzogene 2103.
Kastilianisches Brod 2078.
Kibiz=Eier 110.
Kindsbrei 955.
Kipfel zum Kaffee 1404.
" Wiener 1508.
Kirschen=Auflauf 860. 864.
" Brod in Sauce 826.
" Charlotte 895.
" Crême 1220.
" Gemüse 954.
" gebackene 1340.
" Kalte Schale v. Kirsch. 96.
" Klöse 1359.
" Kompott 1140—1142.
" Kuchen 1416. 1708–13.
" dgl. im Schmalz gebacken 1349.
" Mus 884.
" Pudding 799.

Kirschen-Sauce 1038—40.
" Suppe 60.
" Torte 1624—29.
" Torteletten 1790.
Kleien-Torte 1523.
" Brod 1822. 1823.
Königs-Kuchen 1667. 1668.
" Küchlen 1808.
" Schnitten 1866. 1867.
Körbel-Suppe 21.
Kofern 1740—42.
" Vanille- 1743.
" mit Schlagrahm 1744.
" Wiener 1745.
Kohlrabi, gefüllte 213.
" gelbe Bodenkohlrabi 243.
Kohlsuppe 28.
" gefüllte 72.
Kolatschen 1816. 1817.
" böhmische 1504. 1821.
" französische 1502.
" Hefen- 1498—1501.
" Kärlsbader 1503.
" Mandel- 1820.
" Orangen- 1819.
" Zucker- 1818.
Kopf-Salat 1068. 1069.
" mit Rahm 1072.
" gebrühter 1070. 1071.
Kompott von Ananas 1162.
" von Aepfeln 1119—27.
" von getrockneten Aepfeln 1170.
" von Aprikosen 1136.
" von Birnen 1131. 1132.
" von Erdbeeren 1135.
" von Feigen 1149. 1150.
" von Hagenbutten 1151.
" von Heidelbeeren 1155.
" von Himbeeren 1171.
" von Holder (Hollunder) 1164.
" von Kastanien 1169.
" von Kirschen 1140-42.
" von Melon. 1147. 1148.
" von Mirabellen 1160. 1166.
Kompott von Orang. 1133. 1134.
" von Pfirsichen 1152-54.
" von Preiselbeeren 1158.
" von Prunellen 1168.
" von Quitten 1163.
" von Reineclauden 1159. u. 1167.
" von Stachelbeeren 1144 1145.
" von Trauben 1161.
" von Träublen 1156.
" von Weichsel-Kirschen 1143.
" von Zwetschgen 1137 bis 1139 u. 1165.
Kräuterbutter 13.
" italienische 15.
Kräuter-Salat 1085—1087.
" Suppe 53.
Kräzer, gebackene 723.
" in Sauce 724.
Kraft-Torte 1604.
" Brod 1920.
" Brühe für Kranke 879.
Krametsvögel, gebratene 580.
" in Rahmsauce 582.
" mit Trüffeln 581.
Krapfen, Basler 1284.
" mit eingemachten Früchten 1885.
" Johannisbeer- 1277.
" Mark- 1362.
" Schmalz- 1307.
" Wiener 1282. 1283.
Krausgebackenes 1315.
" v. Mandeln 1316.
Kraut mit Aepfeln 207.
" baierisch 208.
" gefülltes Weißkraut 212.
" Hecht- 211.
" rothes 206.
" -Salat 1099—1103.
" Sauerkraut mit Fasan 209.
" dgl. mit geräuchertem Fleisch 210.
Krebse zu sieden 751.
Krebs-Butter 14.

Krebs-Dampfnudeln 924.
" Kuchen 1670.
" Pudding 801. 802.
" Sauce 345.
" Suppe 20.
" Torte 1517.
Kresse, Brunnenkresse-Salat 1107.
" Gartenkresse-Salat 1108.
Kuchen, Apfel- 1417. 1694-1702.
" Apostel- 1424—27.
" Aprikosen- 1714.
" Asch- oder Napf- 1384. bis 1389.
" Baierischer 1395.
" Berliner 1664.
" Biscuit- 1692.
" Blitz- 1684. 1685.
" Braunschweiger 1379-83.
" Butter- 1396. 1397.
" Citronat- 1681.
" Citronen- 1689.
" Crême- 1680.
" Dresdener 1423.
" Eier- 1674.
" englischer 1408. 1660-63.
" Fasten- 1454.
" Französischer Brandteig- 1673.
" Genfer 1683.
" Gerührter 1390. 1391.
" Gries- 1675.
" Hefen- 1393. 1394. 1420 bis 1422.
" dgl. eingeschlagener 1452.
" Hessischer 1409.
" Himbeer- 1703.
" Johannisbeer- 1707.
" Käse- 1415. 1718—20.
" Kaffee- 1669.
" Kirschen- 1416. 1709-13.
" Königs- 1667. 1668.
" Krebs- 1670.
" Kümmel- 1723.
" Leipziger 1398.
" Mandel- 1665. 1691.
" Mandelspeck- 1687. 1688.
" Mohn- 1414.
Kuchen, Napf- 1384—89.
" Rahm- 1671. 1715—17.
" Sago- 1690.
" Sächsischer 1392. 1410.
" Savoyer 1679.
" Schles. Strenzel- 1407.
" Schweizer 1666.
" Spanischer 1672.
" Speck- 1724.
" Thee- 1411. 1412. 1676 bis 1678.
" dgl. Hamburger 1413.
" Trauben- 1721.
" Wiener 1401.
" Zimmt- 1686.
" englischer Zucker- 1862.
" Zwetschgen- 1418. 1419. 1704—1706.
" Zwiebel- 1722.
Kuchen-Michel 1031.
Küchlen, Anis- 1805. 1806.
" aufgelaufene 1331.
" Berliner 1800.
" Bier- 1335.
" Citronen- 1809.
" Fastnacht- 1344—46.
" Flott- 1810.
" französische Zucker- 1863.
" dgl. mit Eingemachtem 1899—1901.
" Galanterie- 1804.
" gebackene 1356. 1371.
" gebrühte 1343.
" gefüllte Kartoffel- 1355.
" Gewürz- 1930.
" gezogene 1357.
" Hagenbutten- 1931.
" Haselnuß- 1839.
" Hannover 1801.
" Hefen- 1350.
" dgl. mit Mandeln 1495.
" Holländische 1865. 1308.
" Ingwer- 1932.
" Kaffee- 1755. 1756.
" Kartoffel- 1924. 1925.
" Königs-, kleine 1808.
" Kümmel- 120. 1494.

Küchlen, Magen= 1803.
" Mandel= 1926. 1975. 1980.
" Orangen= 1815. 1870. 1871.
" Pistazien= 1976.
" Prinzessin= 1869.
" Rosinen= 1366.
" Spanische 1811. 1812.
" Tyroler 1872.
" Vanille= 1814. 1864.
" Wiener 1807. 1898.
" Wiener Zehnblätter= 1868.
" mit eingemachten Früchten 1794.
Kugelhopfen 1430. 1435—39.
" Biscuit= 1531.
" feiner Art 1432. 1433
" französischer 1428. 1429.
" Holländischer 1431.
" Kaiser= 1434.
" mit Mandeln 1440.
Kümmel=Kuchen 1723.
" Küchlen 120. 1494.
Kuttelfleck=Pastete 309.

L.

Lachs, geräucherter 26.
Lammsbraten 493.
Lammsbrust, gefüllte 496.
" gespickte 495.
" in Krebssauce 497.
Lamms=Cotelettes, italienische 500
" royal 499.
" mit Zwiebelpurée 498.
Lammsfleisch, gebackenes 253.
Lammsschlegel 494.
Lammszungen, glasirte 501.
" =Ragout 502.
Laperdan 729—731.
Lattich=Salat auf engl. Art 1111.
Laubfrösche (gefüllter Spinat) 214.
Lauchgemüse 284.
Leber=Klöse (Knöpflen) 86. 1023. 1024.
" Suppe 29.
" Kalbs=, gedämpfte 415.
" im Netz gedünstete 418.
" gespickte 416.
" glacé 417.
" Sauté 419. 420.
Lebkuchen 2113—2137.
Leipziger Kuchen 1398.
" Torte 1620.
Lerchen, gebratene 576. 577.
" =Pastete 290. 316.
Lezetten 1943—50.
Linsen=Suppe 24.
" Gemüse 202.
" Puré 203.
" Salat 1110.
Linzer=Schnitten 1894.
" Torte 1582—86.
" Törtchen 1825.
Luftküchlen 1327.

M.

Madeleine, gerührte 1849.
Madeira=Sauce 353.
Magdalenenkuchen 1897.
Magen=Brod 2076.
" Küchlen 1803.
Magnonaise 366—368.
" von Hühnern 653.
Makaroni, aufgezogen 962. 988.
" =Pastete 317.
" mit Parmesankäs 987.
" =Schinken 986.
" =Suppe 54.
Makronen 2035—54.
" =Auflauf 847.
" =Crême 1212. 1214.
" =Torte 1611. 1612.
Malaga=Crême 1199. 1200.
Mandel=Backerei 1774.
" Berg 1951—58. 2111.
" Berglen 1915.
" Biscuit 2024.
" Blättchen 1916.

Mandeln=Brezeln 1874.
„ Brod 1906—11. 1856. 1857.
„ Büsche 2087.
„ gebackene 1314. 1363.
„ Gebackenes 1912.
„ geröstete 2055.
„ Grillage 2112.
„ Hippen 1751. 1752.
„ Knöpflen in Weinsauce 970.
„ Kolatschen 1820.
„ Kränze 1977. 1978.
„ Kuchen 1665. 1691.
„ Küchlen 1973. 1980.
„ „ v. Kartoff. 1926.
„ Lezetten 1950.
„ Maultaschen 1882—84.
„ Mus 868—870.
„ Muscheln 2093.
„ Plätzchen 2083.
„ Pudding 777. 778.
„ Ringe 1913. 1914.
„ Rosen= 2110.
„ Roulade 1493. 1793.
„ Sauce 1058.
„ Schmalzgebackenes von Mandeln 1285. 1286.
„ Schmarren 2060.
„ Schnitten 1287. 1846. 1858.
„ Spähne 2061—65.
„ Speckkuchen, süßer 1687. 1688.
„ Theebrod 1830.
„ Torte 1544—61.
„ Törtchen 1786.
„ überzuckerte 2109.
„ Waffeln 1726—29.
„ Würstchen 1337.
Mangold, Gemüse 241.
„ Stiele 242.
Mannheimer=Backerei 1796.
„ Brödchen 1456.
Maränen, gebackene 721.
Marasquin=Auflauf 837.
„ Crême 1202. 1203.
Marasquin=Gelé 1263. 1264.
„ Sauce 1064.
Marinade 371. 372.
Mariniren 373.
Mark=Klöse 85.
„ Krapfen 1362.
„ Mus 871.
„ Torte 1658. 1659.
Marmorirte Torte 1621.
Marmelade von Aepfeln 1129.
„ v. Stachelbeeren 1146.
Maronen=Biscuit 2017.
„ überzogene 2103.
Martinshörnchen 1841.
Marzipan von Anis 1963.
„ =Backerei 1933.
„ von Chocolade 1964.
„ von Erdbeeren 1967.
„ =Figuren 1960. 1961.
„ von Nüssen 1966.
„ von Pistazien 1965.
Masse pain glacé 1968.
„ découpé 1969.
Maulbeer=Crême 1221.
Maultaschen 1019.
„ gebackene 1299.
Mazarin 936.
Mehl=Pudding, englischer 796.
Mehlspeise von Aepfeln 1242.
„ von Biscuit, kalte 1239. 1240.
„ Florentiner 912.
„ von Pflaumen 828.
„ von Reis 92. 1244. 1245.
„ von Sago 1243.
„ von saurem Rahm 1238.
„ von Schinken 974.
Meerkrebs 748.
Melonen=Kompott 1147. 1148.
„ Gelé 1271.
Meringen 1936—39.
„ Nüsse 1940.
„ =Torte 1524.
Milchbrod=Klöse 83.
Milch=Nudeln, geröstete 966.
„ Sauce 1059.

Milch-Spätzlen 1026.
" Suppe 67—69.
Mirabellen-Kompott 1160. 1166.
Miroton von Aepfeln 1130.
Mohnkuchen 1414.
Morcheln, Gemüse 217.
" hachée 218.
" -Sauce 359.
Münchener Aepfelstrudel 898.
" Reis 886.
Mundküchlen 1374.
Muskazinen 1974.
Mutschelmehl-Knöpflen 80.
" Torte 1512.

N.

Napfkuchen 1384—87.
" Dresdener 1388.
" geriebener 1383.
Neunaugen, gekochte 745.
" auf dem Rost gebratene 746.
Neunloth-Pudding 800.
Niedernauer-Spätzlen 1028.
Nieren-Braten 421.
" Sauté 428.
" Hammelsnieren- 480.
" Kalbsnieren, gespickte 429.
" auf d. Rost gebraten 430.
Noken, geröstete 908.
" Darmstädter 910.
" saure Rahmnoken 911.
Nokerlen von Parmesankäs 989. 990.
Nonnen-Semmel 1758.
" Lezetten 1949.
Nudeln, gestockte 985.
" von Kartoffeln 993.
Nudel-Kuchen 822.
" Mus 885.
Nudeln à la palsi 821.
Nudel-Pudding, süßer 789. 790.
" mit Morcheln-Sauce 809.
Nudeln mit Parmesankäs 984.
" von Schinken 976. 977.
Nudelteig 73.
Nudeln, Milch-, geröstete 966.
" Rahm- 1297. 1373.
" Schnecken- 1497.
" Trichterles- 1029.
" Wiener 820.
" Wiener Dukaten- 923.
" Zucker- 1334.
Nürnberger-Ei 939.
Nuß-Marzipan 1966.
" Makronen 2049.
Nüsse, weiße, von Meringenmasse 1940.
" welsche 2079.

O.

Oblaten 2056. 2057.
Ochsen-Gaumen 149. 150.
" Maulsalat 1115.
" Schwänze 144—46.
" " -Pastete 310.
" Zungen, gebackene 247.
" " in Pastete 292.
Ofenschlupfer 919.
Oliven, farcirte 335.
Omelettes, mit Crême gefüllt 945.
" mit Confiture 890.
" französische 278. 814.
" gefüllte 280.
" von Gansleber 815.
" von Reis 944.
" mit Rosinen 891.
" von Schinken 813.
" Soufflés 889.
" mit Trüffeln 812.
Orangen-Auflauf 830.
" Biscuit 2033.
" Crême 1214—17.
" Gelé 1252. 1253.
" Hobelspähne 2069.
" Kolatschen 1819.
" Kompott 1133. 1134.
" Küchlen 1324. 1815. 1870. 1871.
" Lezetten 1944.
" Makronen 2043.

Orangen-Pudding 783.
" Sauce 365. 1060. 1061.
" Suppe 64.
" Torte 1649.
" Törtchen 1767.
Orangenblüthen-Auflauf 831.
" Biscuit 2034.
" Crême 1207. 1208
" Schneeballen 1772

P.

Pain d'épice 2073—75.
Panade-Suppe 57.
Pasteten von Aal 295.
" von Austern 117.
" à la Baba 326. 327.
" von Beefsteaks 325.
" von Brieslen 114.
" von Enten und Kohl 311.
" von Fasanen 322.
" von Feldhühnern 305. 314. 315.
" französische 115.
" von Gansleber, warme 288. 289.
" von Gansleber mit Trüffeln 328.
" " in Terrinen 329.
" " kleine 116.
" gehackte 312.
" von Hammelfleisch 301.
" von Hasen 302. 332.
" von Hecht 293.
" von Kalbsbraten 291.
" von Kalbfleisch 286. 323.
" von Kalbs-Gekröse 308.
" von Kapaunen 300. 331.
" von Karpfen 297.
" von Kuttelfleck 309.
" von Lerchen 290. 316.
" von Makaroni 317.
" von Ochsenschwanz 310.
" von Ochsenzunge 292.
" -Ragout 118.
Pasteten, Reis-, mit Früchten 971.
" von Rindfleisch 307.
" von Salmen 324.
" von Schinken, warme 298.
" " kalte 299. 300.
" von Schweinszungen 303.
" von Stockfisch 304.
" von Tauben 306.
" vol au vent 318—20.
" von Wildpret 287. 321.
Pastetenteig zu warmen Pasteten 313.
Pastillen von Veilchen 2105.
" von Rosen 2106.
Pavesen 75.
Pfaffen-Brod 1921.
" Hütchen 1369.
" Moken 283. 1348.
Pfannenkuchen, böhmische 999.
" gefüllte 811.
" gewöhnliche 1002.
" Gries- 1000.
" Hefen- 1005.
" Kartoffel- 1003.
" mit Nieren 810.
" mit Speck 1001.
" mit Wecken 1004.
Pfeffer-Gurken 336.
" Kuchen 2073—75.
" Nüsse 1987—91.
Pfirsich-Charlotte 896.
" Kompott 1152—54.
" kalte Schale 98.
Pfitzauf 1753. 1754.
Pflaumen-Torte 1520.
Pistazien-Biscuit 2026.
" Hobelspähne 2071.
" Makronen 2048.
" Marzipan 1965.
" Torte 1596. 1597.
" Törtchen 1768.
Polenta 1006.
Polnische Sauce 343.

Pomeranzenbrod 1982—84.
Preißelbeere, Kompott 1158.
Preßkopf 518. 519.
Prinzen-Torte 1638.
Prinzessin-Küchlen 1869.
" Torte 1526.
" Törtchen 1813.
Propheten-Küchlen 1769.
Prozel-Suppe 39.
Prunellen-Kompott 1168.
Pudding, Aepfel- 781. 782.
" Arak- 776.
" Biscuit- 798.
" Brieslen- 806.
" Brod- 779.
" Chocolade- 785—88.
" Fisch- 807. 808.
" Englischer 760. 763.
" gebackener 759.
" gelbe Rüben- 803.
" Gries- 770—72.
" Kabinets- 797.
" Kalbskopf- 804. 805.
" Kartoffel- 765—69.
" Kartoffelbiscuit- 764.
" Kastanien- 774.
" Kirschen- 799.
" Krebs- 801. 802.
" Mandel- 777. 778.
" à la medicien 1247.
" Mehl-, englischer 796.
" Neunloth- 800.
" Nudel- mit Morcheln-Sauce 809.
" Nudel-, süßer 789. 790.
" Orangen- 783.
" Plumpudding 761. 762.
" Rahm-, holländisch. 780.
" Reis- 773.
" Sago- 784.
" Schwarzbrod- 794. 795.
" Schweden- 775.
" Semmel- 792. 793.
" Spinat- 791.
Punsch-Crême 1232.
" Gelé 1257—59.
Punsch-Sauce 1049.
" Torte 1610.

Q.

Quitten-Auflauf 852.
" Brod 2094.
" Kompott 1163.
" Mus 873.
" Schnee 1934.
" Torte 1525.

R.

Rädergebackenes 1358.
Ragout-Pastetchen 118.
Ragout, s. die einzelnen Fleisch-Sorten.
Rahm-Aufl. v. saurem Rahm 863.
" Chocadeau 907.
" Kuchen 1671. 1715—17.
" Küchlen 1775. 1776.
" " gebackene 1323.
" Nudeln " 1297. 1373.
" Pudding, holländischer 780.
" Sauce 341.
" Strauben 1296.
" Strudel 897.
" Torte 1619.
" dgl. italienische 1648.
" Törtchen 1789.
Rebhühner-Käse 333.
Rebhühner, s. Feldhühner.
Reh-Braten 531. 655.
" Cotelettes 537.
" Escaloppes 538.
" Filets 536.
Reineclauden-Kompott 1159.
dgl. von getrockneten 1167.
Reis mit Aepfel-Crême 1229.
" mit Aprikosen 946.
" mit Aprik.-Marmelade 1228.
" -Auflauf 816. 843.
" -Brei 818.
" -Crême 1223—1227.

Reis-Croquetten 983.
" italienischer 980—82.
" Klöse 90. 1378.
" Kuchen 817. 818. 978.
" Kugeln im Schmalz gebacken 963.
" mit Kirschen 913.
" Mehlspeise 92.
" Omelettes 943.
" Pastete 971.
" Pudding 773.
" Speise, gestürzte 979.
" Suppe 16 u. 17.
" Torte 1633—37.
" Waffeln 1738.
" Würstchen 1338.
Remoulade-Sauce 369. 370.
Repilage (Backwerk von zerbrochenem Confect) 2095.
Rettig-Salat 1113.
Rheinwein-Gelé 1254.
Riebeles-Suppe 37.
" geröstete 38.
Rindfleisch-Pastete 307.
Rindshirn 147. 148.
Rindsschwanzstück 139.
Rindszunge à la glacé 140.
" in Rosinensauce 151.
" in Morchelnsauce 152.
Risolen 119.
Ritter, arme 1376.
Ritterkuchen 960.
Robert-Sauce 342.
Rosen-Gelé 1268.
" gebackene 1304. 1305.
" Kohl 192. 193.
" Mandeln 2110.
" Pastillen 2106.
Rosinen-Brod 827.
" Klöse 1361.
" Mus 867.
" Sauce 362. 1056.
" Schnitten 1886.
" Torte 1527.
Rostbraten 132. 133.
Rothfisch 699.
Roulade von Kalbfleisch 447.
Roulade mit Salz 455.
Rüben, gelbe 170—72.
" Pudding davon 803.
" Torte davon 1656.
" rothe, Salat 1112.
" Teltower 179—82.
Rührreier 109. 1015—17.
Russische Crême 1205.

S.

S (Eß) gebackene 1832—36.
Sächsischer Kuchen 1392. 1410.
" Stollen 1462—65.
Sago, gestürzte Sagospeise 991.
" -Kuchen 1690.
" -Pudding 784.
" -Suppe 19.
" mit rothem Wein 59. 903. 1046.
Salat, Bohnen- 1092.
" Boragen- 1116.
" Brocoli- 1104.
" Brunnenkresse- 1107.
" Champagner-, warm. 1094
" Endivien- 1091.
" Gartenkresse- 1108.
" gemischter 1118.
" von Geflügel 1117.
" gebrühter Kopf- 1070.
" gestürzter Wurzel- 1077.
" Gurken- 1073. 1074.
" Häring- 1082—84.
" Hopfen- 1098.
" italienischer 1078—81.
" Kartoffel- 1095—97.
" Karviol- 1105.
" Kopf-, als Gemüse 215.
" dgl. 1068. 1069. 1071. 1072.
" Kraut- 1099—1103.
" Kräuter- 1085—87.
" Lattich-, auf englische Art 1111.
" Linsen- 1110.
" Ochsenmaul- 1115.
" Rettig- 1113.

Salat, rothe Rüben= 1112.
" Salat mêlé 1075.
" Schnecken= 1114.
" Sellerie= 1088—90.
" Spargeln= 1093.
" Wegwarten= 1106.
" von weißen Bohnenkernen 1109.
" Wurzel= u. Gemüse= 1076.
Salbei=Küchlen 1364.
Salm à la maitre d'hotel 659.
" blau gesotten 660.
" =Filets 662.
" gebraten 663. 665.
" mit Kappern 664.
" en matelote 666.
" en papillote 667.
" =Pastete 324.
" Roulade 661.
Salmi von wilden Enten 552.
" von Feldhühnern 553.
Salzbüchslen 1330.
Sander oder Schill 719. 720.
Sandtorte 1587—93.
" Törtchen 1826. 1827.
Sardellen=Butter 12.
" Canapés 108.
" gebackene 248.
" mit Oliven 103.
" Sauce 354.
Saucen, Austern= 347.
" Béchamel= 339.
" braune 8. 338.
" Champignons= 346.
" à la Crême 340.
" Goldäpfel= oder Tomâte= 360.
" Gurken= 358.
" Kappern= 356. 357.
" Krebs= 345.
" Madeira= 353.
" à la maitre d'hotel 344.
" Morcheln= 359.
" pikante 351.
" polnische 343.
" Rahm=, saure 341.
" à la ravigote 349.
Saucen, Robert= 342.
" Rosinen= 362.
" Sardellen= 354.
" Sauerampfer= 350.
" Schinken= 361.
" Senf=, weiße 348.
" " braune 355.
" Speck= 363.
" Trüffel= 352.
" weiße 7. 337.
Saucen, kalte, Himbeer= 364.
" Magnonaise= 366—68.
" Orangen= 365.
" à la ravigote 370.
" Remoulade= 369.
Saucen zu den süßen Mehlspeisen:
" Ananas= 1052.
" Aprikosen= 1044. 1045.
" Arrowrot= 1047.
" Chaudeau= 1050. 1051.
" Chocolade= 1066.
" Citronen= 1053.
" englische Rum= 1048.
" Erdbeeren= 1067.
" Hagenbutten= 1041.
" Hägenmark= 1042. 1043
" Himbeer=1033–35. 1037
" Himmbeer=Gelé= 1036.
" Kaffee= 1065.
" Kirschen= 1038—40.
" Mandeln= 1058.
" Marasquin= 1064.
" Milch= 1059.
" Orangen= 1060. 1061.
" Punsch= 1049.
" Rosinen 1056.
" Träublen= 1054. 1055.
" Vanille= 1062. 1063.
" Wein= 1057.
Sauerampfer=Gemüse 188. 189.
" Sauce 350.
Sauerkraut mit Fasan 209.
" mit geräuchert. Fleisch 210.
Savoyer Kuchen 1679.
Schaumconfect 1941.
Scheitchen 1399. 1400.

Scheiterbeugen 937.
Schinken=Flecklen 975.
" Mehlspeise 974.
" Nudeln 976. 977.
" Omelettes 813.
" Pastete 298. 299. 330.
" Sauce 361.
" mit Madeira=Sauce 503.
" mit Kastanien 504.
" mit Hagenbutten=Sauce 505.
" Sulz 654.
" westphälischer 106.
Schlachtbraten 134—136.
Schlagrahm=Crême 1191.
Schleihen in Sauce 709.
" auf dem Rost gebraten 710. 711.
Schmalzgebackenes von Mandeln 1285. 1286.
Schmalz=Krapfen 1307.
Schmalzschwimmerlen 34.
Schmarollen 866.
Schnee=Ballen 973. 1312.
" " gebackene 1311.
" Crême 1204.
" Klöse 78.
" Masse, Backw. davon 1942.
Schnecken in Butter Sauce 755.
" gebratene 754.
" gefüllte 753.
" =Nudeln 1497.
" =Salat 1114.
Schnepfen 572—574.
Schnitten, Anis= 1844. 1845.
" Aepfel= 1342.
" aufgelaufene 1365.
" Biscuit= 1848.
" Butter= 1904.
" Butterbiscuit= 1847.
" Citronen= 1928.
" englische 1375. 1895. 1896.
" Erdbeer= (Himbeer=, Träublen=) 1341.
" gebackene 282. 943. 1332. 1333.
Schnitten, gefüllte 1370.
" Gewürz= 1998.
" Gold= 969.
" Jäger= 1973.
" Kaiser= 1851.
" Karlsbader 1506.
" Königs= 1866. 1867.
" Linzer 1894.
" Mandel= 1287. 1858.
" mürbe 1905.
" Rosinen= 1886.
" Zibeben= 2001.
" Zimmt= 1891.
" Zucker= 1875—77.
Schnittkohl 240.
Schnitz und Zwetschgen 951.
" von Birnen 953.
Schnitzbrod 1510. 1511.
Schöllfisch 741.
Schwabenbrödchen 1757.
Schwanenhälse 1902.
Schwarzberger=Brod 1367.
Schwarzbrod = Biscuit = Törtchen 1787.
" Pudding 794. 795.
" Suppe 33. 45.
Schwarzwurzeln (Scorzonere) 191.
" gebackene 281.
Schweden=Klöse 1020—22.
" Pudding 775.
" Torte 1935.
Schweins=Braten 506.
" Cotelettes 275. 512. 513.
" Filets 509—511.
" Füße auf dem Rost 516.
" Kopf, gefüllter 517.
" Ohren, grillirte 274.
" " in Kappernsauce 514.
" Schlegel 507. 508.
" Schwarten, Stand von solchen 1174.
" Zungen in Robertsauce 515.
" Zungen=Pastete 303.
Schweizer=Kuchen 1666.
" Speise 904.

Schweizer-Torte 1617. 1618.
Seelen 1483—86.
Seeforellen 688.
Sellerie-Gemüse 216.
" Salat 1088—90.
" Suppe 43.
Semmel-Auflauf 853.
" Pudding 792. 793.
" Würstchen 1339.
Senf-Sauce, braune 355.
" weiße 348.
Soles 737—739.
Spätzlen 1025.
" Milch- 1026.
" Niedernauer 1028.
" saure 1027.
Spanferkel mit Aepfeln gefüllt 521.
" farcirt 522.
" gebraten 520.
" mit Reis gefüllt 523.
Spanisches Brod 2077.
Spanische Eier 2088.
" Kuchen 1672.
" Küchlen 1811. 1812.
" Torte 1642.
Spargeln 194.
" nach Wiener Art 195.
" -Salat 1093.
" -Suppe 30.
Speck-Klöse, Frankfurter 84.
" Kuchen 1682. 1724.
" Pfannenkuchen 1001.
" Sauce 363.
" Süßer Mandelspeckkuchen 1688.
Spiegelküchlen 1300.
Spinat 184.
" mit Rahm 185.
" auf englische Art 186.
" gefüllter (Laubfrösche) 214
" -Pudding. 187. 791.
Springerlen 1992. 1993.
Spritz-Makronen 2050.
Stachelbeeren-Auflauf 862.
" Crême 1218.
" Komp. 1144. 1145.
Stachelbeeren-Marmelade 1146.
Stand von Hausenblase 1172.
" von Hirschhorn 1175.
" von Kalbsfüßen 1173.
" v. Schweinsschwarten 1174.
Steinbutte 749.
Stichling 723. 724.
Stinte 747.
Stockfisch à la Baba 326.
" en Béchamel 734.
" blinde 1030.
" geschmälzte 732. 733.
" in Butter-Sauce 735.
" -Pastete 304.
Stollen, sächsische 1462—65.
Strauben oder Spritz-Gebackenes 1276.
" Kartoffel- 1326.
" saure Rahm- 1296.
" Zucker- 1192—95.
Streuzucker 2108.
Sultans 2081.
Suppen, Aepfel- 65.
" Austern- 46.
" Bier- 61.
" Brieslen- 71.
" Chocolade- 63.
" Crême- 48.
" Eiergersten- 42.
" Einlauf- 51.
" dürre Erbsen- 26.
" gebackene Erbsen- 34.
" grüne Erbsen- 25.
" Feldhühner- 44.
" Flädlen- 74.
" Fleisch- 31.
" Französische 53.
" gebrannte (Brennte-) 58.
" Gemüse- 27.
" Gersten- 18.
" Gries- 40.
" Gurken- 41.
" Habermehl- 36.
" Habergrüz- 56.
" Hagenbutten- 66.
" Hasen- 52.
" Hecht- 50.

Suppen, Hirn= 35.
" Kartoffel= 22. 23.
" Karviol= 47.
" Kirschen= 60.
" Knöpflen= 66.
" Kohl= 28. 72.
" Körbel= 21.
" Krebs= 20.
" Leber= 29.
" Linsen= 24.
" Makaroni= 54.
" Milch= m. Makaroni 67.
" " " Flieder 69.
" " " Sago 68.
" Nudeln= 73.
" Orangen= 64.
" Panade= 57.
" Pavesen= 75.
" Prozel= 39.
" Reis= 16. 17.
" à la reine 55.
" Riebeles= 37. 38.
" Sago= 19. 59.
" Sellerie= 43.
" Spargel= 30.
" Schwarzbrod= 33. 45.
" à la tortue 70.
" Wasser= 32.
" Wein= 62.
" Zwiebel= 49.
Suppen=Consommé 6.
" Jus 9.
Süßes von Hefenteig 1458. 1460.

T.

Tabaksrollen 1288—90.
Taschenbouillon in Tafeln 2.
Tauben à la crapaudine 627.
" en crepinette 628.
" Fricassé 624.
" gebackene 273.
" gefüllte 625. 626.
" =Pastete 306.
" en tortue 623.
Teig, englischer 1781.
" mürber 1780.
Thee=Brezeln 1470.
Thee=Brod 1466. 1467.
" Crême 1209. 1210.
" Kuchen 1411-13. 1676-78.
" Küchlen 1759.
" Schnitten 1797.
" Stängel 1760.
Tomate=Goldäpfel=Sauce 360.
Torte, Apfel= 1538—43.
" Aprikosen= 1530.
" Basler= 1650.
" Biscuit= 1531. 1533.
" Blätter= 1645. 1646.
" Brod= 1562—74.
" Brüsseler 1516.
" Chocolade= 1575—81.
" Chocoladecrême= 1521.
" Citronen= 1643. 1644.
" Crême= 1640. 1641.
" Früchten= 1655.
" Genfer= 1515.
" Gesälz= 1528.
" Gries= 1519.
" Guß= 1630. 1631.
" Hägen= 1657.
" Haselnuß= 1594. 1595.
" Himbeer= 1522.
" Jäger= 1513.
" Johannisbeer= 1613-16.
" italienische 1514.
" Kartoffel= 1605—8.
" Kastanien= 1647.
" Kirschen= 1624—29.
" Kleien= 1523.
" Kraft= 1604.
" Krebs= 1517.
" Leipziger 1620.
" Linzer 1582—86.
" Makronen= 1611. 1612.
" Mandel= 1544—61.
" Mark= 1658. 1659.
" marmorirte 1621.
" à la Mazarin 1654.
" Meringen= 1524.
" Mutschelmehl= 1512.
" à la Nelson 1609.
" Orangen= 1649.
" Pflaumen= 1520.

Torte, Pistazien= 1596. 1597.
" Prinzen= 1638.
" Prinzessin= 1526.
" Punsch= 1610.
" Quitten= 1525.
" Rahm= 1619.
" " italienische 1648.
" Reis= 1634—37.
" Reismehl= 1633.
" Rosinen= 1527.
" gelbe Rüben= 1656.
" Sand= 1587—93.
" Schlagrahm= 1518.
" Spanische 1642.
" Schweizer 1617. 1618.
" Trauben= 1651. 1652.
" Tyroler 1639.
" Vanille= 1623.
" englische Wein= 1622.
" Wiener 1598—1603.
" Zimmt= 1529.
" Zwetschgen 1653.
Törtchen, englische 1784. 1785.
" Hefen= 1490—92.
" Mandel= 1786.
" Rahm= 1789.
" Schwarzbrod=Biscuit= 1787.
" Wiener 1788.
Torteletten mit Kirschen 1790.
" mit Erdbeeren 1791.
" Bischofs= 1850.
" mit Aepfeln 1854.
Tortue, Suppe à la 70.
Tourons (Mandelberge) 1951 bis 1958. 2111.
Trauben=Kompott 1161.
" Kuchen 1721.
" Küchlen 1280.
" Torte 1651. 1652.
Träublen= (Johannisbeer=) Auflauf 850.
" Crême 1219.
" Gelé 1260. 1261.
" dto. v. Träubles w. 1262.
" Kompott 1156. 1157.
" Kuchen 1707.
Träublen, kalte Schale davon 97.
" =Mus 881.
" =Sauce 1054.
" =Schnitten 1341.
" =Torte 1613—16.
Trichterles=Nudeln 1029.
Trüffel=Sauce 352.
Trüschen 725.
Turban von Dukaten=Nudeln 926.
" von Wienerkrapfen 1509.
Turbot 749.
Tyroler=Küchlen 1872.
" Torte 1639.

U.

Ulmer=Brod 1487—89.

V.

Vanille=Auflauf 832.
" Biscuit 2015. 2016.
" Crême 1192. 1193.
" Gelé 1256.
" Kofern 1743.
" Küchlen 1814. 1864.
" Lezetten 1948.
" Makronen 2082.
" Sauce 1062.
" Schaum 1981.
" Torte 1623.
Veilchen=Gelé 1267.
" Pastillen 2105.
Vol au vent 318—320.

W.

Wachteln, gebratene 579.
" mit Trüffeln 578.
Waffeln 1725.
" Chocolade= 1739.
" Hefen= 1730—32.
" Holländische 1733.
" Mandel= 1726—29.
" Rahm= 1734. 1737.
" Reis= 1738.
" Zimmt 1735. 1736.
Wandeln 927. 931.
" englische 930.

Wandeln von Krebsen 928.
" von Rahm 929.
Wasser-Schnitten 32.
" Suppe 1032.
Weberspuhlen 1298.
Wegwarten-Salat 1106.
Weichselkirschen-Kompott 1143.
Wein-Auflauf 855.
" Backwerk 1824.
" Clare 1275.
" Crême 1197. 1198.
" " englische 1185.
" Sauce 1057.
" Schnitten 969. 1351.
" Suppe 62.
" Torte 1622.
Weißfisch, gebackene 714.
" in Sauce 715.
Weißfölchen 721.
Weißkraut, gefülltes 205.
Wecken-Klöse 89.
" Pfannenkuchen 1004.
Weckerlen, englische 1405.
Welscher Hahn, in Austernsauce 586.
" " Blanquette590.
" " gebratener 587.
" " Gélatine 658.
" " mit Kastanien 585. 591.
" " mit Madeira-Sauce 583. 584.
" " mit Salpicon 589.
" " mit Semmeln 592.
" " mit Trüffeln 588.
Wiener Butterbrei 957.
" Dukaten-Nudeln 923.
" Eisbögen 2090.
" Griesspeise 840.
" Kipfel 1508.
" Kofern 1745.
" Krapfen 1282. 1283.
" Kuchen 1401—3.
Wiener Küchlen 1807. 1898.
" Nudeln 820.
" Schnitzeln 250. 251.
" Torten 1598—1603.
" Törtchen 965. 1788.
" Turban von Wienerkrapfen 1509.
" Zehnblätterküchlen 1868.
Wiesbader Brod 1828.
Wilde Enten, gebratene 551.
" " gefüllte 550.
" " mit Oliven 549.
" " in Orangen-Sauce 548.
" " Salmi davon 552.
Wildleber-Sauté 535.
Wildpret-Blanquette 544.
" haché 545.
" Klöse 543.
" Pastete 287. 321.
" Puré 546.
Wildschweins-Kopf, farcirter 529.
" Rippen 527.
" Schlegel 524—26.
" Sulz 528.
Windbeutel 279.
Winterkohl mit Kastanien 205.
Wirsinkohl 199.
" mit Feldhühnern 198.
Wuchteln 932—35.
Wurzel-Salat 1076. 1077.
Würstchen, Eier- 1336.
" Mandel- 1337.
" Reis- 1338.
" Semmel- 1339.
" weiße 277.

Z.

Zedernbrod, s. Cedernbrod.
Zibeben, s. Cibeben.
Zimmt-Auflauf 848.
" Brezeln 1837.
" Brödchen 2000.
" Crême 1231,
" Fische 2096.
" Kletter 1995.

Zimmt-Kuchen 1686.
„ Küchlen 1802.
„ Makronen 2042.
„ Schnitten 1891.
„ Stangen 1970. 1971.
„ Sterne 2002—5.
„ Torte 1529.
„ Waffeln 1735. 1736.
Zitronen, s. Citronen.
Zucker-Bögen, Berliner 2091.
„ Brezeln 1838.
„ Brod 2058.
„ Brödchen 1860. 1861. 2019 2020.
„ Confect 2092.
„ Conservezucker 2097—99.
„ Dütchen 2072.
„ Figuren 2101.
„ Gerstenzucker 2096.
„ gesponnener 2100.
„ Hütschen 1325.
„ Kolatschen 1818.
„ Kuchen, englische 1877.
„ Küchlen, französische 1863.
„ Nudeln 1334.
„ Plätzchen 2084.
„ Ringe 1302.
„ Schnitten 1876.
„ dgl. englische 1877.
„ dgl. von Butterteig 1875.
„ Sterne 1303.
„ Strauben 1292—95.
Zuckerschäfen 244.
Zuckerwerk, aufgelaufenes 2059.
Zunge, Hammels-, en papillote 469
„ „ gefüllte 473.
„ „ in pikanter Sauce 470.
Zunge, Hammels-, mit Trüffel-Sauce 471.
„ „ in Robert-Sauce 472.
„ Lamms-, glasirte 501.
„ „ Ragout 502.
„ Kalbs-, gespickte 441.
„ „ mit Oliven 442
„ Rinds-, in Champignons 142.
„ „ à la glacé 140.
„ „ en papillote 141.
„ „ in Morcheln-Sauce 152.
„ „ in Rosinensauce 151.
„ „ mit gefülltem Salat 143.
Zwetschgen-Auflauf 849.
„ gebackene 1352.
„ Kompott 1137—39. 1165.
„ Kuchen 1418. 1419. 1704—6.
„ Mus 874.
„ Pavesen 1353.
„ Schmarren 952.
„ u. Schnitz 951.
„ Torte 1653.
Zwieback 1441—43.
„ Anis- 1445.
„ Biscuit- 1859.
„ feiner 1446.
„ holländischer 1444.
„ Vanille- 1448.
„ zu Sup. f. Kind. 1447.
Zwiebel-Kuchen 1722.
„ Suppe 49.

Druckfehler.

Seite 22 Nr. 81 Zeile 6 lies „davon" statt darauf.
„ 65 „ 277 Zeile 4 ist das Wort „hierauf" wegzustreichen.
„ 231 „ 889 l. „soufflés" statt Suflées.
„ 239 l. „919" statt 819 und „920" statt 820.
„ 268 Nr. 1020 Zeile 9 l. „gelb" statt geb.
„ 454 „ 1702 l. „Aepfel" statt Aepel.
„ 478 „ 1795 l. „Roulade" statt Rouladi.
„ 483 und 484 Nr. 1816—1821 l. „Kolatschen" statt Kalatschen.
„ 510 Nr. 1829 l. „Gedulds-Zeltlen" statt Geduldszeltler.
„ 569 Crepinettes l. „542" statt 348.



Neuestes

Stuttgarter Koch-Buch

für

alle Stände.

Eine

auf eigene Erfahrung gegründete

Anleitung zur Zubereitung schmackhafter Speisen, Backwerk, Confituren, eingemachter Früchte und Liqueure,

nach den Regeln

der deutschen, französischen und englischen Kochkunst

von

Louise Schäfer.

Zweiter Theil.

Stuttgart.
Druck und Verlag von E. Greiner.
1855.

Suppen.

1. Geröstete Wassersuppe.

Röste Brosamen von gewöhnlichem Brod im Schmalz schön gelb, bringe sie in eine Schüssel, bestreue sie mit Salz, etwas Ingwer und Muscatnuß, übergieße dieß mit siedendem Wasser und lasse es ein wenig aufkochen.

2. Augsburger Wassersuppe.

Schneide weißes Brod recht fein ein, mache Rindsschmalz heiß, lege in die Suppenschüssel eine Lage Brodschnitten, salze sie ein wenig und schmälze sie; hernach mache eine neue Lage Schnitten, salze und schmälze sie wieder, und fahre auf diese Weise fort, bis die ganze Schüssel voll ist; zuletzt gieße Wasser darüber, aber nur soviel, daß man nichts davon sieht, decke die Suppe zu und lasse sie auf Kohlen aufkochen.

3. Gebrannte (Brennte-) Suppe mit Fleischbrühe.

Nehme für 6 Personen ein Stück Schmalz in der Größe eines Hühner-Eies, und röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön braun darin, verrühre es gehörig, damit es keine Knollen gibt, gieße unter fortwährendem Rühren nach und nach 2 Schoppen Fleischbrühe daran, gebe klein geschnittene Petersilien darein und lasse es aufkochen; alsdann schneide gewöhnliches Brod oder Wecken in kleine Würfel, bringe sie in die Brühe, lasse sie anziehen und gebe die Suppe mit etwas geriebener Muscatnuß zu Tische.

4. Gißel-Suppe.

Schneide das Brod dazu recht fein und brühe es mit recht kräftiger Fleischbrühe ein wenig ab; hierauf zerklopfe einige Eier, thue ein Stückchen zerlassene, süße Butter daran, rühre es mit etwas Fleischbrühe an, gieße es über die Suppe und lasse sie auf Kohlen anziehen.

5. Gesundheits-Suppe.

Man nimmt jungen Körbel, Petersilien, Sellerie, Portulak, Pimpinelle, Sauerampfer, Kopf-Salat, etliche kleine Stauden Karviol, Kohl, von jedem eine Hand voll rein verlesen und alle Stengel abgeschnitten, wascht sie rein und schneidet sie recht fein, ebenso einige gereinigte Sellerieköpfe, gelbe Rüben und Petersilien-Wurzeln, welche man in zolllange Filets, wie die Nudeln, schneidet, und setzt alle diese Kräuter mit ½ Pfund Spargelköpfen und mit kochendem Wasser übergossen 4 Minuten auf's Feuer; dann schüttet man sie auf ein Haarsieb, und wenn das Wasser abgelaufen ist, bringt man sie wieder in ein Geschirr und fügt ½ Pfund Butter und etwas Bouillon, oder statt dessen etwas wohlschmeckendes, reines Bouillonfett dazu und läßt Alles langsam gar kochen. Hernach schüttet man sie auf ein Sieb, damit das Fett rein abtropft, thut sie alsdann in den Suppenkessel, gibt einige Löffel voll gute Jus daran und so viel gute Bouillon, als zur Suppe nöthig ist, läßt sie noch eine halbe Stunde langsam kochen, salzt sie nach Geschmack und reibt etwas Muscatnuß daran, sofort reibt man die Rinde von einigen Milchbroden ab, röstet sie gelb, gibt sie in die Schüssel und richtet die Suppe heiß darüber an.

6. Weißkraut-Suppe.

Man nimmt auf 2 Maas Suppe 8 Krautköpfe, reinigt sie von den äußern Blättern, wascht sie wohl und schneidet in das Herz von dem Stengel an ein Kreuz, blanchirt sie halb gar in Wasser mit einer Hand voll Salz, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie gut ablaufen und kalt werden, schneidet sie in feine Filets und bringt sie mit einem Schöpflöffel voll Jus in eine Kasserole, thut ½ Pfund rohen, magern Schinken nebst einigen geschnittenen Lauchzwiebeln und etwas Sellerie dazu, läßt es zusammen weich kochen, füllt das

mit halb Jus und halb Bouillon auf, läßt sie noch eine Zeit lang kochen, nimmt den Schinken heraus, schneidet ihn in kleine Würfel, thut ihn in die Schüssel nebst gerösteten Milchbrod=Schnitten und richtet die Suppe darüber an.

7. Suppe von Winterkohl.

Diese Suppe wird am besten im Winter bereitet, wenn der Kohl schon ein wenig gefroren ist; man nimmt zu 2 Maas Suppe 13—20 Stauden von dem kleinen, hellgrünen Kohl, reinigt ihn von den äußern Blättern und den groben, dicken Rippen, und schneidet ihn von der Hand so fein als möglich, wascht ihn recht rein, thut ihn dann in einen Kessel mit einer Maas guter Jus und läßt ihn langsam gar kochen. Mittlerweile werden einige Hände voll Habergrütze mit Bouillon weich und ganz dick gekocht, durch ein Haarsieb passirt und dieser Schleim in die Kohlsuppe gegossen, noch etwas Bouillon dazu gegeben, damit sie die ordentliche Bindung bekommt, und sie nach Geschmack gesalzen. Hierauf schneidet man einige Pfund leicht gesalzenes, nicht zu fettes Schweinefleisch vom Bug= oder Rippenstück, das im Wasser gut gekocht sein muß, in kleine Würfel oder Filets, bringt Alles zusammen in die Suppenschüssel und trägt die Suppe auf.

8. Jus=Suppe mit Klöschen.

Mache eine Jus so kräftig als möglich fertig, schneide auf 1½ Maas Jus und 2 Maas Bouillon 2 Stück Sellerieköpfe nebst ihrem Herzkraut in halbzolllange und messerrückendicke Scheiben, nehme auch einige Lauchstengel und junge Petersilien=Wurzeln, einige Häuptlen Kopfsalat oder Endivien, eine Hand voll Körbelkraut und Sauerampfer, Alles fein zerschnitten und rein gewaschen, dazu, und lasse es mit einem Stück Butter und Bouillon weich kochen; wenn es kurz gekocht ist, schütte es auf ein Sieb, lasse das Fett rein ablaufen, bringe dieses in eine Kasserole mit obigen 1½ Maas Jus und einer Maas Bouillon, lasse es von einer Seite langsam kochen, salze es, reibe etwas Muscatnuß daran und lasse es so recht heiß stehen. Unterdessen mache die Klöschen nach folgender Art: Rühre ½ Pfund zerlassene Butter recht schaumig, schlage 2 ganze Eier und 4 Eigelb daran, reibe 5—6 Milchbrod auf dem Reibeisen fein, rühre sie langsam mit etwas Salz und Muscatnuß dazu, formire Klöschen daraus,

lege sie in kochende Bouillon und lasse sie 5 Minuten kochen; wenn die zur Probe eingelegten Klöschen beisammen bleiben, sind sie recht, sollten sie aber zerfallen, so rühre noch etwas geriebenes Brod in die Masse; würden sie zu fest, so gebe etwas zerlassene Butter dazu; die gar gekochten Klöschen bringe nebst gerösteten Milchbrodschnitten in die Suppenschüssel und richte die Suppe heiß darüber an.

9. Gebundene Jus-Suppe.

Man passirt 2 Maas gute Jus und Bouillon durch ein Haarsieb und läßt sie dann kurz vor dem Anrichten noch einmal aufkochen, verrührt währenddem 6 ganze Eier und 6 Eigelb mit ein wenig kalter Jus, läßt sie ebenfalls durch ein Sieb laufen, und wenn die Jus kocht, schüttet man die Eier darein und zieht sie mit dem Löffel wohl auf, damit Alles durcheinander kommt; nach drei Minuten kann man diese Suppe über geröstete Milchbrodschnitten anrichten.

10. Morcheln-Suppe.

Reinige und wasche einige Hände voll Morcheln, blanchire sie mit vielem Wasser halb gar und schütte sie auf ein Sieb; röste dann mit ½ Pfund Butter eine Hand voll Petersilienblätter, ein wenig Selleriekraut, klein geschnitten, nebst einigen Händen voll geriebenem Brod, füge die Morcheln hinzu, fülle sie mit Fisch- oder Erbsen-Bouillon auf und lasse sie eine halbe Stunde kochen, ziehe sie mit 8 Eigelb ab, schneide ein Milchbrod in feine Würfel, röste sie im Butter gelb und richte sie mit der Suppe an.

11. Reissuppe mit Kalbfleisch.

Wenn nach der Verordnung des Arztes ein Kranker nur Kalbfleischbrühe genießen darf, so ist diese Suppe sehr zuträglich: Man nimmt zu 2 Maas Suppe 4 Pfund Kalbfleisch von dem Schlegel oder Bug, schneidet es in schöne Stücke, und läßt es mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt einmal aufkochen, schüttet dann das Wasser davon ab und wascht das Fleisch mit kaltem Wasser wohl aus. Lege nun das Fleisch in eine Kasserole mit ½ Pfund gebrochenem Reis und mit einem Bouquet von Petersilien und Sellerie, und lasse es mit 2 Maas Wasser gar kochen, röste in ¼ Pfund Butter 2 Kochlöffel voll feines Mehl, löse es mit etwas Brühe auf

und thue es mit etwas Salz in die Suppe, lasse sie nochmals aufkochen und richte sie sammt dem Kalbfleisch an, nachdem das Bouquet herausgenommen worden ist.

Wenn diese Suppe für gesunde Personen gegeben wird, so kann man statt des Wassers Bouillon nehmen; auch kann man zur Abwechslung statt des Reis Gerste darin lange gar kochen lassen, oder einige Hände voll spanische Nudeln.

12. Reissuppe mit Kräutern.

Man kocht ½ Pfund feinen, gereinigten und gewaschenen Reis mit ungefähr 2 Maas Bouillon gar, nimmt einige Sellerieköpfe, die besten Herzblätter von dem Selleriekopf, etwas junge Petersilien-Wurzeln und Lauchblätter, einige Stauden Blumenkohl, etwas Häuptlensalat oder Endivien, rein verlesen und in halbzolllange Stücke geschnitten, wascht alles dieß rein und dünstet es mit einem Stück Butter und Bouillon gar, thut es zu dem Reis und richtet ihn an. — Diese Suppe schmeckt vorzüglich gut, wenn die Gartenkräuter und Gemüse gut ausgewachsen, nicht geschossen und überreift sind, weil sie sonst ihre besten Säfte verloren haben; auch dürfen sie nicht durch zu langes Liegen welk geworden sein, noch im Keller durch den Moder-Geruch oder durch den Frost gelitten haben. Man kann auch statt des Reis Gerste oder spanische Nudeln nehmen.

13. Italienische Reissuppe.

Um diese Lieblingsspeise der Italiener zu verfertigen, schneide man 10—12 Stück weiße Rüben, wenn sie geschält sind, in kleine Würfel, wasche sie rein und dünste sie mit ¼ Pfund Butter und 4 Loth Zucker gelbbraun (man kann auch den Zucker in der Butter braun rösten und dann die Rüben hinzufügen), fülle sie dann mit 1 Maas Bouillon auf, nehme ¼ Pfund rohen, magern Schinken und 2 Pfund Hammelfleisch ohne Fett, ½ Pfund gereinigten Reis und lasse alles dieses zusammen gar kochen und richte die Suppe an. Das Hammelfleisch schneidet man in kleine Scheiben und legt es in die Suppe, streut ¼ Pfund geriebenen Parmesan-Käs darüber und gibt sie zur Tafel.

14. Suppe von geriebenem Milchbrod.

Man reibt 6 Stück große, trockene Milchbrode fein, röstet sie mit ½ Pfund Butter gelblicht und füllt dieß mit 2 Maas Bouillon

auf, läßt es mit dem nöthigen Salz und Muscatnuß kochen, nimmt die sich oben darauf setzende Butter ab und schlägt 8 Eigelb auf, verrührt sie mit einem halben Schoppen Rahm, passirt sie durch ein Sieb in die Suppenschüssel, richtet die Suppe kochend darüber an, rührt sie mit den Eiern wohl untereinander und gibt sie zu Tische.

15. Zerfahrene Suppe.

Zu 2 Maas Suppe reibt man 5—6 Stück Milchbrod auf dem Reibeisen fein, bringt sie in eine Schüssel und schlägt 6 ganze Eier und 6 Eigelb daran, verrührt sie gut und fügt 2 Maas gute Bouillon, welche etwas abgekühlt ist, dazu, setzt es dann auf starkes Feuer und rührt es, bis es kocht, nimmt es alsdann gleich vom Feuer weg, gießt noch einen halben Schoppen kalte Bouillon hinzu, rührt es wohl durcheinander, damit die Suppe nicht gerinnt, und gibt sie zu Tische. — Man kann auch halb Jus und halb Bouillon nehmen.

16. Sago-Suppe mit Kräutern.

Reinige und wasche ½ Pfund Sago mit frischem Wasser einigemal, gieße dann 1 Maas Wasser darauf und setze ihn zum Feuer, lasse ihn einmal aufkochen, gieße ihn auf ein Haarsieb und flöße ihn mit kaltem Wasser wohl ab. Hernach hacke gereinigten Salat, Petersilien, Portulak, Pimpinelle und Sauerampfer, jedes eine Hand voll, klein, koche es eine Minute in kochendem Wasser, gieße es auf ein Haarsieb, bringe es mit dem Sago, 1 Maas Jus und 1 Maas Bouillon in eine Kasserole und lasse es zusammen gar kochen. Nun hacke 1½ Pfund Kalbfleisch und ¼ Pfund frisches Rindsnierenfett, von welch beiden zuvor alles Hautige und die Flechsen abzuschneiden sind, weiche ein Milchbrod im Wasser ein und drücke es wieder fest aus, röste dann einen klein gehackten Zwiebel mit einer kleinen Hand voll Petersilien in Butter, nehme das ausgedrückte Milchbrod, 4 Eier, etwas Salz, eine Prise Pfeffer und Muscatnuß, rühre es auf dem Feuer ab, bis es steif ist, füge dann das gehackte Fleisch und Fett dazu, stoße es im Mörser wohl durcheinander, formire davon eine länglicht-runde Figur, wie ein Brod, setze sie auf eine mit Butter bestrichene Tortenschüssel, gieße etwas Fleischbrühfett darüber und setze es eine halbe Stunde in einen heißen Ofen, alsdann löse es behutsam von der Schüssel los, lege es in

die Suppenschüssel und richte die Suppe über diese Fricandelle an. — Man kann auch statt diesem geröstetes Brod nehmen.

17. Gersten-Suppe mit altem Huhn.

Schlachte ein gut gemästetes, altes Huhn, rupfe und flammire es, damit alle Härchen abbrennen, nehme es aus, schneide die Beine an den Gelenken ab, stecke die Schenkel in die Haut ein, setze es, rein ausgewaschen, mit Bouillon auf's Feuer und koche es gar; lasse dann 1/4 Pfund Butter in einer andern Kasserole zergehen, nehme 3/4 Pfund feine, gerollte Gerste und 2 Kochlöffel voll Mehl dazu und röste es einige Minuten, fülle es mit Bouillon auf und lasse es unter beständigem Rühren kochen; bringe nun das Huhn mit der Hühnerbrühe nebst einem in Würfel geschnittenen Selleriekopf und Petersilienwurzeln dazu, lasse Alles zusammen gar kochen, schöpfe während dem Kochen alles Fette und Hautige ab, schneide das Huhn in Stücke und richte es mit der Suppe an. — Der Gerstenschleim kann auch auf folgende Art gemacht werden: Man nimmt dazu eine grobe Sorte gerollte Gerste und läßt sie allein mit guter Bouillon kochen, dann passirt man sie durch ein Haarsieb, macht sie wieder recht heiß und richtet sie an, oder wenn man diesen Schleim recht mager für Kranke machen will, so setzt man in einem großen Geschirr eine Maas Wasser mit 3/4 Pfund frischer Butter auf's Feuer und sät, wenn es kocht, in dasselbe die Gerste mit etwas wenigem Mehl ein, rührt Alles zusammen, bis es dick wird, füllt es mit Bouillon auf, thut Sellerie- und Petersilien-Wurzeln daran, läßt sie noch eine Zeit lang kochen und passirt sie durch ein Sieb.

18. Gries-Suppe.

Nehme 1/2 Pfund Griesmehl in eine Schüssel, schlage 4 Eigelb dazu, vermische es und verreibe es gut mit den Händen, daß keine Klümpchen bleiben, und lasse es trocknen, passire es durch einen feinen Durchschlag, mache dann 2 Maas gute Bouillon siedend und streue den Gries unter beständigem Rühren hinein, gebe ein Bouquet Petersilien und Sellerie daran und lasse die Suppe eine Stunde kochen.

19. Holländische Kalbskopf-Suppe.

Diese Lieblings-Speise der Holländer verfertigt man, wie folgt: Man nimmt einen schönen, gebrühten und enthaarten Kalbskopf,

kocht ihn im Wasser mit einem Schoppen Weineſſig, etwas Salz, einigen ganzen Nelken und Pfefferkörnern gar, nimmt ihn dann heraus und läßt ihn kalt werden, löst das Fleisch von allen Knochen und das unreine Schwarze und die weiße Haut von dem Gaumen und von der Zunge ab, schneidet das Fleisch in zwei Finger breite und eben so lange, fingersdicke Stücke, legt sie in ein Geschirr, schneidet dann 4 Hände voll gut ausgewachsene Lauchzwiebel in feine Scheiben, röstet sie mit ½ Pfund Butter weich, thut 4 Kochlöffel voll Mehl dazu und röstet dieses so, daß es weiß bleibt, füllt es mit 1½ Maas von der Kalbskopfbrühe auf und rührt es glatt, fügt noch eine Messerspitze voll spanischen Pfeffer, 2 Messerspitzen voll gestoßenen Curcumé, eine Messerspitze voll schwarzen Pfeffer, die fein gehackte Schale von 2 Citronen, einen Schoppen Trimadeira oder guten Rheinwein dazu, läßt dieß mit dem Fleisch wohl durchkochen und drückt den Saft von den Citronen daran. Von dem Hirn des Kalbskopfs macht man kleine Croquettes, richtet die Suppe an und gibt die Croquettes darauf.

20. Schnecken-Suppe.

Man nimmt 60 Stück gedeckelte Schnecken, läßt sie im Wasser auf's Feuer gesetzt einmal aufsieden, macht sie alsdann mit einem hölzernen Spießchen aus den Häuschen und wirft sie in frisches Wasser, schneidet die Schwänze dicht an der knorpelichten Schnecke nebst der schwarzen Haut, womit sie überzogen ist, und die vornen befindlichen, gelblichten, harten Streifen ab, legt die Schnecken in einen Durchschlag, wirft etliche Hände voll Salz darüber, und reibt sie tüchtig mit den Händen ab, damit der Schleim weggeschafft wird, schwenkt sie mit Wasser ab und hackt sie klein, röstet sie mit ½ Pfund Butter und ¼ Pfund rohem Schinken, füllt sie mit 2 Maas Bouillon auf, nimmt Kräuter und Gewürz, wie in Nr. 19 angegeben, dazu und läßt sie eine Stunde langsam kochen, thut Salz und geriebene Muscatnuß daran, legirt die Suppe mit 8 Eigelb und richtet sie über gebähtes Brod an.

21. Aal-Suppe.

Nehme einen 3 Pfund schweren Aal, ziehe ihm die Haut ab und brenne ihn auf einem auf Kohlen gestellten Rosch, wodurch die zweite Haut abspringt, welche dann ebenfalls rein abgemacht wird,

nehme ihn aus und wasche ihn rein, schneide ihn in halbfingersdicke Scheiben und koche ihn in mit Essig und Salz vermengtem Wasser, bis er halb gar ist, lege ihn dann auf ein Sieb und röste einige Selleriewurzeln, sammt dem Herzkraut davon, Petersilienwurzeln und Zwiebel, würflich geschnitten, in Butter, thue 2 Hände voll Erbsen dazu, fülle dieß mit Bouillon auf und lasse es gar kochen. Hierauf schäle 16 Stück gute Birnen, schneide sie in 4 Theile und koche sie mit Wasser ganz weich, verrühre und treibe sie durch ein Sieb, vermische das Durchgetriebene mit der Suppe, thue die Aalstücke dazu und lasse sie noch einmal zusammenkochen, nehme einen Löffel voll durchgetriebenen Haberschleim dazu, daß es etwas gebunden wird, nebst einem kleinen Stück Zucker und dem Saft einer Citrone, und richte die Suppe an.

22. Austern-Suppe.

Ein Pfund magern Schinken und 2 Pfund Kalbfleisch schneidet man in kleine Würfel und röstet es nebst einigen Zwiebeln, Petersilien, Lauch und Sellerie zusammen mit ½ Pfund Butter, läßt es jedoch nicht braun werden, schneidet dann die Rinde von 6 Wecken ab und das Weiche in Scheiben, thut sie in das nämliche Geschirr und füllt es mit 2 Maas guter Bouillon auf, salzt es und läßt es langsam kochen, nimmt alles Fett rein davon ab, verrührt das Gelbe von 6 hartgesottenen Eiern mit etwas Brühe und läßt es mit der Suppe kochen, treibt diese durch ein Haartuch und stellt sie zum Feuer, daß sie recht heiß wird; dann nehme 150 Stück Austern, löse sie aus den Schalen, trenne die Bärte davon weg und gieße die Austern-Brühe durch ein Haarsieb zu den reinen Austern, drücke den Saft einer Citrone dazu und lasse es einmal zusammen schnell aufkochen; thue sie dann in die Suppenschüssel nebst einigen fein geschnittenen und gerösteten Milchbrodschnitten und richte die Suppe heiß darüber an. Man kann auch einen Theil der Austern, wenn sie aus den Schalen gelöst sind, mit einem Tuch gut abtrocknen, dann in Mehl umwälzen, in Eier tauchen und in geriebenem Brod umwenden, dann im Schmalz schnell ausbacken und vor dem Serviren in die Suppe legen.

23. Froschschenkel-Suppe.

Nehme 40 Froschschenkel, welche rein abgezogen, die Beinchen an Gelenke abgeschnitten und die zwei Schenkel über's kreuz gesteckt

sind, wasche sie rein und marinire die Hälfte davon mit einem Löffel voll Provenceröl und dem Saft einer Citrone, etwas fein gehackten Chalotten und Salz, wohl durcheinander gemengt, worin man sie eine Stunde liegen läßt. Die andere Hälfte der Froschschenkel schwitze mit ¼ Pfund Butter und einer Hand voll gereinigten Champignons oder einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln und etwas Karpfen- oder Hechtleber, wenn man sie haben kann, ab, thue einen Anrichtlöffel voll weißer Sauce und den Saft einer Citrone dazu, lasse sie gar kochen und stelle sie zurück. Nehme nun 2 Pfund Karpfen, mache das Fleisch von den Gräten, schneide es mit ½ Pfund magerem Schinken in Würfel, thue etwas Wurzeln dazu und röste es mit ½ Pfund Butter gelblicht, fülle es dann mit 2 Maas Bouillon nebst ½ Maas Jus auf, schneide 3 Milchbrod klein und thue sie dazu, lasse Alles langsam gar kochen, schöpfe das Fett rein ab, treibe die Suppe durch ein Haartuch und stelle sie heiß; die marinirten Froschschenkel trockne wohl ab, bestäube sie stark mit Mehl und backe sie in heißem Schmalz gelbbraun; nehme sie mit dem Löffel heraus, lasse sie auf Fließpapier gut abtropfen, thue sie nebst dem Ragout in die Suppenschüssel und richte die Suppe darüber an. Man kann auch die mit Schinken bereitete Bouillon weglassen und die Suppe mit Fasten-Bouillon kochen.

24. Weiße Bohnen-Suppe.

Weiße Bohnen werden gut gewaschen und halb weich gekocht, das Wasser davon abgegossen und mit guter Bouillon vollends ganz weich gekocht. Die Hälfte davon streicht man durch ein Haarsieb, gibt ¼ Pfund Butter in eine Kasserole, passirt einen Löffel voll Mehl damit an, thut die Bohnen nebst grob gewiegter Petersilie dazu und läßt die Suppe mit Bouillon klar kochen; beim Anrichten gibt man die andere Hälfte der Bohnen, welche nicht durchgetrieben worden, nebst etwas Hammelsbrust und Croutons in die Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

25. Kalbsleber-Suppe.

Zu 2 Maas Suppe nehme eine große Kalbsleber, schneide sie in fingersdicke Scheiben, bestreue sie mit Mehl und backe sie schön bräunlicht, lasse sie auf Fließpapier gut abtropfen, nehme sie alsdann in den Reibstein und stoße sie recht fein. Hierauf gebe sie in eine

Kasserole mit drei in Scheiben geschnittenen Milchbroden und lasse sie eine Stunde mit 2 Maas Bouillon kochen, nehme das Fett rein ab und passire die Suppe durch ein Haartuch oder Sieb, stelle sie recht heiß, salze sie gehörig, schneide Milchbrode in kleine Würfel, röste sie in Butter gelbbraun und richte sie mit der Suppe an.

26. Gelbe Rüben-Suppe.

Nehme 8—10 Stück große, ausgewachsene, gelbe Rüben, schäle und wasche solche rein, reibe sie dann auf dem Reibeisen und röste sie in einer Kasserole mit einigen Petersilienwurzeln, Pastinak, Selleriewurzeln und Lauch zusammen mit ½ Pfund Butter, 2 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund rohem Schinken, Alles in Würfel geschnitten, gelblich, bis es sich unten an dem Geschirr setzen will, fülle es dann mit 2 Maas Bouillon auf, thue 3 Milchbrode, klein geschnitten, daran und lasse es eine Stunde kochen, schöpfe das Fett oben davon und passire die Suppe durch ein Sieb, koche eine gute Hand voll Petersilienblätter und eine Hand voll kleine Steckzwiebeln geschält miteinander im Wasser mit etwas Salz gar, schütte sie auf ein Sieb, gebe sie in die Suppe und richte sie mit geröstetem Milchbrod an.

27. Gersten-Suppe.

Nehme auf eine Person eine Hand voll Gerste, netze diese, wenn sie gewaschen ist, mit etwas Weinessig an, setze sie mit kaltem Wasser auf das Feuer und lasse sie recht dick einkochen; hernach rühre ein Stück Butter darein, bis die Gerste anfängt zu schäumen, gieße dann gute Hühner- oder Fleischbrühe daran und salze sie, wenn sie es noch bedarf.

28. Hirsen-Suppe.

Zu 8 Personen nehme einen Schoppen Hirse, gieße kochendes Wasser daran und rühre es mit einem Kochlöffel wohl durch; hierauf gieße das Wasser davon ab und schütte anderes, siedendes Wasser daran, rühre sie wieder und gieße das Wasser wieder ab und wiederhole dieses 5—6mal. Auf diese Weise verliert die Hirse ihre Widrigkeit und wird schön weiß. Sofort läßt man sie mit Wasser dick kochen, rührt ein Stück Butter daran, läßt sie mit Fleischbrühe vollends auskochen und richtet die Suppe mit etwas Muscatnuß an.

29. Englische Suppe.

Nehme ziemlich viel Beiner und Knochen von Geflügel, Ochsen und Kälbern und etwas Kochgerste dazu, lasse sie in einem großen Topf mit Wasser recht mürbe kochen, nehme hierauf die Beiner heraus und thue ein anderes Stück Fleisch, etwa eine Hammelsbrust, nebst ziemlich viel Rosinen, Cibeben, Muscatblüthen und Ingwer darein und lasse es miteinander fertig kochen. Gieße dann einen Löffel voll Wein mit etwas Zucker darein und richte die Suppe über einige gebähte Weißbrodschnitten an.

30. Rahm-Suppe.

Schneide weißes Brod schön gewürfelt und röste es im Schmalz, nehme hierauf den nöthigen sauren Rahm, klopfe ihn tüchtig durcheinander, siede und salze ihn wie eine Milch, verklopfe das Gelbe von 3 Eiern, schütte sie vor dem Anrichten in den Rahm, wenn er noch im Sud ist, rühre es wohl, daß es nicht gerinnt, und richte es über das gewürfelte Brod an. Wenn man will, kann man auch etwas Zucker mitsieden lassen.

31. Verlorene Hühner-Suppe.

Zwei Wecken werden klein würflicht geschnitten und mit einem ¼ Glas Milch angefeuchtet; dann rührt man 4 Loth Butter, vier ganze Eier, etwas Salz und Muscatnuß nebst einem Eßlöffel voll feingehackten Petersilien miteinander, mengt die gewürfelten Wecken darunter und läßt es ¼ Stunde ruhen. Hierauf setzt man so viel gute Fleischbrühe, als zu dieser Suppe nöthig ist, nebst etwas Jus zum Feuer und bringt, wenn sie kocht, das oben Beschriebene auf einem Klumpen in die Fleischbrühe, läßt es langsam ½ Stunde kochen, thut Salz und Muscatnuß dazu und richtet diese Suppe an.

32. Suppe mit verlorenen Eiern.

Man macht so viel verlorene Eier, als zur Suppe erforderlich sind (auf die Person werden 4 Stück gerechnet), befreit sie von den anhängenden Fasern, legt sie mit etwas gestoßenem Salz in den Suppentopf und gießt so viel kräftige Bouillon mit Jus daran, als zur Suppe nöthig ist, und gibt sie zu Tische.

33. Brieslen-Suppe.

Nehme Brieslen so viel, als nöthig sind, und wässere sie recht aus; die Hälfte davon wiege gröblicht und den andern Theil schneide zu Schnitten und backe letztere, in eine Klare getaucht, in heißem Schmalz schön gelb; gebe ¼ Pfund Butter in ein Geschirr, dünste 1 Löffel voll Petersilien nebst 2—3 Kochlöffel voll Mehl darin, nehme die gewiegten Brieslen dazu, fülle sie mit Fleischbrühe auf, lasse die Suppe gut kochen, ziehe sie mit 4 Eigelb und süßem Rahm ab und richte sie über gebähtes Brod und über die gebackenen Brieschen an.

34. Sauerampfer-Suppe.

Die Sauerampferblätter werden mit Butter und Schinken abgeschwitzt, dann mit einem Messer einigemal durchhackt. Hierauf gibt man ein Stück Butter in die Kasserole, röstet etwas Weißmehl daran, gibt die Sauerampfer und Bouillon hinzu, läßt es miteinander aufkochen und richtet die Suppe mit Semmelklösen an.

35. Suppe mit Sellerie-Purée.

Einen guten Theil Sellerie schneide in Scheiben, passire sie mit Schinken und Butter, thue etwas Mehl hinzu, fülle gute Bouillon darauf und lasse Alles mit abgerindetem Milchbrod klar kochen, streiche es sodann durch ein Sieb, setze die Suppe zum Feuer, ziehe sie heiß auf und mit einigen Eigelb ab und richte sie mit Croutons und Hühnerfilets an.

36. Potage de profiteroles.

(Suppe mit gefüllten Brödchen.)

Nehme ¼ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, löse 1 Loth Hefe mit etwas lauer Milch auf, rühre es in die Mitte des Mehls und lasse es aufgehen; dann gebe 2 Eigelb und ein ganzes Ei nebst 4 Loth geschmolzener Butter und etwas Salz dazu, arbeite es zu einem steifen Teig, streue etwas Mehl auf den Backtisch und wirke den Teig recht durcheinander, formire davon runde Kugeln in der Größe eines halben Eies, setze sie auf ein mit Mehl besätes Backblech an einen warmen Ort und lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie in einer Viertelstunde im Ofen gar; lasse sie

dann kalt werden, reibe vorsichtig alle Rinden rein ab, schneide oben einen runden Deckel in der Größe eines Vierundzwanzigkreuzerstücks ab, höhle die Kugeln inwendig ganz aus und fülle sie mit einem Salpicon von Kalbfleisch und Hühner-Farce, bestreiche den Rand der Oeffnung mit Ei, decke sie mit den herausgeschnittenen Deckeln wieder zu, gieße etwas zerlassene Butter darüber, streue eine Hand voll geriebenes Milchbrod darauf und lasse sie, wieder auf das Blech gesetzt, in einem schon etwas verkühlten Ofen eine halbe Stunde heiß werden. Inzwischen wird zur Suppe gehörig Jus und Bouillon auf das Feuer gesetzt, mit Portulak, Pimpinelle, Petersilien, Sellerie und Kopfsalat gekocht, nach Geschmack gesalzen, über die in eine Schüssel gelegten Kugeln angerichtet und die Suppe zur Tafel gegeben. Man kann auch einige Hände voll junge Erbsen, Spargeln, Morcheln und Blumenkohl, klein geschniten, oder auch ¼ Pfund Sago, wohl gewaschen und im Wasser weich blanchirt, zu dieser Suppe nehmen.

37. Brunnenkresse-Suppe.

Im Winter, wenn es eine Zeit lang gefroren ist, findet man an offenen Quellen im Felde junge und zarte Brunnenkresse, welche gelblichgrün aussieht; von dieser nimmt man zur Suppe für 8 Personen 6—8 Hände voll, wascht sie rein, wiegt sie fein, röstet sie mit ¼ Pfund Butter, streut einen Löffel voll Mehl darauf, rührt die Suppe mit kräftiger Bouillon ab, salzt sie und legirt sie, wenn sie eine halbe Stunde gekocht hat, mit 6 Eigelb und etwas süßem, fettem Rahm und richtet die Suppe mit Semmelklöschen an.

38. Andere Art.

Man nimmt 6 Hände voll junge, zarte Brunnenkresse, wascht sie recht rein und schneidet sie klein, röstet sie mit ¼ Pfund Butter und gibt 2 Flaschen Wein und ¾ Pfund Zucker nebst einer Flasche Wasser, einer Prise Muscatnuß und ein wenig Salz dazu, läßt sie einigemal aufkochen, verrührt 16 Eigelb mit etwas Wasser und legirt die Suppe damit; sodann schneidet man ein Milchbrod in feine Würfel, röstet sie in Butter gelblicht, läßt das Fett in einem Sieb gut ablaufen und richtet die Suppe durch einen Seiher mit diesem Brod an.

39. Kartoffel-Suppe mit süßem Rahm.

Gesottene, kalt gewordene und rein geschälte Kartoffeln werden am Reibeisen gerieben und mit so viel guter Fleischbrühe angerührt, daß sie wie ein dicker Brei werden. Alsdann thut man so viel süßen Rahm auf's Feuer, um hinlänglich Suppe zu erhalten; wenn dieser siedet, bringt man die Kartoffeln hinein und läßt sie unter beständigem Rühren gut kochen, salzt sie gehörig, nimmt etwas gebähte Brodschnitten in eine Schüssel und richtet die kochende Suppe darüber an.

40. Kartoffel-Suppe mit Schnittlauch.

Rein geschälte, rohe Kartoffeln läßt man in frischem Wasser eine Stunde liegen, gießt sie dann auf ein Sieb, trocknet sie mit einem Tuch ab, reibt sie auf einem Reibeisen in eine Schüssel, deckt dieselbe zu, röstet eine große Hand voll geriebenes Brod und einen Kaffeelöffel voll Mehl hellgelb, bringt die geriebenen Kartoffeln dazu, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt es so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind, dann wird das nöthige Salz und Muscatnuß hinzugefügt, so viel Fleischbrühe oder Wasser nachgegossen, bis die Suppe in der Dicke recht ist, zuletzt eine Hand voll Schnittlauch daran gethan und die Suppe wohl aufgekocht und heiß angerichtet.

41. Gewöhnliche Kartoffel-Suppe.

Schäle eine Anzahl roher Kartoffeln, schneide sie in Würfel und lege sie in frisches Wasser; dann schneide zu vier Theilen dieser Kartoffeln einen Theil Hausbrod in Würfel, und röste einen Kochlöffel voll Mehl in dem nöthigen Schmalz hellgelb, lasse einen fein geschnittenen Zwiebel und das Brod darin anziehen, gebe hinlänglich Wasser, Salz und Muscatnuß daran, lege die Kartoffeln hinein, lasse Alles weich kochen und richte es an.

42. Kartoffel-Suppe mit Brockel-Erbsen.

Zwei Hände voll große, grüne Erbsen werden mit frischem Wasser zugesetzt, weich gekocht und durch ein Sieb getrieben; sodann werden gesottene, kalt gewordene Kartoffeln auf dem Reibeisen

gerieben und mit so viel guter Fleischbrühe angerührt, als man zur Suppe nöthig hat, welche man auf dem Feuer unter fleißigem Rühren aufkochen läßt, worauf man sie mit den durchgetriebenen Erbsen nebst einem Stück Butter vermengt und die Suppe aufkochen läßt, bis sie wie ein dicker Gerstenschleim geworden ist. Vor dem Anrichten wendet man ein Stück Butter im Mehl um, läßt es in der Suppe anziehen und gibt sie zu Tische.

43. Wein-Suppe mit Gries-Klöschen.

Man sät in einen Schoppen siedende Milch ¼ Pfund Griesmehl unter beständigem Rühren ein, und fährt mit dem Rühren fort, bis der Teig steif ist, worauf man 4 Loth Butter hineinrührt, und wenn der Teig abgekühlt ist, 2 ganze Eier und 2 Eigelb nebst 2 Loth gestoßenem Zucker und etwas wenig Salz gehörig damit verrührt. Hievon macht man Klöschen in der Größe einer Muscatnuß, wirft sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in zwei Maas kochendes Wasser und läßt sie in 10 Minuten gar kochen. Währenddem kocht man 2 Maas Wein auf, schäumt ihn ab, thut dann 1 Pfund ganzen Zucker und 2 Loth ganzen Zimmt, die fein abgeschnittene Schale einer Citrone und ¼ Pfund Butter hinein, läßt es zugedeckt noch eine Viertelstunde kochen, schlägt dann 16 Eigelb in ein Geschirr, verrührt sie gut mit etwas kaltem Wein und legirt damit die Suppe, nimmt den Zimmt und Citronenschale wieder heraus und richtet sie an, bringt die gar gekochten Klöschen mit einem Schaumlöffel in die Suppe und gibt sie zur Tafel. — Wenn man keine Griesklöschen in die Suppe geben will, kann man auch 2 Kochlöffel voll Mehl mit einer halben Maas Milch glatt rühren, hernach 10 Eigelb daran schlagen, diese wohl verrühren, durch ein Haarsieb passiren und in den kochenden Wein thun, worauf man ihn unter beständigem Rühren einmal aufkochen läßt, und sodann über ein in Würfel geschnittenes und im Butter geröstetes Milchbrod anrichtet.

44. Braune Wein-Suppe.

Nehme 2 Pfund geriebenes, schwarzes Hausbrod und röste es mit ½ Pfund Butter gelbbraun, fülle es mit 2 Maas Wein auf, nehme nach Geschmack Zucker, 2 Loth Zimmt und die fein abge-

schnittene Schale einer Citrone dazu und lasse es gut kochen. Der Zimmt und die Citrone werden sodann herausgenommen und die Suppe angerichtet.

45. Bier-Suppe.

Setze einen Schoppen Braunbier mit geschnittenem Schwarzbrod, ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt nebst der fein abgeschnittenen Schale von einer Citrone und etwas wenigem gut gereinigten, trockenen Kümmel auf das Feuer, lasse es zusammen klar kochen, streiche Alles durch ein Sieb und thue beim Anrichten ein Stückchen frische Butter an die Suppe.

46. Andere Art.

Lasse 2 Maas gutes Bier aufkochen, schäume es wohl ab und gebe 2 Loth ganzen Zimmt, die abgeschnittene Schale einer Citrone und 1 Pfund Zucker hinein, lasse es noch eine Viertelstunde kochen, und rühre dann 2 Kochlöffel voll Mehl mit Milch glatt, schlage 12 Eigelb dazu, füge noch den Rest von einer halben Maas Milch nebst ½ Pfund Butter hinzu, gieße es unter das kochende Bier und rühre es anhaltend, bis es kocht; dann nehme es vom Feuer weg, decke die Suppe zu und röste ein in Würfel geschnittenes Milchbrod gelblicht in Butter, gebe diese in die Suppenschüssel und richte die Suppe darüber an.

47. Weißbier-Suppe mit Sago, oder mit Griesmehl oder Kartoffeln.

Die Suppe wird, wie in Nr. 61 des ersten Theils angegeben ist, bereitet, und statt des gerösteten Brods Sago, Griesmehl oder Kartoffelmehl in derselben aufgekocht.

48. Aepfel-Suppe.

Nehme 20 Stück große, geschälte und ausgekernte Aepfel in ein Geschirr mit ½ Maas Wasser nebst der fein abgeschnittenen Schale von einer Citrone und 2 Loth ganzem Zimmt und lasse sie gar kochen, treibe sie durch ein Haartuch, füge 1½ Maas Wein und nach Geschmack Zucker hinzu, lasse sie einmal aufkochen, schlage 12 Eigelb in ein Geschirr, rühre sie mit etwas Wein glatt, legire die Suppe damit und richte sie über fein gewürfeltes und in Butter

geröstetes Milchbrod an. Folgende Aepfelklöschen kann man dazu geben: Man schneidet 8—10 Borsdorfer-Aepfel mit dem Gurken-Messer klein, thut sie in eine Kasserole mit einer Hand voll fein geriebenem Milchbrod, 1 Loth gestoßenem Zimmt und etwas Citronenschale, 1/4 Pfund fein geschnittenem Citronat und 1/4 Pfund Zucker, schlägt ein ganzes Ei und 3 Eigelb dazu und rührt es wohl untereinander, formirt kleine Klöschen davon in der Größe einer Nuß, taucht die Klöschen in verrührte Eier, walzt sie in geriebenem Brod und backt sie im heißen Schmalz schön gelb, legt sie dann auf Fließpapier zum Abtropfen, läßt 1 Schoppen Wein mit 1/4 Pfund Zucker aufkochen, legt die Klöschen hinein, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen und richtet sie dann mit der Suppe statt mit Milchbrod an.

49. Citronen-Suppe.

Zu einer Maas Suppe nimmt man 4 Citronen und reibt die gelbe Schale ganz fein auf 24 Loth Zucker ab, dieses setzt man mit 2 Loth Zimmt und 1 Maas Wasser auf's Feuer, läßt es wohl zugedeckt einmal aufkochen, drückt den Saft von 10 Citronen aus, nimmt 2 Gläser voll Arak und 16 Eigelb dazu, läßt es gut verrührt durch ein Haarsieb laufen und schüttet es kurz vor dem Anrichten in das Zuckerwasser, läßt es unter beständigem Rühren anziehen und richtet die Suppe über klein geschnittene Biscuit an. Diese Suppe ist zur Sommerszeit sehr zu empfehlen und man kann sie nach Belieben und Geschmack in der Säure mit Citronensaft vermehren oder vermindern.

50. Mandel-Suppe mit Wein.

Reibe 1 Pfund süße, abgezogene Mandeln im Reibstein recht fein, verrühre sie in einem Geschirr mit 1 Maas Wein, nehme 1/2 Pfund Zucker, etwas Zimmt und 1/4 Pfund Butter dazu, lasse dieß einmal aufkochen und dann noch 1 Viertelstunde unweit des Feuers stehen, damit der Geschmack des Zimmts sich herauszieht, passire die Suppe zweimal durch ein Haartuch, daß alles Schleimige heraus kommt, lasse sie nochmals aufkochen, ziehe sie mit 8 Eigelb ab und richte sie über getrocknete Milchbrod-Würfel an.

51. Reis-Suppe mit Wein.

Nehme 1/2 Pfund Karoliner-Reis, wasche und blanchire ihn, koche ihn mit 1/2 Maas Wasser und 1 Loth ganzem Zimmt recht:

weich, gebe dann eine Maas Wein, ½ Pfund Zucker und ¼ Pfund frische Butter dazu, lasse dieß nochmals aufkochen, reibe dann eine Citrone am Zucker ab, vermenge den abgeriebenen Zucker, mit acht Eigelb und etwas Wein verrührt, damit und richte die Suppe an.

52. Andere Art.

Wenn der Reis blanchirt ist, legt man ihn auf einige Bogen gutes, auf ein Backblech ausgebreitetes Papier ganz dünn auseinander, setzt ihn dann in einen wenig warmen Backofen zum trocknen und läßt ihn ganz hart werden, worauf er im Mörser ganz fein gestoßen und durch ein feines Sieb passirt wird; dieses Reismehl röste nun mit ¼ Pfund Butter gelblicht und fülle es mit ½ Maas Wasser und ½ Maas Wein auf, reibe eine Citrone am Zucker ab und thue den abgeriebenen Zucker nebst 1 Loth Zimmt dazu, lasse es eine Viertelstunde kochen, verrühre 10 Eigelb mit einem Schoppen Wein und legire damit die Suppe. Wenn sie kochen will, richtet man sie über eine Hand voll geschnittene bittere Makronen an. Der Zimmt wird beim Anrichten herausgelegt.

53. Panade-Suppe mit Wein.

Lasse ½ Maas Wasser aufkochen und streue so viel geriebenes Weißbrod darein, daß es dick wird, setze dann 1 Maas Wein hinzu, und wenn es dick gekocht ist, reibe die Schale einer Citrone ab, thue sie nebst 1 Loth Zimmt und ½ Pfund Zucker an die Suppe, lasse sie gut durchkochen und legire sie mit 8 Eigelb, drücke den Saft von 2 Citronen dazu und richte sie an.

54. Mandel-Suppe mit Milch.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln, worunter 2 Loth bittere sein sollen, im Reibstein mit etwas Milch sehr fein, koche sie mit 1 Maas guter, süßer Milch auf und gebe die fein abgeriebene Schale einer Citrone und den nöthigen Zucker dazu, passire es durch ein Haarsieb oder Tuch, daß der Schleim zurückbleibt, und koche es nochmals auf, ziehe die Suppe mit 12 Eigelb ab und richte sie über geröstete Brode an.

55. Milch-Suppe.

Nehme 1½ Maas Milch und ½ Maas süßen Rahm, koche Beides auf, binde 2 Loth ganzen Zimmt und die abgeschnittene Schale einer Citrone zusammen und lasse sie eine halbe Stunde langsam mitkochen, worauf man Beides herausnimmt. Reibe sodann von 4 Stück Milchbroden die Rinde rein ab, schneide sie in dünne Scheiben, röste diese ein wenig, lege sie in die Suppe, nehme 12 Eigelb, verrühre sie mit ein wenig kalter Milch, ziehe die Suppe damit ab, gebe ½ Pfund Zucker hinein, ziehe sie öfters mit dem Suppenlöffel auf und gebe noch ein wenig Salz beim Anrichten dazu.

56. Milch-Suppe mit Zwiebel.

Nehme 6—8 große Zwiebel, schneide sie in feine Scheiben und röste sie mit ¼ Pfund Butter gar, schütte sie dann auf ein Sieb und lasse die Butter wohl ablaufen. Hierauf koche eine Maas Milch auf und lege die Zwiebel mit ½ Loth Zimmt und ¼ Pfund Zucker nebst der Schale von einer halben Citrone hinein, lasse sie ¼ Stunde langsam kochen, ziehe sie mit 8 Eigelb ab und richte die Suppe über geschnittenem Milchbrod an.

57. Blinde Chocolade-Suppe.

Nehme ¼ Pfund Butter und röste darin 3 Loth Mehl und einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker ganz braun, fülle es mit einer Maas kochender Milch auf und rühre es recht glatt, nehme 1 Quint Vanille, etwas Zimmt und Zucker und lasse es ½ Stunde kochen, legire dieß mit 8 Eigelb, passire es durch ein Haarsieb, mache die Suppe recht heiß und richte sie über geröstetem Milchbrod an.

58. Zettel- oder Baumwollen-Suppe.

Man rührt einen Vierling Butter, bis er ganz weich ist, und verrührt damit 4 Eier gehörig, bringt dann 4 Kochlöffel voll Mehl, 4—5 Eßlöffel voll süßen Rahm oder gute Milch und etwas Salz dazu, mengt Alles gut untereinander und zettelt diesen Teig in kochende Fleischbrühe hinein, läßt die Suppe aufkochen und richtet sie an.

59. Lauch-Suppe.

Wenn im Frühjahr der Lauch noch recht zart ist, schneidet man das Weiße und Gelblichte davon in fingerlange Stücke, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter gelblicht, dämpft den Lauch darin und kocht ihn in guter Fleischbrühe vollends weich. Dann werden gebähte Weckenschnitten mit heißer Fleischbrühe übergossen, die Lauch-Suppe mit 2 Eigelb abgezogen und über die Weckenschnitten angerichtet.

60. Milch-Suppe mit Gries.

Der Gries wird in siedende Milch eingerührt, hernach mit Zucker, Zimmt und etwas Salz gekocht und mit Eigelb abgezogen.

61. Gebackene Milchbrod-Suppe.

Milchbrode werden in Scheiben geschnitten, diese in — mit süßem Rahm verrührten Eiern umgekehrt und im Schmalz gebacken, worauf sie mit Fleischbrühe übergossen, gesalzen und mit etwas Muscatnuß gewürzt werden.

Suppen- und andere Klöse (Knöpflen).

62. Brod-Klöse.

Nehme feines Weißbrod, weiche es in Milch ein, drücke es wieder sehr fest aus und röste es nachher ein wenig in heißem Rindschmalz, nehme es in eine Schüssel, vermenge es mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, würze es mit Salz und Pfeffer, mache Klöse daraus und koche sie in Fleischbrühe. Sie gehen ungemein schön auf.

63. Butter-Klöse.

Nehme ¼ Pfund Butter, rühre sie recht schaumig, thue ein und einen halben Löffel voll kalt Wasser und 1 Ei daran und rühre es noch einmal, bis es recht glatt ist. Sodann nehme für 4 Kreuzer Weißbrod, zupfe davon Brosamen, so klein als möglich, nach und nach unter die Butter unter fortwährendem Rühren, bis es ein fester Teig ist, würze ihn mit Salz und gewiegtem Peterling, mache kleine Klöse davon und koche sie ziemlich lang in Fleischbrühe; mache aber

zuvor eine Probe mit einem Klöschen, daß sie nicht zerfallen; wäre dieß der Fall, so muß noch ein wenig Mehl in den Teig gerührt werden.

64. Gebrühte Knöpflen.

Rühre in einen Schoppen kochender Milch so viel Mehl ein, als sie aufnimmt, um einen festen, glatten Teig daraus zu bilden, thue 12 Loth Butter dazu und trockne den Teig auf schwachem Kohlenfeuer damit ab, lege 3 Eier in's laue Wasser, verklopfe sie mit einer Gabel und rühre sie nach und nach an den Teig, bis er in der Dicke zum Einlegen recht ist, breche ihn mit einem eisernen Löffel aus und lege die Knöpflen in kochende Fleischbrühe ein, gebe einen Deckel mit Kohlen darauf und wenn sie gar gekocht sind, gebe sie mit der Fleischbrühe zu Tische.

65. Franken-Knöpflen.

Schneide so viel Weißbrod, als dazu erforderlich, in Würfel, röste die Hälfte davon in Schmalz, die andere Hälfte brühe mit kochender Milch an, thue beide Hälften zusammen, schneide einen Zwiebel klein, rühre sie mit einigen Eiern und Salz recht gut miteinander und mache das Ganze mit Mehl in der Dicke recht, doch nicht zu fest, formire ziemlich große Knöpflen daraus und lasse sie im Wasser sieden, doch nicht zu lange. Beim Anrichten gebe etwas von der Brühe dazu und schmälze sie mit heißer Butter.

66. Mark-Knöpflen.

Nehme ¼ Pfund Mark, hacke und rühre es mit 2 ganzen Eiern oder 4 Eigelb an, nehme ¼ Pfund Mutschelmehl und einen Löffel voll weiß Mehl dazu, rühre Alles recht gut untereinander und salze es, mache kleine Knöpflen daraus, lege sie in Fleischbrühe ein und lasse sie gut sieden.

67. Milch-Knöpflen.

Lege ein gutes Stück Butter in Milch und lasse sie aufsieden, rühre Mehl nach Gutdünken hinein, salze es ein wenig und lasse es kochen, bis es dick wird, daß man es ausbrechen kann, bestreiche ein Potage-Blech gut mit Butter, steche aus dem gekochten Teig Knö-

pflen mit einem eisernen Löffel aus, lege sie in das Blech, gebe etwas kochende Milch daran und lasse sie im Ofen aufkochen.

68. Lungen-Klöse.

Nehme eine Kalbslunge, etwas Speck, Petersilien, Majoran und Zwiebel, hacke Alles klein untereinander, röste etwas geriebenes Weißbrod oder Mutschelmehl in Schmalz, würze es mit Salz, Muscatblüthe, Pfeffer und Safran, rühre dieses und das Gehackte mit den nöthigen Eiern an, breche die Knöpflen aus und koche sie in der Fleischbrühe gar.

69. Rindfleisch-Knöpflen.

Nehme ein gutes Stück Rindfleisch, schneide die Haut davon ab und wiege es mit 2 im Schmalz gebackenen Eiern, ein wenig Speck und Majoran recht fein zusammen, röste Mutschelmehl im Schmalz und rühre es in gewöhnlicher Dicke mit Eiern unter das Gewiegte, breche davon Knöpflen mit einem eisernen Löffel aus und koche sie in der Fleischbrühe nicht zu lange.

70. Kalbfleisch-Knöpflen.

Nehme ein Stück von dem Nierenbraten und hacke es sammt dem daran befindlichen Fett sehr fein, weiche 1—2 weiße Brode, je nachdem es viel Fleisch ist, in süße Milch ein, drücke sie wieder aus und hacke sie mit Petersilien unter das Fleisch, rühre Alles eine halbe Stunde durcheinander und gieße unter dem Rühren einigemal einen Löffel voll sauren Rahm daran, würze es mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, rühre Eier daran, daß es in der Dicke recht ist, dann lasse ein Stück Butter vergehen, und wenn es anfangt zu schaumen, gebe etwas Mutschelmehl darein und schütte dieses auch an den Teig, mache Alles wohl untereinander, breche Knöpflen davon aus und koche sie in siedender Fleischbrühe gar.

71. Bratwurst-Knöpflen.

Man nimmt vom Metzger Bratwurstbrät so viel, als man nöthig hat, vermengt es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und Semmeln oder Mutschelmehl, rührt Alles dieß zu einem Teig an, von welchem man länglichte Klöse macht und sie in

Butter schön gelb bratet. Man gibt sie zum Häuptlensalat oder Ragout.

72. Bairische Klöse.

Man schneidet Wecken zu feinen Scheiben, gießt 1 Glas kochende Milch darüber und läßt es zugedeckt eine Zeitlang stehen; alsdann dämpft man klein geschnittene Zwiebel in klein geschnittenem Speck, vermischt es mit den Wecken und gibt 5 ganze Eier und 3 Eigelb nebst einigen Löffeln voll Mehl, Salz und Muscatnuß daran, macht es gut untereinander, legt davon Klöse in kochendes Wasser ein und schmälzt sie nachher mit Butter und geriebenem Brod.

73. Bauren-Klöse.

Schneide 6 Zwiebel fein und dünste sie in Butter oder Schmalz weich (sie müssen jedoch weiß bleiben), gieße ½ Maas süße Milch daran, lasse sie sieden und säe so viel Griesmehl hinein, daß es einen dicken Brei gibt, salze es ein wenig, mache Schmalz in einem Pfännchen heiß, tauche einen eisernen Löffel darein und breche von dem Brei Klöse aus, setze sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel und lasse sie auf Kohlen schön gelb rösten, wende sie mit der Backschaufel um und gebe sie, wenn sie fertig sind, mit Salat zu Tische.

74. Kartoffel-Klöse.

Man rührt 8 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen Milch glatt, schlägt vier ganze Eier daran und schneidet einen Wecken in Würfel und vermengt sie mit dem Teig. Sodann röstet man klein geschnittene Zwiebel in Speck und rührt diese nebst der erforderlichen Menge gesottener, geriebener Kartoffeln mit beliebigem Salz unter den Teig, legt davon Klöse in siedendes Wasser ein, deckt sie zu und läßt sie aufsieden, richtet sie dann sogleich an und schmälzt sie mit geröstetem Brod.

75. Kartoffel-Klöse mit Speck.

Man schneidet gesottene, kalt gewordene Kartoffeln, ungefähr ein Pfund, und ¼ Pfund geräucherten Speck in Würfel, bringt dieses in eine Schüssel und gibt 2 fein geschnittene, in Butter geröstete Zwiebel, 2 Eier und Salz dazu, rührt es mit etwas Milch und

einem gehäuften Löffel voll Mehl an, macht Klöse aus dieser Masse, siedet sie in kochendem Salzwasser gar und schmälzt sie auf.

76. Kartoffel-Klöse mit Schinken.

Man reibt nach Verhältniß gesottene, kalte Kartoffeln in eine Schüssel, bringt das nöthige Salz und eine starke Hand voll gehackten Schinken dazu, rührt es mit den nöthigen Eiern, etwas geriebenem Brod und zerlassenem Schweineschmalz an, formt runde, große Klöse davon und kocht sie im Salzwasser gar.

77. Kartoffel-Klöse mit Spinat.

Man nimmt 3 Eßlöffel voll mit einem Stück Butter und Mehl abgedunsteten, dick gekochten Spinat in eine Schüssel, rührt 1 Pfund gesottene, fein geriebene Kartoffeln, 3 Eier, etwas gehackten Zwiebel und ein wenig geräucherten Speck dazu, streut einen Eßlöffel voll Mehl darüber, salzt es gehörig, formirt große Knödel daraus, kocht sie im Salzwasser und gibt sie geschmälzt zu Tische.

78. Kartoffel-Klöse mit übrigem Fleisch.

Wenn man übrig gebliebenes Fleisch hat, so hackt man es fein, nimmt es in eine Schüssel mit fein geschnittenem Schnittlauch, Zwiebel, Salz und Muscatnuß, schlägt 2—3 Eier daran, vermengt Alles mit geriebenen, gesottenen Kartoffeln und einem Kochlöffel voll Mehl, formt große Knödel davon und siedet sie im Salzwasser. Zu bemerken ist noch, daß man die Knödel immer zuerst probirt, ehe man sie alle einlegt; wenn die erste zerfällt, muß man den Teig mit geriebenen Kartoffeln und Mehl verstärken.

79. Fleisch-Klöse.

Eine beliebige Quantität Kalbfleisch wird klein gewiegt, dann weicht man Weißbrod in's Wasser ein und drückt es aus, thut es nebst Mehl, Salz, Pfeffer und klein geschnittenen, gedämpften Zwiebeln zu dem Fleisch, rührt so viel Eier daran, bis der Teig in der Dicke recht ist und legt davon große Klöse in Fleischbrühe ein.

80. Doppen-Klöse.

Rühre 1/4 Pfund Butter recht schaumig und gebe nach und nach zwei weiße, durch ein Sieb gestrichene Knollen-Käse nebst vier

ganzen Eiern und zwei Eigelb, Salz und so viel Mehl dazu, daß die Masse gehörige Festigkeit erhält, formire davon Knöpflen, lege sie in kochendes Salzwasser ein und schmälze sie mit geröstetem Brod auf.

Kalte Schalen.

81. Kalte Schale von Wein mit Schwarzbrod.

Man reibt die Schale von 3 Citronen auf einem Pfund Zucker ab, drückt den Saft von 4 Citronen dazu, gießt einen Schoppen kaltes Wasser darauf und vermengt damit 2 Loth gestoßenen Zimmt und zwei Flaschen guten Wein, kocht dann ½ Pfund Rosinen im Wasser auf und reibt ein Stück altgebackenes, schwarzes Hausbrod, vermengt 3 Hände voll davon und die Rosinen mit der kalten Schale und stellt sie bis zum Gebrauch in's Eis. Man kann auch statt dem Brod Fastenbrezeln oder Zwieback nehmen.

82. Kalte Schale von Sago.

Man reinigt und blanchirt ½ Pfund Sago, bringt ihn mit einem Schoppen Wasser, einem Loth Zimmt und Citronenschale in ein Geschirr und läßt ihn langsam auf dem Feuer vollends aufquellen, worauf man dieses in einer Suppen-Terrine mit 2 Flaschen rothem Wein vermengt. Hierauf röste einen Eßlöffel voll Zucker mit etwas Wasser, bis er anfängt zu rauchen, fülle ihn mit einigen Gläsern Wein auf, füge einige ganze Nelken hinzu und lasse es kochen, schütte es durch ein Haarsieb zu dem Sago, gebe nach Geschmack Zucker und den Saft von einigen Citronen dazu, lasse es kalt werden und mische eine Hand voll in Würfel geschnittene Makronen darunter.

83. Kalte Schale mit Reis oder Gerste.

Ein halbes Pfund Reis kocht man im Wasser ganz weich, doch so, daß der Reis ganz bleibt, schüttet ihn auf ein Haarsieb, damit der Schleim ablauft, und schwenkt ihn mit frischem Wasser ab, bringt ihn dann in ein anderes Geschirr mit 2 Loth gestoßenem Zimmt nebst der fein abgeriebenen Schale von 3 Citronen, dem ge-

hörigen Zucker und einer Maas weißen oder rothen Wein, gibt den Saft von 3 Citronen dazu und stellt es kalt. — Die kalte Schale von Gerste wird ebenso gemacht; man nimmt von der feinsten Perlgerste, kocht sie in 2 Maas Wasser, gießt sie auf ein Sieb, damit der Schleim gut ablauft und verfährt wie oben.

84. Kalte Schale von Chocolade.

Man nimmt ½ Pfund Chocolade, reibt sie fein und kocht sie mit 2 Maas guter Milch, bringt 1 Loth Zimmt und nach Geschmack Zucker in dieselbe, legirt sie dann mit 8 Eigelb und schlägt sie mit einem Schneebesen wohl durcheinander, schüttet sie in einen Humpen, nimmt den Zimmt heraus, schneidet 4 Loth Biscuit in Würfel, streut sie darein, läßt sie recht kalt werden und gibt sie zur Tafel.

85. Kalte Milch mit Rahm-Schnee.

Nehme 2 Maas Milch und koche sie mit 1 Loth Zimmt und einem kleinen Löffel voll candirter Orangenblüthe eine halbe Stunde, gebe gehörig Zucker dazu und legire sie mit 16 Eigelb, gieße sie durch ein Sieb in ein anderes Geschirr und lasse sie recht kalt werden, nehme dann 1 Maas recht guten, süßen Rahm und schlage ihn mit einem Schneebesen zu dickem Schaum, hebe den Schaum mit einem Schaumlöffel ab und lege ihn auf ein Haarsieb, mische dann diesen Schaum unter die im Humpen angerührte Milch und servire sie mit einem Teller voll Zwieback.

86. Kalte Schale von Milch mit Eier-Käs.

Sechs bis acht frische Eier lasse mit 1 Maas fetter Milch, etwas Zucker und kleinen Rosinen auf schwachem Feuer nicht zu sehr gerinnen, gieße dieses auf ein Sieb, damit das Flüssige rein ablauft, thue dann den Eierkäs, bevor er ganz kalt wird, in eine mit Eigelb abgezogene und mit Zucker versüßte Milch, rühre es gut, damit sich der Käs vollständig damit verbindet, schlage einige Eiweiß zu steifem Schnee und mische ihn unter die kalte Schale.

Vorspeisen.

87. Gebackene Hühner-Pastetchen.

Nehme übrig gebliebene Brüste oder Schlegel von gebratenen oder in der Braise gar gekochten Hühnern, löse das Fleisch von den Beinchen ab und schneide es in Würfel, mache eine gute, etwas dicke, weiße Sauce, legire sie mit einigen Eigelb und Citronensaft und lasse das geschnittene Hühnerfleisch darin ankochen und dann kalt werden. Hierauf mache von ½ Pfund Mehl, einem eigroßen Stück Butter, etwas Salz und einigen ganzen Eiern einen festen Teig, welle ihn Messerrücken dick aus, schneide ihn in Stücke, drücke sie in Förmchen, welche mit Mehl besät sind, bestreiche sie mit Ei und fülle das Ragout hinein, decke es mit Deckelchen von gleichem Teig zu und drücke solche fest an, nehme sie dann aus den Förmchen heraus, putze sie neben herum ab und backe sie kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalz aus und servire sie warm zur Tafel.

88. Klöschen von Kalbsleber im Netz gebacken.

Nehme eine Kalbsleber, klopfe sie mit dem Rücken eines Hackmessers klein und passire sie durch ein Sieb, damit Häute und Adern zurückbleiben, koche 1 Pfund frischen Speck gar, schneide ihn von der Schwarte und wiege ihn ganz fein, mache dann eine Farce von in Wasser eingeweichtem und wieder gut ausgedrücktem Milchbrod, etwas fein gehackter Petersilie und Zwiebel, welch' Alles gesalzen und in einem Stück Butter gedämpft wird, menge die Leber und den Speck darunter und würze sie gut mit Pfeffer, Nelken, Muscatnuß und etwas Thymian, salze sie nach Geschmack und arbeite Alles im Reibstein wohl durcheinander, bringe diese Farce löffelvollweise auf Stückchen Kalbsnetze, welche im Wasser zuvor aufgeweicht werden, rolle sie zusammen, unterbinde sie unten und oben mit Bindfaden, wende sie in verrührten Eiern und Mutschelmehl um, backe sie im Schmalz schön gelb, nehme die Bindfaden ab und servire sie heiß.

89. Kleine Würstchen von Rindfleisch.

Nehme einige Pfund Rindfleisch vom Bug und einen halben Rindskopf, koche es im Wasser wohl weich, nehme es dann heraus und schneide das Hautige, die Flechsen und Knochen davon, schäle den Gaumen rein ab und hacke Alles ganz klein, schneide 12 große Zwiebel fein, schöpfe das Fett von der Fleischbrühe ab und vereinige es mit den Zwiebeln in einer Kasserole, lasse es gar kochen, gebe nach Geschmack Salz und eine gute Portion Pfeffer, Nelken und Muscatnuß dazu und mache es mit dem Fleisch wohl durcheinander, fülle diese Mischung in gut gereinigte Därme in Fingerslänge, binde sie an beiden Enden zu, koche sie 1/4 Stunde in Wasser langsam, lege sie dann heraus auf eine Serviette zum Abkühlen, brate sie ganz langsam auf Kohlen und servire sie warm.

90. Pastetchen von Wirsingkraut (Köhl).

Man nimmt von einigen Kohlköpfen die Herze, wascht sie gut, blanchirt sie im Wasser und kocht sie in Bouillon so kurz als möglich ein, dann wiegt man sie sehr fein, rührt 1/4 Pfund Butter mit 3 Eigelb schaumig, vermengt damit einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, Pfeffer, Muscatnuß und den gehackten Kohl, macht Alles wohl durcheinander und gibt etwas sauren Rahm dazu. Diese Masse fülle in Pastetchen, backe sie in einer Viertelstunde gar und gebe sie heiß zur Tafel.

91. Feldhühner-Pastetchen.

Nehme von gebratenen Feldhühnern das Fleisch von den Knochen rein ab und mache die Haut davon, schneide es ganz fein und bereite folgende Sauce dazu: Nehme 4 Chalotten, etliche Zweige Basilicum, Estragon, Petersilien, Pimpernelle und wiege es recht fein, schwitze es in etwas Butter gar, gebe ein wenig Wein und etliche Anrichtlöffel voll Couli dazu, lasse es mit etwas Salz und Muscatnuß aufkochen und thue das fein geschnittene Fleisch hinzu, lasse es ganz dick kochen und drücke den Saft einer Citrone dazu, forme die Pastetchen in Becher, backe sie fertig und fülle sie, wenn das Papier herausgemacht ist, mit obiger Farce recht heiß ein.

92. Pastetchen von Schlachtbraten.

Man schneidet von ½ Pfund Schlachtbraten die Flechsen heraus und von ½ Pfund Ochsen-Nierenfett die Haut ab, hackt dann das so Gereinigte von Beidem mit 6—8 Chalotten, ein wenig Petersilien, etlichen Cappern und etwas Basilicum recht fein, nimmt die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone nebst dem Saft derselben dazu, bringt Alles dieses mit ein wenig Wein und einem Anrichtlöffel voll Couli in eine Kasserole, läßt es unter beständigem Rühren einmal durchkochen und dann kalt werden. Mittlerweile macht man von ½ Pfund Mehl und ½ Pfund Butter einen guten Butterteig, wellt ihn stark messerrückendick aus und macht Pastetchen, wie gewöhnlich, daraus, legt auf ein jedes von der Farce darauf und deckt, nachdem sie ringsherum mit Ei bestrichen sind, einen gleich großen Deckel von dem Butterteig darauf, bestreicht dieses obere Blättchen mit Ei, drückt sie neben herum etwas an und backt sie recht schön gelb, macht hierauf in jedes Pastetchen eine kleine Oeffnung, in welche man einen Löffel voll gute Glacé bringt, und gibt sie warm zur Tafel.

93. Pastetchen von Kalbs-Gekröse.

Ein recht weißes, gereinigtes Kalbsgekröse wird gar gekocht und in kleine Würfelchen geschnitten; hierauf werden einige fein gewiegte Chalottenzwiebel und Petersilie in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Anrichtlöffel voll Couli, das Kalbsgekröse nebst etwas Salz und Muscatnuß hinzugethan, aufgekocht und sodann mit 3 Eigelb und dem Saft einer Citrone legirt. Mit diesem Ragout werden die gebackenen Pastetchen gefüllt, die Deckelchen darauf gedeckt und heiß aufgetragen.

94. Reis-Pastetchen.

Nehme ½ Pfund feinen Reis, wasche ihn öfters und blanchire ihn, lasse ihn auf einem Sieb ablaufen, gebe ihn dann in eine Kasserole nebst einem mit 2 Nelken gespickten Zwiebel und koche ihn mit etwas fetter, kräftiger Bouillon recht steif, nehme den Zwiebel heraus, drücke den Reis in kleine Förmchen und stürze diese um, so daß der Reis Becher ähnliche Pastetchen bildet. Sobald diese kalt geworden sind, werden sie mit Ei, geriebenem Milchbrod und ge-

riebenem Parmesankäs panirt und in heißem Schmalz langsam ausgebacken. Hierauf schneide von diesen Pastetchen oben eine Scheibe ab, höhle das Uebrige inwendig aus und fülle diese Pastetchen mit einem beliebigen Ragout, decke den Deckel wieder darauf und gebe sie zur Tafel.

95. Brod-Pastetchen.

Reibe von Milchbroden die Rinde ab, schneide sie in 2 Theile und feuchte sie gehörig mit kalter Milch an, drücke sie dann gut aus, jedoch so, daß sie nicht zerbröckeln, und backe sie unpanirt in heißem Schmalz goldgelb, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtropfen auf Fließpapier, schneide die obere Rinde ab, höhle sie inwendig rein aus und fülle diese Pastetchen mit einem beliebigen Ragout. Hierauf bestreue das Eingefüllte oben mit geriebenem Parmesankäs, beträufle es mit Krebsbutter und gib demselben im Ofen oder durch Darüberhalten einer glühenden Schaufel eine hellbraune Farbe.

96. Kartoffel-Pastetchen.

Nehme 1 Pfund gesottene und geriebene Kartoffeln, ¼ Pfund frische Butter, 4 Eigelb und 2 ganze Eier, koche zuerst die Butter mit den Eiern gehörig durcheinander, vermenge damit nebst etwas Salz die geriebenen Kartoffeln und 4 Loth Waizenmehl, so daß das Ganze einen guten Teig bildet, bestäube kleine Becherformen mit Mehl, drücke obigen Teig fest hinein, stürze die Formen um, so daß der Kartoffelteig becherförmige Klöse bildet, und fahre auf diese Weise fort, bis die ganze Masse verbraucht ist. Hierauf werden diese Klöse mit Ei und geriebenen Semmeln panirt und in heißem Schmalz recht langsam schön gelb ausgebacken, sodann von demselben oben eine Scheibe abgeschnitten, das Uebrige inwendig ausgehöhlt und mit einem beliebigen Ragout ausgefüllt, die abgeschnittenen Deckel wieder darauf gedeckt und diese Pastetchen zur Tafel gegeben.

97. Andere Art.

Stoße 8 Stück mittelmäßig große, gesottene und geschälte Kartoffeln, so lange sie noch recht heiß sind, mit einem Stück Butter im Mörser zu einem Brei sehr fein, vermenge damit 4 Loth Butter, 4 Eßlöffel voll dicken, sauren Rahm, nehme Alles dieses in eine

Schüssel, rühre nach und nach das Gelbe von 3 Eiern daran, schlage das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, mische diesen mit dem erforderlichen Salz unter die Masse, fülle diese in mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie schön gelb.

98. Kartoffel-Pastetchen mit Sardellen.

Schäle rohe Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel, bringe sie mit einem fein geschnittenen Zwiebel in eine Kasserole, schneide ¼ Pfund Speck in kleine Würfel, röste solche auf dem Feuer hellgelb, vermenge sie nebst Salz, Pfeffer und 6 Loth gereinigten, fein gehackten Sardellen mit den Kartoffeln, belege kleine Förmchen mit gutem Butterteig, fülle die Kartoffeln hinein, gebe in jedes einen Eßlöffel voll guter Fleischbrühe und lasse sie im Ofen so lange backen, bis die Kartoffeln weich sind und keine Brühe mehr zu sehen ist, dann nehme sie heraus und gebe sie heiß zur Tafel.

99. Rahm-Pastetchen.

Man kocht rohe, geschälte Kartoffeln im Salzwasser weich, treibt sie durch ein Haarsieb, bringt sie mit dem erforderlichen süßen Rahm in eine Pfanne und arbeitet sie auf dem Feuer zu einem ringen Teig, thut Salz und Butter nach Gutdünken dazu und rührt es noch eine Zeitlang recht schaumig, dann füllt man es in mit Butter bestrichene Förmchen und backt sie schön gelb.

100. Sardellen-Brod.

Man schneidet Milchbrod in feine Scheiben, taucht sie in gute, geschmolzene Butter, bestreicht sie mit geriebenem Parmesankäs und legt ein Gitter von gewaschenen, von den Gräten befreiten und in Filets geschnittenen Sardellen darauf, dann wird wieder Parmesankäs darauf gestreut und Sardellen darauf gelegt, und zum dritten Male auf gleiche Weise verfahren, worauf man es nochmals mit zerlassener Butter beträufelt und die Schnitten braun backt.

101. Schnepfen-Brod.

Schneide von gebratenen Schnepfen das Brustfleisch in feine Filets und mache von den Knochen und dem Eingeweide der Schnepfen eine gute Salmi-Sauce (braune Sauce), mische die Filets da-

mit und streiche dieses auf Milchbrodschnitten, nachdem diese zuvor im Butter schnell geröstet sind, bestreue sie dann mit geriebenem Milchbrod, beträufle sie mit zerlassener Butter und stelle sie auf einem Backblech in den Ofen, bis sie eine hellgelbe Farbe erhalten haben.

102. Nieren-Schnitten.

Die Nieren von einem Kalbsbraten werden fein gehackt, einige Chalotten mit Butter passirt, diese nebst den gehackten Nieren in einer braunen Sauce etwas dick eingekocht und mit Citronensaft geschärft. Diese Masse wird auf Milchbrodscheiben, nachdem sie schnell im Butter gelb gebacken sind, gestrichen, mit geriebenem Milchbrod und Parmesankäs bestreut, mit Butter beträufelt und einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt.

Zubereitungen von Ochsenfleisch.

103. Klopf-Fleisch.

Nehme ein schönes Stück Ochsenfleisch aus den Lenden, schneide es in dünne Scheiben in der Größe eines kleinen Tellers, klopfe es mit einem großen Küchenmesser und schneide das Fett vom Fleisch ab, bestreue das Fleisch mit Salz und Pfeffer, wickle die Fleischscheiben auf wie eine kleine Wurst und mache sie mit einem hölzernen Zweck oder Bindfaden zusammen, lege sie eine um die andere in eine Kasserole, gieße etwas rothen Wein daran, bringe einige Scheiben Zwiebel, Sellerie und gelbe Rüben dazu, streue etwas geriebenes Brod darauf und dünste sie weich, richte sie dann schön kranzartig auf die Platte, passire die Sauce mit etwas Jus durch ein Sieb, gebe sie in die Mitte und garnire Citronenscheiben herum.

104. Gedämpftes Rindfleisch.

Ein Hinterstück Rindfleisch, das gut mortificirt sein muß, wird 24 Stunden in Essig gelegt, nachdem es geklopft ist, hernach mit

geräuchertem Speck gespickt und in eine passende Kasserole gelegt, heißes Schmalz darüber geschüttet, ein mit Nelken besteckter Zwiebel nebst Salz, Lorbeerblatt und einigen Löffeln voll Jus dazugethan und die Kasserole mit einem gutschließenden Deckel bedeckt. Man läßt es nun auf schwacher Gluth einige Stunden dämpfen, und wenn es fertig ist, schüttet man 1—1½ Schoppen sauren Rahm darein und läßt ihn bis zur gehörigen Brühe einkochen.

105. Gedämpfter Rindsbraten.

Nehme ein schönes Rippenstück vom Ochsen oder Rind, welches mehrere Tage im Keller gehangen hat, klopfe es gut, reibe es mit Salz und Pfeffer ein und belege den Boden einer länglichten Kasserole mit Fettstückchen, welche von dem Rippenstück abgeschnitten wurden, lege den Braten darauf, decke ihn mit Fett zu und lasse ihn so 4—5 Stunden dämpfen, begieße ihn fleißig mit Jus, wende ihn öfters um und gebe ihn mit seinem eigenen Saft und mit Kartoffeln zur Tafel.

106. Roast-Beef (Lendenbraten).

Von einem jungen Ochsen nimmt man ein gut abgelegenes, mehrere Pfund schweres Rippenstück, das an der innern Seite des Schlachtbratens sitzt, klopft es, häutelt es ab, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, bestreicht das erforderliche Papier gut mit Butter, bindet in dieses das Rippenstück ein und gibt es in eine passende Kasserole mit einigen Chalottenzwiebeln und nach Belieben einigen Zehen Knoblauch, backt es unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft recht saftig, nimmt das Papier ab, richtet den Braten an und gibt ihn mit seinem eigenen Saft und roh geschabenem Meerrettig zu Tische.

107. Ochsenfleisch mit saurem Rahm.

Ein mit geräuchertem Speck gut gespicktes Schwanzstück wird mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, einer halben in Scheiben geschnittenen Citrone, Salz und dem nöthigen Wasser gar gekocht, von dem Saft alles Fett rein abgenommen und dann ein guter, dicker, saurer Rahm dazu gegeben, welchen man in dem kurzen Saft wohl einkochen läßt, worauf diese Sauce durch ein Haarsieb passirt und in dem Fleisch zu Tische gegeben wird.

108. Ochsenfleisch-Roulade.

Nehme ein dünnes Rippenstück, beine es gehörig aus, klopfe es recht glatt und streue fein gewiegte Chalotten, Gewürz, Salz und etwas wenig gereinigten Salpeter darauf, rolle es recht fest zusammen und umbinde es fest mit Bindfaden, lege es einige Tage in eine Salzlake, koche es alsdann mit Wurzelwerk im Wasser gar, nehme es heraus und presse es mit einem Gewichtstein. Wenn es erkaltet ist, wird der Bindfaden abgenommen, das Fleisch in Scheiben geschnitten und mit Sulz zu Tische gegeben.

109. Schlachtbraten-Ragout.

Häutle einen Schlachtbraten und schneide ihn in fingersdicke Scheiben, klopfe sie mit einem flachen Hackmesser ganz breit und häckle sie mit dem Messerrücken recht mürbe, rolle sie zusammen, so daß es runde Stückchen in der Größe eines Thalers gibt, lasse $^1/_2$ Pfund Butter in einer Kasserole vergehen, bestreue die runden Stückchen mit etwas Mehl, wende sie auf beiden Seiten ein wenig darin um und lege sie in die Butter, lasse sie ein wenig braten, wende sie um und fülle sie mit guter Jus auf, thue ein wenig fein geschnittene Chalotten, Citronenschale und etwas Salz dazu, lasse sie langsam kochen und wenn sie anfangen, mürbe zu werden, so gebe man einige Anrichtlöffel voll Couli (braune Sauce) daran, drücke den Saft einer Citrone dazu, richte sie an und gebe die Sauce darüber.

110. Schlachtbraten mit Kartoffel-Purée.

Nehme die fetten Theile eines Schlachtbratens gut ab, häutle und spicke ihn fein, lege den Braten in eine passende Bratpfanne, bedecke ihn ganz mit dem abgeschnittenen Fett, salze ihn gehörig und lasse ihn im Ofen 2 Stunden braten, indem man immer etwas Bouillon oder Wasser hinzugießt, damit der Braten in seinem eigenen Fett weder anbrennen, noch hart werden kann. Sollte die Ofenhitze von oben zu stark sein, so decke man einen Bogen Papier über den Braten. Nachdem derselbe unter fleißigem Beträufeln gar gebraten ist, richte man ihn mit seiner eigenen Sauce an und gebe ein Kartoffel-Purée besonders dazu.

111. Gebeizter Schlachtbraten.

Häutle den Schlachtbraten fein ab, spicke ihn mit grob geschnittenem, geräuchertem Speck und lege ihn über Nacht in Essig, den andern Tag nehme ihn in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, einigen Speckschwarten, salze und brate ihn bei gelinder Hitze schön gelb, bringe den Beize-Essig nebst einigen ganzen Pfefferkernen, Nelken, Lorbeerblättern und zwei Citronenscheibchen hinzu, lasse damit das Fleisch vollends gar dünsten, und wenn es weich ist, lege es heraus und lasse die Sauce ohne Beimischung von Mehl vollends dicklicht kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten passire sie durch ein Haarsieb, nehme das Fett rein davon ab, würze sie nach Geschmack, lasse sie nochmals aufkochen und richte sie über den Braten an.

112. Schlachtbraten im Backofen.

Reibe den gehäutelten Schlachtbraten mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn mit grobem, geräuchertem Speck und beize ihn mehrere Tage in Essig ein, dann lege ihn in eine Bratpfanne, gebe den Beize-Essig, Salz, Citronen-Scheibchen, Speckschnitten, Zwiebel und Lorbeerblätter, einige ganze Pfefferkerne und Nelken dazu, bedecke das Fleisch mit einem Bogen Papier, das dick mit Butter bestrichen wird, und gebe den Braten so zugerichtet in den Backofen, lasse das Fleisch unter fleißigem Begießen gar werden, passire die Sauce durch ein Haarsieb, schärfe sie gehörig ab und gebe, nachdem das Fett rein abgenommen wurde, einen Löffel voll sauren Rahm dazu, lasse die Sauce nochmals gut aufkochen, richte sie über den in Scheiben geschnittenen Braten an und garnire ihn mit kleinen, in Butter gebratenen Kartoffeln.

113. Gebackenes Ochsenfleisch.

Wenn man Ueberreste von gesottenem Ochsenfleisch hat, schneidet man solches in Scheiben, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, verrührt Eier, gibt etwas Schnittlauch hinein und legt das Fleisch in eine Kasserole mit einem Stück Butter; wenn dieß heiß ist, so gießt man die verrührten Eier mit etwas Rahm daran, backt das Fleisch zu beiden Seiten gelb und gibt es zu Gemüse oder Salat.

114. Ochsenfleisch-Ragout.

Schneide das Ochsenfleisch in dünne Scheiben und klopfe sie breit, hacke einen Zwiebel recht fein, dämpfe ihn im Schmalz weich, lege die Fleischscheiben darauf und lasse sie mit Salz und Pfeffer und einem Glas Wein gar dämpfen, streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf und gebe den Saft einer halben Citrone nebst ½ Schoppen saurem Rahm dazu, lasse es wohl durchkochen, schmecke es gehörig mit Salz ab und richte es mit runden, in Butter gebratenen Kartoffeln an.

115. Ochsenzunge in Sardellen-Sauce.

Koche die Zunge nach Art des Ochsenfleisches weich, ziehe die Haut ab und mache folgende Sauce: 2 Stück gewässerte Sardellen, 2 Loth Kappern, einige Chalotten, Zwiebel und Petersilien werden zusammen recht fein gewiegt und in 4 Loth Butter gedünstet, gebe dann 2 Kochlöffel voll Mehl darauf und rühre die Sauce mit einem Glas rothen Wein und Fleischbrühe oder Jus ab, lasse die Zunge eine Viertelstunde darin kochen, schmecke sie mit dem noch Fehlenden ab und gebe sie zu Tische. Mann kann auch eine fertige braune Sauce mit einem Stück Sardellenbutter aufziehen, was feiner schmeckt.

116. Geröstete Ochsenzunge.

Eine gesottene Ochsenzunge, von welcher die Haut abgezogen ist, schneide in Scheiben, überstreue diese mit Salz und Pfeffer, kehre sie in zerschlagenen Eiern und Semmelmehl um und backe sie auf beiden Seiten schön gelb, beträufle sie mit Citronensaft oder gebe Citronenschnitze besonders dazu auf den Tisch.

117. Geräucherte Ochsenzunge.

Siede solche recht weich, ziehe die Haut rein ab, lasse sie recht kalt werden, schneide sie in feine Scheiben und gebe sie als Beilage zu Bohnen, Kohl, Kartoffeln, Gemüse u. dgl.

118. Gesulzte Ochsenzunge.

Salze die Zunge mit 2 Theilen Salz und einem Theil gereinigtem Salpeter ein, nach 14 Tagen koche sie im Wasser gar, presse

sie ein wenig, ziehe die Haut rein ab und schneide sie in mäßige Stücke. Alsdann lasse in einer glatten Form oder Kasserole etwas Sulz steif werden, rangire die Zunge darin und garnire dazwischen gebackene Hühnerbrüste, gieße die Form vollends mit Sulz aus und stelle sie auf's Eis, bis sie kalt genug ist, tauche dann die Form in's laue Wasser, stürze sie auf eine passende Platte und gebe sie zur Tafel.

119. Gebackenes Rinds-Hirn.

Nehme 3—4 Rinds-Hirne, wässere sie wohl aus und häutle sie rein ab, koche sie mit Wasser, Salz, Gewürz und einigen Löffeln Essig halb gar, dann nimmt man sie heraus, schneidet sie in Stücke, wendet diese in Mutschelmehl um und backt sie gelb, träufelt den Saft einer Citrone darauf und gibt sie als Beilage zu Gemüsen.

120. Kuttelfleck.

Man wascht sie aus mehreren Wassern rein, setzt sie mit vielem Wasser, Salz und Wurzelwerk zum Feuer und läßt sie recht weich kochen, was immer 6—8 Stunden dauert. Dann schneidet man sie in Filets und läßt sie mit Zwiebeln, einer braunen, sauren und gewürzten Sauce, oder in einer Butter-Sauce aufkochen, oder man backt sie im Schmalz leicht gelb und gibt sie als Beilage zu Gemüsen.

121. Rinds-Magen.

Einen wohl gereinigten Rindsmagen kocht man nach Art des Ochsenfleisches ¼ Stunde lang, kühlt ihn dann ab, rührt etwas gewürfelten Speck mit 1 Stück Butter schaumig, gibt Schnittlauch, Petersilie, Salz und einige Hände voll Mutschelmehl mit einigen Eiern dazu, rührt Alles wohl untereinander, füllt den Magen damit, näht ihn gut zu und bratet ihn in fetter Bouillon schön gelb.

122 Rinds-Nieren.

Man kocht die Nieren zuerst in Fleischbrühe, Essig und Gewürz weich, schneidet sie dann überzwerch in feine Scheiben, macht eine

gute braune Sauce, wozu man die Brühe verwenden kann, in welcher die Nieren gekocht wurden, läßt die Nieren nochmals darin anziehen und gibt sie mit gerösteten Kartoffeln zu Tische.

123. Gebratener Brustkern.

Siede einige Pfund Brustkern wie das Ochsenfleisch, nehme das Fleisch, wenn es weich ist, aus der Brühe und schneide es in einige größere Stücke, bestreue diese mit Salz und Pfeffer, bringe in ein Geschirr ¼ Pfund Butter, dünste einen fein geschnittenen Zwiebel darin und brate das Fleisch auf beiden Seiten schön gelb darin, garnire es beim Anrichten mit Petersilie und gebe gute Jus dazu.

124. Gesottener Rinds-Fuß.

Zwei Rindsfüße siede so lange, bis das Fleisch von den Rohrknochen fällt; dieses schneide in länglichte Scheiben, lasse sie mit 1 Theil Essig und 2 Theilen Brühe, einigen Scheibchen Citronen, Salz und Pfeffer eine Viertelstunde kochen, dann nehme Alles in ein Tuch, binde es zu und lege es auf ein Geschirr, damit die Brühe durchlauft, und beschwere es mit einem Brett und Gewicht. Wenn es erkaltet ist, wird es herausgenommen und mit Essig und Oel zu Tische gegeben.

125. Ochsen-Maul auf französische Art.

Schneide ein weich gekochtes Ochsenmaul in viereckige Stücke, dünste 2 grob geschnittene Zwiebel in Butter hellgelb, lege das Ochsenmaul hinein, lasse es eine Viertelstunde dünsten und gebe es zu Tische. Es darf keine Fleischbrühe dazu gegossen werden.

Zugehör zum Ochsenfleisch.

126. Zwiebel-Sauce.

Schneide einen großen Zwiebel fein, dünste in einem Geschirr mit einem Stückchen Butter 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb und gebe die geschnittenen Zwiebel dazu, dünste sie weich und rühre die Sauce mit dem gehörigen Essig, etwas Wein und Fleischbrühe ab, gebe ein Lorbeerblatt, eine Nelke und Pfeffer hinzu, lasse die Sauce langsam kochen und richte sie an.

127. Weiße Zwiebel-Sauce.

Man schneidet die Zwiebel zu länglicht feinen Scheiben, dünstet sie mit 1 Kaffeelöffel voll fein gewiegter Petersilie weich, streut ein wenig Mehl darauf und rührt die Sauce mit Fleischbrühe ab, gibt 1 Lorbeerblatt, Citronenrädchen, Salz und Muscatnuß daran, läßt die Sauce eine Zeitlang kochen und zieht sie mit einigen Eigelb und dem Saft einer halben Citrone ab.

128. Sellerie-Sauce.

Schäle einige Selleriewurzeln und schneide sie in kleine Würfel, wasche sie rein und gebe sie in ein Geschirr mit ½ Glas Essig, etwas Fleischbrühe und einem Stückchen Butter, lasse es weich und kurz eindünsten, streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf und rühre mit Jus und Fleischbrühe eine Sauce ab, schmecke sie gehörig ab und lasse sie eine Zeitlang kochen.

129. Wurzel-Sauce.

Schneide Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebel in kleine Stückchen, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dünste das Geschnittene darin, gebe gehörig Fleischbrühe und 1 Glas Wein nebst einem Citronenrädchen, Salz und Pfeffer daran, koche die Sauce, bis die Wurzeln weich sind, und gebe sie gut abgeschmeckt zu Tische.

130. Speck-Sauce.

Man nimmt in ein Geschirr ein Stückchen Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, thut klein geschnittenen, gewürfelten Speck und Citronensaft dazu und läßt es so lange langsam schmelzen, bis der Speck etwas zergangen ist, dann gießt man Fleischbrühe hinzu und läßt es kochen. Man gibt sie besonders zum Rindfleisch zu Tische.

131. Senf-Sauce (weiße).

Lasse in einem Geschirr ein Stück Butter zergehen, dämpfe einen fein gewiegten Zwiebel darin und gebe 2 Kochlöffel voll Mehl hinzu; wenn es schäumt, so gebe Bouillon, Citronenscheibchen, ganze Nelken, Lorbeerblätter und Salz dazu, lasse diese Sauce säumig kochen und passire sie durch ein Haarsieb, nehme sie wieder in das Geschirr, ziehe sie mit 3 Eigelb und einem Eßlöffel voll französischen Senf auf und gebe sie über das Ochsenfleisch angerichtet zu Tische.

132. Senf-Sauce (braune).

Rühre 2 Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter schön gelb, rühre es mit Jus, Fleischbrühe und einem Glas Wein ab, gebe 1 Citronenrädchen, Nelken und 1 Lorbeerblatt dazu, lasse die Sauce wohl durchkochen, passire sie durch ein Sieb, ziehe sie alsdann mit einem Eßlöffel voll französischen Senf auf und gebe sie zu Tische.

133. Schinken-Sauce.

Schneide abgekochten Schinken in kleine Würfel, röste 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, gebe den geschnittenen Schinken hinzu und lasse es eine Zeitlang dünsten, rühre die Sauce mit Fleischbrühe, Jus und 1 Glas rothen Wein ab, lasse sie gut kochen, passire sie dann durch ein Haarsieb und gebe sie zu Tische. Man kann auch den Schinken in der Sauce lassen.

134. Brod-Sauce.

Reibe schwarzes Brod zu Brosamen und menge 1 Löffel voll Mehl darunter, röste es in einem Stückchen guter Butter gelbbraun, dünste darin fein gewiegte Petersilie, Zwiebel, 2 ganze Nelken,

3 bis 4 ganze Pfefferkörner nebst etwas Salz, rühre dieses in Fleischbrühe, Wein und Essig ab, lasse die Sauce etwas dick einkochen und gebe sie zum Ochsenfleisch.

135. Sauerampfer-Sauce.

Röste in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dünste darin gehackte Sauerampfer und gieße etwas Fleischbrühe hinzu, rühre ½ Schoppen sauren Rahm daran, würze die Sauce mit Salz und Muscatnuß und lasse sie aufkochen.

136. Petersilien-Sauce.

Dünste in einem Stück Butter 2 Kochlöffel voll fein gewiegte Petersilien, rühre sie mit Fleischbrühe ab, lasse sie eine Zeitlang kochen und ziehe sie mit einigen Eigelb und dem Saft einer Citrone ab.

137. Oliven-Sauce.

Nehme in ein Geschirr ein Stückchen Butter und röste einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb darin, rühre es mit Fleischbrühe oder Jus und Estragonessig zu einer Sauce ab, lasse sie gut verkochen, gebe den Saft einer halben Citrone und einige von den Steinen gedrehte Oliven hinzu, lasse sie in der Sauce einmal aufkochen und richte sie an.

138. Meerrettig in Fleischbrühe.

Reinige 1 Stange Meerrettig und reibe ihn auf dem Reibeisen, wenn er nicht fein genug gerieben ist, so muß er noch gewiegt werden; dann gebe in ein Geschirr 1 Stückchen Butter, 1 Kochlöffel voll Mutschelmehl und gehörig Fleischbrühe, lasse dieses unter beständigem Rühren aufkochen, gebe den Meerrettig dazu und stelle ihn an die Seite des Feuers, daß er heiß bleibt bis zum Auftragen. Langes Kochen macht den Meerrettig häufig bitter.

139. Meerrettig in der Milch.

Gebe in ein Geschirr 1 Stückchen Butter, einige geschälte, zart gestoßene Mandeln, 1 Löffel voll Mehl, etwas Zucker und 1 Stange geriebenen Meerrettig, gieße die nöthige Milch dazu und lasse die Sauce unter fortwährendem Rühren einmal aufkochen.

140. Meerrettig in Essig.

Geriebener Meerrettig wird mit gestoßenem Zucker vermengt und mit etwas Oel und Essig angemacht. Man kann auch den Saft und die fein abgeriebene Schale einer Orange dazu nehmen.

141. Meerrettig in Rahm.

Reibe den Meerrettig recht fein, gebe zu einer Stange einen Löffel voll guten Essig und eben so viel guten, süßen Rahm, schmecke die Sauce mit Zucker gehörig ab und gebe sie zu Tische.

142. Morcheln-Sauce.

Nehme 1 Stückchen Butter und dünste darin 1 Löffel voll fein gestoßenes Semmelmehl, gebe gehörig Fleischbrühe hinzu und koche einige gereinigte und halb fein gewiegte Morcheln ¼ Stunde lang darin, thue etwas gewiegte Petersilie dazu und richte die Sauce an.

143. Häring-Sauce.

Reinige einen Häring (Milchner) von den Gräten, den Milchling zerdrücke fein in einem Geschirr und rühre ihn mit etwas Estragonessig an; den Häring nebst einem Zwiebel, drei hartgesottenen Eiern und 1 Apfel schneide in kleine Würfel und stoße alles Geschnittene in einem Mörser, vermenge damit den im Essig verrührten Milchling, treibe die Sauce durch ein Sieb und gebe sie zum Ochsenfleisch.

144. Senf-Sauce.

Nehme das Gelbe von sechs hartgekochten Eiern, verrühre es mit etwas Oel und passire es durch ein Sieb in ein Geschirr, gebe einen Eßlöffel voll Senf, etwas geschnittenen Schnittlauch und einige Kappern dazu und rühre es mit Essig und Oel an, daß es eine dicklichte Sauce gibt.

145. Trüffel-Sauce.

Mache ½ Schoppen Fleischbrühe mit einem geschnittenen Zwiebel, Nelken, Citronenschale, Pfeffer und Lorbeerblättern siedend, röste dann 2 Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter schön gelb und rühre es mit der durchgeseihten Brühe an, lasse es miteinander

glatt kochen und stelle es kalt; dann hacke einige gekochte, geschälte Trüffeln nebst 3 hartgekochten Eigelb hinein und rühre diese und die Brühe mit Weineſſig recht glatt, bis Alles gehörig miteinander vermengt ist.

146. Aepfel zum Ochsenfleisch.

Man sticht von kleinen Aepfeln die Kernhäuser heraus, thut in die Oeffnung kleine, gewaschene Rosinen und Zuckerkandel, setzt sie je einen an den andern in eine Kasserole, gießt 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser daran, gibt gehörig Zucker und Zimmt dazu, läßt sie so zugedeckt auf Kohlen weich dünsten und servirt sie warm oder kalt.

147. Citronen-Sauce.

Wiege eine Hand voll Petersilien und Zwiebel nebst dem Mark einer halben Citrone fein, dann röste in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dünste das Gewiegte darin, lösche es mit Fleischbrühe ab und thue etwas Muscatblüthe dazu, lasse die Sauce gut durchkochen und richte sie zum Ochsenfleisch an.

148. Kleine Kartoffeln.

Schäle kleine, gleich große Kartoffeln roh, wasche sie, bestreue sie mit fein gestoßenem Salz und lasse sie so eine Zeitlang stehen, dann gebe in ein breites Geschirr ein Stückchen frische Butter, trockne die Kartoffeln gut ab, weiche und dünste sie in der Butter unter fleißigem Rütteln in einer geschlossenen Kasserole weich, streue dann etwas fein gewiegte Petersilie darauf und lasse sie vollends gelb kochen. Man kann vor dem Anrichten etwas sauren Rahm damit vermengen.

149. Geriebene Kartoffeln.

Man reibt kalte, gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen fein und schneidet etwas Schnittlauch und einige Chalotten-Zwiebeln fein und macht diese und die geriebenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel zu einer dicklichten Sauce an.

150. Gelbe Rüben-Sauce.

Man reinigt einige Carotten und schneidet sie länglicht, setzt sie mit etwas Essig und Salz zu und läßt sie weich kochen, röstet dann

in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dämpft einige gehackte Zwiebelscheiben darin, thut die gelben Rüben nebst Fleischbrühe hinzu und läßt sie gut durchkochen.

151. Kalte Sauce von gelben Rüben.

Nehme einige gleich große Carotten, schabe sie gut und schneide sie in feine Scheiben; dann werden sie in Salzwasser weich blanchirt und mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

152. Kalte Petersilien-Sauce.

Wiege einige Chalotten-Zwiebel, eine Hand voll Petersilien nebst der abgeschnittenen Schale einer Citrone sehr fein, nehme es alsdann in einen Mörser, stoße es mit 3—4 Eigelb, rühre es wohl durcheinander und gieße etwas lau gemachten Wein darauf, doch nicht zu viel, daß es nicht dünn wird, treibe es dann durch ein Sieb, würze es mit Salz, Muscatnuß und Pfeffer, lasse es auf Kohlen anziehen, stelle es dann kalt und gebe noch 1 Kochlöffel voll fein gewiegte Petersilien hinein.

153. Andere Art.

Nehme viel Petersilien, Chalotten-Zwiebel, die fein abgeschnittene Schale einer halben Citrone, ein wenig Basilicum und Zwiebel, wiege Alles recht fein, vermenge alles dieses in einem Geschirr und rühre es mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an.

154. Kalte Schnittlauch-Sauce.

Nehme sechs hartgesottene Eier und hacke das Weiße und das Gelbe jedes besonders fein, schneide etwas Schnittlauch hinzu und mache es mit einem Kaffeelöffel voll Senf, Essig, Oel, Salz und Pfeffer an.

155. Rothe Rüben.

Solche werden gewaschen und im Wasser weich gekocht; so lange sie noch warm sind, wird die Haut abgezogen, die Rüben in feine Scheiben geschnitten und in einen Hafen abwechslungsweise mit Salz, Pfeffer, Korianderkernen und in Würfel geschnittenen Meerrettig gelegt, mit gutem Essig übergossen und aufbewahrt.

156. Lauch im Essig.

Zur Winterszeit wird das Weiße vom Lauch gereinigt, im Salzwasser weich gekocht, in länglichte Stücke geschnitten und wenn sie erkaltet sind, mit Essig und Oel angemacht.

157. Boragen und Pfeffer-Kraut.

Im Frühjahr werden die zarten Blättchen von Boragen und Pfefferkraut fein geschnitten und mit Salz, Oel und Essig angemacht. Man kann Monatrettige darunter schneiden.

Anmerk. Ferner gibt man als Zugehör zum Ochsenfleisch eingemachte Preißelbeeren, Kirschen, Melonen, Zwetschgen, Bohnensalat, Garten- und Brunnenkresse, Essig- und Salzgurken, Rettig, Senf, Gurkensalat u. s. w.

Gemüse.

158. Gebackene Artischoken.

Schneide von zehn mittelgroßen Artischoken den Stiel und Boden ganz dünn ab, so daß bloß der weiße Boden (Kern) bleibt, und ebenso die Blätter. Dann koche die Böden mit einer Hand voll Salz halb gar, nehme sie dann heraus und lasse sie auf einer Serviette abtrocknen, lege sie in ein irdenes Geschirr, gebe etwas Essig, ganzen Pfeffer, Nelken nebst 4 Loth feinem Salatöl daran und lasse sie so ½ Stunde mariniren. Hierauf nehme 4 Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit etwas Wein an, gebe 4 Eigelb, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Provenceröl dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee und menge sie darunter, nehme die Artischoken-Böden aus der Marinade, trockne sie mit einem Tuch rein ab, tauche sie in den angerührten Teig, der daran hängen bleiben muß, und backe sie im Schmalz schön gelb; dann nehme eine Hand voll abgezupfte, grüne Petersilien, werfe sie in das heiße Schmalz, hebe sie mit dem Schaumlöffel schnell heraus und garnire die Artischoken damit.

159. Karviol in brauner Sauce.

Nehme einige feste Stöcke Karviol, reinige ihn gut und lege ihn eine Zeitlang in frisches Wasser, koche ihn hernach im Salzwasser halb gar, lege ihn heraus auf eine Serviette, ordne die Köpfe in eine Kasserole, gebe gute braune Sauce, etwas geriebene Muskatnuß und ein Stückchen rohen, magern Schinken dazu, lasse den Karviol weich kochen und richte ihn schön an.

160. Gebackener Karviol.

Man kocht den gereinigten Karviol im Salzwasser gar und legt ihn dann zum Abtrocknen auf eine Serviette; hierauf rührt man einige Löffel voll Mehl mit etwas Wein glatt, gibt 4 Eigelb, eine Prise Salz, 1 Eßlöffel voll feines Oel und den Schnee der vier Eier dazu, taucht den in Stücke geschnittenen Karviol in diesen Teig ein und backt ihn schön gelb, backt etwas abgezupfte Petersilie und garnirt den Karviol damit.

161. Gurken in Rahm-Sauce.

Nehme schöne, große, ausgewachsene Gurken, schäle und spalte sie in 4 Theile, schneide sie nochmals quer durch, mache die Kerne heraus und runde sie neben herum, schneide dann einige Zwiebel fein, dünste diese und die Gurken mit ½ Pfund Butter nebst ¼ Pfund magerem, rohem Schinken, schwitze sie gar und gieße dann den Butter davon ab, röste in einem andern Geschirr 2 Kochlöffel voll Mehl in der abgegossenen Butter, fülle es mit ½ Maas süßem Rahm auf, lasse es gut kochen, daß es eine dicklichte Sauce gibt, passire sie durch ein Haarsieb über die Gurken, lasse sie noch eine Viertelstunde langsam kochen und richte sie an. Zur Garnitur kann man von den größten Gurken nehmen, welche man schält, an beiden Enden die Kerne herausmacht, mit einer Kalbfleisch-Sauce füllt und mit etwas Jus und Fleischbrühe, oder in einer Braise gar kocht. Dann legt man sie heraus, schneidet fingersdicke Scheiben davon und garnirt das Gemüs damit.

162. Gebackene Gurken.

Nehme von den mittelgroßen Gurken, schäle und höhle sie aus, fülle sie mit einer Hühner- oder Fisch-Farce, binde sie an beiden

Enden mit Bindfaden zu, lasse sie in einer pikanten Braise gar werden, lege sie dann auf eine Serviette heraus und lasse sie wohl abtrocknen. Hierauf macht man ¼ Pfund abgeklärte Butter glühend heiß, thut ½ Schoppen weißen Wein darein und läßt dieß aufkochen, rührt darin ½ Pfund Mehl glatt, schlägt von 6 Eiweiß einen Schnee, nimmt davon so viel unter obige Masse, daß sie fließend wird, taucht die Gurken hinein, backt sie im heißen Schmalz schön gelb und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

163. Gefülltes Endivien-Gemüs.

Nehme gelb gewordene Endivienstauden, schneide davon die äußeren grünen Blätter ab, wasche sie rein und setze sie in einem großen Geschirr mit Wasser angefüllt auf's Feuer, lasse sie einige Mal aufwallen, schütte sie alsdann auf ein Sieb und kaltes Wasser darüber, daß sie gehörig abgeschwenkt werden, lege sie hernach auf ein ausgebreitetes Tuch auseinander, daß die Blätter alle breit aus einander liegen, und fülle in jede Staude halbeigroß Kalbfleisch-Farce, wickle die Blätter schön rund zusammen und rangire sie in einer passenden Kasserole alle auf dem Boden neben einander, reibe etwas Muscatnuß hinzu und streue Salz darauf, gebe einige Löffel voll gute Bouillon nebst einem Stück frischer Butter hinzu, decke sie zu und lasse sie langsam dünsten, wende sie während dem Dünsten um und gebe einige Löffel voll weiße Sauce dazu, lasse sie noch ein wenig dünsten, damit die Sauce kurz wird und richte sie an. Man kann die Endivien auch ohne Fülle auf gleiche Weise dünsten.

164. Kartoffel-Gemüse auf englische Art.

Nehme gelbe kleine Kartoffeln, schäle sie schön gleich, setze sie mit siedendem Wasser, einer Hand voll Salz nebst einem Stückchen Butter zum Feuer, lasse sie darin gar kochen, schütte die Brühe davon ab und lasse sie zugedeckt warm stehen; mache nun eine Sauce von einem Eßlöffel voll Mehl, rühre es mit wenig Wasser glatt, thue 4 Eigelb, ¼ Pfund frische Butter, Salz und ½ Maas Bouillon daran, rühre die Sauce auf dem Feuer, bis sie kochen will, richte nun die Kartoffeln trocken auf die Platte an, gieße die Sauce darüber hin und gebe sie zur Tafel.

165. Andere Art.

Man schält und wascht die Kartoffeln, wie oben, nimmt zu einer Schüssel voll derselben ½ Pfund Butter, läßt sie heiß werden und bratet die Kartoffeln mit ½ Pfund magerem Schinken, etwas Salz und Pfeffer darin gar, nimmt dann etwas gute Jus dazu, läßt sie schön braun glasiren und richtet sie an.

166. Kartoffeln in Kräuter-Sauce.

Koche eine gute Portion Kartoffeln mit Wasser gar, schäle sie und lasse sie kalt werden, schneide dann eine Hand voll Petersilien, Schnittlauch, einige Zweige Basilicum und Zwiebel fein, dünste dieß mit ¼ Pfund Butter weich, gebe einen halben Löffel voll Mehl dazu und fülle es mit guter Bouillon auf, bringe etwas Salz, Muscatnuß und gestoßenen Pfeffer nebst einem Schoppen guter Jus dazu, gieße alles dieses über die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, lasse sie damit gut durchkochen, richte sie an und garnire sie mit Hammels-Cotelettes oder Bratwürsten.

167. Gefüllte Kartoffeln.

Nehme gleich runde und gleich große Kartoffeln, wasche sie rein und setze sie auf einem Blech in einen nicht zu heißen Backofen, lasse sie darin gar, aber nicht zu hart werden, nehme sie dann heraus und schneide auf einer Seite ein rundes Scheibchen heraus, höhle sie aus und reibe das Herausgenommene in dem Reibstein mit ¼ Pfund frischer Butter, nehme Salz, Muscatnuß, ¼ Schoppen Rahm und 4 Eigelb dazu und rühre es auf dem Feuer ab, daß es dick wird, fülle es dann in die ausgehöhlten Kartoffeln, decke sie mit den herausgeschnittenen Deckelchen zu, begieße sie mit Butter, bestreue sie wohl mit geriebenem Brod, lasse sie im Backofen braun werden, richte sie an und gebe zerlassene Butter dazu.

168. Kartoffelbrei.

Man schält eine Portion Kartoffeln roh, schneidet sie in Scheiben, wascht sie rein, kocht sie dann im Wasser mit wenig Salz weich, gießt das Wasser davon ab und verrührt die Kartoffeln gut, gießt so viel heiße Milch daran, daß sie wie ein dicker Brei sind, gibt

dann nach Proportion der Kartoffeln ein Stück gute Butter, und nach Geschmack Salz hinzu, läßt den Brei einmal aufkochen, richtet ihn an und gibt gebratene Hammels-Cotelettes dazu.

169. Kartoffeln mit Häring.

Schäle eine Portion gesottene Kartoffeln, lasse sie kalt werden, schneide sie in Scheibchen, und eben so zwei Zwiebel fein, dünste die letzteren in ½ Pfund Butter mit 2 Kochlöffeln voll Mehl weich, röste das Mehl ein wenig und fülle es mit ½ Maas kochendem, süßem Rahm auf, lasse es kochen und ziehe diese Sauce mit 6 Eigelb ab, reibe etwas Muscatnuß und Salz daran, thue die Kartoffeln dazu, nehme dann 4 Stück Häring, reinige sie, ziehe ihnen die Haut ab, schneide sie vom Grat ab und quer in fingerbreite Stücke, mische sie unter die Kartoffeln und schütte dann Alles in eine blecherne Schüssel mit einem Rand, streiche sie oben gleich, streue eine Hand voll geriebenes Milchbrod darauf, begieße es mit geschmolzener Butter und setze es eine Stunde lang in einen Backofen, daß sich oben eine dicke, braune Kruste bildet, und gebe sie in dem Geschirr zur Tafel. — Man kann auch statt des süßen Rahms eine saure Rahm-Sauce nach Belieben dazu nehmen, indem man 2 Kochlöffel voll Mehl mit etwas saurem Rahm anrührt, 8 Eigelb dazu schlägt und ¼ Pfund Butter und ½ Maas sauren Rahm auf dem Feuer dazu rührt, bis es kocht, worauf man die Kartoffeln, etwas Salz und die Häringe damit vermengt und im Uebrigen wie oben verfährt.

170. Rahm-Kartoffeln.

Rohe, geschälte Kartoffeln werden in Würfel geschnitten und in frisches Wasser gelegt; dann rührt man einen Schoppen guten, sauren Rahm mit einer Hand voll geriebenem Parmesan-Käs wohl durcheinander, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, salzt sie gut, gießt sauren Rahm darüber und stellt sie zugedeckt in den Backofen, bis die Kartoffeln weich und der Saft meist eingedünstet ist. Sie müssen in der Mitte ganz feucht, und auf dem Boden des Geschirrs hellgelb sein.

171. Kartoffeln in der Milch.

Ein Stück frische Butter und ½ Maas gute, süße Milch läßt man kochen; dann werden rohe, geschälte Kartoffeln in möglichst

feine Blättchen geschnitten, in eine Kasserole gethan und die Milch darüber gegossen, so daß sie stark über die Kartoffeln geht; hierauf stellt man sie in den Backofen, bis die Kartoffeln weich sind und die Milch eingekocht ist.

172. Geschmälzte Kartoffeln mit Zwiebeln.

Schäle und schneide eine Portion rohe Kartoffeln je in vier Theile, wasche sie gut und setze sie mit heißem Wasser und einer Hand voll Salz zum Feuer; wenn sie weich sind, so gieße das Wasser ab, erhalte sie aber heiß, schneide dann eine starke Portion Zwiebel fein, röste sie in ½ Pfund Butter gelb, richte die Kartoffeln trocken auf die Platte an, gebe eine Prise gestoßenen, weißen Pfeffer darauf, schmälze sie mit den Zwiebeln ab und garnire sie mit Bratwürsten.

173. Kartoffelmehl zu verfertigen.

Man schäle eine große Parthie rohe Kartoffeln und reibe sie auf dem Reibeisen fein, gieße einige Maas frisches Wasser darauf und verreibe sie wohl mit der Hand, schütte sie dann auf ein Haarsieb, treibe die Masse recht durch und bringe immer noch mehr Wasser dazu, damit alles Schleimige herauskommt; den in dem Wasser befindlichen Schleim läßt man sich setzen, schüttet das oben stehende Wasser davon ab, gießt wieder frisches Wasser darauf, rührt Alles wohl durcheinander und läßt es 12 Stunden ruhig stehen. Hierauf gießt man das Wasser wieder bis auf den Bodensatz ab, und läßt diesen wieder einige Stunden stehen, worauf das Wasser vollends rein abgegossen und die zurückgebliebene, dicke Masse auf ein Brett gesetzt und etwas auseinander getheilt wird, damit sie wohl austrocknen kann. Man stellt sie an einen luftigen Ort, damit sie schnell trocknet und ganz hart wird, stoßt sie dann im Mörser fein, siebt sie durch ein feines Sieb und verwahrt das erhaltene Mehl zum Gebrauch. Man kann verschiedene Mehlspeisen, Suppen und Backwerk daraus verfertigen.

174. Schwarzwälder-Kartoffeln.

Belege eine Kasserole mit einigen Scheiben guter Butter, schneide dann eine Parthie rohe Kartoffeln in dicke Rädchen, würze sie mit

Salz, Pfeffer und Ingwer, lege die Hälfte derselben in die Kasserole, und auf diese 2 Pfund junges, rohes, mit Salz und Gewürz eingeriebenes Schweinefleisch, decke dieses mit der andern Hälfte der Kartoffeln zu, decke die Kasserole mit einem mit Kohlen belegten Aufzugdeckel gut zu und lasse die Speise auf gelinden Kohlen dünsten. Die Kasserole wird je und je gerüttelt, aber vor 2 Stunden nicht aufgedeckt; Fleisch und Kartoffeln werden alsdann gar gekocht sein.

175. Häring-Kartoffeln.

Nehme rohe, geschälte Kartoffeln und schneide sie in dicke Rädchen, belege den Boden einer Kasserole mit einigen Scheiben süßer Butter, lege einen Theil der Kartoffeln darauf und streue Salz und Pfeffer darüber, mache eine Lage von geschnittenen Häringen, gewiegten Petersilien und Zwiebeln, wenn man will, auch gewiegten Schinken darauf und lege auf diese die andere Hälfte der Kartoffeln, und oben darauf wieder einige Scheiben Butter, decke die Speise zu und stelle sie zum Garwerden in den Backofen oder mache sie mit dem Aufzugdeckel fertig.

176. Russische Kartoffeln.

Siede 12—15 mittelgroße Kartoffeln im Salzwasser und schneide sie in feine Rädchen, belege mit der Hälfte derselben den Boden einer gut mit Butter bestrichenen Kasserole, schneide dann 4 abgekochte, geräucherte und geschälte Bratwürstchen in feine Rädchen und einen Häring in Würfel, wiege Chalottenzwiebel und Petersilien sehr fein und dünste alles dieses in einem Stück frischer Butter, setze es vom Feuer ab und rühre einen halben Schoppen guten sauren Rahm daran, alsdann streiche es über die Kartoffeln, fülle die übrigen Kartoffeln darauf und stelle sie in einen schwach geheizten Ofen, oder mache sie auf Kohlen mit dem Aufzugdeckel fertig.

177. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

Schneide 12 Stück geschälte, mittelgroße, weiße Rüben in länglichte Stücke und lege sie in frisches Wasser, damit die Schärfe sich herauszieht; dann nehme $^1/_4$ Pfund Gänse- oder Schweinefett in eine Kasserole, dünste einen fein geschnittenen Zwiebel darin, gebe

die Rüben, etwas gesalzen, dazu und lasse sie unter öfterem Umrühren dünsten, bis sie eine gelbe Farbe haben, gieße hierauf etwas Fleischbrühe hinzu, schäle 6 rohe Kartoffeln, schneide sie wie die Rüben, gebe sie zu denselben und lasse sie so mit einander ¾ Stunden dünsten, in welcher Zeit die Kartoffeln weich sein können, und richte sie mit Hammelfleisch an.

178. Weiße Rüben mit Hammelfleisch.

Schneide 12—15 weiße Rüben nach voriger Art und setze sie mit 2 Pfund Hammelfleisch und etwas Salz zu, nehme Fleischbrühe oder Wasser dazu und lasse sie kurz und weich dünsten, streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf, bringe noch etwas Fleischbrühe hinzu und gebe die Rüben nebst Fleisch mit kurzer Sauce zu Tische. — Es ist nicht nöthig, daß sie geschmälzt werden.

179. Gedämpfte weiße Rüben.

Schäle die erforderlichen Rüben und schneide sie in Würfel; dann zerlasse ein Stückchen Gansschmalz in einer Kasserole, thue die Rüben gut gewaschen hinein, decke sie mit einer schwarzen Brodrinde zu, damit diese die Schärfe der Rüben an sich zieht, und lasse sie unter Nachgießen von Bouillon weich dämpfen; sofort röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in etwas Schmalz schön hellbraun, gibt einen Löffel voll gestoßenen Zucker daran und mischt es leicht unter die Rüben, läßt sie noch ¼ Stunde kochen und richtet sie an.

180. Weiße Rüben mit Rahm.

Die Rüben, welche nicht groß sein dürfen, werden geschält, birnenartig mit dem gezackten Messer dressirt und im Salzwasser weich gekocht; dann nimmt man ein Stück frische Butter in eine Kasserole, gibt 2 Löffel voll Mehl dazu, läßt sie schwitzen, rührt es mit einem Schoppen süßem Rahm glatt und läßt es gut aufkochen, worauf man die Rüben in schöner Ordnung auf die Platte legt, die Rahm-Sauce darüber gibt und noch einige Minuten auf Kohlen oder in Backofen stellt und mit gebackener Kalbsleber zu Tische gibt. Man kann die Sauce auch mit einigen Eigelb abziehen.

181. Weiße Rüben braun gekocht.

Nehme eine Portion weiße Rüben, schäle sie, schneide sie in dicke Würfel und wasche sie rein; setze ¼ Pfund fein gestoßenen

Zucker mit ein wenig Wasser auf's Feuer und röste ihn, bis er anfängt zu rauchen, thue die Rüben nebst ¼ Pfund Butter darein, rühre es, bis die Butter klar ist und streue einen halben Kochlöffel voll Mehl darauf, röste es noch ein wenig und gieße ½ Maas Bouillon hinzu, lasse die Rüben klar und kurz kochen, richte sie dann an und gebe gebratene Enten oder Bratwürste dazu.

182. Gefüllte weiße Rüben.

Nehme von den runden, weißen Rüben, bohre sie mit dem Rübenbohrer ganz hohl aus, daß sie nur oben eine Oeffnung haben, und fülle sie mit guter Kalbfleisch-Farce, gebe sie mit einem Stück Butter, eine an die andere gestellt, in eine passende Kasserole und einen Löffel voll Bouillon dazu, lasse sie weich dünsten und gebe sie mit einer kräftigen braunen Sauce zur Tafel.

183. Gelbe Rüben mit Rahm.

Nehme junge Rübchen und schneide sie in Scheiben, dünste sie dann in einem Stückchen Butter und süßem Rahm weich, gebe einen Löffel voll Zucker darauf, lasse sie kurz kochen und richte sie an.

184. Rothe Rüben-Gemüs.

Man kocht wohl gewaschene, junge, rothe Rüben im Salzwasser weich, schneidet sie nudelartig, läßt sie einen Tag in ihrer eigenen Brühe liegen und bringt sie sodann auf ein Sieb. Hierauf wird ein Stück Butter in eine Kasserole genommen, ein Kochlöffel voll Mehl damit passirt, dieses mit Essig, einem Löffel voll gestoßenem Zucker und Fleischbrühe aufgefüllt und darin die Rüben aufgekocht, mit saurem Rahm und Salz abgeschmeckt und mit Schweinsbraten angerichtet.

185. Kohlraben.

Nehme eine beliebige Zahl Kohlraben, wenn sie noch jung und zart sind, schäle und schneide die besten grünen Blätter davon, wasche diese rein und blanchire sie im Salzwasser weich; die Köpfe schneide in feine Scheiben und koche sie ebenfalls im Salzwasser weich, gieße jedes besonders auf ein Sieb und schwenke es mit kaltem Wasser wohl ab, die grünen Blätter drücke fest aus und wiege sie fein;

dann koche die Kohlraben in der Butter-Sauce auf, die gewiegten Blätter dämpfe in einem Stückchen Butter, gebe 1 Löffel voll Butter-Sauce dazu, salze es gehörig und richte die Kohlraben an, das Grüne gebe in die Mitte und grüne Hammels-Cotelettes herum. — Man kann auch die Kohlraben und die Blätter untereinander in der Butter-Sauce kochen lassen.

186. Braune Kohlraben.

Dazu nimmt man im Herbst die Knollen ohne Blätter, schält und schneidet sie in fingersdicke Würfel, wascht sie und läßt sie auf einem Sieb wohl ablaufen, stoßt dann 1/8 Pfund Zucker fein, röstet ihn in einem Geschirr mit etwas Wasser, bis er raucht und gelb wird, thut hierauf 1/4 Pfund Butter und die Kohlraben hinein, schwenkt sie herum und läßt sie gelbbraun schwitzen, stäubt dann eine Hand voll Mehl darauf und füllt sie mit Fleischbrühe auf, gibt Salz und Muscatnuß dazu und läßt sie langsam kochen, so daß die Sauce ganz kurz wird, richtet sie an und gibt gedämpfte Enten ꝛc. oder Cotelettes dazu.

187. Weißkraut mit Rahm-Sauce.

Nehme einige Weißkrautköpfe, putze sie rein und schneide sie in 4 Theile, nehme die Dorschen heraus, wasche die Krautköpfe und koche sie im Salzwasser gar, gieße dieses ab und drücke das Kraut, nachdem es abgeschwenkt ist, fest aus, schneide es mit dem Wiegmesser einigemal durch und dünste einen fein geschnittenen Zwiebel in einem halben Pfund Butter, nehme einen Kochlöffel voll Mehl hinzu und dünste das Kraut darin, gebe 1/2 Maas guten, sauren Rahm dazu und lasse es unter beständigem Rühren einmal aufkochen, streue ein wenig gestoßenen Pfeffer, fein gewiegtes Basilicum und etwas Muscatnuß darauf und richte das Gemüs gehörig gesalzen an. — Man kann auch statt dem sauren Rahm süßen nehmen und das Gemüs mit einigen Eigelb abziehen.

188. Weißkraut mit Kümmel (Süßkraut).

Nehme einige Häuptlen Kraut, putze, wasche und blanchire sie im Salzwasser weich, gieße sie auf ein Sieb und lege sie eine halbe Stunde in frisches Wasser, drücke sie alsdann fest aus und wiege sie gröblicht. Hierauf mache nach Verhältniß der Krautmenge Rinds-,

Schweine- oder Gansschmalz in einer Kachel heiß, röste einen Kochlöffel voll Mehl darin hellgelb, gebe einen fein geschnittenen Zwiebel hinzu und dämpfe das gehackte Kraut darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse es eine Viertelstunde kochen und gebe Kümmel und Salz nach Belieben hinzu, richte das Gemüs an und garnire Bratwürstchen herum.

189. Gedämpftes Weißkraut (Butterkraut).

Nehme kleine, feste, weiße Krautköpfe (sogenanntes Butterkraut), schneide die äußeren Blätter davon ab und theile den Kopf in zwei Theile, wasche die Köpfe gut und blanchire sie halb weich in vielem Salzwasser, gieße sie dann auf ein Sieb, schwenke sie gehörig mit frischem Wasser ab und schneide aus jedem Theil den Dorschen gut heraus, drücke sie in eine länglichte Form und setze einen an den andern in eine niedere Kasserole, gebe einen Löffel voll Bouillon, Salz und ein Stück frische Butter darauf, decke sie zu, gebe Kohlen auf den Deckel und lasse das Kraut kurz und weich dämpfen, richte es dann kranzartig auf eine Platte an und gebe in den zurückgebliebenen Saft etwas gut verkochte, leichte Butter-Sauce, lasse es miteinander aufkochen und richte es mit etwas Kümmel über das Gemüs an.

190. Gewickeltes Kraut.

Nehme die äußeren Blätter von einem gut abgeputzten Krautkopfe in einen Topf und übergieße sie mit kochendem Wasser, das Herz wiege recht fein und dämpfe es in einem Stück frischer Butter oder fetter Bouillon, thue eine Hand voll geriebenes Milchbrod hinzu, schlage, so lange es noch warm ist, einige Eier daran und nehme Salz und etwas geriebene Muscatnuß dazu. Dann drücke aus den großen Blättern das Wasser aus, schneide die Rippen heraus, breite die Blätter auf ein Brett aus und gebe auf jedes einen Löffel voll von dem gehackten Kraut, schlage sie wie eine Omelette zusammen, und wenn alle Blätter, so viel als man nöthig hat, gefüllt sind, so zerlasse in einem flachen Geschirr ein Stück frische Butter, lege die gefüllten Blätter eines an das andere hinein, setze sie auf Kohlen und lasse sie auf beiden Seiten lichtgelb werden, thue dann etwas Fleischbrühe daran, lasse es kurz und weich kochen und richte es mit der eigenen Sauce an.

191. Kopfsalat mit Rahm.

Nehme eine Parthie zarter Herzen von fest geschlossenem Kopf-Salat, schneide die Dorschen heraus, wasche die Herzen rein und koche sie in vielem Wasser ab, so daß man die Rippen leicht zerdrücken kann, schütte sie dann auf ein Sieb, schwenke sie mit frischem Wasser gut ab und mache folgende Rahm-Sauce fertig: In einem halben Pfund heiß gemachter Butter röste einige geschnittene, gelbe Rüben, Zwiebel, ¼ Pfund rohen, mageren Schinken und ½ Pfund Kalbfleisch, beides in Würfel geschnitten, bis es klar wird, nehme einen Kochlöffel voll Mehl dazu und fülle es mit ½ Maas süßem Rahm auf, rühre darin, bis es kocht, und lasse es dann recht dick einkochen, passire alsdann die Sauce durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr, drücke den Salat fest aus und wiege ihn gröblicht, thue ihn in eine Kasserole und rühre ihn mit der Rahm-Sauce an, gebe Salz und Muscatnuß hinzu und lasse es langsam durchkochen, richte das Gemüs an und garnire gespickte Brieslen herum.

192. Gewöhnliches Salat-Gemüs.

Man nehme eine beliebige Parthie Kopfsalat von gewöhnlicher Art, oder Lattich, putze und wasche ihn recht fein, blanchire ihn im Salzwasser weich und lege ihn auf ein Sieb oder in einen Seiher und dann in kaltes Wasser; nach einer halben Stunde gieße dieses ab und drücke das Gemüs recht fest aus, wiege es ziemlich fein, gebe in eine passende Kasserole ¼ Pfund Rindsschmalz und lasse es heiß werden, röste einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb darin, gebe einen fein geschnittenen Zwiebel dazu und dämpfe das Gemüse gehörig darin, lösche es mit guter Fleischbrühe ab, lasse es eine Zeitlang kochen und richte es mit gebackener Leber an.

193. Petersilien-Wurzeln in Sauce.

Man schabe eine gute Portion Petersilien-Wurzeln, schneide sie in 1½ Zoll lange, feine Filets, wasche sie rein und koche sie im Salzwasser gar; dann mache eine kräftige Butter-Sauce und lasse die Wurzeln darin gut kochen, ziehe sie mit einigen Eigelb und dem Saft einer Citrone ab und gebe sie mit Tauben-Fricassé zu Tische. — Wenn die Wurzeln sehr dick sind, verwendet man nur den äußern Theil zum Gemüs und wirft den innern holzigen Kern weg.

194. Portulak-Gemüse.

Man nimmt einen guten Korb voll schönen, blaßgrünen Portulak, wirft jenen, welcher eine röthlichte, glänzende Farbe hat, als unbrauchbar hinweg, pflückt die Blätter von den etwas harten Wurzeln ab, die dünnen, zarten Stiele aber läßt man dabei, wascht sie rein und thut sie in eine wohl verzinnte Kasserole mit ½ Pfund Butter, einem ganzen, geschälten Zwiebel, ein wenig gestoßenem Pfeffer und Salz und läßt sie so ganz kurz einkochen, gibt einige Löffel voll weiße Sauce hinzu, läßt sie noch ein wenig kochen und zieht dieses Gemüs mit einigen Eigelb ab, richtet es an und gibt gebratene, junge Hahnen dazu.

195. Spargeln in Rahm-Sauce.

Man nimmt von den grünen, schon etwas hoch aufgeschossenen Brockelspargeln, pflückt, so weit sie zart sind, die Nebensprossen davon ab, schneidet sie in zollange Stücke und wascht sie und kocht sie im Salzwasser gar; dann nimmt man in eine Kasserole ein Stück frische Butter, dämpft einen fein geschnittenen Zwiebel, eine Petersilienwurzel, Petersilienblätter nebst einem Stückchen rohen Schinken darin, gibt einen Löffel voll Mehl hinzu und füllt es mit ¼ Maas gutem, süßem Rahm auf, rührt die Sauce bis zum Kochen, läßt sie alsdann durch ein Sieb laufen, macht sie wieder heiß, bringt die Spargeln, welche man zuvor auf einem Sieb gut ablaufen läßt, hinein, läßt sie anziehen, salzt sie und richtet sie an. Man gibt gebackene Brieslen dazu. — Man kann auch große Spargeln, nachdem sie rein geputzt sind, in halbgroße Büschel binden und im Salzwasser halb gar kochen, worauf man sie auf einer Serviette abtrocknen läßt; dann werden sie in eine Klare getaucht, im Schmalz schön gelb gebacken und um das Gemüs herum garnirt oder besonders gegeben.

196. Spinat-Kuchen.

Blanchire einige Hände voll gereinigten und gewaschenen Spinat im Salzwasser weich, gieße ihn auf ein Sieb und schwenke ihn mit frischem Wasser gut ab, drücke ihn recht fest aus und wiege ihn sehr fein; nehme in eine Kasserole ½ Pfund gute Butter, dünste darin zwei fein geschnittene Zwiebel weich, gebe den Spinat dazu und dämpfe ihn einige Minuten damit; dann weiche zwei abgeschälte

Milchbrode in Milch ein und drücke sie fest aus, bringe sie in ein Geschirr, schlage 2 ganze Eier und 5 Eigelb daran, vermenge etwas Salz und geriebene Muscatnuß damit, rühre es auf dem Feuer steif ab, vereinige den Spinat damit und rühre es gut durcheinander, schlage noch 5 Eigelb dazu und das Weiße von den 5 Eiern zu einem steifen Schnee, vermenge diesen mit der Masse, bestreiche dann ein Potageblech mit etwas Butter, setze die Masse darauf und streiche sie eben, stelle sie in einen nicht zu heißen Backofen, lasse sie ¾ Stunden backen und gebe sie dann gleich mit einer guten, mit Eigelb und Citronensaft abgezogenen Butter-Sauce zu Tische.

197. Spinat-Würstchen in Sauce.

Nehme einige Hände voll Spinat und mache ihn wie oben angegeben fertig; wenn er in Butter recht steif gedünstet ist, so setze ihn zurück und blanchire einige abgehäutelte Kalbsbrieslen, schneide sie in feine Würfel und einige Zwiebel fein, dämpfe sie in ein wenig Butter gar, vermenge sie mit dem Spinat, 6 Eigelb, etwas Muscatnuß und Salz nebst 2 Anrichtlöffeln voll süßem Rahm, rühre alles dieses recht untereinander und thue die gewürfelten Briesslen dazu, schneide ¼ Pfund frischen, gekochten Speck in kleine Würfel, mische sie unter die Masse und fülle sie in Kalbsnetze, binde diese oben und unten zu und lasse sie ¼ Stunde in heißem Wasser auf dem Feuer langsam anziehen, aber nicht kochen; nehme sie dann auf ein Tuch heraus, lasse sie verkühlen und brate sie auf schwachem Feuer auf beiden Seiten gelblicht, schneide sie in beliebige Stücke, richte sie auf die Platte und gebe eine kräftige Butter-Sauce darüber.

198. Zwiebel-Mus.

Nehme eine gute Portion große, weiße Zwiebel, schäle und schneide sie in 4 Theile, blanchire sie in etwas Wasser, gieße sie auf ein Sieb und lasse sie gut ablaufen, lege sie in eine Kasserole, fülle gehörig weiße Sauce darauf, lasse sie gut durchkochen, gebe etwas Petersilienkraut und Basilicum dazu, passire sie dann durch ein Sieb, lasse sie nochmals gut kochen, ziehe das Gemüse mit einigen Eigelb und dem Saft einer Citrone ab und richte sie mit Parmesankäs überstreut an.

199. Gefüllte Sellerie.

Nehme 12 Stück Sellerie von mittelmäßiger Größe, schäle sie rein ab und höhle sie aus; dann hacke 2 Hühnerbrüste oder anderes feines Fleisch fein, ebenso Petersilien, Basilicum und Zwiebel, dünste diese in ¼ Pfund Butter weich, setze sie vom Feuer ab und schlage 2 ganze Eier und 2 Eigelb hinzu, vermenge es mit Salz und Muscatnuß, rühre es noch ein wenig auf dem Feuer ab, daß es fließend bleibt, und bringe dann das gehackte Fleisch dazu, arbeite es wohl durcheinander und fülle die Sellerie damit, decke sie mit einer Scheibe Sellerie zu, umbinde sie mit Bindfaden und setze sie in einer scharfen Bouillon auf's Feuer, lasse sie gar kochen, lege sie dann heraus auf eine Serviette, richte sie schön auf eine Platte an und gebe eine gute Bechamel-Sauce dazu.

200. Ackersalat-Gemüse.

Man reinigt und wascht eine gute Portion Ackersalat, blanchirt ihn in kochendem Salzwasser weich, gießt ihn auf ein Sieb und legt ihn in's kalte Wasser, worauf er ausgedrückt und fein gewiegt wird; dann zerläßt man 8 Loth Butter in einer Kasserole und röstet einen Löffel voll Mehl hellgelb darin, gibt den gehackten Ackersalat dazu und dämpft ihn gut durch, gießt gehörig Fleischbrühe hinzu und läßt das Gemüs langsam kochen, salzt es nach Geschmack und richtet es an. — Man gibt Bratwürste oder Cotelettes dazu.

201. Kraut-Dorschen.

Beim Einmachen des Sauerkrauts legt man die ausgebohrten Dorschen zurück und schält sie rund von den Fasern ab, schneidet das Mark in länglichte Stücke nach Art der Rüben und kocht sie im Salzwasser weich; dann macht man eine leichte Butter-Sauce, kocht das erforderliche Fleisch von der Kalbsbrust oder Rippe darin weich, gibt das Gemüs dazu und läßt es miteinander weich kochen.

202. Gedörrte Bohnen zu kochen.

Lege die Bohnen die Nacht hindurch, ehe sie des andern Morgens gekocht werden, in kaltes Wasser, gieße Morgens dieses ab und übergieße die Bohnen einigemal mit strudelndem Wasser, wasche sie tüchtig durch und setze sie alsdann mit einem neuen Aufguß

siedenden Wassers zum Feuer; dieses Wasser salze gehörig und gebe eine Prise Pfeffer hinzu, koche die Bohnen recht weich und gieße sie alsdann auf ein Sieb, schwenke sie mit frischem Wasser ab, gebe in eine Kasserole ein Stück Rindsschmalz, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön hellgelb und dünste fein gewiegte Petersilien und Zwiebel darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse die Bohnen und einen Zweig Bohnenkraut darin kurz kochen und gebe sie mit Schweinefleisch zu Tische.

Gemüse-Beilagen.

---

203. Gebackene Tauben.

Die Tauben werden gerupft, gereinigt, ausgenommen, in zwei Theile geschnitten und gut gesalzen, worauf man sie eine Zeit lang liegen läßt; dann trocknet man sie ab, panirt sie in verrührten Eiern und Semmelmehl und backt sie in heißem Schmalz schön gelb. — Man kann sie auch mit klarer Butter und Semmelmehl paniren und langsam auf dem Rost braten.

204. Gebackene Schnitten.

Man schneidet die Wecken zu feinen Scheiben und legt sie auseinander auf eine Platte; dann werden einige ganze Eier mit etwas Milch gut verrührt, über die Schnitten gegossen, und wenn solche weich sind, werden sie in klarer Butter oder Schmalz schön gelb gebacken. — Man kann sie zu Karviol, Schwarzwurzeln, gelben Rüben u. dgl. geben.

205. Schweins-Nieren.

Man legt die Nieren einige Zeit in's frische Wasser und schneidet sie der Länge nach von einander, doch so, daß sie noch zusammenhängend bleiben; hierauf werden sie mit Salz und Pfeffer überstreut, in Butter umgewendet und auf dem Rost gebraten.

206. Schweins-Milze auf dem Rost.

Die Milze werden gut gewaschen und in der Fleischbrühe oder im Salzwasser halb weich gekocht, dann mit Salz und Pfeffer überstreut und unter fleißigem Begießen in Butter schön gelb gebraten.

207. Bratwürste im Schlafrock.

Von einem Pfund feinem Mehl macht man mit einem Stückchen Hefe, 4 Loth Butter, 2 Eigelb und etwas Salz einen Hefenteig, läßt ihn gut aufgehen und bratet unterdessen die nöthigen Bratwürstchen in Butter gar, schält die Haut ab, schneidet sie in Stücke, wellt den Teig aus, legt die Wurststückchen darauf, bestreicht den Teig rings herum mit Ei, überschlägt ihn krapfenartig, macht mit dem Backrädchen Halbmonde daraus, läßt sie nochmals aufgehen und backt sie im Schmalz schön gelb.

208. Gebackene Eier mit Schinken.

Man macht in einer Pfanne ein gutes Stück frische Butter heiß, gibt fein geschnittenen, mageren Schinken hinein, schlägt einige Eier darüber und läßt sie backen, bis das Eiweiß gehärtet ist, dann gibt man sie auf die Platte und entweder allein oder zum Spinat zu Tische.

209. Kartoffel-Kuchen.

Nehme in ein Geschirr 4 Eier, verrühre sie mit etwas Salz, fein geschnittenen und in Butter weich gedünsteten Zwiebeln und so viel geriebenen, gesottenen, kalten Kartoffeln, daß es eine dicklichte Masse gibt; dann wird Speck in kleine Würfel geschnitten, ausgelassen und damit die Kuchen in einer Flädlespfanne gebacken. — Man gibt sie zum Mangold-Gemüs.

210. Semmel-Eierkuchen.

Schneide einige Wecken in feine Scheiben, übergieße sie mit kochender Milch, schlage hernach Eier daran, bis es eine dicklichte Masse gibt, thue Salz, Schnittlauch und Muscatnuß dazu, verrühre Alles gehörig, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, gebe die Masse

hinein und backe sie auf beiden Seiten langsam schön gelb. — Man gibt sie zu gelben Rüben, Karviol, Schwarzwurzeln.

211. Eierkuchen.

Schneide die Rinde von einigen Wecken ab, weiche sie in kochender Milch ein, passire sie durch ein Sieb, salze sie und gebe gehörig Eier daran; dann bestreiche ein Aufzugblech mit Butter, fülle die Masse hinein und ziehe sie ganz langsam auf.

212. Kartoffel-Eierkuchen.

Reibe eine beliebige Portion Kartoffeln roh auf dem Reibeisen, vermenge sie mit geriebenen Aepfeln, Salz und einigen Eiern, damit es eine dünne, flüssige Masse gibt, und backe in heißer Butter in einer Flädlespfanne sehr dünne Kuchen daraus.

213. Kartoffelwürstchen.

Zwölf kalte, gesottene, geschälte, recht mehlige Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und etwas geriebenes Milchbrod dazu gethan; dann wird ein Stückchen zerlassene Butter, 2 Eier und Salz daran gerührt, die Masse auf ein mit Mutschelmehl besätes Brett genommen und länglichte Würstchen daraus geformt, diese in klarer Butter gebraten und zum bairischen Kraut gegeben.

214. Gebackene Hammelsbrust.

Man nimmt eine gut abgelegene Hammelsbrust und kocht sie mit Salz, Knoblauch, Zwiebel und einem Schöpflöffel voll Wasser weich, worauf man sie auf ein Brett legt, erkalten läßt und dann in schöne, proportionirte Stücke schneidet; sodann verrührt man einige ganze Eier mit etwas gewiegten Petersilien, kehrt die Bruststücke darin um und hernach in Semmelmehl und backt sie im Schmalz schön gelb. — Man gibt sie zu Brockelerbsen, Rüben u. dgl.

215. Geröstete Gansleber.

Eine feste Gansleber wird in schöne Stücke geschnitten, in geklärter Butter und dann in Mutschelmehl umgewendet und auf dem Rost gebraten. Wenn sie fertig ist, wird sie erst gesalzen und der Saft einer Citrone darauf gedrückt.

216. Geröstete Leber.

Eine Kalbsleber wird einige Stunden in süße Milch gelegt, dann überzwerch in Scheiben geschnitten und gut abgetrocknet. Hierauf schneidet man einen kleinen Zwiebel fein, mengt ihn mit Pfeffer, halbweißem Mehl und halb Mutschelmehl untereinander, kehrt die Stücke darin um und bratet sie im Butter schön gelb. Ehe man sie anrichtet, werden sie gesalzen.

217. Kalbsleber in Netz gebacken.

Man hackt eine rohe Kalbsleber recht fein, weicht einige Blechwecken in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und rührt sie nebst der Leber in einem Stück frischer Butter auf Kohlen durcheinander. Dann schneidet man ½ Pfund grünen Speck in viereckige Stückchen, mischt sie nebst Pfeffer, Salz und 6 Eiern unter die Masse, breitet ein zuvor im Wasser eingemachtes Kalbsnetz auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech aus, füllt die Masse hinein, deckt sie mit einem Netz zu und backt sie im Backofen. — Man gibt sie in Scheiben geschnitten zu Gemüsen, aber auch mit Sulz oder Salat zu einer Abendspeise.

218. Gebackene Mangoldstiele.

Man nimmt von dem verlesenen Mangold die großen Stiele, zieht die Fäden davon ab und schneidet sie in fingerslange, gleiche Stücke, kocht sie im Salzwasser weich, macht einen guten Brandteig, kehrt die abgetrockneten, weißen Stiele darin um und backt sie in heißem Schmalz schön gelb.

219. Netzwürstchen.

Man häutelt 3 Pfund Kalbsschale ab, beint sie aus und wiegt sie mit einem Zwiebel und Petersilien zusammen recht fein, reibt von einem Wecken die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, drückt es fest aus und thut es mit dem Gehackten in eine Schüssel, Pfeffer und Salz daran und rührt es mit einem Stückchen zerlassener Butter und 3 Eiern recht gut durcheinander, füllt diese Masse in ein ausgebreitetes Kalbsnetz, formt Würstchen davon und bratet sie recht langsam in einem breiten Geschirr ab. — Man gibt sie zu allen Gemüsen.

220. Gebackene Kalbsfüße.

Nehme einige Kalbsfüße, schneide die Rohrknochen heraus, wässere sie gut aus, koche sie in einer Braise weich, lege sie dann auf ein Brett, schneide jeden Fuß in 4 Stücke, panire solche in geschlagenen Eiern und Semmelmehl und backe sie in heißer Butter schön gelb.

221. Sardellen-Omelettes.

Schlage zu einer Omelette 6 Eier in ein Geschirr, gebe etwas fein gewiegte Petersilie, Salz, etwas weißen Pfeffer und einige Tropfen frisches Wasser dazu, rühre es recht gut durch, gebe dann ein Stück Butter in eine Flädlespfanne, backe die Omelette darin, und wenn sie halb gar ist, so lege 6 ausgegrätete, gewaschene, halbirte Sardellen darauf herum, schlage die Omelette zusammen, backe sie vollends gar und gebe sie zu Kartoffel-Gemüse zu Tische.

222. Omelettes von Bükling.

Man zieht von einem Bükling die Haut ab, säubert ihn von den Gräten, schneidet ihn in beliebige Stücke, backt dann eine Omelette, legt die Bükling-Stücke darein und behandelt sie ganz wie die vorige.

223. Bükling auf dem Rost.

Wenn der Bükling abgezogen ist, wird er der Länge nach in zwei Theile geschnitten, solche in klarer Butter und Citronensaft umgewendet und auf dem Rost gebraten.

224. Rahmschnitten.

Man rührt einige Löffel voll feines Mehl mit saurem Rahm und 6 Eiern an, thut ein wenig Salz und etwas zerlassene Butter dazu, schneidet Blechwecken in feine Scheiben, kehrt solche in dem Angerührten um und backt sie im Schmalz. — Man gibt sie zu Blumenkohl u. drgl.

225. Gebackenes Kalbsgekröse.

Nehme ein rein gebrühtes Gekröse, schneide die Drüsen wohl aus, wasche es einige Mal gut durch, damit aller Schleim abgeht,

koche es dann mit Wurzelwerk weich, schneide es in anständige Stücke, kehre solche in einer Klare oder in einem Brandteig um und backe sie im Schmalz schön gelb.

226. Kalbskopf auf dem Rost.

Nehme einen gebrühten, wohlgereinigten Kalbskopf, wässere ihn gut aus, spalte ihn auseinander und koche ihn in Salzwasser und Wurzelwerk weich, lege ihn dann heraus und schneide ihn in Stücke, überstreue solche mit fein gestoßenem Salz und Pfeffer, dünste eine Hand voll fein gewiegte Petersilien und Chalottenzwiebel in einem Vierling Butter, bestreiche die Kopfstücke überall damit, wende sie in geriebenem Milchbrod um und backe sie auf dem Rost langsam schön gelb.

227. Gebackene Gansleber.

Nehme eine schöne, feste, weiße Gansleber, welche schon einige Tage alt ist (eine ganz frische ist nicht gut), schneide sie in fingersdicke Scheiben und bestreue sie mit Pfeffer und Salz; dann nehme fein gewiegte Petersilien und Chalottenzwiebel, nebst zwei ganzen Eiern, rühre es gut durcheinander, wende die geschnittene Leber darin um, und ebenso in fein gestoßenem Semmel- oder Mutschelmehl, und brate sie in geklärter Butter schön gelb.

228. Schinken-Nisolen.

Nehme ein Pfund guten, mageren Schinken, wiege solchen recht fein, rühre ¼ Pfund frische Butter schaumig, und das Gehackte nach und nach mit drei Eigelb und einem ganzen Ei darunter, vermenge damit ¼ Schoppen guten, dicken, sauren Rahm nebst einem Eßlöffel voll fein gehacktem Schnittlauch, etwas Salz und fein gestoßenem Pfeffer; dann backe 8 Stück ganz dünne Omelettes, breite sie auf einem Tisch neben einander aus, bestreiche sie messerrückendick mit dem gutgerührten Schinken, rolle die Flädchen einzeln so gut als möglich auf, schneide die Enden ein wenig ab und schneide aus jeder Rolle fingerslange Stücke, drücke alsdann oben und unten Mutschelmehl wohl an, tauche sie in verrührte Eier, wende sie in Mutschelmehl um, drücke es gut an und backe sie im heißen Schmalz schön gelb.

Zubereitungen von Kalbfleisch.

229. Kalbfleisch mit Gurken.

Nehme einen gut abgelegenen Kalbsbug, schneide ihn in halbpfündige Portionen, klopfe sie wohl, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und spicke sie etwas mit grobem, geräuchertem Speck. Alsdann gebe in eine Kasserole ein Stück gute Butter, backe die Fleischstückchen darin ab, schneide 3 Gurken auf dem Hobel ein, salze sie ein wenig und drücke sie fest aus, gebe die Gurken zu dem Fleisch und lasse sie noch dünsten, bis Beides weich ist, gieße, wenn es nöthig ist, nach und nach ½ Schoppen Fleischbrühe daran, nebst ½ Schoppen dickem, saurem Rahm und 2 Eßlöffel voll Mutschel- oder Semmelmehl, drücke den Saft einer Citrone dazu und richte die Speise an.

230. Ragout von Kalbs-Brieslen und Euterlen.

Nehme zwei Kalbsbrieslen und zwei Kalbs-Euter, wässere sie mehreremal in lauem Wasser aus, damit sie recht weiß werden, blanchire sie im Salzwasser (man läßt sie einmal aufkochen), kühle sie dann in frischem Wasser ab, schneide beide Theile in nußgroße Stücke, nehme ein Stück frische Butter in eine Kasserole, dünste darin fein gewiegte Petersilien und Zwiebel, gebe die Brieslen nebst Euter hinzu, kehre sie einige Mal darin um, streue zwei Eßlöffel voll Mehl darauf, lasse dieses ein wenig anziehen und fülle es mit guter Fleischbrühe auf; hernach lasse sie gut kochen und gebe ein Lorbeerblatt, eine Nelke und ein Citronenrädchen dazu, ziehe die Sauce mit 3 Eigelb ab und richte das Ragout zu geschmälzten Semmelklösen an.

231. Kalbs-Brieslen in Butter-Sauce (Krankenspeise).

Nachdem ein weißes Kalbs-Brieslen gut gewässert und rein abgehäutelt ist, nimmt man in ein Geschirr ein Stückchen frische Butter, läßt einen Kochlöffel voll weiß Mehl darin anziehen, rührt es mit einem Schoppen guter Fleischbrühe ohne Fett ab und läßt das Brieslen darin weich kochen, dann salzt man es ein wenig und

zieht die Sauce nach Belieben mit 2 Eigelb ab. — Ebenso macht man auch das eingemachte Kalbfleisch für Kranke.

232. Geschmälztes Kalbsgekröse.

Ein Kalbsgekröse wird so oft in lauem Wasser gewaschen, bis es nicht mehr schleimt, sofort nochmals gut mit Salz durchgerieben, gewaschen und alle Drüsen rein herausgeschnitten; alsdann nehme es in ein Geschirr mit Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken und Suppenkräutern, koche es weich, schneide es in Stückchen, gebe es auf die Platte, mit fein gewiegten Petersilien überstreut, und schmälze es mit ¼ Pfund guter Butter, in welcher einige Brodbröckelchen geröstet werden.

233. Kalbsgekröse in Kalbsnetz.

Reinige das Gekröse wie das vorige, nehme in eine Schüssel einen in Würfel geschnittenen und im Schmalz gerösteten Wecken, feuchte sie mit süßer Milch an, so daß sie aufschwellen, gebe das Gekröse mit Salz, Pfeffer und gewiegten Petersilien dazu, und rühre Alles mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb durcheinander, fülle es in ein wohl gereinigtes Kalbsnetz, nähe es zu und schneide das übrige Netz ab, backe das gefüllte Netz in einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen schön gelb und gebe es mit einer beliebigen guten Sauce zu Tische.

234. Kalbskopf in Speck-Sauce.

Der Kalbskopf wird in der Mitte durchgespalten, in lauem Wasser gewässert, und sodann so lange gesotten, bis sich die Beiner leicht herausnehmen lassen. Das Hirn kocht man mit etwas Salz, Essig und Wasser besonders. Der ausgebeinte Kalbskopf und die Zunge werden in angemessene Stücke geschnitten und die weiße Haut davon abgezogen. Sodann schneidet man 4 Loth Speck in kleine Würfel, röstet sie mit einem Stückchen Butter und 2 Eßlöffel voll Mehl, dünstet einen fein geschnittenen Zwiebel darin, rührt mit der Kopfbrühe eine Sauce ab, würzt sie nach Belieben, drückt den Saft einer Citrone hinein, läßt die Kopfstücke in der Sauce aufkochen, richtet sie an und gibt das gekochte Hirn, mit einem Stückchen Butter und Semmelmehl geschmälzt, oben drauf.

235. Gebackene Kalbsohren.

Die rein gebrühten Kalbsohren werden ausgewässert und in Salzwasser mit Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, Thymian und einem Citronenrädchen weich gekocht. Dann läßt man sie auf einem Brett abtrocknen, schneidet jedes in 2—3 Theile, kehrt sie in einer Klare um und backt sie im Schmalz schön gelb.

236. Gebackene Kalbseuter.

Solche siede nach Art des Ochsenfleisches weich, lasse sie dann erkalten, schneide sie in Stücke, kehre sie in Mutschelmehl, welches mit Salz und Pfeffer vermengt ist, um und backe sie im Schmalz schön gelb. — Man kann eine Sardellen-Sauce dazu geben.

237. Gefüllter Kalbsmagen.

Nehme einen wohlgereinigten, frischen Kalbsmagen, reibe ihn innen und außen wohl mit Salz ein, damit der Schleim gut abgeht, wasche ihn dann öfters durch frisches Wasser, bis er gar keinen Geruch mehr hat, und fülle ihn mit folgender Farce: Weiche einen abgerindeten Wecken in Milch ein, drücke ihn wieder fest aus, wiege etwas grünen Speck, ein Stückchen Braten-Ueberrest, Petersilien und Zwiebel sehr fein, dünste es in einem Stück Butter, rühre die Wecken, 4 Eier, Salz und Pfeffer daran, fülle den Magen damit, mache ihn oben zu, stupfe ihn mit einer Gabel und koche ihn im Salzwasser weich, lasse ihn erkalten und brate ihn dann mit Butter recht schön gelb. Er wird, in Scheiben geschnitten, zu Gemüse oder Salat gegeben.

238. Gefülltes Kalbsnetz.

Reinige ein Kalbsnetz in frischem Wasser und mit Salz und breite es hernach auf ein Tuch zum Trocknen; alsdann wiege ein gereinigtes Kalbsmilz, Petersilien und Zwiebel recht fein, dünste solches in einem Stück guter Butter und gebe einen abgerindeten, eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken dazu, würze diese Masse mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, rühre sie mit 4 ganzen Eiern an und überstreiche damit das Kalbsnetz, doch so, daß ringsherum zwei Finger breit Raum leer bleibt. Nun schlage das Netz von allen vier Seiten ein, rolle es auf, umwickle es mit Bindfaden, siede

es im Salzwasser und stupfe es während des Siedens einige Mal mit der Gabel, und wenn es weich und kalt geworden ist, brate es in Butter recht schön gelb. — Man kann es Abends zum Salat geben.

239. Kalbfleisch auf Wildpret-Art.

Eine Kalbsschale klopfe tüchtig und spicke sie mit geräuchertem Speck; dann mache ½ Pfund Butter in einer Kasserole heiß, lege einige Speckschwarten hinein, auf diese die Schale und zwar auf die gespickte Seite nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, 1 Citronenrädchen, Pfeffer, Salz und Nelken. Wenn sie gelb gebraten ist, streut man etwas Mehl darauf, kehrt die Schale um, und wenn das Mehl angezogen hat, gießt man ein Glas Wein-Essig und Fleischbrühe nach und nach daran und läßt es kochen. Vor dem Anrichten gibt man etwas sauren Rahm an die Sauce, passirt sie durch ein Sieb und richtet sie über das Fleisch an.

240. Leberkuchen.

Man schneidet von einer Kalbsleber die Venen heraus, stoßt die Leber in einem Mörser fein oder wiegt sie fein und streicht sie durch ein Haarsieb; hierauf wird ½ Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern, ¼ Pfund eingeweichten und fest ausgedrückten Semmeln, dem nöthigen Salze und weißem Pfeffer zusammengerührt und mit dem obigen Leberbrei gemischt, worauf man eine runde Mehlspeisenform gut mit Butter ausstreicht, ein gut gereinigtes Kalbs- oder Schweinsnetz hineinlegt und in dieses die gehörig durcheinander gerührte und mit dem Schnee von 4 Eiweiß durchzogene Masse einfüllt, solche oben mit dem Netze bedeckt, dieses mit Butter bestreicht und das Ganze im Ofen backt. — Man kann diesen Kuchen auch in einer mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl ausgestreuten Form ohne Netz backen. Den fertigen Kuchen stürzt man auf eine Platte und gibt entweder eine kräftige, piquante Sauce darüber oder es wird auch der Kuchen kalt mit Sulz oder Salat servirt.

241. Kalbsleber mit Blut-Sauce.

Spicke eine Kalbsleber mit grobem Speck, schneide sie hernach in zwei fingersdicke Scheiben und bestreue sie mit Mehl; lasse dann ½ Pfund Butter in einer Kasserole heiß werden, lege die Scheiben

darein, belege sie mit fein geschnittenen Chalotten, Petersilien, Thymian, Citronenschalen und 1 Lorbeerblatt, lasse sie braten und wende sie öfters um, fülle sofort einen Schoppen Fleischbrühe nebst einem Glas rothem Wein darauf, lasse es schnell einkochen und füge etwas Geflügel-Blut nebst dem Saft einer Citrone hinzu, passire die Sauce durch ein Sieb, lege die Leber auf die Platte und gebe die Sauce darüber.

242. Gebratene Kalbszungen.

Koche einige Kalbszungen halbweich, schäle die Haut ab, spicke sie mit fein geschnittenem Speck, lege sie in eine Schüssel mit fein gewiegten Petersilien, Zwiebel, Salz, etwas Essig und ganzem Gewürz, und lasse sie eine Zeit lang darin liegen; dann brate sie ganz langsam unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter auf dem Rost gar, gebe in guter Jus den Saft einer halben Citrone auf die Platte und richte die Zunge darauf an.

243. Kalbszungen in Sardellen-Sauce.

Man nehme einige Stück Kalbszungen, blanchire und schäle sie und schneide sie alsdann in dünne Scheiben. Hierauf nehme in eine Kasserole ein Stückchen Butter, einen Löffel voll fein gewiegte Petersilien, Zwiebel und 2—3 ausgegrätete, gehackte Sardellen, gebe $^1/_2$ Glas weißen Wein dazu, lasse es kurz eindünsten, streue zwei Kochlöffel voll Mehl darauf und rühre mit Jus, Wein und Citronensaft eine kräftige Sauce ab, koche die Zungen vollends darin weich und richte sie an. Man garnirt kleine, gebratene Kartoffeln herum.

244. Gefulzter Kalbsschlegel.

Formire einen schönen Kalbsschlegel etwas rund, spicke ihn mit grob geschnittenem Speck und Schinken, welcher in Gewürz eingelegt gewesen ist, und bringe ihn in eine hohe Kasserole mit einigen Citronenscheiben, decke ihn mit Speckbarden zu, gebe einen Kaffeelöffel voll Pfefferkerne, einige Nelken, 1 Lorbeerblatt, Estragon, Thymian, ein Stückchen Nierenfett, einige zerhauene Kalbsfüße, eine Flasche weißen Wein und so viel kräftige Bouillon darauf, daß der Schlegel gut bedeckt ist, stelle die Kasserole auf's Kohlenfeuer, bedecke sie mit einem mit Kohlen belegten Deckel und lasse den Schlegel langsam gar kochen, nehme ihn dann heraus, bedecke ihn rundum mit Pa-

pier und stelle ihn auf die Seite. Die Braise lasse durch ein Tuch oder Sieb laufen und probire auf einem Zinnteller, ob sie zu einer Sulz stark genug gekocht ist — im andern Fall kocht man die Braise noch ein wenig ein — nehme das Fett von derselben rein ab, zerschlage 4 Eiweiß mit einem Glas weißem Wein, nehme dieß mit dem abgefetteten Stand auf das Feuer, rühre es bis zum Kochen, decke einen mit Kohlen belegten Deckel darauf und lasse die Sulz an der Seite des Feuers langsam scheiden, und hierauf recht klar durch eine aufgespannte Serviette laufen. Sofort nehme eine schmale, etwas tiefe Form, gebe zwei Finger hoch von der Sulz hinein und stelle sie an einen kalten Ort; wenn sie steif geworden ist, so garnire sie mit ausgeschnittenen Citronenscheiben, lege den Schlegel, in Stücke geschnitten, hinein, gebe Sulz darüber, bis die Fleischstücke davon bedeckt sind, und lasse sie auf dem Eis recht fest und kalt werden, tauche die Form in warmes Wasser, stürze sie auf eine Platte und garnire die Sulz neben herum mit hartgekochten, halbirten Eiern.

215. Wiener Rostbraten.

Man nimmt dazu eine obere Kalbsschale, häutelt sie gut ab und klopft sie mit der Fläche eines Hackmessers breit, so daß sie noch ungefähr einen Zoll dick bleibt, dann bestreut man sie auf beiden Seiten mit fein gestoßenem Salz und Pfeffer, zieht sie durch geschmolzenen Butter, streut geriebenes Semmelmehl darauf und bratet sie in der Zeit von 5 Minuten auf dem Rost gar; während dem Braten träufelt man zerlassene Butter darauf und gibt den Braten mit einer kräftigen Jus zu Tische.

216. Kalbs-Filet mit saurem Rahm.

Man nimmt ein schönes Kalbs-Filet (Cotelettesstück), häutelt es gut ab, haut den Rückgratsknochen los und spickt es recht fein; dann legt man es auf eine Platte, gibt 3 Schoppen guten, sauren Rahm, einige Scheiben Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilien, Pfefferkerne, Nelken und Lorbeerblätter dazu, und läßt es so zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag nehme das Fleisch mit Wurzelwerk und Gewürz nebst einem Stück frischer Butter in eine Bratpfanne, stelle es in einen gut' geheizten Ofen und beträufle es fleißig mit dem Rahm, damit es eine schöne Kruste bekommt. Wenn der Braten weich ist, lege ihn heraus, gebe zu dem zurückgebliebenen Fond

einen Löffel voll gute braune Sauce, lasse sie aufkochen und ziehe sie mit 6 Eigelb ab, passire sie durch ein Haarsieb, schneide das Fleisch in schöne Rippen, lege solche kranzartig auf eine Platte und gebe die Sauce in die Mitte.

147. Geklopftes Kalbfleisch.

Schneide von einer oberen Kalbsschale länglichte Scheiben ab, klopfe sie wohl und gebe ihnen mit dem Messerrücken eine runde Form; dann bestreiche eine Kasserole mit Butter, streue gewiegte Petersilien und Zwiebel daran, lege die Kalbfleischstücke hinein, drücke den Saft einer Citrone darauf, gebe Salz, Pfeffer und ein Lorbeerblatt hinzu, decke es zu und lasse es langsam dämpfen. Hernach streue etwas Mutschelmehl darauf, gebe etwas Fleischbrühe hinzu, lasse es aufkochen und richte es, wenn es gehörig abgeschmeckt ist, an.

248. Kalbfleisch in Petersilien-Sauce.

Schneide von einer Kalbsschale beliebige Stücke ab und klopfe sie ein wenig; dann gebe in eine Kasserole ein Stück frische Butter, einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilien und Zwiebel, Mutschel- und weißes Mehl, lege die Fleischstückchen darauf, dämpfe sie schön gelb, gebe dann einen Schoppen weißen Wein und etwas Fleischbrühe hinzu, lasse sie gut kochen, gebe noch den Saft einer Citrone dazu und richte sie an.

249. Kalbfleisch mit Borsdorfer-Aepfel.

Man nimmt in eine Kasserole ein Stück frische Butter, gibt 4 Stück geschälte, in 4 Theile geschnittene Borsdorfer-Aepfel nebst einer Hand voll kleiner Rosinen und etwas Wein dazu, läßt es eine Weile dämpfen, gibt dann in dünne Scheiben geschnittenen Kalbsbraten dazu, läßt sie darin heiß werden, gibt noch etwas Brühe und etwas Salz hinzu und richtet es an.

250. Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man nimmt ein gutes Stück Butter in eine Kasserole und röstet darin einen Kochlöffel voll Mehl und zwei Eßlöffel voll

schwarzes, geriebenes Brod schön gelb, gibt einen fein geschnittenen Zwiebel dazu und löscht es mit Fleischbrühe oder Weinessig ab, rührt die Sauce bis zum Kochen, thut eine Nelke, ein Lorbeerblatt und ein Citronenrädchen hinzu, schneidet dann Kalbsbraten in anständige Scheiben, legt sie mit klein zerhackten Sardellen darein, läßt sie darin aufkochen und richtet sie an.

251. Gebeiztes Kalbfleisch.

Man nimmt eine Schale, beint sie aus und beizt sie sammt dem Abgang, Wurzelwerk, Gewürz und Salz in Essig ein. Wenn sie 3 Tage in dieser Beize gelegen ist, so nimmt man die Schale heraus, kocht den Beize-Essig mit Fleischbrühe und dem Abgang des Fleisches eine Stunde lang, bratet die Schale in Butter schön gelb, gießt den Beizesud hinzu und macht ihn vollends fertig. Nachdem das Fleisch weich gekocht ist, legt man es heraus, läßt die Sauce einkochen und richtet sie darüber an.

252. Andere Art.

Man nimmt eine schöne Kalbsschale oder einen ganzen Schlegel, klopft es gut und salzt es tüchtig ein. Dann streut man noch einen Löffel voll gereinigten Salpeter und etwas Zucker darauf, legt es in ein hölzernes Geschirr und läßt es gut beschwert 10—12 Tage im Keller stehen. Wenn man es kochen will, so bindet man das Fleisch in ein leinenes Tuch und kocht es mit Folgendem weich: Estragon, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, eine Citronenschale, ½ Schoppen Wein und dem nöthigen Wasser, worauf man es kalt werden läßt, in Scheiben schneidet und mit Salat zu Tische gibt. — Man kann es auch als Gemüse-Beilage geben.

253. Kalbfleisch mit Speck.

Haue eine Kalbsbrust in Stücke, schneide ¼ Pfund geräucherten Speck in Würfel, schmore diesen gelb und lege dann das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut hinein, lasse es gelb braten, gebe ein Citronenrädchen nebst etwas Jus hinzu, lasse das Fleisch dämpfen, bis es weich ist, streue etwas Mehl darauf, füge Bouillon oder Jus nebst etwas Wein dazu, lasse die Sauce noch einmal aufkochen und richte sie über das Fleisch an.

254. Gedünstete Kalbsherz.

Man wascht die Herze rein, schneidet die Ohren davon ab, spickt sie mit Speck, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und legt sie nebst einem Stück Butter, gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilien, Selleriewurzeln, Lorbeerblättern und Citronenschalen in ein passendes Geschirr, läßt sie langsam dünsten, gießt hernach etwas Wein und Fleischbrühe dazu und läßt sie weich kochen. Dann röstet man in einem Stückchen Butter 2 Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun, löscht es mit dem Saft ab und gibt noch etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu, gießt es durch ein Sieb an die Herze und läßt sie noch einige Minuten kochen, worauf sie in Stücke geschnitten angerichtet werden.

255. Gebeizte Kalbsherze.

Man wascht einige Kalbsherze in frischem Wasser rein und spickt sie mit grob geschnittenem Speck einige Mal durch, dann legt man sie in eine Schüssel, streut Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Citronenscheiben darauf, gießt guten Weinessig daran und läßt sie so zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man ein Stück Butter in eine Kachel, schneidet die Herze in Stücke und dämpft sie eine Zeit lang in der Butter, gießt dann einen Theil der Beize hinzu, läßt sie weich kochen, streut ein wenig Mutschel- oder Weißmehl darauf, gibt noch ein Glas Wein nebst der nöthigen Fleischbrühe hinzu, läßt sie noch ein wenig kochen und richtet sie alsdann an.

256. Kalbshirn in Sauce.

Man wascht einige Hirn in lauem Wasser und häutelt sie rein ab. Dann gibt man sie mit einem Glas Essig, Wasser, Salz, Pfefferkern, einem Lorbeerblatt, Nelken, Citronenscheiben in ein Geschirr und läßt sie eine Viertelstunde schnell kochen, worauf man in einem Stück Butter 2 Kochlöffel voll Mehl schön braun röstet, solches mit der Hirnbrühe ablöscht und den nöthigen Wein und Fleischbrühe zugießt, diese Sauce zu der gehörigen Dicke einkochen läßt, sofort die Hirn anrichtet und die Sauce darüber gibt.

Zubereitungen von Hammelfleisch.

257. Münchner Hammelfleisch.

Gebe in eine Kasserole einen Theil Bier und einen Theil Fleischbrühe, 3 mit Nelken gespickte Zwiebel und Jus von einem Hammelsbraten, und lasse dieses so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind; dann dünste in einer andern Kasserole Ueberreste von Hammelsbraten mit einem Stück Butter und Semmelmehl ab, gieße obige Brühe langsam daran, koche das Fleisch darin auf und richte es an.

258. Eingemachter Hammelskopf.

Spalte 2 Hammelsköpfe von einander, wasche sie gut aus und siede sie wie das Ochsenfleisch; dann mache eine gute Butter-Sauce, lasse sie mit einem Kaffeelöffel voll fein gewiegter Petersilien kochen, schäle die Zungen ab, lasse sie nebst dem Hirn in der Sauce aufkochen, die Köpfe beine gut aus, kehre sie, in Stücke geschnitten, in verrührten Eiern und Semmelmehl um und backe sie in Butter oder Schmalz schön gelb, die Sauce ziehe mit 3 Eiern und dem Saft einer Citrone ab, richte sie mit der Zunge und dem Hirn auf die Platte an und gebe den gebackenen Kopf darauf.

259. Saure Hammelsnieren.

Nehme 4 Stück Hammelsnieren, wasche sie im Wasser und schneide sie in feine Rädchen; dann mache ein Stück gute Butter heiß, röste darin einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gebe einen fein geschnittenen Zwiebel hinzu, dünste diesen weich und thue die Nieren, etwas Essig und Fleischbrühe hinzu, lasse sie aufkochen und würze sie vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer. — Die Nieren müssen kurz vor dem Anrichten gemacht werden, weil sie sonst hart werden.

260. Gedämpfte Hammelsnieren.

Schneide die Nieren in feine Scheiben, dünste in 4 Loth Butter einen halben grob geschnittenen Zwiebel nebst 1 Loth Mehl, gebe die Nieren hinzu und dünste sie ebenfalls; dann gieße ein wenig Fleischbrühe daran und dünste die Nieren darin, bis kein Blut mehr zu sehen ist, würze sie mit Salz und Pfeffer und richte sie an.

261. Geräuchertes Hammelfleisch auf englische Art.

Schneide einen Hammelsschlegel rund ab, daß er die Form eines Schinkens bekommt, dann stoße 2 Loth gereinigten Salpeter, ½ Pfund Zucker und 1 Pfund Salz fein, menge es untereinander, reibe den Schlegel gut damit ein und lasse ihn 14 Tage in einer hölzernen Mulde liegen, kehre ihn aber jeden Tag um. Nach Verfluß dieser Zeit wälze ihn in Sägspähnen (Sägmehl) um und hänge ihn 14 Tage in einen guten Rauch, dann aber an einen trockenen Ort bis zur Verwendung. Wenn man ihn brauchen will, so kocht man ihn im Wasser ab und gibt ihn kalt zur Tafel.

Zubereitungen von Lammsfleisch.

262. Lammfleisch mit Sardellen-Sauce.

Man spickt eine Lamms-Schale mit fein geschnittenem Speck recht kraus und kocht sie in einer Braise weich; dann gießt man diese Braise durch ein Haarsieb in eine Bratpfanne, legt das Fleisch darein und bestreicht es dick mit gerührter Butter, welche mit gehackten Sardellen und geriebenem Parmesankäs vermengt ist, und streut noch geriebenen Käs darauf, stellt es in den Backofen und läßt es eine schöne gelbe Farbe nehmen, worauf man es mit einer guten Sardellen-Sauce zur Tafel gibt.

263. Lamms-Roulade.

Nehme ein vorderes Viertel von einem Lamm und beine es ganz aus, durchziehe es ganz mit grob geschnittenem Speck und Schinken, breite es auf einem reinen Brett auseinander und streiche kalbfingersdick Kalbfleisch-Farce darauf, streue auf diese einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilien und Chalottenzwiebel, gestoßenen Pfeffer, Salz und eine Zehe gehackten Knoblauch, rolle es recht fest zusammen, umbinde es gut mit Bindfaden, lege es in eine Kasserole mit einer Maas Wasser, Salz, Zwiebel, gelben Rüben und einer Zehe Knoblauch und lasse es zugedeckt weich dämpfen; wenn es gar ge-

kocht ist, so lege es heraus, ziehe die Bindfaden davon ab, schneide es in Scheiben, richte diese auf eine Platte an und gebe ein gute Gurken-Sauce dazu.

264. Lamms-Brieslen in Sauce.

Nehme mehrere Lamms-Brieslen, wässere sie wohl aus und blanchire sie einen Augenblick; dann häutle sie rein ab und lasse ein Stück Butter mit einem Stückchen rohem Schinken und Zwiebel schmelzen, lege die Brieslen nebst einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln oder Champignons hinein, dünste sie, bis die Butter klar wird, gieße sie dann ab und fülle die Brieslen mit einer guten weißen Sauce auf, lasse sie aufkochen, ziehe sie mit einigen Eigelb und dem Saft einer Citrone ab und richte sie an.

Zubereitungen von Schweinefleisch.

265. Gedämpfter Schinken.

Nehme einen gut geräucherten Schinken von 8—10 Pfund, schäle die Schwarte rein davon ab, schneide den allzu vielen Speck und das Gelbe neben herum ab, lege ihn 12 Stunden in frisches Wasser und lasse ihn weichen, bringe ihn alsdann in eine länglichte Kasserole oder Kessel mit etwas rohem, in Scheiben geschnittenem Kalbfleisch, einem Zwiebel, gelben Rüben, Nelken und Pfeffer, gieße einige Glas Wasser darauf, eine Flasche guten weißen Wein und eine Flasche Burgunderwein, decke ihn fest zu und lasse ihn langsam dämpfen (in 2—3 Stunden wird er fertig sein); lege ihn dann heraus und lasse die Sauce ganz einkochen, passire sie durch ein Sieb und nehme das Fett rein ab, vermische den Saft mit einem Anrichtlöffel voll kräftiger brauner Sauce, gebe ein Stückchen Zucker darein, richte sie auf die Platte an und gebe den Schinken schön glasirt darauf.

266. Schinken-Ragout.

Nehme ½ Pfund magern Schinken und wiege ihn gröblicht, dann schäle 5 Wecken ab und schneide sie in kleine Würfel, übergieße sie mit ⅛ Pfund zerlassener Butter und streue ¼ Pfund geriebenen Parmesankäs nebst einem Kaffeelöffel voll geschnittenem Schnittlauch darauf, streiche eine Form gut mit Butter aus und lege abwechslungsweise Wecken, Schinken und Käs hinein; dann verrühre acht Eier mit einem Schoppen saurem Rahm, gieße dieses über das Eingelegte und backe die Speise im Ofen oder ziehe sie mit einem Aufzugdeckel auf.

267. Schweins-Zungen in Sauce.

Nehme einige Schweins-Zungen, wässere sie wohl aus und schäle die weiße Haut ab; dann lege sie in eine Kasserole mit Essig, Salz, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern und Pfeffer und koche sie mit dem nöthigen Wasser weich; nehme sie dann heraus und mache folgende Sauce dazu: Dünste in einem Stück Butter fein gehackte Petersilien und Zwiebeln weich, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf und rühre mit dem Sud und etwas Jus eine kräftige Sauce ab, lasse sie eine Zeit lang kochen und schmecke sie gehörig ab, gebe einen Eßlöffel voll Kappern hinein, schneide jede Zunge in 2 Stücke, lasse sie noch einmal in der Sauce aufkochen und richte sie an. — Man garnirt sie mit Brod-Croutons.

268. Gebeizte Schweinsschale.

Nehme von einem jungen Schwein eine Schale, schneide von derselben die Schwarte herunter und lasse die Schale einige Tage mit Salz eingerieben in einem irdenen Geschirr liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme die Schale heraus, trockne sie ab und gieße in ein anderes Gefäß weißen Wein und eben so viel Weinessig, thue Salbei, Pfefferkerne, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebel und Chalotten dazu und lasse die Schale in dieser Marinade noch einmal 8 Tag liegen, wende sie aber jeden Tag um und begieße sie mit der Marinade. Hierauf wird die Schale im Ofen unter fleißigem Begießen mit der Marinade, bis diese ganz verbraucht ist, gebraten. Beim Anrichten gibt man ein Kartoffel-Puré besonders dazu.

269. Schweinsfüße in Robert-Sauce.

Man haut die Füße der Länge nach durch, kocht sie mit Wurzelwerk weich und schneidet sie in gleich große Stückchen. Hierauf nimmt man in eine Kasserole ein Stück frische Butter, röstet darin zwei Kochlöffel voll Mehl eine Minute lang und rührt es mit einem Schoppen guter Fleischbrühe ab, läßt es eine Weile kochen, nimmt dann einige Eigelb und zieht diese dicke Sauce damit ab, überstreicht die Füße damit, kehrt sie gut in Semmel- oder Mutschelmehl, welches mit geriebenem Parmesankäs vermischt ist, um und dann nochmals in verrührten Eiern und Mutschelmehl, drückt dieses gut an und gibt in ein flaches Geschirr ein Stück frische Butter, setzt die Füße darein und bratet sie im Ofen schön gelb. Sofort macht man eine kräftige Robert-Sauce, richtet diese auf die Platte an und gibt die Füße kranzartig darauf.

270. Schweinsleber-Kuchen.

Drei Pfund Schweinsleber, 2 Pfund grüner Speck und ein halbes Pfund Schweinelampen werden recht fein miteinander gehackt, mit einem Eßlöffel voll fein gehackten Zwiebeln, Petersilien, Pfeffer, Salz und Modegewürz vermengt, der Boden einer mit Butter oder Schweineschmalz bestrichenen passenden Form mit geschnittenen Milchbroden ausgelegt und auf dieß von dem Gehackten eine drei Finger dicke Lage gemacht, auf diese eine Lage Speckbarden, dann wieder Gehacktes und so fort, bis die Form voll ist. Hierauf decke das Ganze mit Speckbarden zu und stelle es in einen heißen Ofen. Nach drei Stunden ist es fertig, stelle es heraus und lasse es in der Form erkalten, vor dem Auftragen aber erwärme die Form von allen Seiten und mache sie mit dem Messer ein wenig an den Seiten los, stürze den Kuchen auf eine Platte und garnire ihn mit Sulz.

271. Spanferkel in Sauce.

Nehme ein nicht zu großes, aber fettes Spanferkel, welches recht rein geputzt ist, spalte es in der Mitte durch und schneide jede Hälfte in drei Finger breite Stückchen, setze sie mit vielem Wasser auf das Feuer und lasse sie einmal aufkochen, lege alsdann die Stückchen auf ein Sieb und wasche sie mit frischem Wasser wohl

ab. Hierauf nehme eine gute Portion Zwiebel, schneide sie fein und dünste sie in einem Stück guter Butter weich, doch so, daß sie weiß bleiben, gebe gute weiße Sauce nebst einem Bouquet Petersilie, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Thymian dazu, lasse das Fleisch darin gar kochen, salze es nach Geschmack und ziehe die Sauce vor dem Anrichten mit einigen Eigelb und dem Saft einer Citrone ab.

272. Spanferkel auf dem Rost.

Das Spanferkel wird der Länge nach in der Mitte durchgehauen, mit Wurzelwerk und Gewürz weich gekocht, und dann zum Abtrocknen herausgelegt, worauf man es mit zerlassener Butter überstreicht, in Semmelmehl, Salz und gestoßenem Pfeffer umkehrt und auf dem Rost langsam schön gelb bratet. Man gibt eine Robert-Sauce oder eine kräftige Jus dazu und garnirt in letzterem Falle Citronenscheiben herum.

273. Gefülltes Spanferkel.

Nehme ein fettes, recht rein gebrühtes Spanferkel und löse die Rippen und den Rückgrat heraus, lege es in frisches Wasser und lasse es einen Tag darin liegen; dann nehme es heraus, trockne es rein ab, reibe es inwendig mit Salz und gestoßenem Pfeffer ein, fülle es mit gekochtem Sauerkraut und gekochtem und ausgegrätetem Hecht, nähe es alsdann mit Bindfaden zusammen und dressire es so, als wenn der Kopf auf den Vorderfüßen ruhte. Sofort bestreiche eine kupferne Bratpfanne gut mit Butter, lege das Spanferkel darauf und lasse es unter fleißigem Bestreichen mit Provenceröl recht rösch braten. Wenn es eine goldgelbe rösche Farbe hat und auf der Oberseite recht croquant ist, richtet man es an und gibt gute Jus dazu.

Zubereitungen von Wildpret.

274. Schwarzwild in Brod-Sauce.

Nehme zu einer Platte 4 Pfund Schwarzwild von der Brust, reinige es und gebe es in ein passendes Geschirr mit vier in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen gelben Rüben, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Citronenscheiben, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz nebst einer Flasche Wein und einer Flasche Wasser, decke es zu und lasse es langsam 2 Stunden kochen, bis es weich ist; dann nehme es aus dieser Brühe heraus, lasse es verkühlen und theile es in anständige Portionen, stelle solche in einem andern Geschirr warm und gebe folgende Sauce dazu: 3 Hände voll geriebenes, schwarzes Brod röste man in $^1/_4$ Pfund frischer Butter, bis es stark braun ist, bringe einen Eßlöffel voll Mehl und einen Eßlöffel voll Chalottenzwiebel dazu, röste es noch ein wenig, rühre mit dem durch ein Sieb passirten Sud, worin das Wildschwein gekocht wurde, und einem Glas rothem Wein eine Sauce ab und gebe in diese zwölf Stück gestoßene Wachholderbeeren, den Saft einer Citrone, etwas Pfeffer und lasse es noch eine Zeitlang gut kochen, nehme das Fett rein davon ab, gebe die Wildstücke auf die Platte und die Sauce recht heiß darüber.

275. Wildpret-Ragout.

Nehme die Brüste von Reh oder Hirsch, schneide sie in Stücke, wasche sie recht rein, gebe sie mit Wasser in eine Kasserole zum Feuer und lasse sie an diesem einmal aufkochen. Dann gieße das Wasser ab, gebe etwas Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Wurzelwerk nebst dem nöthigen Wasser daran und lasse es unter gehörigem Abschaumen nicht ganz weich kochen. Hierauf röste in einem Stück Butter einige Kochlöffel voll Mehl hellbraun, lösche dieses mit einem Schoppen Wein und dem Sud ab und rühre eine bündige Sauce an, lasse diese gut durchkochen, passire sie durch ein Haarsieb, gebe die Fleischstücke hinein und lasse sie vollends weich kochen, schmecke die Sauce ab und richte das Ragout an. — Man gibt frisch gesottene Kartoffeln dazu.

276. Beefsteaks von Hirschwildpret.

Von einem Hirschziemer wird ein Filet ausgeschnitten, gut gehäutelt, in kleine Beefsteaks geschnitten, mit dem Messer ein wenig breit geklopft, gesalzen und gepfeffert und in eine Marinade von Provenceröl, Citronensaft und fein gewiegten Petersilien gelegt und hierin einige Stunden liegen gelassen. Dann nimmt man sie sammt der Marinade in eine flache Pfanne, schwitzt sie schnell auf beiden Seiten gar, richtet sie kranzartig auf eine Platte an und gibt in den zurückgebliebenen Saft einen Löffel voll kräftige, piquante Sauce, kocht sie auf und richtet sie über die Beefsteaks an. — Man kann auch Macaroni herum garniren.

277. Hirsch-Roulade.

Beine eine gut gewaschene Hirschbrust gut aus, reibe sie mit Salz ein, wiege Petersilien und Chalottenzwiebel nebst etwas Citronenschale und einigen Sardellen recht fein, dünste dieses in einem Stück frischer Butter und streiche es über die Brust, rolle sie recht fest zusammen, umbinde sie gut mit Bindfaden, lege sie dann in eine passende Kasserole und gebe Wachholderbeeren, Pfeffer, Nelken, Zwiebel, etwas guten Essig, 1 Glas Wein und Wasser daran, daß es bedeckt ist, und lasse sie weich kochen, worauf man sie erkalten läßt, den Bindfaden abnimmt, die Roulade in Scheiben schneidet, auf eine Platte kranzartig anrichtet und in die Mitte gehäckelte Sulz gibt. — Man kann zu dieser Roulade, wenn man sie warm serviren will, eine piquante Sauce geben.

278. Hirsch-Filets in Wachholderbeer-Sauce.

Nehme ein Hirsch-Filet, löse es aus, häutle es gut und spicke es recht fein mit zart geschnittenem geräuchertem Speck, gebe es in ein passendes Geschirr mit Salz, Pfeffer, Wurzelwerk, 1 Schoppen Wein und ¼ Pfund Butter und lasse es unter fleißigem Begießen im Ofen weich dünsten und schön glaciren; dann mache eine kräftige braune Sauce, lasse sie mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren gut kochen, drücke den Saft von einer Citrone hinein und passire sie in ein anderes Geschirr durch ein Sieb. Dann lege das Filet heraus, nehme das Fett von der Braise rein ab, passire solche durch ein Sieb und koche sie mit der Sauce, bis sie gehörig dick ist, richte

sie auf die dazu bestimmte Platte an und lege das Filet, in schöne Stücke geschnitten, darauf.

279. Rehbüge in Rahm-Sauce.

Nehme zu einer Platte zwei Rehbüge, haue sie in ordentliche Stücke, wasche solche recht rein und durchziehe sie mit Speck, welcher in Salz, Pfeffer, fein gewiegten Petersilien und Zwiebel umgewendet wird, gebe sie alsdann in eine passende Kasserole mit Zwiebel, gelben Rüben, 2 Selleriwurzeln nebst etwas ganzem Gewürz, Wasser, Essig und Salz und lasse sie gar kochen. Hierauf nehme in ein Geschirr ein Stück frische Butter, röste darin 3 Kochlöffel voll Mehl hellbraun, rühre es mit dem Sud und 1½ Schoppen saurem Rahm glatt und lasse die Sauce gut kochen. Wenn sie gehörig dick ist, schmecke sie mit dem noch Fehlenden ab, richte das Fleisch schön hoch auf eine Platte an und gebe die Sauce durch ein Sieb darauf. Man garnirt gebratene Kartoffeln herum.

280. Wildleber in Sauce, gewöhnlicher Art.

Man wascht die Leber von einem Hirsch oder von einem Reh recht rein und schneidet sie in feine Scheiben; dann nimmt man in eine Pfanne ein Stück Butter oder gutes Schmalz, dünstet darin einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilien und Zwiebel weich, gibt die Leber hinzu, dünstet sie einige Minuten, streut einen Löffel voll Mehl darauf, vermengt dieß mit der Leber, gießt ein Glas Essig und so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es eine bündige Sauce gibt, worauf man sie noch etwas anziehen läßt, gehörig abschmeckt und anrichtet.

281. Grillirte Wildleber.

Die Leber wird rein abgewaschen, abgetrocknet und in fingersdicke Scheiben geschnitten. Dann werden einige Eier mit Salz und Pfeffer verrührt, die Leberstücke darin umgewendet, im Semmelmehl etwas angedrückt, worauf man ein Stück Butter in einer Pfanne heiß macht, die Leber recht saftig darin braten läßt und mit einer beliebigen Sauce zu Kartoffeln anrichtet.

282. Gedämpfter Rehschlegel.

Man häutelt einen Rehschlegel gut ab und spickt ihn mit grob geschnittenem Speck und Schinken, dann legt man ihn in eine passende Kasserole mit Zwiebel, gelben Rüben, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren, ½ Schoppen Weinessig, zwei Schoppen Wasser und einigen Speckstückchen, deckt ihn zu und läßt ihn langsam dämpfen; wenn er nahezu fertig ist, so gibt man noch ein Glas rothen Wein dazu und läßt ihn vollends fertig werden. Hierauf legt man ihn auf die Platte, nimmt das Fett von dem Sud rein ab und läßt ihn zu einer kurzen Sauce einkochen, welche durch ein Sieb über den Schlegel angerichtet wird.

283. Hasenschnitten mit Jus.

Von einem Hasenziemer wird das Fleisch fein wie Teig gehackt und durch ein Drahtsieb passirt, ebenso 2 gekochte und wieder kalt gewordene Kalbseuter. Beides stoßt man mit 2 eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, Salz, Pfeffer, fein gewiegten Petersilien und Zwiebeln sammt 4 Eigelb gut durcheinander, nimmt es alsdann auf das Backbrett und formirt davon mit etwas Mehl eine lange, etwas dicke Wurst, schneidet sie in stark fingersdicke Scheiben und kocht diese in kochendem Salzwasser unzugedeckt gar, legt sie dann auf eine Serviette zum Abtrocknen, panirt sie in klarer Butter und Semmelmehl und backt sie auf dem Rost langsam schön gelb. Auf die Platte gibt man gute Jus mit Citronensaft und legt die Schnitten darauf.

284. Hasen mit Kappern-Sauce.

Spicke einen abgehäutelten Hasenziemer mit geräuchertem Speck recht fein, lege ihn in eine passende Kasserole mit Zwiebel, gelben Rüben, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, einem Stück Butter und einem Glas Wein und dünste ihn unter fleißigem Begießen langsam gar; dann mache eine gute braune Sauce, nehme das Fett von dem Hasen-Fond rein ab, verkoche den zurückgebliebenen Saft mit der Sauce, passire sie durch ein Haarsieb, gebe einen Eßlöffel voll Kappern hinein, koche die Sauce nochmals auf, gebe sie dann auf die dazu bestimmte Platte, zerschneide den Hasenziemer in angemessene Portionen und lege diese schön glasirt in die Sauce.

285. Gedämpfter Fasan.

Reinige den Fasan, flamme ihn auf Kohlen rein ab, dressire ihn schön und umbinde ihn gut mit Speckbarden, lege ihn auf Speckbarden in eine dazu passende Kasserole mit einigen Scheiben rohem Schinken, etwas rohem Kalbfleisch, Zwiebel, gelben Rüben, Salz und Gewürz, gebe ein Glas guten weißen Wein und einen Schoppen Fleischbrühe darüber, decke ein mit Butter bestrichenes Papier darauf und lasse den Fasan zugedeckt langsam dämpfen. Dann legt man ihn heraus, nimmt das Fett von der Braise ab und gibt etwas gute Jus dazu, läßt dieses alsdann aufkochen, schneidet den Fasan in Stücke, legt sie auf eine Platte und gibt die Jus durch ein Sieb darüber.

286. Gebeizte Feldhühner.

Man legt einige wohl gereinigte, alte Feldhühner in eine Schüssel, drückt den Saft von 2 Citronen darauf, gibt ein halbes Glas Weinessig, Zwiebel, gelbe Rüben, Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz darüber, läßt sie so 12 Stunden liegen und wendet sie öfters um. Dann nimmt man sie sammt dieser Marinade in eine Kasserole und dünstet sie unter fleißigem Begießen weich, macht eine kräftige braune Sauce, in welcher man den Braisesaft mit einkochen läßt, schneidet, wenn man hat, einige rohe, geschälte Trüffeln in Scheiben und läßt sie in der Sauce noch eine Viertelstunde kochen. Hierauf werden die Feldhühner in Scheiben geschnitten, die Sauce mit einem Kelch Madeira aufgezogen und darüber angerichtet.

287. Feldhühner-Filets aux fines herbes.

Man schneidet von jungen Feldhühnern die Brüste heraus, klopft sie etwas breit und überstreut sie mit fein gestoßenem Salz und weißem Pfeffer, drückt den Saft von einer Citrone darauf, gibt ein halbes Glas Provencer-Oel und einen Eßlöffel voll feingewiegte Petersilien und Zwiebel dazu, nimmt sie mit diesen Zuthaten in ein Geschirr auf Kohlenfeuer und schwitzt sie auf beiden Seiten gar; dann gießt man das Fett rein ab, gibt einen Löffel voll kräftige, piquante Sauce hinzu, richtet die Filets auf eine Platte an und gibt die Sauce darüber. — Man garnirt Butterteig-Croutons herum.

288. Gespickte wilde Enten.

Nehme 2 Stück junge, wilde Enten, reinige, flammire sie und nehme sie rein aus, schneide die Klauen ab und dressire die Enten schön auf, spicke alsdann die Brüste ganz voll mit fein geschnittenem Speck, lege sie in ein Geschirr mit etwas Essig, Pfeffer, Nelken und Wurzelwerk, lasse sie darin zwei Stunden lang liegen, nehme sie dann heraus und gebe sie in eine Kasserole mit ¼ Pfund Butter, dünste sie langsam und beträufle sie fleißig mit der zurückgebliebenen Marinade, bis sie gar sind. Hierauf hacke zwei gereinigte Sardellen, einen Eßlöffel voll Kappern, Petersilien und Chalottenzwiebel re chtfein, dünste sie mit einem Stückchen Butter weich und fülle 2 Anrichtlöffel voll braune Sauce darauf, nehme alsdann die Enten heraus und das Fett von der Braise rein ab, lege die Enten in die Sauce, lasse sie gut aufkochen, gebe den Saft einer Citrone hinein, richte die Enten, in Scheiben geschnitten, auf eine Platte an und gebe die Sauce darüber. — Man kann die zahmen Enten auf die gleiche Art bereiten, wodurch sie den gleichen Geschmack erhalten.

289. Krametsvögel auf dem Rost.

Nehme eine beliebige Anzahl Krametsvögel, reinige und flammire sie, schneide die Füße und den Hals ab, stecke die Schlegelchen ein, schneide sie auf dem Rücken auf, drücke sie an einander und nehme das Eingeweide heraus, breche den Brustknochen durch, klopfe sie etwas breit, wiege Petersilien, Chalottenzwiebel und das Eingeweide, ohne den Magen, recht fein, dünste alles dieses mit ¼ Pfund Butter weich, gebe die Krametsvögel mit etwas Salz hinzu, lasse sie auf dem Feuer zugedeckt langsam ein wenig schwitzen und alsdann die Vögel darin erkalten, sofort nehme sie sammt der daran hängenden Kräuterbutter heraus, wälze sie im Mutschelmehl um, drücke solches ein wenig an, backe sie auf dem Rost schön hellbraun, lege sie auf die Platte und gebe eine gute Jus mit dem Saft einer Citrone dazu.

290. Krametsvögel-Ragout.

Die gereinigten und flammirten Krametsvögel werden in eine Kasserole mit Butter, einigen Scheibchen rohem Schinken, Wachhol-

derbeeren, Pfefferkernen, Salz und Zwiebel auf einem Kohlenfeuer langsam durchgeschwitzt, dann mit einem Löffel voll guter brauner Sauce aufgefüllt und ein Schoppen guter Wein nebst der abgeschälten Schale einer halben Citrone dazu gegeben, worauf man sie vollends gar kochen läßt. Sofort richtet man die Krametsvögel auf die Platte an, gibt die Sauce durch ein Sieb darüber und garnirt sie mit Brod-Croutons. Die Krametsvögel dürfen nicht ausgenommen werden. — Die Lerchen kann man auf die gleiche Art zubereiten.

Zubereitungen von zahmem Geflügel.

---

291. Welscher Hahn auf dem Rost.

Nehme Ueberreste von einem welschen Hahnen, schneide davon ordentliche Stücke, bestreue sie mit Salz und weißem Pfeffer, wiege Petersilien und Chalottenzwiebel fein, dünste diese in der dazu nöthigen Butter und kehre die Fleisch-Stücke in dieser und dann in geriebenem Milchbrod um, brate sie auf dem Rost schön gelb, gebe gute Jus mit etwas Citronensaft auf die Platte und richte die Stückchen darauf an.

292. Welschhahn gedämpft mit Hagenbutten-Sauce.

Man reinigt einen fetten welschen Hahn, flammirt und nimmt ihn rein aus, haut die Klauen und den Hals ab, dressirt ihn schön, legt ihn in eine Kasserole mit einem Schoppen weißem Wein, etwas Bouillon, Wurzelwerk, Pfeffer, Nelken, 1 Lorbeerblatt und Salz, deckt ein mit Butter bestrichenes Papier darauf und dämpft ihn unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft weich, gibt dann 4 Eßlöffel voll Hägenmark in eine Kasserole mit 2 Schoppen gutem weißen Wein, läßt es gut aufkochen und richtet diese Sauce auf die Platte an. Den welschen Hahn schneidet man alsdann in hübsche Stücke, setzt ihn wieder zusammen, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, gibt ihn auf die Platte, garnirt solchen mit Butterteig-Croutons und gibt ihn zur Tafel.

293. Welsches Huhn mit Sulz.

Man nimmt dazu ein fettes, gut gereinigtes Huhn, flammirt es, beint es gut aus und füllt es mit folgender Farce: Wiege eine Hand voll Petersilien, Chalottenzwiebel und Schnittlauch fein, dünste sie in einem Vierling Butter weich und gebe 3 ganze Eier und 2 Eigelb dazu, rühre es auf dem Feuer zu einem weichen Rührei, wiege ½ Pfund Kalbfleisch ohne Haut mit 4 Loth gereinigten Sardellen und ¼ Pfund grünem Speck recht fein, stoße es mit den Rühreiern im Reibstein gut durcheinander, würze es gehörig und fülle das welsche Huhn damit. Alsdann nähe es mit Bindfaden zu, dressire es so gut als möglich, daß es seine alte Form wieder erhält, setze es in eine Kasserole mit einer Flasche Wein, 4 zerhauenen Kalbsfüßen, Wurzelwerk und Gewürz, decke es mit Speckscheiben zu, fülle so viel gute Fleischbrühe darauf, bis sie darüber geht und lasse es weich kochen. Wenn es weich gekocht ist, nehme es heraus, schöpfe das Fett von dem Sud ab, passire die Brühe durch ein Sieb, verrühre damit 4 Eiweiß nebst ein wenig Estragonessig, bis die Brühe kocht, gebe einen mit Kohlen belegten Deckel darauf, daß sich die Sulz schön scheidet, gieße sie dann durch eine reine Serviette, lasse sie kalt werden und garnire das Huhn damit.

294. Kapaun in Rahm-Sauce.

Nehme einige Reste von übrig gebliebenem Geflügel, häutle es ab und schneide es in feine Scheiben. Dann mache eine gute Béchamel-Sauce fertig, gebe etwas gute Jus oder Glacé hinein, menge das Fleisch darunter und lasse es anziehen, bringe es auf eine Platte, überstreue es mit geriebenem Milchbrod, beträufle es mit zerlassener Butter, stelle es ½ Stunde in Ofen, bis es eine kleine Kruste erhalten hat, und gebe es dann sogleich zu Tische.

295. Kapaunen mit Nudeln.

Man nimmt einen gereinigten, dressirten Kapaunen in eine Kasserole, gibt gehörig Wurzelwerk und 2 Löffel voll gute Fleischbrühe daran und läßt ihn zugedeckt weich dünsten; dann macht man von 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb Nudelkuchen, schneidet breite Nudeln davon und blanchirt sie im Salzwasser, gießt sie auf ein Sieb, schwenkt sie im frischen Wasser ab, gibt sie dann in eine Kasserole,

gießt den Sud von dem Kapaunen daran, läßt sie darin einige Minuten kochen, schneidet den Kapaunen in Stücke auf die dazu bestimmte Platte und deckt ihn mit den Nudeln zu.

296. Kapaunen mit Jus.

Reinige und wasche einen gemästeten Kapaunen gut aus, dressire ihn hübsch auf, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, belege die Brust mit fein geschnittenem Citronenmark und wickle ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier, lege ihn in eine Kasserole mit einem Löffel voll Fleischbrühe und Wurzelwerk und dünste ihn weich; dann nehme fein gewiegte Petersilien und Zwiebel, koche es mit guter Jus auf, gebe den Saft einer Citrone hinein, schneide den Kapaunen in Stücke auf die Platte und gebe die Jus darüber.

297. Kapaunen mit Sardellen-Sauce.

Wird gleich dem Vorigen gedünstet und mit Sardellen-Sauce angerichtet.

298. Ragout von Kapaunen.

Von übrig gebliebenem Geflügel schneidet man das Brustfleisch in beliebige große Stücke, macht eine gute Butter-Sauce, welche man mit Eigelb und Citronensaft abschärft, und mengt das Fleisch leicht darunter. Von dem Schlegelfleisch macht man runde Croquettes, backt solche im Schmalz recht schön gelb und garnirt das Ragout damit.

299. Hühner auf dem Rost mit Kräuter-Sauce.

Nehme zu einer Platte 4 Stück junge Hühner, welche die Größe der Tauben haben, reinige sie, nehme sie rein aus, schneide sie am Rücken auf, löse alle Knochen heraus, fülle sie mit einer beliebigen Fleisch-Farce, nähe sie dann zu, formire sie ganz rund, setze etwas Fleischbrühe auf's Feuer, schneide Wurzelwerk hinein, koche darin die Hühner eine Viertelstunde lang, lege sie heraus auf eine Serviette, bestreiche sie mit zerlassener Butter, wende sie im Mutschelmehl um und brate sie auf dem Rost auf allen Seiten schön gelb. Hierauf mache eine kräftige Kräuter-Sauce und gebe sie zu den Hühnern auf die Tafel.

300. Gedämpfte Hühner mit Jus.

Nehme 3 Stück junge, gereinigte, dressirte Hühner in eine Kasserole mit etwas Fleischbrühe, Wurzelwerk und Gewürz und dünste sie zugedeckt weich; dann wiege Chalottenzwiebel und Petersilien recht fein, dünste sie mit einem Stückchen Butter weich, gebe etwas weißen Wein, gute Jus und den Saft von einer Citrone dazu, lasse es gut aufkochen, schneide die Hühner in Stücke, richte sie auf eine Platte an und gebe die Jus darüber.

301. Hühner mit Parmesan-Käs.

Nehme 3 junge Hühner, reinige sie, wasche sie und schneide sie am Rücken auf, nehme das Brustbein heraus und klopfe sie ein wenig breit. Dann bedecke den Boden einer Kasserole mit dünn geschnittenem Schinken und Kalbfleischscheiben, lege die Hühner darauf, überstreue sie mit fein gehackten Petersilien und Zwiebeln, gebe Salz, Muscatnuß und ein Glas Wein hinzu, lasse sie zugedeckt halb gar dämpfen, lege sie dann heraus, gebe zu dem zurückgebliebenen Saft einen Löffel voll gute weiße Sauce, lasse es miteinander dick einkochen und passire es durch ein Sieb, schneide die Hühner halb durch, lege sie auf eine Platte, gebe die Sauce darüber, streue eine Hand voll geriebenen Parmesankäs darauf, stelle sie in Ofen, lasse sie schön gelbbraun werden und gebe sie dann zur Tafel.

302. Junge Hühner mit Gemüse.

Die gereinigten Hühner werden in einer kräftigen Braise gar gemacht; dann macht man junge Bohnen, Erbsen, gelbe Rüben, Spargelköpfe, jedes nach seiner Art gar, schneidet die Hühner in Stücke, richtet sie hoch auf eine Platte an und garnirt die Gemüse jedes für sich herum.

303. Braunes Hühner-Ragout.

Man nimmt zu einer Platte 3 bis 4 Stück junge Hühner, reinigt sie gut und schneidet jedes Huhn in 5 Stücke, wässert solche gehörig aus und legt sie auf ein Sieb; dann nimmt man in eine passende Kasserole ein Stück frische Butter, röstet darin 3 Kochlöffel voll Mehl gelb und rührt mit einem Glas weißem Wein und Jus

eine kräftige Sauce ab, gibt die Hühnerstücke hinein und läßt sie weich kochen, legt sie auf die Platte, gibt die Sauce gut abgeschärft durch ein Sieb darüber und garnirt kleine, in Butter gebratene Zwiebelchen herum.

304. Weißes Hühner-Ragout.

Man nimmt gereinigte, in Stücke geschnittene Hühner, wässert sie öfters aus, blanchirt sie und kühlt sie in frischem Wasser ab, legt sie auf ein Sieb und dann in eine Kasserole mit einem Stück frischer Butter, 2 geschälten ganzen Zwiebeln, in welche man vier Nelken steckt, einigen weißen Pfefferkernen und etwas in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, läßt sie auf dem Feuer gehörig durchschwitzen, streut sodann Mehl darauf, so viel als zur Sauce nöthig ist, schüttelt es gut durcheinander und gießt Fleischbrühe daran, rührt es bis zum Kochen und läßt die Hühner langsam weich werden, nimmt sie dann heraus, kocht die Sauce, falls sie nicht dick genug ist, noch etwas ein, zieht sie mit 4 Eigelb und dem Saft einer Citrone ab, gießt sie durch ein Haarsieb, zieht sie mit einem Stück Sardellenbutter auf und gibt sie über das Ragout. Man gibt besonders Semmelklöse dazu.

305. Hühner mit Trauben.

Man nimmt zu einer Platte 3—4 Stück junge, gereinigte Hühner, dressirt sie hübsch auf, bindet sie — die Brüste mit Citronen-Scheiben belegt — mit Speckbarden um und bratet sie mit guter Butter saftig; dann gibt man in eine Kasserole ¼ Pfund frische Butter, röstet darin einen Kochlöffel voll Mehl hellbraun, füllt dieses mit einem Schoppen rothem Wein und einem Schoppen Jus auf und rührt es bis zum Kochen, läßt es eine Viertelstunde mit ein wenig Zimmt, einem Stück Zucker, einer Nelke und dem Saft von einer Citrone kochen, pflückt von vier recht reifen Trauben die Beeren ab, vermischt sie mit der Sauce, richtet die Hühner auf die Platte an und gibt die Sauce recht heiß darüber.

306. Geflügel-Ragout.

In einer Küche, in welcher man viel Geflügel verbraucht, sammelt man von einigen Tagen die Mägen, Leber und Flügel und

lebt sie an einem kühlen Ort auf. Zum Gebrauch wässert man sie gut aus und schneidet die Galle an den Lebern rein ab, gibt in eine Kasserole ein Stück Butter, dämpft darin einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilien und Chalottenzwiebel, gibt die Geflügelstücke hinein und läßt sie ein wenig dünsten, streut 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, rührt sie mit Fleischbrühe ab und läßt sie mit dem Saft einer Citrone weich kochen. Vor dem Anrichten wird das Ragout mit einigen Eigelb abgezogen und mit Semmelklösen aufgetragen.

307. Junge Hühner auf polnische Art.

Beim Stechen der Hühner muß das Blut in einem Geschirr gesammelt und mit ein wenig Essig gut gerührt werden, bis es erkaltet ist. Die gereinigten und ausgenommenen Hühner schneide jedes in 4 Stücke, wässere sie gut aus und koche sie in einer Kasserole mit Wein, Wasser und Salz weich. Unterdessen röste in einem Stück Butter und $^1/_8$ Pfund gewürfeltem Speck eine Hand voll geriebene Milchbrode, die fein gewiegte Leber und Magen der Hühner, etwas Citronenmark, Petersilien und Zwiebel, lösche es mit der Brühe der Hühner ab und lasse es gut durchkochen, gebe die Hühnerstücke nebst dem Blut hinein, lasse sie damit noch einmal anziehen, aber nicht kochen, und gebe sie dann gleich zu Tische.

308. Hühner in Rahm-Sauce.

Zwei junge, gereinigte Hühner schneide in beliebige Stücke und koche solche mit Wasser, Salz, Gewürz und Wurzelwerk weich; dann gebe ein Stück Butter in eine Kasserole, einen Kochlöffel voll Mehl, 2 Eigelb und einen Schoppen süßen Rahm dazu, rühre es auf Kohlen bis zum Kochen, richte die Hühner an und gebe die Sauce darüber.

309. Hühner in einer Speck-Sauce.

Nehme rein geputzte, junge Hühner und schneide jedes in zwei Theile. Hierauf läßt man zu 4 Hühnern 6 Loth in feine Würfel geschnittenen Speck schmelzen und röstet 2 Kochlöffel voll Mehl hellbraun darin, gibt einen fein geschnittenen Zwiebel und die mit Salz eingeriebenen Hühner dazu, dünstet sie ein wenig und gießt gehörig

Fleischbrühe und Citronensaft daran, läßt die Hühner unter fleißigem Rühren weich kochen, schmeckt sie vor dem Anrichten noch mit etwas Estragonessig ab und gibt sie mit Speckklösen zu Tische.

Fischzubereitungen.

310. Gedämpfter Aal.

Man zieht einen 3 Pfund schweren Aal ab, nimmt ihn aus und schneidet ihn in gleiche Portionen; dann gibt man in eine Kasserole ¼ Pfund frische Butter, dämpft darin einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilien und Zwiebel, gibt die Aalstücke hinein und läßt sie darin anziehen, drückt den Saft von einer Citrone darauf, salzt sie und gibt ½ Glas Jus und ½ Glas weißen Wein daran, deckt sie gut zu, läßt sie weich dämpfen und richtet sie mit der eigenen Sauce an.

311. Aal in Burgunder-Sauce.

Man nimmt zu einer Platte 2—3 Pfund Aal, zieht die Haut ab und nimmt ihn aus, schneidet ihn in 3 Finger breite Scheiben, wascht solche rein, salzt sie gut ein und läßt sie eine Stunde stehen; dann trockne sie rein ab und gebe eine Prise gestoßener Nelken und Pfeffer daran, lege sie in eine Kasserole mit einem in Scheiben geschnittenen Zwiebel und der Schale von einer halben Citrone, gebe so viel Burgunderwein darüber, daß der Fisch bedeckt ist, decke ihn zu und koche ihn auf starkem Feuer gar, gebe einen Löffel voll braune Sauce dazu, lasse es nochmals aufkochen und richte ihn an.

312. Sander mit schwarzer Butter.

Man schneide den Sander in 2 Finger breite, schräge Stücke, wasche jedes Stück in frischem Wasser wohl ab und koche die Stücke in kochendem Salzwasser in ungefähr 5 Stunden gar. Dann richtet man sie auf die Platte an, überstreut sie mit geriebenem Meer-

ettig, macht ein Stück Butter recht heiß, gießt ¼ Glas Essig hinzu und gießt es darüber.

313. Gebackener Sander.

Schuppe den Sander recht rein ab, nehme ihn aus und wasche ihn, schneide schräge, 3 Finger breite Stücke daraus und salze sie gut ein, drücke den Saft einer Citrone darauf und lasse sie eine Zeitlang stehen, dann trockne sie mit einem reinen Tuch ab, panire sie in verrührten Eiern und Semmelmehl, backe sie im Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Platte an und garnire Citronenschnitze herum.

314. Gefüllte Versiche.

Nehme einige Stück Versiche, von welchen jeder ½ Pfund wiegt, schuppe sie rein ab und schneide sie unten ein wenig auf, nehme das Eingeweide und die Ohren heraus, was sehr vorsichtig geschehen muß, damit die Galle nicht zerdrückt wird, wasche sie dann mit kaltem Wasser aus, bestreue sie mit Salz und lasse sie eine Stunde stehen. Dann schwitze in ½ Pfund Butter einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilien und Zwiebel, gebe ½ Pfund fein gehackte Sardellen und ⅛ Pfund Kappern, 3 Eier und Muscatnuß hinzu, rühre es auf dem Feuer steif ab und fülle es in die Fische, trockne sie gut ab, überziehe sie mit zerlassener Butter, wende sie in Mutschelmehl um und brate sie langsam auf dem Rost schön gelb, lasse Jus mit dem Saft einer Citrone aufkochen, gebe sie auf die Platte und lege die Fische darauf.

315. Versiche mit Petersilien-Sauce.

Die Versiche werden, wie oben angegeben, behandelt, dann gebe in eine Kasserole einige fein geschnittene Petersilienwurzeln, Pfeffer, Nelken, 1 Lorbeerblatt, Salz, 1 Glas Wein und Wasser, lasse es gut miteinander kochen, gebe die Fische hinein und lasse sie schnell kochen; dann nehme in ein Geschirr ¼ Pfund Butter, dünste darin einen Löffel voll gewiegte Petersilien und rühre mit der Fleischbrühe eine glatte Sauce ab, lasse sie ¼ Stunde kochen und ziehe sie mit 3 Eigelb ab, richte die Fische auf die Platte an und gebe die Sauce darüber.

316. Gedämpfte Karpfen.

Nehme dazu einen 4 Pfund schweren Karpfen, schuppe ihn rein, mache die Ohren heraus und nehme ihn rein aus, ziehe die Haut ab und spicke ihn recht fein mit geräuchertem Speck, lege ihn in eine Kasserole mit einem Glas Wein, etwas Butter, Zwiebel, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz und dünste ihn zugedeckt in ungefähr einer halben Stunde gar; dann mache eine kräftige weiße Sauce, lasse sie dick einkochen, gebe ein Glas Champagner dazu und lasse sie nicht mehr kochen, sodann gebe sie auf die Platte, lege den Karpfen darauf und glasire ihn mit eingekochter Kalbfleisch-Jus.

317. Karpfen-Roulade.

Man nimmt dazu einen großen Karpfen, reinigt ihn gut, schneidet den Bauch der ganzen Länge nach auf und trennt das Fleisch auf beiden Seiten nach dem Rücken los, so daß das ganze Gerippe herauskommt. Dann häutelt man diese beiden Seiten recht vorsichtig ab und spickt sie mit fein geschnittenem Speck recht kraus. Von dem Gerippe schabt man das noch daran hängende Fleisch rein ab, nimmt dieses, die Milch und die Leber, sowie das Fleisch von einem Pfund schweren Hecht und bereitet daraus eine Fisch-Farce, vermischt solche mit in Butter weich gedämpften, gewiegten Petersilien und füllt den Karpfen damit an, daß er gleich rund wird, bindet ihn mit Bindfaden zusammen und legt ihn auf ein mit Speckbarden belegtes Blech, bestreut ihn gut mit Salz, gibt ein gutes Stück Butter und ein Glas weißen Wein nebst ½ Glas Weinessig, Zwiebel, gelbe Rüben und Gewürz daran, stellt ihn in den Backofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit der eigenen Brühe gar werden; hierauf macht man eine kräftige, piquante Sauce, verkocht in derselben den Fond des Karpfen, gibt sie auf die Platte, macht den Bindfaden von der Karpfen-Roulade los und gibt diese auf die Sauce.

318. Karpfen auf französische Art.

Ein 3 Pfund schwerer, abgeschuppter, ausgenommener Karpfen wird in 2 Finger breite Stücke geschnitten. Diese werden etwas breit geklopft und eingesalzen; dann gebe in eine Kasserole einen Schoppen guten weißen Wein, ½ Glas Weinessig, eine Hand voll

klein geschälte Zwiebelchen, Petersilien, Zwiebel und ein wenig Gewürz, lasse dieses mit ein wenig Wasser und Salz eine halbe Stunde kochen, lege die Karpfen-Filets hinein und lasse sie gar dünsten, richte sie kranzartig auf eine Platte an, lasse den Fond noch bis zur Hälfte einkochen, rühre ein Stück Butter mit 6 Eigelb daran, lasse es anziehen und gebe es durch ein Sieb passirt in die Mitte des Filets, die kleinen Zwiebel aber werden ringsherum garnirt.

319. Karpfen mit Sulz.

Man nimmt dazu einen großen, abgeschuppten und ausgenommenen Milchner-Karpfen, wascht ihn inwendig rein aus, macht einen Schoppen Weinessig siedend und gießt ihn über den Karpfen, daß er recht blau wird, setzt ihn dann in den Fischkessel und gibt eine Hand voll Salz, Gewürzkerne, 1 Bouquet Petersilien, Essig, 1 Flasche rothen Wein, die Scheiben von einer Citrone und eine Maas Sulz dazu, deckt ihn zu und läßt ihn gar kochen, gießt alsdann die Brühe ab und läßt sie noch ein wenig einkochen, daß es im Ganzen noch eine Maas ist. Von dieser nehme das Fett rein ab, lasse die Sulz verkühlen, schlage 2 Eiweiß zu Schnee, mische ihn mit der Sulz, nehme sie auf's Feuer und schlage sie mit einem Schneebesen bis an's Kochen. Hierauf gebe einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Sulz schön scheidet und recht klar wird, lasse sie durch eine Serviette so lange durchlaufen, bis sie recht hell ist, lege sofort den erkalteten Karpfen auf eine tiefe, lange Platte, garnire ihn mit abgezupfter grüner Petersilie und mit den Scheiben einer Citrone, gieße die Sulz langsam darüber, lasse sie recht kalt werden und gebe den Karpfen zur Tafel. — Man kann eine kalte Sauce dazu geben.

320. Karpfen in eigener Sauce.

Auf eine gute Steingut-Platte legt man einige Scheiben Butter, Sellerie, Petersilienwurzeln, eine halbe, in Rädchen geschnittene Citrone, 1 Lorbeerblatt, einen fein geschnittenen Zwiebel, einen Löffel voll Mutschelmehl, Salz und Muscatnuß, legt auf dieses einen großen, abgeschuppten, ausgenommenen und rein ausgewaschenen Karpfen, überstreicht ihn mit ¼ Pfund Butter und gibt einen Schoppen Fleischbrühe daran, deckt ihn mit Papier zu, stellt die Platte auf einem Salzblech in Ofen, dünstet den Karpfen gut und

gibt ihn sogleich zu Tische. Sollte die Sauce zu kurz werden, so gießt man Fleischbrühe nach.

321. Gefüllter Hecht.

Nehme dazu einen 6—8 Pfund schweren Hecht, rasire die Schuppen mit einem scharfen Messer rein ab, nehme die Ohren heraus, schneide ihn am Rückgrat auf, nehme das Eingeweide heraus und wasche ihn rein aus; dann wird der Rückgrat gut herausgenommen und an dessen Lenden so viel Fleisch herausgeschnitten, als zur Farce erforderlich ist. Von diesem Fleisch werden alle Gräten entfernt, worauf man es mit einigen Sardellen recht fein wiegt. Hierauf gebe in eine Kasserole ¼ Pfund Butter und dünste darin einen Löffel voll fein gewiegte Petersilien, Chalottenzwiebel und Kappern, nehme ein eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod, 4 ganze Eier und 2 Eigelb nebst Salz und Muscatnuß dazu, rühre alles dieses auf dem Feuer etwas steif und stoße es hernach mit dem gewiegten Hechtfleisch im Reibstein recht gut durcheinander. Sofort bestreiche ein Blech mit Butter, setze den Hecht darauf, salze ihn gut ein, fülle die Farce recht gleich hinein, daß er wieder seine vorige Form bekommt, biege ihn rund, überstreiche ihn mit einer dicken, mit Eigelb abgezogenen Butter-Sauce, überstreue ihn mit geriebenem Milchbrod und gebe einen Schoppen Wein und einen Schoppen Fleischbrühe dazu, stelle ihn in den Backofen und lasse ihn gar werden, nehme ihn dann recht vorsichtig auf die Platte und gebe eine braune Kappern-Sauce dazu.

322. Hecht mit Meerrettig.

Man schneidet einen geschuppten und ausgenommenen Hecht in Stücke, wascht sie rein und kocht sie im Salzwasser ab. Dann macht man einen guten Meerrettig mit fetter Fleischbrühe an, läßt ihn aufkochen, richtet die Hechtstücke auf die Platte an und gibt den Meerrettig darüber.

323. Andere Art.

Die Hechtstücke werden in Salzwasser schnell abgekocht, auf eine Platte angerichtet, mit fein geriebenem Meerrettig überstreut, mit heißer, braun gewordener Butter übergossen und sogleich aufgetragen.

324. Geräucherte Hechte.

Von 3—4 Pfund schweren geschuppten Hechten nimmt man die Ohren heraus und schneidet die Hechte am Rücken auf, nimmt das Eingeweide und den Rückgrat heraus und legt sie ganz breit auseinander, reibt sie mit Salz, gereinigtem Salpeter und Kräutern gut ein, legt sie in ein Geschirr, kehrt sie fleißig um und nach zwei Tagen trocknet man sie rein ab, hängt sie 8 Tage in den Rauch und dann in die Luft, wo man sie ein Vierteljahr lang aufbewahren kann. Wenn man Gebrauch davon machen will, so schneidet man sie in Stücke, setzt solche mit frischem Wasser auf das Feuer, kocht sie gar und gibt sie als Beilage zum Kraut.

325. Salm auf italienische Art.

Gebe in eine Kasserole ½ Pfund Provenceröl, dünste darin 2 Eßlöffel voll fein gehackte Petersilien, Chalottenzwiebel und zwei Eßlöffel voll fein gehackte Trüffel, lege 4 Pfund gereinigten Salm darauf, auf diesen eine in dünne Scheiben geschnittene Citrone ohne Kerne, etwas Salz und Pfeffer, decke es zu und lasse es langsam ¾ Stunden dämpfen, gebe einigemal einige Löffel voll weißen Wein dazu, damit die Kräuter keine Farbe erhalten, sofort belege eine Platte mit dünnen, im Schmalz gebackenen Brodscheiben, lege den Salm darauf, garnire ihn mit den Citronenscheiben und gebe das Kräuter-Oel darüber.

326. Salm mit Rahm-Sauce.

Nehme ein 4 Pfund schweres Mittelstück, schuppe es rein ab und schneide es der Länge nach in 2 Theile, ziehe die obere Haut gut ab und spicke die Salmstücke recht fein und kraus mit Sardellen, lege sie dann in eine dazu passende Kasserole, gebe einige Scheiben Petersilienwurzeln, Zwiebel, gelbe Rüben und ¼ Pfund Butter dazu, lasse sie auf Kohlen langsam dämpfen, bis sie gelb sind, dann bringe den Saft einer Citrone, 1 Glas weißen Wein, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Pfeffer, Nelken und Salz dazu, stelle die Kasserole auf ein gutes Feuer oder in den Backofen und lasse die Salmstücke unter fleißigem Beträufeln kochen, gieße hierauf einen halben Schoppen sauren Rahm darüber und lasse es noch ein wenig kochen, richte

den Salm vorsichtig auf eine Platte an und gebe die Sauce durch ein Sieb darüber.

327. Geräucherter Salm.

Man nimmt einen nicht zu fetten Salm, reinigt ihn wohl und spaltet ihn der Länge nach von einander, schneidet den Grat heraus, legt den Salm auf ein Brett und salzt ihn auf beiden Seiten wohl ein, legt ihn in eine Mulde, gibt eine Hand voll Lorbeerblätter und Rosmarin darauf und läßt ihn 48 Stunden liegen, wendet ihn aber öfters um, dann hängt man ihn am Schwanz in Rauch auf, läßt ihn 2—3 Tage hängen, je nachdem der Rauch stark ist, hängt ihn nachher eine Zeitlang an die Luft und hebt ihn zum Gebrauch auf. Man schneidet bei der Verwendung feine Scheiben ab und servirt sie mit süßer Butter.

Mehlspeisen.

328. Mandelbrei.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln werden ganz klein gestoßen, mit ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 6 Eigelb, 1 Kochlöffel voll Mehl und einer halben Maas Milch zuerst glatt gerührt und dann in einer Pfanne unter beständigem Rühren gekocht. Hierauf bestreicht man eine tiefe Platte mit Butter, schlägt die Eiweiß zu Schnee, durchzieht damit den gekochten Brei, füllt ihn in die Platte und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen, bis man ihn in der Platte aufträgt.

329. Wasserspätzlen mit Kartoffeln.

Man nimmt nach Erforderniß gesottene, geriebene Kartoffeln und noch einmal so viel weißes Mehl, macht davon mit süßer Milch und 8 Eiern, Schnittlauch und klein gewiegten Zwiebeln einen Spätzlesteig und legt kleine Spätzlen davon in siedendes Wasser; wenn sie gar gekocht sind, werden sie aus dem Wasser herausgenommen und

entweder mit Butter geschmälzt, oder läßt man sie in einer Schüssel mit Spätzlesbrühe und einem guten Stück Butter aufkochen.

330. Knollen- oder Doppen-Nudeln (Klumpen).

Ein Knollenkäs (Klumpenkäs, Doppen) wird mit drei Händen voll weiß Mehl, 3 Eiern, 2 Eßlöffeln voll Bierhefe und etwas Salz gehörig untereinander gemacht, daß es einen festen Knöpflesteig gibt. Man nimmt nun diesen Teig auf das Nudelbrett, schafft ihn nochmals durch, schneidet eigroße Stückchen davon ab und macht länglichte Nudeln daraus, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie etwas gehen. Hierauf wird in einer Kasserole oder in einer tiefen eisernen Pfanne Butter zerlassen, ein wenig süße Milch daran gegossen und die Nudeln eine an die andere lagenweis hineingesetzt, das Geschirr mit einem gutschließenden eisernen Deckel bedeckt und dieser mit einer Handzwehle so verwahrt, daß kein Dampf heraus kann. Nach einer kleinen Viertelstunde werden sie fertig sein, worauf man etwas sauren Rahm darüber gießt, diesen anziehen läßt, die Nudeln ausstieht und zu Tische gibt.

331. Blinde Stockfische.

Man schneidet einige Wecken in etwas dicke Scheiben, übergießt sie mit süßer Milch, nimmt sie aber bald wieder heraus, damit sie nicht zu weich werden. Hierauf kehrt man sie in einem Flädlesteig um und siedet sie in süßer Milch, in welcher man vor dem Anrichten ein Stückchen Butter vergehen läßt, und richtet sie sammt der Milch an. Wenn man will, kann man diese mit einigen glatt gerührten Eiern vermengen.

332. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Zwei Loth Bierhefe werden mit Wasser verrührt und über Nacht stehen gelassen. Am andern Tag wird das Wasser davon abgegossen, in eine Schüssel 2—3 Pfund weiß Mehl genommen und in diesem in der Mitte eine Vertiefung gemacht, worauf man in dieser mit der, mit süßer Milch verrührten Bierhefe und etwas Mehl ein Vorteigle fertigt und die Schüssel an einen warmen Ort stellt, damit dieses Teigle aufgehen kann. Wenn dieses erfolgt ist, wird das Mehl mit dem Vorteigle und süßer Milch zu einem festen Teig verarbeitet, bis dieser glatt ist und sich vom Rührlöffel abschält, wo-

rauf man ihn auf dem Backbrett noch einigemal mit der Hand tüchtig durcharbeitet, sofort halb Faust große Stücke davon abschneidet, solche schön rund formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett aufsetzt und an einem warmen Ort gut aufgehen läßt. Alsdann läßt man in einer tiefen eisernen Pfanne ein Stück Schmalz zergehen, schüttet einen halben Schoppen kaltes oder laues Wasser daran, läßt solches recht heiß werden und setzt die Dampfnudeln, eine an die andere fest angedrückt, hinein, bedeckt die Pfanne mit einem festschließenden Deckel, legt eine Handzwehle oben herum, damit kein Dampf heraus kann, und hängt die Pfanne über ein starkes Flammfeuer, auf welchem die Dampfnudeln in einer starken Viertelstunde fertig sein werden. Man erkennt dieß, wenn man sie knallen hört; bälder darf der Deckel nicht geöffnet oder abgenommen werden. Sie müssen oben schön weiß sein und unten eine schöne gelbe Kruste haben. Man nimmt sie mit der Backgabel aus der Pfanne, richtet sie auf eine Platte an und gibt sie sogleich zu Tische zu gekochten Zwetschgen, oder zu einer süßen Milch, oder zu einer mit Zucker und Zimmt bereiteten Eiermilch. — Wer sie schmackhafter haben will, nehme unter den Teig ¼ Pfund klein geschnittene Butter und 1 oder 2 Eier.

333. Baierische Brocken oder Kratzete.

In einer etwas tiefen Flädlespfanne wird ein großes Stück Schmalz recht heiß gemacht und ein gewöhnlicher Pfannenkuchenteig, von ½ Pfund Mehl mit 2 Eiern und der erforderlichen süßen Milch ohne Zwiebel angerührt, hinein gegossen. Wenn er auf der einen Seite gelb geworden ist, wird er mit der eisernen Backschaufel in kleine Stücke über dem Feuer verstoßen und diese umgekehrt, bis sie auf der andern Seite auch gelb geworden sind; mit dem Verkleinern dieser Stücke wird über dem Feuer fortgefahren, bis sie nur noch in der Größe einer halben welschen Nuß sind und bis sie gehörig durchgebacken und nicht mehr teigig sind. Man gibt sie zu Salat oder zu gekochtem Obst.

334. Pfitzauf.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit einem ~~Schoppen~~ 1/2 l Milch, die nach und nach daran gegossen wird, glatt gerührt, und sodann

¼ Pfund zerlassene Butter und 5 Eier darunter gerührt. Hierauf werden die hiefür bestimmten, etwas tiefen Förmchen mit zerlassener Butter ausgestrichen, die gerührte Masse in dieselben eingefüllt und solche im Ofen in frischer Hitze schnell gebacken. — Man nimmt das Gebackene aus den Förmchen und gibt es zu gekochtem Obst oder zu Salat.

Kompote.

---

335. Kompot von kandirten Pomeranzenschalen für alte, entkräftete Personen.

Ein halbes Pfund kandirte Pomeranzenschalen und 4 Loth Citronat werden klein geschnitten in ein Porzellain-Gefäß gelegt, ein halber Schoppen guter alter Wein darüber gegossen und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird all dieses in eine gut glasirte Kachel genommen, 6 ungeschälte Borsdorfer-Aepfel, von welchen nur die Stiele und die Butzen weggenommen werden, je in zwei Theile getheilt, sowie ¼ Loth ganzer Zimmt hinzugethan und ein halber Schoppen Wasser darüber gegossen, die Kachel gut zugedeckt und auf ein Kohlenfeuer gestellt, bis die Aepfel und die Pomeranzenschalen ganz weich gekocht sind. Dann wird Alles durch ein Sieb gestrichen, das Durchgestrichene mit ¼ Schoppen Himbeersaft vermengt und das Kompot kalt mit feinem Zwieback genossen. Kräftiger und feiner wird das Kompot, wenn man statt Landwein Madeira dazu nimmt.

336. Kompot von dürren Zwetschgen für Kranke.

Man siedet dürre Zwetschgen im Wasser mit etwas Wein, einem Stückchen ganzem Zimmt und Zucker nach Belieben, bis sie recht weich sind, steint sie aus und treibt sie mit der Brühe durch ein feines Haarsieb durch, läßt das Durchgetriebene nochmals bis zur gehörigen Dicke aufkochen und servirt es mit feinem Zwieback. Auf

gleiche Weise bereitet man Kompote von dürren Kirschen oder Mirabellen. Wenn nach ärztlicher Anordnung kein Wein dazu verwendet werden darf, so wird nur Wasser genommen, mit den Zwetschgen aber ein Milchbrod oder Zwieback verkocht.

Backwerke.

337. Honig-Lebkuchen.

Eine halbe Maas reiner Landhonig wird in einer Schüssel auf dem Ofen warm — nicht heiß — gemacht, und nach und nach 2½ Pfund Mehl, wovon man eine Hand voll zum Auswirken zurück behält, 1 Pfund gestoßener Zucker, 20 Loth rohe, geschnittene Mandeln, 1½ Loth feiner Zimmt, ½ Loth Nelken, beides fein pulverisirt, ⅛ Pfund Citronat, ⅛ Pfund Pomeranzenschalen, beides fein geschnitten, die abgeriebene Schale von einer Citrone, eine halbe, geriebene Muscatnuß und drei Messerspitzen voll gereinigte Pottasche damit vermengt. Wenn der Teig nicht fest genug ist, so wird noch etwas Mehl hinzugenommen. Wenn Alles gehörig durcheinander gearbeitet ist, läßt man ihn einige Stunden an einem nicht sehr warmen Ort stehen, worauf man ihn auf dem Backbrett auswirkt, durcharbeitet, in der erforderlichen Dicke, etwa vier Messerrücken dick, auswellt und die Lebkuchen mit einer blechernen Form in beliebiger Größe ausstieht. Man legt sie auf mit Mehl bestreute Bretter, läßt sie über Nacht liegen, bringt sie dann auf mit Mehl besäte Backbleche, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen und bestreicht sie, so lange sie noch heiß sind, mit Honig-Wasser.

338. Lebkuchen.

Nehme 1 Maas Honig und 3 Pfund gestoßenen Zucker, koche beides zusammen, bis der Honig etwas bräunlicht wird, schütte es dann in eine Schüssel und lasse es erkalten. Hierauf gebe 3 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth gestoßene Nelken, 2 Loth Muscatnuß,

1½ Pfund geschälte, geschnittene Mandeln, die fein gewiegte Schale einer Citrone und ½ Pfund klein geschnittene Cibeben dazu und lasse es über Nacht stehen. Am folgenden Tag nehme 2 Loth gereinigte Pottasche und rühre sie nebst so viel Mehl, als zu einem steifen Teig erforderlich ist, in die Masse, nehme sie auf ein Backbrett und mache beliebige große Lebkuchen davon. Nach dem Backen bestreiche sie mit Zuckerwasser.

339. Andere Art.

Zu einer halben Maas Honig nehme 1 Pfund gestoßenen Zucker. Der Zucker wird zuerst klar gekocht, worauf man den Honig dazu bringt. Wenn beides zusammen aufgekocht hat, nimmt man es vom Feuer und gießt ein halbes Glas Kirschengeist oder guten Franzbranntwein hinein, vermengt damit ½ Pfund klein geschnittenen Citronat und eben so viel Pomeranzenschalen, die fein gewiegte Schale einer Citrone, ½ Pfund gewiegte Mandeln, 1 Loth Nelken und 1 Loth Zimmt nebst ungefähr 2 Pfund Mehl, und rührt Alles wohl untereinander. Dann nimmt man den Teig auf ein mit Mehl besätes Backbrett, arbeitet ihn gut durch und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Ort stehen, wellt ihn den andern Tag aus, schneidet beliebige Küchlen daraus und drückt sie in einen mit Mehl besäten Model, legt sie auf mit Mehl besäte Backbleche neben einander und backt sie in mäßiger Hitze. Wenn sie fertig sind, wird das Mehl abgekehrt und die Lebkuchen, so lange sie noch heiß sind, mit einem Ei überstrichen.

340. Andere Art.

Eine Maas Honig wird in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn er zu sieden anfängt, 1 Pfund gestoßener Zucker hinzugethan. Beides kocht man so lange zusammen, bis ein auf einen Teller gebrachter Tropfen davon stehen bleibt; dann gebe 1 Pfund überzwerch geschnittene Mandeln dazu, lasse sie darin aufkochen und gieße die Masse in eine Schüssel, vermenge damit ein Glas Kirschengeist, 2 Loth gereinigte Pottasche, die fein gewiegte Schale von 2 Citronen, ¼ Pfund Citronat, ¼ Pfund Orangenschalen, klein geschnitten, 4 Loth Zimmt, 2 Loth Nelken und rühre 1 Pfund Mehl hinein, arbeite den Teig mit noch etwas Mehl gut

durch, welle ihn aus und schneide Lebkuchen in beliebiger Größe, lege sie auf mit Mehl besäte Bleche und backe sie schön.

341. Citronen-Lebkuchen.

Schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee und rühre damit ¾ Pfund gestoßenen Zucker recht schaumig, gebe ¾ Pfund fein gestoßene, abgezogene Mandeln, die fein abgeriebene Schale von 2 Citronen nebst dem Saft von einer Citrone dazu, schneide von Oblaten zwei Finger breite Streifen, streiche die Masse fingersdick darauf und backe sie auf einem mit Papier belegten Backblech schön weiß.

342. Braune Lebkuchen.

Koche 1 Pfund Farin-Zucker bis zum Bruch langsam ein, wodurch er recht dunkel wird, gebe 5 Schoppen Honig dazu und lasse ihn damit aufkochen; dann vermenge darunter 2 Pfund grob schnittene Mandeln, 1 Pfund fein geschnittenen Citronat und Orangenschalen, 3 Loth Zimmt, 2 Loth Nelken, 2 Loth Modegewürz und 2 Loth gereinigte Pottasche, rühre langsam 5—6 Pfund Mehl hinzu und arbeite diese Masse auf dem Backbrett recht gut durch, welle sie aus und schneide beliebig große Küchlen davon, bestreiche sie mit Milch und backe sie in mäßiger Hitze.

343. Basler Leckerlen.

Koche 4 Pfund Honig mit 1½ Pfund Zucker auf, schäume ihn ab und schütte ihn in eine Schüssel, gebe ¾ Pfund fein geschnittene Mandeln, ¾ Pfund Citronat und Pomeranzenschalen, ¼ Schoppen Kirschengeist, 4 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Nelken, 2½ Loth gereinigte Pottasche, ½ Loth Hirschhorn und 5½ Pfund Mehl dazu, wirke es zu einer guten Masse, mache Leckerlen davon, setze sie auf mit Mehl besäte Bleche und backe sie in mäßiger Hitze.

344. Haus-Leckerlen.

Gebe in eine Pfanne ½ Maas Honig und lasse ihn mit 1½ Pfund gesiebtem Zucker einmal aufkochen, vermenge damit 2 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Nelken, die fein gewiegte Schale einer Citrone und 2½ Pfund Mehl, mache gemodelte Leckerlen davon und backe sie in mäßiger Hitze.

345. Andere Art.

Koche ½ Maas Honig auf, schäume ihn ab und gebe ½ Pfund gestoßenen Zucker, 3 Loth feinen Zimmt, 1 Loth Nelken, ¼ Pfund geschnittenen Citronat, ½ Pfund geschnittene Mandeln und so viel Mehl dazu, bis sich der Teig verarbeiten läßt, welle ihn dann mit etwas Mehl aus, schneide kleine Stückchen davon und backe sie auf mit Mehl besäten Backblechen.

346. Zimmt-Leckerlen.

Schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, menge 1 Pfund Zucker und 1 Pfund ausgelesene, roh gestoßene Mandeln, 2 Quint Zimmt, etwas Zimmtwasser und so viel Mehl dazu, bis der Teig gewellt werden kann, mache gemodelte Leckerlen davon und backe sie auf mit Mehl besäten Backblechen.

347. Zimmtsterne mit Eis.

Man schlägt von 8 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, rührt mit diesem 1½ Pfund fein gesiebten Zucker eine Stunde lang, vermengt damit 1½ Loth feinen Zimmt (von gewöhnlichem Zimmt muß man 4 Loth nehmen), 1 Messerspitze voll Pottasche, 1 Pfund fein geriebene, rohe Mandeln und die fein gewiegte Schale von einer Citrone. Dann wird der Teig auf dem Backbrett 3 Messerrücken dick ausgewellt, mit dem blechenen Sternmodel Sterne davon ausgestochen, diese auf ein Backblech, welches mit Speck bestrichen und mit Mehl bestreut wird, gesetzt und im Ofen gebacken, hierauf mit einem Eis überzogen und dieses in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Zu dem Eis werden 3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, etwas weniges Citronensaft und so viel fein gestoßener Zucker damit vermengt, daß das Eis nicht über die Sterne herunterlauft.

348. Eß oder s, einfache Art.

Acht Loth Butter, eben so viel gestoßener Zucker und ½ Pfund Mehl werden mit 4 Eigelb auf dem Backbrett untereinander gewirkt, gut durchgearbeitet, 3 Messerrücken dick ausgewellt, mit blechenen

Formen ausgestochen, oder S daraus geformt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Will man sie schmackhafter machen, so vermengt man mit dem Teig ½ Loth fein gestoßenen Zimmt und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone.

349. Zucker-Schnecken.

Auf ½ Pfund Mehl schneidet man 4 Loth Butter und rührt solches mit 6 Eiern, ½ Loth Zimmt, 6 Nelken, 6 Loth Zucker und mit der fein abgeriebenen Schale einer halben Citrone zu einer leichten Masse, welche man auf dem mit Mehl bestreuten Backbrett mit der Hand zu einer federkieldicken Rundung bearbeitet, davon je eine halbe Elle lang abschneidet und diese zu einer Schnecke formt, worauf die so gefertigten Schnecken auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in einem nicht allzu heißen Ofen gebacken werden.

Glasuren zu den Backereien.

350. Glacé royal (Weiße Zucker-Glasur).

Feuchte ½ Pfund fein gesiebten Raffinat-Zucker mit so viel Eiweiß an, daß es einen Teig bildet, alsdann rühre es in einem porzellainenen Geschirr eine halbe Stunde lang, gebe einige Tropfen Citronensaft dazu, damit die Masse recht weiß wird, streiche sie recht glatt auf fertige Torten und lasse sie noch 5—8 Minuten in einem kühlen Ofen trocknen. Wenn sie trocknet, ehe sie in den Ofen kommt, erhält sie keinen Glanz und sieht nicht gut aus.

351. Wasser-Glasur.

Fein gesiebter Raffinat-Zucker wird mit dem Saft einer Citrone und einigen Löffeln voll Wasser so lange gerührt, bis er gänzlich geschmolzen ist, und alsdann mit einem Pinsel auf Backereien gestrichen, worauf man die Glasur in einem verkühlten Ofen trocknen läßt.

352. Wasser-Glasur von Orangen.

Zu dieser wird statt Citronensaft der Saft einer Orange verwendet und im Uebrigen solche wie die vorgehende behandelt.

353. Punsch- und Marasquin-Glasur

wird dadurch bereitet, daß man in die Wasser-Glasur nach Belieben Rum oder Arac oder Marasquin-Liqueur gießt, dagegen eben so viel Wasser weniger verwendet.

354. Rosen-Glasur.

Diese wird mit dem nöthigen Rosenwasser ohne Citronensaft wie die Nr. 351 gefertigt und verwendet.

355. Weiße Glasur.

Man bestreicht die Backerei, ehe sie in den Ofen kommt, oder wenn sie halb gar gebacken ist, mit geschlagenem Eiweiß, streut darauf recht viel gestoßenen Zucker, besprengt denselben mit einem in's Wasser getauchten Pinsel und läßt das Ganze im Ofen glasiren. Wenn die Hitze oben zu stark ist, so bedeckt man, nachdem die Glasur oben trocken ist, die Backerei mit Papier.

356. Braune Glasur.

Diese Art zu glasiren wendet man bei den Butterteig-Backereien an, wenn nämlich dieselben bald gar gebacken sind und somit schon eine gelbe Farbe haben, nimmt man sie aus dem Ofen, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, schiebt sie dann so lange wieder in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen ist und wie eine dünne Glasplatte aussieht.

357. Glasur mit gekochtem Zucker.

Dieser Art zu glasiren bedient man sich bei den Hefenteig-Backereien, denn sie gewährt den Vortheil, daß das Glasiren schneller als mit dem gestoßenen Zucker bewerkstelligt werden kann, und daher der Kuchen nicht zu sehr austrocknet. Man fertigt sie auf folgende Weise: Zu einem Kuchen nimmt man ½ Pfund Zucker, welcher zum leichten Flug gekocht worden ist, bestreicht damit heiß den Kuchen und läßt den aufgestrichenen Zucker im Ofen etwas abtrocknen.

358. Gelbe Glasur.

Man löst Safran mit heißem Wasser auf, vermengt ihn, wenn er erkaltet ist, mit etwas Wasser und rührt damit ½ Pfund gesiebten Zucker zu einer Glasur.

359. Weißer Guß.

Gebe 1 Pfund Raffinat-Zucker in eine Kasserole, gieße etwas Wasser darüber, setze es auf Kohlen und rühre den Zucker, bis er kocht, damit er sich auflöst. Man läßt ihn kochen bis zum Flug, hebt ihn vom Feuer und tablirt ihn mit dem Kochlöffel. Mit diesem tablirten Zucker überzieht man die Kapselbiscuit und andere Backereien.

360. Guß von Berberizenbeersaft

wird gleich dem vorigen gefertigt, nur gießt man die Hälfte Berberizenbeersaft über den Zucker.

361. Chocolade-Glasur.

Man kocht 1 Pfund gute Chocolade mit ½ Pfund Zucker und einem Glas Wasser bis zum fünften Grad, tablirt ihn dann und überzieht die Biscuit-Backereien damit.

362. Rosen-Glasur.

Rühre 1 Pfund gesiebten Zucker mit Rosenwasser zu einem Guß, färbe ihn mit etwas Cochenille roth und brauche ihn in den vorkommenden Fällen.

363. Orangen-Glasur.

Auf gestoßenen Zucker wird so viel Orangenwasser gegossen, daß der Zucker zwar flüssig, aber doch noch nicht ganz aufgelöst ist. Die zu glasirenden Sachen werden mit einem Pinsel mit dieser Glasur überstrichen und im Ofen getrocknet. Es müssen sich Bläschen auf dem Backwerk bilden. — Man macht sie auch von Zimmtwasser.

364. Weiße Glasur.

Man rührt 1 Pfund fein gestoßenen Raffinat-Zucker in einer Schüssel mit dem Saft von einer halben Citrone und etwas Brunnenwasser zu einem dicken Brei an. Diesen läßt man auf Kohlen unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, läßt ihn aber ja nicht kochen; alsdann wird der Zucker ganz flüssig sein und man verbraucht ihn nach Bedarf.

365. Berberizenbeer-Glacé.

Ein Pfund gestoßener Zucker wird mit Berberizenbeersaft zu einem starken Brei gerührt, auf Kohlen genommen und wie der vorige behandelt.

366. Farben, welche unschädlich zum Färben der Gelées, Crêmes, des Gefrornen und des Zuckers verwendet werden.

Gelb mit in heißem Wasser aufgelöstem Safran.

Blau mit Indigo, Lackmus oder Veilchensyrup. Die beiden ersten Farben reibt man auf einer Porzellainplatte mit etwas Wasser ab.

Grün färbt man mit Spinatmatte, mit Saftgrün oder einer Mischung aus gelb und blau.

Roth mit Himbeersaft, aufgelöster Cochenille oder Berberizensaft.

Orange mit Orlean oder Mischung aus gelb und roth.

Braun mit Chocolade oder recht starkem Kaffee.

Violett mit einer Mischung von roth und blau.

Schwarz mit eingekochtem Saft von Walderdbeeren oder schwarzen Kirschen.

Diese unschädlichen Farben kann man in großen Städten bei den Materialisten bekommen. Die Spinatmatte zum Färben wird folgendermaßen bereitet: Man nehme zwei Hände voll rein gewaschenen Spinat, stoße ihn roh im Mörser, presse ihn alsdann durch ein Tuch, erwärme den dadurch gewonnenen Saft etwas in einer Kasserole, bis er geronnen ist, schütte dieses nun auf ein Haarsieb, damit das Flüssige rein ablauft, der auf dem Sieb zurückbleibende Käs aber ist die Spinatmatte.

Von der Zuckerbereitung und vom Einkochen des Zuckers.

367. Zucker zu klären.

Man nehme 2 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker in eine Messingpfanne, übergieße sie mit ½ Maas Wasser, schlage während dem Schmelzen des Zuckers ein Eiweiß mit dem Schneebesen etwas durcheinander, mische es mit dem geschmolzenen Zucker, setze diese auf's Feuer und schlage ihn so lange, bis er kocht, nehme den sich auf die Oberfläche setzenden Schaum ab, und wiederhole dieses, bis der Zucker hell ist. Man kann diesen geklärten Zucker durch eine Serviette gießen und solchen in Gläsern bis zum Gebrauch aufbewahren, oder man kocht den Zucker gleich wieder, wie man ihn bedarf, und wie solches in den folgenden Vorschriften angegeben ist. Das Einkochen des Zuckers wird gewöhnlich in 7 Grade eingetheilt, wobei man sich genau nach den folgenden Merkmalen richten muß. Man muß sich bei dem Kochen des Zuckers vor dem Ueberlaufen in Acht nehmen, und sobald er steigt, etwas frisches Wasser darauf gießen und von dem Feuer wegnehmen, worauf man ihn, wenn er sich wieder gesetzt hat, weiter kocht. Die Conditoren klären den Zucker mit gebranntem Elfenbein, wovon er vorzüglich weiß und klar wird.

368. Erster Grad (zum Breitlauf).

Man kocht den auf vorstehende Art geläuterten Zucker langsam ein, probirt dann mit einem Schaumlöffel, ob die Tropfen breit herausfallen, oder man taucht den Zeigfinger in den Zucker ein, drückt diesen an den Daumen und öffnet die beiden Finger behutsam; wenn der daran bleibende Zucker wie ein breiter Faden sich zieht, so ist der erste Grad erreicht.

369. Zweiter Grad (zum Faden).

Den bis zum ersten Grad eingekochten Zucker läßt man noch einige Minuten kochen, hebt alsdann mit einem Schaumlöffel etwas

davon in die Höhe, und wenn sich der Zucker davon in feine Fäden zieht, an welchen eine Perle zu hängen scheint, die jedoch gleich wieder reißt, oder wenn sich der zwischen den Daumen und Zeigfinger genommene Zucker in lange, feine Fäden auseinander ziehen läßt, so hat er den zweiten Grad erreicht.

370. Dritter Grad (zur Perle).

Nachdem der Zucker einige Minuten länger, als bis zum zweiten Grad, gekocht hat, fängt er an, im Kessel runde Blasen wie Perlen zu werfen; wenn sich dann an einem in denselben getauchten Löffel kleine Perlen an den daranhängenden Fäden zeigen, dann ist der dritte Grad fertig.

371. Vierter Grad (zum leichten Flug).

Wenn der Zucker den dritten Grad erreicht hat, läßt man ihn noch einige Augenblicke fortkochen; die Probe, ob er den vierten Grad erreicht hat, ist die: man nimmt den Schaumlöffel heraus und bläst den Zucker durch die Löcher, wo alsdann auf der Rückseite des Schaumlöffels kleine, runde Bläschen entstehen müssen, oder man taucht einen Kochlöffel in's kalte Wasser, alsdann in den kochenden Zucker und gleich wieder in's kalte Wasser, worauf der Zucker steif an dem Holz sitzen bleiben muß.

372. Fünfter Grad (zum großen Flug).

Nachdem der Zucker einige Minuten länger als im vierten Grad gekocht hat, fängt er an, in großen Blasen aufzusteigen, und wenn der Zucker durch die Löcher eines Schaumlöffels geblasen wird, so müssen erbsengroße Blasen sich gestalten, oder man werfe einen Tropfen des gekochten Zuckers in's kalte Wasser und sehe nach, ob man denselben wie eine Kugel drehen kann.

373. Sechster Grad (oder Bruch).

Der Zucker zum fünften Grad wird noch einige Minuten gekocht; wenn man einen Holzlöffelstiel hineinsteckt und der Zucker beim Abmachen von demselben abbricht, so ist der sechste Grad erreicht. Auch ist dieß daran zu erkennen, wenn man etwas von dem

Zucker in kaltes Wasser nimmt und sich derselbe alsdann zerbeißen läßt, ohne daß er noch klebrig an den Zähnen hängen bleibt.

374. Siebenter Grad (zum Caramel).

Der vorige Zucker wird noch einige Minuten länger gekocht, worauf er ein gelblichtes Farbenspiel zu zeigen anfängt und einen angenehmen, süßen Geruch verbreitet. Sobald dieses eingetreten ist, nimmt man den Zucker vom Feuer herunter und setzt den Kessel auf eine flache Schüssel, auf welche man zuvor kaltes Wasser gethan hat. Dieß geschieht, damit die Hitze des Kessels schnell vermindert wird; will man jedoch die Caramel etwas hellbraun haben, so unterläßt man dieses, worauf der Zucker durch die nachwirkende Hitze des Kessels die braune Farbe selbst erhalten wird. Wenn man Caramel zum Färben verwenden will, wird der Zucker, nachdem er den siebenten Grad erreicht hat, so lange gekocht, bis er ganz dunkelbraun ist. Alsdann übergießt man ihn mit etwas Wasser, läßt ihn wieder kochen und sich auflösen, wodurch man einen schwarzbraunen Sud erhält, um der Jus und den Wein-Saucen u. s. w. im Nothfall Farbe zu geben. Man muß aber beim Färben mit gebranntem Zucker sehr vorsichtig zu Werke gehen und sich überhaupt so wenig als möglich dieses Hilfsmittels bedienen, weil eine feine Zunge den gebrannten Zucker leicht herausschmeckt.

Vom Gefrorenen.

Obgleich die Bereitung des Gefrorenen an sich höchst einfach ist, so ist es doch nöthig, daß man einigemal die Art, auf welche die Bearbeitung desselben geschieht, mit ansieht, so wie es sich auch von selbst versteht, daß die dazu nöthigen Vorrichtungen und Geräthschaften vorhanden sein müssen. Um das dazu erforderliche Eis jederzeit sich verschaffen zu können, muß man in Orten, wo man es nicht kaufen kann, eine eigene, gut gelegene Eisgrube im Winter mit reinem Eis anfüllen. An Geräthschaften zur Bereitung des

Gefrorenen bedarf man eine große Gefrierbüchse von Zinn mit einem gut schließenden Deckel; einen hölzernen Eimer von der Größe, daß, wenn die Gefrierbüchse hineingestellt wird, zwischen dieser und den Wänden des Eimers ein handbreiter Raum frei bleibt (der Eimer muß unten mit einem Ablaßhahnen versehen sein); eine Kölle von hartem Holz mit langem Stiel, nach den Seitenwänden der Gefrierbüchse geformt und unten scharf kantig geschnitten, um das Eis an der Büchse damit abstoßen zu können. Nachdem das Eis recht klein gestampft ist, drückt man von demselben eine Lage fest auf den Boden des Eimers, gibt fingersdick Salz darauf und stellt die Büchse darauf, füllt rings um dieselbe fein geschlagenes Eis, indem man dabei immer um die Büchse herum einen guten Theil Salz streut, stampft das Eis mit einer Holzkeule, ohne die Büchse zu beschädigen, fest, und fährt damit fort, bis der leere Raum um die Büchse in gleicher Höhe mit dieser ausgefüllt ist. Alsdann wird die Büchse mit der zu gefrierenden Masse angefüllt, mit dem Deckel verschlossen und sofort solche rasch umgedreht. Sobald bei dem Drehen der Büchse sich zwischen derselben und den Wänden des Eimers ein leerer Raum bildet, streut man wieder Salz und Eis in denselben und stampft das Eis wieder fest, das aufgethaute Eis aber zapft man, sobald das Wasser zu hoch an die Büchse tritt, durch den an dem Eimer befindlichen Hahnen ab. Nach ungefähr einer halben Viertelstunde öffnet man die Büchse, stoßt mit der Eiskölle das an dem Boden und an den Wänden der Büchse innerhalb angesetzte Eis ab, arbeitet es durch die Masse gehörig durch, und wiederholt dieß je nach 6—8 Minuten und so oft, bis die Masse so dick geworden ist, wie ein Stück frisch gemachte Butter, worauf man sie in der Büchse, welche man oben mit Eis bedeckt, ruhig stehen läßt. So oft man die Büchse aufmacht, muß der Deckel zuvor mit einem reinen Tuch abgetrocknet werden. Man füllt das Gefrorene alsdann in die dazu bestimmten Eisbecher oder Schalen, oder drückt man es in Formen aus und stürzt es auf eine Schüssel, welche mit einer Serviette belegt ist, oder gibt man sie in kleine, zinnerne Formen, welche die Gestalt eines Pfirsichs oder Aprikose haben. Die großen Blechformen haben gewöhnlich die Form einer Melone oder Pyramide, oder eines viereckigen Käses. Man drückt in dieselben das fertige Gefrorene fest, verschließt sie dann mit ihren guten, passenden Deckeln und grabt sie in's Eis ein, wischt sie bei dem Gebrauch in

mit einem heißen Tuche ab, damit sich das Gefrorene von der Form löst, und stürzt es schnell auf eine mit einer Serviette belegte Platte. Das Gefrorene, welches bei Bällen servirt wird, reicht man auf kleinen Glastellern in Scheiben geschnitten herum. Man gebraucht dazu lange Blechformen, welche unten und oben mit einem Deckel versehen sind, in diese drückt man zwei Schichten verschieden Gefrorenes, z. B. eine rothe und eine weiße, stürzt aus derselben das Gefrorene schnell heraus, schneidet es mit einem Messer in fingersdicke Scheiben, legt diese auf Glasteller und gibt zu jeder Portion einen kleinen, silbernen Löffel.

375. Gefrorenes von Vanille.

Eine halbe Maas guter, süßer Rahm wird mit einer klein geschnittenen Stange Vanille ausgekocht; rühre unterdessen ½ Pfund Zucker mit 8 Eigelb schaumig, vermenge damit den gekochten Rahm langsam, schlage hierauf das Ganze über dem Feuer mit dem Schneebesen so lange, bis es aufstoßen will und somit angezogen hat, gieße es nun durch ein Haarsieb in eine Schüssel und rühre so lange darin, bis es zur Hälfte verkühlt ist und nicht mehr gerinnen kann. Sobald die Masse ganz kalt ist, gießt man sie in die nach Vorschrift in's Eis gestellte Büchse und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Weise.

376. Andere Art.

Stoße ¼ Stange Vanille mit 12 Loth Zucker fein und passire es durch das Zuckersieb, rühre 6 Eigelb mit dem Zucker glatt und gebe einen Schoppen Doppelrahm dazu, rühre dieses auf dem Feuer, bis es anzieht, passire es durch ein Haarsieb und verfahre wie oben.

377. Andere Art.

Nehme 1 Maas guten, süßen Rahm, lasse ihn mit 2 Stangen Vanille und ½ Pfund Zucker aufkochen, setze ihn ab und lasse ihn zugedeckt am Feuer eine Viertelstunde stehen, legire ihn dann mit 10 Eigelb, passire ihn durch ein Haarsieb, schlage das Weiße der 10 Eier zu steifem Schnee, menge ihn darunter, lasse die Masse abkühlen und bringe sie in die Büchse.

378. Chocolade-Gefrorenes.

Gebe in eine Kasserole 2 Schoppen guten Schlagrahm (Doppelrahm) mit 10 Loth fein geriebener Vanille-Chocolade und ½ Pfund Zucker, lasse es aufkochen, ziehe es mit 10 Eigelb ab, passire es durch ein Haarsieb, lasse die Masse verkühlen und bringe sie in die Büchse.

379. Andere Art.

Weiche ½ Pfund fein geriebene Chocolade mit einer halben Maas Wasser auf, gebe nach Geschmack Zucker dazu, passire sie durch ein Sieb und gebe sie in die Eisbüchse.

380. Andere Art.

Koche 1 Maas Rahm mit ½ Loth Zimmt und ¼ Pfund Zucker auf, gebe ¾ Pfund fein geriebene Chocolade dazu und lasse es zusammen aufkochen, ziehe es mit 8 Eigelb ab, passire es durch ein Haarsieb, lasse es verkühlen und gebe es in die Büchse.

381. Andere Art.

Koche 3 Schoppen Rahm mit 12 Loth feiner Vanille-Chocolade auf, rühre 8 Eigelb mit 1 Pfund gestoßenem Zucker recht schaumig, ziehe den Rahm damit ab, lasse das Ganze gut anziehen, passire die Masse durch ein Sieb, lasse sie kalt werden und verfahre wie oben. — Wenn man zu einer Masse viel Zucker nimmt, erschwert es das Gefrieren so, daß man länger Zeit zum Fertigmachen braucht.

382. Kaffee-Gefrorenes.

Man schüttet ¼ Pfund frisch gebrannten Kaffee nebst ¾ Pfund Zucker in eine halbe Maas kochenden Rahm, stellt die Kasserole gut zugedeckt auf die Seite, rührt eine weitere halbe Maas Rahm mit dem Gelben von 8 Eiern auf Kohlen bis zum Kochen und zieht dieß so lange auf, bis es verkühlt ist, alsdann passirt man beide Theile durch ein Haarsieb, füllt das Ganze, sobald es kalt ist, in die Gefrierbüchse und verfährt nach der Vorschrift.

383. Andere Art.

Werfe 12 Loth frisch gebrannten Kaffee aus der Trommel in eine halbe Maas kochenden Rahm, lasse ihn gut zugedeckt verkühlen, rühre unterdessen 8 Eigelb mit 20 Loth Zucker schaumig, gebe einen halben Schoppen Rahm nebst dem Kaffee-Rahm dazu, lasse es auf Kohlen anziehen, passire es durch ein Sieb und verfahre wie oben.

384. Andere Art.

Setze ½ Maas Rahm mit ½ Pfund Zucker auf's Feuer und brenne ½ Pfund Kaffee recht braun, gebe diesen kochend heiß in den Rahm, decke ihn zu und lasse ihn eine halbe Stunde stehen, legire ihn dann mit 8 Eigelb, passire ihn durch ein Haarsieb, lasse ihn abkühlen und bringe ihn in die Büchse.

385. Weißes Gefrorenes von Kaffee.

Setze 3 Schoppen Rahm auf's Feuer und lasse ihn mit einem halben Loth Zimmt und 12 Loth Zucker aufkochen, röste 12 Loth Kaffee braun und gebe ihn aus der Trommel in den kochenden Rahm, decke ihn zu und lasse ihn eine halbe Stunde recht anziehen, schlage das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schnee, passire den Rahm durch ein Sieb, rühre ihn mit dem Schnee an und rühre ihn auf dem Feuer ab, bis der Schnee gar ist, dann lasse die Masse erkalten und bringe sie in die Büchse.

386. Thee-Gefrorenes.

Nachdem man 3 Schoppen Rahm mit ¾ Pfund Zucker aufgekocht hat, gibt man 2 Loth feinen Thee dazu, zieht das Ganze mit 8 Eigelb ab und zieht es so lange auf, bis es verkühlt ist, passirt es durch ein Haarsieb und läßt es in der Büchse gefrieren.

387. Andere Art.

Man brüht 4 Loth feinsten, grünen Thee mit einem halben Schoppen kochendem Wasser ab, läßt indeß eine halbe Maas Rahm mit 10 Loth Zucker und ½ Loth Zimmt aufkochen, schüttet den Thee, durch ein Sieb passirt, dazu, zieht es mit 12 Eigelb ab, passirt es durch ein Sieb, gibt es kalt in die Eisbüchse und bearbeitet es wie oben.

388. Marasquin-Gefrorenes.

Koche 1 Maas süßen, guten Rahm mit 12 Loth Zucker auf, legire es mit 12 Eigelb, passire es durch ein Haarsieb und lasse es erkalten, gebe es in die Büchse und arbeite es wie angegeben. Wenn es steif und hart ist, gebe ½ Schoppen Marasquin-Liqueur darunter, arbeite es recht durcheinander und fülle es in die Formen.

389. Andere Art.

Nachdem man ½ Maas Rahm mit ¾ Pfund Zucker aufgekocht hat, legirt man es mit 8 Eigelb, passirt es durch ein Haarsieb, läßt es verkühlen, bringt es in die Büchse und gibt, wenn es halb gefroren ist, nach und nach einen Tassenkopf voll Marasquin dazu und macht das Gefrorene vollends fertig.

390. Rosen-Liqueur-Gefrorenes.

Unter die eben angegebene Masse gibt man statt Marasquin Rosen-Liqueur von der feinsten Sorte und färbt dieses Gefrorene mit aufgelöstem Carmin rosenroth.

391. Orangeblüthen-Gefrorenes.

Nachdem die Orangenblüthe wie der Thee mit dem Rahm abgebrüht ist, macht man hievon das Gefrorene ebenso, wie vom Thee.

392. Caramel-Gefrorenes.

Nachdem man 1 Pfund Zucker zu einem hellbraunen Caramel gekocht hat, läßt man ihn in einer Porzellainschüssel erkalten und stoßt ihn im Mörser fein; hierauf kocht man ½ Maas Rahm auf, zieht ihn mit 8 Eigelb ab, vermischt dieß mit dem Caramel und läßt die Masse auf die angegebene Art gefrieren. — Man kann dem Rahm noch einen Geschmack mit Orangen oder Vanille geben.

393. Rahm-Gefrorenes mit Krebsbutter.

Eine halbe Maas Rahm wird mit ¾ Pfund Zucker und zwei Stangen feinem Zimmt aufgekocht, alsdann mit dem Gelben von 8 Eiern abgezogen und mit ½ Pfund recht rother Krebsbutter so

lange aufgezogen, bis die Masse völlig verkühlt ist, worauf man sie in die Gefrierbüchse bringt. Wenn sie fertig ist, drückt man sie in eine zinnerne Form und richtet sie gestürzt an. — Die rothe Farbe kann mit aufgelöstem Carmin gehoben werden.

394. Himbeer-Gefrorenes.

Eine halbe Maas Rahm wird mit 1 Pfund gestoßenem Zucker aufgekocht und mit dem Gelben von 8 Eiern abgezogen; sobald diese Crême völlig verkühlt ist, vermischt man sie mit 1 Maas durch ein Sieb gestrichener Himbeere und läßt die Masse auf die angegebene Weise gefrieren.

395. Andere Art.

Hiezu nimmt man ein doppeltes Quantum Himbeere, gießt $^1/_2$ Maas Rahm, welcher mit 1 Pfund Zucker aufgezogen und verkühlt ist, ohne Eier darunter und läßt dieses gefrieren.

396. Andere Art.

Nehme 4 Pfund Himbeere und passire sie durch ein Sieb, gebe 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser dazu, passire es durch eine Serviette in die Büchse und lasse es nach Vorschrift gefrieren.

397. Andere Art.

Passire 4 Pfund Himbeere durch ein Sieb, koche $^1/_2$ Maas Rahm mit $^1/_2$ Pfund Zucker, ziehe es mit 8 Eigelb ab, ziehe die Himbeere damit auf und verfahre wie oben.

398. Gefrorenes von Erdbeeren.

Mache eine halbe Maas Rahm mit $^1/_4$ Pfund Zucker siedend, legire ihn mit 8 Eigelb, passire ihn durch ein Sieb und lasse ihn verkühlen; mische dann 1 Schoppen eingekochte Erdbeermarmelade darunter und färbe die Masse roth, ziehe sie recht gut auf und gebe sie in die Gefrierbüchse.

399. Andere Art.

Wird ebenso behandelt wie das Himbeer-Gefrorene mit Wein.

400. Andere Art.

Man streicht 3 Schoppen Erdbeere durch ein Haarsieb, rührt dieses Purée mit 1 Pfund klar gekochtem Zucker durcheinander, gibt den Saft von 2 Citronen und so viel Wasser dazu, daß diese Masse ungefähr 1½ Schoppen beträgt, bringt sie in die Büchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren. — Man färbt die Masse mit Cochenille.

401. Citronen-Gefrorenes.

Man reibt die Schale von 2 Citronen dünn auf ¾ Pfund Zucker ab, thut denselben in eine halbe Maas kochenden Rahm, zieht diesen mit 8 Eigelb ab, läßt ihn gut verkühlen, drückt den Saft von 2 Citronen hinein und läßt diese Masse nach Vorschrift gefrieren.

402. Andere Art.

Nachdem die Schale von 3 Citronen am Zucker abgerieben und von 10 Citronen der Saft dazu ausgedrückt ist, kocht man 1 Pfund Zucker mit Wasser zu einem dünnen Faden, vermischt ihn mit dem Citronensaft, passirt es durch ein Haarsieb und gibt es in die Büchse.

403. Andere Art.

Vermische den Saft von 10 Citronen und die fein am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone mit 1 Pfund Zucker und zwei Schoppen gutem alten weißen Wein und passire es durch ein Sieb in die Büchse.

404. Orangen-Gefrorenes.

Anstatt der Citronen nimmt man Orangen und verfährt auf die in Nr. 401 angegebene Art.

405. Andere Art.

Nehme zu einer Flasche weißem Wein 6 Orangen und 1 Pfund Zucker, reibe die Schalen der Orangen an dem Zucker ab und drücke den Saft von allen heraus, gieße den Wein und 1 Schoppen frisches Wasser darüber, so daß es eine wohlschmeckende Limonade wird,

lasse dann Alles durch ein Haarsieb laufen, bringe es in die Eisbüchse und verfahre, wie oben beschrieben; es hat etwas länger zu gefrieren, als die Rahm-Masse.

406. Aprikosen-Gefrorenes.

Nehme 12 Stück Aprikosen, schäle sie und reibe sie auf dem Reibeisen, vermenge 1 Pfund Zucker mit 1 Maas kochendem Rahm, ziehe diesen mit 6 Eigelb ab, bringe ihn zu den Aprikosen, passire Alles durch ein Haartuch, lasse es kalt werden und fülle es in die Büchse.

407. Andere Art.

Läutere $^3/_4$ Pfund Zucker zum dünnen Faden und löse 2 Pfund Aprikosenmarmelade damit auf, gebe etwas Wasser dazu und bringe es in die Büchse.

408. Gefrorenes von Maronen.

Man röstet 1 Pfund Maronen in einer Kaffeetrommel, macht die Schale und Haut rein ab, zerstoßt sie dann im Reibstein und kocht sie mit 3 Schoppen Rahm und $^3/_4$ Pfund Zucker einmal auf, streicht diese Masse durch ein Haartuch und läßt sie in der Büchse gefrieren.

409. Mandel-Gefrorenes.

Man schält $^1/_2$ Pfund Mandeln, worunter einige bittere sein dürfen, ab und stoßt sie mit etwas süßem Rahm sehr fein; alsdann kocht man 3 Schoppen süßen Rahm mit einer Stange Vanille und $^3/_4$ Pfund Zucker auf, zieht sie mit dem Gelben von 8 Eiern ab, gibt die Mandeln hinzu, zieht die Masse so lange auf, bis sie verkühlt ist, streicht sie dann durch ein Haartuch oder Sieb und läßt sie nach der angegebenen Art gefrieren.

410. Pumpernikel-Gefrorenes.

Der Pumpernikel wird in Scheiben geschnitten, im Ofen geröstet, fein gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Hievon thut man zu einem Rahm-Gefrorenen, so bald es in der Büchse ist, $^1/_4$ Pfund hinein und läßt es gefrieren.

411. Biscuit=Gefrorenes.

Anstatt daß man zu dem vorigen Rahm=Crême Pumpernikel nimmt, gibt man ¼ Pfund getrocknete Biscuit und ¼ Pfund fein gestoßene Makronen in das Rahm=Gefrorene.

412. Andere Art.

Nehme ½ Maas Rahm, koche ihn mit einer Stange Zimmt und etwas Orangenblüthe, ziehe ihn mit 8 Eigelb und ¼ Pfund Zucker ab, gebe eine Hand voll fein gestoßene Biscuit dazu, lasse sie etwas weichen, treibe dann die Masse durch ein Haarsieb, lasse sie abkühlen und gebe sie in die Büchse.

413. Bischof=Gefrorenes.

Zu einer Flasche Wein nehme 2 bittere Orangen, kerbe sie mit einem Messer rings herum ein und brate sie im Ofen oder auf dem Rost schön gelbbraun, lege sie in eine Porzellain=Schüssel, gebe eine Flasche rothen Wein und ½ Pfund Zucker daran, decke sie zu, lasse sie bis zum andern Tag stehen, drücke dann die Orangen aus, passire Alles durch ein Haarsieb und bringe es in die Büchse.

414. Ananas=Gefrorenes.

Nehme 2 reife Ananas, schäle sie und reibe sie auf dem Reibstein fein, gebe den Saft von 6 Citronen dazu und ¾ Pfund geläuterten Zucker, verrühre es wohl und streiche es durch ein Haarsieb, gebe es in die Büchse und lasse es nach Vorschrift gefrieren.

415. Andere Art.

Nachdem man die äußere Haut der Ananas recht fein auf Zucker abgerieben und solchen mit einem Messer in ein Porzellain=Gefäß geschaben hat, kocht man 1 Pfund Zucker mit 3 Schoppen Wasser klar, nimmt den Schaum rein ab und läßt die in dünne Scheiben geschnittene Ananas mit dem Zucker einigemal durchkochen, nimmt alsdann diese Masse vom Feuer und läßt sie kalt werden. Hierauf nimmt man die Ananasscheiben mit einem Schaumlöffel heraus, stößt sie im Mörser ganz fein, mischt sie sammt der auf Zucker abgeriebenen Schale wieder unter den Zucker, passirt das Ganze durch ein Haarsieb, füllt es in die Büchse und läßt es gefrieren.

416. Bergamotte-Gefrorenes.

Stelle eine Maas Rahm mit ½ Pfund Zucker zum Feuer, lasse es aufkochen und ziehe es mit 10—12 Eigelb ab, passire die Crême alsdann durch ein Sieb, ziehe sie mit dem Löffel auf, bis sie halb verkühlt ist, und gebe, ehe sie in die Büchse gethan wird, einige Tropfen feines Bergamotte-Oel darunter.

417. Gefrorenes von Schlagrahm.

Schlage eine halbe Maas guten, süßen Doppelrahm recht steif, mische gehörig Zucker und Vanille oder Marasquin darunter und fülle die Masse in passende Blechformen, welche mit gutschließenden Deckeln versehen sind; ehe der Deckel darauf kommt, legt man feines, weißes Papier auf den Rahm, packt die Formen in klein gehauenes, mit vielem Salz gemischtes Eis und läßt den Rahm so 2 Stunden darin liegen. Beim Anrichten nimmt man ein in heißes Wasser getauchtes Tuch, erwärmt damit die Form rings herum, öffnet sie, stürzt das Gefrorene heraus, macht das Papier ab und servirt es sogleich. In der Büchse kann man den Rahm allein nicht gefrieren lassen, weil er dadurch dem natürlichen Eis gleich kommen und also ungenießbar sein würde.

418. Gefrorenes von Schlagrahm mit Rosen-Liqueur.

Nehme eine halbe Maas recht guten Rahm, stelle ihn in einem Kessel auf's Eis und schlage ihn mit dem Schneebesen recht steif, gebe ihn auf ein Sieb zum Abtropfen, nehme ihn in eine Schüssel, menge gestoßenen Zucker und einen Kelch Rosen-Liqueur ganz leicht darunter, fülle die Masse in eine passende Form und verfahre auf die oben angegebene Art.

419. Chocolade-Gefrorenes mit Schlagrahm.

Nehme ¼ Pfund ganz feine Vanille-Chocolade, lasse sie auf Kohlen mit etwas Wasser schmelzen und rühre 12 Loth gesiebtem Zucker und etwas guten Rahm darunter, schlage eine halbe Maas Rahm recht steif auf dem Eis, mische ihn damit, fülle Alles in eine Form ein und grabe sie, wie die vorigen, in's Eis.

420. Zimmt-Gefrorenes mit Schlagrahm.

Schlage eine halbe Maas Rahm auf zerschlagenem Eis recht stark, mische gehörig gesiebten Zucker und Zimmt darunter, fülle solches nach der gegebenen Vorschrift ein und grabe es in's Eis.

421. Gefrorenes von Schlagrahm mit Erdbeeren.

Man streicht 2 Schoppen Erdbeere durch ein Sieb, rührt sie alsdann mit einem halben Pfund ganz fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde lang, mischt dieses behutsam unter einen Schoppen recht steif geschlagenen Rahm und läßt es in's Eis gegraben nach Vorschrift gefrieren.

422. Gefrorenes von Schlagrahm mit Himbeeren.

Dieses wird wie das Vorhergehende bereitet.

423. Gefrorenes von Schlagrahm mit Pumpernikel.

Man reibt Pumpernikel fein, vermischt ihn mit gestoßenem Zucker, gibt dieß unter einen Schoppen fest geschlagenen Rahm und läßt diesen, wie angegeben, in einer Form gefrieren.

424. Gefrorenes von Schlagrahm mit Orangen.

Reibe eine Orange am Zucker ab, stoße ihn recht fein, mische ihn unter fest geschlagenen Rahm und verfahre wie oben.

425. Gefrorenes von Schlagrahm mit Citronen.

Dieses wird ebenso behandelt.

426. Gefrorenes à la Nesselrode.

Nehme auf das Feuer eine halbe Maas guten Rahm, lasse ihn mit ½ Pfund gestoßenem Zucker aufkochen, ziehe ihn mit 8 Eigelb ab, passire diese Crême durch ein Haarsieb und stelle sie kalt, schlage alsdann 1 Schoppen recht dicken Rahm steif, lege ihn auf ein Haarsieb, damit das Flüssige in eine Schüssel ablaufen kann, gebe die inzwischen kalt gewordene Crême in die Gefrierbüchse und bringe, wenn es halb gefroren ist, nach und nach den Rahm hinzu. Wenn dieses ganz gefroren ist, macht man in eine Puddingform eine Lage von blanchirten Sul-

tanini, Aprikosenmarmelade und im Zucker weich gedämpften Kastanien, auf diese eine Lage Gefrorenes, drückt es gut in die Form ein und macht so fort, bis die Form voll ist, stürzt sie alsdann auf eine Platte und gibt eine kalte Sauce, welche mit Marasquin und Schlagrahm aufgezogen ist, darüber.

Einmachen und Aufbewahren von Obst zum Gefrorenen.

---

427. Pfirsiche zum Gefrorenen einzumachen.

Man schält die Pfirsiche, macht die Steine heraus und schneidet jeden in vier Theile, stopft dieselben in Flaschen, welche eine gehörig weite Oeffnung haben, und verschließt sie mit guten, neuen Korkstöpseln, welche man zuvor in warmes Wasser einweichen und mit einem runden Holz wieder fest zusammen klopfen muß. Die Korkstöpsel müssen lang sein und, um die Flaschen so fest wie möglich damit zu verschließen, mit einem Holz in den Hals derselben hineingeklopft werden, worauf man den Stöpsel mit einem Drath kreuzweise überbindet. Hierauf packt man die Flaschen mit Heu umgeben in einen Kessel, gießt so viel Wasser hinzu, daß solches bis zur Hälfte der Flaschen geht, stellt den Kessel auf das Feuer und läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sodann den Kessel vom Feuer weg und läßt die Flaschen darin verkühlen, worauf sie herausgenommen, mit einem Tuch abgetrocknet, gut verpicht und an einem kalten Ort aufbewahrt werden. Auf diese Art behalten die Pfirsiche Jahr und Tag lang ihren frischen Geschmack und beim Gebrauch bearbeitet man sie eben so, wie die frischen Pfirsiche. Auf gleiche Weise werden Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen, Kirschen und Melonen behandelt.

428. Himbeersaft zum Gefrorenen einzumachen.

Man preßt die Himbeeren durch ein Tuch oder eine Presse, füllt den Saft in Bouteillen, welche auf die angegebene Art gepfropft, gekocht, verpicht und sodann im Keller zum Gebrauch aufbewahrt werden.

429. Erdbeere zum Gefrorenen einzumachen.

Nachdem man die Erdbeeren durch ein Haarsieb gestrichen hat, füllt man das Purée durch einen Trichter in kleine Flaschen, so daß der Hals der Flasche zwei Finger breit leer bleibt, und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Art.

430. Kirschensaft zum Gefrorenen einzumachen.

Man preßt reife, saure Kirschen aus, läßt den Saft durch ein Tuch laufen, füllt denselben in Flaschen und beobachtet im Uebrigen das angegebene Verfahren.

Diese Vorschriften gelten von allen Früchten und Obstsäften, welche zum Gefrorenen verwendet werden wollen, denn durch dieses Verfahren behalten die Früchte und Säfte ihren natürlichen Geschmack, was bei den in Zucker eingemachten nicht der Fall ist.

Gefrorenes von Früchten.

Dieses besteht aus geklärtem Zucker und aus dem rohen Fleisch oder dem Saft der Früchte mit einem Zusatz von Citronen-Saft.

431. Gefrorenes von Orangen.

Man setzt $^3/_4$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Maas Wasser zum Feuer, läßt ihn recht klar kochen und schäumt ihn rein ab, worauf man ihn vom Feuer abnimmt und die fein abgeschnittenen Schalen von 3 Orangen hineinwirft. Man läßt ihn in einem Porzellain-Geschirr verkühlen, mischt den Saft von 6 Orangen und 2 Citronen damit, passirt die Masse durch ein feines Sieb in die Gefrierbüchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

432. Andere Art.

Man reibt auf einem Pfund Zucker die Schale von 2 Orangen fein ab, zerstoßt ihn, gibt ihn mit einer halben Maas Wasser in eine Schüssel und drückt den Saft von 6 Orangen und einer Citrone dazu. Sobald der Zucker völlig geschmolzen ist, gießt man diese Limonade durch ein Haarsieb in die Eisbüchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

433. Gefrorenes von Orangen in ihren Schalen.

Man schneidet die Orangen halb durch, höhlt sie mit einem scharfen Blechlöffel aus, läßt die Schalen im Wasser auf dem Feuer etwas anziehen, damit sich das Weiße durch ein zweites Auskratzen mit dem Löffel rein von der eigentlichen Schale ablöst, trocknet hierauf behutsam die Schalen mit einem Tuch ab, füllt sie mit einem auf die angegebene Art bereiteten Gefrorenen von Orangen und richtet sie auf eine, mit einer Serviette belegte Platte an.

434. Gefrorenes von Orangeblüthen.

Nehme 1 Maas süßen Rahm, koche ihn mit 1 Loth Orangenblüthe, ½ Loth Zimmt und ½ Pfund Zucker auf, legire ihn mit 8 Eigelb und treibe die Crême durch ein Haarsieb; schäle dann ¼ Pfund Mandeln und ⅛ Pfund Pistazien, wiege sie recht fein und röste sie mit einer Hand voll gesiebtem Zucker gelbbraun, werfe sie in die Crême, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn darunter und bringe die Masse ganz kalt in die Gefrierbüchse.

435. Gefrorenes von Pfirsichen.

Man nimmt ¾ Pfund Mark von eingemachten Pfirsichen, oder statt deren etwas mehr Mark von frischen Pfirsichen, vermischt es mit 1 Pfund geläutertem Zucker und so viel Wasser, daß es zusammen eine halbe Maas ausmacht, drückt den Saft von 6 Citronen dazu nebst einem halben Schoppen weißen Wein, passirt es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse und verfährt nach Vorschrift.

436. Andere Art.

Schneide 30 Pfirsiche auf, nehme die Steine heraus und streiche die Pfirsiche durch ein Haarsieb, vermische dieses Purée mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker, dem Saft von 4 Citronen und ½ Maas Wasser und lasse die Masse, sobald der Zucker sich ganz aufgelöst hat, auf die angegebene Weise gefrieren.

437. Gefrorenes von Pistazien.

Ziehe ½ Pfund Pistazien ab, stoße sie mit etwas Eiweiß recht fein und gebe nach Geschmack Zucker dazu, koche 3 Schoppen guten

Rahm auf, vermische ihn mit den Pistazien und treibe die Masse durch ein Haartuch, daß sie recht markig und grün wird, wozu man noch etwas Spinatmatte nehmen muß, gebe sie in die Büchse und lasse sie gefrieren.

438. Gefrorenes von Rosen.

Lasse 1 Maas guten Rahm mit ½ Pfund Zucker aufkochen, legire ihn mit dem Gelben von 6 Eiern, gebe nach Geschmack doppelte Rosenessenz und etwas Cochenille dazu, daß die Masse eine vollkommene Rosenfarbe erhält, passire es durch ein Haarsieb, gebe es kalt in die Gefrierbüchse und lasse es gefrieren.

439. Schwarzbrod-Gefrorenes.

Nehme 1 Pfund schwarzes Hausbrod, weiche es, in dünne Scheiben geschnitten, in Wein ein und lasse es auf dem Feuer mit Zimmt, Citronen und Zucker recht verkochen, gebe noch so viel Wein hinzu, daß es ein dicklichter Brei wird, legire diesen mit 4 Eigelb und dem Saft von 2 Citronen, passire die Masse durch ein Haarsieb, lasse sie verkühlen, bringe sie in die Büchse und verfahre wie bei den vorhergehenden.

440. Schwarzbrod-Gefrorenes mit Rahm.

Man kocht 3 Schoppen Rahm mit einer halben Stange Vanille und ½ Pfund Zucker auf, legirt ihn mit 8 Eigelb und schlägt das Weiße von 4 Eiern zu steifem Schnee, passirt den Rahm durch ein Sieb und mengt den Schnee gleich heiß darunter mit 2 Händen voll fein geriebenem und gesiebtem Schwarzbrod, rührt Alles wohl durcheinander und gibt es kalt in die Büchse.

441. Wein-Gefrorenes.

Nehme 25 Stück Borsdorfer-Aepfel, schäle und blanchire sie mit etwas Wasser, einem Stück Zimmt und ½ Pfund Zucker, passire alles dieses durch ein Haarsieb und gebe eine Flasche feinen weißen Wein und den Saft, von 4 Citronen nebst Zucker, bis es süß genug ist, dazu, bringe es in die Büchse und lasse es gut gefrieren.

442. Zimmt-Gefrorenes.

Koche eine halbe Maas guten Rahm mit 1 Loth feinem Zimmt auf, ziehe ihn mit 12 Eigelb und ¼ Pfund Zucker ab, passire dieses Alles durch ein Haarsieb, lasse es während mehrmaligem Aufziehen kalt werden und gebe es in die Gefrierbüchse.

443. Gefrorenes von Hagenbutten.

Nehme 1 Pfund Hägenmark, mache es warm und verrühre 1 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser damit, drücke den Saft von 4 Citronen daran, gebe nach Geschmack Zucker dazu, passire es durch ein Haarsieb und gebe es in die Büchse.

444. Gefrorenes von Haselnüssen.

Nehme von 200 Stück Haselnuß die Kerne heraus, brühe sie mit kochendem Wasser an, schäle sie ab, reibe sie mit etwas Rahm ganz fein, mache ½ Maas Rahm mit ½ Pfund Zucker siedend, ziehe diesen mit 10 Eigelb ab, rühre die Haselnüsse damit an und passire das Ganze durch ein Haarsieb, lasse die Crême kalt werden, schlage die 10 Eiweiß zu steifem Schnee, mische diesen darunter und fülle die Masse in die Gefrierbüchse.

445. Gefrorenes von Johannis-Träublen.

Von 1 Pfund Johannisbeeren werden die Stiele weggenommen, die Beeren mit 3 Pfund Himbeeren zerdrückt und diese Mischung durch ein Haarsieb gestrichen, das Durchgestrichene mit 1¼ Pfund geläutertem Zucker nebst dem Saft von 3 Citronen und etwas Wasser verrührt und in die Gefrierbüchse gebracht.

446. Gefrorenes von Aprikosen,
447. Gefrorenes von Melonen,
448. Gefrorenes von Quitten,
449. Gefrorenes von Kirschen,
450. Gefrorenes von Hagenbutten

wird wie das Pfirsich-Gefrorene behandelt, und es bleibt Jedem überlassen, den Zucker zu klären oder bloß fein gestoßenen Zucker dazu zu nehmen.

451. Gefrorenes von Kastanien oder Maronen.

Röste Kastanien, ziehe die Haut davon ab und koche sie mit etwas Wein und Zucker weich. Zu 1 Pfund Kastanien nehme 2 Pfund klar gekochten Zucker und den Saft von 4 Citronen, passire die Masse durch ein Haarsieb, verdünne sie mit so viel Wasser, daß sie 3 Schoppen beträgt, und lasse sie nach Vorschrift gefrieren.

452. Gefrorenes à la tutti frutti.

Man macht ein gutes Orange-Gefrorenes, thut, sobald dasselbe anfängt in der Büchse dick zu werden, klein geschnittene Aprikosen, Kirschen, Reineclauden, Pfirsiche und dergleichen mehr hinein und läßt dieselben mit der obigen Masse vermischt gefrieren.

453. Makronen-Gefrorenes.

Koche 1 Maas Rahm mit etwas Zimmt und Citronenschale, gebe ¼ Pfund süße und ¼ Pfund bittere, zerstoßene Makronen dazu, ziehe die Masse mit 8 Eigelb ab, treibe sie durch ein Haarsieb, ziehe sie öfters mit dem nöthigen Zucker auf und gebe sie kalt in die Büchse.

454. Muscatnuß-Gefrorenes.

Reibe eine Muscatnuß recht fein, vermische sie mit 3 Schoppen süßem Rahm, gebe ¼ Pfund gestoßenen Zucker dazu, lasse es aufkochen und ziehe es mit 8 Eigelb ab, schlage das Weiße der 8 Eier zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, lasse sie kalt werden und dann gefrieren.

455. Pomeranzen-Gefrorenes.

Nehme 2 grüne Pomeranzen, welche schon ausgewachsen sein müssen, reibe die Schale fein auf Zucker ab, stoße diesen, drücke den Saft der Pomeranzen und von 4 Citronen dazu, vermenge damit ½ Pfund dünn geläuterten Zucker, bringe die Masse in die Gefrierbüchse und behandle sie nach Vorschrift. Man kann sie vor dem Einfüllen mit Spinatmatte grün färben.

456. Arac-Gefrorenes.

Reibe die Schale von 4 Citronen und einer Orange recht fein am Zucker ab und presse den Saftvon denselben rein aus, vermenge ihn mit dem abgeriebenen Zucker und gebe weiter ¾ bis 1 Pfund Zucker dazu, gieße 3 Schoppen grünen Thee kochend darüber, schütte einen Schoppen Arac dazu, rühre es gut durch, gieße es durch ein Sieb und lasse es kalt werden, gebe es dann in die Eisbüchse und lasse es gefrieren. — Man kann den Arac auch erst hineinthun, wenn das Gefrorene bald fertig ist, weil es, mit diesem vermengt, schwerer gefriert.

457. Andere Art.

Reibe auf einem Pfund Zucker die Schale von 4 Citronen und 2 Orangen fein ab, gebe ihn klein zerschlagen mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer und lasse ihn klar kochen, schäume ihn rein ab, gebe den Saft von den 4 Citronen und 2 Orangen dazu, passire ihn durch ein Sieb, lasse ihn verkühlen und alsdann gefrieren. Wenn das Gefrorene nahezu fertig ist, ziehe ein Glas feinen Rum darunter und lasse es vollends gefrieren.

458. Champagner-Gefrorenes.

Man kocht ¾ Pfund Zucker mit einer halben Flasche Wasser klar, vermischt damit, wenn er abgekühlt ist, den Saft von 6 Citronen, 1 Flasche Champagner und den steif geschlagenen Schnee von acht Eiweiß, rührt diese Masse gut durcheinander, füllt diese in die Büchse, dreht dieselbe unausgesetzt und streut öfters Salz unter das Eis, damit das Gefrorene recht steif wird.

459. Gefrorenes von Madeira,
460. Gefrorenes von Rheinwein,
461. Gefrorenes von Kapwein

wird wie das Gefrorene von Champagner behandelt.

462. Früchten-Gefrorenes.

Dazu hat man kleine Förmchen von Zinn, welche ganz genau der Natur der Früchte nachgebildet sind. Sie bestehen aus zwei

Hälften, welche durch Charniere verbunden sind und genau zusammenpassen. Man füllt die Formen mit fertigem Pfirsich-Gefrorenen, macht sie fest zu, bestreicht die Fugen mit Wachs, packt die Formen in Eis und läßt sie bis kurz vor dem Anrichten darin liegen. Inzwischen stellt man einen Zuckerkessel auf's Eis, damit er recht kalt wird, nimmt alsdann von dem Gefrorenen etwas in einen Löffel, färbt es mit Carmin roth, nimmt die Form aus dem Eis, wischt sie mit einem in's heiße Wasser getauchten Tuch ab, öffnet sie, nachdem das Wachs abgeputzt ist, nimmt das pfirsichähnlich Gefrorene heraus, bestreicht dasselbe auf der einen Seite mit dem roth gefärbten Gefrorenen, legt den Pfirsich in dem erwähnten kalten Kessel auf kleine Stäbchen, bedeckt den Kessel schnell mit einem Blech, auf welches man Eis gehäuft hat, und läßt die Pfirsiche so 5—8 Minuten stehen, wodurch sie das sammtartige Aussehen, welches dem natürlichen Pfirsich ähnlich ist, erhalten.

Auf diese Weise verfährt man mit dem Gefrorenen in Form von Aprikosen, Melonen u. s. w. Ebenso hat man auch Formen, welche größere Sachen vorstellen und die meistens aus 3—4 Stücken zusammengesetzt sind, daher man bei dem Stürzen große Vorsicht anwenden muß. Am häufigsten hat man die viereckigen Formen, wo das Gefrorene die Gestalt eines Käses bekommt. Man kann das Gefrorene auch auf die dazu bestimmte Assiette von Porzellain anrichten, demselben dann mit dem Löffel eine beliebige Gestalt geben und es unterhalb mit grünen Orangenblättern garniren.

463. Champagner-Eis zum Trinken.

Gebe 1 Flasche Champagner mit dem nöthigen, zuvor klar gekochten Zucker in die Gefrierbüchse, lasse es halb gefrieren und ziehe den steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß nebst einem Glas feinen Rum darunter, worauf solches, wenn es dickflüssig ist, sogleich in die Gläser gefüllt und servirt werden muß.

464 Gefrorener Punsch.

Reibe 4 Citronen auf 2 Pfund Zucker ab und koche denselben mit 3 Schoppen Wasser klar, schäume ihn gut ab und nehme ihn dann vom Feuer, drücke den Saft von 8 Citronen hinein, gieße ihn durch ein Tuch und lasse ihn kalt werden, worauf man 3 Schoppen guten, hellen Rheinwein damit vermischt und es in eine Gefrierbüchse

schüttet; gieße immer etwas feinen Rum dazu, so daß nach und nach 1 Schoppen dazu kommt, lasse es möglichst steif gefrieren, fülle dann das dickflüssige Getränke sogleich in die Gläser und servire sie.

465. Champagner-Punsch mit Ananas.

Man reibt die feine Schale einer Ananas am Zucker ab, schabt ihn rein mit einem Messer herunter, schneidet die Frucht selbst in Scheiben und thut diese nebst dem abgeriebenen Zucker in eine Schüssel, gießt eine Flasche guten weißen Wein darüber und thut die 2 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker, welcher mit etwas Wasser aufgelöst wird, dazu, deckt die Schüssel zu und läßt sie 6 Stunden stehen. Hernach drückt man den Saft von 4 Citronen dazu, preßt hierauf Alles durch ein Haartuch oder Sieb, gibt es dann mit einer Flasche Champagner in die Gefrierbüchse und verfährt damit auf die angegebene Weise. Man nimmt reinen Rum dazu, damit der feine Ananas- und Weingeschmack nicht verdrängt wird.

466. Punsch à la Romaine (Römischer Punsch).

Vermische 1 Flasche feinen weißen Wein und 1 Flasche Champagner mit einem Schoppen Rum und ½ Pfund Zucker — welchem man mit etwas Wasser anfeuchtet, damit er gerne schmilzt — nebst dem Saft von 6 Citronen, gebe es in die Eisbüchse und behandle es, wie das Gefrorene. Zuletzt schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu steifem Schnee, mischt ihn mit 4 Loth Zucker kurz vor dem Serviren dieses Punsches in die Eisbüchse, läßt ihn noch etwas länger gefrieren und gibt diesen Punsch in Champagner-Gläsern.

467. Café à la glace.

Zehn Loth Kaffee werden in der Trommel gebrannt und aus dieser in 8 Tassen kochendes Wasser gegossen, welches man schnell zudeckt und auf die Seite stellt; dann mache 5 Schoppen guten Rahm mit ¾ Pfund Zucker siedend, mische Alles untereinander und passire es durch ein Sieb, gebe es kalt in die Gefrierbüchse, lasse es eine Zeit lang ohne zu drehen im Eis stehen und servire es in Gläsern.

Vom Einmachen und Kandiren der Früchte.

468. Mirabellen, Weichselkirschen und Reineclauden als Kompote.

Dazu nimmt man Einmachgläser, welche die Weite eines Kaffeebechers haben und gewöhnlich 1 Pfund der angegebenen Früchte halten. Diese Gläser werden mit einer der angegebenen Früchte vollgefüllt und in jedes 20 Loth gestoßener Zucker gegeben, worauf sie mit in Wasser eingeweichten Rindsblasen zugebunden werden, jedoch so, daß die Blase in der Mitte nicht zu sehr angezogen ist. Auf der obern Seite bestreicht man die Blasen mit Oel, damit sie beim Kochen nicht zerplatzen, stellt dann die Gläser in einen passenden Kessel, so daß sie einander nicht berühren, und stopft die Zwischenräume mit Heu aus, füllt den Kessel bis über die Hälfte der Gläser mit Wasser auf, setzt ihn auf's Feuer, läßt es eine halbe Stunde ganz langsam kochen und nimmt öfters ein Glas heraus, um zu sehen, ob sich schon Saft in demselben zeigt. Wenn in dem Glas 2 Finger hoch Saft oben steht, so zieht man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser darin erkalten, nimmt sie dann heraus und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf. Wenn man zu einem Compot davon gebrauchen will, gibt man auf eine Assiette oder Kompotschale die Frucht nebst dem dabei befindlichen Saft.

469. Reineclauden.

Nehme recht große, nicht ganz reife, grüne Reineclauden nebst den Stielen von dem Baum, schneide die Stiele um die Hälfte ab, durchsteche die Frucht auf allen Seiten mit einer Spicknadel, setze sie alsdann in einem kupfernen Kessel mit so viel Wasser zum Feuer, daß es gerade darüber steht, und lasse es zugedeckt langsam aufkochen. Da die Reineclauden in der Regel nicht gleichmäßig weich werden, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, hebt Stück für Stück mit dem Finger ab und legt diejenigen, welche weich sind, in kaltes Wasser, während man die andern noch so lange darin läßt, bis sie so weich sind wie die herausgenommenen. Man kann in das Blanchirwasser etwas Alaun thun, damit sie recht grün

bleiben. Hierauf legt man sie wieder in das in eine Schüssel gegossene Blanchirwasser und läßt sie darin bis zum andern Tag stehen. Tags darauf setzt man sie wiederum mit reinem Wasser an das Feuer, läßt sie einige Stunden darin heiß stehen, aber nicht kochen, legt sie heraus in kaltes Wasser und wechselt innerhalb dieser Zeit dieses Verfahren einigemal. Hernach legt man sie auf ein reines Tuch, damit das Wasser rein ablauft, thut sie in einen Napf, übergießt sie mit geklärtem Zucker, welcher noch nicht zum ersten Grad eingekocht ist, und läßt sie so bis zum nächsten Tag stehen. Auf 1 Pfund Reineclauden rechnet man $^3/_4$—1 Pfund Zucker, und es muß so viel Zuckersyrup sein, daß die Pflaumen ganz damit bedeckt sind. Am nächsten Tag gießt man den Zucker wieder davon ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, läßt in verkühlen, gießt ihn wieder über die Reineclauden und wiederholt dieses in den zwei folgenden Tagen; am vierten Tag kocht man den Zucker bis zum ersten Grad ein, legt die Reineclauden hinein und kocht sie damit auf. Am fünften Tag kocht man den Zucker zum dritten Grad, legt die Pflaumen hinein und läßt sie damit aufkochen. Wenn sie hierauf verkühlt sind, füllt man sie in Zuckergläser, gießt den Syrup darüber, deckt ein kleines, rundes, in Rum oder Kirschengeist getauchtes Blatt Papier darauf und bindet das Glas, wenn das Eingemachte gänzlich erkaltet ist, mit einer Blase zu.

470. Andere Art.

Die auf oben angegebene Weise vorbereiteten Reineclauden legt man in kaltes Wasser, nimmt einen Theil unreife Trauben, streicht sie durch ein Sieb und gibt den hievon gewonnenen Saft nebst den Reineclauden in einen Kessel, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß sie darin schwimmen, läßt sie langsam recht heiß werden, aber nicht kochen, bis sie nach einigen Stunden sich durchgängig weich anfühlen, nimmt sie alsdann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie nebeneinander auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein ablauft, thut sie dann in eine Schüssel, übergießt sie mit Zuckersyrup, läßt sie zwei Tage stehen und verfährt im Uebrigen auf die oben angegebene Weise.

471. Andere Art.

Man bringt die Reineclauden, sobald sie ganz reif vom Baume abgeschnitten sind, in Gläser, welche eine gehörige Oeffnung haben,

und füllt damit die Gläser so, daß der Hals 2 Finger hoch leer bleibt; alsdann kocht man Zucker bis zum ersten Grad klar, gießt denselben, wenn er verkühlt ist, über die Reineclauden in die Gläser und verschließt diese auf die in Nr. 427 angegebene Weise, stellt sie alsdann mit Heu umgeben in einen Kessel, füllt in diesen so viel Wasser, daß es oben an die Gläser steht, und läßt sie 10 bis 15 Minuten kochen, worauf man den Kessel von dem Feuer wegnimmt und sammt den Gläsern bis zum andern Tag stehen läßt, diese alsdann herausnimmt und damit nach der Vorschrift in Nr. 427 verfährt. Will man nun Winters die Frucht als Compot geben, so öffnet man eine Flasche, richtet die Frucht an, den Zuckersyrup aber kocht man bis zum zweiten Grad ein und füllt ihn, sobald er kalt ist, über die Compote.

472. Andere Art.

Schneide recht schöne Reineclauden, welche noch etwas hart sind, mit den Stielen ab, lege sie auf eine große Platte, gieße kochendes Wasser darüber, decke sie zu, lasse sie eine halbe Stunde darin stehen und nehme sie alsdann auf ein Sieb zum Abtropfen; hierauf koche auf 1 Pfund Reineclauden $^3/_4$ Pfund Zucker bis zum Breitlauf und gieße ihn an die Reineclauden; nach einer Stunde schütte man den Zucker davon ab, und koche ihn zum zweitenmal zum Breitlauf, gieße ihn wieder an die Früchte, und lasse ihn über Nacht daran stehen. Am nächsten Tage wird der Zucker wieder weggenommen und bis zur kleinen Perle eingekocht, worauf man die Reineclauden hineinlegt und darin einmal aufstoßen läßt, sofort aber vom Feuer wegnimmt und die Früchte im Zucker über Nacht stehen läßt. Den dritten Tag koche den Zucker bis zur großen Perle, lasse die Früchte 10 Minuten darin kochen und dann Alles in einer Schüssel verkühlen, fülle sie mit dem Zucker in Zuckergläser, lasse sie recht kalt werden, lege ein mit Kirschengeist getränktes Papier darauf und binde die Gläser mit Rindsblasen, welche im Wasser geweicht werden müssen, zu.

473. Stachelbeere.

Schöne, große, aber noch harte Stachelbeere reinige von den Stielen, schneide unterhalb in dieselben kleine Ritzen und mache mit einer spitzigen Feder das Mark heraus, setze die Stachelbeere mit

frischem Wasser zum Feuer, lasse sie darin so heiß werden, bis sie schäumen, lege sie dann in kaltes Wasser, und wenn sie abgekühlt sind, auf ein Tuch, damit sie trocken werden. Nehme sie hierauf in eine Schüssel, übergieße sie mit klar gekochtem Zucker, welcher den ersten Grad noch nicht ganz erreicht hat, und lasse sie darin, mit Papier zugedeckt, bis zum andern Tag stehen. Hernach gießt man den Zucker ab, kocht ihn und schäumt ihn rein ab, läßt die Beere einmal darin aufkochen, schüttet sie wieder in die Schüssel und läßt sie bis zum nächsten Tag stehen, kocht den Zucker dann bis zum dritten Grad ein, läßt die Stachelbeere nochmals darin aufkochen und behandelt sie auf die in der vorgehenden Nummer angegebene Weise.

474. Einfachere Art.

Man reinigt schöne, nicht allzureife Stachelbeere von den Stielen und Blüthenbüscheln, klärt auf 1 Schoppen Stachelbeere 1½ Vierling Zucker und läßt ihn bis zum Breitlauf kochen, bringt in denselben die Stachelbeere und läßt sie darin einigemale aufkochen, nimmt den Schaum sorgfältig davon ab, und hebt dann die Beere mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel heraus. Hierauf wird ½ Loth fein geschnittene Pomeranzenschalen und ¼ Loth ganzer Zimmt in den Zucker gethan, welchen man bis zum Faden einkochen läßt und dann über die Stachelbeere gießt. Wenn sie verkühlt sind, werden sie in einem Zuckerglas, wie angegeben, verwahrt.

475. Kastanien oder Maronen.

Nachdem die äußern Schalen von den Kastanien abgeschält sind, blanchirt man letztere im kochenden Wasser, legt sie dann zum Abkühlen in kaltes Wasser, zieht die Haut davon ab, und kocht die Kastanien mit Wasser, in welches man Citronensaft träufelt, damit sie recht weiß bleiben, weich. Hierauf kocht man auf jedes Pfund Kastanien 1½ Pfund Zucker zum ersten Grad klar, läßt die Kastanien darin aufkochen und verwahrt sie bis zum andern Tag in einer Schüssel, gießt sofort den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab und läßt die Kastanien wieder darin aufkochen; am dritten Tag kocht man den Zucker bis zum dritten Grad ein, läßt die Kastanien nochmals damit aufkochen, legt sie, wenn sie verkühlt sind, in Gläser, übergießt sie mit Zuckersyrup und verwahrt sie wie andere eingemachte Früchte.

476. Quitten.

Von 24 Quitten-Aepfeln werden 16 Stück in schöne, gleiche Schnitze geschnitten, geschält, die Kerne herausgemacht und die Schnitze mit den Schalen mit kaltem Wasser in einem Kupferkessel auf das Feuer gestellt und langsam gekocht, bis Schnitze und Schalen weich sind. Um das Zerplatzen der Schnitze zu verhüten, muß man dieselben während des Kochens öfters mit dem Schaumlöffel untertauchen. Wenn die Schnitze weich sind, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in einer Schale verkühlen. Die übrigen 8 Aepfel werden auf einem Reibeisen bis auf das Kernhaus gerieben und das Geriebene in einer Schüssel über Nacht stehen gelassen; die Schnitze werden nach dem Erkalten alle auf ein Sieb herausgelegt, die Schalen und der Saft durch eine starke Serviette in eine Schüssel gepreßt, die Schnitze in den ausgepreßten Saft gelegt, mit Papier zugedeckt und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird der Saft von den geriebenen Quitten durch eine graue Serviette gepreßt und zu dem Saft der Quittenschnitze gegossen; die Schnitze werden nun gewogen und auf das Pfund Schnitze ¾ Pfund Zucker mit dem Saft klar und über die Hälfte eingekocht, hierauf die Schnitze in demselben 6—8 mal aufgekocht, dann in eine irdene Schüssel gebracht, mit Papier zugedeckt und über Nacht stehen gelassen; den folgenden Tag nimmt man die Schnitze auf ein Sieb, läßt den Syrup so lange kochen, bis er anfängt, Perlen zu werfen, legt die Schnitze wieder in denselben, läßt sie noch 6—8 mal aufstoßen, zieht den Kessel vom Feuer, nimmt die Quittenschnitze sammt dem Zucker heraus, füllt sie, wenn sie erkaltet sind, in einen steinernen Topf und deckt ein doppeltes Kirschengeistpapier darauf. Der Topf wird dann mit Papier zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Man kann die Quitten auch mit Carmin oder Cochenille roth färben.

477. Andere Art.

Die Quitten werden geschält, die Kerne und Kerngehäuse sauber herausgenommen, die Quitten in ziemlich große Schnitze geschnitten und diese in kaltes Wasser gelegt. Die Schalen und Kerne werden mit einem Stückchen ganzem Zimmt und einigen ganzen Nelken weich gekocht, durchgeseiht und in dieser Brühe die Schnitze blanchirt und

dann auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Auf 1 Pfund Quittenschnitze wird 1 Pfund Zucker mit dem Wasser, worin man die Schnitze blanchirt, bis zum Breitlauf gekocht, die Schnitze hineingethan und einmal aufgekocht, hierauf mit dem Zucker in eine Porzellain-Schüssel gebracht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag wird über dem Zucker eine etwas herb schmeckende Flüssigkeit stehen, welche man sorgfältig abnimmt, den Zuckersyrup in eine Pfanne gießt und kochen läßt, bis er Blasen wirft. Hierauf läßt man die Schnitze einmal darin aufkochen, bringt Alles wieder in eine Schüssel und läßt es wieder über Nacht stehen. Am dritten Tag wird nochmals die herb schmeckende Flüssigkeit abgenommen, der Zucker bis zur Perle, und dann die Schnitze darin weich gekocht, worauf man die Schnitze und den Zuckersyrup in einer Schüssel erkalten läßt, dann in Gläser füllt und auf die mehrfach angegebene Weise verwahrt.

478. Kirschen.

Man nimmt dazu ausgesuchte, schöne Weichselkirschen, pflückt die Stiele von solchen ab und sticht die Steine aus. Auf jedes Pfund Kirschen kocht man $^3/_4$ Pfund Zucker bis zum ersten Grad klar, schüttet die Kirschen hinein, kocht sie unter stetem Abschäumen eine Viertelstunde lang, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie zugedeckt zwei Tage stehen. Nach dieser Zeit gießt man den Zucker ab und kocht ihn zum ersten Grad ein, läßt darin die Kirschen 5 Minuten kochen und bis zum folgenden Tag stehen, nimmt sie hierauf mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker heraus, fügt zu letzterem noch etwas klaren Zucker hinzu, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab, läßt die Kirschen darin noch eine Minute kochen und verwahrt sie dann wie angegeben.

479. Aepfel.

Nehme Borsdorfer-Aepfel, schäle sie recht schön, steche das Kernhaus heraus, koche auf 2 Pfund Aepfel 1 Pfund Zucker recht klar, gebe die Aepfel hinein und lasse sie ganz langsam weich kochen, nehme sie alsdann auf ein Sieb und lasse sie recht abtrocknen, den Zucker aber koche bis zum dritten Grad unter fleißigem Abschäumen ein, lasse die Aepfel nochmals durch und durch darin heiß werden, rangire sie in Gläser oder Steintöpfe, gieße den Saft darüber und lasse sie kalt werden. Dann gießt man etwas Franzbranntwein darauf, deckt

sie mit einem Papier zu, bindet sie mit Blasen fest zu, daß keine Luft eindringen kann, und stellt sie an einen kühlen Ort. Sollten sie nach einiger Zeit wieder einen dünnen Saft bekommen, so läßt man sie auf einem Sieb recht ablaufen, den Saft wieder zum dritten Grad einkochen und gießt ihn wieder über die Aefel.

480. Aprikosen.

Nehme nicht überreife Aprikosen, schäle sie vorsichtig, mache die Steine heraus und mache diese auf; die Kerne werden abgeschält und bis zum Gebrauch aufgehoben. Auf 1 Pfund Aprikosen setze $^3/_4$ Pfund Zucker mit so viel Wasser auf's Feuer, daß er schmilzt, schäume ihn rein ab und gebe die Aprikosen hinein, koche sie auf, und sobald sie etwas weich werden, lege sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb, koche den Zucker noch etwas ein, gebe ihn sammt den Aprikosen in eine Schüssel und decke sie gut zu. Den nächsten Tag koche den Saft bis zum dritten Grad ein, lasse die Aprikosen darin recht heiß werden, rangire sie dann in Gläser oder Töpfe, lasse sie über Nacht stehen, daß sie recht kalt werden, lege in Kirschengeist getauchtes Papier darauf und binde sie mit Blasen gut zu.

481. Kirschen zu Kuchen.

Man verwendet dazu ganz reife, schwarze Kirschen, welche röthlich-braune Stiele haben, pflückt letztere ab, bringt die Kirschen in Flaschen, stoßt die Flaschen auf einem Tuch auf, damit die Kirschen sich in solchen recht fest setzen, verschließt diese und verfährt damit wie in Nr. 471 und 427 angegeben ist.

482. Saure Kirschen in Flaschen.

Nehme saure Kirschen, pflücke sie ab, steine sie aus und stopfe sie sammt ihrem Saft recht fest in Flaschen, verschließe sie mit neuen Pfropfen so fest als möglich, umbinde dieselben kreuzweise mit Bindfaden und binde noch Blasen darauf, koche sie wie die vorigen im Heu und verwahre sie ebenso.

483. Pflaumen

werden ganz gleich den Kirschen behandelt.

484. Geschälte Pflaumen.

Man schält die Pflaumen, macht aber die Steine nicht heraus, damit sie ganz bleiben. Dann kocht man sie einmal in klar gekochtem Zucker auf und läßt sie einige Tage stehen, gießt den Zucker ab, kocht ihn und schäumt ihn fleißig ab, kocht die Pflaumen wieder 5 Minuten darin und läßt sie wieder zwei Tage stehen. Nach dieser Zeit koche den Zucker bis zum zweiten Grad ein, lasse die Pflaumen darin 2 Minuten kochen und verwahre sie in Gläsern.

485. Marmelade von geschälten Pflaumen.

Man streicht die Pflaumen durch ein Haarsieb und kocht zu einem Pfund Marmelade $^3/_4$ Pfund Zucker bis zum ersten Grad, gibt die Marmelade hinein und kocht sie unter fortwährendem Rühren, bis sie schwer vom Löffel fallen; dann stellt man sie kalt und verwahrt sie in Töpfen.

486. Marmelade von Pflaumen.

Man setzt ausgesteinte Pflaumen mit einer beliebigen Quantität Zucker auf das Feuer, kocht es unter beständigem Rühren, bis die Pflaumen verkocht sind, streicht es dann durch ein Haarsieb, kocht das Durchgetriebene nochmals unter beständigem Rühren dick und verwahrt es in Gläsern.

487. Mirabellen.

Nicht ganz reife Mirabellen werden mit einer Nadel durchstochen und übrigens wie die Aprikosen eingemacht.

488. Ananas-Erdbeere.

Nachdem man Stängel und Blätter von den Ananas-Erdbeeren abgemacht hat, spült man sie in frischem Wasser durch, damit kein Sand daran sitzen bleibt, legt sie in eine Terrine, übergießt sie mit klar gekochtem Zucker, bedeckt sie und läßt sie bis zum andern Tag stehen. Hierauf gießt man den Zucker ab, kocht ihn, schäumt ihn rein ab, läßt dann die Erdbeeren 5 Minuten darin kochen, schäumt immer fort ab, gießt sie wieder in eine Schüssel und kocht nach zwei Tagen den Zucker bis zum ersten Grad, läßt die Erdbeeren darin aufkochen und füllt sie mit dem Zucker in die Gläser.

489. Garten=Erdbeere.

Sobald die Garten=Erdbeere wie die oben beschriebenen Ananas=Erdbeere fertig gekocht sind, setzt man zu ihrem Sud halb so viel Johannisbeer=Gelé zu, vermischt sie mit demselben und verwahrt sie in Gläsern.

490. Schwarze Maulbeere.

Dieselben werden wie die Ananas=Erdbeere eingemacht und sind besonders zum Garniren der Crême u. dgl. zu empfehlen.

491. Birnen.

Man schält mit einem gezackten Messer die Birnen rein ab, sticht die Butzen aus und blanchirt die Birnen in Wasser weich, dann kocht man zu 1 Pfund Birnen $^3/_4$ Pfund Zucker klar, läßt die Birnen darin aufkochen und schüttet sie in eine Schüssel; den nächsten Tag kocht man den Zucker auf und schäumt ihn gut ab, läßt die Birnen damit 5 Minuten kochen und wieder einen Tag stehen, kocht den dritten Tag den Zucker zum zweiten Grad, läßt die Birnen nochmals 5 Minuten darin kochen und verwahrt sie in Stein=Töpfen.

492. Himbeere.

Nehme schöne, reife Himbeere und im gleichen Gewicht wie diese Zucker, läutere letzteren und koche ihn bis zum dritten Grad ein, lasse alsdann die Himbeere darin aufkochen, gieße sie in eine Schüssel und stelle sie zugedeckt einen Tag auf die Seite. Den andern Tag gießt man den Saft ab, gibt, wenn man will, ein Theil ausgepreßten Träublensaft dazu und läßt es unter ostem Abschäumen bis zum dritten Grad einkochen, gibt die Himbeere hinein, läßt sie aufkochen, stellt sie dann kalt und verwahrt sie in Gläsern. Es genügt, wenn man auf 1 Pfund Himbeere $^3/_4$ Pfund Zucker nimmt.

493. Himbeer=Marmelade.

Streiche die Himbeere durch ein Haarsieb, koche auf jedes Pfund durchgetriebene Marmelade $^3/_4$ Pfund Zucker bis zum dritten Grad

ein, gebe die durchgetriebene Marmelade dazu und koche sie unter fortwährendem Rühren dick und bündig. Wenn man diese Marmelade zu Omelettes und Backwerk für den Winter verwenden will, so kann man die Himbeere zuerst mit einem Theil Wasser 10 Minuten lang kochen, alsdann dieselben auf ein Sieb schütten, den abgelaufenen Saft besonders mit Zucker klar kochen und solchen zum Getränke in Flaschen verwahren, hierauf die Himbeere durchstreichen und auf die angegebene Art recht steif einkochen.

494. Andere Art.

Streiche die Himbeere durch ein Sieb und wäge sie ab, gebe sie in eine Kasserole und koche sie bis zur Hälfte ein, dann koche halb so viel an Gewicht Zucker, als es durchgetriebene Himbeere sind, zum dritten Grad ein, mische ihn unter die Marmelade und menge es recht gut durcheinander, fülle es heiß in die Töpfe, gebe auf jeden ein rund geschnittenes Papier, welches gut mit Kirschengeist angefeuchtet ist, lasse sie recht kalt werden und binde sie zu.

495. Ganze Johannisbeere.

Man suche die schönsten Büscheln Träublen aus, pflücke sie ab und hole die Kerne mit einer spitzigen Feder heraus. Alsdann kocht man auf jedes Pfund Johannisbeere 1 Pfund Zucker zum dritten Grad klar, nimmt ihn vom Feuer, schüttelt die Träublen hinein, schwenkt sie behutsam herum, so daß sie sämmtlich bedeckt sind, setzt sie wieder auf das Feuer und läßt sie langsam aufkochen, schäumt sie fleißig ab, nimmt sie dann vom Feuer weg und behutsam aus dem Zucker heraus, legt sie in Gläser, läßt den Zucker nochmal aufkochen, schäumt ihn gut ab und gibt ihn, sobald er abgekühlt ist, über die Johannisbeere.

496. Kandirte Johannisbeere.

Recht schöne Büscheln Johannisbeere werden in klar gekochtem Zucker umgeschwenkt, wozu nur so viel Zucker nöthig ist, daß die Beere damit angefeuchtet werden, alsdann nimmt man sie heraus, panirt sie so dick als möglich mit gestoßenem Zucker, legt sie auf Papier und trocknet sie im Wärmkasten.

497. Kalmus.

Nehme dazu junge Wurzeln, welche noch nicht holzig sind, schneide sie in beliebige Stücke, blanchire sie mit Alaun ganz weich, nehme die obere Haut davon ab, lege sie dann in kaltes Wasser und lasse sie darin bis den andern Tag stehen; nehme sie hernach auf ein Tuch zum Trocknen, koche sie in geklärtem Zucker 10 Minuten lang, lasse sie wieder einen Tag stehen und gieße dann den Zucker ab, koche ihn unter Abschäumen gut ein, lasse den Kalmus einigemal darin aufkochen und nehme ihn dann wieder in eine Schüssel; den dritten Tag koche den Zucker bis zum dritten Grad ein, lasse den Kalmus darin etwas langsam aufkochen und verwahre ihn in Gläsern.

498. Grüne Bohnen.

Nehme dünne, breite Bohnen, schneide die Fasern ab und blanchire sie mit etwas Alaun fast weich, lege sie dann in kaltes Wasser und schabe sie recht glatt. Sodann nehme zu einem Pfund Bohnen $^3/_4$ Pfund Zucker, koche ihn zum ersten Grad klar und lasse die Bohnen darin aufkochen, lege sie vorsichtig in eine Schüssel und gebe den Syrup darüber. Den zweiten Tag koche den Zucker bis zum zweiten Grad ein, lasse die Bohnen darin anziehen, lege sie in Gläser, gieße den Saft darüber und verwahre sie gut. Man braucht sie zum Garniren der Torten, Kompote u. s. w.

499. Citronenschalen einzumachen.

Nehme eine gute Portion Citronenschalen, mache inwendig das Weiße heraus, lege sie in frisches Wasser und lasse sie etliche Tage darin ausziehen, gebe aber öfters frisches Wasser dazu; siede sie dann in vielem Wasser recht weich, so daß, wenn man sie mit einer Nadel aufheben will, solche ausreißt, lege sie auf ein Sieb und lasse sie abtrocknen, koche dann auf ein Pfund Citronen $^1/_2$ Pfund Zucker klar, gebe die Schalen hinein und lasse sie 3 Tage stehen. Hierauf nehme den Saft und koche ihn zum dritten Grad ein, lasse die Schalen darin aufkochen, lege sie in die dazu bestimmten Töpfe und verwahre sie an einem kühlen Ort.

500. Grüne Weintrauben.

Wenn die Traubenbeeren ausgekernt sind, so setze sie mit Wasser auf das Feuer, bringe, sobald dieses aufkochen will, den Kessel vom Feuer weg und stelle ihn bei Seite, nehme die Beeren, wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, heraus und lege sie auf ein Sieb, damit das Wasser davon ablauft. Sofort koche zu einem Pfund Beeren ein Pfund Zucker klar und lasse die Beeren darin aufkochen, nehme sie in eine Schüssel, lasse am folgenden Tag den Zucker zum zweitenmal bis zum ersten Grad kochen und dann die Beeren fünf Minuten lang darin aufsieden; am dritten Tag koche den Zucker zum dritten Grad, siede die Beeren nochmals darin auf und verwahre sie hernach in Gläsern.

501. Quitten-Marmelade.

Dazu nehme schöne, gelbe, mürbe Quitten, schäle sie und schneide die Kerne heraus, koche sie mit Wasser ganz weich und passire sie alle recht rein durch ein Sieb, damit nichts davon zurückbleibt; nehme alsdann Zucker im Gewicht wie die Marmelade, koche ihn recht klar bis zum dritten Grad, gebe die durchgetriebene Marmelade dazu und rühre sie so lange, bis sie vom Löffel schnell abfällt, dann fülle sie in einen Topf, gebe ein mit Kirschengeist angefeuchtetes Papier darauf und hebe sie an einem trockenen Ort auf.

502. Marmelade von Aprikosen.

Nehme 4 Pfund durchgetriebene Aprikosen-Marmelade und drei Pfund Zucker, läutere diesen auf die oben angegebene Art, schäume ihn fleißig ab, bis der Zucker wie klarer Wein aussieht, gebe dann die Aprikosen-Marmelade in den geläuterten Zucker, rühre beständig darin, daß sie nicht anhängen kann und so lange, bis sie vom Löffel ganz dick abfällt. Dann fülle sie in steinerne Töpfe, lege das in Kirschengeist getauchte Papier darauf, binde die Töpfe mit einem doppelten Papier zu und bewahre sie an einem trockenen Ort.

503. Kirschen-Marmelade.

Dazu nehme schöne, reife, schwarze Kirschen, befreie sie von Stielen und Steinen, gebe sie in einen kupfernen Kessel auf schwaches

Feuer, damit der Saft sich langsam auszieht, und rühre sorgfältig mit einem hölzernen Spatel oder Löffel darin, damit sich nichts anhängt. Wenn sie zur Hälfte eingekocht sind, gibt man zu 1 Pfund Kirschen 2 Pfund bis zum ersten Grad geläuterten Zucker dazu, rührt immerwährend, bis man während dem Rühren den Boden des Kessels erblicken kann, nimmt dann die Marmelade vom Feuer, füllt sie in Töpfe und verwahrt sie nach Vorschrift.

504. Aprikosen in Weingeist.

Aprikosen, welche noch nicht ganz mürbe sind, werden in einem Kessel mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt. Wenn das Wasser heiß geworden und die Aprikosen oben schwimmen, legt man sie heraus in kaltes Wasser, bringt sie aber sogleich wieder auf das Feuer, läßt sie einmal aufkochen und bringt sie sofort auf ein Sieb zum Abtropfen; dann wird zu 12 Pfund Früchten 3 Pfund Zucker geklärt und gekocht, bis er Perlen wirft, worauf man die Aprikosen in denselben bringt und 5—6 Wallungen darüber gehen läßt. Hernach zieht man sie aus dem Syrup auf ein Sieb, läßt sie abtropfen und legt sie, wenn sie kalt geworden, sorgfältig in Töpfe oder Gläser. Wenn der Zucker nicht genug eingekocht ist, läßt man noch einige Wallungen darüber gehen, bis er Perlen wirft, dann zieht man ihn vom Feuer, nimmt den Schaum davon ab, gießt 3 Bouteillen französischen Weingeist oder Cognac dazu, zieht ihn mit dem Löffel fleißig auf, damit sich Beides gut vermengt, gießt dieses, wenn es erkaltet ist, über die Früchte, macht gut verschließende Stöpsel von Korkholz auf die Gefäße, umbindet sie mit feuchten Blasen und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf. — Auf diese Art werden auch die Pfirsiche behandelt, man reibt aber das Wollige mit einem Tuch davon ab und sticht mit einer Nadel rings herum bis auf den Stein hinein.

505. Reineclauden in Weingeist.

Von 12 Pfund schönen, großen, frisch gebrochenen und nicht allzu mürben Reineclauden ohne Flecken schneide die Stiele halb ab und stupfe sie mit einer Gabel; dann gebe sie in einem kupfernen Kessel mit so viel kaltem Wasser, daß sie darin schwimmen, auf das Feuer und tauche sie öfters mit einem hölzernen Löffel unter. Wenn das Wasser so heiß ist, daß man den Finger nicht mehr darin leiden

kann, so ziehe sie vom Feuer, gebe eine Hand voll Salz oder etwas Essig in das Wasser (nach Belieben auch eine Hand voll Spinat dazu), decke den Kessel zu und lasse sie 24 Stunden stehen; den andern Tag stelle sie 2 Stunden auf schwache Gluth, mache sie von Zeit zu Zeit mit dem hölzernen Löffel leicht durcheinander, aber sorgsam, damit die Früchte nicht zerdrückt werden. Das Wasser darf dabei so heiß sein, daß man den Finger nicht mehr darin leiden kann. Wenn dann die Reineclauden grün geworden, so mache das Feuer etwas stärker, und wenn sie in die Höhe steigen wollen, ziehe den Kessel zurück. Findet man sie weich, so wird das Wasser davon abgegossen und kaltes darüber geschüttet, worauf man sie auf ein Sieb zum Abtrocknen legt. Dann werden 4 Pfund Zucker geläutert, bis er Perlen wirft, und in diesen die Reineclauden gegeben. Man läßt sie nun 24 Stunden darin ruhen, damit die Früchte von dem Zucker wohl durchdrungen werden; hernach werden sie wieder auf ein Sieb gelegt, damit sie rein abtropfen, läßt den Zucker bis zur Perle kochen, gibt die Früchte hinein und läßt sie einmal aufwallen. Am dritten Tag werden sie nochmals auf ein Sieb sorgfältig herausgelegt, der Zucker wieder bis zur Perle gekocht und die Reineclauden hineingelegt. Man läßt sie darin anziehen, legt sie in eine Schüssel und deckt sie mit Papier zu. Den vierten Tag werden sie sorgfältig auf ein Sieb geschüttet, in die Einmachgläser vorsichtig hineingelegt, der Syrup bis zum dritten Grad gekocht, gut abgeschäumt und kalt gestellt. Wenn er recht kalt ist, gibt man auf jeden Schoppen Syrup ¾ Schoppen 22gradigen, französischen Weingeist oder ächten französischen Cognac, mengt es gut durcheinander, gießt es über die Früchte und bewahrt sie nach Vorschrift auf. Sollte der Syrup nicht über die Früchte gehen, so gießt man Weingeist nach.

506. Kirschen in Weingeist.

Dazu nehme schöne, frisch gebrochene und nicht allzu reife Kirschen, schneide von den Stielen die Hälfte ab und gebe sie mit einigen Nelken und einigen Stückchen ganzem Zimmt in ein passendes Geschirr, in welchem sie aufbewahrt werden. Kläre nun auf je 1 Pfund Kirschen ¼ Pfund Zucker und koche ihn bis zum Bruch. In diesen Zucker gebe 1 Flasche 22gradigen französischen Cognac, menge Beides recht gut durcheinander, lasse es ganz erkalten, gieße es über die Kirschen und pfropfe und binde sie nach Vorschrift zu.

507. Orangenblüthen.

Die gut ausgesuchten Orangenblüthen blanchire im Fluß oder Regenwasser weich, so daß man sie mit dem Finger zerdrücken kann; alsdann legt man sie in frisches Wasser, drückt Citronensaft dazu, damit sie recht weiß bleiben, und legt sie, sobald sie abgekühlt sind, auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein ablauft. Hierauf kocht man auf jedes Pfund Blüthen 1 Pfund Zucker zum ersten Grad klar, legt die Blüthen in eine Porzellainschüssel und übergießt sie mit dem Zucker, welcher aber bis zur Hälfte abgekühlt sein muß, und läßt sie bis zum nächsten Tag stehen. Nach dieser Zeit gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn bis zum dritten Grad ein, schäumt ihn recht gut ab, legt die Blüthen wieder hinein, kocht sie mit dem Zucker auf, schäumt sie gut ab, setzt etwas Aepfel-Gelé dazu und verwahrt sie in kleinen Gläsern.

508. Getrocknete eingemachte Aprikosen.

Man schneidet die Aprikosen auf der Seite auf, macht die Steine heraus und blanchirt die Frucht so lange, bis sie weich anzufühlen ist, legt sie dann in kaltes Wasser und wenn sie darin abgekühlt ist, auf ein Tuch zum Abtrocknen, hernach in eine Terrine, übergießt sie mit so viel geklärtem Zucker, als zu ihrer Bedeckung erforderlich ist, und läßt sie bis zum andern Tag stehen. Alsdann gießt man den Zucker ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, läßt die Aprikosen darin einigemal aufkochen und fährt auf diese Weise 4 Tage fort. Am letzten Tag kocht man den Zucker bis zum vierten Grad ein, gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, über die Aprikosen, läßt sie 4 Tage stehen, nimmt sie alsdann wieder heraus, läßt den Zucker rein ablaufen, panirt Stück für Stück mit fein gesiebtem Zucker, legt sie auf feine Röste, welche von Weiden gemacht sind, trocknet sie so in dem Wärmekasten, indem man sie öfters mit Zucker bestreut und umwendet, packt sie alsdann in Schachteln und verwahrt sie an einem trockenen Ort. Die dazu zu verwendenden Aprikosen müssen reif, aber doch nicht ganz weich sein.

Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen werden ebenso eingemacht und zum Desert aufgestellt.

509. Getrocknete Birnen.

Man nimmt dazu von den feinsten Sorten, blanchirt sie fünf Minuten im Wasser und läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, schält

sie fein ab und schneidet sie oben kreuzweise ein, nimmt die Kerne und das Harte heraus und steckt sie mit Zimmtstiftchen wieder zusammen; alsdann kocht man sie in Wasser, in welches man auf die Maas 1 Pfund Zucker thut, zwei Stunden lang auf gelindem Feuer, nimmt sie heraus und legt sie zwischen zwei verzinnte Bleche oder zwischen zwei Porzellainschüsseln und paßt sie etwas zusammen. In den vorhandenen Sud werden noch so viel Birnen hineingelegt, als derselbe aufnehmen kann, um sie wie die obigen zu kochen, und man macht damit so lange fort, als man Birnen trocknen will. Zuletzt bleibt ein dicker Syrup zurück, den man in einem Glase aufbewahrt und nachher zum Kochen dieser Art Birnen verwendet; die gepreßten Birnen aber werden nun auf den in der vorigen Nummer erwähnten Rost gelegt, in einem Wärmeofen oder in einem verkühlten Ofen getrocknet und in Schachteln neben einander verwahrt.

510. Obst-Pasten.

Diese fertigt man aus recht steif gekochter Marmelade, welche man in Formen füllt und zum völligen Austrocknen in einen Wärmekasten stellt, wo man sie 24 Stunden stehen läßt. Nach dieser Zeit stürzt man diese Marmelade aus den Formen, schneidet sie in Scheiben und überzuckert diese gut mit feinem Zucker, legt sie alsdann auf ein Haarsieb und läßt sie noch einen Tag unter öfterem Umkehren trocknen. Man bewahrt sie an einem trockenen Ort in Schachteln auf und gibt sie zum Desert. Man nimmt dazu Aprikosen, Quitten, Himbeeren, Reineclauden u. s. w.

511. Melonen.

Die nicht zu reifen Melonen schält man ganz dünn ab und schneidet sie in vier gleiche Stücke und jedes derselben wieder in vier Streifen, macht alsdann die Kerne und das Weiche mit einem Messer heraus, legt sie auf ein reines Tuch zum Abtrocknen und hernach in eine Schüssel. Hierauf kocht man mit einem schwachen Schoppen guten Weinessig und eben so viel Wasser ein Pfund Zucker klar, gießt ihn über die Melonen und läßt sie so einige Tage stehen. Alsdann gießt man den Zucker wieder ab, setzt noch mehr Zucker dazu, kocht ihn einigemal durch und schäumt ihn gut ab, legt die Melonen hinein und läßt sie zehn Minuten lang kochen, schäumt sie während dem Kochen rein ab, nimmt sie sofort vom

Feuer und läßt sie einige Tage in einer Porzellainschüssel stehen. Hierauf gießt man den Sud nochmals ab, kocht ihn auf, schäumt ihn rein ab und läßt ihn kalt werden, thut einige ganze Nelken hinzu, gießt ihn kalt über die Melonen und verwahrt sie in Gläsern. Der Sud muß über die Frucht wegstehen. Will man sie ohne Essig haben, so behandelt man sie den Aprikosen gleich; sie sind aber nicht so gut und nicht so schön. Die Sauce gibt ihnen einen kräftigen Geschmack; ohne denselben schmecken sie fad.

512. Grüne Aprikosen.

Wenn die Aprikosen noch grün und in der Größe der Welschnüsse sind, nimmt man sie vom Baume ab und sticht sie mit einer Stecknadel durch und durch. Dann bereitet man von buchener Asche eine gute klare Lauge und begießt die Aprikosen damit, läßt sie auf dem Feuer recht heiß werden, legt sie nach einiger Zeit heraus und in warmes Wasser, wischt das Wollige von der Frucht ab, durchsticht die so gereinigten Aprikosen mit einer Stecknadel und legt sie in kaltes Wasser. Hierauf setzt man Wasser mit einigen unreifen, durch ein Sieb gestrichenen Weintrauben auf das Feuer, gibt die Aprikosen hinein und läßt sie einmal aufkochen und dann so lange an der Seite des Feuers stehen, bis sie so weich sind, daß man einen Nadelkopf leicht eindrücken kann, worauf sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und in diesem einen Tag stehen gelassen werden, während man das Wasser öfters ab- und frisches hinzugießt. Auf 1 Pfund Aprikosen nimmt man nun $^3/_4$ Pfund Zucker, kocht diesen mit einem Schoppen Wasser klar, läßt die Aprikosen darin zehn Minuten durchkochen, schäumt sie gut ab und läßt sie einige Tage so in einer Schüssel stehen; hierauf kocht man den Zucker nochmals auf, läßt die Aprikosen darin aufkochen, schäumt sie gut ab und läßt sie wieder einige Tage stehen, kocht dann den Zucker bis zum ersten Grad ein, gibt die Aprikosen in Gläser und füllt so viel Zuckersyrup darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind. Zeigt sich später noch Gährungsstoff, so müssen sie nochmals mit etwas Zucker klar gekocht werden.

513. Getrocknete Marmelade von Aprikosen.

Nehme auf 1 Pfund durchgetriebene Aprikosen-Marmelade $2^1/_2$ Pfund Zucker, koche ihn zum dritten Grad ein und die Mar-

melade recht steif damit, setze sie alsdann in Form von kleinen Klösen auf Schiefertafeln, welche gut mit Zucker bestreut sind, bestreue die Klöse gleichfalls mit Zucker und lasse sie in einem Wärmekasten trocknen.

514. Pfirsiche.

Reife, aber noch harte Pfirsiche schneidet man in 2 Theile, schält sie ab und setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer. Sobald dieses anfängt zu kochen, nimmt man sie in kaltes Wasser heraus und legt sie aus diesem auf ein Tuch zum Abtrocknen. Alsdann kocht man auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker zum dünnen Faden, kocht die Pfirsiche darin auf und läßt sie einen Tag in der Schüssel stehen, kocht am folgenden Tag den Saft auf, schäumt ihn gut ab und läßt die Pfirsiche darin heiß werden, den dritten Tag kocht man den Saft bis zum dritten Grad ein, kocht die Pfirsiche noch eine Minute darin, legt sie in Gläser, gibt den Syrup darauf und verwahrt sie wie angegeben.

515. Grüne Pfirsiche.

Diese werden wie die grünen Aprikosen eingemacht.

516. Kandirte Pfirsiche.

Werden wie die getrocknet eingemachten Aprikosen gefertigt.

517. Marmelade von Pfirsichen.

Wird der Aprikosen-Marmelade gleich behandelt.

518. Grüne Nüsse.

Man nimmt dazu grüne, unreife Welschnüsse um Johanniszeit vom Baume, durchsticht sie mit einer Spicknadel oder einem spitzigen Hölzchen an mehreren Orten und läßt sie zehn Tage in kaltem Wasser liegen, das jeden Tag abgegossen und durch frisches, hartes Wasser ersetzt werden muß; alsdann gebe sie mit vielem Wasser auf das Feuer und koche sie so weich, daß man sie leicht durchstechen kann, nehme sie heraus und wässere sie noch einmal einige Tage in frischem Wasser aus. Hierauf lasse sie auf einem Sieb ablaufen, wäge sie und stecke in jede Nuß eine Nelke und ein Stückchen Zimmt,

alsdann koche zu einem Pfund Nüsse $^5/_4$ Pfund Zucker klar, lasse die Nüsse darin aufkochen und nehme sie sofort in eine Porzellainschüssel. Am folgenden Tag gieße den Saft davon ab und koche ihn zu einem dicken Syrup ein, lasse die Nüsse nochmals darin aufkochen, fülle sie, wenn sie erkaltet sind, in Gläser oder steinerne Töpfe ein, binde sie nach der gegebenen Vorschrift zu und bewahre sie an einem trockenen Orte auf.

519. Nüsse anderer Art.

Man verwendet hiezu die in der vorigen Nummer bezeichneten Nüsse, durchsticht sie mit einer Spicknadel und läßt sie einen Tag im Wasser liegen, welches öfters gewechselt werden muß, schält sie alsdann dünn und gleichmäßig ab und blanchirt sie so lange in kochendem Salzwasser, bis sie völlig weich sind, legt sie hierauf in kaltes Wasser und läßt sie über Nacht darin stehen. Am nächsten Tag gießt man das Wasser ab und frisches hinzu, legt sie später heraus auf ein reines Tuch, dann in eine Schüssel und übergießt sie mit geläutertem Zucker, so daß derselbe 2 Finger hoch darüber steht; am andern Morgen gießt man den Zucker davon ab, setzt noch etwas frischen, mit Wasser angefeuchteten Zucker dazu, kocht ihn bis zum ersten Grad, schäumt ihn fleißig ab und gibt ihn, sobald er abgekühlt ist, über die Nüsse; dieses muß noch drei Tage nacheinander wiederholt werden, dann kocht man den Zucker bis zum dritten Grad ein, gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, über die mittlerweile in Gläser gelegten Nüsse und verwahrt sie wie oben angegeben.

520. Weiße Nüsse.

Hiezu nimmt man die gleichen Nüsse, wie sie in Nr. 518 bezeichnet sind, schneidet die grüne Schale so dick ab, daß das innere Weiße der Nüsse übrig bleibt, legt sie in kaltes Wasser und blanchirt sie dann in kochendem Wasser mit etwas Alaun weich, legt sie heraus und wieder in kochendes Wasser, nimmt sie aus diesem, trocknet sie mit einem Tuch ab, legt sie in eine Porzellainschüssel, begießt sie mit klar gekochtem Zucker und verfährt übrigens wie in Nr. 519.

521. Feigen.

Nehme noch nicht ganz weiche, aber reife Feigen, durchsteche sie mit einer Spicknadel, setze sie mit vielem Wasser in einem kupfernen

Kessel auf das Feuer und lasse sie recht heiß werden, nehme sie dann heraus und lege sie in frisches Wasser; dann koche auf ein Pfund Feigen $^3/_4$ Pfund Zucker recht klar, schäume ihn gut ab und gieße ihn kochend heiß über die aus dem Wasser in eine Terrine gelegten Feigen und decke sie mit Papier zu. Den folgenden Tag kocht man den Saft zum ersten Grad, schäumt ihn ab und läßt die Feigen darin aufkochen; den dritten Tag kocht man den Saft bis zum dritten Grad, legt die Feigen in einen Topf, gießt den Zucker siedend darüber und verwahrt sie an einem kühlen Ort.

522. Grüne Citronen.

Werden wie die grünen Aprikosen eingemacht.

523. Bittere Orangen.

Man schneidet die reifen, bitteren Orangen in 4 Theile, blanchirt sie in kochendem Wasser weich und legt sie alsdann in weiches, frisches Wasser, putzt das innere Mark rein aus, legt die Schalen in eine Schüssel und übergießt sie mit abgekühltem, klar gekochtem Zucker, läßt sie darin bis zum andern Tag stehen und verfährt im Uebrigen wie bei den eingemachten Nüssen, nur muß man stets die Orangenschalen mit dem Zucker mitkochen.

524. Süße Orangenschalen.

Wenn der Saft von süßen Orangen zu Gelée oder auf andere Weise verbraucht wird, bleibt oft die Orangenschale unbenützt, welche dann zum Einmachen verwendet werden kann. Man schneidet nämlich die Schalen in Viertelstücke, blanchirt dieselben weich, läßt sie im kalten Wasser eine Zeitlang stehen, trocknet sie dann ab und kocht sie in bis zum dritten Grad eingekochtem Zucker ein und hebt sie in Gläsern auf.

525. Grüne Orangen.

Nehme ganz kleine, grüne Orangen, durchsteche sie mit einer Spicknadel, blanchire sie in Wasser weich und lasse sie mehrere Tage im kalten Wasser stehen, welches von Zeit zu Zeit gewechselt werden muß, und behandle sie alsdann wie die eingemachten Nüsse.

526. Orangenblüthe zu überzuckern.

Man kocht 1 Pfund Zucker mit etwas Wasser zum Flug, setzt ihn vom Feuer ab und bringt in denselben ½ Pfund Orangenblüthe, jedoch nur die weißen Blumenblättchen, hinein, schüttet sie auf ein Sieb und läßt den Saft wieder zum Flug einkochen, bringt die Blüthen wieder hinein und trocknet sie vollends in der Pfanne, indem sie nun mit einer hölzernen Gabel herumgerührt werden, schüttet sie dann auf Papier und läßt sie in einer warmen Stube oder in einem Wärmekasten vollends trocknen.

527. Hagenbutten-Marmelade.

Von recht reifen Hagenbutten nehme die Stiele und Blüthenbüschel ab, schneide sie von einander und mache die Kerne heraus, wasche sie rein, gebe sie in einen Hafen und stelle sie mehrere Tage in Keller, arbeite sie alle Tage recht durch, bis sie recht mürbe geworden sind, passire sie alsdann durch ein Haarsieb, daß es ein reines Mus wird, koche zu einem Pfund Marmelade ¾ Pfund Zucker klar, rühre ihn mit dem Mark an und lasse es auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade einkochen, fülle sie in steinerne Töpfe und hebe sie nach Vorschrift auf.

528. Grüne Mandeln.

Man nimmt die Mandeln, ehe sie inwendig harte Schalen bekommen, legt sie in starke Lauge und läßt sie etliche Stunden darin weichen, nimmt sie dann auf ein grobes Tuch und reibt sie etwas ab. Hierauf bringt man sie in frisches Wasser, durchsticht sie einigemal mit einer großen Nadel, setzt sie mit vielem Wasser auf das Feuer und läßt sie ganz weich kochen, wascht sie in frischem Wasser wieder ab und läutert auf jedes Pfund Mandeln ¾ Pfund Zucker zum dünnen Faden, legt sie darein, läßt sie einigemal darin aufkochen und setzt sie zurück; den andern Tag schütte den Saft ab, koche ihn zum dicken Faden, lege die Mandeln darein, lasse sie aufkochen, fülle sie in Steintöpfe und verwahre sie gut an einem kühlen Ort.

529. Quitten-Marmelade.

Nehme gute Quitten, schäle sie, schneide die Kernhäuser heraus, gebe sie in ein passendes Geschirr mit frischem Wasser auf das Feuer und lasse sie darin weich kochen. Wenn sie weich sind, lege sie auf ein Sieb und lasse sie abtropfen, dann treibe sie recht rein durch, damit man eine breiartige Marmelade erhält. Hierauf wird so viel Zucker, als die Marmelade wiegt, unter fleißigem Abschäumen bis zum dritten Grad eingekocht, die durchgetriebene Marmelade damit vermischt und mit einem hölzernen Spatel auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Marmelade von dem Löffel fällt, worauf sie noch warm in einen steinernen Topf gefüllt, ein mit Kirschengeist angefeuchtetes Papier darauf gelegt, der Topf nach dem Erkalten mit einer eingeweichten Blase zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt wird.

530. Trauben einzumachen.

Diese können reif und unreif eingemacht werden. Ende August pflückt man die unreifen Beeren ab und läutert auf ein Pfund derselben 1 Pfund Zucker bis zum ersten Grad, kocht die Beeren darin auf und schäumt sie gut ab; wenn sie aufspringen und die Kerne gehen lassen, schütte sie behutsam auf ein Sieb, lese die Beeren rein aus, koche den Zucker bis zum dritten Grad ein, gebe die Beeren hinein, fülle sie in steinerne Töpfe und verwahre sie wie oben angegeben.

Reife Trauben werden ebenso, aber mit Vorsicht gesotten, damit sie nicht aufspringen. Man kocht zu 1 Pfund derselben $^3/_4$ Pfund Zucker zum ersten Grad ein, läßt die Beeren darin aufkochen und bis zum nächsten Tag in dem Zucker stehen, dann gießt man es behutsam auf ein Sieb, kocht den Saft zum dritten Grad ein, gibt die Beeren dazu und füllt sie in Gläser.

531. Brombeere (Braunbeere).

Man nimmt hiezu große, reife Brombeere und verliest solche, wobei man kleine oder unreife Beere wegwirft. Zu vier Schoppen Brombeeren läutert man 2 Pfund Zucker, kocht ihn bis zum Breitlauf ein, wirft dann die Brombeere in den Zucker hinein, läßt sie unter gehörigem Abschäumen einigemal aufkochen, schüttet sie in eine

Porcellainschüssel und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Am folgenden Tag wird der Saft davon noch einmal aufgekocht, siedend heiß über die Brombeere geschüttet und Beides nach dem Verkühlen in Gläser gefüllt.

532. Johannisbeere.

Recht reife, von den Stielen abgezupfte Johannisbeere werden wie die Himbeere oben Nr. 492 behandelt. Man verwendet auf 1 Schoppen Beeren ¾ Pfund Zucker.

533. Dörlitzen.

Die hiezu zu verwendenden Dörlitzen müssen vollkommen roth, aber noch nicht ganz reif sein. Man setzt sie mit Wasser auf's Feuer, läßt das Wasser daran heiß werden, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie ablaufen. Dann wird auf 1 Pfund Dörlitzen ¾ Pfund Zucker bis zum ersten Grad recht klar gekocht und die Dörlitzen hineingethan, worauf man sie 10 Minuten langsam darin kochen und hernach bis zum nächsten Tag in einer Schüssel mit dem Syrup stehen läßt. Den andern Tag koche den Saft bis zum dritten Grad ein, lege die Dörlitzen nochmals hinein, lasse sie darin anziehen, fülle sie in Gläser, lasse sie recht kalt werden und bewahre sie nach Vorschrift auf.

534. Preißelbeere.

Die Preißelbeere müssen vollkommen reif sein. Zu 1 Schoppen derselben läutert man 12 Loth Zucker mit etwas gutem weißen Wein, schäumt ihn gut ab, gibt die Beeren hinein, wendet sie stets um, und sobald sie zusammengefallen sind, nehme sie heraus, koche den Saft bis zum dritten Grad ein, mische ihn unter die Beere, lasse sie kalt werden und fülle sie in Gläser.

535. Zwetschgen.

Nehme große, reife, aber noch harte Zwetschgen, steche sie mit einer Spicknadel einigemal durch, setze sie mit frischem Wasser auf das Feuer, lasse es heiß werden und lege dann die Zwetschgen auf ein Sieb zum Abtropfnen. Hierauf koche zu 1 Pfund Zwetschgen ¾ Pfund Zucker bis zum ersten Grad, lege die Zwetschgen hinein,

lasse sie darin anziehen, schäume sie gut ab und stelle sie zugedeckt in eine Schüssel. Am folgenden Tag nehme die Zwetschgen heraus, koche den Saft wieder bis zum ersten Grad ein und gebe ihn kochend über die Zwetschgen. Den dritten Tag koche ihn bis zum dritten Grad, lasse die Zwetschgen darin anziehen, nehme sie sammt dem Syrup in eine Schüssel, fülle sie, wenn sie erkaltet sind, in Töpfe, lege Kirschengeist-Papier darauf und binde sie gut zu.

536. Ganze Hagenbutten.

Von großen, reifen Hagenbutten schneide Stiel und Blumenbüschel ab, kerne sie gut aus und gebe sie mit frischem Wasser auf das Feuer. Wenn das Wasser heiß ist, gieße sie auf ein Sieb und lege sie nachher in kaltes Wasser; dann läutere zu 1 Pfund Hagenbutten 1 Pfund Zucker, koche diese darin weich und lasse sie bis zum nächsten Tag in einer Schüssel zugedeckt stehen; nehme sie sofort heraus, koche den Zucker bis zum dritten Grad, gebe die Hagenbutten nochmals hinein, lasse sie darin anziehen, bringe den Syrup und die Hagenbutten zum Verkühlen in eine Schüssel, fülle sie in Töpfe oder Gläser ein, lasse sie kalt werden und bewahre sie auf.

537. Gelee von Himbeeren.

Man wascht die Himbeeren, nachdem sie verlesen sind, mit kaltem Wasser ab, setzt sie in einem kupfernen Kessel mit so viel Wasser, daß die Himbeere bis zur Hälfte damit bedeckt sind, auf das Feuer, kocht sie 10 Minuten lang, gießt sie auf ein Haarsieb und läßt den Saft rein ablaufen. Auf jeden Schoppen von diesem Saft kocht man 1 Pfund Zucker klar, gießt den Saft dazu und kocht ihn unter beständigem Abschäumen, bis er den ersten Grad erreicht hat. Man probirt dann das Gelee, indem man einen Löffel voll in eine Tasse nimmt und diese an einen kühlen Ort stellt, wo es sich dann zeigen wird, ob das Gelee nicht zu kurz eingekocht ist. Wäre dieß der Fall, so müßte noch etwas Saft hinzugethan und das Gelee noch einmal aufgekocht werden. Wenn man einen Tropfen davon auf ein Porzellainteller fallen läßt, muß solcher nicht mehr laufen. Man füllt dann das Gelee in Gläser, bedeckt es mit in Kirschengeist getauchtem Papier, bindet die Gläser mit Papier gut zu und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Ort auf.

538. Himbeer-Gelee.

Recht reife Himbeere werden roh ausgepreßt; alsdann kocht man auf jeden Schoppen Saft 1 Pfund Zucker bis zum dritten Grad klar, gibt den gepreßten Saft dazu, kocht ihn eine Viertelstunde lang, schäumt ihn recht gut ab und verwahrt dieses Gelee wie das vorige.

539. Andere Art.

Die Himbeere werden mit einem Theil Johannisbeeren roh ausgepreßt und der Saft in dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker $3\frac{1}{2}$ Stunde lang ununterbrochen gerührt, worauf man das Gelee in kleine Gläschen füllt, diese mit einer Blase zubindet und sie an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Dieses Gelee ist dem gekochten vorzuziehen.

540. Gelee von Johannisbeeren.

Dieses wird wie das in Nr. 539 behandelt.

541. Andere Art.

Recht reife Johannisbeere werden abgezupft und der Saft ausgepreßt. Dann läutert man zu einem Schoppen Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, kocht ihn bis zum Faden ein, gießt alsdann den Saft hinzu und läßt ihn unter fortwährendem Abschäumen so lange kochen, bis ein davon auf ein Teller gebrachter Tropfen nicht mehr fließt, sondern stehen bleibt. Hierauf wird das Gelee in einer Porcellain-Schüssel abgekühlt und hernach in Gläser gefüllt, welche man wie in Nr. 537 angegeben behandelt und aufbewahrt.

542. Gelee von Aepfeln.

Nehme dazu Reinetten-Aepfel, schneide sie in feine Scheiben, übergieße sie mit kaltem Wasser und lasse sie langsam aufkochen; schütte sie alsdann auf ein Haarsieb, damit der Saft gut abläuft, drücke das Mark durch ein Tuch und filtrire es mit dem Saft nochmals durch eine Serviette, damit es rein und klar wird, thue alsdann zu jedem Schoppen Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, auf welchem eine

= ½ l = Gewöhnliche!

Citrone abgerieben ist, und koche dieses auf hellem Feuer zu einer steifen Gelee, welche man, wenn man will, mit Cochenille roth färbt.

543. Gelee von Quitten.

Nehme schöne, gelbe, noch nicht ganz reife Quitten, reibe mit einem Tuch das Wollige davon ab, schneide sie in vier Theile und mache die Kerne heraus; dann setze sie mit so viel Wasser auf das Feuer, daß sie darin weich kochen können. Wenn sie weich sind, gebe sie sammt dem dabei befindlichen Saft auf ein Haartuch oder Sieb, welches auf eine Schüssel gestellt ist, drücke nach und nach den Saft recht gut durch, filtrire ihn durch eine mit einem Fließpapier belegte Serviette, bis er recht klar und hell ist; dann wird im gleichen Gewicht mit dem Saft Zucker geklärt und bis zum Breitlauf eingekocht, der Quittensaft darunter gegeben und Beides mit einander gekocht, wie in Nr. 541 angegeben, und auf dieselbe Art aufbewahrt.

544. Gelee von Johannisbeeren und Himbeeren.

Zu 7 Theilen abgepflückten Johannisbeeren nehme 1 Theil Himbeere und stelle sie mit etwas Wasser auf Kohlen, rühre sie öfters um, daß sie nicht anhängen, koche sie einmal auf und stelle sie zurück. Dann stelle ein Haarsieb auf eine Schüssel, gebe das Gekochte hinein und lasse es 3—4 Stunden durchlaufen. Den hiedurch gewonnenen Saft mache auf die vorhin angegebene Art klar, läutere auf 1 Schoppen Saft $^3/_4$ Pfund Zucker, koche ihn bis zum Breitlauf, vermenge ihn damit und koche und behandle ihn, wie in der vorigen Nummer angegeben ist.

545. Kirschen-Gelee.

Nehme Herzkirschen, kerne sie aus und setze sie in einem kupfernen Kessel mit so viel Wasser, daß es darüber geht, auf's Feuer. Wenn der Saft recht gut ausgezogen ist, so schütte sie langsam auf ein Sieb, ohne sie auszudrücken, damit der Saft nicht trüb wird; nehme dann zu jedem Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, läutere denselben mit etwas Wasser, koche damit den Saft unter fortwährendem Abschäumen bis zum Breitlauf und behandle das Gelee, wie in Nr. 543 angegeben.

546. Maulbeer-Gelee.

Reife, schwarze Maulbeere läßt man in einer Kasserole mit einem Glas Wasser auf Kohlen ausziehen und preßt sie durch ein Tuch; auf einen Schoppen Saft läutert man ¾ Pfund Zucker, kocht damit den Saft und behandelt das Gelee auf die vorangegebene Weise.

547. Schwarze Träubleu-Gelee.

Von schwarzen, recht reifen Träublen wird der Saft auf die — in der vorigen Nummer angegebene Weise ausgezogen, auf einen Schoppen Saft ¾ Pfund Zucker geläutert und damit der Saft auf die angegebene Art eingekocht und behandelt. Dieses Gelee ist sehr gesund und für manche Halsübel eine lindernde Arznei.

Anmerkung. Vorstehende Gelee's unterscheiden sich von den, im ersten Theil dieses Kochbuchs vorkommenden dadurch, daß sie durch keinen Stand gebunden werden, indem der Zucker allein den Stand bildet. In kleinen Gläschen aufbewahrt halten sie sich über ein Jahr. Man servirt sie auf Kristallglasschalen.

548. Kandirte Birnen.

Nehme dazu Birnen, welche sich recht roth kochen, schneide sie in 2 Hälften und mache die Kerne und das Harte aus der Mitte heraus, schäle sie gut ab und koche sie mit Zucker und Wasser drei Stunden lang kurz ein, übergieße sie dann mit so viel klar gekochtem Zucker, daß er darüber geht, und lasse sie einige Tage stehen. Hierauf gieße den Saft ab und koche ihn bis zum fünften Grad ein, schütte ihn, wenn er abgekühlt ist, über die Birnen, setze sie sammt der Schüssel so lange in einen Wärmekasten, bis der Zucker oben kristallisirt, schlage nun diesen auf, nehme die Birnen mit einer Gabel heraus, lasse den Zucker etwas davon ablaufen, lege sie auf Roste von Weiden und trockne sie im Wärmekasten. Hierauf werden die Birnen nochmals in den geschmolzenen, kristallisirten Zucker getaucht, nochmals getrocknet und sodann in Gläsern an einem trockenen Orte aufbewahrt.

549. Birnen-Gesetz.

Schäle eine Parthie Zuckerbirnen, schneide das Steinige heraus und mache ganz dünne Schnitze (wenn man will, kann man auch

einige Quitten dazu schälen), gebe sie in eine Kachel mit süßem Most und koche sie so lange, bis sie recht weich sind, rühre fortwährend darin, damit das Gesetz nicht anhängt, gebe etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Citronenschalen dazu, lasse es noch eine Zeitlang ganz langsam kochen und passire es durch ein Sieb. Wenn es dick genug ist, fülle es in steinerne Häfen, lasse es kalt werden und binde es zu. Man kann dieses Gesetz auch ohne Most machen; dann nimmt man Zucker nach Belieben dazu.

550. Dreierlei Gesetz.

Nehme 3 Pfund ausgesteinte, recht gute, süße, schwarze Kirschen, 3 Pfund Himbeeren und 3 Pfund abgepflückte Johannisbeeren, läutere dazu 2 Pfund Zucker klar, gebe die Früchte hinein und koche sie auf Kohlen so lange, bis sie vom Löffel schwer abfallen, dann lasse sie verkühlen, fülle sie in Töpfe und hebe sie nach Vorschrift auf.

551. Preißelbeer-Gesetz.

Koche 3 Maas Preißelbeere mit einer Flasche Wein dicklicht und passire sie durch einen Seiher, dann koche zu einem Schoppen Mark ½ Pfund Zucker klar, gebe das Mark dazu und koche es recht gut ein, lasse es verkühlen und fülle es in Gläser.

552. Quitten-Gesetz.

Zwanzig Stück Quitten schäle, schneide sie in zarte Scheiben und mache die Kerne und das Harte heraus; dann koche sie mit einem Glas Wein und Wasser recht weich, passire sie durch ein Haarsieb und koche zu einem Schoppen von dem durchgetriebenen Mark ¼ Pfund Candiszucker mit einem Glas Wasser klar, gebe das Mark hinzu, koche es unter fortwährendem Rühren kurz und dick ein und fülle es nach dem Verkühlen in Gläser oder Töpfe ein. Man kann damit ½ Loth feinen, gestoßenen Zimmt vermengen.

553. Trauben-Gesetz.

Pflücke recht gute Trauben ab und koche sie mit süßem Wein kurz ein, passire sie durch ein Haarsieb, gebe sie nochmals auf's Feuer und koche sie unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade, fülle sie in Töpfe und binde sie nach dem Verkühlen gut zu.

554. Zwetschgen-Gesetz.

Nehme gute, reife Zwetschgen, mache die Steine heraus, setze sie mit einem Glas Wasser, Zimmt, Citronenschale und Nelken auf Kohlen, lasse sie langsam zusammenkochen und kehre sie öfters um, damit sie nicht anbrennen. Wenn sie halb eingekocht sind, so muß immerfort darin gerührt werden, und wenn das Gesetz so dick ist, daß der Kochlöffel aufrecht darin stehen bleibt und nur langsam umfällt, ist es genug gekocht. Dann füllt man es in Steingutháfen, legt Kirschengeistpapier darauf und bindet es nach dem Erkalten gut zu.

555. Andere Art.

Nehme ½ Pfund Zwetschgen, gieße siedendes Wasser darüber, schäle sie ab und ziehe die Steine heraus; dann gibt man sie in einer neuen Kachel auf schwache Kohlen und kocht sie unter öfterem Rühren kurz ein (man muß sehr vorsichtig dabei sein, weil es gern anbrennt). Hernach läutert man 1 Pfund Candiszucker mit einem Stück Zimmt, rührt das Gesetz damit, bis es die vorhin angegebene Probe hält, füllt es dann in Töpfe und stellt es kalt.

556. Andere Art.

Fünfhundert Zwetschgen werden ausgesteint, in einer neuen, glasirten Kachel auf Kohlen langsam weich gekocht und, damit sie nicht anbrennen, häufig verrührt. Wenn sie recht durchgekocht sind, werden sie durch einen Seiher getrieben, das Durchgetriebene mit ¾ Pfund Zucker, 2 Loth geschnittenen Pomeranzenschalen, eben so viel Citronat, 1 Loth gestoßenem Zimmt und 6 ganzen Nelken zu einem steifen Brei eingekocht und nach dem Erkalten in Gläsern oder Töpfen aufbewahrt.

557. Zwetschgen-Gesetz mit Birnen.

Nehme einen Theil Zuckerbirnen und zwei Theile Zwetschgen, schäle beide Theile und mache die Steine und Kerne heraus, setze die Birnen mit süßem Most und einem Stück Zimmt auf Kohlen und koche sie halbweich ein, gebe die Zwetschgen dazu und koche sie unter fortwährendem Rühren kurz und dick ein.

558. Mirabellen-Gesetz.

Steine Mirabellen aus und koche zu einem Pfund 4 Loth Zucker langsam damit ein, bis gar kein Saft mehr daran zu sehen ist.

559. Kirschen-Gesetz.

Zwei Theile süße, schwarze Kirschen und einen Theil Weichselkirschen steine aus, setze sie mit beliebig vielem Zucker auf Kohlen und koche sie recht langsam und vorsichtig nach Vorschrift ein.

In Essig eingemachte Sachen.

560. Weichselkirschen zum Ochsenfleisch.

Man legt schöne Weichselkirschen, von denen die Stiele halb abgeschnitten sind, leicht in gleich weite Zuckergläser, so daß der Rand des Glases fingerbreit leer bleibt, und spannt über die Kirschen kleine Holzstäbchen, damit die Kirschen nicht in die Höhe steigen können. Alsdann wird so viel guter Weinessig, als man nöthig hat, genommen und zu 3 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker, ¼ Loth Nelken und 1½ Loth Zimmt in den Essig gegeben, dieses mit dem Essig aufgekocht, abgeschäumt und wenn es erkaltet ist, über die Kirschen gegossen, damit das Glas bis an den Rand voll wird. Dieß wird 2—3 Tage wiederholt. Hierauf wird das Glas mit einer eingeweichten Rindsblase und auf diese mit Papier zugebunden und nach einigen Tagen an einem kühlen Ort aufbewahrt.

561. Aprikosen zum Ochsenfleisch.

Die hiezu zu verwendenden Aprikosen dürfen nicht zu reif, aber sie müssen ohne Flecken sein. Nachdem man sie gewogen hat, werden sie mit einem Tuch abgewischt und in die dazu bestimmten Gläser eingelegt. Hierauf gebe in ein verzinntes Geschirr so viel guten Wein-

essig, als nöthig ist, um die Gläser damit zu füllen, und in denselben je zu 3 Pfund Aprikosen 1 Pfund Zucker, ½ Loth Zimmt und ¼ Loth Nelken, lasse ihn einigemal damit aufkochen und wieder erkalten, sodann gieße ihn in die Gläser über die Aprikosen, daß sie bis an den Rand voll werden. Wie bei den Kirschen müssen auch über die Aprikosen Holzstäbchen oben darauf gelegt werden, damit sie nicht schwimmen können. Sofort deckt man sie mit Papier zu, läßt sie bis zum andern Tag stehen, dann wird der Essig sorgfältig abgegossen und wieder aufgekocht, solches wieder gut verkühlt und über die Frucht gegossen; den dritten Tag wird der Essig wieder abgegossen, mit einem Glas französischem Weingeist aufgekocht und kalt über die Früchte gegeben, und wenn es nicht mehr genug Saft ist, so nimmt man noch etwas Essig mit feinem Zucker hinzu und bindet die Gläser auf die in der vorigen Nummer angegebene Weise zu. — Die Reineclauden und Mirabellen werden ebenso bereitet, nur werden die Stiele daran gelassen, auch dürfen sie nicht zu reif sein.

562. Melonen zum Ochsenfleisch.

Vier Stück Melonen werden in ordentliche Schnitze geschnitten, das innere Kerntheil herausgemacht und die Schale abgeschnitten, worauf man die Schnitze in eine irdene Schüssel legt, mit 4 Händen voll gesiebtem Zucker überstreut und sie über Nacht stehen läßt; dann gebe in ein reines Geschirr 1 Maas guten Weinessig, 1 Pfund Zucker, ¼ Loth Nelken und ½ Loth Zimmt, lasse es mit dem Essig aufkochen und gebe es kochend über die Melonenschnitze, decke sie gut mit Papier zu und lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, der Zuckersyrup wird aufgekocht, in die Schüssel gegeben und die Schnitze darein gelegt, diese mit dem Papier zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Dieses Verfahren wird am dritten Tag wiederholt. Am vierten Tag gibt man die Schnitze nochmals auf ein Sieb und legt sie in ein passendes Einmachglas. Dann wird der Saft in so weit eingekocht, daß er zur Bedeckung der Melonenschnitze in dem Einmachglase hinreicht, ein Glas französischer Weingeist damit vermengt und wenn er erkaltet ist, über die Schnitze gegossen, so daß das Glas bis an den Rand voll wird, und im Uebrigen nach der Vorschrift in den vorangehenden Nummern verfahren.

563. Preißelbeere zum Ochsenfleisch.

Von 6 Maas Preißelbeeren lese die darin befindlichen kleinen Blättchen heraus, mache 2 Maas Weinessig mit 2½ Pfund Zucker siedend, gebe die Preißelbeeren nebst 1 Loth Zimmt und ½ Loth Nelken hinein und lasse sie unter öfterem Untertauchen aufkochen, schäume sie gut ab und gebe sie in eine Schüssel, lege ein Papier darauf und lasse sie über Nacht stehen. Den andern Tag schütte sie auf ein Sieb, lasse den Saft wieder aufkochen, gebe die Beeren dazu, schäume sie gut ab und koche sie ganz wenig auf, decke wieder ein Papier darauf und lasse sie über Nacht stehen; den dritten Tag verfahre in gleicher Weise, lasse die Beeren mit dem Saft in einer Schüssel erkalten, fülle sie dann in Zuckergläser und verwahre sie wie angegeben.

564. Dörlitzen.

Zu einem Pfund reifen, recht rothen Dörlitzen mache einen Schoppen Weinessig mit ¾ Pfund Zucker siedend, lege die Dörlitzen in einen Topf, gieße den kochenden Essig darüber, decke ein Papier darauf und lasse sie einen Tag so stehen; den andern Tag gieße sie auf ein Sieb, koche den Saft unter häufigem Abschäumen zum zweiten Grad ein, lasse die Dörlitzen darin aufstoßen, stelle sie kalt und fülle sie in Gläser.

565. Melonen in Essig.

Schäle recht reife Melonen, schneide sie in Schnitze, mache das weiche Mark gut heraus und lege sie in eine Schüssel. Dann koche zu einem Pfund Melonen ½ Pfund Zucker mit so viel Weinessig, daß er über die Melonen geht, gieße ihn kochend darauf und decke sie gut zu; den andern Tag gieße sie auf ein Sieb und koche den Syrup zum ersten Grad ein, lasse die Melonen darin weich kochen und über Nacht darin stehen; den dritten Tag koche den Saft zum zweiten Grad, gieße ihn über die Melonen, lasse sie kalt werden und fülle sie in Gläser.

566. Melonen.

Nehme vollkommen reife Melonen, schneide sie in beliebige Schnitze, mache das Mark gut heraus, lege sie in eine Schüssel und

übergieße sie mit kochendem Essig, decke sie gut zu und lasse sie bis zum nächsten Tag stehen, an welchem man den Essig abgießt und die Melonen mit frisch gekochtem übergießt; den dritten Tag mache es ebenso; den vierten Tag kläre zu einem Pfund Melonen ½ Pfund Zucker, koche den Essig damit zum Sieden, gebe die Melonenschnitze dazu, lasse sie langsam weich kochen und bewahre sie nach Vorschrift auf.

567. Andere Art.

Nehme noch nicht ganz weiche Melonen, schneide sie in Schnitze und mache das Weiche gut heraus, lege sie in eine Schüssel und übergieße sie mit Weinessig, decke sie mit Papier zu und lasse sie so einige Tage stehen; dann koche hinreichend Weinessig mit ¼ Loth Nelken und ½ Loth Zimmt auf, lasse die Melonen darin weich kochen und lege, wenn sie verkühlt sind, eine Lage in ein Einmachglas, überstreue sie dick mit gestoßenem Zucker und fahre so fort, bis das Glas voll ist, gieße den Essig darüber und bewahre sie wie oben auf.

568. Weichselkirschen zum Ochsenfleisch.

Steine saure Weichselkirschen aus, wiege zu einem Pfund Kirschen ¾ Pfund Zucker und nimm zu 4 Pfund Kirschen 3 Schoppen ächten Weinessig, koche diesen mit dem Zucker klar, gebe ½ Loth ganzen Zimmt und einige Nelken dazu, gieße es kochend über die Kirschen, decke sie zu und lasse sie bis zum andern Tag stehen; dann schütte sie auf ein Sieb, koche den Saft bis zum ersten Grad ein, lasse die Kirschen darin aufkochen, schäume sie gut ab und stelle sie bis zum nächsten Tag in eine Schüssel; hierauf koche den Saft nochmals bis zum ersten Grad ein, gieße ihn heiß über die Kirschen, lasse sie verkühlen und fülle sie in Gläser ein.

569. Zwetschgen in Essig.

Nehme dazu recht reife und schöne Zwetschgen, deren Fleisch recht voll und nicht welk geworden ist und woran die Stiele noch fest sitzen, durchsteche sie einigemal mit einer Nadel und nehme zu jedem Schoppen Essig, den man dazu braucht, 1 Pfund Zucker, ½ Loth ganzen Zimmt und 1 Loth Nelken, setze den Essig auf das

Feuer, schäume ihn gut ab und gebe den Zucker dazu, verschäume ihn noch einigemal und gebe das Gewürz nebst Zwetschgen hinein, lasse sie mehreremale damit aufstoßen, setze sie zurück und lasse sie noch 8 Minuten stehen — man muß sich sehr in Acht nehmen, daß die Zwetschgen nicht aufplatzen —, gebe sie dann behutsam in Steintöpfe, lasse den Essig ganz kurz einkochen, daß es nur noch so viel ist, um die Zwetschgen damit zu bedecken, schütte ihn darüber, binde sie mit Blasen zu und stelle sie an einen kühlen Ort.

570. Andere Art.

Man nimmt schöne, große, reife Zwetschgen frisch vom Baume und zu einem Pfund Zwetschgen ½ Pfund Zucker und einen halben Schoppen ächten Weinessig, ½ Loth ganzen Zimmt und 1 Quint Nelken, gibt den Essig, Zucker und Gewürz in eine Kasserole oder Pfanne, kocht es auf, schäumt es ab und gießt es über die Zwetschgen, deckt sie zu und läßt sie bis zum andern Tag stehen, an welchem man den Saft abgießt, kochend macht und über die Zwetschgen schüttet; den dritten Tag gieße die Zwetschgen auf ein Sieb, koche den Saft bis zum ersten Grad ein, lasse die Zwetschgen zehn Minuten langsam darin kochen, stelle sie kalt und fülle sie in Steinguttöpfe.

571. Andere Art.

Ganz reife, frisch vom Baum abgenommene Zwetschgen durchsteche mit einer Spicknadel einigemal und lege sie in einen Steinguthafen, gebe ½ Loth ganzen Zimmt nebst einigen Nelken dazu und übergieße sie mit Weinessig, so daß er gut darüber steht, gieße den Essig wieder ab, messe ihn und nehme zu einem Schoppen Essig ¾ Pfund Zucker, mache den Essig mit dem Zucker kochend und schütte ihn über die Zwetschgen, decke sie zu und lasse sie über Nacht stehen. Am folgenden Tag wird der Essig abgegossen, gekocht, abgeschäumt und über die Zwetschgen gegossen; den dritten Tag gieße sie auf ein Sieb, koche den Essig gut ein und lasse einen Theil der Zwetschgen langsam darin aufkochen, damit sie nicht zerplatzen, lege sie mit dem Schaumlöffel in den dazu bestimmten Topf, den andern Theil der Zwetschen lasse eben so aufkochen und nehme sie mit dem Essig in den Topf zu den andern Zwetschgen.

572. Johannisbeeren in Essig.

Nehme 4 Pfund recht reife, abgezupfte Johannisbeeren in eine Schüssel, lasse 2½ Pfund Zucker mit 3 Schoppen ächtem Weinessig, 1 Loth ganzem Zimmt und 6—8 Gewürznelken recht klar kochen, schäume ihn gut ab, gieße ihn abgekühlt über die Träublen und lasse sie bis zum andern Tag stehen, gieße dann die Träublen auf ein Sieb und koche den Saft bis zum ersten Grad ein, lasse die Beeren darin aufstoßen, schäume sie ab und gebe sie gut bedeckt bis zum folgenden Tag in eine Schüssel, gieße sie am dritten Tag wieder auf ein Sieb, koche den Saft bis zum ersten Grad, lasse die Beeren nochmals darin aufkochen, stelle sie kalt, fülle sie in Gläser und binde sie nach Vorschrift zu.

In Salz und Essig Eingemachtes.

573. Grüne Bohnen in Salz einzumachen.

Man verwendet hiezu fleischige Bohnen, welche noch keine große Kerne haben. Die Fasern werden auf beiden Seiten, am besten mit dem Bohnenhobel, entfernt, steinerne Töpfe oder holzene Standen, letztere nachdem sie mit siedendem Wasser ausgebrüht sind, am Boden mit Traubenlaub ausgelegt, auf dieses wird eine Lage Bohnen gebracht und diese mit Salz bestreut, dann wieder eine Lage Bohnen und diese mit Salz bestreut, und so fortgefahren, bis der Topf oder die Stande gefüllt ist, worauf die oberste Lage mit Traubenlaub und dieses mit einem reinen Leinwandtuch bedeckt, auf dieses passende Brettchen gelegt und solche mit einem Stein beschwert werden. Man nimmt auf 10—11 Pfund Bohnen 1 Pfund Kochsalz, salzt die unteren Lagen weniger, die oberen Lagen desto stärker und drückt jede Lage Bohnen mit der Hand an. Man läßt sie im Keller stehen, muß aber von Zeit zu Zeit das Tuch abnehmen, die Bohnen von den sich oben sammelnden Kahnen reinigen und sie

wieder mit dem in frischem Wasser rein ausgewaschenen Tuche, den Brettchen und dem Steine bedecken. Will man davon gebrauchen, so wascht man die Bohnen in frischem Wasser ab, kocht sie in siedendem Wasser weich, gießt das Wasser ab und wirft die Bohnen in kaltes Wasser, welches öfters gewechselt werden muß, damit das Salz recht gut ausgezogen wird, worauf man sie auf einem Sieb gut ablaufen läßt und dann entweder ganz, oder geschnitzt, oder zerbrochen mit einem guten Stück Butter auf Kohlen langsam durchschwitzt, mit etwas Mehl bestäubt und mit Bouillon, fein gewiegten Zwiebeln, Petersilien und Bohnenkraut gar kocht.

574. Grüne Bohnen.

Die Bohnen werden ringsherum abgeschnitten und geschnitzelt; dann wird in einem Kessel mit Wasser eine Hand voll Traubenlaub, Nußblätter, Bohnenkraut, Fenchel, Thymian und eine Knoblauchzinke aufgekocht, dieses kochend in eine holzene Stande gegossen und solche mit einem Tuche zugedeckt, worauf man es über Nacht stehen läßt. Hierauf wird das Wasser ausgegossen und die Stande mit einem reinen Tuch ausgetrocknet, der Boden der Stande mit Traubenlaub, Bohnenkraut, Fenchel und etwas grob gestoßenem Pfeffer ausgelegt, eine Lage Bohnen hineingebracht und diese mit einigen Händen voll Salz bestreut, die Bohnen mit der flachen Hand fest zusammengedrückt und so fortgefahren, bis die Hälfte der Bohnen in der Stande ist, worauf sie mit einem holzenen Stämpfel ganz leicht eingestoßen, sofort aber wieder Bohnen mit Salz bestreut eingelegt werden und wird damit fortgefahren, bis sämmtliche Bohnen eingefüllt sind. Die Bedeckung geschieht, wie in der vorigen Nummer angegeben ist. Wenn die Bohnen nach 24 Stunden noch nicht hinreichend Wasser gezogen haben, so gebe noch etwas frisches Wasser darauf. Beim Gebrauch werden sie jedesmal einige Stunden zuvor in frisches Wasser gelegt und im Uebrigen wie die in der vorigen Nummer recht weich gekocht.

575. Bohnen einzumachen.

Nehme schöne, breite Bohnen, wo möglich eine Sorte, ziehe die Fäden ab und schnitze sie fein; dann mache in einem großen Kessel Wasser mit etwas Salz siedend, werfe einen Theil der Bohnen

hinein, lasse sie einmal aufwallen und nehme sie mit einem Seiher heraus, lasse sie in einem Korbe gut ablaufen, lege sie auf reine Tücher auseinander, damit sie recht abtrocknen, und mache so fort, bis sämmtliche Bohnen auf diese Art behandelt sind. Hierauf nehme in eine Gölte Wasser und Salz und schlage es so lange, bis es ein Ei trägt. Das zum Einmachen der Bohnen bestimmte gereinigte Ständchen lege mit Traubenlaub aus, gebe die Bohnen nach und nach hinein, lege aber kein Traubenlaub dazwischen, sondern bedecke sie zuletzt mit solchem und gieße das geschlagene Wasser darüber, lege das passende Brettchen darauf und beschwere sie mit reinen Steinen. Wenn man das erstemal davon gebraucht, wirft man die Traubenblätter und die obern Bohnen weg, weil diese gewöhnlich unbrauchbar sind, wascht sie rein ab und bedeckt sie mit einem reinen Tuch, dem Brettchen und dem Steine. Man setzt sie mit kaltem Wasser zu und gießt dieses, wenn sie eine Stunde gekocht haben, ab, füllt sie mit kochendem Wasser ohne Salz auf, läßt sie noch eine Zeitlang kochen, gießt das Wasser wieder ab und füllt nochmals frisches, kochendes Wasser auf, kocht sie darin vollends weich, legt sie in Fleischbrühe und schmälzt sie wie gewöhnlich.

Anmerkung. Wenn die eingemachten Bohnen nicht weich kochen, gebe ein Stückchen Soda unter das Blanchirwasser.

576. Bohnen.

Nehme von jungen Bohnen die Fasern ab und breche sie entzwei, oder lasse sie nach Belieben ganz, mache Wasser in einem großen Kessel siedend, nehme die Bohnen in einen Korb, der in den Kessel paßt, und hänge diesen in das kochende Wasser. Wenn sich die Bohnen in dem Korbe umkehren und sich auf denselben Wasserblasen zeigen, so nehme sie sammt dem Korbe heraus, lasse sie abtropfen und lege die Bohnen auf Tücher zum Abtropfen, dann koche Salz und Wasser zu einem starken Lack, so daß er erkaltet ein Ei trägt, lege das gereinigte Ständchen mit Bohnenkraut aus und die Bohnen hinein, gieße von dem Lack darüber, bis er über die Bohnen geht, decke ein Tuch darauf und beschwere sie mit Brettchen und Steinen. Sie müssen alle 8 Tage abgewaschen werden, wenn man auch keine davon braucht. Sie halten sich vortrefflich.

577. Grüne Bohnen einzumachen.

Nehme dazu kleine, ganz junge Bohnen, welche noch keine Kerne haben und so schmal sind, daß man sie nicht durchzuschneiden braucht, nehme die Fasern davon ab, blanchire sie im Salzwasser halbweich, schütte sie auf ein Sieb und lasse sie auf einem Tuch abtrocknen; dann macht man zu einer Büchse ½ Pfund gute Butter klar, nimmt die Bohnen dazu und dünstet sie schnell weich, gibt sie mit der Butter in eine Blechbüchse, drückt sie fest ein, läßt sie verkühlen und den Deckel auf die Büchse durch den Flaschner festlöthen.

578. Bohnen in Essig zum Ochsenfleisch.

Von kleinen, schmalen Bohnen ziehe die Fasern ab, wasche sie rein, lasse sie 10 Minuten im Salzwasser kochen und bringe sie in frisches Wasser zum Abkühlen; dann schütte sie auf ein Sieb und trockne sie mit einem Tuch ab, lege sie schön in ein dazu bestimmtes Einmachglas, gebe eine Hand voll geschälte Chalottenzwiebel, einen Löffel voll weiße Pfefferkerne, 6 Lorbeerblätter, etwas Muscatblüthe, etwas Thymian, eine halbe Hand voll abgezupfte Estragonblätter und Pimpinelle dazu, gieße verkochten und in einer Schüssel verkühlten Weinessig darüber, daß solcher 2 Finger breit über die Bohnen geht, gebe 1 Glas gutes Oel darauf und binde das Glas zu.

579. Bohnen in Essig.

Nehme von kleinen Bohnen die Fasern ab und koche sie in Salzwasser in einem kupfernen Kessel weich, lasse sie auf einem Sieb verkühlen und trockne sie auf einem Tuch ab. Hierauf legt man sie mit Gewürzkörnern, einigen Zehen Knoblauch und Chalotten in Gläser, übergießt sie mit einem scharfen Weinessig, welcher aufgekocht, verschäumt und kalt geworden ist, bindet sie mit eingeweichter Rindsblase zu und hebt sie an einem kühlen Ort auf.

580. Gedörrte Bohnen.

Nehme von jungen Speckbohnen die Fasern ab, schnitze sie einmal durch und koche sie in siedendem Wasser mit Salz und einem Stückchen Soda einmal auf, nehme sie schnell vom Feuer und lasse

sie auf Sieben ablaufen, dörre sie im Backofen oder lege sie auf Brettern recht dünn auseinander und dörre sie im Schatten unter einem heißen Ziegeldach, wo sie am schönsten werden. Sie müssen an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Wenn man sie kochen will, lege sie die Nacht hindurch in frisches Wasser, gieße am folgenden Morgen das Wasser ab, übergieße sie mit siedendem Wasser, wasche sie recht durch und setze sie dann erst mit kochendem Wasser, Salz und Pfeffer auf das Feuer. Wenn sie weich sind, gieße sie auf ein Sieb und koche sie wie gewöhnlich.

581. Geräuchte Bohnen.

Man verwendet dazu die nämlichen Bohnen, wie in der vorhergehenden Nummer, schnitzt sie aber nicht, sondern läßt sie ganz in siedendem Wasser mit Salz einmal aufkochen, legt sie auf Tücher zum Abtrocknen, faßt sie an Fäden an und hängt sie in Rauch. Sie werden gleich den vorigen gekocht.

582. Türkischer Weizen (Welschkorn).

Die kleinen, unreifen Kolben, welche die Größe eines kleinen Fingers haben, legt man 4—5 Tag in Salzwasser, welches man einigemal wechselt, dann blanchirt man sie in Salzwasser, mit einem Theil Essig gemischt, läßt sie darin verkühlen und dann auf einem Tuch abtrocknen, legt sie in kleine Gläser mit ganzen Pfefferkernen, Nelken und Muscatblüthe und übergießt sie mit gekochtem Essig, wenn solcher vorher erkaltet ist.

583. Champignons in Essig.

Nehme schöne kleine, fest geschlossene Champignons, schneide die Stiele und Haut davon ab und wasche sie recht rein. Hierauf lasse sie in siedendem Salzwasser einmal aufkochen, ziehe sie mit dem Schaumlöffel auf ein reines Tuch heraus und breite sie auseinander, daß sie erkalten und trocknen können; dann werden sie in ein Einmachglas gelegt, mit kaltem Weinessig aufgefüllt, so daß dieser zwei Finger breit darüber geht, oben darauf 2 Lorbeerblätter, eine halbe Hand voll abgezupfte Estragonblätter, etwas Pimpinelle, ein Kaffeelöffel voll ganzer Pfeffer gelegt und mit einem halben Glas voll

gutem Provenceröl bedeckt; das Gefäß wird mit einer eingeweichten Rindsblase gut zugebunden und in Keller gestellt.

584. Salzgurken einzumachen.

Nehme halbgewachsene Gurken, wasche sie sauber ab, trockne sie mit einem Tuche ab und bringe sie lagenweise, abwechselnd mit Traubenblättern, Lorbeer, Fenchel und Dill, ganzem Pfeffer, allerhand Gewürz, Estragonblättern, Citronenschnitzen und Salz in einen dazu passenden Topf und lasse sie einen Tag stehen; dann wird ½ Maas Wasser mit einer starken Hand voll Salz und ¼ Trinkglas Weinessig aufgekocht, gut abgeschäumt und wenn es verkühlt ist, so viel über die Gurken gegossen, daß es zwei Finger breit darüber steht, worauf das Gefäß zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt wird.

585. Salzgurken.

Halbgewachsene Gurken werden rein gewaschen, abgetrocknet und mit etwas Fenchel und Dill, Lorbeer- und Kirschenblättern in ein Fäßchen gelegt; dann wird so viel Wasser, als zur Bedeckung der Gurken nöthig ist, mit einem Theil Salz und einem Theil Salpeter aufgekocht, geschäumt und heiß über die Gurken gegossen, worauf man sie einige Tage mit einem Tuch bedeckt stehen läßt, damit sie gähren. Hernach nimmt man den Schaum davon ab, läßt das Fäßchen von einem Kübler zumachen und kehrt dasselbe je nach einigen Tagen um.

486. Andere Art.

Nehme halbgewachsene Gurken, wasche sie rein, trockne sie ab, gebe jeder mit einer Gabel einige Stiche, lege sie in hartes Wasser in einen Zuber und lasse sie so 2 Tage liegen. Dann nehme sie heraus, lasse sie auf Tüchern abtrocknen, wickle jede Gurke besonders in ein Meerrettigblatt ein und lege sie in ein Fäßchen mit einer kleinen Oeffnung, koche hartes Wasser mit ½ Schoppen Weinessig und so viel Salz, daß es erkaltet ein Ei trägt, gieße es erkaltet über die Gurken, daß es über diesen steht, lasse das Fäßchen vom Kübler zumachen und verpichen und kehre es je nach einigen Tagen um.

587. Teufelsgurken.

Nehme dazu mittelgroße Gurken, schäle sie, schneide sie der Mitte nach durch und mache mit einem Löffel das Mark gut heraus, blanchire sie mit gewöhnlichem Essig und lasse sie mit diesem in einer Schüssel 4 Stunden liegen. Hierauf schüttet man sie auf ein Sieb, läßt sie abtrocknen, legt sie in Gläser und kocht guten Weinessig wie zu den Champignons mit allerlei Gewürzen, fügt spanischen Pfeffer, Meerrettig und Coriander dazu und gießt es kalt über die Gurken.

588. Andere Art.

Schäle halbgewachsene Gurken, schneide sie in zwei Hälften, mache das Mark mit einem Löffel gut heraus, salze sie, in eine Schüssel gelegt, gut ein, stelle sie 24 Stunden in Keller, hernach trockne sie mit einem Tuche gut ab, lege sie schichtenweise in ein steinernes Gefäß mit spanischem Pfeffer, ganzen weißen Pfefferkernen, Knoblauch, Dillkraut und Meerrettig, gieße aufgekochten und wieder abgekühlten Weinessig darüber und lasse sie 2 Tage stehen; dann gieße den Essig ab, mache ihn wieder siedend, lasse ihn verkühlen, gieße ihn über die Gurken, binde sie mit Blasen zu und stelle sie in Keller.

589. Gurken in Essig.

Nehme halbgewachsene Gurken, lege sie 12 Stunden in hartes Wasser, trockne sie dann mit einem Tuch ab und lege sie mit Fenchel, Dill, Lorbeer- und Kirschenblättern in ein Fäßchen, koche schwachen Weinessig mit einer Hand voll Salz auf, schäume ihn gut ab und gieße ihn heiß über die Gurken, lasse sie so einige Tage, nur mit einem Tuch bedeckt, stehen, nehme den Schaum davon ab, lasse das Fäßchen gut zumachen und drehe sie je nach zwei Tagen um.

590. Pfeffergurken (Essiggurken).

Nehme dazu ganz kleine Gurken, wasche sie rein, trockne sie ab und gebe sie schichtenweise mit Pfefferkörnern, Nelken, Muscatblüthe, Knoblauch und spanischem Pfeffer in Gläser, koche guten Weinessig

auf und übergieße die Gurken kalt damit; den andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn kalt über die Gurken, so daß er darüber geht.

592. Andere Art.

Kleine Gurken werden gewaschen und abgetrocknet, sodann in eine Schüssel gelegt, mit Salz bestreut, gut untereinander geschüttet und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag werden sie, gut abgetrocknet, in einen passenden steinernen Hafen schichtenweise mit einigem Knoblauch, Zucker, Fenchel, Estragonblättern und Citronenkraut gelegt; dann macht man Weinessig mit einem Loth ganzem weißen Pfeffer, einigen Nelken, Muscatblüthe und 6 Lorbeerblättern siedend, gießt es kochend über die Gurken, daß es zwei Finger hoch über dieselben geht, bedeckt sie mit einem Papier und läßt sie über Nacht stehen, gießt am folgenden Tag den Essig wieder von den Gurken ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder kochend über dieselben, wiederholt dieses am dritten Tag und bindet dann, wenn der Essig erkaltet ist, den steinernen Hafen gut zu.

Anmerkung. Man kann auch, wenn der Weinessig gut ist, solchen ungekocht über die Gurken gießen.

592. Essiggurken.

Nehme ganz kleine Gurken, schneide unten und oben ein ganz kleines Käppchen ab und steche sie mit einer Gabel öfters durch; dann werden sie mit einem Bürstchen Stück für Stück abgebürstet, damit sie recht grün werden, und 2 Stunden eingesalzen; hierauf lege sie in einen steinernen Hafen mit Fenchel, Dill, geschälten Chalottenzwiebeln, spanischem Pfeffer, geschnittenem Meerrettig, einer Hand voll abgezupften Estragonblättern und einer Hand voll Salz, übergieße sie mit siedendem Weinessig, wiederhole dieses noch zweimal je nach 8 Tagen, lasse die Gurken alsdann noch 24 Stunden im Essig stehen, übergieße sie sofort mit einer Mischung von zerlassenem Schweine- und Hammelfett, und wenn dieses zu einer festen Scheibe geworden ist, so binde sie zu und stelle sie in Keller.

593. Spargeln in Essig.

Brockelspargeln schneide in kleine Stückchen, wasche sie gut und blanchire sie im Salzwasser nicht ganz weich, schütte sie auf ein

Sieb und lasse sie auf einem reinen Tuch abtrocknen, dann lege sie in einen steinernen Topf, mache Weinessig mit Muscatblume und Gewürzkernen siedend, gieße ihn über die Spargeln und nach dessen Erkalten gieße Oel darauf.

594. Zwiebeln in Essig zum Ochsenfleisch.

Kleine Zwiebeln in der Größe eines Taubeneies werden schön abgeschält und oben und unten etwas abgeschnitten, alsdann gewaschen, in Salzwasser 15 Minuten lang gekocht und dabei immer mit dem Schaumlöffel untergetaucht, damit sie nicht aufspringen oder auseinander fahren. Hierauf werden sie vom Feuer zurückgezogen und mit dem Schaumlöffel auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, auf welchem sie einige Stunden liegen gelassen, dann sorgfältig in ein dazu passendes Einmachglas gelegt und mit gutem, kaltem Wein-Essig übergossen werden, so daß er 2 Finger breit darüber geht; oben darauf werden 4 Lorbeerblätter, 1 Caffeelöffel voll ganzer Pfeffer, etwas Muscatblüthe, eine Hand voll abgezupfter Estragonblätter gegeben und ½ Glas gutes Oel darüber gegossen, das Glas mit einer Rindsblase gut zugebunden und in Keller gestellt.

595. Artischoken.

Nehme schöne, gleiche Artischoken, wasche sie, breche die Stiele ab und schneide am Boden die rauhe Schale weg, dann blanchire sie in einem kupfernen Kessel mit Salzwasser eine Viertelstunde lang, ziehe sie sorgfältig heraus in frisches Wasser, lasse sie einige Stunden darin liegen, stürze sie alsdann verkehrt auf ein Tuch und lasse sie abtrocknen; hernach lege sie in einen großen, steinernen Topf und gebe so viel Salzlake kalt darüber, daß sie 2 Finger hoch über den Artischoken steht, gieße 1 Glas gutes Oel darauf, binde sie mit Blasen zu und stelle sie in Keller. Beim Gebrauch werden die Artischoken mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und gekocht, bis sie weich sind; dann werden sie in kaltem Wasser abgekühlt, das wollige Innere mit einem Löffelstiel herausgenommen, worauf sie wieder heiß gemacht und mit einer holländischen Sauce gefüllt werden.

596. Artischoken-Böden.

Nehme schöne, gleiche, nicht zu große Artischoken, schneide die Blätter ab, mache das Wollige heraus und schneide das Holzige

vom Boden los, lege die Böden in frisches Wasser, blanchire sie im Salzwasser einige Minuten lang, schütte sie auf ein Sieb, lasse sie auf einem Tuch abtrocknen und mache sie dem vorigen gleich ein.

597. Artischokenböden in Essig.

Sie werden wie die vorigen behandelt, in Gläser mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und geschnittenem Meerrettig gelegt und mit gekochtem, kalt gewordenem Essig übergossen.

598. Rothe Rüben.

Die rothen Rüben wascht man rein ab, läßt die Schwänze daran, weil sie, wenn man diese abschneidet, ihren Saft verlieren würden, kocht sie im Wasser weich, schält sie dann ab und schneidet sie in feine Scheiben, rangirt sie mit Salz, Pfeffer, geschnittenem Meerrettig und Korianderkernen in einen Topf und gießt so viel Essig daran, daß er über den rothen Rüben steht.

599. Geschnittene frische Gurken in Oel.

Man schneidet mittelgroße Gurken, nachdem sie geschält sind, in feine Scheiben, salzt sie etwas ein, drückt sie nach Verlauf einer halben Stunde fest aus, durchmengt sie mit feinem Oel und etwas Estragonessig, packt sie fest in kleine Gläser und gibt so viel Oel darauf, daß es darüber geht. Beim Gebrauch zum Salat gießt man das Oel ab, verrührt es mit etwas fein gewiegten Petersilien, Estragon, Pimpinelle, gestoßenem weißen Pfeffer und 3 hartgekochten Eigelb, macht die Gurken damit an und gibt noch etwas Estragonessig dazu.

600. Grüne Erbsen in Flaschen.

Nehme ausgesuchte, ganz dünne Erbsen, mische sie mit Salz und stoße sie fest in Flaschen ein, pfropfe sie wohl zu, binde Rindsblasen darauf und verpiche sie. Man kann sie auch weniger salzen und im Wasserdampf eine halbe Stunde kochen.

601. Getrocknete Erbsen.

Man überkocht die Erbsen einigemal mit Wasser, trocknet sie auf einem Tuch gut ab, legt sie dann auf feine Hürden oder Siebe und trocknet sie in einem gelinden Ofen.

602. Grüne Erbsen.

Nehme die Erbsen aus den Schoten und lese sie aus, weil nur die kleinen gebraucht werden können. Diese fülle recht fest in starke Bouteillen ein, pfropfe sie mit neuen Pfropfen zu und umbinde sie mit Bindfaden. Alsdann stelle sie in einen passenden Kessel, fülle die Zwischenräume mit Heu aus, damit sie beim Kochen nicht an einander stoßen und zerplatzen, fülle den Kessel mit Wasser auf, daß es bis an den Hals der Flaschen geht, stelle ihn auf's Feuer und lasse die Erbsen eine halbe Stunde kochen. Hierauf nehme den Kessel vom Feuer und lasse die Flaschen darin kalt werden, nehme sie sofort heraus und befestige die Stöpsel mit feinem Drath, tauche die Hälse der Flaschen in heißes Pech und bewahre sie im Keller auf.

603. Eingemachte Endivien.

Nehme eine beliebige Anzahl schöne, gelbe Endivien, schneide die äußeren rauhen und harten Blätter und die Storzen etwas ab, doch so, daß sie nicht auseinander fallen, wasche sie gut aus, nehme sie mit 2 Händen voll Salz in einen großen Kessel mit siedendem Wasser und lasse sie 10 Minuten darin kochen, wobei sie immer untergetaucht werden müssen, damit die obenliegenden nicht grau werden; alsdann ziehe sie behutsam in frisches Wasser, lasse sie verkühlen, nehme jeden Stock einzeln aus dem Wasser und drücke solchen aus. Die ausgedrückten Endivienstücke werden nun in einen steinernen Topf oder ein Fäßchen gelegt und lagweise Salz darauf gestreut, bis das Geschirr voll ist. Dann wird ein reines Tuch darauf gegeben, ein passendes Brettchen darauf gelegt, dieses mit einem Stein beschwert und das Gefäß im Keller aufbewahrt. Wenn man davon kochen will, muß man sie 2 Stunden zuvor auswässern.

604. Tomate-Aepfel einzumachen.

Nehme schöne, nicht aufgesprungene Tomate- oder Goldäpfel, schneide die Butzen und Stiele sorgfältig ab und reibe sie mit einer trockenen Serviette ab, lege sie in Einmachgläser, gebe in jedes Glas 2 Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzinken, ein Sträußchen Estragon, einen Löffel voll weißen Pfeffer und 10 Nelken, dann gieße so viel guten Weinessig darüber, daß er die Aepfel gut bedeckt, gebe noch einen

halben Schoppen Provenceröl darauf, überbinde die Gläser mit in's Wasser getauchten Rindsblasen und stelle sie in Keller.

605. Puré von Tomate-Aepfeln zu Saucen.

Nehme einige gereinigte Selleriewurzeln, Petersilienwurzeln, Lauch, gelbe Rüben, Zwiebel, Knoblauch und 1 Pfund rohen, klein geschnittenen Schinken, gebe dazu 60 Stück von Butzen und Stielen befreite Tomate-Aepfel nebst 2 Flaschen weißen Wein, Muscatnuß und Pfeffer, lasse es 3 Stunden auf Kohlen kochen, passire es durch ein feines Sieb und gebe es nochmals in einer Kasserole auf's Feuer, rühre es fortwährend, bis es ein dickes Puré ist, das schwer vom Löffel abfällt, fülle es dann in kleine Töpfe, gebe mit Oel getränkte Papiere darauf und fingerdick Provenceröl darüber, binde sie mit Blasen zu und stelle sie in Keller. Beim Gebrauch gießt man das Oel ab und nimmt zu einer Sauce einen starken Eßlöffel voll unter Coulis.

606. Chalottenzwiebeln einzumachen.

Man schält die größten und schönsten Chalottenzwiebeln, läßt sie in einem starken Salzwasser dreimal aufkochen und taucht sie während dem Kochen häufig mit dem Schaumlöffel unter, damit sie nicht aufspringen. Nach dem Aufkochen legt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein reines Tuch und wenn sie erkaltet sind, in die dazu bestimmten Einmachgläser mit Lorbeerblättern, Estragonblättern, Fenchel, Pimpinelle, Nelken und Pfeffer, übergießt sie mit gutem, kaltem Weinessig, gibt ein Glas Provenceröl darauf und bindet die Gläser mit Blasen zu.

607. Karviol in Essig.

Nehme schöne, feste, weiße Karviolköpfe, reinige sie und schneide die Stiele bis an den festen Käs ab, blanchire diesen im Salzwasser, bis er fast weich ist, und lege ihn auf ein reines Tuch heraus. Wenn er erkaltet und abgetrocknet ist, lege ihn ganz trocken in ein Einmachglas, so daß das Glas noch 3 Finger breit leer bleibt, fülle dieses mit gutem, kaltem Weinessig auf, bis er darüber geht, lege 1 Lorbeerblatt, weiße Pfefferkerne, etwas Estragonblätter und Mus-

catblüthe darauf, fülle auf dieses 1 Glas feines Oel, binde das Glas zu und bewahre es auf.

608. Trüffeln einzumachen.

Einige Pfund Trüffel werden gewaschen, mit einer recht steifen Bürste in frischem Wasser rein abgebürstet und nochmals gut abgewaschen, gebe sie in eine Kasserole mit einem Stück rohen Schinken, einigen Speckbarden, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfefferkernen, Salz und einem Kalbsfuß, nehme so viel recht guten rothen Wein dazu, daß die Trüffeln vollständig damit bedeckt sind, stelle sie auf's Feuer und schäume sie gut ab, decke einen passenden Deckel darauf und lasse sie 3 Stunden langsam dämpfen. Hierauf nehme sie vom Feuer, lege die Trüffeln in einen Hafen, den Sud aber passire durch ein Haarsieb und gebe ihn über die Trüffeln, so daß er fingerhoch darüber steht, gieße eine Mischung von Schweine- und Hammelfett je hälftig heiß darauf, und wenn dieser Guß gestanden ist, binde den Hafen zu und stelle ihn in Keller. Wenn man davon brauchen will, macht man den Guß ab, gießt aber nachher die Trüffeln wieder mit der gleichen Mischung zu. Sie halten sich sehr lange.

609. Andere Art.

Die Trüffeln werden, wie in der vorigen Nummer angegeben, gereinigt und getrocknet. Dann werden sie mit feinem Provenceröl angefeuchtet und in Blechbüchsen gepackt, die man von einem Flaschner zulöthen läßt, worauf man sie eine halbe Stunde im Wasserdampf kochen läßt. Man kann statt der Büchsen auch Gläser dazu verwenden, welche man mit guten, neuen Stöpseln so fest als möglich verschließt. In diesem Falle aber werden die Trüffeln nicht mit Oel angefeuchtet, der Korkstöpsel wird mit Drath gut überbunden, die Gläser mit Heu umwunden in einen Kessel gestellt und $^1/_2$ Stunde hindurch langsam mit Wasser gekocht, worauf man sie verkühlen läßt und verpicht.

610. Andere Art.

Die auf obige Weise gereinigten Trüffeln werden mit ganz reinem, frischem Schweinefett und einem Glas Wein auf dem Feuer

so lange verkocht, bis der Wein ganz verdampft ist und nur noch das Fett übrig bleibt. Dann gibt man die Trüffeln in Gläser, gießt das Schmalz über dieselben, so daß es darüber steht, und bewahrt sie auf.

611. Champignons.

Nehme von den kleinen Champignons, welche noch alle geschlossen sein müssen, und reinige sie. Dann gebe sie in eine Kasserole, koche sie mit guter Butter und Citronensaft einigemal auf, fülle sie hernach in kleine Gläser, welche fest zugepfropft und zugebunden werden, koche sie ¼ Stunde im Wasserdampf, nehme die Gläser heraus und verpiche sie.

612. Andere Art.

Zu einem Schoppen gereinigten Champignons nimmt man den Saft einer Citrone und ¼ Pfund frische Butter und kocht die Champignons so lange damit, bis die Butter ganz klar geworden ist. Wenn sie fertig sind, füllt man sie fest in Töpfe, so daß die Butter darüber steht, und bewahrt sie auf.

613. Bohnen süß mit Essig einzumachen.

Nehme dazu schöne, kleine Bohnen, die noch keine Kerne haben, ziehe die Fasern ab, koche die Bohnen einmal mit siedendem Salzwasser auf und lasse sie auf einem Sieb gut ablaufen, lege sie auf Tücher zum Trocknen, nehme zu einem Pfund Bohnen ¾ Pfund Zucker, welchen man mit einem halben Schoppen Weinessig und einem Stück Zimmt recht klar kocht, lege die Bohnen hinein und lasse sie langsam weich kochen. Wenn sie fertig sind, thut man sie in eine Schüssel, läßt sie zwei Tage stehen, kocht sie dann nochmals auf, füllt sie in Gläser, läßt sie erkalten und bindet die Gläser mit Blasen zu.

614. Braunbeeren (Brombeeren) in Essig.

Mache einen Schoppen Essig mit einem Pfund Zucker, einem halben Loth Zimmt und Nelken siedend und übergieße damit drei Pfund Braunbeeren, decke sie mit Papier zu und lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag wird der Syrup abgegossen, wieder etwas

aufgekocht und dann an die Beeren gegossen; den dritten Tag wird der Zuckersaft zum ersten Grad eingekocht, worauf man die Beeren darin anziehen läßt, sofort kalt stellt und wenn sie erkaltet sind, nach Vorschrift aufbewahrt.

615. Junge Gemüse zum Ochsenfleisch.

Sechs Büscheln junge Carotten werden gereinigt, mit einem Messer schön gleich geformt und wenn sie zu dick sind, durchschnitten. Drei Hände voll grüne, kleine Johannisbohnen, 3 Hände voll kleine Zwiebel in der Größe einer starken Muscatnuß werden geschält, 2 Stücke feste Karviol in kleine Sträußchen geschnitten, gereinigt und alle diese Gewächse je besonders halbweich im Salzwasser blanchirt, im kalten Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Ebenso werden 4 schöne Welschkornkolben, in der Größe und Dicke eines kleinen Fingers, abgerieben, abgeschnitten, eine Viertelstunde gekocht, im frischen Wasser abgekühlt und auf einem Tuch abgetrocknet, damit sie schön weiß bleiben, auch werden 2 Hände voll unreife, grüne Kerne der Kapuzinerkresse und 2 Hände voll gewiegte Champignons im Salzwasser abgekocht und verkühlt, alles dieses mit 2 Händen voll gereinigten Monatrettigen, 12 Stück rothen spanischen Pfeffer, Nelken, 2 Händen voll von den Steinen abgedrehter Oliven recht leicht unter einander gemengt, alsdann in ein passendes, weißes Einmachglas leicht eingelegt und ein Eßlöffel voll weiße Pfefferkerne, eben so viele Muscatblüthe, einige Nelken, eine Hand voll abgezupfte Estragonblätter und Pimpinelle dazu gegeben. Hierauf macht man guten Weinessig siedend, läßt ihn erkalten, gibt ihn über die Gemüse, daß der Essig darüber steht, gießt 1 Glas Provenceröl darauf und bindet das Glas mit Blasen zu.

616. Sauerampfer einzumachen.

Man verliest eine beliebige Portion Sauerampfer, wascht sie recht rein und dämpft sie in einer Kasserole kurz und weich, streicht sie alsdann durch ein Sieb, nimmt das Puré nochmals in eine Kasserole und läßt es unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis es schwer vom Löffel fällt, füllt es alsdann in Töpfe und gießt es mit Hammelsfett zu. Wenn man es brauchen will, nimmt man das Hammelfett ab und kocht es wie das gewöhnliche Gemüs.

617. Süße Gurken zum Ochsenfleisch.

Nehme schöne, mittelgroße Gurken, schäle sie ab und schneide sie in dünne Schnitze, mache die Kerne gut heraus und stecke Zimmtstückchen hinein. Dann koche eine Maas Weinessig mit ¾ Pfund Zucker klar, schäume ihn gut ab und gebe die Gurken hinein, koche sie 10 Minuten darin, nehme sie in einen Topf, koche den Saft gehörig ein, lasse ihn erkalten, lege die Gurken in ein Einmachglas oder in einen steinernen Topf und gieße den Saft darüber, binde sie mit einer eingeweichten Rindsblase zu und bewahre sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

618. Hagenbutten zum Ochsenfleisch.

Nehme schöne, große Hagenbutten, schneide die Blüthenbüscheln und Stiele ab, kerne sie aus und wasche sie recht gut, koche zu einem Pfund Hagenbutten 1 Pfund Zucker und 1½ Schoppen guten Essig mit einem Stück Zimmt recht klar, lasse alsdann die Hagenbutten einigemal darin aufkochen, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus in ein Zuckerglas, koche den Saft noch weiter ein und gebe ihn hernach darüber.

619. Kopfsalat.

Von schönen, festen, gelben Salathäuptchen nehme die äußeren, rauhen Blätter ab, sehe den Salat gut durch, ob keine Würmer daran sind, wasche ihn rein und lasse ihn in kochendem Salzwasser einmal aufsieden, gebe ihn behutsam auf ein Sieb und flöße ihn ab, daß ja kein Sand darin bleibt. Dann legt man die Salathäuptchen Stück für Stück auf ein Tuch zum Abtrocknen, drückt hernach jedes leicht zusammen, setzt sie in Gläser oder Töpfe, gießt warm gemachtes, gutes Rindsschmalz darüber, bindet die Gefäße zu und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte zum Gebrauch auf.

620. Rothes Kraut.

Nehme von recht festen, kleinen, gesunden Köpfen die äußeren, rauhen Blätter ab und blanchire die Köpfe in kochendem Wasser, lege sie auf ein Sieb und lasse sie erkalten; dann lege die Köpfe

fest aneinander in einen steinernen Topf, mache Weinessig mit Salz, ganzem Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern siedend, übergieße das Kraut damit und binde die Gefäße fest zu. Wenn man es brauchen will, wird es fein geschnitten und mit Oel vermengt als Salat gegeben.

621. Gewöhnlicher Senf.

Siede einen halben Schoppen Weinessig mit 4 Loth Candiszucker auf, rühre damit 4 Loth hälftig braunes und hälftig gelbes Senfmehl eine halbe Stunde, fülle den Senf in Töpfe und bewahre ihn auf.

622. Andere Art.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit einem Schoppen guten Weinessig aufgekocht und wenn dieser verkühlt ist, 4 Loth braunes und 4 Loth gelbes Senfmehl ½ Stunde recht gut damit verrührt, dann in Töpfe gefüllt und aufbewahrt.

623. Feiner Senf.

Zwei aufgeschnittene Zwiebel, einige Zinken Knoblauch und einige Lorbeerblätter übergieße mit ¼ Maas Estragonessig und lasse es gut zugedeckt ½ Tag stehen. Dann mache diesen Essig in einem Geschirr siedend, rühre ihn langsam in 4 Loth braunes und 4 Loth gelbes Senfmehl, fahre mit dem Rühren fort, bis die Masse dick wird, und vermenge damit 12 Loth gestoßenen Zucker und ½ Loth Zimmt. Man muß ihn in einem wohlverwahrten Topf 3—4 Wochen stehen lassen, ehe man ihn gebraucht.

624. Englischer Senf.

Nehme ¼ Pfund englisches Senfmehl und rühre es mit kochendem Wasser an, versüße es mit Zucker und gebe es sogleich zum Ochsenfleisch.

625. Senf mit Most.

Man siedet eine beliebige Quantität ganz süßen Birn- oder Weinmost bis zum vierten Theil ein, füllt ihn, wenn er verkühlt ist, in steinerne Krüge oder Bouteillen und bewahrt ihn bis zum

Gebrauch auf. Wenn man ihn zu Senf verwenden will, rührt man eine beliebige Menge Senfmehl, 1/3 gelbes und 2/3 braunes, damit an und rührt so lange, bis keine Knollen mehr zu sehen sind und die Masse etwas dicklicht wird. Er hält Jahre lang und wird je älter je besser.

626. Sardellen-Essenz.

In dem Fäßchen, worin die Sardellen versendet werden, befindet sich ein Lack, welchen man durch ein Haarsieb gießt und in Fläschchen aufbewahrt. Man kann ihn in kleinen Portionen sehr gut zu Saucen benützen.

627. Schinken-Essenz.

Nach dem Abkochen eines gereinigten Schinkens läßt man die Brühe über Nacht stehen, nimmt dann das Fett rein davon ab und gießt sie durch ein Haarsieb, worauf man sie bis auf den dritten Theil einkocht, wieder durch ein Haarsieb in ein Geschirr gießt und sie nochmals einen Tag stehen läßt, alsdann bis zu einem Schoppen einkocht und in ein Glas füllt. Man verwendet sie je einen Theelöffel voll in braune Saucen.

Fertige Speisen aufzubewahren,

welche man auf Reisen mitnehmen kann.

---

628. Grüne Erbsen.

Die ganz jungen Maischoten werden ausgebrockt und, nachdem sie gut gewaschen sind, mit ganz frischer Butter schnell weich gedämpft. Sobald sie hierauf verkühlt sind, füllt man sie in Flaschen, welche eine etwas weite Oeffnung haben, so daß der Hals der Flasche 2 Finger breit leer bleibt, dann pfropft man sie mit neuen, zuvor in Wasser eingeweichten Korkstöpseln gut zu, schlägt die Stöpsel

recht fest ein und umbindet sie mit Bindfaden oder einem Drath kreuzweise, damit sie sich nicht in die Höhe ziehen können. Hierauf stellt man die Flaschen mit Heu umwickelt in einen Kessel, füllt diesen mit kaltem Wasser auf und läßt sie langsam eine halbe Stunde kochen, nimmt alsdann den Kessel vom Feuer weg, läßt die Flaschen darin verkühlen, stellt sie sofort heraus, trocknet sie rein ab und verpicht sie. Statt der Flaschen kann man auch Blechbüchsen, welche gut verzinnt sind, nehmen, die Erbsen hineinfüllen und mit gut geschlossenem Deckel, welchen man beim Flaschner zulöthen läßt, verwahren. worauf sie eben so, wie die Flaschen, in Heu gekocht werden. Will man nun davon gebrauchen, so werden die Erbsen in eine Kasserole geschüttet, einmal aufgekocht, mit Mehl bestaubt, gesalzen und etwas Zucker dazu gegeben. Sie sind eben so gut und schön, wie frische Erbsen.

629. Junge grüne Bohnen.

Nehme dazu kleine, junge Bohnen, reinige sie und schwitze sie mit ganz frischer Butter und etwas Petersilien weich, fülle sie in gut verzinnte Blechbüchsen, auf welche passende Deckel gebracht werden, koche sie ¾ Stunden lang wie die Erbsen und gebrauche sie eben so, jedoch ohne Zusatz von Zucker.

630. Jettinger Rüben.

Nachdem man dieselben, wie bei dem Gemüse vorgeschrieben, fertig zubereitet hat, werden sie in verzinnte Blechbüchsen gefüllt und wie die Erbsen ¾ Stunden lang gekocht. Zu diesen Gemüsen kann man auch glasirte Hammels-Cotelettes oder gebratene Enten mit in die Büchse packen; hauptsächlich muß man aber darauf sehen, daß diese Gemüse recht kräftig zubereitet sind.

631. Wirsing-Kohl.

Derselbe wird nach Vorschrift zubereitet, mit einer kräftigen spanischen Sauce nebst Scheiben von abgekochtem, magerem Schinken und Feldhühnerbraten in Blechbüchsen gethan und nachdem diese gut zugelöthet sind, eine Stunde im Marienbad gekocht.

632. Spinat, Endivien, weißes Kraut

werden nach Vorschrift gar gekocht, in verzinnte Büchsen eingefüllt und eine Stunde im Marienbud gekocht.

633. Spargeln

werden fertig zubereitet und wie die obigen Gemüse behandelt.

634. Brockelspargeln.

Nachdem dieselben gereinigt und in Stücke geschnitten sind, werden sie in Salzwasser 5 Minuten blanchirt, dann in eine Blechbüchse gepackt und mit einer guten Jus, welche gehörig Stand hat, so weit übergossen, daß sie über die Spargeln geht. Hierauf wird die Büchse gut verlöthet und eine halbe Stunde im Marienbad gekocht. Beim Gebrauch wird eine dicke Butter-Sauce dazu bereitet, zu welcher man etwas von der Jus verwenden kann.

635. Cardons.

Solche werden nach Vorschrift zubereitet, mit einer kräftigen kurzen Jus von Kalbfleisch übergossen und im Uebrigen den Spargeln gleich behandelt.

636. Cotelettes mit Sauce.

Dressire schöne Kalbscotelettes, panire sie und brate sie auf beiden Seiten in Butter leicht ab, so daß sie inwendig noch saftig sind. Dann werden sie mit einer kräftigen braunen Sauce in eine Blechbüchse eingelegt, diese verlöthet und $^1/_4$ Stunde im Marienbad gekocht.

637. Fricassé von Hühnern.

Bereite ein Fricassé nach Vorschrift zu und gebe einige Brieslen und Champignons daran, fülle es, wenn es verkühlt ist, in Blechbüchsen, so daß ein fingerbreiter Rand leer bleibt, lasse die Büchsen zulöthen und koche sie $^1/_4$ Stunde im Marienbad.

638. Schlachtbraten.

Bereite den Schlachtbraten nach Vorschrift zu, lege ihn in eine länglichte Blechkapsel, übergieße ihn mit guter, kräftiger Jus, so daß er damit bedeckt ist, lasse die Kapsel wie die obigen verlöthen und koche sie eine halbe Stunde im Wasser.

639. Rindsschwanzstück.

Ein gutes Schwanzstück, welches längere Zeit im Eiskeller gehangen hat, wird von den Knochen abgelöst und in einer kräftigen Braise weich gekocht; dann nimmt man es heraus, beschneidet das Fleisch, passirt den Saft durch ein Haarsieb und legt das Fleisch sammt diesem Fond in einen Blechkasten, so daß das Fleisch mit dem Fond bedeckt ist, läßt ihn zulöthen und kocht es eine Stunde im Marienbad.

640. Salmi von Feldhühnern.

Fertige ein Salmi, verschließe es in Blechbüchsen und koche es eine halbe Stunde im Marienbad.

641. Ragout mêlé.

Dieses, so wie alle Fleisch-Ragouts, werden wie das Salmi behandelt.

642. Englischer Braten.

Wenn derselbe nach Vorschrift gebraten und erkaltet ist, löst man die Knochen aus demselben heraus, setzt ihn wie den Schlachtbraten mit einer kräftigen Jus in eine Blechkapsel und kocht ihn, nachdem man sie gut verschlossen hat, ¼ Stunde im Marienbad.

Bereitung von warmen und kalten Getränken.

---

643. Warmer Punsch.

Nehme 2 Pfund zerbröckelten Zucker und die Schale von drei Citronen nebst dem Saft von 6 Citronen, übergieße den Zucker mit einer Maas kochendem Wasser und decke es eine Zeitlang zu; alsdann gebe eine Flasche heiß gemachten Wein und eine Flasche Arac kalt dazu, brühe 2 Loth Thee mit ½ Schoppen kochendem Wasser

an, vermenge diesen damit, passire nun den fertigen Punsch durch eine Serviette und fülle ihn in eine Bowle.

644. Andere Art.

Nehme auf eine Bowle von 2½ Maas 10 Citronen und 2½ Pfund Zucker, reibe einige der Citronen nebst 2 Orangen ganz fein am Zucker ab, schlage den Zucker in kleine Stücke, gebe ihn in einen Topf, drücke den Saft von den Citronen und Orangen fest darauf aus, vermenge damit ½ Maas angebrühten grünen Thee und 2 Maas kochendes Wasser, lasse es bedeckt in dem Topf eine Viertelstunde stehen, rühre es alsdann gut durcheinander, gebe eine Flasche guten Rum dazu und nach Belieben noch mehr Zucker, wenn der Punsch nicht süß genug sein sollte. Wenn man ihn besser haben will, gießt man noch eine Flasche Rheinwein hinzu.

645. Wein-Punsch.

Reibe 3 Citronen ganz leicht an 2 Pfund Zucker ab, zerschlage diesen in kleine Stücke und drücke den Saft von 10 Citronen darauf; dann mache 2 Maas weißen, guten Wein siedend, gieße ihn über den Zucker und gebe nach Belieben Rum hinein, passire ihn durch eine Serviette und fülle ihn in die Bowle.

646. Champagner-Punsch.

Reibe 3 Orangen und 4 Citronen an 1½ Pfund Zucker ab, zerschlage diesen in Stücke und drücke den Saft der Orangen und Citronen darauf, brühe 2 Loth schwarzen Thee mit ½ Maas kochendem Wasser an, gieße diesen durch ein Sieb darauf nebst drei Schoppen Champagner und einem Schoppen feinen Rum, passire das Ganze durch eine Serviette, mache den Punsch recht süß und fülle ihn in die Bowle.

647. Ananas-Punsch.

Schneide eine Ananas in feine Scheiben und koche sie mit einer Flasche weißen Wein und einem Pfund Zucker recht klar; dann gebe in eine Schüssel 1 Pfund zerschlagenen Zucker, drücke den Saft von 8 Citronen und 4 Orangen darauf, übergieße ihn mit den gekochten Ananas, gebe noch 1 Flasche Wein und gehörig Arac dazu, passire es durch eine Serviette und servire den Punsch.

648. Grog.

Setze kochendes Wasser mit Zucker und Rum nach Belieben zusammen.

649. Glühwein.

Guter Affenthaler oder ein sonstiger rother Wein wird mit etwas Zimmt, einigen Nelken und einem guten Theil Zucker nebst etwas Citronenschalen kochend heiß gemacht.

650. Chaudeau.

Dazu nimmt man guten Rheinwein, rührt zu einer Flasche ½ Pfund gestoßenen Zucker mit 6 Eigelb und 4 ganzen Eiern recht schaumig, gießt alsdann den heiß gemachten Wein dazu und schlägt dieses auf dem Feuer so lange, bis es in die Höhe steigt und die Eier nicht mehr roh schmecken. Dieses Chaudeau zum Trinken darf nicht so dick sein, wie jenes, welches man zu den Mehlspeisen gibt. Man präsentirt es, sobald es gehörig bereitet ist, in Tassen.

651. Eier-Punsch.

Nehme in eine Kasserole ¾ Pfund gestoßenen Zucker, verrühre ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb, gebe den Saft von 6 Citronen und eine Flasche weißen Wein dazu, brühe 1 Loth schwarzen Thee an, lasse ihn anziehen und gieße ihn an obige Sachen, nehme Alles auf das Feuer, schlage es recht schaumig, gebe Arac nach Geschmack hinzu und servire es sogleich.

652. Polnischer Thee.

Koche eine Flasche Weißbier und eine Flasche weißen Wein mit der fein abgeschnittenen Schale einer Citrone, einem Pfund Zucker, einem Loth ganzen Zimmt und einer Prise Salz auf, ziehe es mit 12 Eigelb ab und gebe eine Flasche Marasquin dazu.

653. Reformirter Thee.

Eine halbe Maas gute Milch mache mit einem Loth in ein Tüchlein eingebundenem schwarzen Thee und einer halben Stange

Vanille siedend, ziehe sie mit 4—6 Eigelb ab, gebe Zucker dazu nach Geschmack, quirle ihn bis zum Schäumen, nehme die Vanille und Thee heraus, gieße die gekochte Milch durch ein Haarsieb in eine Kanne und servire sie heiß. Man kann auch statt der Vanille ½ Loth ganzen Zimmt nehmen.

654. Grüner Thee.

Um einen Schoppen Thee zu fertigen, nimmt man so viel halb grünen und halb schwarzen Thee, als zwischen 3 Finger geht. Man legt ihn in eine erwärmte Kanne, gießt eine obere Tasse kochendes Wasser daran, läßt ihn eine Minute anziehen und füllt die Kanne vollends mit kochendem Wasser auf.

655. Kaffee.

Auf eine Tasse fertigen Kaffee rechne 1 Loth gerösteten Kaffee von der feinen Sorte; der Kaffee wird am besten, wenn er in einer Trommel geröstet wird, welche aber nicht unzeitig geöffnet werden darf; ehe der Kaffee zum Schwitzen kommt und eine schöne hellbraune Farbe erhalten hat, muß er herausgenommen werden. Zum Gebrauch wird er gemahlen, mit siedendem Wasser angebrüht und dann warm gestellt, bis die Flüssigkeit sich abgeklärt hat und schön braun geworden ist.

656. Warmes Bier.

Nehme halb Bier und halb Wasser mit einem Stück ganzen Zimmt, etwas Citronenschale und nach Belieben Zucker in eine Pfanne, lasse es aufsieden, ziehe es mit 6 Eigelb ab, quirle es recht schaumig und fülle es in Gläser.

657. Andere Art.

Rühre ¼ Pfund gestoßenen Candiszucker mit 6 Eigelb recht schaumig, gebe 1½ Schoppen weißes Bier und ein Stück Zimmt dazu, schlage es auf Kohlen recht schaumig und fülle es in Gläser.

658. Wasser-Chocolade.

Zu einer Tasse koche mit Wasser 2½ Loth fein geriebene Chocolade nebst einem Loth Zucker auf, lasse sie etwas stehen, quirle sie

dann recht schaumig und fülle sie mit einem Löffel in die Tasse. Wenn man einen Kaffeelöffel voll rohen Rahm mitquirlt, schäumt sie besser.

659. Milch-Chocolade.

Nehme zu ½ Maas Milch 6 Loth geriebene Vanillen-Chocolade und 1 Stückchen Zucker, lasse sie aufsieden, ziehe sie mit 5 Eigelb ab, nehme sie in einen Topf und quirle sie recht schaumig.

660. Dreifuß.

Nehme in eine messingene Pfanne eine Flasche Affenthaler oder sonstigen rothen Wein, 1 Stück ganzen Zimmt, 1 Stückchen Vanille und ½ Pfund Zucker und lasse es aufkochen, ziehe es mit acht gut gerührten Eigelb ab, lasse es recht gut anziehen und servire es in Tassen.

661. Mandelade.

Ein Viertelpfund Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und etwas heller als Kaffee in der Trommel geröstet; dann stoße sie mit etwas Milch fein, mache 3 Schoppen Wasser kochend, nehme die Mandeln und 1 Stückchen ganzen Zimmt dazu und lasse es recht gut durchkochen; hernach passire es durch eine Serviette, ziehe es mit 4 Eigelb ab und mache es nochmals damit kochend, quirle es recht schaumig und gebe es in Tassen mit geröstetem Zwieback.

662. Warme Mandel-Milch.

Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln stoße mit etwas Milch sehr fein, dann mache ½ Maas gute Milch oder Rahm siedend und lasse die Mandeln darin aufkochen, passire es durch eine Serviette, quirle es in einem Topf recht schaumig, gebe nach Belieben Zucker dazu und fülle sie in Tassen.

663. Nikus.

Koche eine Flasche rothen Wein mit einer Stange Zimmt, Nelken und einer Muscatnuß auf, gebe gehörig Zucker dazu, passire ihn durch ein Sieb und gebe ihn in einer Terrine zu Tische.

664. Reis-Content.

Eine Hand voll Reis wird ein wenig gestoßen, dann mit drei Schoppen Milch, einem Stück zerbröckeltem Zimmt, einigen Nelken und der fein abgeschnittenen Schale einer Citrone so lang gekocht, bis der Reis weich ist. Hierauf läßt man es durch ein Haarsieb laufen und zieht es mit 4 ganzen Eiern ab, nimmt es nochmals auf's Feuer mit dem nöthigen Zucker, läßt es anziehen, quirlt es recht schaumig und gibt es in Tassen.

665. Whisky.

Man brüht 2 Loth feinen, schwarzen Thee mit 2 Maas Wasser an und läßt es zugedeckt einige Minuten stehen; dann gibt man in eine Schüssel 2 Pfund zerbröckelten Zucker, passirt den Thee darauf nebst dem Saft von einigen Citronen, gießt 6 Maas guten Medoc darunter, macht es auf Kohlen recht heiß und servirt es in Gläsern.

666. Punsch-Royal.

Nehme eine Flasche Burgunder, eine Flasche Rheinwein und eine Flasche Champagner, $^3/_4$ Flasche Arac, $^1/_2$ Flasche Marasquin, 3 Pfund Zucker, 8 Citronen, eine reife Ananas und verfahre damit folgenderweise: Die Schale der Ananas reibe am Zucker ab, presse ihren Saft nebst dem der Citrone aus, schlage den Zucker in Stücke, lege ihn in eine Schüssel und übergieße ihn mit zwei Schoppen heißem Theewasser, vermenge damit, so bald das Wasser erkaltet und der Zucker geschmolzen ist, den Saft der Ananas, der Citronen und die genannten Weine, Arac und Marasquin, und mache Alles wohl durcheinander. Diesen Punsch füllt man in Flaschen und stellt sie in klein geschlagenes Eis, damit der Punsch sehr kalt wird.

667. Bischoff.

Schäle einige bittere, grüne Pomeranzen ganz fein ab, gebe diese Schalen in eine Terrine, übergieße sie mit 2 Flaschen recht gutem rothen Wein, gebe 1 Pfund geläuterten Zucker dazu und mache Alles wohl untereinander.

668. Kardinal.

Man verwendet hiezu weißen Wein und süße Orangen, schält von letzteren die Schale fein ab, legt diese in den Wein und läßt sie mehrere Stunden darin anziehen, drückt den Saft der Orangen hinein, gibt Zucker nach Geschmack dazu und servirt alsdann das Getränk zur Tafel.

669. Kardinal mit Ananas.

Die Ananas werden geschält und in Scheiben geschnitten; diese marinirt man mit 1½ Pfund gesiebtem Zucker in einer Terrine, gibt eine Flasche Rheinwein dazu und läßt es so einige Stunde stehen, füllt dann noch eine Flasche Wein darauf und servirt das Getränke.

670. Gerstenschleim.

Nehme eine Hand voll Gerste, verlese und wasche sie, thue etwas Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschalen dazu und lasse es mit einer Maas Wasser kochen, passire es durch ein Haarsieb und lasse es erkalten. Es ist sehr gut für Kranke.

671. Gerstentrank.

Wasche eine Hand voll Gerste einigemal mit warmem Wasser, gebe ein Stück Candiszucker, eine Hand voll Cibeben, die fein abgeschnittene Schale einer halben Citrone und 2 Maas Wasser dazu, stelle es zum Feuer und lasse es so lange kochen, bis die Gerste aufspringt, gebe den Saft einer Citrone hinein, passire es durch ein Sieb und gebe es erkaltet den Kranken nach Durst.

672. Imperial.

Gebe in eine Kasserole 1 Pfund Zucker, 5 Maas Wasser, zwei Loth Cremor Tartari, die ganz fein abgeschnittene Schale von drei Citronen und koche es auf Kohlen auf. Alsdann drückt man den Saft von 6 Citronen hinein, gießt es durch eine Serviette und stellt es kalt.

673. Hippocras (Gewürzwein).

Schneide einige Aepfel in Scheiben und lasse sie mit grobgestoßenem Zimmt, einigen ganzen Nelken und weißen Pfefferkernen

in zwei Schoppen Rheinwein mehrere Stunden zugedeckt gestehen, versüße es gehörig mit Zucker und gieße es nachher durch ein Haarsieb.

674. Limonade.

Nehme einen Schoppen Rheinwein, einen Schoppen Wasser und nach Belieben Zucker und Citronensaft.

675. Andere Art.

Nehme eine Maas Wasser, reibe 3 Citronen am Zucker ab und löse diesen mit dem Wasser auf, gebe den Saft von 2 Orangen und von den 3 Citronen dazu, passire es durch eine Serviette und stelle es kalt.

676. Mandelmilch.

Stoße 12 Loth abgeschälte Mandeln mit etwas frischem Wasser sehr fein, fülle es mit 3 Flaschen Wasser auf und gebe 12 Loth Zucker dazu, nehme Alles zusammen in eine Serviette, winde diese fest um, lasse die Flüssigkeit in eine Schüssel laufen, stelle sie auf Eis und servire sie in kleinen Wassergläsern.

677. Himbeerwasser.

Eingekochten Himbeersaft vermischt man mit frischem Wasser in beliebiger Quantität. Ebenso bereitet man Johannisbeerwasser, Kirschensaftwasser und Heidelbeerwasser. Die zuletzt angeführten Getränke, als Limonade, Mandelmilch, Himbeerwasser ꝛc. werden bei Bällen in den Pausen herumgereicht. Man stellt nämlich von allen Sorten gefüllte kleine Wassergläser zusammen auf ein großes Präsentirbrett, damit sich Jedes das ihm zusagende Getränk wählen kann.

Eingekochte Früchten-Säfte und Früchten-Weine.

678. Rosensaft.

Sammle von den schönsten rothen Rosen (Centifolien) die Blumenblätter, pflücke sie rein ab und nehme zu jedem Pfund derselben eine Maas Regenwasser, siede sie darin kurz ein, bis sie sich zwischen den Fingern verreiben lassen, nehme sie alsdann in eine Serviette und presse den Saft recht fest aus, gib zu diesem 2 Pfund geläuterten Zucker und lasse ihn damit so lange sieden, bis der Zucker an den Seiten der Pfanne sich kandirt, drücke den Saft von einigen Citronen dazu, lasse es ein wenig stehen, bis der Saft wieder recht roth wird, fülle ihn sofort in Fläschchen und verwahre diese an einem kühlen Orte.

679. Himbeersaft.

Nehme einige Maas Himbeeren und stelle sie in einem Topf in Keller, bis sie sich aufwerfen, zerdrücke sie mit einem Holz und presse den Saft derselben aus, lasse diesen über Nacht stehen, damit er sich wirft, nehme das oben befindliche Unreine ab, messe den reinen Saft und nehme zu jedem Schoppen drei Viertelpfund geläuterten Zucker, gebe den Saft dazu und lasse ihn unter fortwährendem Abschäumen $^1/_2$ Stunde kochen, bringe ihn in eine Schüssel zum Verkühlen und fülle ihn in Bouteillen, welche vorerst leicht mit Papier zugedeckt und in Keller gestellt werden. Mehrere Wochen nachher werden die Bouteillen mit Korkstöpseln gut gepfropft.

680. Andere Art.

Nehme 4 Maas gut ausgelesene Himbeeren, zerdrücke sie ein wenig und gebe sie nebst einem Schoppen ganz ächtem Weinessig in ein reines Geschirr, stelle sie 2 Tage zugedeckt in Keller und presse sie alsdann aus, nehme zu jedem Schoppen Saft 1 Pfund in Stücke zerbröckelten Zucker, gebe Beides zusammen auf das Feuer, lasse es unter fleißigem Abschäumen 5—6 Minuten sieden und so-

dann in einer Porzellainschüssel verkühlen, worauf man den Saft in Bouteillen füllt und wie oben angegeben behandelt.

681. Andere Art.

Man läßt auserlesene, sehr reife Himbeeren auspressen, gibt zu jedem Schoppen Saft ½ Pfund zerbröckelten Zucker, läßt es mit einander ¼ Stunde unter fleißigem Abschäumen kochen und behandelt den Saft wie angegeben.

682. Himbeersaft nach Wiener Art.

Gebe in einen Topf so viel Himbeeren, daß er noch 4 Finger breit leer bleibt, und gieße so viel guten Weinessig hinzu, bis der Topf voll ist. Dann lasse ihn zugedeckt, ohne darin zu rühren, 3 Tage stehen. Hierauf wird eine nicht zu dichte Serviette an die Füße eines Stuhls gespannt, unter diese eine irdene Schüssel gestellt und die Himbeeren auf die Serviette aufgeschüttet, damit der Saft der Himbeeren in die Schüssel fließt. Sie dürfen aber nicht gedrückt, noch darf darin gerührt werden. Wenn aller Saft durchgetropft ist, gebe zu einem Pfund Saft ¾ Pfund gestoßenen Zucker und rühre beide so lange, bis sich der Zucker in dem Saft aufgelöst hat, dann fülle ihn in starke Flaschen, pfropfe ihn zu und bewahre ihn auf. Dieser Saft bleibt immer gut, so alt er auch wird.

683. Johannisbeersaft.

Reife Johannisbeeren werden von den Stielen abgezupft, mit einem Holz zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Zu einem Schoppen Saft kocht man 2 Pfund Zucker mit etwas Wasser zur kleinen Perle ein, vermengt den Saft damit und läßt ihn unter fleißigem Abschäumen noch 10 Minuten kochen, dann in einer Porzellainschüssel verkühlen, füllt ihn in kleine Fläschchen, welche gut gepfropft, mit Blasen überbunden und verpicht werden.

684. Andere Art.

Zu einem Pfund auf obige Art ausgepreßten Saft nimmt man ¾ Pfund Zucker, kocht beides mit einander unter häufigem Abschäumen eine Viertelstunde, läßt es verkühlen und füllt es in

Gläser. Es genügt auch, wenn man zu einem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker nimmt, wenn die Beeren recht süß sind.

685. Erdbeersaft.

Von recht reifen Erdbeeren presse durch ein Tuch den Saft aus, koche auf einen Schoppen Saft $^3/_4$ Pfund Zucker recht klar, gebe den Saft dazu, lasse ihn damit aufkochen, schäume ihn gut ab, gieße ihn zum Verkühlen in eine Schüssel, fülle ihn in kleine Fläschchen und gebe in jedes einige Corianderkerne.

686. Kirschensaft.

Nehme reife, schwarze Kirschen, zupfe sie von den Stielen, stoße sie im Reibstein und stelle sie über Nacht in Keller. Den andern Tag presse sie durch ein Tuch, lasse den Saft einige Stunden ruhig stehen und gieße dann das Klare davon ab; zu einem Schoppen Saft nehme 12 Loth Zucker, 1 Stückchen ganzen Zimmt und eine Nelke, setze es zusammen auf's Feuer und siede es $^1/_4$ Stunde lang, schäume es recht gut ab, lasse es erkalten und fülle es in Flaschen, die man nach 2 Tagen zupfropft, mit Blasen überbindet und verpicht.

687. Maulbeersaft.

Nehme recht reife, schwarze Maulbeeren, presse den Saft davon aus und lasse ihn über Nacht sich werfen, gieße das Klare davon ab und messe dieses. Zu einem Schoppen Saft koche $^3/_4$ Pfund Zucker bis zum zweiten Grad, gebe den Saft dazu und koche ihn gut ein, lasse ihn erkalten und fülle ihn in Flaschen.

688. Veilchensaft.

Man pflückt die Blumenblättchen von den Veilchen ab, so daß nichts Grünes daran bleibt, thut sie in eine Porzellainschüssel, gießt auf ein Pfund Veilchenblätter einen Schoppen siedendes Wasser und läßt es 24 Stunden zugedeckt darin stehen; dann preßt man sie gut aus, nimmt auf 1 Pfund Veilchensaft 1 Pfund Zucker, läutert ihn mit etwas Wasser, vermengt den Saft damit, läßt ihn langsam einkochen, bis er etwas dicklicht wird, füllt ihn in Bouteillen, pfropft und verwahrt ihn an einem kühlen Orte.

689. Wachholderbeersaft.

Stoße reife Wachholderbeeren fein, gieße so viel kochendes Wasser darüber, daß es über den Beeren steht, decke den Topf zu und lasse die Beeren ½ Stunde kochen; hierauf passirt man sie durch ein Sieb, gibt nach Gutdünken Zucker daran und kocht den Saft zu einem Syrup ein.

690. Heidelbeersaft.

Recht reife Heidelbeeren werden rein verlesen, mit einem Holz zerdrückt und über Nacht an einem kühlen Ort zugedeckt stehen gelassen. Den andern Tag preßt man den Saft davon durch ein Tuch aus, läßt ihn einige Stunden ruhen und gießt das Klare davon ab. Sofort wird auf 1 Schoppen Saft 12 Loth Zucker ¼ Stunde unter fleißigem Abschäumen gekocht, dann 1 Quint ganzer Zimmt und 4 bis 6 ganze Nelken dazu gethan, hierauf noch 6—8 Minuten gekocht, Zimmt und Nelken herausgenommen, der Saft in einer Porzellainschüssel verkühlt und in Bouteillen gefüllt.

691. Quittensaft.

Von reifen Quitten wird das Wollige mit einem Tuch abgenommen; die Quitten werden auf dem Reibeisen abgerieben und durch ein Tuch gepreßt, der gewonnene Saft über Nacht zugedeckt in den Keller gestellt, den andern Tag das Klare davon abgegossen, mit 1 Schoppen Saft 12 Loth Zucker ¼ Stunde gekocht, gut abgeschäumt und verkühlt in Gläser gefüllt. Will man dem Saft eine weißlich-gelbe Farbe geben, so werden die Quitten vor dem Reiben geschält.

692. Syrup Capillaire.

Nehme 14 Pfund Raffinadezucker und 3 Pfund Farin- oder Kochzucker, setze ihn mit 3 Maas frischem Wasser auf das Feuer, verrühre 6 Eier mit etwas Wasser recht gut, schlage dieses mit dem Zuckerwasser, wenn der Zucker ganz geschmolzen ist, gut durcheinander, lasse es aufkochen und schäume es rein ab; dann binde eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, lege einen Bogen naß gemachtes Fließpapier auf dieselbe und filtrire den Zuckersaft durch, gebe ½ Schoppen Orangenblüthengeist unter diesen Syrup und fülle

ihn in reine Flaschen. Von diesem Syrup 1 oder 2 Eßlöffel voll unter 1 Glas Wasser gemischt, gibt einen sehr angenehmen Trank.

693. Schlüsselblumenwein.

Man kocht 1 Pfund Zucker mit 14 Maas Wasser auf, schäumt es rein ab, gießt es in Steintöpfe und läßt es kalt werden, nimmt dann 1½ Maas abgepflückte, gewaschene Schlüsselblumen (primula veris), stoßt sie im Mörser und bringt sie mit etlichen fein abgeschnittenen Citronenschalen, mit dem Saft von 10 Citronen und dem Zuckerwasser in ein Fäßchen, gibt 3 Messerspitzen voll Weinstein und ½ Schoppen Bierhefe dazu, macht Alles wohl durcheinander und läßt es an einem temperirten Ort 24 Stunden ruhig gähren, nimmt dann ein anderes Fäßchen, brüht es mit kochendem Wasser aus und trocknet es wieder aus, füllt die Brühe durch eine Serviette hinein, gießt 5 Maas guten Rheinwein dazu, macht das Fäßchen fest zu und läßt es im Keller 4 Wochen lang liegen. Hernach zapft man es in Bouteillen, verkorkt sie gut, verpicht sie und legt sie in Sand, wo sich der Wein über ein Jahr hält.

694. Quittenwein.

Nehme von den besten reifen Quitten, reibe sie mit einem Tuche ab, schäle sie und mache die Kerne heraus, reibe sie fein auf dem Reibeisen und presse das Mark recht trocken aus; den gewonnenen Saft setzt man auf's Feuer und schäumt ihn, wenn er kochen will, fleißig ab, läßt auf 1 Maas Saft 1 Pfund weißen Zucker einmal damit aufkochen, nimmt ihn dann von dem Feuer und gibt zu 1 Maas ½ Schoppen Fruchtbranntwein, ½ Loth ganzen Zimmt und ¼ Loth Nelken, macht es gut durcheinander, füllt es in Flaschen, macht sie gut zu und verpicht sie. Man kann auch die Nelken und Zimmt in ½ Maas dieses Quittensaftes, ehe der Branntwein hinein kommt, wohl zugedeckt ½ Stunde miteinander kochen, denselben durch eine Serviette zu dem andern Saft geben und dann mit dem Branntwein vermischen.

695. Wachholderbeerwein.

Einen Schoppen auserlesene Wachholderbeeren zerquetsche mit dem Wellholz, mische ½ Pfund angeschwellte, große Rosinen darunter, binde Beides in ein Säckchen und hänge solches in einen großen,

steinernen Krug, der 10 Schoppen hält, fülle diesen mit Wein an, gebe 8 Loth geläuterten Zucker dazu und lasse den Wein auf solche Weise angesetzt 8—10 Tage stehen, worauf er gebraucht werden kann.

696. Johannisbeerwein.

Nehme auserlesene, reife Johannisbeeren, pflücke sie von den Stielen und presse den Saft davon aus, gieße zu 1 Schoppen Saft 2 Schoppen Wasser, gebe dann auf jeden Schoppen dieser Flüssigkeit ½ Pfund Zucker stark gewogen (also zu 1 Schoppen Saft und 2 Schoppen Wasser stark 1½ Pfund Zucker), gebe den Zucker, welcher klein zerschlagen sein muß, zuerst in die Flasche, dann den Saft darauf, stelle sie an einen kühlen Ort (womöglich oben in Keller), und rüttle alle 2 Tage darin, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann lasse den angesetzten Wein ganz ruhig stehen und bedecke die Flasche mit Leinwand, damit keine Unreinigkeit hineinfallen kann. Die Flasche muß ganz voll sein, damit die Gährstoffe sich von selbst herausschieben können; auch muß man etwas Saft ohne Zucker zurückbehalten, um damit in die Flaschen immer etwas nachgießen zu können. Sobald die Gährzeit vorüber ist, was immer 6—8 Wochen dauert, wird der helle Wein in andere Flaschen abgegossen und diese zugepfropft. Dieser Wein hält sich vortrefflich.

697. Andere Art.

Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, handvollweis in einer Schüssel mit dem Erbsendrücker (einem abgerundeten Holze) pünktlich zerquetscht, hierauf in einen großen, steinernen Hafen gebracht, und leicht zugedeckt im Keller 1—3 Tage stehen gelassen, bis sie etwas aufgenommen haben, worauf der Saft ausgepreßt wird. Zu 1 Schoppen Saft nimmt man 1 Pfund Zucker und 2 Schoppen frisches Wasser, löst den zerbröckelten Zucker in dem Wasser auf, vermengt Beides mit dem Saft und bringt solches in ein reines Fäßchen, das man in den Keller legt. Das Fäßchen darf nicht frisch eingebrannt sein, muß aber spundvoll gemacht, und der Spunden nicht in das Spundloch gesteckt werden, damit die während des Gährungsprozesses sich heraufschiebende Unreinigkeit sich herauswerfen kann. Der Hahnen muß in das Fäßchen vor dessen Einfüllung hineingemacht werden, damit später der Wein beim Ablassen nicht beunruhigt wird. So lange der Wein gährt, muß das Fäßchen

je nach 2—3 Tagen mit frischem Wasser oder mit zurückbehaltener Saftmischung aufgefüllt werden, zu welch letzterem Behufe man bei dem Einfüllen des Fäßchens einige Flaschen von der Mischung zurückbehält. Wenn der Wein ausgegährt hat, d. h. wenn sich an dem Spundloch keine Unreinigkeit mehr zeigt, wird der Spunden eingesteckt und fest eingeschlagen, worauf man den Wein bis nach Weihnachten ruhig liegen läßt. Im Januar wird er in Flaschen abgezogen, gut verpfropft und die Flaschen stehend aufbewahrt. Wenn man etwas schwarze Träublen dazu nimmt, wird der Wein stärker und die Farbe schöner.

698. Kirschensaft zu Weichselwein.

Nehme reife, saure Kirschen und stoße sie mit den Kernen recht fein, presse den Saft durch ein dichtes Tuch in eine neue, irdene Schüssel oder Steinguttopf und lasse ihn bis zum andern Tag stehen, damit er schön hell wird; dann binde auf eine andere Schüssel ein dichtes Tuch und lasse den Saft ungezwungen ganz hell durch dasselbe laufen und gut austropfen. Sofort wird auf 1 Maas Saft ¾ Pfund fein gestoßener, durchgesiebter Zucker genommen und mit dem Saft eine Stunde lang, aber immer von einer Seite, mit einem neuen Kochlöffel verrührt, bis der Zucker ganz geschmolzen ist, worauf man den Saft in starke Flaschen füllt, jedoch so, daß die Hälse der Flaschen 2 Finger breit leer bleiben. In jede Flasche werden 3 Nelken und 1 Stückchen ganzer Zimmt gethan; die Flaschen werden gut gepfropft, mit Blasen umbunden, verpicht und in den Keller in Sand gelegt, so daß der Saft an den Pfropfen anstoßt. Auf diese Art kann er lange aufbewahrt werden und wird mit etwas Wein als Weichselwein getrunken.

699. Stachelbeerwein.

Reife Stachelbeeren werden mit einer hölzernen Keule zerquetscht und 3—4 Tage in Keller gestellt, worauf der Saft ausgepreßt und zu jedem Schoppen Saft ¼ Pfund Zucker in einen Topf oder Flasche gethan wird, in welcher man den Wein dem Träublenswein gleich gähren läßt, den Schaum fleißig abnimmt, und ihn nach 6 Wochen in Flaschen füllt, welche gut gepfropft und verpicht in Keller gelegt werden.

Liqueure und Essenzen.

700. Pfirsich-Ratafia.

Man nimmt vollkommen reife Pfirsiche, schält sie sauber ab, drückt die Kerne heraus, reibt sie auf dem Reibeisen fein, treibt sie durch ein Haarsieb und drückt den Saft aus, welchen man eine Zeit lang stehen läßt, damit die Luft auf ihn einwirkt, gießt dann eben so viel Kornbranntwein darauf, als man Saft hat, nimmt zu einer Maas Flüssigkeit 12 Loth Zucker, 2 Loth Muscatnußblüthe, 3 Loth Nelken, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Cardamomen und 1½ Loth Vanille, mischt dieses Alles, füllt es in einen Glaskolben, läßt dieß in angemessener, regelmäßiger Wärme 3 bis 6 Wochen stehen, filtrirt es durch Fließpapier und hebt die Flüssigkeit in Flaschen auf.

701. Andere Art.

Man nimmt zu 4 Schoppen Pfirsichsaft, welcher auf die in der vorigen Nummer angegebene Weise gewonnen wird, 18 Schoppen 22gradigen guten Branntwein und 4 Pfund Zucker. Der ausgepreßte Saft wird mit dem Branntwein in eine dazu passende große Flasche gefüllt, zugebunden und 5 bis 6 Wochen ruhig gestellt; nach dieser Zeit wird der vorher gut aufgelöste oder geschmolzene Zucker dazu gegeben, dann Alles filtrirt und in Flaschen gefüllt, welche zugepfropft aufbewahrt werden.

702. Nuß-Liqueur.

Man nimmt um Sommer-Johannis unreife Nüsse, zerschneidet sie und thut sie in eine Flasche. Auf 1 Pfund Nüsse gießt man 2 Maas Franzbranntwein hinzu, stellt die Flasche 6 Wochen in Schatten und schüttelt sie jeden Tag. Hierauf gießt man es durch ein Tuch, thut 1 Loth aufgelösten Kandiszucker und verschiedenes Gewürz dazu, läßt es noch 8 Tage stehen und füllt es in Flaschen.

703. Nuß-Wasser.

Zu 1 Maas Branntwein nehme 1 Pfund Nüsse, welche an Johanni vom Baum genommen werden, schneide sie in kleine Stücke

und bringe sie nebst dem Branntwein in einen Glaskolben, welchen man zugebunden 14 Tage bis 3 Wochen an der Sonne stehen läßt. Hierauf wird die Flüssigkeit durch ein Tuch in eine andere Flasche gegossen, 1 Loth Zimmt und ½ Loth Nelken hinzugethan. und 14 Tage bis 3 Wochen stehen gelassen, sofort werden ¾ Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser geläutert, nach dem Erkalten mit dem Branntwein vermengt, etwa 8 Tage stehen gelassen, dann filtrirt und in Flaschen gefüllt.

704. Liqueure von vielerlei Früchten.

Es werden 20 Pfund Kirschen, 10 Pfund rothe und 3 Pfund schwarze Johannisbeeren, 5 Pfund Himbeeren mit einander in einer Presse ausgepreßt, je zu einer Flasche Saft 12 Loth fein gestoßener Zucker aufgelöst, 1 Flasche guter Branntwein, 1 Quint Nelken und ½ Quint Muscatblüthe zugesetzt, dann Alles in ein dazu passendes Geschirr gefüllt und dieses gut zugebunden an einen sichern Ort gestellt, bis es sich gut gesetzt hat und die Flüssigkeit schön klar geworden ist; dann wird diese sorgfältig abgelassen, in Flaschen gefüllt und gut gepfropft aufbewahrt.

705. Ratafia von Himbeeren.

Dazu nehme 8 Flaschen guten Branntwein, 4 Schoppen ausgepreßten Himbeersaft, 1 Schoppen Kirschensaft und 4 Pfund Zucker. Nachdem der Zucker in dem Saft der Früchte aufgelöst oder geschmolzen ist, gieße den Branntwein dazu, und wenn er in einem dazu passenden Geschirr oder einer Flasche gut zugebunden geruht hat und schön hell geworden ist, dann gieße ihn in Flaschen, welche zugepfropft aufbewahrt werden.

706. Quitten-Liqueur.

Die Quitten werden mit einem Tuch abgerieben, auf dem Reibeisen sammt der Schale fein gerieben, über Nacht stehen gelassen und den folgenden Tag ausgepreßt. Den gewonnenen Saft läßt man über Nacht stehen, gießt das Helle davon in einen Kolben und nimmt zu 3 Schoppen Saft ½ Maas guten, starken Branntwein, ½ Pfund Kandiszucker, die fein abgeschnittene Schale von 2 Citronen, ½ Quint Zimmt, ½ Quint Nelken und 3 Loth bittere Mandeln,

fein gestoßen, thut alles dieß zusammen in den Kolben und läßt es 6 Wochen im Zimmer stehen, rüttelt es öfters, läßt es alsdann durch ein Tuch laufen, filtrirt es durch Fließpapier, füllt es in Flaschen und bindet sie zu.

707. Quitten-Ratafia.

Es werden 20 Stück Quitten am Reibeisen gerieben, und wenn sie über Nacht gestanden sind, wird der Saft ausgepreßt. Zu 1½ Maas Quittensaft werden 2 Maas Branntwein in einen Kolben gegossen, die fein abgeschnittene Schale von einer Pomeranze und einer Citrone, 30 bittere, grob gestoßene Mandeln, 2 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken und 2 Pfund grob gestoßener Zucker dazu gethan, der Kolben zugebunden und an einen temperirten Ort gestellt, wo er ein Vierteljahr stehen gelassen werden kann. Dann nehme man die Flüssigkeit ab, filtrire sie und bewahre sie in Flaschen zum Gebrauche auf.

708. Andere Art.

Zu 6 Flaschen gutem Branntwein kommen 3 Schoppen Quittensaft, 3 Pfund zerbröckelter Zucker, 1 Loth ganzer Zimmt, 1 Quint Nelken. Der Saft, der Branntwein und das Gewürz wird in einen Glaskolben gebracht und einen Monat lang zugebunden stehen gelassen; nach dieser Zeit wird der vorher aufgelöste Zucker hineingegossen, worauf man es wieder einige Tage stehen läßt, alsdann die Flüssigkeit filtrirt, in Flaschen einfüllt und gut zugepfropft aufbewahrt.

709. Köstliche Zimmt-Tinktur.

Acht Loth feiner Zimmt werden gröblicht gestoßen, in eine Flasche mit 2 Schoppen gutem Kirschengeist gethan und die Flasche gut zugepfropft in der Wärme einige Tage stehen gelassen; sodann läßt man in einer andern Flasche 24 Loth Kandiszucker mit einem Schoppen Rosenwasser zergehen, vermengt dieses Alles gut, schüttelt es durcheinander, rüttelt es öfters und bewahrt es gut gepfropft zum Gebrauche auf.

710. Ratafia von Wachholderbeeren.

Dazu nehme 8 Flaschen guten Branntwein, 2 Pfund Zucker, 1 Schoppen Flußwasser, 24 Loth schöne Wachholderbeeren, Anis,

Zimmt, Nelken und Koriander, von jedem 1 Quint. Die Wachholderbeeren stoße etwas und gebe sie mit dem Branntwein und dem Gewürze in eine große Flasche und lasse sie drei Wochen zugebunden stehen. Nach dieser Zeit lasse den Branntwein durch ein Tuch laufen und gebe den Zucker, der vorher in Flußwasser aufgelöst wurde, dazu, filtrire nun das Ganze und fülle es in Flaschen, welche gut gepfropft aufbewahrt werden.

611. Ratafia von schwarzen Träublen.

Zu 6 Flaschen 22gradigem Branntwein nimmt man 1 Flasche Flußwasser, 2 Pfund schwarze Johannisbeeren, 3 Pfund zerbröckelten Zucker, 1 Pfund schöne Heidelbeeren, 12 Loth Blätter von schwarzen Träublen, 1 Quint Zimmt und 1 Quint Nelken; dieses Alles wird fein zerdrückt und zerbrochen und sammt dem Branntwein, jedoch mit Ausnahme des Zuckers, in ein passendes Geschirr gefüllt, in welchem man es gut zugebunden einen Monat stehen läßt; nach dieser Zeit öffne das Geschirr und gebe den vorher mit Wasser aufgelösten Zucker dazu, lasse Alles durch einen Filtrirbeutel laufen, fülle es in Flaschen und bewahre es gut gepfropft auf.

712. Liqueur von schwarzen Träublen.

Setze einen Schoppen zerdrückte Beeren mit einer Flasche Kirschengeist oder gutem Branntwein an und gebe ½ Pfund Kandiszucker dazu, rüttle es gut durcheinander und lasse es 6 Wochen in der Sonne destilliren, alsdann durch den Filtrirbeutel laufen und fülle den Liqueur in Flaschen.

713. Citronen-Liqueur.

Eine Maas Branntwein wird mit der fein abgeschnittenen Schale von 4 Citronen angesetzt und 14 Tage stehen gelassen; dann koche ¾ Pfund Zucker mit einer Maas Wasser zum Breitlauf, nehme den Branntwein dazu, lasse ihn auf Kohlen damit anziehen und filtrire ihn.

714. Pomeranzen-Liqueur.

Die fein abgeschnittene Schale von 4 Orangen wird mit einer Maas Branntwein angesetzt und wie der Citronen-Liqueur behandelt.

715. Vanille-Liqueur.

Setze 2 Maas Branntwein mit 2 Stangen gebrochener Vanille an, lasse ihn 14 Tage stehen, koche 2 Pfund Zucker mit 2 Maas Branntwein zum Breitlauf, nehme den Branntwein dazu, lasse ihn damit anziehen und filtrire ihn; man kann ihn mit etwas Cochenille roth färben.

716. Rosoli.

Ein Pfund gestoßenen Kandiszucker läßt man in einer Pfanne mit ½ Maas Wasser zergehen; wenn es kocht, nimmt man es vom Feuer weg, gießt 1 Maas Kirschengeist und einen Löffel voll Zimmtwasser dazu und filtrirt es.

717. Cordialgeist.

Man nimmt 2 Maas Franzbranntwein und 1 Pfund gedörrte Klapperrosen, 1 Pfund Zucker und 1 Quint Nelken in eine Flasche, pfropft es zu und läßt es 8 Tage an der Sonne destilliren; dann wird es durch Fließpapier filtrirt und in Flaschen gefüllt.

718. Cuirasso.

Es werden 1½ Maas Franzbranntwein oder Kirschengeist über die abgeschnittenen Schalen von 6 Pomeranzen und einer Citrone gegossen, 1 Loth Zimmt, für 6 kr. Safran und ½ Loth Coriander beigefügt und Alles in einer Flasche 6 Wochen lang an einem warmen Ort destillirt; dann filtrirt man es durch Fließpapier, kocht 2½ Pfund Zucker mit 1½ Maas Wasser klar, mengt ihn unter den Liqueur, wenn er erkaltet ist, und füllt ihn in Flaschen.

719. Rahm-Liqueur.

In eine Maas Kirschengeist nimmt man 1 Pfund gestoßenen Kandiszucker, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und 4 Loth zerschnittene, frische Pomeranzen-Schalen, läßt es einen Tag stehen, gibt dann 3 Tassen voll guten, süßen Rahm dazu, läßt es 8 Tage stehen und filtrirt es durch Fließpapier.

720. Bitterer Liqueur.

Vier Loth Pomeranzenschalen, 2 Loth Kalmuswurzeln, 1 Loth Enzianwurzeln werden klein geschnitten, mit ½ Loth Zimmt und 1 Maas gutem Branntwein in einen Glaskolben gethan und dieser 3 bis 4 Wochen in einen mäßig warmen Ort gut zugebunden gestellt. Alsdann wird der Branntwein in einen andern Kolben abgegossen, ½ Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser aufgekocht und nach dem Erkalten, mit dem Branntwein vermengt, 8 Tage ruhig stehen gelassen, hierauf filtrirt und zum Gebrauch in Flaschen gefüllt.

721. Kirschen-Liqueur.

Man stoßt 2 Pfund schwarze Kirschen sammt den Steinen in einem Mörser, bringt solche mit weitern 2 Pfund schwarzen, abgezupften Kirschen, ½ Maas Himbeeren, 1 Loth feinem, zerbröckeltem Zimmt, 1 Quint Nelken und 2 Maas gutem Branntwein in einen Kolben, läßt Alles 3 bis 4 Wochen an der Sonne stehen, gießt hernach die Flüssigkeit in einen andern Kolben, läßt ¾ Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser aufkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, unter den Branntwein, worauf man ihn noch einige Tage ruhen läßt, dann filtrirt und zum Gebrauch aufbewahrt.

722. Pfeffermünz-Liqueur.

Eine starke Hand voll frische Pfeffermünzblätter wird in einen Kolben gebracht, 1 Maas guter Branntwein darüber gegossen und 3 bis 4 Wochen an der Sonne stehen gelassen, sofort der Branntwein davon abgegossen, ½ Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser gekocht, nach dem Erkalten mit dem Branntwein vermengt und im Uebrigen wie in der vorigen Nummer angegeben verfahren.

Bereitung der Essige.

723. Essig anzusetzen.

Nehme in eine große, mehrere Maas haltende Flasche 1 Maas recht guten Weineſſig, werfe einige Stückchen heißes, ſchwarzes Brod nebſt 1 Loth Zucker hinein, laſſe dieſen Eſſig 3 Wochen an einem warmen Ort ſtehen, fülle ihn dann mit Obſtmoſt oder ordinärem Wein auf und laſſe ihn ſtets an einem warmen Ort ruhig ſtehen. Wenn davon verwendet wird, ſo muß wieder eben ſo viel Obſtmoſt oder Wein dazu gegoſſen werden, jedoch ſo, daß die Flaſche nie ganz voll iſt. Je nach einem Jahre nimmt man die Eſſigmutter heraus, waſcht ſie in friſchem Waſſer ab und nimmt nur noch die Hälfte derſelben in die Flaſche, worauf der Eſſig wieder auf dieſelbe gefüllt wird.

724. Eſtragoneſſig.

Nehme 12 Loth Holderblüthe, 24 Loth abgezupfte Eſtragonblätter, 6 Loth Körbel, 2 Loth Pimpinelle, 6 Loth Thymianblätter, 6 Loth Pfeffermünzblätter, 6 Loth Baſilikum, 12 Loth Schnittlauch, 12 Loth Knoblauchzinken, 12 Loth Roſenblätter, 6 Loth Citronen-Kraut, 18 Loth Chalotten, vertheile Alles dieſes gleichmäßig in große Flaſchen und fülle 30 Maas reinen Weineſſig darauf, laſſe den Eſſig 6 bis 8 Wochen in der Sonne deſtilliren, filtrire ihn dann durch eine Serviette, in welche ein Bogen Fließpapier gelegt wird, fülle ſie in Flaſchen, pfropfe ſie feſt zu, überbinde ſie mit Blaſen, verpiche ſie und bewahre ſie im Keller auf.

725. Himbeereſſig.

Bringe 6 Maas Himbeeren in eine Schüſſel, gieße 4 Maas recht guten Weineſſig darüber, bedecke ſie mit einem Tuch und laſſe ſie einige Tage im Keller ſtehen. Hierauf werden ſie ausgepreßt und der Saft über Nacht ſtehen gelaſſen, damit er ſich wirft; dann wird der helle Saft abgegoſſen, gemeſſen, in eine Pfanne gethan und zu jedem Schoppen Saft ½ Pfund Zucker genommen, mit-

einander aufgekocht, abgeschäumt und hernach noch eine halbe Viertelstunde gekocht, worauf man ihn in einer Porzellainschüssel erkalten läßt, in Flaschen füllt, diese gut pfropft und sofort verpicht.

726. Johannisbeer-Essig (Träubleneſſig).

Nehme halb weiße und halb rothe, abgezupfte Träublen, presse sie aus, schwenke Weinflaschen mit gutem Weineſſig aus, fülle den Saft in dieselben ein, decke die Flaschen mit Papier oder Leinwand zu und stelle sie eine Zeit lang an einen warmen Ort.

727. Kräutereſſig zum Einmachen der Früchte.

In eine Flasche werden Estragonblätter, Chalotten, Holder-Blüthe, Knoblauch, Krausemünz, Pimpinelle und Majoran gethan, dieses mit Weineſſig aufgefüllt und an der Sonne eine Zeit lang destillirt, worauf der Essig abgegossen und in Flaschen verwahrt wird.

728. Veilcheneſſig.

Pflücke die Veilchenblüthenblätter ab, besprenge sie mit Regen- oder Flußwasser und lasse sie zugedeckt über Nacht stehen; gieße dann eine Flasche Weineſſig darauf, lasse ihn einige Tage in der Sonne destilliren, filtrire ihn, fülle ihn in Flaschen und bewahre diese auf.

Bereitung verschiedener Würste.

729. Bratwürste von Schweinefleisch.

Nehme 4 Pfund Schweinefleisch vom Hals oder Bug, schneide es in kleine Stücke, mache alles Hautige und die Flechsen nebst der Schwarte davon ab, klopfe es mit einem Holz, hacke es fein, schneide 1 Pfund grünen Speck würflicht, oder hacke ihn auch klein, gieße einen halben Schoppen Wasser dazu, gebe gehörig Salz, Majoran,

die fein gewiegte Schale einer Citrone, Pfeffer, Ingwer, Nelken und Muscatnuß dazu, arbeite Alles wohl durcheinander und fülle die Masse in gut gereinigte Därme nicht zu fest.

730. Bratwürste.

Hacke 6 Pfund rohes Schweinefleisch vom Halse mit einem Schoppen Wasser zu einem feinen Brät, gieße alsdann 1 Schoppen Wasser über geschnittene Zwiebeln und lasse es, je nachdem der Zwiebel-Geruch vorschlagen soll, eine Zeit lang stehen, bearbeite alsdann mit diesem Wasser das Brät, füge $^1/_8$ Pfund fein geschnittenen Speck, Salz und Pfeffer bei und fülle diese Masse in Schweinsdärme.

731. Leberwürste.

Siede eine Schweinsleber einige Minuten in kochendem Wasser, bis sie etwas steif wird, hacke sie recht zart und reibe sie mit der Hand durch einen feinen Durchschlag, damit alles Hautige zurückbleibt; mittlerweile koche 2 Pfund Schweinefleisch vom Hals gar, lasse es etwas abkühlen, schneide den Speck davon in kleine Würfel, das Magere aber hacke recht fein und mische es mit der Leber; schneide dann 10 Zwiebel fein, koche sie mit dem Fett der Schweinsbrühe gar, passire sie durch ein Sieb zu dem gehackten Fleisch, gebe gestoßene Nelken, Pfeffer, Majoran und Salz dazu, menge Alles gut durcheinander und fülle es in Schweinsdärme, welche vorher in halb Ellen lange Stücke geschnitten und an dem einen Ende zusammengebunden werden, jeden Darm zu $^3/_4$ voll, binde sie ganz locker, lege sie in kochendes Wasser, lasse sie an der Seite des Feuers langsam kochen, damit sie nicht platzen, und steche mit einer Spicknadel, wenn sie eine Viertelstunde gekocht haben, hinein; wenn keine Brühe mehr herauslauft, sind sie gar; hebe sie dann heraus, wasche sie in kaltem Wasser ab, lege sie auf ein Tuch und lasse sie zugedeckt abkühlen; dann hänge sie 24 Stunden in Rauch und hernach in die Luft, wo es nicht feucht ist.

632. Andere Art.

Eine große Schweinsleber wird ausgesehnt, mit dem Rücken eines Hackmessers zerklopft und durch ein großes Haarsieb gestrichen. Die Schweinslunge wird unterdessen gar gekocht, dann recht sauber aus-

geschnitten und fein gewiegt. Hierauf passirt man einen guten Theil Zwiebel in Schweinefett weich und streicht sie gleichfalls durch; endlich weicht man einige abgeschälte Semmeln in Wasser ein und drückt sie wieder fest aus. Sofort vermengt man Alles zusammen mit Salz, trockenen Kräutern, als Majoran, Thymian, Basilikum und grob gestoßenem Pfeffer, verdünnt die Masse mit etwas kräftiger Bouillon, füllt sie in gut gereinigte Därme von beliebiger Länge, steckt die Enden derselben mit dünnen Holzstiftchen zu, durchsticht sie einigemal mit einer feinen Nadel und macht die Leberwürste in fetter Bouillon langsam gar.

733. Andere Art.

Ein Pfund Schweinsleber, 1/4 Pfund Kalbslunge, 1 Pfund Schweinefleisch vom Schlegel werden im Salzwasser gesotten und nachher fein gehackt; dann wird 1/4 Pfund Speck, 1/4 Pfund Schwarten und 1 Pfund vom Schweinsrüssel gewürfelt fein geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zwiebel in Butter gedämpft, mit dem Gehackten vermengt und mit einem Schoppen von der Fleischbrühe wohl untereinander gerührt. Die Masse muß ziemlich dick sein, worauf sie in Därme gefüllt und die Würste im Salzwasser gesotten werden.

734. Andere Art.

Siede 2 Kalbslungen, 2 bis 3 Pfund Schweinefleisch (Kesselfleisch) und Schwarten sehr weich, 2 Kalbslebern aber leicht ab, damit sie nicht hart werden. Sämmtliches Fleischwerk hacke recht fein, nehme es in eine Schüssel und menge Salz, Pfeffer, Ingwer, Nelken nebst der gehörigen Bouillon (das bestimmte Maß läßt sich nicht genau angeben) darunter; nachdem die Masse tüchtig mit den Händen geschafft ist, fülle sie in Rindsdärme, siede die Würste ab und hänge sie in Rauch.

735. Blutwürste.

Man blanchirt 1 Pfund Kalbsbrieschen, schneidet alles Hautige und die Flechsen weg und hackt es recht fein; dann nehme eine Hand voll Schnittlauch, Chalotten, Estragon und Thymian, schwitze es in ein wenig Butter gar und bringe es nebst dem Brieslenfleisch

in eine tiefe, irdene Schüssel, schneide ½ Pfund halb gar gekochten, frischen Speck in feine Würfel, vermenge sie nebst etlichen Messerspitzen voll gestoßenem Pfeffer, Nelken, Muscatnuß und Salz damit, gebe ½ Maas frisches Schweinsblut durch ein Sieb gegossen dazu, mache Alles wohl untereinander, fülle es durch einen weiten Trichter in wohl gereinigte Rindsdärme, binde sie wie die Leberwürste in ¼ Ellen lange Därme ganz locker, lege sie in kochendes Wasser und lasse sie eine Viertelstunde langsam kochen, wie die Leberwürste. Wenn man mit einer Spicknadel hineinsticht und kein Blut mehr herauskommt, sind sie gar; lege sie sofort in kaltes Wasser und hernach auf ein Tuch. Man kann sie auf dem Rost oder in Butter durchaus heiß werden lassen und zur Tafel geben. Statt den Brieslen kann man auch etwas durchgewachsenes Schweinefleisch oder Speck, beinahe gar gekocht, in kleine Würfel schneiden und mit obigem Gewürz und Blut vermischen.

736. Andere Art.

Setze das Herz, die Nieren, die Zunge, das Kehlfleisch und die fette Wanne von einem Schwein mit Wasser und Salz in einem Fleischkessel auf das Feuer, schäume es gut ab und koche es gar; nehme es dann heraus, putze die Sehnen gut ab, schneide das Fleisch in Würfel, vermenge es mit einem Theil würflicht geschnittener Semmeln, etwas weißem und schwarzem Pfeffer, einigen Nelken und englischen Gewürzkörnern, welche im Mörser gestoßen sind, ferner mit trockenen Kräutern, als Thymian, Majoran, Basilikum, welche in einem Tuch fein gerieben werden, wie auch mit dem nöthigen Salz, Muscatnuß und einem guten, klar gequirlten Schweinsblut, fülle diese Masse in gut gereinigte Schweinsdärme, theile die Würste in beliebiger Größe ab, stecke die Enden mit feinen Holzstiftchen fest zu, durchsteche die Würste ein wenig mit einer Nadel, damit sie beim Kochen nicht platzen, und lasse sie in der schon vorhandenen Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde, gar werden.

737. Blutwürstchen.

Schneide 30 Zwiebel oben und unten ab, dann in feine Scheiben und dämpfe diese mit ½ Pfund Schweineschmalz weich, so daß sie keine Farbe erhalten; sind sie weich, so schneide 3 Pfund Fett vom Schweinsbauchlappen ohne Fleisch in kleine Würfel und setze

diesem 4 Schoppen Schweineblut, 1 Schoppen süßen Rahm, Salz, Pfeffer und allerhand Gewürz zu, menge dieses Alles recht gut, damit der Speck oder das geschnittene, schweinene Fett nicht zusammenballt, dann fülle es sorgsam, damit keine Luft darin bleibt, in wohl gereinigte Bratwurstdärme und binde die Würste in beliebiger Größe ab, gebe sie in ein Geschirr mit heißem Wasser und lasse sie unter öfterem Untertauchen langsam sieden, aber ja nicht aufkochen. Wenn dann beim Einstechen in die Würste nur Fett und kein Blut herausquillt, sind sie fertig.

738. Schwartenmagen.

Schleime einige wohl gereinigte Schweinsmägen mit Salz aus und schäle das inwendige Fett rein ab, nehme so viel Schweineschwarten, daß ungefähr die Hälfte der Mägen damit ausgefüllt wird, koche sie recht weich und hacke sie dann recht fein, nehme eben so viel Bratwurstfleisch von dem Hals oder den Bugstücken, hacke es ebenfalls fein, koche so viel Speck, als der vierte Theil dieser Fleischmischung beträgt, halb gar, schneide ihn in ganz kleine Würfel, vermenge ihn nebst etwas fein gemachtem Majoran, Thymian, gestoßenen Nelken, etwas Pfeffer, 1 Loth gestoßenen Cardamomen und Salz damit, mische Alles wohl durcheinander, fülle es recht fest in die Mägen, binde sie zu und befestige sie mit einem hölzernen Spieß, lege sie in die kochende Brühe von Fleisch oder den Schwarten, lasse sie ganz langsam eine Stunde kochen, steche dann mit einer feinen Nadel hinein, und wenn keine Brühe und wenig Fett herauslauft, so sind sie fertig; hebe sie nun auf eine Serviette heraus, presse sie mit einem Brett und einigem Gewicht, lasse sie über Nacht stehen, hänge sie einige Tage in Rauch und hernach in die Luft, so werden sie sich ein ganzes Jahr lang gut erhalten. Will man Gebrauch davon machen, so schneidet man ganz dünne Scheiben davon und rangirt sie kalt auf Teller.

739. Weiße Würste.

Vier Hände voll fein gehackte Zwiebel werden mit ½ Pfund Butter ganz weich gedämpft, welche aber weiß bleiben müssen. Alsdann nehme 2 gebratene Hühner, befreie solche von Haut und Knochen, hacke und stoße das Fleisch recht fein mit eben so viel Schweinsbauchlappenspeck und gleich viel in Milch eingeweichten

Wecken, rühre die gedämpften Zwiebel und 1 Schoppen Rahm mit 8 Eiern vermengt nach und nach recht gut darunter, dann gebe Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu; die Masse fülle nun in Bratwurstdärme und lege die so zubereiteten Würste in ein großes, mit Wasser und Milch angefülltes Geschirr, lasse sie an der Seite des Feuers langsam kochend heiß werden, aber ja nicht kochen, weil sie sonst aufspringen würden. Wenn sie recht fest geworden sind, lasse sie erkalten und stupfe sie mit der Gabel, lege sie auf einen Rost, auf welchen ein mit Fett bestrichenes Papier gelegt ist, und lasse sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf schwachem Feuer von allen Seiten eine schöne braungelbe Farbe nehmen.

740. Hirnwürste.

Nehme einige Kalbs- oder Schweinshirne, lasse sie in warmem Wasser etwas ausziehen, mache die Haut davon ab und hacke sie mit 2 Pfund fettem Schweinefleisch vom Bug recht fein, mische es mit ¼ Pfund fein geschnittenem Rindsmark und 2 abgeschnittenen, in Milch oder Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroden, etwas gestoßenem Pfeffer, Muscatnuß, Thymian und Salz durcheinander und fülle es durch einen weiten Trichter in glatte Rindsdärme, etwas fester als die Leberwürste, binde sie zu und koche sie wie dieselben, brate sie in Butter und gebe sie warm zu Tische. Man kann sie auch kalt werden lassen und dann in feine Scheiben geschnitten zur Tafel geben.

741. Bratwürste von Hasen.

Nehme von einem jungen, ausgewachsenen Hasen alles Fleisch, hacke es mit einem Pfund frischem Speck ohne Schwarten recht fein, schneide dann etliche Zweige Basilikum, Thymian und Chalotten nebst der fein gewiegten Schale einer Citrone, menge dieses unter das gehackte Fleisch nebst gestoßenem Pfeffer, Nelken, Muscatnuß und Salz, fülle es in Schweinsdärme und brate sie wie oben.

742. Würste von Kalbfleisch.

Nehme 2 Pfund gutes Kalbfleisch von dem Schlegel, schneide alles Hautige und die Flechsen weg, hacke es recht fein, koche 1 Pfund Rindsnierenfett im Wasser mit ¾ Pfund frischem Speck gar, drücke

das reine Nierenfett mit einem Messer von der Haut ab, hacke es fein, menge es unter das Fleisch und schneide den Speck in ganz feine Würfel dazu, weiche ein großes Milchbrod ohne Kruste, kleingewürfelt geschnitten, in einen Schoppen Milch ein, schneide einige Zwiebel und etwas Petersilien fein, dünste sie mit einem Stück Butter gar und bringe es nebst dem Milchbrod zu dem Fleisch, schlage 2 ganze Eier und 6 Eigelb dazu, reibe eine halbe Muscatnuß und gehörig Salz dazu, menge Alles wohl untereinander und fülle es durch einen Trichter in wohl gereinigte Bratwurstdärme etwas locker auseinander gedrückt, damit sie nicht zerspringen, binde sie in 6 Zoll lange Enden mit Bindfaden und lege sie in kochendes Wasser, das an die Seite des Feuers gestellt wird, eine Viertelstunde lang, nehme sie dann heraus und lege sie auf eine Serviette, lasse sie abtropfen und gebe in ein breites Geschirr ½ Pfund geschmolzene Butter, lege die Würste hinein, lasse sie auf beiden Seiten gelblicht braten, schneide den Bindfaden ab und gebe sie aufgeschnitten zur Tafel.

743. Würste von Hammelfleisch.

Diese werden ebenso verfertigt, wie die von Kalbfleisch, indem man nur statt des Kalbfleisches so viel zartes, mageres Fleisch ganz ohne Fett von einem Hammelsrippenstück und ein wenig gepulverten Thymian dazu verwendet und etwas länger kochen läßt.

744. Hammelsblutwürste.

Drei Schoppen Hammelsblut, 1 Schoppen laue Milch, 1½ Pfund gesottenes, klein gewürfeltes Schweinefleisch, etwas Majoran, Ingwer, Pfeffer und Salz werden gut miteinander gerührt, in feine Hammelsdärme gefüllt und ungefähr eine halbe Stunde in heißes Wasser gelegt; sie dürfen nicht sieden, sondern nur immer am Sieden erhalten werden; man stupft sie mit einer feinen Nadel, und wenn kein Blut mehr herauskommt, sind sie fertig; dann macht man Butter heiß, bratet sie schön gelb und gibt sie zu Bohnen, Rüben u. dgl.

745. Würste von Spanferkeln auf spanische Art.

Nehme ein rein gebrühtes, nicht zu großes Spanferkel, schneide es unten der Länge nach ganz auf und löse alle Knochen vorsichtig

heraus, damit die Haut nicht weiter durchgeschnitten wird, schneide dann das Fleisch vorsichtig von der Haut ab, hacke es recht fein, würze es mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Muscatnuß nebst der sehr fein abgeschälten Schale einer Citrone und mit einem fein gewiegten Lorbeerblatt, gebe ein Glas voll spanischen Wein hinzu und mische es wohl untereinander, streiche dann diese Farce wieder auf die inwendige Seite der ausgebreiteten Haut des Spanferkels, streue eine Hand voll geschälte Pistazien darauf und rolle es der Länge nach fest zusammen, umwickle es fest mit Bindfaden und koche es in einem langen Geschirr mit Wasser, Salz und einem Schoppen Weinessig gar, nehme es heraus und beschwere es mit einem Brett und Gewicht, lasse es kalt werden, löse die Bindfaden ab und schneide es in messerrückendicke Scheiben, rangire sie auf Teller und gebe sie zur Tafel nach der Suppe.

746. Würste von übergebliebenem Geflügel.

Man nimmt Reste von gebratenem oder à la Braise gekochtem Geflügel, befreit es von allen Knochen und wiegt es sehr fein; dann macht man eine gute Bechamel-Sauce, läßt sie recht dick kochen, thut das gehackte Fleisch nebst Salz und Muscatnuß dazu und läßt es einmal aufkochen und dann kalt werden; nun rühre man 8 Eigelb darunter, fülle die Masse in Bratwurstdärme, binde sie zu, koche sie gar und backe sie auf beiden Seiten gelb.

747. Würste von Kalbsbrieslen.

Koche 1 Pfund Kalbsbrieslen im Wasser ab, daß sie schön weiß werden, werfe sie in kaltes Wasser zum Verkühlen und schneide sie alsdann nebst ½ Pfund frischem, in Wasser gekochtem Speck in kleine Würfel, deßgleichen ein geschältes Milchbrod, und verfertige sie übrigens ganz wie die Kalbfleischwürste in Nr. 742, nur daß kein Rindsnierenfett dazu kommt.

748. Würste von Kalbsgekröse.

Nehme ein Kalbsgekröse, welches rein gebrüht und gut gereinigt ist, koche es im Wasser mit etwas Salz recht weich, schütte es in einen Durchschlag und lasse es trocken ablaufen, drücke es wohl aus und hacke es recht fein, schneide ½ Pfund Schweinespeck

in kleine Würfel, lasse ihn in kochendem Wasser einigemal aufkochen und schütte ihn auf ein Haarsieb, nehme 2 Milchbrode, schäle die Kruste ab, weiche sie in Milch ein und drücke sie wieder fest aus, verrühre sie mit dem Gekröse und 6 Eiern, gebe etwas fein geschnittene Zwiebeln und Petersilien, in Butter gedämpft, nebst Muscatnuß und etwas fein geschnittenem Thymian, Salz, Pfeffer und Koriander dazu, mache Alles sammt dem Speck wohl durcheinander, fülle es in Schweinsdärme etwas locker ein, binde sie in halb Ellen lange Würste, lasse sie in ½ Maas Wasser und ½ Maas Milch eine halbe Stunde langsam kochen, nehme sie dann auf eine Serviette heraus, lasse sie wohl abtrocknen und kalt werden, schneide sie auseinander und brate sie langsam in Butter gelb.

749. Fischwürste.

Eine gute Fischfarce durchrührt man mit etwas kräftiger Bechamel-Sauce, so wie mit etwas geriebenem, trockenem Thymian, damit sie recht locker wird, füllt sie dann mit einer Spritze in gut gereinigte Hammelsdärme, macht davon fingerslange Würste, welche nicht zu voll gespritzt sein dürfen, damit sie beim Kochen nicht platzen, bindet sie an den Enden mit Bindfaden gut zu, blanchirt sie eine Minute lang in kochendem Salzwasser, bringt sie hierauf in kaltes Wasser und legt sie bald nachher auf ein Tuch, damit das Wasser gut ablauft, durchsticht sie einigemal mit einer Nadel und dämpft sie auf einem gut verzinnten Geschirr mit Krebsbutter auf allen Seiten gar, was in 5—6 Minuten geschehen kann. Man färbt diese Würstchen zuweilen mit aufgelöstem Safran gelb, mit Spinatmolken grün und mit Krebsbutter roth.

750. Würste von Fisch-Ragout.

Das hiezu nöthige Fischfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, sei es von übrigen gebratenen, gekochten oder rohen Fischen, jedoch muß das rohe Fleisch zuvor schnell im Salzwasser gar gemacht werden. Hierauf versetzt man das Fleisch mit rein geputzten Champignons, einigen in Butter weich passirten Chalotten, dem nöthigen Salz, Pfeffer und etwas trockenem Thymian, vermischt Alles zusammen mit einer kräftigen, kurz eingekochten, weißen Couli, welche mit Rheinwein verkocht, mit Citronensaft abgeschärft, mit einigen Eiern abgezogen und mit einem Stück Taschenbouillon gestärkt ist, spritzt

alsdann dieses steife Ragout in gut gereinigte, feine Schweinsdärme, macht davon 2½ Zoll lange Würste, bindet die Enden gut mit Bindfaden zu, legt sie auf Papier und läßt sie auf dem Rost mit Krebsbutter gut braten.

751. Würste von Kapaunen.

Mache von übrig gebliebenen Kapaunen ein gutes, feines, weißes Salpicon, fülle dieses in Därme und verfahre im Uebrigen wie bei den Würsten mit Fisch-Ragout.

752. Würste von Wildpret.

Das fein geschnittene, gebratene Wildfleisch vermische man mit Champignons und Trüffeln, koche alsdann eine braune Couli mit Madeira recht kurz und kräftig ein, vermenge damit die geschnittenen Sachen und lasse endlich diese Würstchen in Papierkästchen mit etwas geschmolzener Glacé recht heiß werden.

753. Krebswürstchen.

Nehme 60 Stück kleine Krebse, wasche sie rein und koche sie im Wasser ab, breche sie aus, stoße die Schalen mit ½ Pfund Butter fein, gebe es auf's Feuer, rühre es, bis der Butter schäumt und passire es dann durch ein Tuch. Die Schalen bringe nochmals mit einem Schoppen süßem Rahm auf's Feuer, lasse sie aufkochen und passire diese Krebsmilch durch ein Tuch; die Krebsschwänze reinige und wiege sie mit 1 Pfund abgekochten Kalbsbrieslen, etwas Chalotten und Estragon recht fein, schwitze es mit ⅔ von der Krebsbutter gar, gebe 2 ganze Eier und 4 Eigelb nebst dem gehackten Fleisch und den Krebsschwänzen, sowie auch 2 Anrichtlöffeln voll von der Krebsmilch, oben abgeschöpft, dazu, salze diese Masse gehörig und reibe eine halbe Muscatnuß daran, fülle sie durch einen Trichter in Schweinsdärme und mache diese nur ¾ voll, theile sie in halb Ellen lange Stücke mit Bindfaden ab, setze sie in 3 Theilen Wasser und 1 Theil Milch auf das Feuer und wenn sie aufgekocht haben, nehme sie gleich vom Feuer und lasse sie eine Viertelstunde an der Seite des Feuers ganz langsam kochen, nehme sie dann heraus, brate sie mit etwas Butter, schneide sie von einander, bestreiche sie mit der übrigen Krebsbutter und gebe sie zur Tafel.

754. Braunschweiger Würste.

Nehme zu 10 Pfund Schweinefleich vom Bug 1 Pfund Speck, hacke Beides, nachdem alles Hautige und die Schwarten davon abgeschnitten sind, ganz fein, stoße 1 Pfund Salz und 1 Loth Salpeter fein, mische es mit dem Gehackten nebst 1 Loth gestoßenem Kümmel, 1½ Loth Muscatnuß, ½ Loth Nelken, ½ Loth weißem Pfeffer, dieser nur halb fein gestoßen, streue es über das Fleisch und knete es wohl durcheinander, fülle es in weite Schweins- oder Rindsdärme so fest als möglich zusammen und binde sie mit Bindfaden recht fest, lege sie 48 Stunden in eine Salzlacke, trockne sie dann ab und hänge sie 4 Tage lang in Rauch und dann in die Luft. Sie lassen sich ein Jahr lang gut erhalten. Aus den Därmen muß das Fett alles rein abgeschaben werden.

755. Andere Art.

Hacke einen Theil Rindfleisch aus den Lenden und einen Theil junges Schweinefleisch vom Schlegel, nachdem die Adern und das Hautige herausgelöst sind, recht fein, entferne die Fasern, welche sich während des Hackens an die Messer hängen, arbeite das Brät mit Salz, Salpeter und Pfeffer tüchtig durcheinander, fülle es in Rindsdärme, hänge die Würste 24 Stunden in der Luft auf und alsdann erst in Rauch.

756. Andere Art.

Hiezu sind 7 Pfund grüner Speck, 1 Kalbsschlegel, 1 Schweinsschlegel, 12 Pfund Ochsenfleisch vom Schwanzstück und 4 Kalbsfüße erforderlich. Das Ochsenfleisch wird von den Knochen gelöst, einige Stückchen mit Salpeter, die andern mit Salz eingerieben und über Nacht stehen gelassen; Morgens wird es gewaschen und mit Wasser zugesetzt, etwas Salz und 10 Nelken dazu gethan und weich gekocht; von dem Schweineschlegel wird der Speck sammt der Schwarte abgeschnitten, das Fleisch von den Knochen abgelöst und gehäutelt. Dieses wird zum Hacken, das Hautige zum Kochen genommen; ebenso verfährt man mit dem Kalbsschlegel. Der Speck wird sammt der Schwarte zu handgroßen Stücken geschnitten und besonders mit Salz und 8 Nelken im Wasser weich gekocht. Die Kalbsfüße,

Kalbs- und Rinds-Knochen werden besonders in einem Hafen mit Salz, Pfeffer und Nelken weich gekocht, was eine Sulz gibt. Ebenso werden die Schweinsknochen und das hautige Fleisch gekocht. Wenn der Speck weich ist, so wird er fein geschnitten, die Schwarte besonders ebenso klein und 5—6 Zwiebel sehr fein geschnitten und letzteres mit dem Speck auf heißer Asche gedämpft, das gesotttene Kalbfleisch, Schweine- und Rindfleisch, wie auch die Füße werden von den Knochen gelöst und Alles klein geschnitten, das gehäutelte Schweine- und Kalbfleisch wird fein gehackt, 3 Löffel voll Modegewürz und 3 Löffel voll Pfeffer daran gethan und Alles gut durcheinander geschafft; dann nimmt man 1 Maas von der Sulz dazu und verarbeitet es eine Viertelstunde lang recht wohl miteinander, worauf man es in dicke Därme füllt und die Würste in der übrigen Sulz $^3/_4$ Stunden lang kocht, hernach über Nacht auf ein Brett legt und 3 Tage in Rauch hängt.

757. Sogenannte Göttinger-Würste.

Nehme ein gutes Rindslendenstück, schneide die Haut davon, salze das Fleisch mit Salz und Salpeter stark ein und lasse es einige Tage liegen; trockne es dann gut ab und hacke es sehr fein, nehme eben so viel Schweinefleisch vom Hals oder Bugstück, häutle und hacke es ebenfalls klein, schneide halb so viel Speck in ganz kleine Würfel, stoße einige Loth Pfeffer halbfein und knete Alles dieses mit $^1/_2$ Loth gestoßenen Nelken, ganzem Koriander und etwas feinem Salz wohl durcheinander, fülle die Masse in weite Rindsdärme, binde sie einigemal immer fester zu, lege sie einen Tag in eine Salzlacke und hänge sie dann in Rauch. Wenn sie schön gelb geräuchert sind, hängt man sie in die Luft, wo sie sich sehr lange gut erhalten.

758. Andere Art.

Sechs Pfund Schweinefleisch, 6 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund grüner Speck werden sehr fein gehackt; sodann nimmt man 12 Loth Salz, 1 Loth Salpeter, 1 Loth Pfeffer, 1 Loth Ingwer, 1 Loth Cardamomen und 1 Loth Muscatblüthe, mengt Salz, Pfeffer und Salpeter untereinander und salzt damit das gehackte Fleisch Pfund für Pfund, damit es recht gleich roth wird, thut dann das Gewürz

und den Speck dazu, rührt es wohl durcheinander und läßt es über Nacht stehen, füllt es recht fest in Rindsdärme und hängt die Würste in Rauch.

759. Italienische Würste.

Hiezu verwendet man 20 Pfund Schweinefleisch, meistens vom Bauchlappen (wenn das Fleisch mager ist, auch 2 Pfund Speck), und zehn Pfund Rindfleisch. Beide Fleischsorten häutle fein und hacke sie zu einem feinen Brät. Unter dieses Brät schaffe 1 Pfund Kochsalz, 4 Loth Salpeter, 6 Loth grob gestoßenen Pfeffer, 1½ Loth Modegewürz und einen Eßlöffel voll Knoblauchsaft. Die Masse wird ganz ohne Flüssigkeit geschafft und in Mitteldärme, sogenannte Blutdärme, welche einige Stunden in Wein eingeweicht sind, sehr fest gefüllt. Wäre irgendwo an der Wurst luftleerer Raum zu bemerken, so stupfe in jene Stellen mit einer Nadel. Die Würste hänge acht Tage in einem kalten Rauch und hernach an einem kühlen, trockenen Ort auf. Diese Portion gibt 32 Stück Viertelellen lange Würste, welche sich 2 Jahre lang halten; gesotten werden sie nie.

760. Andere Art.

Zwölf Pfund mageres Schweinefleisch hacke fein, schneide drei Pfund grünen Speck in fingersdicke, länglichte Würfel, schaffe Salz und 1½ Loth ganzen Pfeffer darunter, binde eine Hand voll Knoblauchzehen in ein Tüchlein, lege dieses in einen Schoppen Wein so lange, bis der Wein den Knoblauchgeruch angenommen hat, schaffe den Wein unter das Brät und hänge dieses in einer Serviette an einem Nagel auf; nach 24 Stunden wird der Wein abgelaufen sein; fülle alsdann das Brät in große Rindsdärme, hänge die Würste 8 Tage lang in die Luft, hernach in einen kühlen Rauch, worauf sie roh oder gesotten verspeist werden.

761. Augsburger-Würste.

Man nimmt 5 Pfund Schweinefleisch und 5 Pfund Rindfleisch, hackt es zu einem feinen Teig und salzt es während dem Hacken; hierauf stellt man es 12 Stunden an einen kühlen Ort, doch so, daß es nicht roth wird oder gefriert. Am nächsten Tag wird an das Fleisch 1 Pfund gewürfelt geschnittener Speck, 1 Quint Nelken,

1 Quint Muscatblüthe und ½ Loth Pfeffer gethan, die Masse ¾ Stunden durcheinander geknetet, alsdann fest in Rindsdärme eingefüllt, diese fest zugebunden und die Würste 5 Tage lang in Rauch gehängt und frisch verspeist.

762. Braunschweiger Rothwurst.

Sechs Stück schweinene Zungen und 3 Pfund Schweinefleisch von nicht allzu fetter Beschaffenheit werden gesotten und zu kleinen Würfeln geschnitten; ½ Pfund Schweinsleber wird gehackt und alles dieses mit einem Schoppen Schweinsblut, 15 Loth fein geriebenen Semmeln, 1 Loth Pfeffer, ½ Loth Modegewürz, 1 Quint Nelken, die Gewürze gröblich gestoßen, und Salz nach Gutdenken gut durcheinander gemischt und die Masse in Rindsdärme gefüllt, worauf die Würste eine Stunde langsam gesotten und nach dem Erkalten einige Tage in Rauch gehängt werden.

Bereitung verschiedener Fleischarten.

763. Gutes Pöckelfleisch.

Von einem guten Ochsenfleisch nehme kurze Rippenstücke oder Schwanzfeder, überhaupt gute Stücke von 10—12 Pfund; diese werden nun mit 3 Händen voll Salz, einer starken Hand voll gestoßenem Salpeter, eben so viel gestoßenen Wachholderbeeren, etwas grob gestoßenem Pfeffer, Gewürznelken, 4 Zehen Knoblauch, etwas Rosmarin und Geraniumblättern, auch einigen Lorbeerblättern und einem Eßlöffel voll Koriander, Alles untereinander gemischt, tüchtig eingerieben, worauf das Fleisch in ein passendes Holzgeschirr gelegt, gut beschwert und 18 Tage liegen gelassen, öfters von der untern Brühe oben darauf gegossen oder das Fleisch öfters umgewendet wird; wenn es nicht genug Brühe hat, wird ½ Maas Wasser mit einer Hand voll Salz aufgekocht, kalt gestellt und über das Fleisch

gegossen. Nach 18 Tagen wird es aus der Brühe herausgenommen, in die Rauchkammer oder in die Küche aufgehängt und öfters ein Wachholderrauch darunter gemacht. Auf diese Art werden auch die Rindszungen behandelt.

764. Pöckelfleisch.

Nehme ein Stück vom Brustkern, welches wenigstens 6 Pfund wiegt; zu 3 solchen Stücken nehme 4 Loth Salpeter und 3 Hände voll Salz, reibe das Fleisch recht gut damit ein, schneide Basilikum, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Knoblauch und Chalotten gröblich, vermenge Alles miteinander und streue es auf den Boden des Geschirrs, in welches das Fleisch recht fest eingelegt wird, daß keine Lücke ist, streue Salz und von der obigen Mischung dazwischen und lasse es an einem kühlen Ort stehen; dann kocht man 1 Pfund Salz in einer Maas Wasser auf, gießt es nach dem Erkalten über das Fleisch und beschwert dieses mit einem Deckel und einem darauf gelegten Stein. Nach 14 Tagen kann man davon brauchen.

765. Hamburger Pöckelfleisch.

Nehme ein Stück vom Schlegel von einem gut gemästeten Ochsen und befreie das Fleisch von allen Knochen und von dem Unschlitt, das übrige Fett wird daran gelassen. Da große Stücke am besten zu conserviren sind, so ist es gut, wenn man das Fleisch nur in wenig Theile theilt. Man mischt 4 Hände voll Salz und eine Hand voll Salpeter, und reibt das Fleisch so lange damit, als das Salz am Fleisch trocken bleibt; sobald Nässe erscheint, wird es so fest als möglich in ein Ständchen gelegt, auf dessen Boden 30 Nelken, einige Lorbeer- und Rosmarinblätter gestreut wurden. Auf jede Fleischlage gibt man wieder eine Schichte Gewürz, wobei man alle Mühe anwenden muß, daß kein leerer Raum zwischen dem Fleisch bleibt. Die Stande, oder besser ein Fäßchen, muß so voll gelegt werden, daß nur mit Mühe der Deckel darauf geschlagen werden kann, worauf man solches in den Keller stellt und täglich umwendet. Nach 3 Wochen ist das Fleisch sehr gut und genug gepöckelt.

766. Luftspeck zu bereiten.

Eine gute Speckseite wird mit Salpeter und Salz von beiden Seiten gut eingerieben und dann auf ein Brett gelegt, welches man

etwas abschüssig stellt, damit die Feuchtigkeit ablaufen kann. Wenn die Speckseite in 3 Wochen vom Salz gänzlich durchzogen ist, so hängt man sie auf einen luftigen Boden auf, damit sie hart austrocknen kann. Dieser Speck ist sehr gut zum Spicken, zu Farcen und zu Barden zu Geflügel.

767. Schinken zu kochen.

Wässere den Schinken eine Stunde in lauwarmem Wasser aus, wasche ihn gut ab und thue ihn in einen Kessel mit frischem Wasser, gebe ein Bündchen Kräuter dazu, lasse ihn zum Kochen kommen und stelle ihn dann an die Seite des Feuers; er darf nicht sieden, sondern immer kochend heiß in 4 bis 6 Stunden, je nachdem er jung und groß ist, fertig gemacht werden.

768. Geräucherten Schinken zu backen.

Nehme einen geräucherten Schinken, wässere ihn etwas aus und trockne ihn gut ab; dann nehme Schwarzbrodteig, umklebe den Schinken ganz damit, lege ihn auf ein mit Mehl besätes Blech und backe ihn, wenn man das Brod in Ofen thut, vornen im Ofen drei Stunden lang. Die Rinde wird als Viehfutter benützt.

769. Bierschinken.

Ein Schweinsschlegel wird mit einer zweizinkigen Gabel von allen Seiten durchstochen, dann mit ein paar Händen voll Salz recht gut eingerieben, in ein Geschirr gebracht, etwas beschwert und 14 Tage darin liegen gelassen. Hernach reibt man den Schinken mit fein geriebenen Zwiebeln ein, macht ½ Maas Bier siedend, übergießt den Schinken damit und läßt ihn in einer Bratpfanne im Backofen schön backen; zuvor aber macht man oben auf der Schwarte mit dem Messer eingeschnittene Carreau.

770. Lack zu Schinken.

Drei Maas Wasser werden mit so viel Salz, bis es ein Ei trägt, 6 Lorbeerblättern, 3 Zwiebeln, jeder mit 4 Nelken besteckt, und gestoßenem Pfeffer eine Stunde gekocht und nach dem Erkalten über den Schinken gegossen, welcher zuvor in der Beize gelegen hat. Dann

läßt man ihn 4 Tage in diesem Lack liegen und bewahrt ihn hernach bis zum Gebrauch an einem luftigen Ort auf.

771. Lack zu Schweinefleisch.

Nehme zu 50 Pfund Schweinefleisch 3 Pfund Salz, 3 Maas Wasser, 3 Sellerieköpfe, einige Zwiebel, einige Lorbeerblätter, Nelken und Pfeffer und siede es so lange zusammen, bis es ein Ei trägt; dann gieße die Brühe durch ein Tuch, lasse sie erkalten, reibe das Fleisch an den Knochen mit etwas Salpeter ein, drücke es in ein Ständchen fest ein, gieße die Brühe erkaltet darüber und beschwere es. Die Brühe muß über das Fleisch gehen. Man läßt es 14 Tage darin liegen und hängt es alsdann in Rauch.

772. Beize und Lack zum Schweinefleisch.

Nehme 8 Pfund Schweinefleisch, reibe es mit etwas Salpeter und Salz ein und lasse es einige Stunden stehen. Hierauf wird ½ Pfund Salz in der Wärme in ½ Maas gesottenem Brunnenwasser aufgelöst und nach dem Erkalten über das Fleisch gegossen; dann läßt man es eine Woche beschwert stehen. Nach geschehener Behandlung in der Salzbeize nimmt man 3 Tage vor dem Herausnehmen des Fleisches 10 Loth reinen Glanzruß, der durchaus nicht mit Flugruß oder Kalk vermischt sein darf, läßt ihn zu feinem Pulver stoßen, übergießt ihn mit ½ Maas Regenwasser und läßt die Lauge unter fleißigem Umrühren stehen; nach 2 Stunden wird sie mit einer Hand voll Salz gemischt und fleißig gerührt, worauf man das Fleisch aus der Salzbeize nimmt und mit der Rußlauge übergießt. Sollte diese Lauge nicht hinreichen, um das Fleisch zu bedecken, so wird der Bodensatz mit etwas Wasser aufgerührt und das Fleisch vollends damit übergossen. Dieses Fleisch bleibt 5—6 Wochen nach Verhältniß der Größe in dem Lack und wird dann an einem luftigen Ort aufgehängt; will man es aber lange Zeit aufheben, so überstreicht man es mit Holzessig.

Anhang.

Die Speisen für Kranke

müssen sehr sorgfältig behandelt, und wenn solche vom Arzt angeordnet, genau nach dessen Angabe bereitet werden. Es ist darauf zu achten, daß sie nicht angebrannt oder räuchlicht schmecken oder einen sonstigen üblen Beigeschmack erhalten. Verwendung von Gewürzen, Säuren und Wurzelwerk zu den Speisen muß man vermeiden und nur frische, wo möglich süße Butter zum Kochen verwenden. Die gewöhnlichsten Krankenspeisen sind: Wassersuppe, Bouillonsuppen, nämlich Gerste-, Reis-, Sago-, Gries-, Nudelsuppen, Griesklöse, Reisklöse, Puré von Huhn mit Salat, Semmeln, Puré von Perlgraupen. Die Bouillon wird von Rinds- oder Kalbfleisch, von einem alten Huhn oder von Tauben gefertigt. Die Suppen dürfen nicht mit Eiern abgezogen werden. An Gemüsen dürfen junger Spinat, junge gelbe Rüben oder Karotten, Karviol, junge Kohlraben, gedörrte geschälte Zwetschgen, Prunellen ꝛc. gegeben werden. Die Backwerke für Kranke müssen besonders vorsichtig ausgewählt und es dürfen nur solche gegeben werden, die nicht aus schweren, butterreichen Theilen zusammengesetzt sind. Zur Stärkung nach erfolgter Genesung sind zu empfehlen: Orangen-, Aniskuchen, Biscuit, Mandel-, Brodtorte, leichte Zwiebacke, Zuckerkalatschen ꝛc.

773. Mandelmilch für Kranke.

Diese darf nicht stark sein, weßhalb man zu einem Schoppen nur 8 bis 10 abgezogene Mandeln sehr fein stoßt, solche mit einem Schoppen Wasser untereinander rührt, durch eine Serviette preßt und die erhaltene Flüssigkeit nach Belieben mit Zucker versüßt.

774. Brodwasser für Kranke.

Man röstet 4 Scheiben Schwarzbrod auf dem Rost auf beiden Seiten stark braun, legt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit einer Maas siedendem Wasser, läßt dieses daran stehen, bis es erkaltet ist und gießt es alsdann durch eine Serviette ab. Es wird entweder in diesem Zustande oder mit Zucker versüßt getrunken.

775. Butter einzusieden (Rindsschmalz auszulassen).

Ein verzinnter Kessel oder eine tiefe eiserne Pfanne wird zur Hälfte mit Butter angefüllt auf das Feuer gesetzt. Wenn die Butter anfängt, heiß zu werden, so muß fleißig darin gerührt und nur ein schwaches Feuer unterhalten werden. Sobald sie ganz klar gekocht ist, nehme sie vom Feuer, lasse sie eine halbe Stunde stehen, gieße sie alsdann durch einen engen Seiher in den dazu bestimmten Topf und rühre sie mit einem Kochlöffel, bis sie dick wird.

776. Schweineschmalz einzusieden.

Man schneidet den Speck, nachdem die Schwarten davon abgezogen, und den sogenannten Schmeer in kleine Würfel und bringt sie mit einem Schoppen Wein und einem ganzen Zwiebel in einem Kessel auf das Feuer; sobald sie anfangen zu schmelzen, rührt man öfters darin, damit die Krieben am Boden des Kessels nicht ansitzen. Wenn die Krieben schön bräunlicht gelb geworden sind, gießt man das Schmalz durch einen Seiher in steinerne Töpfe, welche man vorher erwärmen muß, läßt es erkalten und rührt es dann eine halbe Stunde lang recht schaumig, worauf man die Töpfe mit einer Rindsblase und Papier zubindet und in Keller stellt.

777. Gansschmalz einzusieden.

Das Gänsefett wird, in kleine Würfel geschnitten, in einer Pfanne auf schwaches Feuer gesetzt und langsam gekocht, bis die Krieben bräunlicht gelb geworden sind, worauf man das gewonnene Schmalz durch einen Seiher in steinerne Töpfe gießt und auf die oben angegebene Art aufbewahrt. Zum Aussieden des Schmalzes darf kein Zwiebel genommen werden, weil sonst der eigenthümliche Geschmack des Gansschmalzes verloren geht.

778. Butter aufzubewahren.

Frische, fette Butter, wie solche zu Markt gebracht wird, bringt man in eine Schüssel, gießt frisches Brunnen- oder noch besser Regenwasser daran und arbeitet sie mit einem Kochlöffel durch, wodurch sich die Kästheile und die Buttermilch ausscheiden. Das Wasser wird sodann abgegossen, die Butter in Steintöpfe mit dem Kochlöffel fest eingedrückt, oben etwas Salz aufgestreut, zugebunden und im Keller aufbewahrt, wo sie sich sehr gut hält.

Anmerkung. Zu Ende des Monats Mai ist die Butter am besten und im Herbst am wohlfeilsten.

779. Andere Art.

Frische, fette Butter wird in einem Porzellain-Napf eine Viertelstunde in kochendes Wasser gestellt, dann gießt man davon das reine Fett, das so klar wie Wasser sein muß, in Glasflaschen, pfropft diese fest zu, umbindet die Stöpsel mit Blasen, umwickelt die Flaschen mit Heu und läßt sie ¼ Stunde im Wasser kochen, worauf das Heu weggenommen und die Flaschen verpicht werden. Wenn man die Butter gebrauchen will, erwärmt man die Flasche, gießt das Fett heraus in eine Schüssel, läßt es erstarren und rührt es mit etwas Salz und 2 Löffeln voll gutem, saurem Rahm durch.

780. Butter einzusalzen.

Vier Loth Salz, 2 Loth gereinigter Salpeter und 2 Loth Zucker werden fein gestoßen, vermengt und unter 3 Pfund frische Butter geknetet. Wenn solche gehörig durchgearbeitet ist, bringt man sie in steinerne Töpfe, umbindet diese fest mit doppeltem Papier und läßt sie 3 Wochen im Keller stehen.

781. Rahm aufzubewahren.

Nehme den Rahm von der Milch, welche Abends zuvor gemolken worden ist, Morgens ab, siede ihn wie gewöhnlich und fülle ihn, wenn er verkühlt ist, in Flaschen, verkorke diese gut, umbinde die Stöpsel mit einer Blase und die Flaschen mit Heu, lasse sie eine Viertelstunde im Wasser kochen, verpiche sie und bewahre sie im Keller zum Gebrauche auf.

782. Molkenbereitung.

Ein Kalbsmagen wird einige Stunden in Essig eingeweicht, sodann aufgeblasen und getrocknet. Hievon wird ein Finger langer Streifen abgeschnitten und in einer halben Tasse Wasser eingeweicht, sofort mit dem Wasser in eine halbe Maas vom Rahm befreite süße Milch gethan, diese in warme Asche oder auf den geheizten Ofen gestellt, so daß sie nur langsam erwärmt wird, aber nicht kocht. Nach einer halben Stunde zeigt sich oben eine käsige Haut, worauf das darunter befindliche grünlicht-weiße Wasser abgegossen und erwärmt getrunken wird.

783. Eier aufzubewahren.

Zur Aufbewahrung von ungefähr 200 Stück Eiern nimmt man ein mannsfaustgroßes Stück gebrannten, ungelöschten Kalk, legt solches in einen Kübel oder großen Hafen, gießt Wasser daran, rührt es auf, legt die Eier vorsichtig hinein, bedeckt das Gefäß und stellt solches in den Keller. Wenn der Kalk trocken zu werden anfängt, muß man frisches Wasser aufgießen und den Kalk aufrühren.

784. Andere Art.

Man lege die Eier vorsichtig in einen mit Spreu gefüllten Korb, so daß keines das andere berührt, und bewahre den Korb an einem kühlen Orte auf. Von Zeit zu Zeit müssen sodann die Eier gegen das Licht gehalten und die trüb scheinenden weggeworfen werden.

785. Andere Art.

Man reibe die Eier recht gut mit Schweinefett ein und bewahre sie in einem Korbe im Keller auf.

Anmerkung. Die im September gelegten Eier sind besser zu erhalten, als die im August gelegten. Gefrorne Eier läßt man langsam im lauen Wasser aufthauen.

786. Citronen und Orangen aufzubewahren.

Feiner Sand wird an der Sonne oder im Backofen getrocknet und hievon eine Fingers dicke Lage in ein passendes Gefäß gemacht,

auf welche die Citrone oder Orange, in feines, reines Papier eingewickelt, gelegt und mit Sand bedeckt wird. Man fährt auf diese Weise fort, bis alle Citronen oder Orangen mit Sand bedeckt sind, und bewahrt das Gefäß im Keller oder an einem andern kühlen Orte auf. Wenn nur wenige aufzubewahren sind, so kann man sie in Rindsschmalz gelegt im Keller aufbewahren.

787. Milchpulver.

Frisch gemolkene Kuhmilch, etwa 3 Maas, läßt man in einer neuen Kachel unter fortwährendem Rühren einsieden, bis sie einen Brei bildet. Es muß aber fortwährend gerührt werden, damit sich am Boden der Kachel nichts ankocht, indem sonst das ganze Pulver verdorben würde. Man stellt alsdann die Kachel auf ganz schwache Kohlen, worauf sich der Brei zertheilen und zu einem gelblichten, gröblichten Pulver werden wird, welches man, wenn es recht dürr geworden, von den Kohlen wegnimmt und nach dem Verkühlen in einer Schachtel aufbewahrt. Zum Gebrauch namentlich für Brustkranke wird ein Löffel voll mit einer halben Tasse Fleischbrühe verdünnt.

788. Limonadepulver.

Man reibt 12 Loth feinen Zucker mit ½ Loth Weinsteinsäure in einer steinernen Reibschale zusammen und gießt 1 Quint Limonien- oder Citronenöl unter beständigem Rühren daran. Wenn Alles gut gemischt ist, theilt man das Pulver in 12 Theile, deren jeder in einem Papierkäpselchen aufbewahrt wird. Beim Gebrauch wird an eines dieser Pulver ein Schoppen Wasser gegossen, wodurch man eine gute Limonade erhält, die man nach Belieben mit Zucker versüßen oder mit Wein vermischen kann.

789. Kräuterpulver.

Hiezu verwendet man Basilikumblätter, Citronenkraut, Petersilien, Pfefferkraut, von jedem eine gleich große Menge, etwas weniger Estragonblätter und einige Stängelchen Rosmarin; alles dieses wird in frischem Wasser gewaschen und hernach an einem schattigen Ort getrocknet. Ferner nimmt man dazu 6 Loth gedörrte Champignons, 4 Loth Trüffeln, 4 Loth Morcheln, 8 Loth Chalotten, 1½ Loth Pomeranzenschalen, 1 Loth weißen Pfeffer, 1 Quint Nel-

ken und 1 Quint Muscatblüthe. Die Kräuter werden fein gerieben, das Gewürz fein gestoßen und das Uebrige so fein als möglich gewiegt, sofort Alles unter einander gemengt und in gut verpfropften Glasflaschen aufbewahrt.

790. Mandel-Essenz.

Ein Viertelpfund süße und ¼ Pfund bittere, abgeschälte Mandeln werden mit ¼ Schoppen Wasser sehr fein abgerieben. Sodann kocht man 1½ Pfund Zucker zum sechsten Grad ein, vermengt damit die geriebenen Mandeln, läßt sie einmal mit dem Zucker aufkochen, wobei man aber den Schaum nicht davon abnimmt, und nimmt die Pfanne vom Feuer weg. Hierauf vermischt man damit 2 Loth candirte Orangenblüthe, bedeckt das Geschirr und läßt es eine Stunde stehen, streicht hernach die Masse durch ein Haartuch und verwahrt sie in kleinen, gut verkorkten Fläschchen. Wenn zwei Eßlöffel voll von dieser Essenz mit Wasser aufgelöst werden, erhält man ein Wasserglas voll süße, gute Mandelmilch.

791. Orgeade.

Man reibt 1 Pfund süße und 2 Loth bittere, geschälte Mandeln mit Wasser so fein als möglich ab und bringt sie mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker in einen auf gelinde Kohlen gestellten Kessel, rührt die Masse darin so lange, bis sie sich vom Kessel löst, nimmt sie alsdann heraus, läßt sie verkühlen, rollt sie mit etwas gestoßenem Zucker in fingerlange Stangen und bewahrt sie zum Gebrauche auf. Ein Viertelpfund davon im Wasser aufgelöst gibt eine Maas Mandelmilch.

792. Verfertigung von Chocolade.

Man röstet 2 Pfund Cacaobohnen in einer Kaffeetrommel so lange, bis die Oberschale knackt und sich abschälen läßt. Die geschälten Bohnen röstet man sofort bei mäßigem Feuer so lange, bis sie schwitzen, schüttet sie alsdann in einen Mörser, welchen man auf einen starken eisernen Dreifuß stellt, worunter man ein Becken mit glühenden Kohlen setzt, stoßt die Bohnen sehr fein und rührt sie, bis sie eine ölige Masse bilden, vermischt sie dann mit 1½ Pfund gestoßenem Zucker und rührt die Masse, bis sie eine butterähnliche

Consistenz erhält, füllt sie in Blechformen und stoßt jede Form auf dem Tisch so lange, bis die eingefüllte Chocolade glatt und eben auseinander gelaufen ist, worauf man sie erkalten läßt, dann die festgewordene Tafel herausnimmt und in Papier einwickelt.

793. Gewürz-Chocolade.

Hiezu nimmt man 2 Pfund Cacao, 2 Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth feinen Zimmt, 1 Loth Nelken, ½ Loth Vanille, 1 Quint peruvianischen Balsam, ½ Loth Cardamomen. Die Gewürze werden sehr fein pulverisirt, mit dem Cacao und Zucker vermengt und im Uebrigen wie oben angegeben verfahren.

794. Vanille-Chocolade.

Zu der in der vorigen Nummer angegebenen Masse wird noch weiter 1 bis 2 Loth fein gestoßene Vanille zugesetzt.

795. Gesundheits-Chocolade.

Man nimmt zu 1½ Pfund Cacao ½ Pfund gestoßenen Zucker und bearbeitet beides nach der oben gegebenen Vorschrift.

796. Isländisch Moos-Chocolade.

Zu 2 Pfund Cacao verwendet man eben so viel gestoßenen Zucker und 1 Pfund abgebrühtes und dann wieder getrocknetes isländisches Moos und 4 Loth Salebwurzeln, welche beide letztere Sachen fein gepulvert und durchgesiebt werden, worauf man die Chocolade hieraus auf die oben angegebene Weise bereitet.

797. Chinesische Magen-Chocolade.

Hiezu nimmt man ½ Pfund Cacao, 2 Loth Vanille, 2 Loth feinen Zimmt, 40 Gran grauen Ambra und ½ Pfund gestoßenen Zucker und bereitet hieraus die Chocolade nach dem oben angegebenen Verfahren.

Einige Regeln für Bestellung der Tafel, für das Anrichten der Speisen und für das Serviren.

Wenn die Tafel gedeckt ist, werden die Couverte in angemessener Entfernung aufgelegt, die Vasen und Blumenkörbe aufgestellt und zwischen letztere die decorirten Dessertteller, die Assietten mit eingemachten Früchten und Confituren, so wie die Porzellainkörbe mit frischem Tafelobst, die Schalen mit gestoßenem Zucker, mit Salz, mit Pfeffer ꝛc. eingesetzt. Vor jedes Couvert gehört ein kleines Wasserglas und ein Weinglas, und in angemessener Entfernung von einander sind Karaffen, oder Flaschen auf Untersätzen, mit Wasser und mit Wein, auch Tabourets mit Flacons, mit Essig, Oel und Senf gefüllt, aufzustellen. Bei großen Tafeln ist es gut, wenn mit dem zur Bedienung bestimmten Personal vor dem Essen eine Probe angestellt und jedem seine Stelle angewiesen wird, damit während des Servirens keine Störung entsteht. Die Suppe wird von dem Buffet aus in der Art servirt, daß jeder Diener zwei Teller mit verschiedenen Suppen zur Auswahl präsentirt. Die Reihenfolge der übrigen Speisen bestimmt der Speisezettel. Die Gemüse werden mit besondern Gemüselöffeln auf den Tisch gestellt, dann herausgenommen und von den Dienern präsentirt. Fische, Braten, Torten, Kuchen werden in unzerlegtem Zustande auf die Tafel eingesetzt, dann weggenommen, in dem Buffet tranchirt und aufgeschnitten und sofort von den Dienern präsentirt. Das Dessert wird zuletzt von der Tafel gehoben und präsentirt. Ganze Fische servirt man mit einem Löffel, bei zerschnittenen Fischen aber wird Löffel und Gabel auf die Platte gelegt; zu den horsd'oeuvre gibt man bloß eine Gabel, zu dem Rinderbraten aber, welcher in dem Buffet von den Knochen getrennt und in Filets geschnitten werden muß, Löffel und Gabel, eben so zu allen andern Braten; dem Salat werden Löffel und Gabel von Holz oder Horn beigelegt und den Torten und Kuchen Kuchenschaufeln. Zuletzt wird Kaffee und Kirschengeist oder feine Liqueure präsentirt. Wenn auf Silber servirt wird, so muß man zu sauren Speisen und zu Salaten Porzellain-Schüsseln oder Platten verwenden.

Die Schüsseln und Platten, auf welchen die Speisen aufgetragen werden, müssen geschmackvoll garnirt werden, wozu man je nach der Verschiedenheit der Speisen verschiedene Sachen und For-

men verwendet, wie dieß theilweise schon in den Kochvorschriften oben angegeben ist. Die verschiedenen Figuren, welche man hiezu verwendet, als: Sterne, Herzformen, Halbmonde, Dreiecke, Vierecke, Kreuze ꝛc., werden mit blechenen Förmchen aus Butterteig, Aspik, Nudelteig, Butter ꝛc. ausgestochen. Aspik und Nudelteig wird hälftig weiß gelassen und hälftig mit Cochenille leicht fleischfarb und dunkler roth gefärbt. Die Garnituren von hartgesottenen Eiern, rothen Rüben, Kappern ꝛc. werden bei Braten, Fischen, sauren Gelé's ꝛc. angewendet; aus dem Weißen des Ei's und aus dem Gelben in Verbindung mit gesottenen rothen Rüben und Kappern verschiedene Figuren theils auf die Braten, Schinken ꝛc., theils auf den Rand der Platten gefertigt. Die Butter wird zum Garniren kalter Speisen verwendet und zu diesem Behufe folgendermaßen zubereitet: Eine beliebige Quantität Butter wird in 3 Theile getheilt, wovon man einen Theil weiß läßt, einen Theil mit Spinatmatte blaßgrün und dunkelgrün, und einen Theil mit aufgelöster Cochenille blaßroth, fleischfarb und dunkelroth färbt, und mit blechenen Formen verschiedene Figuren davon aussticht.

Ueber die Quantitäten der Speisen, welche für eine Mahlzeit erforderlich sind, lassen sich keine bestimmten Regeln aufstellen, weil diese von allzu vielen Umständen abhängen. Im Allgemeinen mag Folgendes dienen.

Eine junge, gebratene Gans kann für 6 Personen, als Ragout bereitet für 8 Personen genügen, während eine gemästete und gefüllte gebratene Gans zu 12 Portionen ausreicht.

Eine gebratene Ente wird in 4 Theilen abgegeben, als Ragout zubereitet reicht sie für 6 Personen.

Feldhuhn wird für eine einzelne Person ein ganzes gerechnet, bei Tafeln von mehreren Personen aber für jede ein halbes.

Tauben werden, wenn sie schön fett sind, wie die Feldhühner vertheilt, kleinere hingegen halbirt.

Ausgewachsene Birk- und Haselhühner, auch Fasanen zerschneidet man in kleine Portionen.

Der Schnepfe wird in 4 Theile zerlegt und der Hals besonders an dem Kopf gelassen, was dann mit einigen Scheiben Schnepfenbrod eine Portion ausmacht.

Gebratene Lerchen werden 4 auf eine Person gerechnet, als Ragout mit Garnitur aber nur 3 Stück; wenn eine Person allein speist, werden 6 Stück servirt.

Fische werden ½ Pfund, bei großen Tafeln, wenn zu den Fischen viel Garnitur gegeben wird, ¼ Pfund auf eine Person gerechnet.

Bei Mehlspeisen, z. B. Pudding, Speisen von Reis, Gries, Sago ꝛc. muß die Quantität nach den Zuthaten berechnet werden.

Von feinen Gelé's reicht ½ Maas für 8 Personen.

Bei den Salaten rechnet man 2 starke Löffel voll für eine Person; bei Braten rechnet man röh sammt den Knochen auf eine Person 1 Pfund und bei dem Gefrorenen 1 Schoppen für 4—6 Personen.

Speisezettel.

Von den vielen verschiedenen Speisen, welche zu Gabelfrühstück, Mittagessen und Abendessen verwendet werden können, werden nur einige wenige beispielsweise hier aufgeführt.

Gabelfrühstück. Déjeûné à la fourchette.

Bouillon, kleine Pastetchen, Beefsteaks, Cotelettes und Compote.

Ragout von Wild mit verlorenen Eiern, Hühnersauté mit Trüffeln, Crême.

Magnonaise, gebratene Schnepfen, Gansleberpastete, Gelé.

Gabelfrühstück zur Mittagszeit. Déjeûner dinatoire.

Bouillon mit Sago.
Briken mit Oliven.
Geräucherten Lachs mit Butter.
Weiße und schwarze Würstchen.
Salmen mit zweierlei Saucen und Kartoffeln.
Beefsteaks mit Makaroni, Cotelettes mit Morcheln, Hasencivet, Spargeln, Schinken, Kapaunen, Salat, Gelé, Brioche mit Schlagrahm.

Mittagessen, Diner zu 4 Schüsseln.

Makaronisuppe, Ochsenfleisch mit Gurkensauce und kleinen Kartoffeln, Schwarzwurzeln mit Omelettes, Feldhuhn mit Salat oder Kompote.

Leberklösssuppe, Kalbsschlegel mit Spinat und Kartoffelpuré, Brieschenragout, Vanillecrême.

Körbelsuppe mit Butterklösen, Ochsenfleisch mit Saucen und Makaroni, blaues Kraut mit Schweinscotelettes, Hühnerbraten mit Salat.

Reissuppe mit altem Huhn, weiße Bohnen mit Hammelsschlegel, Kalbsknorpel mit Reis, Kastanienpuré mit Schlagrahm.

Diner zu 6 Schüsseln.

Makaronisuppe, Sardellen mit Oliven, Ochsenfleisch mit zwei Saucen, Linsen mit Feldhuhn und Bratwürstchen, Entenbraten mit Flecklen gefüllt, Salat, Geselztorte.

Körbelsuppe, kleine Pastetchen, Ochsenfleisch mit Gemüsen, Makaroni mit Schinken und Pastetchen, Hasenbraten, Kartoffelsalat, englischer Plumpudding mit Rumsauce.

Italienischer Teig in Bouillon, Kartoffelpastetchen mit Rühreiern, Ochsenfleisch mit 2 Saucen, gelbe Rüben mit Croquettes, Rehziemerbraten mit Salat, Wienerkrapfen.

Brodsuppe mit Würstlen, Karpfenragout, Ochsenfleisch mit zwei Saucen, Rosenköhl mit Kastanien und Cotelettes, gebratene Krametsvögel mit Salat, Chocoladepudding.

Diner zu 10 Schüsseln.

Bouillon mit Reisbecher, Käsaufläufchen in Papierkapseln, blaugesottene Forellen mit kleinem Ragout, Ochsenfleisch mit Gurken-Saucen und Kartoffelcroquettes, Hühner mit Trüffeln, Lerchenpastete,

Endiviengemüse, Rehziemerbraten, Salat, Gelé, Canelons mit Eingemachtem.

Suppe à la reine, gebackene Sardellen, gebratener Aal mit Citronen, Rinderbraten mit Kartoffeln, Bohnen mit Fricandeau, junge Hühner mit Ravigottesauce, gestürzte Sagospeise, gebratenen Hammelsschlegel mit Salat, saure Rahmmehlspeise mit Erdbeeren, Gefrorenes.

Diner zu 12 Schüsseln.

Gemüsesuppe, Croquettes, gefüllte gebackene Sardellen, Salm mit Krebssauce, boeuf à la mode mit Makaroni, kleine Erbsen mit jungen Enten, frikassirte Hühner in Pasteten, Kalbsroulade mit Sulz, englische Bohnen, gebratener Rehziemer mit Salat, Gelé, Canelons.

Krebssuppe mit Reis, geräucherten Lachs mit Butter, Risolen, Forellen auf dem Rost mit Kappernsauce, Schlachtbraten mit Makaroni, Bohnen mit gespickten Kalbsfilets, Hasencivet, Gansleberpuré in Sulz, Spargeln, gebratener Welschhahn mit Salat, englischer Plumpudding, Gelé mit Früchten.

Diner zu 16 Schüsseln.

Gemüsesuppe mit kleinen Farceklöschen, Sardellen mit Oliven und westphälischen Schinken mit Butter, kleine Pastetchen, frische Trüffel en papillots, Salm mit Saucen, Schlachtbraten mit Sardellenbutter und Kartoffeln, aufgesetztes Gemüse mit Wachteln, Kalbsschwänze en matelotte, Hühner in vol au vent mit Champignons, Wildschwein in Sulz, englische Bohnen, gebratener Welschhahn, gebratener Rehziemer mit Salat, Gelé, Torte mit Schlagrahm, Gefrorenes.

Lerchensuppe, geräucherten Lachs mit Butter, kleine Pastetchen, Forellen mit Krebssauce, Rostbeef mit Kartoffelpuré, Geflügel-Hâche mit Croquettes, Welschhahn mit Madeirasauce mit Trüffeln,

Hasenfilets mit Oliven, Feldhühnerpastete, glasirte Rüben, gebratene Kapaunen, gebratener Hirschziemer mit Salat, Ananasgelé, Torte, Gefrorenes, Dessert.

Diner zu 18 Schüsseln.

Hühnersuppe, Austern mit Citronen, Hecht mit Krebsragout, boeuf à la mode mit Kartoffeln, Hasenfilets mit Béchamel, warme Pastete mit ragout mêlé, Feldhuhnsalmi mit Oliven, Gansleber in Kapseln, Hühnermagnonaise, Cardons mit Markcroutons, kleine Erbsen, gebratener Rehziemer, gebratener Welschhahn mit Salat, Aepfelpastete, Gelé mit Früchten, Chocoladecrême, Gefrorenes.

Diner zu 20 Schüsseln.

Feldhuhn und klare Suppe, Austern mit Citronen, gebackene Sardellen, Gansleber in Kapseln, Salm mit zwei Saucen, Roastbeef mit Kartoffeln, gemischtes Gemüse mit Hammelscotelettes, Schinken in Madeirasauce, Puré von Kapaunen in Brodkranz, Feldhühnersalmi, Turbot mit Krebsragout, Kapaunenfilets mit Trüffeln, Galantin, Sulzen, grüne Erbsen, Karviol, Gansleberpastete, gebratenen Rehziemer, gebratene Fasanen und Welschhahn, Gelé mit Früchten, Backerei und Gefrorenes.

Gemüsesuppe und Geflügelsuppe, Caviar mit Oliven, Häring, Bricken und Oliven, geräucherten Lachs mit Butter, kleine Pastetchen, Trüffeln in Papilotten, gebackenen Aal mit kalter Ravigottesauce, Schlachtbraten mit Makaroni, aufgesetztes Gemüse mit Hammels-Cotelettes, Hechtklöse mit Trüffeln, Turban von Hühnerbrust mit Krebsschwänzen, Sulzring mit Forellenmagnonaise, Artischoken, kleine Erbsen, gebratener Gemsziemer, gebratener Welschhahn mit Salaten, Gelé mit Früchten, Wienertorte mit Erdbeerschlagrahm, Gefrorenes, Dessert.

Soupé.

Klare Bouillon mit Sago, frische Austern mit Citronen, leichtes Gemüse mit Cotelettes, Magnonaise von Hühnern, Braten mit

Häringssalat, garnirt mit Kappern, Oliven und Sardellen, kalte Pasteten, Gelé, Crême, Torten, Gefrorenes, Dessert.

Bouillon, Caviar, Fischklöse mit Champignons, Fricandeau mit Gemüs, Salmi von wilden Enten, Galantin von Gans, Rehbraten mit Salat, Pudding mit Sauce, Backerei.

Gerstenschleim, Austern mit Citronen, Hecht mit Klösen, Fricandeau mit gelben Rüben, Salmi von Feldhühnern, Aspik von Galantin, Gansleberpastete, Rehziemerbraten, gebratener Welschhahn mit Salat, Gelé, Reiskuchen, Aprikosenbiscuit, Gefrorenes.

Kalte Soupé.

Bouillon und Gerstenschleim, Welschhahngalantine, Fasanen, Schinken, Rehbraten, Hasenpastete, Kalbsroulade, Hühnermagnonaise, Wildschweinsulzen, Gansleberpastete, Gansleberpuré in Sulz, Feldhühner, Kalbsschlegel, Zungen, Fische, italienischer Salat, gewöhnlicher Salat, Gelé, Crême, Backereien, Butterschnitten.

Einfaches Mittagessen.

Suppe, Ochsenfleisch mit Zugehör, Gemüse mit Beilagen, Braten mit Salat und Obstkompote, Butter und Käse, Obst und klein Backwerk.

Einfaches Abendessen.

Gerstenschleim, Fricassé von Hühnern oder Tauben, Braten mit Salat, oder Kompote, Auflauf.

Zu bemerken ist noch, daß für Engländer die Gemüse nur in Salzwasser abgekocht werden dürfen, auf welche man beim Anrichten ein Stückchen frische Butter legt.

Vergleichung

des

Württembergischen Flüssigkeits-Maaßes und des Gewichtes mit jenem der Nachbarstaaten.

A. Flüssigkeits-Maaß.

1 Württemb. Maas ist gleich 1 Maas $2^{87}/_{100}$ Quart Altbaierisch;
" " " " " $1^{83}/_{100}$ Liter Rheinbaierisch;
" " " " " 1 Quart $1^{20}/_{100}$ Oesel Preußisch;
" " " " " $3^{67}/_{100}$ Quart Großherzogl. Hessisch;

B. Gewicht.

1 Württemb. Pfund ist gleich 26 Loth 2 Quent $3^{61}/_{100}$ Richtpfennig Altbaierisch;
" " " " " 4 Hektogramm 6 Dekogramm $7^{70}/_{155}$ Gramm Rheinbaierisch;
" " " " " 1 Pfund $0^{31}/_{100}$ Richtpfennig Preussisch;
" " " " " 29 Loth 3 Quart $2^{92}/_{100}$ Richtpfennig Großh. Hessisch.

Alphabetisches Register.

☞ Die Zahlen zeigen die Nummern an, in welchen die hier angegebenen Speisen zu finden sind.

A.

Aal, gedämpfter 310.
" in Burgunderwein 311.
Aepfel einzumachen 479.
" Gelé davon 542.
" zum Ochsenfleisch 147.
Ackersalat-Gemüse 200.
Ananas-Gefrorenes 414. 415.
" Erdbeeren einzumachen 488
Aprikosen einzumachen 480.
" Gefrorenes davon 406. 407. 446.
" getrocknete, eingemachte 508.
" getrocknete Marmelade davon 513.
" grüne, einzumachen 512
" -Marmelade 502.
" zum Ochsenfleisch 561.
" im Weingeist 504.
Arak, Gefrorenes davon 456. 457.
Artischoken einzumachen 595—597
" gebackene 158.
Augsburger Würste 761.

B.

Baierische Broken 333.
" Klöse 72.
Basler Leckerlen 343.
Bauren-Klöse 73.
Beefsteaks von Hirschwildpret 276.
Bergamotte, Gefrorenes 421.
Bersiche 314. 315.
Bierschinken 769.
Bier, warmes 656. 657.
Birnen einzumachen 491.
" -Gesels 548.
" " m. Zwetschgen 557
" getrocknete 509.
" kandirte 548.
Biscuit, -Gefrorenes 411. 412.
Bischoff 667.
" -Gefrorenes 413.
Bitterer Liqueur 720.
Blutwürste 735—737.
" von Hammelsblut 744
Bohnen, gedörrte 202. 580.
" geräucherte 581.
" grüne, junge, aufzubewahren 629.
" grüne, einzumachen 498.
" dgl. in Salz 573—577.
" " in Essig 578. 579.
" " süß mit Essig 613.
Boragen 157.
Bratwurst von Hasen 741.
" " Schweinefleisch 729 730.
" im Schlafrock 207.
" -Knöpflen 71.
Braunschweiger Würste 754—756.
" Rothwurst 762.
Brod-Klöse 62.

Brod-Pastetchen 95.
" Sauce 134.
" Wasser für Kranke 774.
Brokelspargeln aufzubewahren 634
Brombeere (Braunbeere) einzumachen 531.
" dgl. in Essig 614.
Brustkern, gebratener 123.
Butter aufzubewahren 778. 779.
" einzusalzen 780.
" einzusieden 775.
" -Klöse 63.
Bückling-Omelettes 222.
" auf dem Rost 223.

C.

Caramel 374.
" -Gefrorenes 392.
Cardons aufzubewahren 635.
Chalottenzwiebel einzumachen 606
Champagner, Eis zum Trinken 463
" -Gefrorenes 458.
Champignons einzumachen 611. 612.
" dgl. in Essig 583.
Chaudeau 650.
Chinesische Magenchocolade 797.
Chocolade, -Gefrorenes 378—81.
" Gesundheits- 795.
" Gewürz- 793.
" Isländisch Moos- 796
" Magenchocolade 797.
" Milch- 659.
" Vanille- 794.
" Wasser- 658.
" zu fertigen 792.
Citronen, -Gefrorenes 401—3.
" aufzubewahren 786.
" grüne, einzumachen 522
" -Liqueur 713.
" -Sauce 147.
Citronenschalen einzumachen 499.
Cordialgeist 717.
Cotelettes aufzubewahren 636.
Cuirasso 718.

D.

Dampfnudeln, gewöhnliche 332.
Doppenklöse 80.
" -Nudeln 330.
Dörlizen einzumachen 533.
" zum Ochsenfleisch 564.
Dreierlei Gesetz 550.
Dreifuß 660.

E.

Eier aufzubewahren 783. 784.
" gebackene mit Schinken 208.
" -Kuchen 210. 211.
" deßgl. mit Kartoffeln 212.
" -Punsch 651.
Endivien aufzubewahren 632.
" einzumachen 603.
" -Gemüse 163.
Englischer Braten aufzubewahren 642.
Ente, wilde 288.
Erbsen, grüne, aufzubewahren 628
" einzumachen 602.
" deßgl. in Flaschen 600.
" getrocknete 601.
Erdbeeren einzumachen 429. 489.
" -Gefrorenes 398—400.
" -Saft 685.
Essig anzusetzen 723.
" Estragon- 724.
" Himbeer- 725.
" Johannisbeer- 726.
" Kräuter- 727.
" Veilchen- 728.
Estragonessig 724.

F.

Farben, zu Gelé's, Crêmes, Gefrorenem und Zucker 366.
Fasan, gedämpfter 285.
Feigen einzumachen 521.
Feldhühner-Filets 287.
" gebeizte 286.
" Pastetchen 91.

Fischwürste 749. 750.
Fleischklöse 79.
Frankenknöpflen 65.
Fricassé von Hühnern aufzubewahren 637.
Früchten, =Gefrorenes 462.

G.

Gans, gebratene, mit Kastanien gefüllt 1. Theil 607.
" mit Aepfeln gefüllt 609.
" mit Kartoffeln gefüllt 610.
" gemästete 611.
" mit Oliven=Sauce 608.
Gansleber, gebackene, 2. Th. 227.
" gebratene, 1. Th. 616
" geröstete, 2. Th. 215.
" grillirte, 1. Th. 256.
" mit Kastanien 614.
" in Madeira=Sauce 613
" =Omelettes 815.
" =Pastete, 288. 289.
" " mit Trüffeln 328.
" " in Terrinen 329.
" kleine Pastetchen 116.
" Puré mit Sulz 657.
" Sauté m. Trüffeln 615
" in Sulz 656.
Ganspfeffer 612.
Gansschmalz einzusieden, 2. Th. 777.
Gartenkressesalat, 1. Th. 1108.
Gebrannte (brennte) Suppe, 2. Th. 58.
Gebrühte Knöpflen 64.
Geflügel=Ragout 306.
" Salat, 1. Th. 1117.
Gefrorenes von Ananas, 2. Th. 414. 415.
" " Aprikosen 406. 407. 446.
" " Arak 456. 457.
" " Bergamotte 416.
" " Bischoff 413.
Gefrorenes von Biscuit 411. 412
" " Caramel 392.
" " Champagner 458
" " Chocolade 378 bis 381. 419.
" " Citronen 401 bis 403. 425.
" " Erdbeeren 398 bis 400. 421.
" " Früchten 431 bis 437. 462.
" " Hagenbutten 443 450.
" " Haselnüssen 444.
" " Himbeeren 394 bis 397. 422.
" " Johannisträublen 445.
" " Kaffee 382—85.
" " Kapwein 461.
" " Kastanien 451.
" " Kirschen 449.
" " Madeira 459.
" " Makronen 453.
" " Mandeln 409.
" " Marasquin 388. 389.
" " Maronen 408. 451.
" " Melonen 447.
" " Muscatnuß 454.
" " à la Nesselrode 426.
" " Orangen 404. 405. 424. 431 bis 433.
" " Orangen=Blüthe 391. 434.
" " Pomeranzen 455.
" " Pumpernikel 410 423.
" " Quitten 448.
" " Rahm 393.
" " Rheinwein 460.
" " Rosen 438.
" " Rosenliqueur 390 418.

Gefrorenes von Schlagrahm 417 bis 425.
" " Schwarzbr. 439. 440.
" " Thee 378—81. 419.
" " à la tutti frutti 452.
" " Vanille 375-377
" " Zimmt 420. 442.
Gehackte Pastete 1. Th. 312.
Gelatine von Welschhahn 658.
Gelbe Rüben 170.
" " mit Brokelspargeln 171.
" " " Erbsen 172.
" " " Torte 1656.
Gelé von Ananas 1269.
" " Aprikosen 1274.
" " Champagner 1255.
" " Citronen 1248.
" " dgl. für Kranke 1273.
" " Erdbeeren 1249—51.
" " Früchten 1265.
" " Himbeeren 1270.
" " Marasquin 1263. 1264
" " Melonen 1271.
" " Orangen 1252. 1253.
" " Prestlingen 1266.
" " bittere Pomeranz. 1272
" " Punsch 1257—59.
" " Rheinwein 1254.
" " Rosen 1268.
" " Träublen 1260. 1261.
" " Träubleswein 1262.
" " Vanille 1256.
Gemüse, aufgesetztes, mit Feldhühnern 174.
" gemischtes 173.
" -Suppe 27.
" junge, einzumach. 2. Th. 615.
Genfer-Kuchen 1. Th. 1683.
" Torte 1515.
Genoise (Genueser = Backerei) 1770.
Geriebene Suppe 37. 38.
Gersten-Schleim 2. Th. 670.
" Suppe 1. Th. 18.
" Trank 2. Th. 671.
Gesels von Birnen 549.
" " Dreierlei 550.
" " Kirschen 559.
" " Mirabellen 558.
" " Preißelbeeren 551.
" " Quitten 552.
" " Trauben 553.
" " Zwetschgen 554—56.
" " dgl. mit Birnen 557.
" Torte 1. Th. 1528.
Gesundheits-Chocolade 795.
Gewürz-Chocolade 793.
" Wein 673.
Glasuren zu Backereien 350—65.
Glühwein 649.
Gofern, s. Kofern 1. Th.
Goldäpfel-Sauce 1. Th. 360.
" einzumachen 2. Th. 604.
Goldschnitten 1. Th. 969.
Göttinger Würste 2. Th. 757. 758.
Gratin mit Biscuit 1. Th. 893.
" von Kirschen 892.
" " Pflaumen 894.
Gries-Auflauf 819.
" " mit Kirschen 841.
" " mit Rosinen 859.
" Klöse 79. 1377.
" Kuchen 1675.
" Küchlein 1306.
" Pfannenkuchen 1000.
" Pudding 770—772.
" Stritzel in Wein-Sauce 958.
" Suppe 40.
" Torte 1519.
" Törtchen in Wein-Sauce 959.
Grog 2. Th. 648.
Grundeln, gebackene 1. Th. 722.
Gulatschfleisch von Schlachtbraten 137.
Gurken, gefüllte 201.
" -Gemüse 200.
" -Salat 1073.

Gurken=Salat, gemischter 1074.
" Sauce 358.
" Suppe 41.
" in Essig 2. Theil 589. 592.
" gebackene 162.
" geschnittene, frische, einzumachen 599.
" in Rahm=Sauce 161.
" Pfeffer= 590. 591.
" süße 617.
" Salz= 584—586.
" Teufels= 587. 588.

H.

Härings=Sauce 145.
Hagenbutten, =Gefrorenes 443.
" Marmelade 527.
" ganze einzumachen 536. 618.
Hamburger Pöckelfleisch 765.
Hammelsbrust, gebackene 214.
Hammlfleisch, geräuchertes 261.
" Münchner 257.
Hammels=Kopf, eingemachter 258.
" Nieren 259. 260.
" Würste 743.
Haselnüsse, =Gefrorenes 444.
Hasenschnitten 283. 284.
Hecht, gefüllter 321.
" geräucherter 324.
" mit Meerrettig 322. 323.
Heidelbeersaft 740.
Himbeer=Essig 725.
" einzumachen 492—494.
" Gefrorenes 394—397.
" Gelé 537—539.
" " mit Johannisbeeren 544.
" Ratafia 705.
" Saft 428. 679—82.
" Wasser 677.
Hippocras 673.
Hirnwurst 740.
Hirschwildpret, Beefsteaks 276.
" Filets 278.
" Roulade 277.
Hühner auf dem Rost 299.
" gedämpfte 300.
" mit Parmesankäs 301.
" junge 302.
" Ragout 303. 304.
" mit Trauben 305.
" in Rahm=Sauce 308.
" in Speecksauce 309.
" auf polnische Art 307.

J.

Jetinger=Rüben aufzubewahren 630.
Imperial 672.
Johannis=Träublen einzumachen 495. 532.
" in Essig 572.
" Gefrorenes 445
" Gelé 540. 541. 544. 547.
" zu kandiren 496.
" Saft 683. 684.
" Wein 696. 697.
" Essig 726.
" Liqueure von schwarzen 712.
" Ratafia von solchen 711.
Isländisch Moos=Chocolade 796.
Italienische Würste 759. 760.

K.

Kaffee, gefrorner 382—385.
" à la glace 467.
" zu kochen 655.
Kalbs=Brieslen 230. 231.
" Euter 236.
" Filets 246.
Kalbfleisch, geklopftes 247.
" gebeiztes 251. 252.
" mit Gurken 229.
" =Knöpflen 70.
" mit Borsdorfer=Aepfel 249.
" in brauner Sauce 250.
" in Petersilien=Sauce 248.

Kalbfleisch mit Speck 253.
" auf Wildpret-Art 239.
" -Würste 742.
Kalbs-Füße, gebackene 220.
" Gekröse, gebackenes 225.
" " geschmälztes 232.
" " in Kalbsnetz 233.
" " -Pastetchen 93.
" Herz 254. 255.
" Hirn in Sauce 256.
" Kopf auf dem Rost 226.
" " in Speck-Sauce 234.
" Leber 217. 241.
" Magen, gefüllter 237.
" Netz 238.
" Ohren 235.
" Schlegel, gesulzter 244.
" Zunge 242. 243.
Kalmus einzumachen 497.
Kalte Milch mit Rahmschnee 85.
Kalte Schale von Chocolade 84.
" " Milch 86.
" " Reis od. Gerste 83.
" " Sago 82.
" " Wein 81.
Kapaun mit Jus 296.
" " Nudeln 295.
" in Rahm-Sauce 294.
" " Ragout 298.
" " Sardellen-Sauce 297.
" -Würste 751.
Kapwein, -Gefrorenes 461.
Kardinal 668. 669.
Karpfen in eigener Sauce 320.
" gedämpfte 316.
" auf französische Art 318.
" -Roulade 317.
" mit Sulz 319.
Kartoffeln-Brei 168.
" gefüllte 167.
" -Gemüse 164. 165.
" geriebene 149.
" geschmälzte 172.
" mit Häring 169. 175.
" kleine 148.
Kartoffeln-Klöse 74—78.
" in Kräuter-Sauce 166.
" -Kuchen 209. 212.
" -Mehl 173.
" in der Milch 171.
" -Pastetchen 96—98.
" Rahm- 170.
" russische 176.
" Schwarzwälder 174.
" -Würstchen 213.
Karviol 159. 160.
" in Essig einzumachen 607.
Kastanien einzumachen 475.
" -Gefrorenes 451.
Kirschen einzumachen 478. 481.
" dgl. saure 482.
" -Gefrorenes 449.
" -Gelé 545.
" -Geselz 559.
" -Liqueur 721.
" -Marmelade 503.
" in Weingeist 506.
" -Saft 686.
" " einzumachen 430.
Klöse, baierische 72.
" Bauern- 73.
" Brod- 62.
" Butter- 63.
" Doppen- od. Klumpen- 80.
" Fleisch- 79.
" Kartoffel- 74—78.
" Lungen- 68.
" Klöschen v. Kalbsleber 88.
" Klopffleisch 103.
Knöpflen, Bratwurst- 71.
" Franken- 65.
" gebrühte 64.
" Kalbfleisch- 70.
" Mark- 66.
" Milch- 67.
" Rindfleisch- 69.
Knollen- od. Klumpen-Nudeln 330
Kohlraben 185. 186.
Kompote von Pomeranzenschalen 335.
" für Kranke 336.
Kopfsalat 191.

Kopfsalat einzumachen 619.
Krametsvögel 289.
" =Ragout 290.
Kraut, rothes, einzumachen 620.
" weißes aufzubewahren 632.
Krautdorschen 201.
Kräuter=Essig 727.
" Pulver 789.
Krazete 333.
Krebs=Würstchen 753.
Kuchen von Schweinsleber 270.
Kuttelfleck 120.

L.

Lack zu Schinken, 770.
" Schweinefleisch 771. 772.
Lammfleisch mit Sardellen=Sauce 262.
" =Roulade 263.
Lammsbrieslen 264.
Lauch in Essig 156.
Leber, geröstet 216.
" =Kuchen 240.
" =Würste 731—734.
Lebkuchen 337. 342.
Lekerlen 343—346.
Lendenbraten 106.
Limonade 674. 675.
" =Pulver 785.
Liqueur, bitterer 720.
" Citronen= 713.
" v. vielerlei Früchten 704.
" Kirschen= 721.
" Nuß= 702.
" Pfeffermünz= 722.
" Pomeranzen= 714.
" Quitten= 706—708.
" Rahm= 719.
" Vanille= 715.
" von schwarzen Träublen 712.
Luftspeck 766.
Lungenklöse 68.

M.

Madeira, =Gefrorenes 459.
Makronen, =Gefrorenes 453.
Mandelade 661.
Mandel=Brei 328.
" Essenz 790.
" Milch, kalte 676.
" " warme 662.
" " für Kranke 773.
Mandeln, =Gefrorenes 409.
" grüne einzumachen 528
Mangoldstiele, gebackene 218.
Marasquin, =Gefrorenes 388. 389.
Markknöpflen 66.
Maronen, =Gefrorenes 408. 451.
" einzumachen 475.
Maulbeer=Gelé 546.
" Saft 687.
" einzumachen 490.
Melonen, =Gefrorenes 447.
" einzumachen 511. 562. 565—567.
Meerrettig 138—141.
Milch=Chokolade 659.
" Knöpflen 67.
" Pulver 787.
Mirabellen einzumachen 468. 487.
" =Geselz 558.
" getrocknete 508.
Molkenbereitung 782.
Morcheln=Sauce 142.
Münchner Hammelfleisch 257.
Muskatnuß, =Gefrorenes 454.

N.

Netzwürstchen 210.
Nierenschnitten 102.
Nikus 663.
Nußliqueur 702.
Nußwasser 703.
Nüsse, weiße 520.
" welsche, grüne, einzumachen 518. 519.

O.

Obstpastete 510.
Ochsenfleisch, gebackenes 113.

Ochsenfleisch-Ragout 114.
" mit saur. Rahm 107.
" -Roulade 108.
Ochsenmaul 125.
Ochsenzunge, geräucherte 117.
" geröstete 116.
" gesulzte 118.
" in Sardellen-Sauce 115.
Oliven-Sauce 137.
Omelettes von Bückling 222.
" " Sardellen 221.
Orangen aufzubewahren 786.
" bittere einzumachen 523.
" grüne dgl. 525.
" -Gefrorenes 404. 405. 431—433.
" -Schalen, süße einzumachen 524.
" -Blüthen einzumachen 507.
" " zu überzuckern 526.
" " -Gefrorenes 391. 434.
Orgeade 791.

P.

Pastetchen von Brod 95.
" " Feldhühnern 91.
" " gebackenen Hühnern 87.
" " Kalbs-Gekröse 93.
" " Kartoffeln 96-98.
" " Rahm 99.
" " Reis 94.
" " Wirsingkraut 90.
Petersilien-Sauce 136. 152. 153.
" Wurzeln 193.
Pfeffergurken 590. 591.
Pfefferkraut 157.
Pfeffermünzliqueur 722.
Pfirsiche einzumachen 427.514. 515
" -Gefrorenes 435. 436.
" getrocknete 508.
" kandirte 516.
Pfirsich-Marmelade 517.
" -Ratafia 700. 701.
Pfitzauf 334.
Pflaumen, einzumachen 483.
" geschälte 484.
" -Marmelade 485.486.
Pistazien, -Gefrorenes 437.
Pöckelfleisch 763. 764.
" Hamburger 765.
Polnischer Thee 652.
Pomeranzen, -Gefrorenes 455.
" -Liqueur 714.
Portulak-Gemüse 194.
Preißelbeeren, einzumachen 534.
" -Geselz 551.
" zum Ochsenfleisch 563.
Pumpernikel, Gefrorenes 410.
Punsch, Ananas- 647.
" Champagner- 465. 646.
" Eier- 651.
" -Gefrorenes 464.
" römischer 466.
" royal 666.
" warmer 643. 644.
" -Wein 645.

Q.

Quitten, einzumachen 476. 477.
" -Gefrorenes 448.
" -Gelé 543.
" -Geselz 552.
" -Liqueur 706.
" -Marmelade 501. 529.
" -Ratafia 707. 708.
" -Saft 691.
" -Wein 694.

R.

Ragout aufzubewahren 641.
Rahm aufzubewahren 781.
" -Gefrorenes 393.
" -Liqueur 719.
" -Pastetchen 99.
" -Schnitten 224.

Reformirter Thee 653.
Rehbüge 279.
Rehschlegel 282.
Reineclauden einzumachen 468 bis 472.
" getrocknete 508.
" in Weingeist 505.
Reis-Content 664.
" Pastetchen 94.
Rheinwein, -Gefrorenes 460.
Rindsbraten, gedämpfter 105.
Rindfleisch-Knöpflen 69.
" gedämpftes 104.
Rindsfuß, gesottener 124.
Rinds-Hirn, gebackenes 119.
" -Magen 121.
" -Nieren 122.
" -Schmalz auszulassen 775.
" -Schwanzstück aufzubewahren 639.
Roastbeef 106.
Rosen, -Gefrorenes 438.
" -Saft 678.
Rosenliqueur, -Gefrorenes 390.
Rosoli 716.
Rostbraten, Wiener 245.
Rüben, gelbe 183.
" " Sauce davon 150. 151.
" Jetinger aufzubewahren 630.
" rothe 155. 184.
" " einzumachen 598.
" weiße 177—182.

S.

Salat, Kopfsalatgemüse 192.
" " mit Rahm 191.
Salm 325—327.
Salmi von Feldhühnern aufzubewahren 640.
Salzgurken einzumachen 584-586.
Sander 312. 313.
Sardellenbrod 100.
" -Essenz 626.
" -Omelettes 221.
Sauce, Brod- 134.
" Citronen- 147.
" gelbe Rüben- 150.
" kalte ditto 151.
" Häring- 143.
" Morcheln- 142.
" Oliven- 137.
" Petersilien- 136. 152. 153.
" Sauerampfer- 135.
" Schinken- 133.
" Schnittlauch-, kalte 154.
" Sellerie- 128.
" Senf- 131. 132. 144.
" Speck- 130.
" Trüffel- 145.
" Wurzel- 129.
" Zwiebel- 126. 127.
Sauerampfer einzumachen 616.
" -Sauce 135.
Schinken, Bierschinken 769.
" zu backen 768.
" -Essenz 627.
" gedämpfter 265.
" zu kochen 767.
" Lack zu Schinken 770.
" -Ragout 627.
" -Risolen 228.
" sauer 133.
Schlachtbraten aufzubewahren 638.
" im Backofen 112.
" gebeizter 111.
" mit Kartoffelpuré 110.
" -Pastetchen 92.
" -Ragout 109.
Schlagrahm-Gefrorenes 417-425.
Schlüsselblumenwein 693.
Schnepfenbrod 101.
Schnitten, gebackene 204.
Schnittlauch-Sauce, kalte 154.
Schwartenmagen 738.
Schwarzbrod-Gefrorenes 439. 440.
Schwarzwild in Brod-Sauce 274.
Schweinefleisch, Lack dazu 771. 772.
Schweinsfüße 269.
" -Leberkuchen 270.

Schweins-Milz 206.
" =Nieren 205.
" =Schale 268.
" =Zungen 267.
Schweineschmalz einzusieden 776.
Sellerie, gefüllte 199.
" =Sauce 128.
Senf, englischer 624.
" feiner 623.
" gewöhnlicher 621. 622.
" mit Most 625.
" =Sauce, braune 132.
" " weiße 131. 144.
Spanferkel 271—273.
" =Würste 745.
Spargeln aufzubewahren 633.
" in Essig einzumachen 593.
" in Rahm=Sauce 195.
Speck=Sauce 130.
Spinat aufzubewahren 632.
" =Kuchen 196.
" =Würstchen 197.
Stachelbeere einzumachen 473. 474.
" =Wein 699.
Stockfische, blinde 331.
Süßkraut 188.
Suppen, Aal= 21.
" Aepfel= 48.
" Augsburger Wasser= 2.
" Austern= 22.
" Bier= 45. 46.
" blinde Chocolade= 57.
" weiße Bohnen= 24.
" Brieslen= 33.
" Brunnenkresse= 37.
" Citronen= 49.
" mit verlorenen Eiern 32.
" englische 29.
" Froschschenkel= 23.
" gebrannte 3.
" gelbe Rüben= 26.
" Gersten= 17. 27.
" Gesundheits= 5.
" Gißel= 4.
" Gries= 18.
Suppen, Hirsen= 28.
" holländ. Kalbskopf= 19.
" Hühnersuppe, verlorene 31.
" Italienische Reis= 13.
" Jus= 8. 9.
" Kalbsleber= 25.
" Kartoffel= 39—42.
" Lauch= 59.
" Mandel= 50. 54.
" Milch= 55. 56. 60.
" Milchbrod= 14. 61.
" Morcheln= 10.
" Panade= 53.
" potage de profiteroles (mit gefüllten Brödchen) 36.
" Rahm= 30.
" Reis= 11. 12. 51. 52.
" Sago= mit Kräutern 16.
" Sauerampfer= 34.
" Schnecken= 20.
" Selleriepuré= 35.
" Wasser=, geröstete 1.
" Wein= 43. 44.
" Weißbier= mit Sago 47.
" Weißkraut= 6.
" Winterköhl= 7.
" zerfahrene 15.
" Zettel= oder Baumwollen= 58.
Syrup capillaire 692.

T.

Tauben, gebackene 203.
Teufelsgurken 587. 588.
Thee, =Gefrorenes 386. 387.
" grüner 654.
" polnischer 652.
" reformirter 653.
Tomate=Aepfel einzumachen 604.
" Puré 605.
Trauben einzumachen 530.
" =Gelee 553.
Trüffeln einzumachen 608—610.
" =Sauce 145.

V.

Vanille-Chocolade 794.
" Gefrorenes 375—377.
" Liqueur 715.
Veilchen-Essig 728.
" Saft 688.

W.

Wachholderbeer-Ratafia 710.
" Saft 689.
" Wein 695.
Wasser-Chocolade 658.
Wasserspätzlen mit Kartoffeln 329.
Weichselkirschen einzumachen 468. 560. 568.
" -Wein 698.
Wein, -Gefrorenes 441.
Weintrauben, grüne, einzumachen 500.
Weißkraut 187—190.
Welscher Hahn 291. 292.
Welsches Huhn 293.
Welschkorn in Essig einzumachen 582.
Whisky 665.
Wiener Rostbraten 245.
Wilde Enten 288.
Wildleber 280. 281.
Wildpret-Ragout 275.
" Würste 752.
Wirsingkraut aufzubewahren 631.
" -Pastete 90.
Würste, Augsburger 761.
" Blut- 735—737.
" Brat- 729. 730.
" " von Hasen 741.
Würste, Braunschweiger 754 bis 756.
" ditto Roth- 762.
" Fisch- 749. 750.
" Geflügel- 746.
" Göttinger 757. 758.
" Hammelsfleisch- 743.
" Hammelsblut- 744.
" Hirn- 740.
" Italienische 759. 760.
" Kalbsbrieslen- 747.
" Kalbfleisch- 742.
" Kalbsgekröse- 748.
" Kapaunen- 751.
" Krebs- 753.
" Leber- 735—737.
" Spanferkel- 745.
" weiße 739.
" Wildpret- 752.
Würstchen von Rindfleisch 89.
Wurzel-Sauce 129.

Z.

Zimmt, -Gefrorenes 442.
" -Lekerlen 346.
" -Sterne mit Eis 347.
" -Tinktur 709.
Zucker einzukochen 367—374.
Zwetschgen einzumachen 535.
" dergl. mit Essig 569 bis 571.
" -Geselz 554—556.
" deßgl. mit Birnen 557
Zwiebel einzumachen 594.
" -Mus 198.
" -Sauce 126. 127.

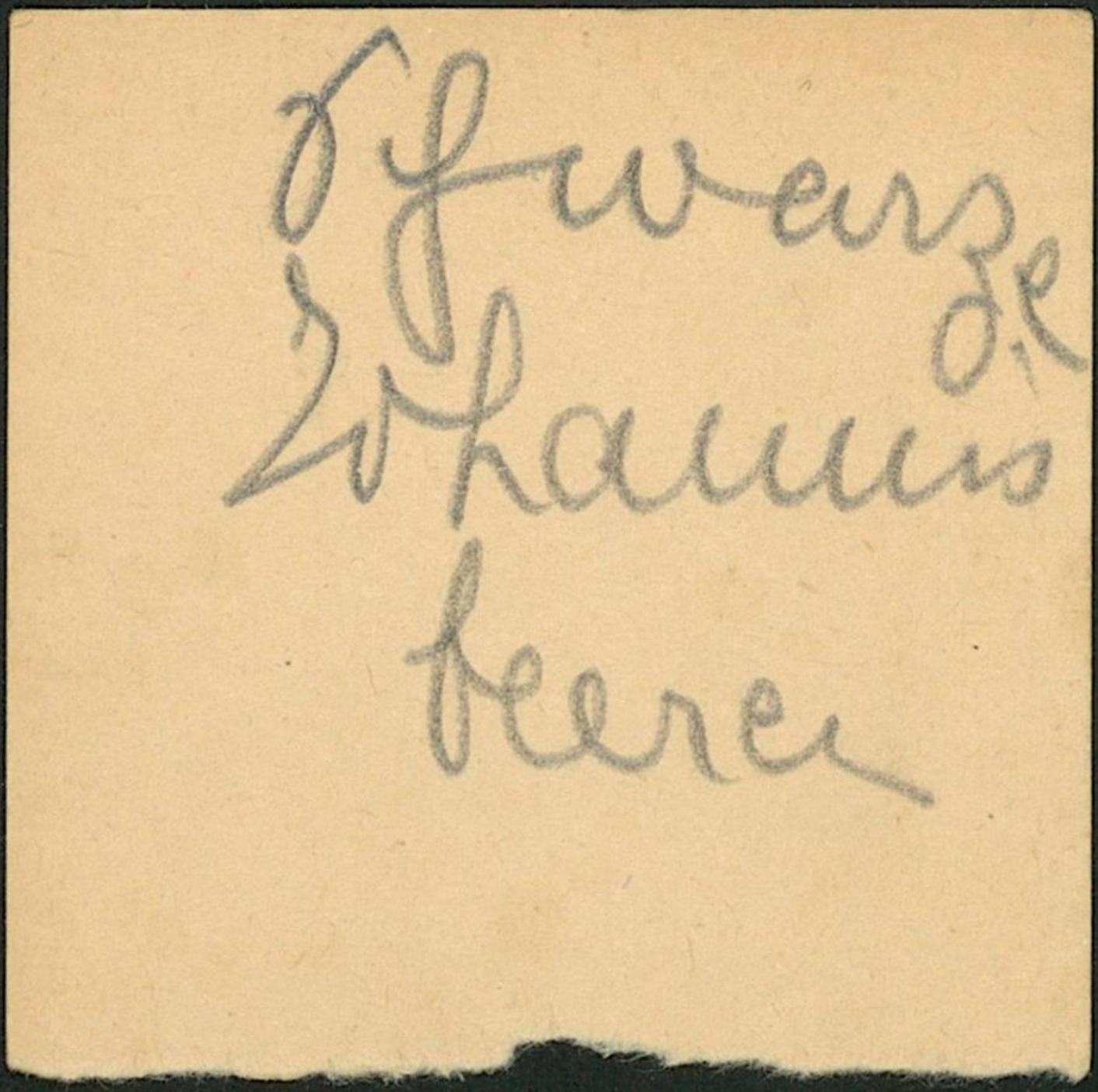
Inhalts-Uebersicht des zweiten Theils.

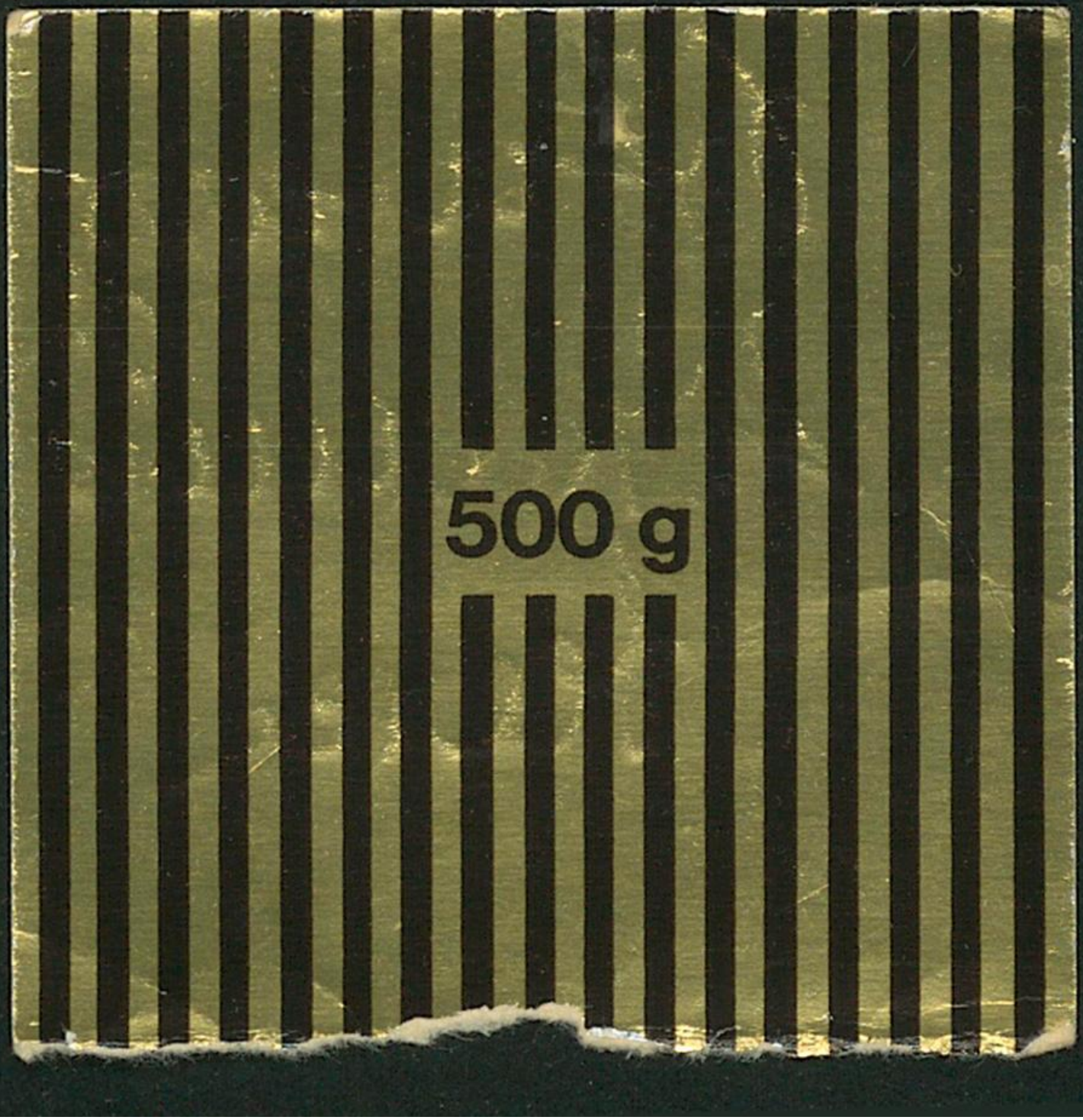
	Seite
Suppen	1–21
Klöse	21–25
Kalte Schalen	26–27
Vorspeisen	28–33
Zubereitungen von Ochsenfleisch	33–39
Zugehör zum Ochsenfleisch	40–46
Gemüse	46–61
Gemüse-Beilagen	61–66
Zubereitungen von Kalbfleisch	67–75
„ „ Hammelfleisch	76–77
„ „ Lammsfleisch	77–78
„ „ Schweinefleisch	78–81
„ „ Wildpret	82–88
„ „ zahmem Geflügel	88–94
„ „ Fischen	94–100
Mehlspeisen	100–103
Kompote	103–104
Backwerke	104–108
Glasuren zu Backereien	108–111
Von der Zubereitung und vom Einkochen des Zuckers	112–114
Vom Gefrorenen	114–126
Einmachen und Aufbewahren von Obst zum Gefrorenen	126–134
Vom Einmachen und Kandiren der Früchte	135–164
In Essig eingemachte Sachen	164–169
In Salz und Essig Eingemachtes	169–186
Aufbewahrung fertiger Speisen zum Gebrauch auf Reisen	186–189
Bereitung von kalten und warmen Getränken	189–196
Früchtensäfte einzukochen und Früchtenweine zu bereiten	197–203
Liqueure und Essenzen	204–209
Bereitung der Essige	210–211
„ verschiedener Würste	211–224
„ „ Fleischarten	224–227
Anhang	228–234
Regeln zur Bestellung der Tafel, für das Anrichten der Speisen und für das Serviren	235–237
Speisezettel	237–241
Vergleichung des Württembergischen Gewichts- und Flüssigkeits-Maaßes mit dem der Nachbarstaaten	242
Alphabetisches Register	243–253

Seite
1–21
21–25
26–27
28–33
33–39
40–46
46–61
61–66
67–75
76–77
77–78
78–81
82–88
88–94
94–100
100–103
103–104
104–108
108–111
112–114
114–126
126–134
135–164
164–169
169–186
186–189
189–196
197–203
204–209
210–211
211–224
224–227
228–234
235–237
237–241
242
243–253

Biblioteca Nacional de España






500 g

Früher existierten sogar von Stadt zu Stadt unterschiedliche Maßeinheiten – Von Elle, Fuß und Lot

„Maß und Gewicht, kommen vor Gericht"

Erst seit 1872 gibt es in Deutschland Liter, Kilogramm und Meter – Früher 15 verschiedene Flächenmaße

FLZ 15.2.91

Feuchtwangen. Maßen und Gewichten kam zu allen Zeiten eine bedeutende Rolle zu. „Maß und Gewicht, kommen vor Gericht", sagt dazu ein Sprichwort. Es bringt zum Ausdruck, daß beim Handel Ordnung und Genauigkeit herrschen müssen und Verstöße – sofern sie in dieser Welt nicht mehr zu ahnden sind – dann im Jenseits der Gerechtigkeit zugeführt werden.

Ursprünglich hat man in jedem Land anders gemessen, gewogen und auch gerechnet. Die heute üblichen Einheiten wie Kilogramm, Meter, Liter und dergleichen kennt man seit knapp 120 Jahren. Am 1. Januar 1872 wurden in Deutschland die noch heute gebräuchlichen Einheiten in Kraft gesetzt, die damit an die Stelle etlicher Bemessungsgrundlagen, die jeweils von Land zu Land, ja sogar von Stadt zu Stadt verschieden waren, traten.

Da sind einmal die Längenmaße zu nennen. Üblich war hier früher ein „Schuh" oder „Fuß", der meist in zehn oder zwölf Zoll eingeteilt war. Immerhin gab es in Deutschland 31 verschiedene „Füße" mit Längen zwischen 0,282 und 0,314 Metern. Selbst innerhalb der bayerischen Landesgrenzen gingen dabei die genauen Maße auseinander. So hatte in München ein „Fuß" 0,2888 Meter, in Nürnberg 0,3043 Meter und in Ansbach 0,2998 Meter.

Das Durcheinander in den Längenmaßen wurde noch krasser, weil es auch noch 19 verschiedene Ellen gab, vor allem zum Abmessen von Stoffen, Spitzen, Bändern und dergleichen. So hatte in Bayern die Elle 0,833, in Preußen 0,667, in Württemberg 0,614 und in Sachsen 0,566 Meter.

Bei den Flächen diente der Morgen oder das Tagwerk, wovon es in Deutschland allerdings auch 15 verschiedene Größen gab, als Bezeichnung für das Maß. Die Unterteilung erfolgte für gewöhnlich nach Quadratrute und Quadratfuß. In Bayern hatte ein Tagwerk – das sind 400 Quadratfuß beziehungsweise 100 Dezimale – 0,3407 Hektar; eine Fläche, die auch bei der Einführung der Kataster zugrunde gelegt wurde.

Groß war der Unterschied in den Gewichten. Dies wohl deshalb, weil oft nicht die Waage, sondern Hohlmaße, so vor allem bei Getreide, den Ausschlag gaben. Die fast überall gebräuchliche Einheit war der Zentner, der mit 100 Pfund oder 128 Quentchen in Bayern berechnet wurde. Ein Lot hatte 17,5 Gramm. Das Lot war auch noch Münzgewicht. Um 1850 konnten viele weder lesen, schreiben oder rechnen. So dürfte zu jener Zeit beim Kauf oder Tausch so mancher „übers Ohr gehauen" worden sein. Das gebräuchlichste Hohlmaß war der Scheffel, auch Schaff genannt. Als kleinere Einheiten dienten Metze, Viertel, Seidel, Halbe, Maßkanne, Maß, Maßl, Dreißiger oder Becher. Ein bayerischer Scheffel hatte 222,36 Liter, eine Metze 37,06 Liter, ein Dreißiger 1,158 Liter. Während der bayerische Scheffel sechs Metzen beinhaltete, hatte der preußische sechzehn Metzen.

Dann existierte noch der Klafter; ursprünglich ein Längenmaß, das der Spannweite zwischen den seitlich ausgestreckten Armen eines Mannes entsprach. In Österreich war der Klafter ein Flächemaß und entsprach 38 Quadratfuß.Der Klafter hat noch heute Bedeutung als Brennholzmaß mit drei Ster beziehungsweise drei Kubikmeter Rauminhalt. Ein „bayerischer Scheffel" entsprach früher 167 Kilogramm Weizen, 160 Kilogramm Roggen, 151 Kilogramm Gerste, 107 Kilogramm Hafer und 160 Kilogramm Kartoffeln.

Die Kontrolle der heute gültigen Maße und Gewichte wird durch das Gesetz über das Meß- und Eichwesen geregelt. Die Zuständigkeit ist über die Bundesanstalt in Braunschweig bis in die Eichämter in den Ländern geregelt. Die geeichten Meßgeräte erhalten eine entsprechende Kennzeichnung. Ge

Aus dem südlichen Landkreis

Andacht per Telefon

Verteilerkasten angefahren

Pastlein. Eine 24jährige Pkw-Fahrerin kam

Juwelier Keller
Am Neuen Tor

dem die FLZ stellvertretend für alle Schulleiter sprach. Die Eltern der Neuzugänge würden frühzeitig zum Gespräch in die Schule bestellt.

den. Bei Stegreifaufgaben verlangt die Schul die elterliche Unterschrift nur im Falle von Für fern und Sechsern. Damit sei gewährleistet, da

SPD-Rätin kritisiert Flugblatt, das Bürger im Namen der Gemeinde einlädt

Ärger um Info-Abend zum Volksentscheid

Angeblich hat auch das Landratsamt Bedenken – Nun Thema im Gemeinderat

Flachslanden. Ein Nachspiel im Gemeinderat hat die Flachslandener SPD-Gemeinderätin Renate Herrmann wegen einer Veranstaltung zum Thema Volksentscheid angekündigt. „Höchst erstaunt", so Herrmann gestern zur FLZ, sei sie gewesen, als ihr gestern, wie anderen Flachslander Haushalten auch, eine gedruckte Einladung zu einem solchen Informationsabend ins Haus flatterte, die mit einem Briefkopf der Gemeinde versehen war. Ihr Erstaunen sei auch beim Landratsamt geteilt worden. Verwaltungschefin Inge Holzberger habe ihrer Kritik an dem Vorgehen rechtgegeben, berichtete Renate Herrmann.

Was die Sprecherin der vierköpfigen SPD/FW-Fraktion im Flachslandener Gemeinderat so aufbrachte, daß sie gestern abend bei dessen Sitzung das Thema noch einmal zur Sprache bringen wollte, war die Gestaltung des Flugblattes. Unter dem Wappen der Gemeinde und damit nach Meinung von Frau Herrmann als offizielle Mitteilung gezeichnet, wurde da zu einer Informationsveranstaltung über den Volksentscheid eingeladen, bei der als Referent CSU-Kreisrat Anton Seitz sprechen sollte. Allerdings sei im Gemeinderat nie vorher über diese Veranstaltung mit dem Wolframs-Eschenbacher Bürgermeister gesprochen worden, sagte Renate Herrmann. Und auf dem Blatt mit

richter sei, habe sie auch gegen die Veranstaltung überhaupt nichts einzuwenden. Aber dann dürfe nicht der Eindruck erweckt werden, dies sei eine offizielle Veranstaltung der Gemeinde. Allerdings ergaben Nachfragen der Kommunalpolitikerin auch, daß das Flugblatt auf Anweisung des derzeitigen Flachslandener Gemeindeoberhaupts, zweitem Bürgermeister Hans Döring (CSU), erstellt worden sein soll.

Die für die Kommunalaufsicht zuständige leitende Regierungsdirektorin Holzberger beim Ansbacher Landratsamt habe ihr bei einem Besuch auch recht gegeben, erklärte Renate Herrmann. In einem Anruf bei der Gemeinde angerufen habe sie bereits auf die Problematik hingewiesen. Ob aus der Geschichte nun noch weitere rechtliche Konsequenzen folgen, ist Renate Herrmann bisher nicht klar. Sie wollte erst einmal die Gemeinderatssitzung vom gestrigen Abend abwarten. Fri

Stadtratsitzung in Wolframs-Esche

Prospektservice

Automat für Werbebroschüren s

Wolframs-Eschenbach. Einen neu en Ortssprecher verpflichtete der Bürgermei ster von Wolframs-Eschenbach, Anton Seit bei der jüngsten Stadtratssitzung. Hans Kein wird den Ortsteil Selgenstadt im Gemeinde gremium vertreten.

Zu Beginn der Sitzung gab der Bürgermeiste die Höhe der diesjährigen Schlüsselzuweisun gen für die Stadt Wolframs-Eschenbach be kannt. 386 696 Mark können demnach heuer e wartet werden, rund 74 300 Mark weniger als i vergangenen Jahr. Die Differenz der Zuweisun gen ist auf die gestiegene Steuerkraft in Wol rams-Eschenbach zurückzuführen und kam fü die Stadtväter daher auf keinen Fall unerwa tet.

Ein weiteres Thema der Stadtratssitzung wa die Beleuchtung des Kirchplatzes. Einigke herrschte darin, auch hier historische Leuchte aufzustellen. Der Stadtrat folgte der Empfeh

Aktuelles in Kürze

Gleichberechtigte Bedienung aller Stadtteile im Personennahverkehr

ÖDP unterstützt Anträge des ADFC



Neue Dr. Oetker Rezepte für Weihnachten

Der Weihnachtsstollen

Teig: 500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin",
150—200 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
½ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
3—4 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
2 Eier oder 1 Ei und 2 Eßl. Milch,
125 g Butter oder Margarine,
50 g Rinderfett,
250 g trockener Quark (Topfen),
200—250 g Rosinen.

Zum Bestreichen: Etwas zerlassene Butter oder Margarine.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Eier (Ei und Milch) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man das in Stücke geschnittene, kalte Fett, das feingehackte Rinderfett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gereinigten Rosinen. Man bedeckt die Früchte mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zum Stollen geformt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenem Fett und bestäubt ihn mit Puderzucker.

Sirupkuchen



200 g Sirup (Rübenkraut)
oder Kunsthonig,
50 g Zucker,
35 g Butter, Margarine oder
Schweineschmalz,
etwas Salz;
3 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
375 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin",
gut ⅛ l Milch.

Sirup, Zucker, Fett und Salz werden zerlassen und kalt gestellt. Man gibt das Aroma in die kalte Sirupmasse. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Kastenform gefüllt.

Backzeit: Etwa 50 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Pfefferkuchen auf dem Blech



Teig: 300 g Honig oder Sirup,
150 g Zucker,
50 g Butter oder Margarine,
etwas Salz,
⅛ l Kaffee;
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin",
1 Ei,
4—6 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
½ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Honigkuchen-Gewürz,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Guß: 50 g Puderzucker, 1—2 Eßl. heißes Wasser.

Honig, Zucker, Fett und Salz werden mit dem Kaffee langsam erwärmt, zerlassen und kalt gestellt.

Das mit „Backin" gemischte Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte macht man eine Vertiefung, gibt das Ei und die Gewürze hinein und verrührt sie und die kalte Honigmasse nach und nach von der Mitte aus mit dem Mehl. Der Teig muß leicht vom Löffel abreißen, andernfalls gibt man noch etwas Kaffee hinzu. Der Teig wird mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech gestrichen. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgekniffes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der gesiebte Puderzucker wird mit so viel heißem Wasser angerührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Sofort nach dem Backen bestreicht man den Kuchen damit und zerschneidet ihn anschließend in rechteckige Stücke.

Man bewahrt das Gebäck in einer gut schließenden Blechdose auf, damit es frisch bleibt.


Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black
0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14