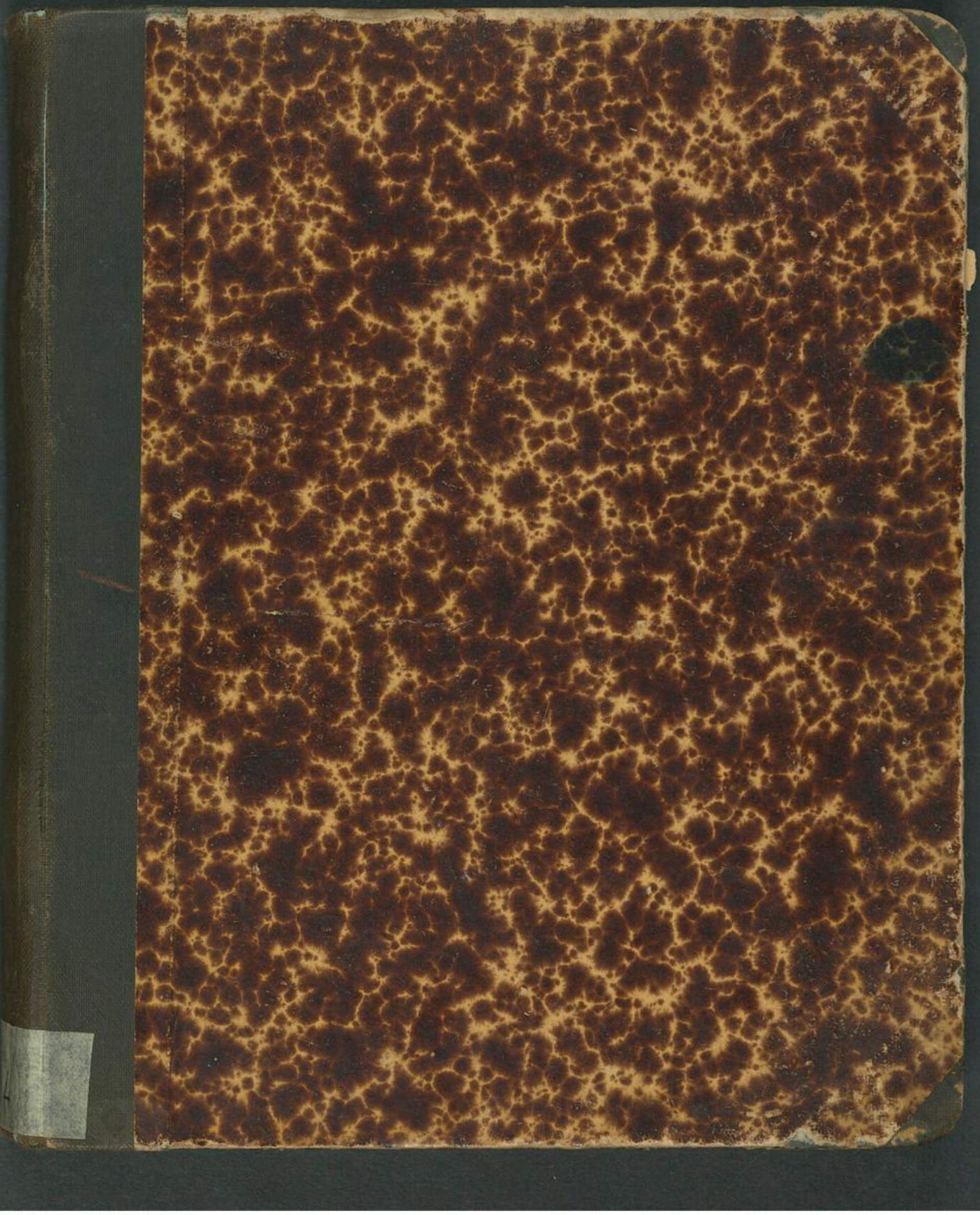


UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mit Gott.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

331 C 100 E 35
1

Maria Fürndörfler

1898.

Steinerhof.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Recept

für Behandlung der Wäsche.

1. Die Wäsche wird eingeweicht, und in einem Bottich oder Waschfasse ¼ Stunde lang eingestampft.
2. Man berechnet sich die Anzahl der zu waschenden Stücke. für 1 Zoll 30–40 Stück.
3. Kostet man sich unter dem betreffenden Waschkessel, oder dem sonst üblichen Waschgefässe Linien an, und gibt meine auf Letzteres gehenden 2 Loth Waschpulver i. absch. bei mir für den obigen Bedarf 1 Pfund mit 1 fl 20 kr genau Empfang zu haben ist, oder Beides oder Einiges, da sich diese beiden Gegenstände mit der Lösung nicht vermischen, in das betreffende Waschgefäss, nachdem dasselbe vorher mit 24 Maass Wasser i. Verhältniss auf einen Zoll voll Wäsche i. gefüllt worden ist. Es haben ausserdem in dasselben 12 Loth ordentliche gewöhnliche Pottasche, welche fein gepulvert wird, zu kommen. i. 2 Zoll Beyguss Asche u.s.w.
4. Sind die schmutzigen, eingeweichten Wäsche in der bestimmten Waschmenge den beiden Mitten gut durchgearbeitet und zwar in demselben Wasser in dem sie eingeweicht war, dann windet man sie gut aus, und schüttet das schmutzige Wasser hinweg.
5. Nimmt man nun die oben genannten feinen Lösung 5 Maass und legt 4 Maass kaltes Wasser und giesst es in die leere Waschmenge, nimmt ein Stück nach dem andern und schneidet es in der Länge, der schmutzigen Lösung von beiden Seiten abermals gut und schnell durch, windet die Wäsche jedesmal gut aus und gibt sie in den Korb. Das schmutzige Wasser wird wieder weggeschüttet.
6. Nachdem dieses geschehen, gibt man 2 Maass feine Lösung über den genannten Gegenstand, welches genügend darüber zugedeckt bleiben muss, und blos den Deckel zuweilen aber nicht heben darf – und 3 Maass kaltes Wasser in die leere Wanne und schneidet nun die halbreine Wäsche abermals gut durch, windet selbe recht gut aus, und gibt sie in den Korb.

7. Nimmt man Birk für Birk von dem Korbe, schüttelt sie gut ~~durcheinander~~ untereinander, gibt selbe in die Lauge und schüttet 12 Maaß siedheißer Auflösung darüber, in welcher dann die Blätter so heiß als möglich mit den Händen, oder nasse, hölzerne Löffel durcheinander rührt. Das schmutzige Wasser wird abermals abgeschüttet, die Blätter wird dann im Korb oder in der Lauge gut ausgepreßt und ist dann sauber, ohne gelb oder gebeizt werden zu sein.

8. Wird Abends gearbeitet, und ist es dann schon finster, so gießt man ungefähr 10 Maaß kaltes Wasser auf die ausgearbeiteten Blätter, setzt sich noch 2 Maaß Auflösung vor und läßt die Blätter über die Nacht in derselben stehen und früh wird selbe in reinem Wasser gut ausgepreßt.

9. Erscheint es sehr vortheilhaft, wenn man statt gleicher Temperatur Kalt in der Wanne, d.h. das abgekochtes Wasser ablässt, und dasselbe durch heißes aus dem Kessel ersetzt. Der Erfolg ist sicher gestellt.

Anderungen werden gegen sichere Garantie in allen Farbeingriffen nach Erfahrung des Färbers ausgeführt werden.

Trautenau, den 4. May 1872.

Franz Palme.

1b

Kalbs Gullasch.

[illegible] Zwiebel dünstet man Goldgelb dann kommt Paprika u Salz wenn es ganz gedünstet ist wird das Fett u Paprika [illegible] dann kommt ein Löffel Mehl [illegible] Rahm aufkochen, passieren, u kalt beginnen aufkochen fertig.

Jäger Leber

[illegible] Speckwürfelchen u Zwiebel läßt man in [illegible] Fett anbraten gibt Klein geschnittene Leber u röstet ab.

Rindsgullasch.

Blättrig geschnittene Zwiebel 6. Paprika kommen in heißes Fett wird ~~Goldgelb~~ gedünstet Paprika dann kommt zwei kl. Rindfleisch wo man das Fleisch hinein gibt Essig und Wasser zum gar machen s. f. Aufbrühen Mehl kommt Kümmel. Majoran salzen braun dünsten Brühen passieren aufkochen fertig.

Schweinsgullasch.

Blättrig geschnittene Zwiebel kommt in heißes Fett Goldgelb dünsten dann kommt Paprika [illegible] in Würfeln geschnittenes Schweinefleisch salzen. Aufbrühen und Kümmel dann kommt Essig u Wasser kommt dann geschnittene Kartoffeln als Gemüse, dünsten stäubern Kochen u passieren aufkochen, fertig.

Zwiebel Rostbraten.

Die Rostbraten werden geklopft gesalzen gepfeffert auf 1. Butter in's Mehl gewendet dann Kommiß und süßes fett. Blättrig geschnittene Zwiebel obenauf gelegt so gut als möglich fertig sind gibt man es auf den Tisch löst den Zwiebel gelb so werden gibt etwas süßen wie Rindfleisch Brühe gibt Kalbs Brühe nur wenig süßen die Rostbraten süßen zu machen.

Schwäbische Rostbraten.

Von Lungenbraten werden mürbe Rostbraten feinter geschnitten d. dick von einer andern mürben Stück Klopfen, salzen, pfeffern, in einer jeden 3. Schnitten Speck Fett auf einer Pfanne in's Mehl umdrehen gut in fett abbraten die Rostbraten werden in einer andern Pfanne, legt das übrige fett feinter gießen dann kommt Butter in dieser Pfanne wo die Rostbraten drin waren dann kommt fein geschnitter Zwiebel Petersil Kümmel Lemonschalen Pfeffer Essig Salz Zucker einbrühen lassen Brühe hinein drücken auf die Rostbraten drüben schütten.

Kalbsvögel.

Fein geschnittes Kalb Fleisch wird mit 2. Ei gut gesalzen pfeffern das Gehäuse kommt fein geschnittene Majoran Petersil Kümmel u Zwiebel dies alles kommt in geklopfte gesal.

zum Kalbsschnitz in einen jeden 1. Esslöffel voll schwe-
den reibt ab zusammengerollt gibts in eine Pastete.
schwenn das ab erfüllt in's Rohr stellen bis ab braun wird
gibt Stückchen dann wechselt — braun ist gibt's schwenk die
Vögel eine andere schwenn gibt in Topf zuerst Butter
u. Gebrau löscht ab mit Rohr gibt wieder die Vögel in
die Pastete.

Reis Fleisch.

Sein geschnittenes Zwiebel wird in fett goldgelb ge-
dünstet, dann Curry, Paprika, 1. Esslöffel Kalbs Braten,
dann das in Klein Stücklein geschnittene Kalb-
fleisch, salzen, wechselt 2. Esslöffel Kalbs Braten, 1/2 Stun-
de dünsten, dann gibt man 2. Esslöffel Reis hinein
gewaschen, kocht ab und zieht die Restaurl zurück zu-
kann lässt ab kochen ungefähr 1/4 Stund dünsten dann
wenigstens gibt man Zitronensaft daran.

Leber a la Glas.

Die Leber wird in Scheiben 1/2 centimeter dick schnei-
den geschnitten auf der längsten seite 3–4 Klein ver-
schnitten, gesalzen, auf einer Seite in's Mehl gestreift
in's heiße fett braun gebraten das oben Schwarz ge-
worden giessen, gleichen d. f. Stücklein Leber hinein
einige Tropfen Braten dann wenigstens dünsten gelb
(rothen)

Tiroler Leber.

Wird wie nur Schnitzel genommen geschnitten gebraten. Schalotten und Zwiebeln fein geschnitten Speck, Mehl darauf rösten und fett genommen gleichen Teil Rum darauf aufkochen (beim Anrichten gibt man Zitronensaft) gibt man Rosinen darauf. Ungarische Rostbraten.

Die Rostbraten werden geklopft gebraten auf einer Seite gestaubt gibt in Fett fast braun ab gibt ab. Lässt fein geschnittenen Zwiebel in fett goldgelb anbraten gibt Paprika u Kalbs Brühe beigibt ab mit Essig lässt ab aufkochen Rum dazu gießen ab darüber über die Rostbraten fertig.

Leber geröstet.

Die fein klein blättrig geschnittene Leber gibt man in gelb ausgelassenes Schmalz (Mastschmalz) Zwiebel rösten ab gibt Pfeffer Majoran zuletzt salzen gibt etwas Kalbs Brühe lässt den Brei aufkochen.

Rosbef fast English.

Mürbes Lendenstück salzt u pfeffert man lässt ab 2. Min. den Bratz braten ab dann in fett gießt ab das ab Zwiebel bekommt etwa 5. Minuten gibt ab dann 4. Tomaten in das Rohr wenn man die fetta abgegossen hat. wenn

ob rückgebraten muß sein so schneidet man die Portionen Jeweilen ein braten ab sobrat in fett rück.

Wienerschnitzl o. Kottled.

die Kalbschnitz werden zuklopft gsalzen rückbrennt in Schmalz gebrikan.

Paprika Schnitzl.

die Kalbsschnitz werden zuklopft gsalzen in fett abgebraten bis sie fraubr sind dann gibt man ab Jwenig gib in fett Paprikor Lügge Rom löfft ab rückkochen gib die Schnitzl wieder hinein

Dalmatiner Beatten.

Von Kalbsschlegl, Hüfe werden auf der obern seite mit einen Messer Klainen öffnungen mit Klainen Knoflauchzwiebeln gespickt gebraten mit Natürsoft kann man eine nehmen o. mit Rot Wein der Lowten sonst gibt man etwas Mehl darauf u. Rom aufkochen & wasser Klain dazu oder wenn man Lämgebratenesoft o. Rindbratensoft o. Lowtensoft hat braucht man eine nicht stehnden. schneidt dann Hollländer Lowten.

Gerostete Nierndl.

die Nierndl vorsichtig fein blättrig geschneiden in heißen
fett rösten Pfeffer Majoran zuletzt Salz und Kalbs Ris
den Schmalz abgebrannt anbrennen
fein lassen und aufkochen.

Hirn m. Ei.

das Hirn gib man in heißes fett vorher paniert angeb.
fasen Salz rösten ab anbrennen gib man ein Eingelei.
darauf oben man rührt die Eier dazu u. gib den Butter
mitten darauf.

Hamm u. Ex.

Blättrig geschnittenen Schinken gibt man in eine
ausgeschmierte Omelette Pfanne u. gibt 2. Eier
verbeinander darauf gibt's in die Röhre
bis das Eiweiß fest ist u Farbe hat.

Saure Nierndl.

Man muß sie wie oben braun man sie auf
gießt etwas Sträuben einschütten Brühe das sie nicht
brennen wird, Rosinen u. Essig spritzen.

Saure Leber.

Wird ebenso gemacht wie saure Nierndl.

Gerösteté Gansleber.

Die ganza Leber wird gesalzen gafasset
u. in tiefen Schmalz bratan zugadekt, dann
lässt man Fleisbal goldgelb anbraten fügt den
Schmalz ab nur ist ein Löffel stehen
ab über die Leber gib obenauf den Fleischbal.

Gebakene Gansleber.

Man schneidet sie in Stucken, salzt sie gemischt
für sich, backt sie goldgelb in Schmalz.

Gansleber m. Madeirasauce.

Eine Gansleber wird gesalzen gafasset,
oben eingeschnitten u. in tiefen Schmalz bra-
ten, ist ab gut gebraten fügt man den
Schmalz ab, gibt Butter hinein, röstet
lassen u. über die Leber stehen. Zusammen
dazu Butterzugstuten v. Reis.

Gespickte Gansleber.

Man wird eine schöne weiße Leber, spickt
sie mit Pfeffer u. bratet ab wie oben, auf Butter
gluten Reinen Madeira. zusammt Butterzugstel v. Reis.

Gansleber m. Trüffeln.

Fine weisse Gansleber wird gewaschen getrocknet eingeschmolzt, in die vorbereiteten Stücke von gestossenen Trüffeln fein u. braten sie in Schmalz, fülle das Schmalz ab, u. mische eine Buttersauce.

Gansleber Escadoppes.

Ist gleichfalls Gansleber mit Trüffeln, nur schneidet man sie in feingeschnittene Scheiben, in Butter braten mit Butter glacieren.

Gansleber mit Champignons.

Man braten eine Leber in feinen Schmalz, presst geschwind sie, fülle das Schmalz ab, gibt Butter hinein in kleine blättrige rohe Champignons reinlesen mit Essig u. Pfeffer würzen, u. über die Leber geben.

Gansleber à la Papilottes.

Man schneidet die Gansleber in feingeschnittene Scheiben, Man kann sie roh in Ganzen braten, Man macht einen Schnitt 1. abgeschnittene Teil in die Milch einweichen und dann

gewinnen Katarrhal sein zu können schreiben in
ausbrechende Blattern verbrennen lassen, u. über die
Einmal darüber schütten, worauf ein Fleisch stehen
und etwas Schmerz wüsten lassen, über die Ver-
mal d. gewöhnlichen Verbrennen folgen u. Geschwüre
dem Gesichte darunter warzen also mit
Fleisch abbrennen dann einmal warm. Schale streicht
Fleisch darauf u. wickelt ab in Butter v. Salzgeschwüren
dem weissen Korpus ein u. bestreut ab ein Schmalz,
das Korpus muss die Form einer Leber haben
Fleischseite sind das Korpus.

Zunge mit Wurzel.

Rind so gewinnt man Kalbs Ochs mit Wurzel.

Lattfleck.

Die Lattflek werden einigemal durchgeschnitten,
öffnet sie finde Messer drücken u. mit d. schwe-
fen Blasschlüssel gießen, dann werden sie wieder
gekocht, dann legt man sie in Kalbs Messer, zum
mündig schneiden dann muss man eine Lösta
Einbrenn, dann windet man einige Semmeln

ob einreissen, niederdrücken mit der Gabel braun
abbräunen Zwiebel Petersil fein zusammenschneiden
u. in der Butter anbräunen lassen, mit Suppe
aufgießen, etwas Citronensaft u. Wein zugießen
die Stark fein in Salz u. gestossen, aufkochen
lassen passieren abschäumen Fleisch.

I Lungenbraten a la Minüt

Von Aufschnitt von Lungenbraten in dünne blättrig
geschnitten, Zwiebl gelbgelb anbräunen lassen, das
Fleisch hinein, Salz gestossen auch abbraten.
Fast dann das Schmalz herausnehmen, gibt ein Stück
Butter dazu, 1 Löffel Suppe Mehl schwitzig
schwenken. Auf fein Citronensaft gießt einige
Suppen Suppe dazu, aufdünsten lassen Capern,
von mit Reis v. Macaroni u. dgl.

II. Senf Fleisch a la Minüt

Man nimt dazu Abfälle von gebratenen abgelagten
von rohen Rindfleisch v. Aufschnitt übrig von
Lungenbraten I. nur kleine Suppe u. gestossen
schwenken. Auf

III. Lappen Fleisch a la Minüt.

Wird so gemacht wie N. I. nur kommt Brod dafür ein Lorgenen.

Gerostetes Kalbfleisch a la Minüt

Wird fein gehackt und gut gebraten, dann gelblich anlaufen lassen, blättrig geschnittene Kalbfleisch hinein, salzen und pfeffern, wenig Wasser hat man ein Stück mit Zwiebeln etwas Lorgen dazu gethan und Carotten, Rüben dazu.

Italienische Leber.

Wie gewöhnlich wird man eine Kalbsleber waschen, Nierchen und Fett gibt man zu dem Kalbfleisch.

Risotto Leber.

Rindfleisch Leber lässt man mit feinen gehackt Zwiebeln wie gewöhnlich. Reis dazu, in einen Topf drücken Gewürz, Pfeffer, mit Fleischbrühe bestreuen.

Leber a la Minüt.

Leber a la Glace.

Leber Fillet.

die 8. Leber werden alle Glaich genommen mit Butter gleichen, die 8. Scheiben schneiden, schaffen in Salzen Wasser bereiten.

Huhn in Muscheln

das weiße Huhn wird mit Gewürz gar gesotten, Champignons Salzwasser in Scheiben schneiden, das Huhn hinein in, wissen in Muschel füllen Champignonsaft darüber gießen Butter darüber. 1/4 Pfund ins Rohr stellen wenn die Muscheln auf Brüste gelben ist das Huhn fertig. Petersilie darüber garnieren.

Huhn mit Fricasse Sauce.

das Huhn wird in Salzwasser in einem Töpfe abgesotten dann gibt man Fricassa Brühe dazu. Fricasse Sauce. Mehl gut Butter zerschneiden lassen, Eigelb stauben einige Citronensaft hinein 1. wenig Butter hinein. Eigelb Rahm Rahm, Sahne wenig mit Wasser Sahne flüssig machen

Eingemachtes Sämereres.

Sämereres wird in mittelgroße Stücke geschnitten, zuerst blanchirt u. dann mit feingeschnittenen grünen Petersilie Thymian und Lorbeerblätter dazu und mit Butter weich gedünstet dann mit wenig Mehl stäubt etwas Salz Muskat gießt mit Bouillon auf u. läßt sie nochmals mit dem Fleisch aufkochen Man kann dazu auch noch gedünstete Zwiebeln a Cornichons u. Champignons v. auch Kapern Ravioli geben.

Sämereres m. grünen Erbsen.

Auch in Stücken geschnittenes Fleisch von der Schulter wird mit feinen Zwiebelscheiben u. gewaschener grünen Petersilie u. Salz in Butter gedünstet. Sind die Erbsen weich so stäubt etwas Mehl darüber, gießt die nothwendige Bouillon u. läßt noch so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist.

Gebackenes Sämereres.

Man verwendet dazu meist das vordere Lendenviertel (Brust u. Schulter.) das gekochte

nicht zu große Stücke geschnitten, einzupökeln
u. noch 4. Stunde einzusalzen. Man bereitet
sie in folgender Art, die Stücke müssen schön
roth, wenn dürft sie dann abtrocknen u. mit
Pfeffer gr. Pulver fleißig einreiben.

Paprika Lämmernes.

Mit Fleisch dürft man gelbgelb verfahren, Paprika
der Finger mit Messer einschneiden, salzen und
mit Paprika pulver fleißig Finger, u. Finger tupfen
die Ecken Stunden gefingern etwas Rosen
Finger, zuletzt das Fleisch Finger.

Lams Pökelt.

Wird ebenso gemacht wie Paprika Lämmernes
nur nicht Stunden, Kinnen Rosen dazu.

Reisabgesottenes Lämmernes.

Das gemöhnliche Hinterviertel v. Lamm wird wenden
in feine Würfeln geschnitten mit Salz Gewürznägeln
Lorbeerblatt Petersilienwurzel Zwiebel Essig
25. Messer 1/2. Essig selbrauch gekochten dann gibt

wenn das geschnittene Lammfleisch schnell
löst ab wenig Knochen gibt ab mit dem Klein-
zeug wenig u durchgeschnittene Brühe zu tisch.

Gespickter Lammschlegel.

Ein Lammschlegel wird 5. Minut. ins Kochen
da Arbeit essen gelegt, einsalzen mit Zeit
spicken, dann gibt man ihn in eine Kasserolle
übergießt ihn mit heißen Schmalz u lassen
1. Stunde im Rohr braten, fleißig begießen
dazu gibt man Sauerkraut v. Kais.

Gefüllter Lammrücken o. L Hase

Derselbe wird abgeschält einige Minuten
ins Kochende Salzwasser stecken, herausnehmen
abtrocknen einsalzen u auf beiden Seiten
einschneiden. Fülle 3. abgeweichte einge-
weichte gut ausgedrückte Semmel gibt man
in einer Schüssel einige Eßlöffel Butter
zerschlagen lassen, darüber schütten q. s.
Eier und waschen und dann feingehackten
gut ausgesalzen pfeffern, die Fülle ein, nähe ab zu
u braten ab 1. Stunde langsam im Rohr öfters
begießen

Gebratener Schöpsenschlegel.

Den abgezogenen Schöpsenschlegel wird mit Salz 2–3 Min. in Butter abgebraten, abgekühlt, mit Speck gespickt, dann in Mehl gewälzt, in Eier getaucht, wieder gewälzt, in Butter gebraten, mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Majoran, Basilikum, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Muskatblüthe, Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Citronenschale gut mit Essig gewürzen, salzen, pfeffern, dann mit Butter aufgießen, den Schlegel hinein, so daß die Brühe bis zur Hälfte geht, in Butter bräunen lassen, Essig beigießen, zu 2. Kg. Schlegel 2. Löffel Butter, die Brühe gießen, etwas Mehl in Butter schwitzen, dazu, den Schlegel schneiden, die Brühe darüber geben.

Gedünsteter Schöpsenschlegel.

Derselbe wird vorbereitet wie vorstehend, nur ein Lösen, mit Speck binden, dann röstet man Zwiebel, wenig Knoblauch, Schalotte, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Majoran, Basilikum, Rosmarin, Salbei, Citronenschale gut mit Essig gewürzen, salzen, pfeffern, dann mit Butter aufgießen, den Schlegel hinein, so daß die Brühe bis zur Hälfte geht, in Butter bräunen lassen, Essig beigießen, zu 2. Kg. Schlegel 2. Löffel Butter die Brühe gießen, etwas Mehl in Butter schwitzen dazu, den Schlegel schneiden die Brühe darüber geben.

Schöpsenrücken.

Von diesen Fleischstücken werden die Rippen so abgeschnitten, daß der Rücken dem eines Rehs gleicht. Dann wird er sorgfältig abgehäutet und kann in allen den Formen zubereitet werden wie der Schlegel. Die Schöpsenkeule ist deshalb in den Rücken einen Vorteil, daß er fast nicht austrocknet. Auch kann man den Rücken Nationalbraten, ohne Nachteil am Geschmack machen, ist er recht gibt man etwas Speck dazu, spickt ihn mit Salzandöschel Essig.

Steirisches Schöpsernes

Das Fleisch v. Schulter Brust v. den wenigen vom vollen Teile des Schlegels wird in entsprechende nicht zu große Teile geschnitten u. in stark mit Pfeffer u. geschlagenen Knoblauch Zwiebeln. Pfeffer ein Löffel Essig, etwas Essig, gestoßen die Hälfte das Geschmacks läßt man 24 Stunden, man muß oft gaben, damit sich das Fleisch u. die Würzen, nicht zu weich finden. Dann auch das Fleisch

gibt man in gesundes Bürke geschüttelt noch Preiselbeere dazu. Als Beilage reicht man dazu Klöße mit dem Kümmel. Sauerkraut u. dünngeschnittene Brüche v.

Schöpsenschlögel a la Chica (Keule)

Der Schlögel wird abgezogen, dann reibt man ihn mit Salz, Pfeffer, Knoblauch ein. In jede feinste Schwarte Speck legen, braten bis er eine schöne Farbe hat, das Schwarte muß bis zur Hälfte gehen, öfters umwenden, dann das Schwarte abschneiden ½ P. im Rohr noch braten. In den Saft gibt man 1. Stück Butter feinen gebrunten Mehlen aufkochen dazu passieren gibt man Zimmt v. Sauerkraut Zimmt dazu.

Gebratener Jungschweins Schlögel

Man löst den Schlögel aus, u. reibt ihn mit Salz und Kümmel gut ein, dann bratet man ihn zur Hälfte im Rohr, spickt ihn ein, salzt ihn wieder gut ein damit er weich wird, man spickt ihn so wie man Hasen spickt in die Pfanne gibt man etwas Schmalz u. Butter, Knoblauch nach u. gelbgalb braten

Jungschweins Lare. (Rücken)

Der Rücken wird abwechselnd zwischen den Jungschweins Schlegel, man muß Obacht geben damit man sich nicht zu weit dünsten.

Schweinschlögel.

Man nimmt [illegible] oben, löst uns die Knochen aus [illegible] zusammen, u. gibt sie in einen Topf [illegible] Schlegel mit Speyerk zusammen u. näht in den [illegible] die Schlegel mit ungesäuerten Kasten zusammen, Pfeffer, Muskatblüh, Zwiebl, Limonen, Lorbeer Würzwerk, Zwiebl Lilliput, Citronen, Schalen hinein, dünsten dünsten bis es weich ist, die Knochen heraus, dann gibt man nochmals gehacktes Würzwerk hinein, u. löst es etwas weich kochen, passirt, den in Schüssel gegossenen Schlegel, samt Fett u. Sosenbrühe.

Jungfernbraten.

Schweins Jungfernbraten.

Der Braten wird eingesalzen, eingeschlossen u. mit Speck gespickt, dann röstet man sehr fein nochmals

Jungschweins Sarre (Rücken)

Der Rücken wird abgeschwartet wie vorstehend der Jungschweinsschlegel, man muß Obacht geben damit man sich nicht zu weit dünsten.

Gedünsteter Schweinschlögel.

Man nimmt ihn wie, wie oben, löst auf die Knochen auf packt dieselben zusammen in gibt sie in einen Topf schneidet den Schlegel mit Speck zusammen in auf in den Topf, die Hälfte mit angegebenen Kasseler Rippchen, Zwiebel, Zwiebel wo. Lorbeer Wurzelwerk, Liebstöckel Selleriekraut, Citronen schälen hinein, hinzugeben dünsten bis es weich ist, die Knochen lassen, dann gibt man nochmals gehackt. Wurzelwerk hinein in, löscht es etwas mit Knochen, Consumé, den in schäumgeschnittenen Schlegel, passt Sie in Topf und.

Jungfernbraten.

Schweins Jungenbraten.

Der Braten wird eingesalzen, eingerieben in mit Speck gespickt, dann röstet man ihn nochmals

Kümmelwasser goldgelb, dann gibt man den Saucen
feinen guten Zucker v. Rosinen dazu, gemeingelben
Senf, Cayenne fein gestoßen, Citronensaft, feinen, öfters
Essig dazu u. kochen, bis es rund gibt. Rosinen fein ver-
wiegen, dann den Saucen gibt in 3. Theile theilen
samt den Kümmelwasser vermischen, dazu Reis.

Schinken in Madeira Sauce.

Man schneidet v. einen gekochten Schinken zierliche
Scheiben, entfernt alles Fett, u. dünstet sie mit gleiche viel
Madeira u. weißen Zucker wobei man feingeschnit-
tene Zwiebeln beigeben kann 5–8 Min. sind vollkommen ver-
wärmt man die Scheiben mit den Brühe zu tisch gibt.
den ganzen Schinken muß sulzenartig der Schnei-
de u. fett so zu dünsten. Es muß zu Sulzenartig
vorgehen das sich dann einem von Scheiben der bei-
geschmack das Madeira nicht mitheilt u. für einen
ganzen Schinken ein v. einen feinen Kreuzerpreis
auch wohl selten Verwendung sein wird.

Kren Fleisch.

Zum geschwollenen Fleisch v. Brust u. Schulter wie auch das

[illegible] Schweinskopf (besonders die Ohren u. der Rüssel.) werden in gesonderte Töpfe gesotten u. mit Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Lorbeerblätter, Cerbelkraut u. Salz in starker Essigbrühe [illegible] Man kocht das Fleisch nun in Salzwasser u. Essig weich, thut es dann in die Töpfe, gibt das Fleisch mit Knoblauch u. durchgeschnittenen Zwiebeln zu dieser stark mit Brühe.

Spanferkel im Rohr gebraten.

Das gereinigte Spanferkel wird innen u. außen fest mit Salz eingerieben, dann stark vom After bis vorn zum Rüssel einen Querschnitt auf die Rückenseite machen, die Vorderbeine abgeschnitten, dann wickelt man die Ohren u. Schwanz mit geschmolzenem Fett ein, dann steckt man in den Hals anstatt Äpfel v. 2 Pfunden damit alles voll gefüllt ist u. kein Salz mehr, dann spießt man das Ferkel auf ein Blech v. Eisen [illegible] mit Salz aber mit Kümmel

Kessen. Man bistet ab 2–2½. Stund. bereiten, je nach
größe unterschiedlich bestimmt man ab mit einer Gabel
stechen wenn im Dien getrunken wird, sehr fleißig bis
ab eine Rupfenwerk Farbe hat. Abtgeben das sich klein
in Blasen bilden. Rönt das Gerupfen kal wie einen
Taschenkäse so gibt man ab in ganzen wie eine große
Brod, sind ab einigen mit ganzen Petersil, u Lorbeer
knopf u. stakt in die Schwänze 1. klainen Essel e zum
Rosa o. 1. Citronenscheiba. Hat man einen Spieß, stakt
man ihn ins Genik u. anzieht ihn mit einer Maschine
auf Stangen. Das tranchiren des Ferkels. Zuerst schneid
hat man den Kopf von Genik weg, dann sackt man
den Rücken in die Hälfte, sackt man bei den Brust
durch das vordere mit man die Schulter, das hinter
Viertel Schenkel, trennt man auf beiden.

Spanferkel a la anglier.

Derselbe wird trocknet wie vorstehend im angeführten
ten mit Kümmel und Kessen gekocht, abgegeben das
ab nicht zu weich wird. Man nimmt das Fleisch somit
Bein in, gibt dazu Kapitelbaum v. Sitzfleisch.

Gesulztes Spanferkel.

Einige ungeschälte Kalbsfüße werden gut gewaschen und in Essig und Wasser (3 Teil Wasser auf 1 Teil Essig) solange gekocht bis kein Schaum mehr aufsteigt, dann setzt man Pfefferkörner, Zwiebel, Lorbeerblatt, Citronenschale, Gewürz und Salz zu und kocht auf das gut aufkochen. Nun wird Kalbfleisch und Kalbsknochen zu kleinen Stücken gehackt, Spanferkel zum Teil, wird Kalbfleisch auch gekocht und dann unter einander mit Kalbsfüßen beschüttet und aufbewahrt, das Kalbsknochen wird aufgehackt, darein ein wenig Salz und 2 mal durchgeschnitten, mit dem Kalbsfuß Schaum vor 2 Eier zusammengerührt und unter Rühren bei starkem Feuer solange gekocht, bis sich das Eiweiß oben abschneidet worauf weniges durchgeschüttet wird. Man gießt nun in eine Kalbsgestalte Form 2 Finger hoch von der zurückgelassenen Flüssigkeit und klare gewordene Brühe, lässt sie selbst stocken und stellt dann das Fleisch so hinein, daß es nicht zu eng zum ganzen Spanferkel zusammen fügt, dann wird die übrige Brühe hineingegossen, die über das Fleisch reichen soll. Und wenn alles fest gefügt ist, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie auf die gespannte Schüssel, hebt sie vorsichtig ab und garniert die Pilze dann wie gewünscht.

Ungarisches Rebhuhn.

Ein Schweinskopf einige Schweinsfüsse, ein Stück von Eisbeinfett u. womöglich auch Kalbsfüsse werden mit etwas Kümmel und feinem Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken und Salz in Essigwasser weich gekocht, dann löst man die Knochen aus, schneidet das Fleisch nicht zu klein und lässt es in der Fettbrühe, die einige Kochen abgeschäumt hat, mit Zwiebeln und Petersilie dünsten. Dann fügt man noch Kümmel und blanchirte Zwiebeln damit es schön weiss bleibt.

Kalbfleisch.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Das in mittelgrosse Stücke zerschnittene Fleisch von der Kalbsschulter wird mit Butter u. fett beim Feuer gedünstet. Wenn es weich ist u. sich zu bräunen anfängt nimmt man es heraus, stäubt soviel Mehl ins Fett, als dasselbe aufzunehmen vermag, giesst dann mit Bouillon auf, gibt das Fleisch wieder dazu u. lässt es noch einmal aufkochen, thut mittlerweile von Gemüse Dünst zugerichtet einige Zwiebeln Citronenschale kurz

man den Geschmack des Einzumachenden verändert so wird es, wenn man dasselbe durch Butter Corned v. Pyrenzel, die oben nötig in Salz versch. gekocht v. gebunden werden müssen, v. durch feine Brühe verfeinern verbessern.

Gebackenes Kalbfleisch.

Von der Schulter mittlgroße Stücke schneiden gut klopfen, einsalzen, eingewinnen u. langsam in Schmalz backen. Am feinsten gibt man Schnitzel.

Gebratener Kalbsschlegel.

Der Schlegel wird abgeschürtet 2-3. Mint ins heiße Wasser stoßen schälen salzen in eine Pfanne legen, fein. das Schmalz v. einen Gedrückten Knoblauch Wasser zugießen, wenn er gebraten fängt man v. den Salz das Fleisch fleißig entfernt den Knochen u. steckt eine Messerspitze drauf. Wenn er ganz zart ist kommt Einbrennsoße mit grüner Petersilie gemischt. Auf Kälber Schlegel kann man stechen. In Gesellschaften u. gewöhnl. Häuser löst man eine Schulter aus, u. schneidet mit Speck. Man verfährt weiter wie oben.

Frigateau Schlegel.

Wird so zugerichtet wie oben nur lässt man zwei bei Ragout Würzeln mit braten. Ist er schon weich braziert man ihn mit etwas Butter. Lässt die Brühe einkochen tunkt den Schlegel ein gibt die Brühe darüber. Auf Natürbraten kann man ohne Butter

Kalbsnuss.

Wird gespickt, gebraten muss zum Kalben Aufschnitt in frischen Zeiten.

Gefüllte Kalbsbrust.

Man wäscht eine Kalbsbrust aus, schlägt sie von der Schwarte, füllt sie ein, bratet sie langsam im Rohr.

Glasierte Kalbsbrust.

Die Brust wird ins heisse Wasser getaucht, geschalzen wan man will kan man sie spicken, ein braten dan tunken, passt die Brust anrichten.

Spanische Kalbsbrust.

Die Brust wird v. den Rippen entfernt. 10-12. Min blanchieren, dan wird gemacht das sie ohne Knochen

in Salz kochen mit dem Schmalz braten. als Zuthaten weiße Rüben, v. Pfefferwurzen.

4. Risi Bisi Brust.

Eine gewöhnliche Brust wird mit Risi Bisi gefüllt. (Fülle) Für einen Pfund Reis nimmt man mit 1½ Pfund Wasser, Eigelb Butter dünsten, salzen ist nur wenig gibt man eine ½ Pfund blanchirte Zuckererbsen hinein rührt ab und füllt die Masse in die Kalbsbrust ein, kochen braten, nicht zu Brei darüber gießen.

N. 5. Eingemachte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird v. Knochen befreit gesalzen mit Zwiebel u. Petersilie in Butter dünsten, Champignons und etwas Suppe dazu gießen, ist die Brust weich, stäubt man sie ein wenig, zieht mit Eigelb ab. Eine Anrichte gibt man Champignons, Carviol v. Mark Knödel dazu, den Rest über die hineingerichte Speisen darüber gießen.

6. Gewickelte Kalbsbrust.

Die Brust v. dem Rücken befreit, gesalzen u. stark
pfeffern, dann mit nur eine Hälfte mürbe ge-
schnittene Zwiebeln, Schinken, Semmeln, Champignons
Knöpfchen einzeln und einen Fleischsaft. die Knöpfchen
Semmeln u. Champignons in Butter anbraten
lassen u. alles mit einem abmengen u. knöpfchen.
Ihn die Brust rollen, binden, braten wie ge-
wöhnlich, gutes Gemüse machen.

7. Ragout v. Kalbsbrust.

Das Fleisch wird vorbereitet wie oben N. 5. nur lässt
man in der Brühe ein Stückchen v. Rücken dran
gibt man abgeschnittene Champ. Knöpfchen Semmel.
Zwiebel gehackt. Rollbrod Schinkenkörner Hühnerleber
ein s. w. mit aufkochen. Fleischknödel v. Mark Knöd

Nierenbraten

Man wässert den Nierenbraten ein, salzt ihn wie
Rinds Braten man ihn braten ein 1½ Stund. müssen
braten, öfters begießen. Schmalz dazu gehört da oben.
Beilage Reis v. Salat.

Gewickelter Kalbsbraten.

Man löst den Braten ganz und die Knochen, die Niere wird in Scheiben geschnitten, dann fein zusammen gehackt, eine Semmel eingeweicht, 2. Eier, 2. Pfund Fett, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Gewürz, Muskatblüh, Zitronenschale, Sardellen, Kapern, Champignons, Trüffeln, alles fein gehackt. Dann die Semmel ausgedrückt, alles zusammen mengt, den Braten auf der inneren Seite des Bratens auf, rollt ihn zusammen und bindet ihn, den Braten mit Speck und Butter, gibt den Rest darunter.

Gespickter Kalbsrücken. Carré.

Der Rücken wird gespickt und eingesalzen, man muß das Fleisch bei der Knochen zurück und mit Speck binden, gibt 1. Stunde bis 1½. Braten beim Braten immer unter Knochen, den Rest darunter.

Geflügel.

Brathuhn.

des Huhn wird Butter u. Zucker mit Salz eingerieben, wenn man es will kann man es auch mit Pfeffer einreiben. Dann gibt man Zwiebeln, Petersilienwurzeln dazu, auch Speck dazu geben, ein Suppenhuhn muß 2 Stunden kochen, schönes Fleisch werden.

2. Gefülltes Backhuhn.

Wird fertig gemacht wie oben, die Brust entzwei schneiden, von der Brust bis zum Schlegel, füllt eine gewöhnliche Brustfülle ein, zusammenbinden, brennt die Fülle gegen die Fenster, vorsichtig braten, das es nicht zu braun wird, weiter wie oben.

3. Gedünstetes Huhn m. Butter.

Ein gezupftes rohes Huhn, zerschneidet man in 4 Th. läßt selbiges in Butter anbraten, gibt das Fleisch seine etwas Suppe zugießen, etwas bräunen lassen, dann etwas stäuben, flüssig machen dünnschneiden den übrig des Huhn. Leberge Reis.

4. Backhuhn.

Man zerstellt ein mittleres Huhn, sehr u. gewaschen

rin, u. backt ab langsam in Schmalz von Kom ab
mit gerösteten v. frischen Petersil aufgeben.

5. Eingemachtes Huhn.

Man dünstet die in halbdicke Stücke geschnittenen Hühner
mit Butter, gesch. Champignons, grünen Petersil Salz,
den etwas Zitrone zugeschnitten. Wenn sie weich sind,
macht man eine helle Stürze, die mit dem gesch.
Saft aufgegossen wird, mit etwas Citronen
säure anrühren, u. den über die Hühner gegossen
wird. Man kann Champignol Carviol v. Spargel beigeben.

6. Hühner Ragout.

Die rein ausgenommenen gedünsteten Hühner 1/3. werden
fein zerschnitten auf einen Schüssel gelegt. Die Füßchen u. Mägen
davon gibt man Stücke v. gedünsteten Kalbfleisch,
Hahnenkämme ganz in Salzwasser gekochte Champ.
Eigelb gedünste Krüffeln Stücke v. weiß Semmel
u.s.w. das ganze wird mit Buttersoße übergossen.
Dieses Ragout erleichtert durch verschiedene Zusammenstellung
u. Abwechslung sehr viele Variationen, jedoch ist festzuhalten
daß die Hühner stets den Hauptbestandtheil bilden. Als Beilage
sind Mark Knödel Carviol u. Spargel.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

7. Hühner m. Reis.

Wenn die Hühner wie unten V. 3. weich gedünstet sind, nimmt man das Fleisch heraus, u. gibt statt dessen ½ Kg. gewasch. Reis in den Topf, soviel Wasser dazu, daß der Reis bedeckt ist, wenn die Flüssigkeit eingedunstet ist, so daß man fleißig rühren muß, daß der Reis weich ist, nun gibt man das Fleisch zum Huhn zugeben. Man kann den Reis auch mit grünen Erbsen, grün. v. mit Tomatenpüree bestreuen.

8. Heißabgesottene Hühner.

Das gewürfelt. Räucherspeck u. Zwiebel wird fein gehackt u. mit 4. Eßl. Wasser weich gedünst. Dann gibt man die in 4. Eßl. Essig weich gekocht. Hühner dazu, läßt es mit diese weich dünsten u. richtet sie mit Räucherspeck u. durchgeschlagener Soße an. die Soße kann man mit einigen Löffel Reste u. 1. Dotter legieren.

9. Paprika Hühner.

Fein gehackte Zwiebel läßt man in Butter anbräunen gibt dann die in 4. Eßl. gekochte. gehackt. Hühner u. eine tüchtige Messerspitze Paprika dazu u. läßt es unter wenden.

Selten genügen 2. Reichen dünsten. Man kann auch das Fleisch, wenn es genug ist herausnehmen, stäubt an die Speckseite Mehl, giebt mit Butter u. Reichen auf u. lässt diese Beiden mit den Hühnern aufkochen. Man gibt Rotkohl, Nudeln u. Reis dazu.

Pökelt Hühner.

Die gerupften Hühner reibt man mit Salpeter u. Salz ein, u. lässt sie 8 Tage liegen, dann giesst man Butter zu, salzt Pfeffer Salz u. nimmt gewöhnlich Essig u. lässt alles noch einmal dünsten, die Brühe gesondert.

Hühner mit Majonaise.

Die Hühner werden gebunden wie es unter d. 13. angegeben ist. Wenn sie fertig sind, löst man sie auf einer Schüssel auf Stücken, schneidet sie noch weiter in kleine Stücke, übergiesst sie mit Majonaise u. garnirt ziemlich mit Essig.

Hühner Galantine.

Ein altes mindestens vierjähriges Huhn wird geschlachtet u. gerupft zu 1 Kg. Fleisch, ab Knochen genommen werden mit Schwein u. Kalbfleisch, zu diesem geschlachtet

Ausschnitt v. mit Aspic garniert als Vorspeise zu geben.
Alle anderen Gelatinen werden so gemacht, nur
daß kein Schinken dazu kommt, also daß das Geflügel v.
d. Farbe nur vom Geflügel genommen werden kann
Rindfleisch darf nicht genommen werden.

Poulards.

Gebratenes Poulards.

Das Poulard wird v. Innen u. Außen mit Salz einge-
rieben, mit Zwiebel Butter u. ein Lorbeerblatt, Petersilie
hinein gesteckt, im Rohr braten u. öfters begießen.
Beilage Gebet.

Kaiser Poulards.

Wird ebenso gemacht wie vorstehend, nur daß
auf der Brust mit Speck gespickt wird. Beilage
verschiedene Gebratenes.

Gedünstes Poulardes.

a Capaunebrust.

Man dünstet ein Poulard mit Gemüse von Zwiebel
Butter, bischen Mehl, bischen Wasser, bischen braunen
Extrakt nimmt man ein ganzes Poulard v. man nimmt
nun die Brust, gibt das Gestant darüber und die

und die Spargeln in den Sauerl in einer Schüssel anrichten.
Auch gibt man Spargelspitzen, Brotkügel Garnitur
v. Pfund dazu.

Poulards in Muschelsauce.

Für gebratene gebratene Poulard braucht man in einer Casserolle einige gibt sehr feine Muschelsauce
seine z. Kaffee z. Gewürz etwas Wein v. Madeira
feingewiegte Petersilie. Dann kommt man das Fleisch in die Muscheln u gibt die gebratene Sauce darüber.

Kapaun

Gebratener Kapauner.

Der Kapaun wird 1. A. schön mit Speck eingebunden
davon man ihn braten. Ist er nicht gebraten so speckt
man ihn, wenn braten ihn in gewöhnlich. Gemüse
gibt man gebünstete Äpfel v. Compot.

Gefüllter Kapaun.

Ist der Kapaun eingebraten, entweder nicht man ihn
auf der Brust bis zu den Schenkeln. Dann windet
man d. Haut ab, macht für ein, drückt sie die
Fl. l. Reste mit die gebratene Semmeln überbraten

2. Hasen z. g. Sinn, sehr fein gute ingte v. Pk. Junge
v. Schinken, gute Braten gehen noch Fasanen. Gans,
junges, überzählige Rauchfüsse zum u. Schnee,
Hase alle nicht mehr voll u. sein u. verschlagen,
der nicht rührt, schön braten.

Kapaun auf Wildbretart.
a la faisan.

Zunächst wird ein älterer Kapaun dazu genommen,
der u. wird gebrüht, rupft der Federn, flammt
u. mit zugedrückte Vorfolderbrennen u. Pelz Innen
einreiben, hat man eine Wildbratbeize so kann
man sie dann Kapaun braten, ist er schon
so nicht gebraten übrigens, wenn ihn mit Rahm
dann gibt man seine gehörige Ergänzung zum
Fasan, bricht der Brust einzehen u. über den Kapaun
gerissen.

Schnepfendreck. Gewinnung.

Sind gebratene Kapaunenleber Magen, sein
reinigen, dann nochmals in Butter anziehen lassen,
fein gehackt Wachholderbeeren, Pelz u. Pfeffer, Petersilie
Bischen Madeira dazu 1. Butter, dann werden Semmel-

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

pfeffern abreibt, dann das alles mischt und durch
beuteln einfüllt und Burgunder gewinnt.

Tauben.

No. 1 Gefüllte Tauben.

die Tauben werden gerupft, pfe. beschneiden u.
ausnehmen, dann mit einer gewöhnlichen Fülle o.
1. Füll. f. no. füllen, eine ½. St. braten auf dem Spieß
u. eine Rose in einer Cassarol. Rindfett u. gek.
Pflaumen dazu verwenden.

No. 2. Gespickte Tauben.

die Tauben werden ausgenommen wie oben, mit Salz
innen u. Außen einreiben auf den Brust speck-
pfeffer Kalbsbraten braten. Gewöhnlich serviert man
Gurkl insen u. Compot dazu. Man kann auch die Tauben
braten wenn sie braten, mit Brodbutter einreiben.

Tauben auf Wildpretart.

die eing. Tauben werden mit Wildschweinbraten Salz
einreiben, durchspickt eingespickt u. 1. St. lange braten

Stockfisch mit Zwiebel

Den Stockfisch muß öfters in den Tränzeit übergewechselt werden, dann in warmen Wasser, den 12. St. in Salzwasser kochen lassen u mit gelb gemachten Zwiebl übergeben.

Gebackene Krösche

Wenn frisch die rothen Forellenkarpfen sind, gewinnt sie, backt sie dann in heißen Schmalz u. gibt mit Petersil garnirt zu Tisch.

Gesottene Krebse

Salzwasser bringt man mit Petersil u Kümmel zum Sieden, gibt die lebenden Krebse hinein u. läßt sie 10. Min (bis sie roth sind) kochen. Wenn kein die Krebse aus in Wein kochen.

Warme Hummern

die Hummern werden mit den Zähnen gut gewaschen, dann gibt man sie in [illegible] u. übergießt sie mit [illegible]

[illegible]

bis nun ganz Nüsse kosten, kommt den
Eiweiß u. Zucker so ungefähr halbpfund
von den Eiern, schneidet den Eiweißschnee
die Mitte, zerhackt die Eigelbe in Schalen
bringt sie wieder in die Eier u. setzt auf
den Teller, die Form zusammen.
Man muß flink dabei umgehen damit
sie nicht zusammenfallen. Man gibt Sahne
Eier dazu. d. nun wieder gekannte Torte.

Napoleon v. Helenen Torte.

Eine Lieblingstorte, die Eigelbe Masse
backen, zusammen lassen, halbieren, mit
beliebigen Marmelade bestreichen u. zusam-
mensetzen, mit Zucker überziehen.

Haselnuss Eier Torte.

6 Eier waschen mit n. 1/2 Zucker u.

Hecht a la Hollandaise.

Der Fisch wird in Salzwasser gesotten, ist er weich heraus genommen, und bereitet folgende Brühe, dazu 5. dkl. Suppen und 3. Löffel Mehl mischt man eine Tasse dünne Einbrenne, die mit dem Fischsud aufgegossen gehörig mit Citronensaft gesäuert und mit dem entkochten mit Butter, in der 2 Dotter gequirlt sind eingedickt wird. Wenn der Fisch bereitet wird, aber nicht in einer Speise steht. Kurz vor dem Anrichten bereitet man sie mit Öl Natürlich können auch Überreste und andere Fischsorten so bereitet werden.

Hechten Filets.

Die Filets werden 2–3 fingerdicke Stücke geschnitten die Haut abgezogen, eingesalzen eingepfeffert, in Butter und Paniermehl gewendet und gebraten gibt man dazu Sardellenbutter oder Sturbis für eine Person.

Jetzt Sorb ich dir

alles geschrieben.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Blaugekochter Lachs.

20c

Derselbe wird so gemacht wie die blaugekochte Forelle. Beilagen wie bei dieser.

Lachs Fillets

Werden so gemacht wie die Forellen Fillets.

Lachs mit Majonaise.

Derselbe wird so gemacht wie wenn die Forelle mit Essig.

Aal mit Majonaise.

Zu schneidet man den entfernten Aal in fingerbreite Stücke, die in Butter mit Zwiebeln und Petersilie gebraten werden. Wenn kalt in eine Schüssel, bestreicht sie mit Majonaise und füllt die Zwischenräume mit Essig und Oel.

Aal (Lecrungen)

Nachdem die Haut abgezogen ist, wäscht man ihn rein, und sticht ihn in Portionsstücke und gibt Salz, Pfeffer, Essig, Oel, Zwiebeln und Petersilie dazu.

Schollen Steinbutter

Derselbe wird gewöhnlich in Butter gebraten

[illegible]

Einzeln servirt man, damit sie gut entkernt sind, etwas Aspic und Mayonnaise. Auch kann man sie mit feiner Butter überziehen, und entkernte Sardellen dazu geben.

Gebratene Forelle

die vorbereitete Forelle wird innen und außen mit Salz eingerieben und braun in feiner Butter gebraten.

Gebackene Forelle.

Dieselbe wird gebacken wie die andern Fische.

Forelle mit Aspic

die Forellen werden in Salzwasser entkernt und kalt gestellt, dann wird ein feiner Aspic gemacht, dann gibt man die Forellen auf eine Platte, und garnirt mit gehackter Mayonnaise, mit dem Rest des Aspic feinen und gibt sie gehackten Aspic mit garnirten Eiern herum. Man kann sie auch mit Aspik allein garniren.

Lachs Forelle

Man behandelt sie wie die andern Forellen, nur hat die Lachs Forelle mehr Fettstoff in sich daher kann man sie nur bis zum Kopf braun

Meerfische.

Es sind dies der rubyznwisent seine Branzin, der Rombo (Markuda) Barbeni, Lombri, Dentale u. s. w. wurden nur sehr selten bis in Salzwasser gebracht werden zu können ist, dass sie nun ungesunde z. B. Bänder finden sollen, als nur gleichgesetzte Süsswasserfische, u. dass das Süsswasser nicht zum Aufziehen von Fischen verwendet werden kann.

Fisch Salat (marinirt)

Man nimt dazu, gewöhnliche Fische, gesalzene u. nur wenig Heringe, Aal, Karpfen, Schnitten, Barbellen, nur wenig in Öl eingelegte Sardinen u. s. w. die einzelnen Fische werden entgrätet von den Gräten befreit u. je nach der Grösse, blos in die Hälfte zerschnitten, dann in gesunde Stücke zerlegt. Salzheringe u. Sardellen lasst man einige Zeit in Milch, zerlässt u. entgrätet sie dann, schneidet den Hering in zierliche Stücke, die Sardellen entfernt dann schneidet Kartoffeln und den Heringe, Aale dass

Lauf- mehr ziemlich viel einen Esslöffel, bestreut ein
gr. (z. B. Cal. Prachtbeet in gemischten Farben) mit
verschiedenen Klassen u. gibt Essig u. Öl darüber,
oben mit zimmt. In die Zwischenräume steckt
man gefüllte, mit Kapern Oliven Cornichons
schalen, mit Sardinenklümpchen u. kleine
Tomatenblumen, mehr formt darin mit einem
Löffel blättrige Gruben, die man wie mit
einem Blumenkelch zieren umgeben, u mit
Sardinen, Eiern, v. mit einem kleinen Ob.
verbastelt, die mit Butter Kaviar mit
Petersilie u. rothe Rübenscheiben färben. In die
Mitte steckt man die Butterstückchen
die man mit einer Eisenform u. heißen
Löffel formen kann, eine Brunnenblume, deren
Spritzen Kaviar durch Sardinen gebildet wird.
Reichhaltigkeit bezüglich der einzelnen Bestand-
theile u. zierliche Anordnung muss den Werth
dieses Imbisses und das als Essen bei Soupers
v. eines zum 2. Frühstück gemacht werden.

Rosa.

Schill Fillets

Werden so zubereitet wie Hechtenfillets.

Gebackener Schill

Wird so zubereitet wie der Gebackene Hecht oder in Fett gebacken.

Schill mit Butter

Der in Salzwasser gekochte Schill wird aufgelegt, in Petersil übergestreut, in heisse Butter übergossen gegessen. Beilagen, gekochte Erdäpfel.

Fogosch.

Derselbe wird so zubereitet wie wenn der Schill mit Butter, auch passt wie alle Arten Karpfen schmecken. Auch in der Fettpfanne.

Hechten

Der Hechten kann auch so zubereitet werden, wie der Schill mit Butter gemischt aber wird er wie Schnitzel gebraten.

Blaugesottene Forelle

Die ausgenommene Forelle wird mit Essig übergossen, in das gewöhnliche Kochwasser gesotten

[illegible] Fische [illegible] Fische gibt man
Zitronen, wenn die Fische gesotten, dann einige
Spritzgurken. Salzen Geschmack.

Hecht Ragout.

Übrigen (rest) werden mit Zwiebel Kümmelbrot
fein gehackt. Spritzgurken, zu Petersilie in Butter
gedünstet. Dann giesst man mit Fischbrühe
d. Fisches auf u. lässt die Sauce, fügt dünsten
gibt mit diesem Absud eine Liste Sardinen auf.
schmeckt sie mit Citronensaft u. lässt die Sauce,
dann schüttet man sie über den in Stücke gehackt.
u. in Salzwasser gekochten Fisch, der mit seinen
Rückgrat, Mark, Sardinen, Spritzgurken
u.s.w. garniert wird.

Gebackener Hecht

Den gesäuberten Fisch wird in beliebige Stücke geschnitt
eingesalzen (d. i. in Salz tunken) u. backen.

Paprika Hecht

Man kocht den Fisch in Salzwasser o. M. dann
nun eine Paprika Sauce, gibt mit dem Wasser
auf, wo der Fisch gesotten u. macht dann den
Fisch hinein.

Schill a la Hollandaise.

Wird abends gemacht wie den Fisch a la Hollandaise

dann dünstet man sie mit Fett, Pfeffer u. Salz, gießt etwas Suppe u. Rothwein zu, läßt sie dünsten, bis sie weich sind, dann werden sie heraus genommen selbst, zur Sauce gibt man etwas zu Verdicken. 1. Löffel Essig mehrere Löffel Rothwein läßt sie gut aufkochen mit der unter No 1 angegebenen Stelle gefüllt Rehfleisch geschnitzt dann u. gibt sie über die Tauben.

Tauben Ragout.

die Tauben werden eingesalzen, braten u. ½ B. in Butter dünsten, dann nimt man sie heraus stäubt den Bratensatz, läßt ab mit Suppe u. gießt mit Suppe auf. etwas Citronensaft u. Salz zugeben, gibt die Tauben hinein u. läßt sie mit Pfeffer Kalbsbrüh Champignons u. Trüffeln weich dünsten. Als Beilage in Butter geschwenkte Kartoffeln.

Gebratener Truthahn. (Indianer)

Der Truthahn v. Indianer v. Senegal wird der Reihe nach selbe weg gerupft, ausgenommen, den Magen selbe kann man nicht gebrauchen, den Rücken wird sehr

wässt ihn und salzt ihn ein lässt ihn einige Tage
ruhen die Eier liegen dann darauf und
rührt ihn 2–2½ St. mit Essig in der Brühe
kalt. Nun kann ihn dann braten mit Butter
umwenden. Butter Salat v. Gemüse Salat.

Gefüllter Truthahn.

Ein abgebalgtes Truthahn wird eingesalzen u. gefüllt
Süße Fülle 4. dk. Butter werden mit 1. g. fr 2. dotter
abgetrieben, 1. abgeriebene Milch gar nicht Brod
1. Löffel voll Rosinen, Mandeln gehackt. Mandeln
Nüssen in Stücken gut abgerührt. Schinken Fülle,
4. dk. Butter treibt man mit 1. g. fr 2. dotter 4 l. Br.
Reben Salz u. Pfeffer ab, gibt 10. dk gekochten Reis u.
wie gekochten gehackt. Schinken dazu nehmen.
Kastanien Fülle, die Kastanien werden in Salz-
wasser gekocht abgekocht u. geschält dann treibt man
mit Butter mit 2. dotter 2. Löffel Staubzucker
ab reibt die Kastanien dazu, diese Fülle wird
gefüllt in die Brust. dann näht man geschälte
Kastanien mit Zucken ab u füllt diese Füllung
Brust.

Gedünsteter Truthahn.

Der Truthahn wird mit Salz u. Pfeffer einwendig einige Zeit hängen lassen, nach dieser Zeit Pomeranzen mit Pfefferkörnern, Muskatblumen u. Zwiebel in eine Pfanne, etwas Butter u. Wein zugießen und den Truthahn darin braten. Dann gibt man diesen Schmalz über den Truthahn u. läßt ihn in Ofen eine Stunde bekommen dann Brot durchschneiden u. dazu servieren.

Enten

Gebratene Enten.

Die Enten wird trocken gerupft, und gewaschen, ausgenommen, trocknet mit einem Tuch, trocknet einsalzen, u. gebratet wie eine Gans, zuerst mit Mehlmus einreiben.

Falsche Wildente.

Wenn Sie dazu eine Ente haben will nämlich gerade gebratene Enten dazu benützen, nun braucht die Ente nicht mit Muskatblumen Zwiebel 1. Lorbeerblatt Citronenschale z. Gewürz. Verschieden. Essig. Ist es was gibt man das Fleisch heraus gießt etwas Butter zum Braten, u. gießt das alles heiß über das Fleisch.

Ente im Braut gedünstet.

Man nimt eine Ente einstat für fur zanfpill
für ein 4. Pfd. u. dünstat sie in Sütter Patersil Gurk
bis sie weich ist nimt man sie Janrieb, u stel
sie in die Röhren in dem Bratrest gibt man
Fepl Kernt Hinein (zu einer Ente 1. Fandvoll) lässt
es dünsten bis es weich ist. dann gibt man ge-
bräunten Sütter u etwas Klein Hinein, die
Ente Hinein, mitdünsten lassen u. passieren.
Setzen eine übrige gebrantene Ente u.
übrigens gedünstetes Kernt, gebraitet man
es mit ebenemgeben.

Gebratene Gans.

Die Gans wird ebenso gebraten wie vorstehend die Ente.

Junges Gansel. (Ganseklein)

Patersil lässt man in Sütter andünsten, gibt das Gan-
se von Gansl Hinein u. lässt es dünsten, ist es weich stäub
man den Sütter ein wenig, dann gibt man es mit Zu-
ga v. Wasser auf. Beilage rote blättrige Semmeln in
die Röhren u. in Salzwasser gekochten ~~Grünkohl~~ Spinat u.
Sauerkraut.

Wildbret.

Das Einbeizen.

Vor dem einbeizen des Schusses muß man sehen, daß er rein weg bleibt. Beim beizen dürfen nur in Betracht v. Schwamm Schüsse verwandt werden, u. diese sollen stets mit einem gut gereinigten Ladstock aufgesetzt werden. Am besten ist es zu empfehlen den Lauf noch mit einem reinen Lappen das beschmutzte wieder zu entfernen. Die gewöhnliche Beize besteht aus Blättern, gestoßenen Zwiebel Pfeffer 1–2. Lorbeerblätter, Citronensaft. Essig Salz. Kümmel, v. Pfeffer, v. Ingwer, v. Wacholderbeeren, das Fleisch muß in irdenen Töpfen durch 24 St. Kochen u. Aufkochen bereitet ab über das Wildbret gibt. Die Gewürze u. Kräuter dürfen zuletzt erst darauf die kalte Beize darüber wodurch das Aufkochen des Schusses vermieden wird. Die Lösung in. gen soll die Beize täglich neu aufgekocht werden. Beim muß man sie recht gut umrühren, abgekühlt sind Reif und Geschmack verbrannt ist.

1. Gebratener Hase.

Man verfährt den Hasen wie, trocknet ihn ab, reibt ihn mit Pfeffer ein, salzt ihn, spickt ihn. Die abgelösten müssen zu allen Hasen braucht nicht gebraten werden, wo möglich ist braucht man den Rücken, packt in einen Topf mit Butter. In die Pfanne gibt man 1. Stück Limburger zu, bischen Suppe Essig. Sobald, ist der Hase weich, braun so gibt man etwas Rahm dazu Wenn man will kann man die Leber stoßen etwas Rahm zur Leber gießen.

2. Gebratener Hase auf böhmische Art.

Der Hase wird vorgerichtet wie oben, gespickt, den Rücken viel Zwiebel mit blättrig gehen. Hinzubrauch anbraten mit Essig spritzen etwas Suppe zugießen, den Hasen hinein u. braten lassen bis er eine schöne braun den gibt man etwas Rahm daraus, u. lässt ihn weich werden eine schöne braun, dann tunkt man den Hasen, u. legt den Kuchen einzeln auf Brot daraus als Sauce gibt man Sultan Preiselbeere.

3. Gedämpfter Hase in brauner Sauce.

Der Hase wird gespickt u. in einen Pfanne gegeben

den Schnitt nun einzelnen Wirbelknochen trennen gibt Citronensaft, Cayenne, Muskatblumen, Pfeffer, Salz etwas Knoblauch, das lässt nun alles mit einem Messer, zieht den etwas Fasern über den Knochen, gibt denselben Semmelbrösel die Brüder nur wenig, gesiebt sie, verdünnt sie mit Wasser, Rotwein. Dann gibt man ganze Cayennen zum Braten seinen Saucen Butter Kastanien, Nudeln.

4. Hasen Coteletten a. Escalopes.

Von einem vorsichtig abgehäuteten Hasenrücken löst man das Fleisch von Wirbelknochen, schneidet es in dünnen Scheiben klopft, salzt, pfeffert, lässt, dann bestreicht man die Scheiben mit Butter, lässt sie 2. M. liegen, Ring von dem Anrichten bratet man die Scheiben nach auf beiden Seiten ab, gibt sie zum gehandten Feuer, Man kann die mit Butter bestrichenen Scheiben auf in Semmeln vorlegen, mit saurer Butter braten.

5. Hasen Zunges.

Die Schulter, den Hals, die Rippen werden grob zerhauen, gesalzt, die Lunge, das Herz bleibt ganz das Kopf nun in angegebenen Weise, dann löst man Wirbelknochen, Fleisch entfernen gibt es dann

in den Rind u gibt auf Citronensaft, etwas Salz, Pfeffer Cayennepfeffer 1 Lorbeerblatt g. Ganz nag, g. Pfeffer sowie ist den Geschmack, gibt man ihn Saucen, nicht nur dunkle Farben sowie, geschmort die Saucen u verbessert sie dann mit Butter u Mehl man kocht die Saucen nochmals mit dem Fleisch durch. Salzen Pfeffer u.s.w.

Reh.

Gebratener Rehschlegel.

Derselbe wird gewaschen so gewischt wie oben auf N. 1. der gebratenen Hasen.

Gebeizter Rehschlegel.

Der Schlegel wird abgehäutet gespickt, gitters ungespalzen in die Beize gelegt. Darauf man ihn, gibt man ihn in eine Pfanne in welcher statt d. Butter ist kocht das mit der Beize gemischte Wurzelwerk aufbrühen kocht alles zusammen, auf mit dem andern Geschmack d. der Beize dünsten, bis der Schlegel weich ist dann gibt man ihn Saucen wenn man will kann man ihn stäuben Kurzes Verfahren wie oben über den braunsirten Schlegel sagen.

Gedünsteter Rehschlegel.

Wird so gemacht wie der Hasen N. 3. zuvor wird er abgelöst. Darüber Gemüse spicken, pfeffern u. Salzen.

Reh Rücken

Man kann ihn ebenso machen wie den ungespickten gebratenen Rehschlegel u. wie den gedünsteten Rehschlegel.

Hirschen.

Junges Reh o. Hirschenfleisch.

Wird ebenso gemacht wie der junge Hasen N. 5.

Gebratenes Hirschheimer o. Schlegel.

Derselbe wird so gemacht wie der Rehrücken nur ihn nie zu lange Rosa braten.

Hirschenrücken.

Derselbe wird ebenso gemacht wie der gespickte Hirschen zuvor o. wie der Rehrücken.

Hirschrücken a la Roastbeaf.

Ein gut abgelagertes Rückenstück wird mit Salz u. Pfeffer eingerieben mit Speckscheiben umwickelt dann

Pfund gebraucht u. zuerst hineingethan durch 1½ A. geschlagen
und Semmelbrösel zu backen und durch ½ Pfund
bei gutem Feuer gebraten u mit dem eigenen Saft
begossen. Das Braten darf nie zu lange nicht Roth sein.

Kirsch Coteletten.

Das Hirschfleisch wird in noch der Riegenlage
in Scheiben geschnitt, die allenfalls dem Rehbraten
entsprechen. Wenn Klopft, geht, u. geschaut sie u. lässt
es einige Zeit liegen. Und bestreicht sie dann mit gutem
dem Rothlauf bestreichen, und braten Butter in heißer
Fett.

Gemsefleisch.

Derselbe Kann so wie das Rehfleisch, Kalbfleisch, d. wie
das gebräuchliche Rindfleisch bereitet werden, Das stär-
kere Thier, ist das Fleisch schon beim schießen mürb
zu machen, das Schwarzfleisch ist wie das eines eigenen
Geschmack.

Wildschweinfleisch

das gejüngte Fleisch wird in einer Pfanne
mit Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerbl. g. Pfeffer, Salz
Holderbeere u. Rothwein halb weich gekocht. Je nach der
Gattung das Fleisch wird es zum Rosten u. Pfeffer

2–3 M. braten in etwas mehr Schmalz und
Butter, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt,
Nelken und Wacholderbeeren. Das Fleisch
wird dann herausgenommen, in feine Scheiben
geschnitten, mit Mehl gestäubt und in
Butter gebräunt. Dann kommt
das Fleisch wieder in die Sauce und
wird mit Rotwein aufgefüllt. Auch kann
das Fleisch ungebraten gekocht werden.

Wildschweinbraten.

Den Rücken des Schweines (junges Wildschwein)
wird durch mehrere Orte mit Speck
durchwachsen, Rückenbraten in heißem Fett
angebraten, und mit Salz und Pfeffer
gewürzt. Nebenan wird das Kotelettfleisch
mit dem übrigen Fleisch und 2–3 M. gebraten.
Mit dem übrigen Fleisch macht man eine dicke
Suppe auf bekannte Weise. Kartoffelbrei und
Rotkohl dazu gereicht bilden eine
gute Beigabe.

Wildschwein Cottlet.

Den Rücken eines Wildschweines wird zum Teil des
Fleisch mit den Knochen abgeschnitten, klopft
eingesalzen eingepfeffert, in Eigelb und
Semmelbrösel gewälzt und in heißem

besser ist das Fleisch, wenn sie noch Haferkörner mit der Brüze, das Fleisch wird weich gebraten, besonders mit Rosinen aufgiessen u. mit Butter aufgetragen. Man gibt gebratene Feldhühner u. eine andere gebratene Speise dazu.

Rebhühner

1. Gebratene Rebhühner.

Dieselben werden so gebraten, wie andere Hühner nur kann man sie mit Backschreiben etwas pikanter u. spitzer. Dann serviert man gibt man die Backsch. abwechselnd f.

Gedünstete Rebhühner.

Man muß sie gut verstehen, dann legt man sie in eine Kasserol u. dünstet sie mit Zwiebl u. Wurzelwerk Gewürznelken, sind sie weich streicht man den Saft durch ein reines, gibt Butter über die Hühner, bräunt mit dem Butterschaum selbige auf die Hühner, gibt den Saft darüber.

3. Dotter 1. Löffel Mehl 1. Löffel Zucker einige Tro-
pfen Milch, abwechseln, Teig wie 3. Klar, zusammen
rühren in die Omelettenpfanne wie den Pfann-
kuchen backen mit Marmelade füllen in die Hälfte zu
sammen legen Puderzucker.

Haselnusspudding.

9 Dotter 15. Dk Zucker schaumig abtreiben, 15. Dk. geriebene
Haselnüsse 10. Dk. weiße Semmel mit Rum befeuchtet 9. Klar
Schnee abwechseln in einen gut mit Butter bestrichenen
u. Zucker bestreuten Windmodel füllen
in einen Kessel mit kochendem Wasser zudecken u. backen.

Begus dazu von Erdbeer Krem.

Man rührt 2. Löffel Zucker klein ¼ einig Wasser lässt den
Zucker gemein von 4 Klar festen Schnee spritzt von dem
geschwommen Zucker mit klein durchgezogen darin spritzt end-
lich marmelade 5. Löffel darin auf den Tisch stellen u
dann Vanillezucker darauf ordnen.

Abgetriebener Grießstrudel.

2. Löffel Mehl 2 Dotter das übrige Wasser zu einem Teig anrüh-
ren ablängen lassen, zum Abtreiben nehmen 10. Dk. Butter 6.
Dotter schaumig abtreiben 1 Pfund Zucker ½ schaumen Rühren
10. Klar Schnee auf den Strudelteig aufstreichen zusammen

wallnuß in Salzwasser kochen 10. Minuten dann einlegen. Die Behandlung wird genau wie ganz grün beim Grün sein Kraut.

Spitzstrauch

1. schwarze Schale Milch kochen lassen ein Stück Salz ein Stück Zucker eine große Schale Mehl einkochen müssen bis sich der Teig von der Pfanne löst zu einer Schale 4. Dotter. wenn der Teig kalt ist wird ein Dotter nach dem andern gut einkneten das Spritzholz mit Butter einschmieren den Teig in die Spritze füllen in heißes Fett drücken gelb backen aber langsam.

Abtrieb v. Schinkenplatzerl.

Butter u. Ei gut abtreiben fein gehackten Schinken Parsley fein eine gute Prise die Mehl u zuletzt den Schnee leicht einrühren den gibt man die Masse in eine gut eingefettete mit Brösel bestreute Rein. gibt Ei in die Röhren backt wie Goldgelb.

Eyer Schnitten.

28. Dkg. Butter, ebenso viel Zucker, ebenso viel geriebene weiße Mandeln u. Dkg Mehl 9 Dotter 6. Schnee zuletzt

abtreiben, zuerst Butter mit Zucker dann die Mandeln dann die Dotter, das Mehl zuletzt den Schnee hinein, diese Masse gibt man in einen viereckigen Reif, unten legt man ein weiches mit Butter bestrichenes Papier und auf das Blech gelegt wird in der Röhre backen bis es oben lichtbraun ist schnitt es in zwei einmal legt es auf einander gibt schokoladen marmoriert d. h. gleich einschneiden. wird mit schokoladen Glacier überzogen. **Glacier.**

Schokolade wird mit Zucker etwas Wasser abgemischt Schnee schlagen darunter gemischt über die Torte überzogen.

Schinken Erdäpfel.

Butter abtreiben 3. Dotter, fein geschnittenen Schinken dazu abtreiben 4. Löffel Reis geschnittene blätterig geschnitten Erdäpfel die Reis in eine mit Butter bestrichene Kasserolle eine Lage Erdäpfel 1. Lage Schinken wechselt gibt es in die Röhre backt es.

Schato.

Für einen Kr. M. Reis nimt man 3. Dotter stellt es auf das Feuer rührt mit der Schneeruthe dicht es dick ist.

Bairische Küchel.

Man wascht in einen ½ Lt. Milch 8 dkg Germ 2 Löffel voll Zucker 8 Löffel voll Mehl spreudelt es gut ab daß es löst es aufgehen gibt es in 2 Std. aufgewärmten Mehl seinen 4 dotter 2 ganze Eier gibt noch braunerem Milch soviel als nöthig schlägt es mit der Kochlöffel fein ab, läßt es aufgehen gibt es auf das Brett drückt es aus einander stößt es mit dem Nudelholz aus läßt es zugedeckt wieder gehen backt es in Schmalz, heraus. legen fällt man die Krapfen in der Mitte und drückt es ein wenig aus streift es auf den Mittelfinger ohne nicht ganz Loch machen sondern eine Vertiefung heraus Backen gibt man Zwetschkenkraut o. irgend hineingethan in die Vertiefung.

Dobosch Torte.

6 Eigelb schlagen in Wasserglas Eier 6 dotter 14 dkg Mehl 14 dkg Zucker alles mit einander abrühren dann mit einen 2 glas große Kochlöffel gut mit Butter ausgeschmiert mit Mehl bestreut aus backen davon bleibt diese Masse Massenkuchen dick ausstreichen in das Rohr auf einen Blech backen geldgelb backen herunter nehmen wieder ausstreichen.

[illegible] bis ab [illegible] ist. Dann dazu 25. dk Butter u. dk. in Rosa verfeinerten Chocolade rund [illegible] wenn abtreiben in Schüssel gibt wenn 5. g. Zucker 25. dk Zucker abwechselnd mit der Schüssel abschlagen bis ab sich drehen lässt, dass Rühren dann wieder wenn ab in das abgetriebene hinein. Legt nun [illegible] das Vorstehblatt übereinander ab mit Dann [illegible] dick gibt nun 2. Blatt darauf wieder [illegible] bis [illegible] ist abermals gibt wenn das zweite [illegible] darauf schneidet ab nun in nun glatt abstreicht [illegible] mit Dann gibt das Blatt abermals darauf streicht ab mit Mandeln Messerspitz 2. Löffel Messerspitz 2. Löffel. Zucker wieder ab auf den Hand ab wenden ab Rest und übereinander ab schnell. [illegible]

Indianer o. Erdbeer Krapfen.

12. Eier. 12. Eier schaumig Zucker abtreiben 8. Eier schaumig Mass. Schaum von 12. Eier einwenden dann schneidet wenn die Eingelben Vorsicht und gibt klein Vorsicht hinein bereit ab in Rose bis abermals fast ein stürzt sie über wenn wenn ab herausgenommen fest auf das flachen Brett legt wenn die ab glacirt ab mit Chokolade [illegible] Messer 15. dk Zucker lässt

Zucker bis ab zum ist. Gramm dazu 25. dk Butter u. dk. in Rose verschmolzenen Chocolade rund mischen, warm abtreiben in Schmalbuk gibt man 5. g. Eier 25. dk Zucker üben dann mit der Schaumruthe abschlagen bis sich braunen löst, und Rühren dann rührt man ab in das abgetriebene Eimer. Legt ein blatt auf das Tortenblatt übereinander ab mit Gramm Mehlpunkandick gibt nur 2. blatt darauf reiben « bis die Torte fertig ist obenauf gibt man das zweite Tortenblatt darauf schneidet ab und in ein glatt ab streicht ab rund mit Gramm gibt das Blatt obenauf rang übereinander ab mit Marillen Marmelade 2. Löffel Marmelade 2. Löffel Zucker rührt ab auf dem Feuer ab verschmolzen ab Rest und übereinander ab schnell. Torte kann.

Indianer v. Erdbeer Krapfen.

12. Eier. 12. Eier schaumig Zucker abtreiben 8. Eier schaumig Mehl. Eier von 12. Klar einrühren dann schneidet man die Eingelben Rosinen und gib Klar Pulver Eimer bereit ab in Rose bis obenauf fast Eimer streicht für über, wenn man ab Farbe gut « man hat auf der flachen Seite Fett man die ausgeteilt ab mit Ochsenbert z.c. Rosen 15. dk Zucker löst

man spinnen gib dem 10. Dk. Chocotad nüsse
bis bald ist über - damit. Karpfen. Blaugs. 2 Pf.
gibt man zwischen zwei Dutzlöffel voraussitzig auf einen Schüssel
stückt in den Mund, das während des Essens durch einen Schüssel
spitz offen gehalten wird, einen Schüssel zu. Satanfisch gibt
Salzgurkensaft. Brauns. einen gekochten Reis dazu.

Gebratener Karpfen.

Man zieht die Haut ab, streift das Fleisch ab, spickt ihn
mit Sardellen, u. bratet ihn in Sardellenbutter. Wird der
Karpfen Blau gebraten so pflegt man ihn in einen mit
Butter bestrichenen Porzellan, der auch in der Lehre
zu P. aufgesetzt wird. In den Ofen bratet man ihn mit
Butter u. Sardellenbutt. Man schneidet ihn in beliebige
Stücke, spickt in das Mark einen Citronenschnitz u. zu Stan-
ziel. Man kann ihn auch Portionsweise braten.

Gebackener Karpfen.

Der gesäuberte Karpf wird in beliebige Stücke geschnitten, einge-
salzen (d. nur ins Mehl drücken) u. backen mit Milch u. Eier
gen (Dünstel) Kirsch gebacken werden.

Paprika Karpfen.

Man kocht den Karpfen in Salzwasser o. Wein, dann macht
man eine Paprika Brühe, giebt mit dem Karpfen auf, wo
der Fisch gekocht worden, legt dann den Fisch hinein.

30

Vanille Auflauf.

In Vanillesoße z. B. Mehl Kartoffelmehl gequirlte Eigelb ein wenig abgeriebene ist von Mehl 2. Eßl. Eier. Zum abtreiben Zucker 10 Dkt. Butter 2. Handvoll Zucker 12. Dotter. 2. ganze Eier Schnee von 12. Eier. Der Schnee Kommt zuletzt das gequirlte aber weiche Eigelb, dann Kommt — dazu gibt man das Mehl gibt Backpulver beim Durchsieben der

Butterteig

1. Pfd Mehl 1. Pfd Butter das Mehl Schüttet man in die 1 Dkt. Vanille 2. Dkt Zucker.
Schüssel zu einer Schüssel mischt man 2. Dotter weichen Zucker macht das mit einem Brandteig wenig ist bis es blasen bekommt schneidet den Pfd. Butter blättrig gibt ihn in die andere Schüssel Mehl wenig ist mit dem Messer das die Butterblätter beisammen sind gibt das jetzt in Brandteig zugegebenes Eigelb lagt alles eins nach zusammen schlägt ihn fest ab gibt ihn auf einen Kuchen Brett löscht ihn wenig schlägt dann eine Rolle ab wieder wenig ein dann nochmal abschlagen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kirsch Kuchen.

10. Eier. 1 gleich schwer Butter gleich schw. Zucker gleich schwer Mehl. Zuerst wird der Butter schaumig abgetrieben dann der Zucker, dann kommen die Dotter einer nach dem andern dann kommt der Schnee von diesen Eier u. das Mehl dieses wird alles mit. einander vermischt, dann kommt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene mit Mehl bestreute Rostrol dann kommen die Kirschen obenauf in backen.

Schneeballen.

Zu 15. dk. Mehl kommen 6. Dotter 1. Eßlöffel Rum Zucker ½. Limoni Zedronkan Salz auf einem Brett einen schön recht klein [illegible] feingeriebe worden ab geschnitt. ab in d. Fett und recht durchschnitt backt ab in [illegible] Mehl in Schmalz.

Gemischte Torte

6. Dotter, 14. dk Zucker von einen abgetriebenen 2. dk. Löffel. weiße 14. dk Haselnüsse geschnitten 6. Klar Schnee abgetrieben wie Eier 6 in eine Tortenmodel backt ab, dann kommt eine Liegnitz masse.

Bisquit Torte

5. Dotter mit 18. dk. Zucker schaumig rühren
14. dk. Mehl dazu bei mässiger Hitze backen
Glasur fehr viel Zucker mit Wasser gut
abrühren von ½ Lemonin den Saft dazu und
gesiebten Zucker damit überziehen Aufsatz
Ribisel Atwood mit Rindschmalz fardan.

Sacher c Seraphinen Torte. 148

14. dk. Butter. 14. dk Zucker 14. dk. zusammen
Gewolde abrühren 8. Dotter 6. dk. Rainmehl u
8. Obers dick einrühren mit Gewolde Glasieren.
In drei Teile schneiden mit Gemüse füllen zusammen
setzen.

1. Gebratener Fasan.

Der Fasan wird ordentlich trocken gerupft, flammirt und
gewaschen, 1. St. überreiben, einsalzen einschlagen mit
Speckscheiben umwickeln d. h. den Brust bis zu den Flügeln
Kalbsfüßen, den Hals, den Bauch mit 1. Stückchen
Butter u etwas Zitrone, fleißig begießen, fest an den
eine Semmel begießt mannigfach mit Butter, bis schön braun
einen lassen, etwas Rotwein dazu, den etwas weich
einbrennen lassen den Saft über den Fasan
seihen drüber seihen.

2. Gedünsteter Fasan.

Man dünstet die ältern Fasanen genau so wie die Rebhühner S. 2.

Gefüllter Fasan.

Der Fasan wird wenig oder gar nicht gerupft, ausgenommen und ganz innen sauber mit Salz gerieben, dann innen und außen mit Pfeffer bestreut. Hierauf füllt man ihn mit folgender Masse: Man hackt 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Speck, 1 Pfund Rindmark, 1 Pfund Semmel, 1 Pfund Zwiebeln, 1 Pfund Champignons, 1 Pfund Trüffeln, 1 Pfund Sardellen, 1 Pfund Kapern, 1 Pfund Oliven, 1 Pfund Pistazien, 1 Pfund Pignolen, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Zitronat, 1 Pfund Orangeat, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Salz, 1 Pfund Pfeffer, 1 Pfund Muskatnuß, 1 Pfund Nelken, 1 Pfund Zimt, 1 Pfund Ingwer, 1 Pfund Kardamom, 1 Pfund Safran, 1 Pfund Curcuma, 1 Pfund Galgant, 1 Pfund Cubeben, 1 Pfund Paradieskörner, 1 Pfund Wacholderbeeren, 1 Pfund Lorbeerblätter, 1 Pfund Majoran, 1 Pfund Thymian, 1 Pfund Basilikum, 1 Pfund Rosmarin, 1 Pfund Salbei, 1 Pfund Minze, 1 Pfund Melisse, 1 Pfund Dill, 1 Pfund Petersilie, 1 Pfund Schnittlauch, 1 Pfund Estragon, 1 Pfund Kerbel, 1 Pfund Portulak, 1 Pfund Sauerampfer, 1 Pfund Spinat, 1 Pfund Mangold, 1 Pfund Kohl, 1 Pfund Rettich, 1 Pfund Meerrettich, 1 Pfund Senf, 1 Pfund Essig, 1 Pfund Öl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Schmalz, 1 Pfund Talg, 1 Pfund Wachs, 1 Pfund Harz, 1 Pfund Pech, 1 Pfund Teer, 1 Pfund Asphalt, 1 Pfund Bitumen, 1 Pfund Naphtha, 1 Pfund Petroleum, 1 Pfund Kohlenwasserstoff, 1 Pfund Cyan, 1 Pfund Blausäure, 1 Pfund Arsen, 1 Pfund Quecksilber, 1 Pfund Blei, 1 Pfund Zinn, 1 Pfund Kupfer, 1 Pfund Eisen, 1 Pfund Nickel, 1 Pfund Kobalt, 1 Pfund Zink, 1 Pfund Wismut, 1 Pfund Antimon, 1 Pfund Arsen, 1 Pfund Phosphor, 1 Pfund Schwefel, 1 Pfund Kohlenstoff, 1 Pfund Wasserstoff, 1 Pfund Sauerstoff, 1 Pfund Stickstoff, 1 Pfund Chlor, 1 Pfund Brom, 1 Pfund Jod, 1 Pfund Fluor, 1 Pfund Bor, 1 Pfund Silizium, 1 Pfund Aluminium, 1 Pfund Magnesium, 1 Pfund Kalzium, 1 Pfund Natrium, 1 Pfund Kalium, 1 Pfund Lithium, 1 Pfund Rubidium, 1 Pfund Cäsium, 1 Pfund Thallium, 1 Pfund Indium, 1 Pfund Gallium, 1 Pfund Germanium, 1 Pfund Zinn, 1 Pfund Blei, 1 Pfund Wismut, 1 Pfund Antimon, 1 Pfund Arsen, 1 Pfund Phosphor, 1 Pfund Schwefel, 1 Pfund Kohlenstoff, 1 Pfund Wasserstoff, 1 Pfund Sauerstoff, 1 Pfund Stickstoff, 1 Pfund Chlor, 1 Pfund Brom, 1 Pfund Jod, 1 Pfund Fluor, 1 Pfund Bor, 1 Pfund Silizium, 1 Pfund Aluminium, 1 Pfund Magnesium, 1 Pfund Kalzium, 1 Pfund Natrium, 1 Pfund Kalium, 1 Pfund Lithium, 1 Pfund Rubidium, 1 Pfund Cäsium, 1 Pfund Thallium, 1 Pfund Indium, 1 Pfund Gallium, 1 Pfund Germanium.

Fasenenbrüste.

Die Fasenenbrüste schneidet, spickt gespickt man wie bei den Hühnern S. 2.

Stornitzel.

8. Eier. 8. Eier schwer Zucker abwägen mit Butter ab gibt dann das Maß für den Eier stechen diese Masse auf einmal mit Butter bestrichenen Blech mündlich Massenmünzen dick auf backt ab bei mäßiger Hitze goldgelb wenn man ab kann und schnell Vanillezucker füllt sie mit Obstschnaps u. Sahne danach. Eier.

Mürber Teig.

30. Dk. Mehl 20. Dk. Butter 10. Dk Zucker 1 Ei, Eier Le. 8. mit 2 auf einen Quark mischen Mandel Zucker Schale mit einen abtrocknen die Hälfte des Zitrone die Hälfte des Zitrone mit Rosinen vermischen. mischt eine Löffelspitze gibt die weiße Marzipan Salz u. abwechselnd die Hälfte, alles mit Rosinen gefüllt ist backt ab im Ofen. zerschnitten gestiftelte Mandel

Mandelbögen.

5. Eier 25. Dk. Zucker 10. Dk. gestiftelte Mandeln 1/2 Le. einen den Rest 1/2. Löffelweise p.f. Semmelbrösel, die Masse auf Oblaten 3. Centimeter breit bestreichen auf den bestrichenen Mehl backt ab bei mäßiger Hitze.

Winkock.

14. Butter 2. ganze Eier 14. Eier schwer Zucker abtrocken

dann 28. Dk. zusammen Mandeln 14. Dk. weiße Zwiebel 14. Eßen. die Zwiebel mit Ruhm beschneiden. Alles gibt in einen Topf Wasser u. kochen dann weichen Gemüse durch.

Topfenspeise.

Zum Butterteig. 1. Kil Mehl ½ Kl. Butter 4. Eu Zucker in die Milch etwa. Salz Zucker u. Milch miteinander gehören zimmlich dünn miteinander 4. ekige Stücken schneiden. Topfenfülle Eier, Butter, Zucker zusammen Rühren etwa abtreiben Rosinen dazu diese Masse in die 4. Ecken füllen, die Ecken werden zusammen gebickt in der Mitte u. eine gesüßenzelte hineinstecken mit Ei bestreichen in Rohr backen.

Butterteig Körbchen.

Der Butterteig wenig mehr und zimlich dünn ausrollen 4. ekige Stücken ab gib ein Stückchen weiche Schalen hinein wirft die Ecken zusammen bestreicht mit Ei, im Rohr backen dann Krem die Schalen damit die Verzierung mit Schaum. Marmelade füllen und Zucken.

Jäger Torte.

21. dk. Zucker 21. dk. weiße Mandeln 10. bitter 10. Eyer 7. dk weißes Brödl 3. ½. dk. feines Mehl weiß v. wie übrigens in zwei Theile theilen mit Marmelad füllen. mit Fondan zum belegen.

Gerührte Linzertorte.

26. dk. Butter 24. dk. Zucker, etwas fein Lemonia. schalen abreiben 8. bitter 16. dk. Mandeln 24. dk. Mehl. eben wie Zitter machen u mit Marmelad füllen.

Gerührte Linzertorte.

26. ½. dk. Butter 21. dk. Zucker 4. bitter 1. Citronen fest Mandeln weg belieben mit Fingerstaub füllen u. Zuckerguß überziehen machen.

Vanille Torte.

20. dk. Mandeln gerieben 22. dk. Zucker 22. dk Mehl 22. dk Butter. 1. Ei feinzerschnitten Vanille Kr. will alles gut verrühren in drei Theile theilen backen.

Rohrhütner

Diese Hühner werden samt den Federn abgezogen ausgenommen, gebratenschaffen dann gibt man sie mit etwas Butter Wurzelwerk

und Fasanhenne zu Fasanen, Rebhuhn in ein Rebhuhnvolk in Büchse 16 Stunden, gibt dann Wein ein zu Löffel Essig zu 1/2, weich Fleisch und die Schüsse behalten sind in Büchse für vollend 8 Stunden. Wenn gespickt die Hasen gibt etwas Rahm zu sein gespickt Schmandpfeffer, ist die Hasen dann gibt man 1-2 Löffel zu Büchse verschnitt aufkochen, gibt die Hasen über die brennenden Feuer. Leibzy Lattantzy Kostaten und Fastenspeise.

Wildtauben.

Kommen gespickt wie die Rebhühner N. 1. etwas Fleisch zu Hasen zuzichen, oder spicken mit Speck innerhalb beim braunen den Speckbrüder

Schnepfen.

dieselben werden ausgenommen und gebraten wie die Hasen, und kann man ein Ragout mit Medium machen.

Schnepfenkoth.

Anzugeben auf S. 37.

Kramet Vögel.

dieselben werden gespickt wie die Rebhühner, den gleichen werden auf die Art bereitet.

Kleine Vögeln.

Dieselben werden gerupft, ausgenommen u. in Essig mit etwas Salz gebraten. Sind sie gebraten, so nimmt man sie mit Butter, Semmelbrösel u. Zwiebel, worin man Mehl rührt, heraus, gießt etwas Fleischbrühe dazu, gibt Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker dazu u. läßt sie damit aufkochen.

Gebratene Wildenten.

Sind dieselben alt, legt man sie in die Beize 2–3 Tage, sind sie jung, so nimmt man sie mit Butter, u. läßt sie mit dem Wurzelwerk, das der Beize beigegeben haben, gebraten, übergießt sie mit Rahm u. Butter, streut ein Löffel Mehl darüber. Junge Enten braten wie gewöhnliche Enten. Man muß viel Rahm unter Butter u. Mehl geben.

Wildgänse.

Dieselben werden gerupft, ausgenommen u. die Wildenten

Fleisch Farsche Sulze.

Haschees.

Kalbs Fleisch Farsch.

I ½ Kg. rohes Fleisch von Pflanzl wird in der Fleischmaschine zerkleinert, dann mit 3. abgeriebenen in Milch eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln zu einem Abtrieb v. 5. Stk Dotter 1. Ei 2. Dotter gemengt, gesalzen gewürzt u. durch ein Tabsieb gestrichen. Man verwendet diese Farsch, wie die meisten andern, um daraus eine Form von Nockerl, Rollen, Cotelletten, X die entweder in Butter gebraten oder gekocht werden. Dazu zu Ragout Einlagen gedünstete Fleischfrüchten zu verwenden.

II Je nach Wunsch vermischt man den Geschmack dieser Farsch mit rohem Kalbfleisch derart, daß man von dem Fleischen gehackt. u übrigen Kalbfleisch Schnitzel, gizzeln v. Cotelletten dazu gibt. III ½ Kg. gedünstetes v. gebratenes Kalbfleisch wird fein zerkleinert mit 3. in Milch eingeweichten Semmeln u. 2. Löffel Rahm zum Abtrieb v. 1. Ei 2. Dotter gemengt, gesalzen u. gepfeffert. Man kann auch fein gehackte Petersil u. gedünstete Champignons dazu geben u. einen Efl. das Fleisch durch Kalbsnieren passt dann Farsch verfeinern.

Rindfleischfarsch.

Dazu wird statt rohes mageres Fleisch verwandt 1½ kg
Fleisch wird durchdreht, mit 3. gar weiche Semmeln 10. St.
sehr fein gehackt. Dazu 2. zerdrückte Knoblauch, klein gewiegte
Schalotten Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, scharf gut
vermengt, verbinden um den Hals fest zuzubinden, dann
2. dotter darunter rühren. Aus diesen Farce kann
man Schalotten v. Knödeln die mit Brühe bestreut
gebacken u. als Beilage gegeben werden.

Schweinsfleisch Farce.

Dazu wird rohes v. gekochtes mageres Schweinefleisch
verwandt. Man hackt fein gehackt. Weicht u. gewinnt
Brotinhalt mit Fett halb anbraten gibt ab dann mit 3.
gar. Semmeln zu 5.0. St. Fleisch, vermengt alles gut
Salz, Pfeffer u. 2. dotter. Diese Farce wird häufig
bei gewickelten Braten verwandt, wenn sie aus
rohem Fleisch bereitet ist. Als Beilagen macht man
Schalotten v. Knödeln, die dann gebacken werden.

Hühnerfarce.

Rohe Hühnerbrüste (Poularde) wird abgehäutet
sehr fein gehackt u. gerieben. Dann 4. St. Butter
2. gar. Semmeln rührt man dann rein.

ein Stück Lachsforelle, gibt 2. Dotter, fein gehackte Peter-
silien Petersilie Salz u. das Fleisch dazu, vermengt
alles gut, gestürzt von die Masse, backt Formen wird
anstatt Semmel. oder Zwieback, als Brezel ver-
wendet.

Kapaunenfarsch.

die wohlgereinigten Rosinen werden mit 16. Dk. Butter
fein zusammengehackt u. (gestürzt) in den Farkmesser zerkleinert
u. dann mit 1. g. Fl 1. Dotter u. 3. gem. Semmeln sorgfältig vermengt
gehackt u. dann ein Tuch gestrichen, diese Farsch wird meist als
Festtagsfülle v. warmen für Aspik übertorkt ist, statt Hasen
für Sultanenklösschen verwendet.

Gansleberfarsch.

Rosinen 20. Dk. Gansleber, wozu auch Abfälle verwendet wer-
den können, mit abgeschwelt Gänsezwiebelfleisch u. 5. Dk. Butter wird fein
gehackt 2. gem. Semmeln 1. Dotter, Kleingehackte geräucherte Gans-
zigeuner, Salz Pfeffer gut abgemischt u. gestürzt, findet zu
Brezel. Leberzopf u. als Fülle Verwendung.

Wildpretfarsch.

½ Kg rohes Fleisch v. den Keulen v. den Hasenläufen, wird
in Milch gelegt u. mit Butter Kümmelsalz, Zwiebel,

Salz, Pfeffer, einige Stücke Zwiebeln kommen, gedünstet, werden mit Fleischbrühe u. 1 Löffel Essig zugegeben. Ist die Masse gebräunt, so reibt man sie in Mörser, streicht sie durch ein mittleres Sieb, setzt 1 Dotter u. einen Becher Sahne dazu u. lässt es dick einkochen. Zu diesem Essen dient dieser Brauch. II. Gebratenes v. gedünstes Wildgeflügel, wenn Überreste von gebratenen Wildbraten übrig bleiben können, wird fein gehackt, gedünstet mit zerlassenem Fleisch, Salz, Pfeffer u. einem Löffel Essig, auch dick einige Brotschnitten u. Kraut gestellt. Die dieser Masse fügt man beliebige Sauce bei in Fleischbrühe einige Zeit zu kochen.

Fischsalat.

30 dkg. weiß gekochtes (ohne Haut u. Gräten) o. auch Reste von gebratenen Fischen werden fein gehackt mit 3 gehackten Sardellen u. gehackten Zwiebeln u. grünem Petersilie in 15 dkg. Butter gut durchgemischt u. dann gedünstet. Wird in der Form v. Mandeln u. Rosinen als Beilage zu kaltem Braten u. Fleisch gemischt abgefüllt verwendet.

Sardellensalat.

½ kg. Kartoffeln werden gekocht, kurze Zeit in Salz gelegt, dann abgeseiht, in kleine Stücke zerschnitten mit Butter, Salz, Essig u. Zwiebeln bestreut, dann mischt man 2 abgezogene Sardellen

gyro Cumin mit 1 g. Ch in 2 dotter ab, mengt die Brust-
Butt Pfeffer u. Muskatnuss darunter u. presst ab diese
Masse wird als Füllg verwendet.

Teufelsarsch.

20 dk geschält u. faul blättrig geschn. Teufeln werden
in 8 dk Butter, kurz geröstet u. dann mit Butt Pfeff
Muskatnuss u. gr. Petersil in Mörser gerieben.
diese Masse wird dann mit 3 gro. Cumin 1 g. Ch 1 dt.
Sahne fein gehackt, durchgepresst u. als Füllsel
verwendet.

Krebsarsch.

Von 12–15 Krebsen werden die Scheren u. Füsse
ausgelöst u mit Petersil Butt etwas Muskatnuss im
Mörser gerieben, dann nimmt man 10 dk Krebsbutter
mit 3 gro. Cumin gut ab, gibt die geriebenen Krebse da-
runter vermengt ab u presst ab dann in Darm. Klöss
als Füllg fein u in gesottenen Sonn als Beigericht Sauce
verwendet.

Kalbfleisch Hachee.

Kalbfleisch wird fein gehackt. Zwiebeln u. Petersil in
Butter kurz geröstet sind, gibt man fein gehackt. Kalbfleisch
dazu (ohne Sehnen u. Knorpel) dazu, stäubt ein wenig Mehl

dünn, gibt Salzkartoffeln und Mehlkartoffeln zu 4. Kästen in Suppe dick einkochen. Um eine gleichmäßige Masse zu erhalten, nimmt man von dem völligen Gekochten 1–2 Dotter dazu und, durch das Sieb von Eiweißmasse v. Schalen Schmorgurken, Sardellen, Essig, 2. Knöpfchen Kren und den Geschmack des Ganzen würzig würzen. Es soll stark gesalzen u. würzig schmecken, da es zum Belegen v. Pasteten u. Klößen verwendet wird.

Wildpret Hachee.

Die Knochen v. Wildpret werden fein gehackt, zu dem in Butter gelb gedünsteten Gemüse gegeben und dann mit Essig, Wildpretfond u. Eiweißmasse dick einkochen, bis ein feine Masse bilden. Wenn kein Fond, nimmt Löffel Madeira u. fein gehackt. Knöpfchen mit einkochen lassen. Dieses Hachee findet Verwendung als Fülle, kann aber auch als selbstständige Speise mit Beigabe f. d. gebräuchlichen Gemüsen gereicht werden.

Fische
und andere Fastenthiere.

Zubereitung der Fische.

Zum Abschuppen legt man den Fisch flach auf ein Brett
hält den Kopf mit der in ein Tuch gewickelten linken Hand
u. fährt mit der rechten im stumpfen Winkel d. Messer
vom Kopf zu, wodurch springen die Schuppen, ohne daß
man besondere Kraft anzuwenden u. die Haut zu verletzen
braucht. Große Fische, wie Hechte, Forellen u. s. w. wickelt man
zuerst mit feinem Papier ein, um die Schuppen zu bekommen,
Soll die Haut samt den Schuppen entfernt werden, so brüht
man den Fisch 2–3 Min. in siedendes Wasser, dann zieht man die Haut
ab. Wasser. Wenn Fische mit einem
scharfen Messer zwischen Haut u. Fleisch, hält die Messer-
schneide schräg aufwärts u zieht die Haut ab. Fische die zum
Schmoren bestimmt sind zieht man nicht, braucht sie nur
kurz wenig u. bleibt sie rund gestaltet wenn sie kalten Kopf
vor liegen. Zum aufschneiden der Eingeweide schneidet man
den Fisch längs das Bauchfell. Beim entfernen der Ein-
geweide soll man darauf zu achten, daß die Galle nicht
zerdrückt wird. Man spült dann den Fisch mit kaltem
Wasser aus, beschneidet die zu langen Flossen u. den Schwanz
stutzt die Augen aus u. s. w. die in ganzen Fisch werden
schneidet man von Rücken nach Bauch. Beim besonderen
Vorrichtungen die bei einzelnen Fischarten erforderlich sind.

werden bei derselben Bestellung angegeben werden.

Heisabgesottener Karpfen.

Der fisch abgeschuppten Karpfen bringt man in einen Topf mit 2. Tl. W. u. 1. Tl. Essig mit blättrig gehackt. Peterl, Wurzelwerk u. Lorbeerbl. etwas Citronensaft, Salz, ev. Gewürz, zum Sieden, der fisch wird, nachdem er abgeschuppt u. ausgenommen ist, zuerst der Länge nach in 2. Tl. zerlegt, worbei man die Flossen so stehen soll, dass sie zu jeder Seite in 2 Hauptteile Stücke u. gibt, nachdem das Wurzelw. selbe mit gekocht ist, zuerst den Rogen u. nachmittagen Min. die übrigen Stücke hinzu. Die badischen fischstücke 5. Min. zu kochen, dann zerfallen sie. Man richtet den fisch mit dem Wurzelw. u. gewiegtem Peterl an.

Blaugesottener Karpfen.

In einer Casserolle gibt man mässig angedünstete Butter ev. Zwiebl ev. Petersil, Salz u. Gewürz, legt den Rogen mit den Rücken nach oben durch Holzspeile in der Länge auseinander in eine fischpfanne o. flache Casserolle, giesst siedenden Essig darüber, dass der Fisch gerade bedeckt ist, nicht einmal wird die Flüssigkeit klar, dann lässt man den fisch 12. Minuten kochen. (Aber nicht in Essig sieden) worbei der Fisch steif bleiben soll, aber nicht zerfallen darf. Zum Anrichten

fortsetzung: Seite 56.

Caroiol Suppe.

Potaufeuil lässt man in einer Fettwasserung mit Caroiolfuge aufgiessen, der Caroiol muss in weisser Rindfuge finden aufkochen lassen, den Caroiol hinein mit gabbeste Tamil Caroiol

Frankfurter Suppe.

Die L. sinnes sind mit Fuge aufgefüllt stand Person blättrige frankfurter sinnen u. blumfinet gelbe Rüben u aufkochen lassen u hagiewan auf Tamil gib

Schwedische Brod Suppe.

Man nimt Brod übrwasse u. nemisst in in Kalten Kaffe ein, drückt ab rüb damit die Feuchtigkeit Brod gewöhnlich ab mit Fuge, gessiert ab durch einen Durchschlag gew. anbrint ab mehrmals mit Fuge lässt ab aufkochen 3/4 stündlich 3. g. Sinn mit a. Essl. Rosen (auf 5. 6. l. Fuge) ab u gemüdt ab in die Kochende Fuge hinein u. schmeckt frankfurter Würstchen hinein.

March Suppe.

Man macht eine Fettwasserung mit Potaufeuil giesst mit w. Fuge auf u. das noch weinfalige March hinein

auf Eingießen und wenn man gut mit Brühe be-
reinen.

Gansel Suppe.

das jünge v. Gansl v. Inta packt man klein zusammen
Kopf sie in seinen Suppe v. Gansl muß man d.
einmal zieht mit denselben Suppe rein, gibt das
jünge Grün u. läßt ab und kochen zusammen mit
Knödel (süßgemischte Mark Knödel.)

Fleischlungenstrudel. (Maßgans)

Man Kopf v. jungen Gansl, d. einzel ab sein zusammen
Knödel Majoran Petersil läßt man anbraten dann
das Gansl heraus, d. g. Grün v. Semmel Brösel
geben in Pfanne alles durcheinander. Der Strudelteig
wird wie z. Grün 24 Kl. Mehl z. B. machen lassen den
Kopf v. backen.

Krautstrudel.

40. dk Kraut (z. Süngal) wird fein geschnitten eingesalzen
1. B. machen lassen, dann dünstet man das Kraut mit gan-
nen Petersil Zwiebel Pfeffer langsam in Schmalz. Ist das
Kraut ausgekühlt gießt man z. z. l. Rahm in das d. g.
Grün verarbeitet sind braunten streicht die Fülle dünn
übereinander mit gerösteten Brösel an backen. (Extraspei
se.

Krafsauce.

Man schneidet das ganze Wurzelwerk zwiebel, den Kopf von Rothkraut, wenn man will 1. Pinkernagel Schn. kann in dünne Scheiben dünstet es mit Butter gibt dann reibt Zitzer in Glas Wein zu kocht ½. K. Rosinen kocht dann ab gibt damit wie vorstehend Lebkuchen auf man gibt diese Sauce zu verschiedenen Rauchfleisch. Sorten kann sie aber auch als gewöhnliche gewöhnlichen verwenden wo man besonders Kräuter u. gekocht zusetzen liebt.

Karpfen in böhmischer Sauce.

Mit 10. Pf. Fett röstet man gehen. zwiebel, reibt Wurzelwerk Pink und 10. Schwarzbrot, 6. Pfefferkörner gehen. Nüsse. 2. Lorbeerblatt. 2. G. Nelken, ½. Gewürz. 1. Pinkern Zimt 2–3. Pink Zucker, 1/8 l. Wurzelwerk gebräunt gießt man ½ l. Rothwein, 2. Löffel Essig. etwas stäuben, dicklich ein. Rosinen u. geschnitten dann gibt man Mandeln, Rosinen, geschälte. Mandeln dazu schneidet Lebkuchen, löst es auf kochen, unter Zugabe v. Wein Zucker Essig stellt man die schwarzkümmelige Sauce u. den gekochten Fischmark her. die Karpfen werden entschuppt in zwei geschnittene Karpfen (wie beim Klöße) gestellt, in kalte Brühe Pinke gegeben. und die Sauce darüber gegossen. Das übrige gibt man Brühe v. Fisch Kopf dazu

77.

Karpfen Ragout.

Man dünstet Zwiebel, Wurzelw. v. Lorbeerbl. Citronenschale Salz Pfeffer in Butter, macht eine Mehlschwitze v. Fischsud oder Wein, gibt dann die Fischbrühe gut ausgedrückte Butter dazu, u. läßt sie mit dünner Mehlschwitze wie Sauce einmachen, gießt sie auf einen Durchschlag, passirt die Brühe darüber, die mit Citronensaft gesäuert wird. Salzig gewürzte Champignons Trüffelscheiben Schalotten, Krebsschwänze u. s. w.

Marinirter Karpfen.

Diesen Karpfen, die man gebraten gebraten u. heiß als gekochte Karpfen übrig haben will, bestreut man mit etwas Salz, weißen Pfeffer u. fein gehackt Zwiebel, gießt Essig und wieder Zwiebel darüber gezogenen Essig.

Heissabgesottener Hecht.

Derselbe wird so gemacht wie auf Seite 73. der heißabgesottene Karpfen.

Gebratener Hecht.

Derselbe wird so gemacht wie der gebratene Karpfen auf Seite 56.

Fridaten Nudeln.

In einer Tasse gibt man 4. l. Milch etwas Salz an gibt 2.–3. ganze Eier hinein u. soviel Mehl dazu bis der Mehlbrei so dick ist, dass schneidet wenn die Eier mit Zucker u. Schmalz, u. wenn die Eier sehr fein ist gibt man die Masse hinein u. lässt es gelb backen dann wieder schneiden.

Butternockerl.

I Man treibt 8. Dk. Butter mit 8. ganze Eier ab erst flaumig 2 Dk. Mehl hinein salzt es wie kürzlich wenn dann man die Butter allein abgetrieben ist, in den Schaum später hineinrührt. Kochen II. Es werden 8. Dk. Butter braunen gemacht dann werden 8 Stück abgewindelt eingewirft u. Eigelb mit der Butter abgetrieben 30 Dk. Mehl hinein dann 7. ganze Eier hinein schlagen salzen, selbstader Teig zu locker sein gibt man Mehl u. Dröppel dazu glatt ins Kochende Wasser einlegen.

Gries Nockerl.

Zum abtreiben 10. 8. Dk. Butter u. 8 ganzen Eier rührt man wenig u. noch 05. Dk. Grieß u. etwas Salz u. lässt den gut abgeriebenen Teig einige Stund stehen damit der

Speck anbraten, Mehl darüber stäuben, Suppe nach und nach dazugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühner Nockerl.

8 dkg Butter werden mit 1 Ei und 2 Löffel abgeriebenen Semmeln und 1 gehackten Petersilie gut durchgerührt, kleine Nockerl geformt und in Salzwasser gekocht. Mehl gibt man dazu, bis die nötige Festigkeit da ist.

Leber Nockerl.

15 dkg Butter, 2 Löffel abgeriebene Semmeln, 1 Ei, 2 Löffel Mehl, 3 gewiegte Zwiebeln, abgeriebene Zitronenschale, 30 dkg gehackte Rindsleber, 1 gehackte Petersilie, Majoran, Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Knoblauch kann man dazu mischen.

Ragout Knödel.

3 abgeriebene Semmeln werden eingeweicht, ausgedrückt mit 5 dkg Butter, 1 Ei, 1 Löffel gehackte Petersilie, 1 Löffel Mehl, Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Majoran, Zitronenschale, 1 gehackte Zwiebel, Knoblauch kann man dazu mischen.

Eyer Suppe.

½ l. Milch Eigg gibt man 5 Eßlöffel Grieß löffelweis ½ Pfund Butter.

Erdäpfel Suppe.

Die Erdäpfel in Scheiben schneidig geschnitten, in der Eigg gekocht bis sie weich sind dann löffelt man Semmel Mehl, Salz, Pfeffer in der Butter schwemmig anbrühen, gießt mit Eigg auf gibt Gemüse in Tassen Fleisch, in löffelt vorher mit Butter Semmelschnitten.

Rahm Suppe.

Man stellt ½ l. Wasser auf, gibt 2 Löffel Grieß einkochen lassen (kann auch Mehl sein) dann geschabt man ¼ l. süßen Rahm 2 Eßlöffel Mehl Fleisch löffelt vorher Butter, Salz, Semmelschnitten.

Wein Suppe.

½ l. Wein wird zum Feuer gegeben auf, in den zweiten ½ l. gibt man 4–5 Eidotter geschabt ab ob es gibt darüber beständig geschabt in den kochenden Wein, Zucker, 2 Stück Semmel weg bleiben, will man die Eigg dicker haben so gibt man wie mit Mehl angemacht auch Stück Butter Fleisch.

Leberknödl o. Reis.

Brod reiben in Wasser einweichen u. gut ausdrücken dann Brot fein geschnitten geschwitzte Leber u. Milz das in Fett geröstete Petersilie u. Zwiebel dann Knoblauch Majoran Salz pfeffer und zuletzt Eidotter wird abgetrieben u. fest, wenig Klein Knödel.

Wildpüree Suppe

Blätterig geschnittene Petersilienwurzel Möhren u. Zwiebel reiben in Fett gedünstet dann gibt man das Fleisch von Rehkopf und Hals hinein löscht ab braun dünsten Knochen Kalt aufgießen aufkochen geschäumt, d. Brot feines Mus u. Sauerampfer dazu.

Butternockel

4. abgewiegelte einweichte ausgedrückte Semmeln mit 10. dk Butter gut abrühren dicken Teig ganze Eier eins nach dem andern abrühren, e. doggelt Fingervoll Mehl einschütten u. Milz alles gut abrühren ins gesalzene Kochende Wasser einkochen.

Wildpüree Suppe.

Blätterig geschnittene Petersilienwurzeln Möhren u. Zwiebel in Fett gedünstet dann Brot das Fleisch von Reh-kopf u. Hals hinein löst ab braun dünsten einmal

Paprika Händl

Frühbal u. Zank mitsammen pfeuben, dan gib man ab in heiße Butter, goldgelb dünsten, dan ungefähr Fünf Minuten dünsten mit Rom aufgießen und ab stauben gegniacium die Bäcen geffinnen.

Hien Nockerl.

8. Dk. Dotter warden mit 1 ganzen Ei u. 2 Dotter gatrieben dan fügt man 3. abgesiebte ab. Semmel 1/2. geriebenes Rollbäfinn, v. Rindfleisch u. grünen Petersil bei mengt ab dünsenweise stauben, gibt man den Teig die nötige Festigkeit. u dan siedet

Leber Nockerl.

15. Dk. Dotter v. Butter treibt man 4. ganze ab Ei. 2. Dotter ab, mengt abgesiebte Semmel bei gibt 30. Dk. gehackte Rindsleber etwas grünen Petersil Majoran Salz weißen Pfeffer feinen Zwiebeln Kapern man aber den Teig mit Semmel Semmelbröckel

6. Dk. Dotter warden mit 1. ganz Ei u. 1. Dotter abgetrieben man gibt etwas Salz u fein gehackte Petersil 15. Dk. feine Semmel etwas Milch abrühren die Knödel warden klein geformt, siedet v. gemacht fein u. backt sie goldgelb, zu Rostgebt v. feinen Zugga.

Mark Knödel.

2. abgeriebene eingeweichte ausgedrückte Semmel werden in Schmalz abgeröstet 1. ganzes Ei und weiche Butter, abgeriebene, kleine Knödel formieren und kochende Butter, 5. Minuten kochen, oder backen oder zur Suppe.

Kohlmineste Suppe.

die von Gemüse, Mageral u. Sabra Kraut muss in Rindfleisch, dann gibt man in gebrannter gekochten, fein würflig, geschnittene Rohl. feine u zuletzt gibt man Reis feine Kochen. fertig.

Champion Suppe.

In gelblichen Suttermischung eingeweicht muss mit rein, fein Rindfleisch, dann Champion blätterig geschnittene Champion feine einkochen dann einrühren gibt man Ei und geschnittene darauf.

Fleisch Rollard.

20. dk. Butter werden gut abgetrieben dann Dotter zuerst eingeweichte gut ausgedrückte Semmel, 8. dotter 2. ganze Eier und u mehl feine, weiche Hafferer Salz fein geschnittene Petersilkraut. alles gut abrühren dann rohes 2. Kil. faschiertes Fleisch gekochtes v. geriebenes. diese Masse Masse kommt auf einen Tisch ist weich machen

durch den Mitte auf zwei Ecken gut zusammenpressen ist formiert so wie einen Kringel und legt es mit den Enden zusammen. Dann zusammenbinden in einen Topf mit kochenden Wasser ungefähr ½ Stunde. 20. Portion.

Milch Brod.

Man nimmt ½ Lt. Milch 8 Lk. Gemm schönes voll Mehl schneidet es u. löst es aufgehen dann gibt man 2 Semmel zerbröselt es gemm in 2½ Pf. aufgeweichten Mehl, 2 Lk. Salz, 20 Lk. Schmalz zusammen dann wenn Milch warm als nötig knetet es bis sich der Teig von den Hand löst. macht in eine Kuchenform zu zwei Kringeln löst ihn aufgehen 1½ Stunde übergestreicht sie mit Eigelb und backt es.

Tappernsauce.

Zwiebel Lemonschellen u Gurken fein schneiden in ein dicken Buttereinbrenn anbraten lassen mit Gurken, essig u Zucker aufgießen mit der Gurkenbrühe verdünnen gehörig, 2 Löffel Kern ganze Gurken etwas Lorbeerblatt zur Sauce.

Mark oder Ragott Knödel.

3 altgeweichte eingeweichte Semmel ausgedrückt werden in fett geröstet 2 ganze Eier und Semmel dazu passend als nötig formiert Klein Knödel Kost es in Salzwasser

min 5 Minuten kochen Rorzot thut man in Schmalz backen statt kochen in thut die Semmel nicht abbrühen die Knödel können zum Zugen v. als Beilage.

Chocolade Reisauflauf.

2 Schalen Reis in der Milch kochen bis die Milch aufkocht ist 4 Eßlöffel Butter in Stücke flaumig abtreiben 8 dotter 10 Eßlöffel Zucker beifügen 3 Stück Schokolade klein man in Rohr schmelzen nicht in dazu gibt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Kastrol mit Zucker ausgestreut im Rohr backen.

Leberpüree Suppe.

Ausgestrichene fein geschabte Leber gibt man in goldgelb angelaufenen Schmalz lässt es braun werden gibt Butter hinein dann stauben mit Zugen anziehen geschnittene Petersilie fertig Zum diese Zugen kann man immer Knödeln dazu.

Semmel Knödel.

Schmalz v. Fettausschnitt fein geschnitten lässt man in heißen Fett Zwiebeln gib klein würfelig geschnittene Semmel hinein röstet es gib dann Milch darauf warm schön hinein schwindelt gib Ei und Mehl als nötig salzen fertig Knödeln.

Kohlpüree Suppe.

Das grüne Kohl wird nicht zu fein geschnitten in Salz-
wasser gekocht gibt z. Gemüse u. z. Pfeffer eine Beu-
lage sind wie gekocht ist gibt man ein
eine Gelbwurz Suppe mit Fleisch und Suppe
darüber und kochen gekochten Fleisch.

Braune Suppe. (Soubise)

Ungefähr 10.–15 Pf. Rindfleisch wird fein ge-
schnitten ½ Kg. mittelmäßiges Rindfleisch u.
Rind v. Kalbknochen, beide feines Wurzelwerk
Rüben, Sellerie, Petersil, Zwiebel zusammen lie-
gen, bis die eine schöne Farbe erhält, dann mit
einem starken Löffel Rindfett in Klare Suppe, 1. Stunde
kochen lassen, bis sie schön braun wird.

Oglio Suppe.

Wird so gemacht wie oben, das Rindfleisch wird
fein geschnitt mit Fleischklopfer abgemacht wie 2–3 Pfund
die feinen Suppe braun gebraten, dann in Topf
gelassen, in welchen sich ein Fett befindet, wenn
kann sie auch ungefähr genießen. Kommend

beer zum Binden d. Gerbelfrühstück.

Krebs Suppe.

20. Klaine Krebschen werden in Butterfett in Butz gebraten, dann löst man die Schalen u. Scheren, so vorsichtig auch, löst sie in einem Mörser fein, u. lasse die Masse in Butter anbraten, bis es fast weiß ist, dann stäubt etwas Mehl darüber mit Klare Brühe aufgießen die Brühe wird mit den zubereiteten Schalen u Scheren fein übergebrüht. Semmelschnitten gegeben Gebrannt oder eine andere geeignete Einlage gegeben.

Kräuter Suppe.

Die Brennnessel, Gundelrebe, Rainfarrenkraut, Löwenkraut Gartenraute Melisse u.s.w. wird nicht allzufein geschnitten, in Butter anbraten lassen, etwas Mehl anstäuben, die Kräuter dürfen nicht wässern, der sie sonst die Farbe verlieren dann wird die Rindsbrühe zugegeben. es muß ja 1. Liter derselben 1. gepürierten Gebratenen auch etwas Brühe, Verwendet man statt Rindfleisch, Gartenbrühe, so würzt man eine kräftige Gartenbrühe.

Frülings Suppe.

Soupe à la printanière

Gerste, junge Wurzeln (gelbe Rüben weiße, Spargeln stückchen grüne Erbsen, Sahne u. Eier. wasserkoch.) werden in 2. Liter Wasser weich gekocht, die Wurzel werden feinblumenförmig geschnitten od. ausgestochen, wenn nicht weiche Gerste u. Erbsen nicht zu weich sind. Wenn Spargel diese Tage gebrüht werden Stücken od. klein feinen Röschen, auch wird sie Sommersuppe genannt.

Französische Kräutersuppe.

Julienne

In 1. gelbe, 1 weiße Rüben, 1 Rosf Sellerie, 1. Petersilienwurzel, 1. Porrkopf, u c. weiße Graubal werden fein feinblumig geschnitten, in Butter oder guten fett 1/2 Stunde gedünstet, dann mit Rind. Suppe aufgegossen, Man gibt gedünsteten Reis, bissen gebrühte Sommergemüse, od. eine feinen Einlage dazu.

Ragouts u. Pures.

(Feinere Suppe)

In 12 Pk. Suppen nimmt man Hühnern, zieht klaren Rindfleisch, gibt Salz, einige Tropfen Citronensaft, od. Wein zu, u. kocht es langsam auf. Diese Suppe ist der Anfang aller Rindfleischsuppen, u. kann in Verbindung von Rindfleisch auch, auch mittelst des beschriebenen Suppen, jungen Geflügel Perlhühner. Perlhühner vorgestellt werden wobei jedoch statt des Geflügel Kalbfleisch zu nehmen, das gewöhnliche Brühe ganz beizugeben ist. Leberle, Semmeln Semmelknödel, Brüglich geschnittenes Perlhuhn od. verwandtes junges Geflügel. (Hausfleisch.)

Feine Ragoutsuppe.

In eine Hühnerbrühe gibt man feingeschnittenes Petersilie Gemüse, läßt man kurze Zeit dünsten während den nächsten muß man wissen Nach ½ stündigen Kochen, geschnitt man die Pilze, es gibt in Pilzen verschiedene Champignons Champignons gelbe, Kleine Champignons, Kleine geschnitt Perlhuhn, Leber, u.s.w. u. Leberle Semmel oder Knödel.

Hühner Puree, Soupe à la Reine

Für gross, gebratene Hühner, od. auch die halbgebratene Brust einzelner Stücke feiner Geflügels wird von Haut u. Knochen befreit, das Fleisch wird fein gehackt, dann in Mörser zerrieben u. Semmelmark (Tüh) gedünstet etwas stäuben, mit Rindfuppe (Brühsuppe) aufgießen und Salzen, die Suppe soll dicklich sein u. dann gesiehen, u. durch 1–2 geschlagenen Eidotter aufgemischt, Wenn Puree, wenig mit gewöhnlichen Zutaten besser aber mit gebratenen Leber von Geflügel, u. einer gebrat. von Suppen Hühnern.

Kalbs Puree

Ungefähr ½ kl. Übrigbraten von Kalbsbraten, von den fein gehackten, mit Petersil Zwiebeln u. Champignons gedünstet, dann Brot etwas Semmelbrösel in Milch gemacht u. Butter zugegeben u. Suppe aufgießen u. Salzen kochen lassen, bis das Brot weich ist dann Salzen u. Würzen wenn das Fleisch nicht dick genug ist, Kann man 2. Eidotter feinen geriebenen, mit gebähten Semmel Brösel.

Leber Puree.

½ Kl. abgeschälte Zwiebeln reibt mit Messer, in sehr dünne Streifen geschnitten und goldbraun mit dem Schmalz backen. In demselben fett röstet man Zwiebeln, vermischt sie mit der Leber dem im Mörser fein stossen, dann stäubt man die Masse mit Mehl, gibt 2 Liter Rindfleischbrühe dazu, lässt es von Zugabe von Salz Pfeffer Gewürz Muskatnuss nun ½ Stunde kochen dann gerieben man es durch ein Sieb setzt 1. v. 2 Löffel Reis, abgeschälte Semmeln dazu u. lässt es über gelinden Feuer.

Milz Suppe.

Das fein geschnittene Milz reibt mit Zwiebel, Petersilwurzel braun gebünstet lässt geschwitzt unter Zugabe von braunen gebösteten Mehl aufgiessen das vorhandene verdünnen mit Wasser.

Linsen Puree.

Räucherspeck, Zwiebel reibt geröstet 1 ½ l. Rindfleischbrühe aufgiessen u. nach selbständigen Reis weichen

u. abgeschält 2 l. gesiedete Linsen wird mit dem Fleisch vermischt wofür Kartoffeln beffen mit gebähten Zwiebeln Pfannkuchen auf Brot wie warmen Pfeffer u. Citronensaft zugeben.

Erbsen Suppe.

3/8 l. Erbsen werden wenig gekocht, dann wird sie in Butter schwach gelb geröstet hinein gegossen, weich gekocht, dann durchgestrichen, wofür mit Rindfleisch gegessen.

Jäger Suppe.

Von Rebhühner v. andern Wildgeflügel schneidet man auf Entfernung der Brust-Stücke weg u. hackt sie klein zusammen schneiden u. hackt dann mit Petersil u. Klein geschnittenen Champignons Lichtbraun dünsten mit Rindfleisch aufgießen u. gesiebte Zwiebeln braun gebähten Mehl v. Pfeffer beut die Bruststücke in feine Stücke schneiden u. beigeben.

Olla podrida.

Mehrere Gattungen Fleisch unter verschen Form u. Größe Fleisch nicht fassen darf u. eine einige Stück.

...schen Kalbfleisch gewünscht sind, werden Klein-
...geschnitten mit Petersilie Kümmel Zwiebel u.
...ein Kamm Tomatenbüschel in Butter gedünstet
...u. mit Salz Pfeffer gewürzt, aufgegossen mit
...Suppe, kann auch der Rest von Sauce benützt
...werden.

(Schildkröten Suppe.)

Mark tuelle.

Die Schildkröten werden mit der Schale noch
oben auf den Tisch oder Hackstock gelegt und ein
scharfes Messer schnell über den Hackstock gestoßen
dadurch zwingt man die, den Kopf u. die Füße herauszustrecken, die
schnell mit einem Hacken oder einem Messer abge-
schlagen werden, das Blut fließt, wie beim Ab-
stechen sonst auch, auf die Erde ein Gefäß
gefangen wird, dann wird die Schildkröte mit heißem
Wasser rasch abgebrüht bis die Haut, die
die grüne Farbe des Schildes umgibt, worauf
diese letztere sich leicht lösen läßt. Zum Abwaschen
dient scharfes Handgewebe Stücke gibt feines
Kleinzeug (einfache) Brühtöpfe, Messgeräthe

Kartoffeln Petersil weißen Pfeffer, etwas Mus. Rothlauf in Butter anziehen lassen mehl u. mit Gemüse braun Suppe ein Glas Madeira v. Rüben fein mit Fleischwerk Cayenne, Pfeffer zu dem abgeschmeckt fertig mit Blut u. gibt Fleischklöße

Eingekochte Suppen.

Man macht eine weiße Rindsuppe gibt den Reis hinein, läßt in Kochen macht eine Buttwaimbrun (Petersil) gibt sie hinein läßt es gut einkochen Cayenne sie ein bißchen Kochen u. s. Schotten läßt es wieder einkochen.

Minestra.

In eine kräftige Suppe reibt gibt man gekochten Reis, in Butter angebräunten gelben Rüben, Rothblättern, Petersilien Sparagel Salat u. s. w. hinein u. läßt es Kochen, fein Parmesan gibt man Parmesan Käse dazu, auch gebackene Salat v. Schabel wenn man hat Kann man auch Tabo Morgen Fleischklößchen abzugeben.

~~Hirsten~~ Risotto.

In 10. Pf. Butter v. Mark, läßt man Zwiebel und Knoblauch, schüttet 30. Pf. Reis hinein, wenn der Reis das Fett eingesogen hat gießt man ½ l. Rindfleischbrühe zu u. läßt es verkochen wieder ½ l. thut nicht man 5. Pf. geriebenen Parmesankäse unter den Reis, dann wird es in eine Schüssel gestürzt, Zugabe gesondert, auch kann man Hühnerklein, Leberknöpfle, Gaslingsstücke u. Leberwürste zugeben, der Risotto wird mit weißem v. braunem Zugge serviert.

Sago. (Tabiocka) Suppe.

Auf ein Teller nimmt man 1. Löffel Sago ½ Stunde kochen lassen bis die Körner durchsichtig werden, dann wird es abgeschüttet, nochmals mit warmem Wasser mindestens Kochen lassen. Vor dem Servieren nun legiert man 1. Eidotter hinein und gibt man Tabiocka Sülzen hinein die ½ Stunde in Salzwasser gekocht worden braucht man für Kopf soll man Sülze in Kalten Zugge v. Kochen vorpürieren lassen.

Gries Tupferl.

10. Dk Gries wird mit einem Ei vermengt in Klein
gläserln gerieben, sind sie vollkommen getrocknet,
kocht man sie in siedende Suppe ein.

Fastensuppe.

Klare Fischsuppe

Der Wurzelwerk wird in Butter gelbgelb angelau
fen, mit Wasser, Salzen v. Fischbrühe aufgießen.
Gewürzen, Salz, Lorbeerblätter aufsetzen
2. Stunden sieden lassen, dann wird die Suppe ab
geseiht u. aufgetan. im falle sie trocken trüb bleiben
sollte, klärt man sie mit Eiern die Schale kann
durch Fleisch Getrocknet v. Pulver hergestellt werden.

Paradeisäpfel Suppe.

6. St. mittlere Paradeisäpfel werden zerteilt
u. mit etwas fein geschnittenen Zwiebel, u. grünen
Petersil in 1. Liter Wasser v. Salzen aufgesetzt
½. Stunde gekocht, diese Suppe wird dann durch
Sieben Stimmen v. 5. Dk. Butter worauf Salz

etwas weniger Pfeffer hineingerieben u. gesalzen werden. Nach Geschmack kann Zucker in kleiner Glas Madeira v. Rosinen dazu gegeben. Diese Tüggs kann auch mit Mandelbrei gebrätet werden, genau wie mit Reis.

Beuschel Suppe.

Das gewöhnliche Kälberbeuschel, d. Pfeffer d. Gewürz, Citronen, Lorbeerblätter, etwas Citronensäure, blättrig schneiden, in Schmalz braun dörren die Rogen werden in Essig Zwiebeln gekocht. dann weggestellen, dann die Tügg wird mit den Gewürzen aufgesetzt, genau wie Reis dazu, u. aufkochen lassen, dann gesiehen, die Rogen fein klein in die gesiehte Tügg geben, nochmal mit gebörtem Brod d. gebratenem Gebäng Tüfs geben.

Bier Suppe.

1. Lb. kleines Brod, etwas Zucker, Butter, Zimt, einige Gewürznelken, Citronensäure, zu finden Bier gut aufkochen abschäumen, wenn das Schäumen aufhört nimmt man 5. Eidotter, mit

3. Vol. Obers (Rahm) gut ab, gibt ab zu der Sauce, unter fortwährenden Schlagen, in Kochen zu erhalten. bis ab dicklich ist.

Suppen Einlagen.

Brandteig Krapferl.

In einen Topf voll gibt man 3. Löffel Milch. gedoppelten Salzen, Butterstoß Butter hinein, wenn die Butter löst man 3. Löffel Mehl hinein, schnell rühren schwing bis ab sich löst, dann gibt man ihn auf ein Brett, verbreitet denselben fein ab, u. löst ihn auskühlen gibt den Teig in einen Spritzsack, dazu eine weg dann andern hinein, verbreitet ihn mit Hand gut ab, dann schneidet man die Spritzen mit einen Messer ein, füllt die Masse ein. spritzt klein in Bratpfanne, u. backt sie in heißen Schmalz goldgelb, herausnehmen zu braunen Suppe.

Schlick Krapfchen.

Man macht einen weichen Nudelteig, in 4. eckige schneiden, Semmelmasse, Hirn, Rind. fleisch Butterstoß, Schwammerl u. s. w. fein zerschneiden

Eigelb, Rosinen, Mandeln, Zitronat, Schale fein zusammen schneiden, in Schmalz oder Butter lassen, über das gesiebte Mehl darüber geben, z. B. zu 2. Pfund Mehl 2. ganze Eier 4 L. Milch, das Übrige Butter, dann gibt man soviel Mehl in die Schüssel, daß es ab, mit Eiweiß bestreichen, in Rosinen, in zu bestreuen Zucker Zimmet

Hasche Rolla,

Von Übrigem ein oben in derselben Geschmack nun mit 2. Eier mehr ist es fertig schmiert man ein Duch mit Schmalz gibt die Masse hinein, bestreut es mit Zucker und Zimmet ab 1. Stunde, dann ausschneiden in Schalen schneiden und mit Zucker Zimmet.

Bisquit Rolla.

15. Pf Butter treibt man 8. Dotter ab. 28. Pf. Mehl 10. Eier wird zu Schnee Zeit verrührt dann schmiert man ein Blech mit Butter dann schmiert man die Masse hinein nicht Blech voll es nicht ganz aus gibt die rote Masse hinein

sollte ab zu fest sein gibt man Eiweiß dazu damit sie sich besser schneiden lässt schneidet zuerst die Rinde ab, zuletzt die Rinden in Scheiben schneiden u. Servieren.

Schinken Rolle.

Überreste von Schinken sein zusammen hacken dann mengt man Salz u. Pfeffer, Essig Öl man nimmt ein Stück Schmalz v. Butter ob mit G. Butter die Rinden den Schinken u. Kräuter u. zuletzt den Essig in ein geschirr thun u. 1. Tasse Kochen.

Lungen Rolle.

Eine Lunge sein schneiden Zwiebel Petersilie vergessen lassen in Schmalz, Eier schneiden schlagen, etwas Salz dazu dass sich die Masse streichen lässt auf ein Brett thun dass Tuch u. Kochen.

Eier Consume.

12 St. Butter abtreiben mit 2. in Milch gerührt

da Tomaten gut durchgedrückt u. abgesiebt, dann 10. Butter einmal mit dem andern kurz aufkochen 8. Pk. Mehl 8. Pk. Tomatenpüree wird mit 10. Essen kurz aufgekocht, dann eine Tunke mit Brot gekocht.

Hühner Consumé.

Abgeschlachtete Geflügel wird das Fleisch fein zusammen gehackt ungefähr 8.—10. Pk. Butter mit 5—6 Dotter abtreiben das Fleisch hinein, etwas Madeira Consumé 5.—6. Essen einrühren Semmelmehl Brösel in Brühe kochen.

Consumé a la Orange.

Rindfleisch Gemüse Consumé wird wie gewöhnlich geschnitten, Zwiebeln, 3. Tomaten abbrühen einweichen das Rindfleisch wird glasiert aufbraten lassen 8—12. Pk Butter abtreiben 5.—6. Dotter abtreiben die ausgedrückten Tomaten hinein schwemmig abtreiben, dann Rindfleisch Gemüse Consumé u. Zwiebel zuletzt den Saft von 4. Orangen Brösel zu glasieren fein einrühren in Brühe kochen.

Hasche Consume.

20. Pf. Fleisch von besten von Kalbsbraten
werden fein geschnitten, mit etwas grünen
Petersil Gemüse u. einer in Milch geweichten
Semmel vermengt mit Salz u. Pfeffer
gewürzt u. mit 2. Eiern u. 2 Löffel abgerührt.

Hirn Consume.

Dasselbe wird so bereitet wie oben, statt des Fleisch
nimmt man in Salzwasser gekochte Kalbshirne
das Hirn bäckt man mit Petersil in Butter
und brühet darüber mengen u. dann
werden sie verfahren wie oben.

Kaiser Consume.

Auf 20. Pf. gebratenen Kalbsfleisch, das fein
geschnitten wurde, 1. in Milch gute weiche
Semmel 2. Löffel u. 1. ganzen Ei wenig Salz
u. Gewürz und Geschmack Kommt. wird in
einen Schmelztiegel gearbeitet, dort mit etwas Butter
verdünnt braungelb in eine gut ausgeschmierte
Form mit Semmelbrösel bestreute Form gestürzt.

schen u. Lungschen zubereitet wird schen wirklig geschieht zu werden wie bei schen abstürzt u. s. w.

Leber Consomé

8.–10 Dk. Schmalz, treibt man 5. Dötter fein ab, salzen, 2. Kg. Leber (wenn man hat auch Milz dazu geben, damit ab eine schön schwarbe Kont) wird fein geschabt u. gehackt, u. Zwiebl ringerweise gut durchgestürzt und mit dem Schmalz ~~zusammen~~ lassen die dotten schmelzig abtreiben. Gesiebt Semmelbrösel Muskatnuß Citronensaft zu Schmalz zugeben lassen und die Zwiebl durch. u. zusammen dann die Leber feinen, geschossen Zusatz dazu u. schnell Gesöpf, damit ab fest wird die 5. Schwarz kurz zusammenschwenken, bischen wasser lassen in geschmierten Model geben u. im Rohr sieden, wie unter bekannt.

Milz Consomé.

Man verfährt so wie beim Leber Consomé nur statt Leber nimt man Milz u. zu

einen Kalbsmilz sind zwei 3. Stück, das Milz Consumo reicht etwas weiter, dann verschneiden wir beim Leber Consumo Geschmack und dass ebenso.

Mark Consomé.

Man nimmt 6. Pfund ab, so viel für vier, fünf Personen für gut sind, so gibt für ein einen Kalbling von höchst 4–5. Pf. Butter zerschneiden, gibt für die, wieder so verwendet ab fein dann gibt man 1. Löffel darüber, so verwendet ab abermals 5. Pf. weiße Klein so viel als Mark 2. Schmand weiße Semmelbröckel so mit die 4. Eier zu ebenso fest einrühren. Die geschnittenen Wurzel in Dunst finden so. p. so.

Gemüse Consumé.

a la Schaetiner.

Spanzel, Carrotten, Knöpfel Kohlrabi Grünzeug Carotten, Kohl alles fein geschnitten so. gleichmäßig die Masse wie beim Mark Consumé Kein Mehl so. K. Gewürzel zuletzt den Eier feinen Salz so zu viel fein gibt man Gewürzel dazu, statt der feinen vorkommenden Gewürzel gibt man das

(Recept Nr. 32.) **Chocoladepudding.** Man gibt 14 Deka Butter in eine Casserolle, läßt sie warm werden und mit 14 Deka Zucker und 14 Deka Chocolade zusammen aufkochen, 2 Deka Semmelbröseln, ein wenig Limonenschale dazu geben, auskühlen lassen, dann acht Dotter, von acht Eierklar den Schnee langsam hineinrühren. In einer mit Butter ausgeschmierten Dunstform drei Viertelstunden langsam kochen lassen, stürzen und mit Marillenüberguß serviren.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

blanchierte Zwiebeln hinein und begrenze sie
kann mit gehackter Petersilie zusammen
dann weiter wie all Cerfeuille u. s. w.

Kaiser Schöberl.

Man treibt 8. Pf. Butter 4. Eidotter gut ab
salzt mässig u. gibt 1–2. Esslöffel Obers hinzu
damit der Teig nicht so fest gedrückt wird
dann wird ein Pfann bestreicht, mit
Mehl ausstreuben u. gelb backen.

Semel Schöberl.

Kuchbacken

3–4. abgeriebelte Semmel werden klein wie
salzig geschnitten mit Milch befeuchtet, in den
abgetriebenen Butter 4 Dotter hinein gerührt
etwas Zucker Petersil hineingeben, den
Teig wie 4. Klar einmischen u. backen.

Gries Schöberl.

12 Pf. Grieß lässt man in ½ l. Milch aufko
chen u. auskühlen, ist dies geschehen, so wird

wo wie oben zu den mit 4. Dotter abgetriebenen Butter zugesetzt dann der Schnee eingearbeitet u. backen.

Leber Schöberl.

Zum Abtrieb von 3. Dotter 8. Dk Butter, wenn den man auf 2. abgetriebene gewiegte Sand Salz Zwiebl, Knoblauch, Majoran, Citronen und Citronenschale, in 25. Dk. fein gehackte Rindsleber hineingeben arbeitet dann den Schnee einmischen u. mit backen Semmelbröseln.

Hirn Schöberl.

Man schlagt Schnee dann Dotter seinen 10. Dk. Mehl salzen, zu gleicher zeit abrühren, u. backen.

Krebs Schöberl.

Nachdem die Schalen u. Scheren von 6. gr. Krebsen Knabsen ausgelöst sind, stößt man die Schalen u. das übrige fein zusammen u. löst 8. Dk. Butter aufrühren bis sie gleichmäßig weich sind zu dieser Krebsbutter mischt man

3. gewöhnlich Semmel, Milch u. die Klein gehackten Zwiebeln u. Petersilie, presse den flüssigen Saft von 4. Eine dann Ring kann als Pfälzel zubereitet werden wie eins als Brod Suppe in Dienst gekocht.

Butternockerl
Griesnockerl.
Hirnnockerl
Lebernockerl.
Leberknödel
Leberreissuppe
Brösselknödel.

6. dk. Butter 1. Ei 1. Butter 15. dk Brösel Petersilie etwas Milch die Brödel werden klein gehackt gedörrt für kalte Zubereitung Ringel v. Kinn Bez.

Markknödel
Hasenknödel
Speckknödel

20. dk. würfelig in Stücke Zwiebeln 4–5. würfelig Brödeln Griebel, Petersilie 1. Tritt Milch u. 2. Eier u. anfeuchtliches Mehl.

Schinkenknödel.

8. dk Butter 1. Ei 2 Dotter abtreiben 2. Semmel in Milch gesweicht Salz Muskatnuß 20. dk Petersilie u. Schnitt zur Sattigkeit.

Tiroler Knödel

15. dk. würfelig. Speck Katerfleisch Zwiebel 6. Kleingeschnitten Semmel 3. große Stücke mit 4. l. Milch gesudelt folgen 20. dk. gekochtes Selchfleisch dazu u. mit Mehl stauben.

Bauern Knödel.

Gries Knödel.

I 3/4. l Grieß 2. würfelige Semmel Zwiebel Katerfleisch 8. dk. Schmalz Butter wästen 1/2. l Suppe Kochen darüber etwas stehen lassen u dann mit Schöpfel fest machen. II. 8. dk. Butter 1. Ei 1 Dotter abtreiben 15. dk. Grieß u. bis 2. Löffel Suppe Kochen davon würken u. Kochen.

Ragout Knödel.

Cavriol Suppe. Champion Suppe.
Sellerie Suppe. Frankfurter S.
Schwedische Brod Suppe. Lungenstrudel.

Spargel Suppe.

Den Spargel wascht man so wie den Rosenkohl nur wenig schneiden 1. Dotter zwei Löffel Rohm in die siedende Brüye einrühren.

Pilsling Suppe.

Pilslinge blätterig schneiden in Butter u. Petersil anbraun lassen den Stäuben u. wenig mit Brüye durch ein Sieb passiren noch blätterige Pilslinge hinein mit gebrannten Brödelknödel v. Semmeln Passiren.

Morchel Suppe.

Man zieht sie wascht sie rein dünstet die Blätterigen Morcheln in Butter u. Petersil gibt mit Rindsbrüye mit Morcheln rein macht eine Buttermimmerl und dünstet sie hinein, wenn Kern sie rein bazirt man.

De poulety Ragout.

Das Geflügel wird wie sonst gekocht, eine Butter, einwenig mit Petersil anbraun u. mit der Geflügelbrüye aufgiessen etwas Essig einwenig

Mark, Garnirung, Carfiol, Spargel grüne Erbsen, Markknödel v. Kalb gekochtes Geflügel

Bisquit Schöberl.

Pfannerl

Man schlagt 4. Eyer, von die 4. Dotter seine 10. dk. Mehl salzen, zu gleicher zeit abwechsen überbak.

Brälling Suppe.

ebenso bereitet wie Mondschuggn. S. 109

Selerie Suppe.

Grüne Erbsen Suppe.

Nudeln

die Erbsenschalen kocht man in Salzwasser etwas grüne Erbsen dazu bis sie weich sind gesiebt für dünn wie Sauerkraut, macht eine Einbrenn macht die gesiebte Brüh braun, gleichet Knöderl Erbsen und gibt Nudeln dazu.

74. Frankfurter Suppe. (March 74 Suppe)

Gansel Suppe. S. 45

Schnitzen Perl Suppe.

Wurzelwerk Schnittlauch in Rauchen in Schmalz wässern dann mehrig stauben mit Brüh verkochen

gerösteten Zwiebeln etwas Madrirer hinein.
mit Semmelknödel o. Kartoffelknödel.

Wild Reh Suppe. A. 81.

Kind von Reh, Hirsch u. s. w. so verwendet wie die
Rehfleischsuppe, Semmel u. sämtliche Gewürze
wie obige Suppe.

Gollasch Suppe.

½ Kl. Semmel schneide man klein gelblich
rösten Rehfleisch Paprika löscht man mit
mit etwas Fleischbrühe das Klein weichen
Fleisch hinein ungefähr 2. Kg. reicht dünsten
wenn der Fond verdünstet ist stäubt man
so viel man Paprika braucht dann schneide
das man noch weichen Fleisch findet
dasselbe in gibt die Paprika dazu mit Salz.
Pfeffer o. Worcester Sauce würzen.

Taschknödel o. Nockerl.

30–40. Kl. Rehfleisch wird klein gehackt u. gesalzen
dann gibt man das Fett in eine Pfanne,
macht eine gebrannte Einbrenn hinein

sie aus kaltet es mit den Löffel ein. 2 dk. zerlassenen Butter gießt man darauf 3. Dotter Eiern geschlagen, salzen alles mitsammen fest abmischen man daraus Nockerl u. Knödel auf ein bestaubtes Brett kocht sie in Salzwasser auch feines Ragu u. gedünstetes Kalbfleisch.

Gatinör

Schationär Nockerl.

Werden so gemacht wie Ragu Knödel nur kommen grüne Zucker Erbsen dazu die Nockerl werden daraus in Salzwasser gekocht oder gebacken.

Fleisch Lungenstrudel.

Speckstrudel.

8. dk würfelig geschnittenen Speck, rösten bis er glasig wird etwas Petersil 1. Handvoll Bröseln alles zusammen rösten, dann bestreicht man den Strudelteig mit gequirlten leicht gesalzenen Eiern streicht die Masse darauf dann kochen u. auch backen.

115

Saucen.

Normen Saucen.

Kapernsauce.

Sauerampfer Sauce.

Dillsauce.

Bertram Sauce. 119

Paraties Sauce Erdäpfel Sauce.

Gurkensauce.

Zwiebelsauce. 119

Knoblauch Sauce. Tarteln Sauce.

Schnittlauch Sauce.

Champion Sauce. Semelkrenn.

Kraftsauce.

Man schneidet das ganze Wurzelwerk feinblat dann Butter von Kalbbraten in dünn Scheiben dünstet es mit Butter gibt etwas Fleisch Suppe und Glas Wein zu lässt es 1/4 Stunde kochen passirt es dann und gibt damit eine verschiedene Butter Saucen auf, man gibt diese Sauce zu verschiedenen Gerichten z. Beispiel, kann sie auch als Grundsauce zu allen Saucen verwenden wie man

kräftig u. gibt man zu essen.

Preiselbeer Sauce.

I. 5. Pf. Hirschbraten gibt man ½ l. Preiselbeer-
saft und mischt man mit weiß v. Rothwein.
II. Auch kann man Preißel gelb gar kochen
und lassen ½ l. Preiselbeer saft mit Wein
v. roth Wein vermischen.

Charlotten Sauce.

4. Pfund Kalbern Fleisch werden gehackt
u. in einer Stark mit Essig gesäuerten
Rothwein gekocht gibt die Semmel und etwas
Salz u. Pfeffer u. gesiedet.

Johannisbeer S.

Ribiselsauce.

In einer kleinen Semmel gibt man eine Hand
voll Ribisel u. zwei kräftigen Rothwein.
Auch kann man statt Ribisel Preißel v.
Heidelbeeren nehmen Verwendet zu Rind-
fleisch oder Wildgeflügel.

Hagebuten Sauce.

Gut schmackhaft.

In einer kleinen Kasserolle zerreibt man 1/8. reife gedrückte Hagebutten d. 1/4. pfund Marmelade gießt einen Tasse d. Löffel Rheinwein dazu, salzt u. zuckert sie u. gut aufkochen. Wenden die Hagebutten ganz verwendet gesiebt man die Sauce bei Mangel ab nicht nöthig. zu Hirschziemer Rehbraten

Sauce.

In gelben Schmand feingeschnittenen Schnittlauch anlaufen lassen, mit [illegible] Tasse aufgießen, gestoßenen ganzen Pfeffer [illegible] Estragonessig Schmand u. aufkochen dann gerieben 1. Löffel Mehl [illegible] Butter schmalz u aufkochen.

Senf Remulade.

Man zerreibt in einer Porzellan 6. dkr. Butter d. dkr. 3. Löffel französ. Senf bringt ab auf Schmand, salzt ab gibt einen Tasse Essig Tasse zu. u. reibt bis die Masse fein wird dann zu kochen, verwendet wenn Citronensaft zugesetzt wird, passirens zu fischen u. statt Meerrettig zu rindern Fleisch

Hagebuten Sauce.

Zu einer kleinen Schüssel verrührt man 3. reife zerdrückte Hagebutten v. ¼ l. süße Milch, würzt mit Zucker u. Löffel Rum, kocht es auf u. zerkocht sie in gut einkochen. Wenn die Hagebutten ganz verwendet werden, die Kerne bei Mehlmehl ist es nicht nötig, zu Hasenziemer Kompot.

Senf Sauce.

Zu gelber Schüssel feingeschnittenen Zwiebel anbräunen lassen, mit braunem Zucker überstreuen, ganzen Kaffee u. Citronenschale schneiden, einkochen lassen dann gerieben 1. Löffel Senf, ½ Pfund Brenzlebutter schnell einkochen.

Senf Remulade.

Man verrührt in einer Porzellan 6. dk. Butter 4. dl. Essig 3. Löffel französ. Senf, einige dl. Schnitt Schnitt, kocht es gibt einen Essig Zucker zu, u. rührt bis der Mostrich süß wird, etwas zu kochen, verwendet etwas Citronensaft zugesetzt wird, passieren zu Fischen u. statt Meerrettich zu rundem Fleisch.

Rettig Sauce.

Man schabt einen Klumen weissen Rettig schneidet feine scheiben, kocht sie in Salzwasser weich, so scheiben mit gehackter Petersil. mit Butter aufkochen dann überkocht man den Rettig mit Salz u. etwas feinen Zucker wenn gewünscht kann diese Sauce auch mit wenig Essig gesäuert werden.

Schwamerl. Sauce.

I. Zum B. Pilzling, Grätling, Morschel u.s.w. werden blättrig geschnitten in Butter dünsten etwas Fleisch weglassen dünsten bis sie weich sind einmachen mit Mehl stäuben Rahm und Dotter Eidotterweich u mit Zucker würzen.

II. Getrocknete Schwämme werden abends gewaschen über nacht weichen für überall u. den gedünstet.

Trüffel Sauce.

3. in dünne blättchen d. Schalen geschnittenen Trüffel werden in eine Tasse Sauce gegeben K. d. Madeira d. Rotwein u. abschmeid

kräftige Brühe zugeben u. die Sauce dann kurz mindestens ¼ Stunde in gut verschlossenem Topf kochen.

Französische Sauce.

Zu einer tiefen Schale nimmt man 3 Tl. Mehl mit soviel Wasser, daß ein dickflüssiger Teig wird, dazu nimmt man 1 Eßlöffel u. 6 Tl. Pflanzenbutter, 1 Stück zerschnittene Zwiebel, etwas Citronensaft, Pfeffer u. Salz, rührt alles gut durcheinander mit Klopfer Brühe so viel als Eßlöffel stellt man die gewünschte dicke Sauce, passend zu Geflügel od. Fisch.

Holländische Sauce.

6 Tl. Butter 2 Eßlöffel Mehl 2 Eßlöffel warmes Wasser rührt dann schaumig gerührt bis eine dicke schäumende Masse entsteht, salzen die Brühe von 1 Citrone etwas weißen Pfeffer gibt soviel Brühe od. Klopfer Fischbrühe, bis es die gewünschte dicke erhält.

Pollinsche Sauce.

5 Tl. geschmolzene Butter 1 Eßlöffel Mehl, 5 Tl. Rosin-

nun Weinbeeren z. Garnierung, etwas Zimt
½ l Rotwein gut aufkochen, abseihen, 3. EL.
Butter abrühren dann gibt man 3. EL. Mehl u.
Semmelbröckel zusammen dazu u. anbraten mit Ehs.
Zucker Citronensaft beigeben kann in Würfeln zu ch.
schen gekochte Zunge v. Rindfleisch.

Kalte Saucen.

Essigkern.

I.
II. 4 Löffel mit kalt Öl abgerührt.

Eidotterkern.

Man gibt gekochte Eidotter u. wirft sie mit
Salz etwas Senfmehl Essig u. Öl zu einer
dicken Masse zuletzt 3. Löffel Rahm.

Gurken Sauce.

4. längsgeschnittene geschälte Essiggurken in kleine Würfel
geschnitten mit 2. gebrühten Sardellen 4. hartgekochten
u. 1. kl. Löffel feingehackten Senf mit Salz Zu-
cker u Citronensaft den Geschmack herstellen Rahm
und Essig u. Öl.

Senf Sauce.

Man kocht grünen Estragon Petersil Zitronkraut u Lorbeerblätter in Salzwasser macht ab dann entwäs. hackt sie mit Öl. 1. Löffel feinzerschnitten Senf mit den Dottern abrühren gerührt diese Masse gibt Salz Pfeffer. Öl Essig dazu die Sauce muß nun vor dem Gebrauche recht Eis stehen.

Bertram Sauce.

4. gesiedte Erdäpfel werden mit einer scharfen Hand voll Lorbeerblätter u. 2. Schalotten fein zusammengeschnitten dann mit 4. Dotter. 2. dk Löffel feinzer. Senf u abermal Öl abgerührt.

Sardeln Sauce.

5. gewässerte gesiedte Erdäpfel fein geschnitten u. gehackt mit 10. dk Öll u Citronensaft oder Mostjonäs d. Lorbeern Essig zur Sauce abgerührt, um sie kräftig zu machen kann man Brunnes Pfeffer dazu geben. II. 4. feingeschnittene Zwiebeln u. 2. Löffel Mostjonäse gut zusammen

Häring Sauce.

Man läßt die Milch von 1 Häring 24. Stunden in Essig liegen in dem 1. Kl. Heinbl geschnittn ist. 2. Dotter 2. Löffel Öl vermischt die Masse mit Essig französischem Senf u. Pfeffer.

Mayonaisen.

I. Gelbe Mayonnaise) Man rührt in einer tiefen irdenen Schüssel 4. Dotter mit etwas Salz ab u. gießt tropfenweise ¼ l. Öl zu dem Rest von einer ½ Citrone den Saft u. 1. Löffel Estragon Essig u. etwas Salz. Anwendung findet diese M. zu Kalten Speisen u. Fischen.

II. (Rote saure Sauce). 3. saure durchgeschnittene Äpfel werden in einer Kalt gestellten Schüssel mit abgeriebener roher Dotter gut abgerührt u. dann wie oben ¼ l. Kaltes Öl Citronensaft u. Essig zugesetzt. Der Essig u. Citronensaft sollen erst zugegeben werden wenn die Äpfel mit Öl vermischt sind, sonst drehen sich die Äpfel gar nicht verbinden, der sonst

die Masse zusammen u. flockig wird. Zum Schluß
so wird Salz zugesetzt u. die Masse bis zum
Gebrauch kaltgestellt. Diese Masse ist vielfäl-
tig zu benutzen, aber rührt nicht so fein
wie die obige.

III. Mit Aspick. Kann die wie vorstehend be-
reitete Masse des Öfl u. die Früchte zugesetzt
sind wird noch 1/4 l. zerlassenen Aspik u. etwas
Essig zugemischt, dieser gleichfalls in die kalte
rührbare Masse gibt nun vorzüglich
zu Fisch u. kalten Gemüse, aber rührt zu verschie-
denen weissen Fleisch.

Gestockene Mayonnaise) Mit der Schaum-
kelle schlägt man nun das Öl in einer tie-
fen Schüssel 1/4 l. zerlassenen Aspik zu. Wenn
ist derselbe fest, so setzt man unter beständigem
Rühren, die selbe Quantität Öl hinzu u.
gibt Citronensaft, Essig, Salz, Pfeffer
weissen Pfeffer dazu. Aufbewahrt wird, wie die
die oben verwandt für aber zu Fischen u. Gemüse

Gemüse

Eingebrannter Spinat, Kohl Salat

Kohl Pflanzen. Broccoli. (Sparkohl)
Sprossen.
Eingebrannte gr. Fisolen.
Spargel Fisolen. mit Butter u. Brösel überzogen.

Grüne Erbsen in Buttersauce. Erbs. fein.
Püree v. grü. Erbsen.
Spargel. Karoi & m. Parmesankäse.

Risi Bisi.

40. Dkg. Reis gewellten Reis wird mit ½ l. grünen gekochten Erbsen vermengt, mit Butter überschossen, die Erbsen werden vorher in Butter u. grünen Petersil gedünstet, die Masse durchpassiren lassen, in eine form fest hinein drücken, stürzen u. mit Parmesan Käse bestreuen.

Caviol mit Behamelsauce.

Der fertig geriebene Caviol wird auf einen Teller gelegt u. mit mässig dicker Behamelsauce überzogen. Bei dieser Bereitung kann man auf den Geschmack zu sehen, zum Beispiel nebst den Obers,

und Citronensaft nehmen aber alle andern Gewürze bleiben weg.

Gebackener Carfiol.

Man zerlegt den gekochten Carfiol in einzelne Röschen, panirt sie in Ei u. Semmel u. backt sie gelbgelb in heißem Schmalz oder Butter denselben ablaufen, od. ab Gewürz weg.

Artischoken.

Die Blumen von Artischoken werden abgeschnitten u. mit Citronensaft eingeschmierten Messer abgeschabt, die Spitzen von den Blättern abschneiden, dann in Wasser aufkochen lassen. Dann übergießt man die Artischoken mit Butterbrühe in einer Schüssel. Auch kann man die Artischoken mit Butter u. Petersil dünsten, dabei anbrennen sie aber die Schnitte, die durch das Pinsen an dem Citronensaft anhalten weind. Auch mit Rahm können sie gegeben werden.

Gebackene Artischoken.

die Jungenissaten Artischoken werden in Essig Brühe gemacht u. in Fässern Schmalz gebraten, weiter wie die gebratene Carviol.

Eingebrante Kohlrüben.

Braun gedünstete Kohlrüben.

Weis gedünstete Kohlrüben.

Fasirte Kohlrüben

Von den gutgutzten Rothrüben schneidet man bei den wurzelseite einen flachen Deckel rund, höhlt sie vorsichtig aus, so Jungenissat wird die Rothrüben samt den flachen Scheiben in Salzwasser gekocht sind sie halbweich schneidt man sie mit Kerbten Messer ab, sind sie ausgehöhlt hackt man Rothe u. Schwein Fleisch ein gibt den Deckel darauf, u. legt sie mit dem Deckel nach unten in eine Casserolle ein sie mit Butter u. Fleisch Brühe wenig zu dünsten. Dann nimmten warden sie vorsichtig auf eine Schüssel gehoben u. mit wässig dicker Buttersauce übergossen. Nimt man statt Fleisch

Fisch eine Speise von Geschmack, so kann man die Rosinäpfel auch als Nachtisch geben.

Eingebrannter Kohl

Gedünsteter Kohl.

6. mittlere Köpfe werden in 4. Theile zerschnitten nicht all zu weich in Salzwasser dann mit kaltem Wasser abgeschreckt untereinander gerührt man in Schmalz einen Löffel Zucker, gibt feingeschnittenen Zwiebel u. Petersilgrün dazu stäubt ein wenig Mehl mit Zucker auf, dann läßt man den Kohl wenn er durchgedünstet ist auf einer Platte abkühlen u. abfetten sein, Wenn Kraut dann Fleisch auf ist wie dann Kartoffeln beigeben.

Abgebrannter Kohl.

6. Köpfe werden 2–4. Theile zerschnittene Fleisch überbrühten Kohl abgeschreckt, dann in Salzwasser Kochen eingeschnitten, solange bis er weich ist, ohne ihn Brei zu machen, dann gibt man die Stücke auf einen Schüssel übereinander

für mit Butter u. Brösel. In dieser Form sind
auch für den Rest vorzüglich zu Gemüsen d. andern
gebratenen Würste.

Preskohl.

Der wie vorstehend bereitete gekochte Kohl wird nun
auf einem der starken Riegen zwischen einen
Tragunter beiden Enden vollaufend zusammen
gewickelt mit Pfaffen u. Bolz befestigt u. auf diesen
Gerüsten unter öfterem umwenden in der Röhre
o. mit Glut auf dem Herd braun gedünstet, dieses
feine gekochte Gemüse ist als Garnierung für gedämpftes
Rind o. Schweinefleisch sehr beliebt.

Faschierter Kohl.

Kleine zarte Rosenkohl werden gezupft der Strunk
abgeschält, dann blanchiert in Salzwasser u. zugedeckt
halbweich gekocht, abgeschreckt u. abgetrocknet, dann fein
wie in den besten Mitteilungen vor der Anrichte
abgeschnitten wurde, stark gewürzte Farce um
streicht rund zwischen den Blättern, bindet den Kopf
leicht zusammen, bestreicht mit Butter u. dünstet in rund
diesen Gerüsten leicht bräunlich, dann dann Ver-

Weinen wird der Farbe halber, jeder Person die Hälfte gestrichen u. dann braune Butterbrötchen darüber gestreut.

Blauer Kohl

Einige Stück Kohl werden in Salzwasser gekocht, durch gegossen, abgedrückt u. fein zerschnitten dann gibt man sie in eine heißbraune Einbrenne mit Salz u. 1 Stück Zucker, u. läßt sie aufkochen. Auf Kann man einige Löffel Rüben brühen Wer den Farbwechsel bestehen man den Kohl mit gedünsteten u. gebratenen Kartoffeln.

Gedünsteter Rettig.

Der geschälte Rettig wird mit 1. Stück Zucker und einige Löffel Zugge weichgedünst, etwas Mehl darüber stäuben, salzen u. etwas Citronensaft zugießen. Man kann für sich eingeschnitten so gebraten u. kann als Garnierung gebraucht

Gedünstete gelbe Rüben

Einige gelbe Rüben werden geschnitten mit Zucker, Zucker, Salz u Zugge weichgedünsten etwas

stoßen, fein geschnitten Petersil zusetzen, Zuge-
wogen u. fertig dünsten.

Gedünstete weiße Rüben.

Schwarzwurzel.

Dann abschaben muß man sehr flink sein, da
diese gleich eine braune unansehnliche Färbung
annehmen wo bestan ist ab einen dünnen
Essig tuig werfen rüb warmen Wasser u.
jede Wurzel untertauchen, dann abschaben
werden sie mit frischen Wasser abgespült bald.
dig geschnitten u. in einen dünnen Leistan Sauce
weiß gekocht.

Eingebrante dürre Erbsen.

Erbsen Püree.

Böhmische Erbsen.

Die wie oben gekochten Erbsen werden abgesie-
wobei man auf die Feinheit der abgetrock-
Hülsen zu achten ist, dann auf eine Schüssel

geschnitzt mit Salz zusammengest. u. braun gebr. Statt Gemüse u. Kartoffeln übrig essen. Man kann sie in heißen Röhren backen u. bis oben eine leichte Kruste wird.

Eingebrante Linsen.

Linsen Püree

Eingebrante dürre Fisolen.

Fisolen Püree.

Eingebrantes Sauerkraut

Sauerkraut auf ungarische Art

Eingebrantes süses Kraut.

Gedünstes süs Kraut Rothkraut.

Eingebrannte saure Rüben.

Gestürztes Gemüse.

Man kocht Carviol, Gemüse, Spargel grün oder Fisolen jedes für sich in Salzwasser, schneidet gekochte Rüben schneidet dünne Scheiben und dünstet ab in Butter, Zucker, mit Butter weiß. Gemüsewasser lässt man in eine gut ausgebutterte Form, darüber wird dann, wie dick, fertig. Stürzt gestürzt.

Schinken in Essig u. s. w. kann verwendet werden, dann 1. Stunde in kaltes Wasser legen, dann auf eine Schüssel geben u. mit dünner Butter gießen servieren.

Saure Eingebrannte Erdäpfel

Majoran Erdäpfel.

Französische Erdäpfel.

In 6. dkg. Butter läßt man Mehl gelbbraun anrösten gibt geschnitt. Zwiebel Knoblauch etwas Citronenschale zu gießt mit Essig 1/8 l. Wasser auf folgen würzen Erdäpfel Petersil aufkochen.

Gebackene Erdäpfel.

a Kartoffeln

Erdapfel m. Petersiel.

Erdäpfel mit Sekinken.

1. kl. Erdäpfel werden gekocht geschält. dann 10. -12. dkg. Butter abtreiben 3—4. Dotter dazu Essig Petersiel pfeffer. Salz 30. dkg Schinken 1/4 l. Wasser

mit 3. Löffel Mehl verrühren den Mehlrührteig
die Masse hinein u. Schüssel damit ausbuttern.

Sardellen mit Erdäpfel 336

wird so gemacht wie vorstehend statt Pfirsichen
Paradeis u. anderweitige Sorten Obst beigegeben.

Erdäpfel Püree.

½ Kl. Erdäpfel werden gekocht heiß weich ge-
stoßt ¼ Lk. Butter über die gestoßten Erdäpfel
streichen gießen. Vor dem anrichten gibt man
braungerösteten Zwiebel darüber.

Kastanien Püree.

½ Kl. gekochte od. gebratene Kastanien wird
fein zerdrückt u. unter Zuthun oder etwas
Kalten Absud fein gerührt dann setzt
man 3. Lk. Butter, Zucker u. Zimmt zu, gießt
mit Absud auf u. läßt es aufkochen bis es eine
feine steife Masse bildet.

Champignons Püree.

2. Sorte. Champignons werden gezüchtet gerade schon dann in 6. Pk. Butter gedünstet etwas Mehl zustäuben salzen u. Obers verkochen, dann gesiebt man etwas von Butter beigeben, Muskatnuss worauf aufkochen wenn nötig verdünnen mit Obers.

Gedünstete Schwämme.

Man gibt seine Schwämme kann abwaschen, wenn sie trocken sind, blättrig schneiden, in Butter Petersil, u Salz dünsten, wenn sie weich sind, stäubt man sie einwenig, gibt einige Löffel Rahm dazu u lässt es noch dünsten. Auf diese Art bereitet man Pilzling, gelbe Morcheln.

Brätlinge.

Die feinen Schwämme werden gezüpft, die Stengel entfernt, sorgfältig ausgewaschen, gesalzen, in zerlassene Butter getaucht mit Brösseln gewinnen u in einen mit Butter bestrichenen Tortenteil gezupft, die Stengel u. anderen weniger andbaren Abfälle werden gewaschen Petersil f. gehackt mit Salz Pfeff. in Butter Rahm dünsten in diese Reine dann über die gebratenen Schwämme gethan.

Reis zum Dünsten.

Für einen Pfund Reis nimt man 1½ Pfund Wasser gibt ein bis zwei Stück Butter hinein u salzen läßt in einmal aufwallen u zugedeckt langsam dünsten.

Kochsalat.

Den geschnittenen Salat u Petersilkraut läßt man in Butter anlaufen gibt Mehl hinein läßt die nußbraun Farbe werden gibt dann in Salzwasser gekochten und mittelfein geschnittenen Salat hinein gibt Zwiebeln u beziehen mit Essig oder Wasser salzen u bischen Pfeffern.

Schnittlauch Sauce

etwas Essig etwas Wasser zusammen ½ l. 2. Löffel Petersilkraut zu 2. Löffel Mehlen 4. Eidotter langsam anbrennen einrühren hineingeben 3. Stückl Zucker dies wird am Feuer gestellt die Dotter langsam sind werden lassen umrühren bischen dünnen lassen, dann werden die Dotter gesiebt dann wird ein Stücklein ringeschnittene Zwiebel auf einem Teller gesiebt gibt die Zwiebel in einen Topf gibt 3. Löffel voll Tafelöl hinein, anrührt es, gibt die Dotter dann Zwiebel das Fett von Mehl hinein anrühren Salz Essig Pfeffer Zucker alles anrühren dann anrichten Schüttlung darüber Petersilie Eingemachtes.

Zwiebelsoss.

In heissen Fett können 6. Stück Zwiebeln braun werden lassen dann kommt geschnittener Zwiebel 6. mittelgrosse Gurken, Aepfeln, saure Gurken, Pfeffer, Salz fertig.

Sos dabar.

Etwas Zwiebel Petersilienwurzel Sauerampfer Kapern Gurken fein zusammen schneiden auf eine Kasserolle 1. Essl. löffel voll Mayonnaise Senf v. einem ¼ Liter in Essig Gurken gut vermischen fertig.

Champion Sauce

Sein gelbgalbe einmach von Butter mit Zitrone vermischen etwas Essig feinen Pfeffer dann die Champignons weggeschnittene Köpfen klein, wenn es zusammen steht, gibt man Senf u. lässt es aufkochen. F

Sardelen Sauce.

Sein geschnittener Zwiebel Sauerampfer Petersilienwurzel u. Sardelen können in einer gelbgalbe Sauce mit Zitrone vermischen lassen mit Essig vermischen gekochtem Raum 1. aufkochen fertig.

Spinat Sauce.

Sein geschnittene Petersilienwurzel u. Zwiebel lässt man in einer gelbgalbe Buttersauce vermischen gibt den in Salz.

werden gekochten sehr fein geschnitten Zwiebel hinein
mit Zucker einzigen sehr guten Essig verkochen fertig.

Champion Sauce.

Mit Butter gelbgelb dünsten (mit Zucker ein-
wenig d. Champion
wenig etwas Essig in einem Topf dazu ver-
kochen lassen, Senfmehl u. durchgelöstes Gewürz
Pfeffer gibt man alles gleich dazu. z.

Eingebrannte Bohnsbaun.

Die grünen Hülsen werden klein geschnitten in
Salzwasser gekocht dann macht man eine gelbe
Brühe lässt Zwiebel in Butterfett anbraten gibt
die Hülsen hinein mit Zucker einzigen etwas
Essig verkochen fertig.

Zucker Erbsen.

Die Erbsen werden in Salzwasser gekocht abgeseihe
in einer Butterbrühe lässt man fein geschnit-
tene Petersilie anbraten gibt Zucker Erbsen
hinein.

Kalbs Beuschl.

Die Lunge ist ganz klein man lässt sie dünstchen
schneidet sie feinwürfelig macht eine Brühe gibt eben
Zucker d. lässt sie geschnittenen Zwiebel. Beuschl
Morcheln Rüsselkraut Petersilie dünsten die gekocht.
Lunge hineinmacht Essig Rahm Eigelb Mehl in Lunge.

Paradeis Sauce v. frischen.

Zu 10.–12. St. Paradeis Kernen v. Gewürz Nelken g. Gewürz g. Pfeffer halbviertel Zwiebel fein geschnittene Petersilienblatt, 1. Eßlöffel Zucker kochen in eine gelbgebr. Buttereinmach aufkochen passieren Zucker fertig. zuletzt einen rothen Wein

Beilag Nockerl.

1/8. Rahm v. g fein 3/4. Kl. Mehl das übrige Wasser salzen in 's kochende Wasser geben mit Fett rösten.

Aspick.

die Schweinsfüßlein hackt man in kleine Stücklein gib die ganz von Fett gelöste Schwarte dazu, mit Wasser, Salz, Essig, Petersilwurzel, gelbe Rüben, g. Gewürz. g. Pfeffer Lorbeerblatt läßt es nun langsam aufwallen wenn gekocht ist stellt man es beiseite schöpft das Fett ab gib es sauber in ein anderes Geschirr stellt es über das Feuer gib je nach der Menge viel Schnee hinein rührt es mit der Schneerute läßt es einmal aufsieden stellt es beiseite seiht es durch ein Serviet, füllt es in Gläsern, die Schwarte verwendet man zum Sulz.

Holandes.

2. rohe Dotter. 1. Kaffeelöffel Senf 1/4. Citronensaft gut abrühren in eine Buttereinmach mit Zucker anrühren.

Man muß zu süß muß zu Salt ümrühren
zusammen zu süßen, Blumgeschlagen.

Mayones.

8. Dotter abrühren ½ L. feines Salböl beyfügen feinen
beygefügen lassen das Gefäß warm ab gemacht wird
weil das Öl stallen schwarz rühren bis ab dick ist
dann kommt ein [illegible] Saft eine Massergitze voll
franzöischen Senf [illegible] beygefügen Gebrauchsfitz. in
Küßlen Orte aufbewahren.

Dillen Sauce.

Das Dillkraut wird fein gewicht dann mehl
mit einem gelbgelbe Süttaubrühmehl zugefügt ab
mit Zucker ü. Essig. Dann gib das Dillkraut feinen süßt
ab aufkochen.

Galantin

½. Kil. fein gehacktes gesäuertes mehr Kalbfleisch rühre
man mit 2. Dotter. als Gefäßmark kommt ½. Muskatnuß
Muskatblüh g. Gewürz, feinen gestoßen ü. gesiebt.
selben gut abrühren gibt eine dünnliche zähe Masse
Masse rühr ein Netz d. wenn selbes nicht vorhanden
ist gib man ab rühr ein Tuch gibt fein rundlig

Man muß zu süß muß zu Salt ümmischen
Zusammen zu süßen. Abkühlen.

Mayones.

8. Dotter abrühren ½ L. Öhl tröpfl hineinrühren hinein
rühren dann ab gemacht wird
wird das süß stallen schmeckt müssen bis ab dick ist
dann kommt ein Löffl Salz ein Messerspitze voll
französischen Senf einige Tropfen Zitronensaft in
kühlen Ort aufbewahren.

Dillen Sauce.

Das Dillkraut wird fein gewiegt dann wird
ein gelbgelbe Süßrahmsauce gemischt ab
mit Zucker u. Essig dann gib das Dillkraut hinein läßt
ab aufkochen.

Galantin

½. Kil. fein gehacktes gesottenes mehr Rollschinken nicht
mit 2. Dotter. als Zusatz kommt ½. Nußkernerl
Muskatblüh g. Gewürz, fein gestoßen u. gesiebt.
selben gut abrühren gibt eine dünnliche einerlei
Masse rühr ein Natz v. wenn selbes nicht vorhanden
ist gib man ab rühr ein Semmel gibt fein würdig

geschnittenen Speck, Schinken, Zwiebeln, abgezogenen
Sellerie, Petersilie gibt reinen, nicht fleischigen Ge-
würz dann reinwaschen, diese geschnittenen zuletzt reinen
nicht fleischigen Kalb, so zu einer Masse zusammen
bindet, ob mit dem Speck gibt es ins Kochende Was-
ser, worin Petersilienwurzel u. Knoblauch gelbe Rüben &
Schalotten u. s. w. Gewürz ist, diese Kost zum feinen
Ausschnitt.

Gedünstete Morcheln.

Noch dem gutzen schneidet man sie in dünne
Streifen u. dünstet sie mit Butter, Salz u. 2. Klein.
geschnitt Schalotten weiß werden 1/2. Kaffeelöffel
Mehl daran gestäubt ist gießt man mit starker
Brühe zu, etwas Citronenschale, löst nochmals mit Ka-
pern

Gedünstete Trüffeln.

Die geschnittenen Trüffeln werden mit Butter fei-
ner Petersilie Schalotten Salz, Pfeffer etwas weißen
Wein dünsten, dann Mehl stäuben, u. mit starker
Brühe u. Abgiß würzen.

Apfel Püree.

Die Äpfel werden in Klein gedünstet mit Zucker

139

Zimmt einzeln Gewürznelken dann geschnitt
neun das Fleisch in eine Schüssel bestreut ab mit
geschossenen Zitrone begießt in eine Glasform bildet
das Fleisch wieder zu Laibchen u. drückt sie fest ab
gebratenen Schnitten garnirt.

Zwetschken Pfeffer.

Dieser wird von saftigen reifen dünnen Zwetsch-
ken in derselben Weise bereitet wie Zwetsch-
ken Röster nur kann man Citronenschale da-
zu geben, dagegen nicht viel Zitronen da die
Zwetschken von sich das Süße geben.

Salate.

Sauer Salat. Erdäpfel, Häuptel.

Endivien Salat

Wird so gemacht wie alle andere Salat
sehr wenig Zimmet in Zitrone.

Gekrauster Salat.

derselbe wird auf gezupft.

Vögerl Salat o Rapunzeln.

Brunkresse.

Kann auch Gartenkresse, nur die Blätter in zarten Blättern werden abgezupft gewaschen u trocken geschüttelt dann Salz vor dem Anrichten darüber gezupft u Essig u Öl beimengen.

Französischer Salat

Man reibt Schüssel u Knoblauch u Kopfsalat an, dann nimmt man 2. Löffel Salz abwechselnd Majonaise od Öl etwas weissen Pfeffer dazu, wenn erforderlich auch Essig dazu u. Salz.

Salat v. grünen Fisolen.

Die Fisolen werden in Salzwasser gekocht dann abgezupft gezupft etwas weissen Pfeffer, Essig Öl dann schon Man kann auch fein geschnittenen Petersil u. Schnittlauch darüber machen Dann Salat gut. Kann junge frische Fisolen sein.

Spargel. Salat.

Den gekochten Spargel wird auf eine Schüssel gelegt mit Salz Essig u. Öl. Pfeffer beliebig dann hineingemengt.

Carotten Salat

Das in Salzwasser gekochte Carotten wird mit demselben Gemüse wie der Spargel angemacht 1. Löffel Salz Essig Öl gut vermischt u. etwas grün. von Petersilie u. Dragonblätter, fein geschnitten darüber gegeben werden.

Krautsalat u. Kohlsalat.

Hauptelsalat m. Speck.

Sellerie Salat. Rothe Rüben.

Salat v. dürren Fisolen.

Salat v. dürren Linsen.

Häring Salat.

Man schneidet Vorher Äpfel Essiggurken u. 2–3 gesottene rübgekochte Äpfel blättenförmig, drückt man die Milch v. einen Häring, wascht sie rübgemischten wünde mit Öl, Essig, Pfeffer gut ab, vermengt damit die Äpfel vorher gibt man Dünstigen Häringfleisch.

Wälscher Salat.

Häringe gut Sardöpfel, dünn schälen u. weiße Rüben einige weinfleige Äpfel, blättrige Essiggurken.

dann drückt man die Milch von einer Citrone und
2 Knoblauch u. 1 wenig Schalotten 1 Löffel franzö. Senf
2 Löffel Öl 1 Löffel Worcester etwas Pfeffer und wenig
Salz Essig so daß es eine glatte dicke Flüssigkeit
wird in welcher das Salat eingemacht wird dann
wenn das Salat schön grün auf eine
Schüssel.

Süse Salate.

Orangen Salat.

Man schält Orangen von dem Fadenweiß Orangen, schneidet sie in dünne Scheiben ziemlich so dick wie Gurken, die Kerne müssen entfernt sein. In die Mitte des Scheibens bringt man Blumenkohl Rosenkohl v. Kartoffeln, Klainn Weinbeeren u.s.w. von
eins dem andern.

Äpfel Compot.

Birnen Compot.

Gesalzte Äpfel.

Mittlere Äpfel werden wie vorstehend beschrieben
mit einem scharfen Messer, dann Pfeffer einen
Citrone, abgeschält so scharf wie die Äpfel wie-
gen, Gurken gehackt, sind sie weich, nimmt man sie

[illegible] Zucker, gibt sie in [illegible] Kalbs mit Citronensaft
[illegible] Rosinen, den Saft löst man vor-
[illegible] Klärt ihn, wenn er nötig ist, mit
[illegible] Eiweiß, stellt ihn zum Aufkochen. Man
kann ihn [illegible] mit Aprikosensaft o. Himbeersaft
[illegible] geben. Die [illegible] Pomeranzenschalen
[illegible] sind dann mit siedendem [illegible] Zucker
[illegible] dann [illegible] man zierlich die Apfel von wel-
chen man eine ganz bleiben, oben das übrige
[illegible] man füllt sie dann mit [illegible] Mar-
melade [illegible] [illegible] Zucker darüber, so daß sie
bedeckt sind. Ist auf diese Weise fast genug
so gibt man wieder [illegible] Zucker darauf,
stellt das ganze auf [illegible] eine Minute seit, nehmt
dann den Reif u. reinigt die Oberfläche mit ein
[illegible] [illegible] wie eine Torte. Man kann sie
von Wein o. süßen Liqueur bereiten.

Compot v. frischen Beerenobst.

Man verwendet dazu Ribisel, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, wilde o. [illegible] Stachelbeeren, u. s. w. die Bereitung

Saures, gibt sie in sehr kaltes mit Citronensaft angesäuertes Wasser, das Obst löst man wie das Einkochen, Klärt ihn, wenn es nötig ist, mit Schwimmblase, u. stellt ihn zum Erkalten. Man kann ihn auch mit Ananasobst v. Pfirsichsaft verschieden färben. Eine starke Konzentration gelatine wird dann mit hinzugesetzt. gefärbte Tülze entsteht. dann verfährt man genau wie oben, nur daß einige ganz bleiben, oben drauf füllt man füllt sie dann mit geschmolzener Maccaronitasse gießt das weiße Tülz darüber, so daß sie bedeckt sind. Ist auf diese Lage fest geworden so gibt man wieder gefärbte Tülz darauf, stellt das ganze auf Eis eine Einige Zeit, entfernt dann den Reif u. reinigt die Oberfläche mit einem gelben Schwämmchen wie eine Torte. Man kann sie von Wein v. süßen Liqueuren bereiten.

Compot v. frischen Beerenobst.

Man nimmt dazu Ribisel Himbeeren, Himbeeren. Norfolkbeeren Brombeeren, wilde v. Heidelbeeren, u. s. w. die Bereitung

ist ziemlich gleich indem man die von den Stan-
gen befreiten u. sorgfältigen ausgelösten Lamen
mit Zucker klein zu Brei kochen, dann passirt
den Brei wieder einkochen lassen, dann übergies-
sen u. in die Pillen stellen füllen lassen, der
Zucker Zusatz wird je nach dem verwendeten
Samen verschieden, so den Ribisel kocht man den
einen Theil mit Zucker, den andern verwendet
man mit gestossenen Zucker vermengt roh u. lässt
sie füllen. die Stachelbeeren kocht man zuerst in
Wasser, bis sie zur Hälfte Kernen bringt sie dann
in den dicksaft eingekochten Zucker, den Citronen-
saft zugesetzt wurde.

Compot a getrocknetes Obst.

Trätt.

Einsorten Zwetschken v. gebrühte Pfirsichen
werden in eine Schüssel gelegt u. Kurz vor
dem Essen mit Wein übergossen, der ge-
stoßen u abgeseihet wurde, dann streut man et-
was Zucker darauf zuletzt jede Schüssel mit Blüm-
chen Maienblüten. Statt des Weines kann man
die Pfirsichen auch mit Saft von süssen Stachelbeeren

od. Schinken, den man durch ein Tuch passirt u. mit Butter u. Zucker vermischt übergießen, in diesen Falle kann Mehl wegbleiben.

Eierspeisen.

Ein frisches Ei kocht man 8.–10. Minuten kochen. Altes Ei 3. Minuten. Rührei 4.–5. Minuten.

Gewöhnliche Eierspeise.

Man nimmt z. B. Eier zerquirlt sie gehörig gibt ab ein Stückchen Schmalz.

Eierspeis m. Speck.

Klein würfelichten Speck kocht man goldgelb, dann gib die Eier dann hinein.

Gerührte Eier.

Man nimmt 1. Löffel Butter v. Milch z. B. Eier gehörig gibt es in heißes Schmalz v. Butter u. rührt immer bis sie fertig ist.

Spiegel Eier) Ochseneier)

Verlorene Eier.

Etwas mit Essig ausgewaschen, gehörig Butter. Eier sind in einem flachen Topf voll zum sieden

gubwerft, dann schlägt man die Eier vorsichtig hinein, lässt sie kochen, bis das weisse fest ist, gibt sie sauber, bestreut sie mit Pfeffer u. grünem Salatöl mit Essig Kresse bestreut gibt sie zu gesunder Genuss. (Linsen.)

Eierfisch

Man lässt Butter mit geschnittenen Zwiebel gelb gelb anbraten, giesst dann genügenden Essig zu u schlägt die Eier wie oben hinein, Man gibt dann Sauerkraut u. Pfeffer mit u. gibt Brühe mit der Zwiebel darüber.

Omelette

Eierkuchen o. Pfannkuchen.

4. gr. Eier 4 Dotter werden mit etwas Salz 2. Löffel Milch unter Eier u. 4. Semmeln abgeriebene u. diese Masse Klein fingerdick in der auf einer flachen Pfanne heisse Butter o Schmalz gegossen, Man schüttelt die Pfanne öfters bis die unteren Seiten goldgelb geworden sind, so schnell die oberen Seiten noch ziehen muss. dann gibt man die Omelette Sauerkraut, bestreut sie mit Pfeffer u Petersilie gu-

fein klein Kartoffeln mit kleinen Stücken v. feinen Gewürzen dann wird sie zusammen gestellt u mit Petersilie durch bestreut, Französchen ~~Senf~~ Senf serviert.

Eier im Schlafrock.

4 rohe Eier. Blätter Butterteig wird mit Eiweiß gibt in die Mitte einen Löffel Schinken in ein wenig Kalbsbrühe Eigelb, schlägt die Enden zusammen, garniert sie in Eier in Brötchen u bäckt sie in heißem Schmalz.

Eierspeise en cocotte (in Muscheln)

6 g. Eier 3 Butter werden mit etwas Salz u Pfeffer abgequirlt u. in 5 Pf. heißen Teller bis zum Eigelb dicke anrühren lassen dann mischt man etwas feingeschnittenen Schinken u gehackte Petersilie in Butter gedünstet werden, darunter, gibt es in die vorbereiteten Muscheln u serviert sie sofort.

Fleischspeisen.

Englischer Lungenbraten a la Wellington

einen ganzen Lungenbraten, schneidet man ab, salzt gepfeffert reibt ihn mit feinen Senf ein, lässt

in 2. Stunden liegen dann gibt man ihr in ihr
Fett Schmalz, läßt in einer ½ Stunde braten u. läßt
ihn zubereiten u. schöpft ihn in Butterteig u. mit
Eiweiß bestreichen u. in Rohr backen.

Englisches Filet.

Ist ein Lungenbraten, er wird so hergerichtet wie
vorstehend, wenn er abgelagert ist eine ½ Stunde brate
er, serviert Preiselbeeren. Die Fettspeck ist bei dem
englischen Fleischgerichten, dass sie zuerst, bevor man
sie bratet, gut abgelagert sein müssen.

Gebratene Rindsbrust.

Rindsbraten Brust.) Man nimmt Nierenfett
und spickt damit das Rippenstück. Einige Stunden vor
Gebrauch gibt man Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Gewürz
und Lorbeerblatt mit Speck mit
dünnen Essig, Klein geschnittene Rindsknochen (die
Brust soll gekocht werden) Salz das gewollte eingesetzt
in Kessel hinein, stehen werden, in einer Rohr 2. Stun
den braten lassen ab ganz weich ist nimmt man
ab Fenster schneidet ab in Salz u. schmeckt ab. Die

ob einen Rauch geben bildet u. bratet dann die Rindsbrust gar, dann stäubt man die Brüe [illegible] wenig löst ab mehrmals mit Kochen, gießen die Brüe gibt dem Medizin v. Rohren ein.

Gedämpfte Rindsrose.

Die wird ebenso gemacht wie die Rindsbrust, nur wird sie gespickt, aber nicht eingeschnitten.
2. Stunden braten Brüe die obigen.

Griechische Beefsteak.

½ Kl. Rindfleisch ½ Kl. Kalbfleisch u. eine einen Zwiebel oder morgenen Schweinefleisch wenn dem mit Salz u. Pfeffer, Zwiebel, Petersil Citronenschale [illegible] zusammen geschnitten u. [illegible] Kurze Zeit mit wenig Butter gedünstet, dann mengt man diese Masse mit einer ab. gesiebenen Semmel u 8. dk. gekochten Reis u. [illegible] für mit einem ganzen Ei ab, Butter [illegible] löffelweise einige Schieben Weingabenmark in [illegible] gibt ½ l. Fingers abgeschnitten Reisen [illegible] Essig einige Gurkenmalen [illegible]

Kochen, dann formt man seine Leibchen und obigen Masse zu Bündchen drehen lassen, sind sie durchgekocht so bringt man sie auf eine Schüssel streut die Brüder, etwas Mehl gibt mit Butter u Suppe auf löst wodurch Kochen u gießt das Brüder die dann über die Semmeln gegossen wird

Roh Beefsteak.

Lungenbraten a la Creme.

Wird ebenso gemacht wie Rindsbrust, nur reinigt man gespickt, das es recht gebraten ist. gibt man ihn fein, übergießt ihn mit Butter gibt ihn wieder hinein u läßt ihn gar braten, dann gießt man die Brüder u gibt Langen u. Madeira hinein.

Lungenbraten am Spieß.

Gedünsteter Lungenbraten.

Wird so gemacht ~~wie Lungenbraten~~ a la Crem nur kommt kein Butter dazu u mit allen Gewürzen z. B. Zwiebel Lungen u Gewürzen. Madeira

Faschierter Lungenbraten.

ohne falschen Schinkenspeck.

Überreste Lunge od. Abschnitt von Lungenbraten wird gewäscht u. fein zusammengehackt. Dann treibt man 1. Ei mit etwas Butter gut gerührt, Semmel, fein gew. Zwiebel, Petersil, Salz, Pfeffer u. schließlich das Fleisch dazu u. formt diese Masse sorgfältig wie einen Schinkenspeck der rein ein selchen gehackt u. untergiessen in den Rein gebratenen wird. Sagen Sie das Backen nicht zu Butterzu. Zum formen des Schinkens müssen die Hände mit Mehl bestreichen sein.

Marinebraten.

der Lungenbraten wird rein gewaschen mit Fett u. Kümmelsamen umgebräunt u. dann mit Essig u. Salz gedünstet. Ist das Fleisch weich so gießt man die Sauce gibt sie mit wenig Mehl gebunden u. mit Senfpulver gewürzten Rein gekocht über den in Scheiben geschnitt. Lungenbraten gießt einen guten ¼ l. Rein zu läßt nochmals

zerkochen. Zu diesen Sorten gibt man Macaroni
und Nudel v. Nockerl.

Mostbraten.

Den Boden einer Kasserolle wird mit in feine Scheiben geschn. Speck v. Mark, blättrigen Wurzelwerk u. Zwiebel belegt u. darauf der wie gewöhnlich vorbereitete Lungenbraten gebraten, u. bis zum Braun weiter gebraten dann gießt man Suppe zu gibt Gewürz v. Obstessig auch Citronensaft zu. Sobald Fleisch davon, löscht aufkochen den unvergorenen Most u. wenn nötig Suppe zugeben u. kochen lassen bis es ziemlich dick ist. Die gesiebte Sauce kann über das Fleisch gegossen.

Gerollter Rindsbraten.

Ein gut abgelagertes Stück Lungenbraten v. Schwein wird flach geklopft, dann salzt u. pfeffert es, klein geschnittenen Speck Zwiebeln grüne Petersilie, Essig würfelig Fleisch streuen, zusammen rollen, u. mit Zwirn binden, dann gibt man das Fleisch, in eine mit Speck u. Wurzelwerk belegte Kasserol auf die Sauce wie beim gewöhnlichen Lungenbraten etwas Wasser zu geben die Sauce

es über das geschnittene Fleisch geben.

Jägerfleisch.

Man schneidet gut abgelegenes Schwein- Lenden- braten in starke fingerdicke Schnitten klopft sie gut ab, reibt sie mit Salz u. Pfeffer gut ein, in Mehl drücken u. bratet sie in heißem Schmalz weich. In demselben Schmalz röstet blättrig geschnittene Zwiebel, welche unterdessen braun, mit Suppe u. etwas Essig aufgießen, das Kochen u. Einreichen mit Sauerampfer, Rich v. Maccaroni, wenn Kraut die Schnitten auf mit Essig u. Zwiebel dünsten u. im Rohr braten. Oder fingerschnittene Schweinsschnitzel in Butter angebraten, heiß warm stürzen, u. mit dem Fett aufgießen. Man kann das Schweinefleisch auch schon gebraten geben.

Schwäbisches Fleisch.

Gedünstete Rostbraten.

Gedämpfter Rostbraten.

dick geschnittene Rostbraten werden mit gesal-
genen geschlagenen Speck gespickt dann in fett u.
Speck mit ~~etwas~~ etwas Knoblauch im eigenen
Fett gedünstet, schließlich gießt man etwas Essig
in Wein zu, gießt die Sauce eingedickten
Soßen, über den Rostbraten u servirt sie mit
Brat Kost gebratenen Kartoffel u.s.w.

Gewickelter Rostbraten.

Nachdem der Rostbraten geklopft ist, bestreicht man
ihn mit kleinen Senf u. gießt ihn mit etwas Butter
wieder hineingeschnitt. Speck, Zwiebel gehackt Petersilie
Kapern Salz Pfeffer Salz u. gehackte Champignons
Auf Bratenstück fülle Raum genommen werden
fort der andern Sorte, die Messerspitze dick bestrichen
Rostbraten werden dann gerollt, dicht gebunden in
Mehl gewälzt u mit fett u. Knoblauch gut braun
gedünstet. Zum zugießen verwendet man Essig,
wenn möglich braunen, etwas Rahm gießt die
Sauce, bestreut die Rollen mit Petersilie.

Ökonomie der Kaffeetafel

Zu den unabwendbaren Ereignissen in Familien- und Bekanntenkreisen gehören die periodischen Zusammenkünfte von Tanten, Schwestern und Freundinnen, denen als Versammlungs- und Unterhaltungstisch eine Kaffeetafel dient. Gemeinhin bezeichnet man diese Zusammenkünfte als „Kaffeeklatsch", dessen äußeres Wahrzeichen die dickbauchige Kaffeekanne ist. Damit der Gastgeber nicht allzu große wirtschaftliche Aufwendungen zu machen hat, bringen die Teilnehmer meist ein Kuchenpaket mit, der Wirt hat nur das Getränk zu liefern.

Wieviel Kaffee benötigt er aber, wie bereitet er ihn, wie mahlt er die Bohnen? Das sind Fragen, die bei einer gewissenhaften Haushaltführung vor der Kaffeeschlacht beantwortet sein wollen, weil es nicht im Sinn der Besucher ist, den Gastgeber in Unkosten zu stürzen.

Zum Mahlen der Kaffeebohnen steht in der Regel eine Handmühle bereit. Es gibt aber auch kleine elektrische Kaffeemühlen, die an die Steckdose angeschlossen werden können, wenn das Lichtnetz Wechselstrom führt. Wenn man nicht weiß, ob das Elektrizitätswerk Gleich- oder Wechselstrom liefert, so braucht man nur auf dem Zähler in der Wohnung nachzusehen, um darauf die gewünschte Angabe zu finden. Am bekanntesten sind zwei Arten elektrischer Hauskaffeemühlen, die sich dadurch voneinander unterscheiden, daß die eine ein schwingendes Mahlwerk hat, während bei der andern durch einen umlaufenden Motor das Mahlwerk in Bewegung gesetzt wird. Beide sind nur für Wechselstrombetrieb. Die erste Ausführung hat überhaupt keine umlaufenden Teile. In ihr wird vielmehr der ständige Wechsel der Richtung des Wechselstroms (50 mal in einer Sekunde) zum Hin- und Herbewegen des Mahlwerks nutzbar gemacht. Die andere Mühle arbeitet wie eine gewöhnliche Hauskaffeemühle, ist aber auch nur für Wechselstromantrieb, weil ein Gleichstrommotor nicht preiswert genug gebaut werden kann, und billig muß ein Haushaltgerät schon sein.

Bei allen Kaffeemühlen ist die Feinheit des Mahlwerks verstellbar. Man glaube aber nicht, daß der Kaffee um so ergiebiger würde, je feiner die Bohnen zu Mehl gemahlen werden. Der richtig gemahlene Kaffee muß schwach körnig sein und darf keinen Kaffeestaub darstellen. Und zwar aus folgendem Grunde: Ist das Mahlwerk zu eng gestellt, so wird es beim Zerquetschen der Bohnen sehr heiß, und infolge der hohen Temperatur verflüchtigen sich teilweise die Aromastoffe der Kaffeebohne. Es riecht zwar in der Küche und in der ganzen Wohnung sehr schön nach Kaffee, aber diese Düfte gehen dem Getränk verloren.

Die Menge des benötigten Kaffeemehls hängt natürlich von der Gewohnheit und dem Geschmack des Gastgebers ab. Außerdem in hohem Maß von der Qualität, also dem Preis der Bohnen. Während die Bohnen nach Gramm oder Kilo eingekauft werden, ist das Meßglas der Kaffeemühle nach Lot geeicht. Um den Bedarf an Bohnen zu kennen, muß man wissen, daß ein Lot 17 Gramm sind und daß man auf ein Liter kochendes Wasser zwei Lot Kaffeemehl rechnet. Und mit einem Liter Kaffee lassen sich fünf Tassen füllen. Für eine Kaffeetafel von 10 Personen muß man also je Runde vier Lot Kaffee, etwa 65 Gramm Kaffeebohnen, aufwenden, wenn man vor den Augen Kaffeekundiger in Gnaden bestehen will. Bei einem Bedarf von je vier Tassen gehen 250 Gramm Bohnen drauf.

Und wie man den Kaffee bereiten soll? Soviel Kaffeetafeln, so viele Zubereitungsweisen gibt es. Filtern oder aufbrühen, in Porzellan- oder Tonkannen aufgießen, in Metallkannen oder in einer Kaffeemaschine bereiten, kochendes oder siedendes Wasser übergießen, im Wasserbad warmhalten oder auf einem beheizten Kaffeewärmer? — und vieles andere mehr sind Streitfragen, um die oft heiß gekämpft wird. Im allgemeinen kann man sagen, daß es völlig gleichgültig ist, wie das dampfende Getränk entstanden ist, die Hauptsache bleibt: es schmeckt. Und das wird jede Hausfrau fertigbekommen!

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Honig im Küchenzettel

Wir wissen, daß Honig außerordentlich gesund ist; deshalb sollen wir möglichst viel Honig essen, und nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als Zutat zu Speisen. Man kann Honig zum Süßen von Obst genau so gut verwenden wie Zucker. Im südlichen Europa und auch im Orient wird Honig sehr viel gegessen. Man erwärmt ihn und bestreicht damit Pfannkuchen und ähnliches Backwerk, das warm verzehrt wird. Der Honig wird dann mit Zimt bestreut. Auch für allerlei Backwerk ist Honig trefflich.

Österreichische Honigkuchen. 300 g Honig werden erwärmt und vom Feuer genommen. Dann rührt man 125 g Zucker hinein, 125 g gehackte Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, eine Messerspitze Zimt und einen Teelöffel Kakao sowie 8 g Natron, in einem Löffel Kognak aufgelöst. Schließlich tut man 425 g Mehl hinzu. Man knetet den Teig gut durch, rollt ihn aus, daß er ½ cm dick ist, und sticht nun mit einem Weinglas runde Kuchen aus. Diese werden in mäßig heißem Ofen gebacken, und, sobald sie abgekühlt sind, mit einer gewöhnlichen weißen Glasur überzogen.

Salatsoße mit Honig. ½ Tasse Honig wird mit drei Eßlöffeln Mayonnaise geschlagen, bis die Masse schaumig ist. Diese Soße schmeckt am besten zu zarten grünen Salatblättern, die man schichtweise mit kleingeschnittenen Apfelsinen und Äpfeln anrichtet.

Hafergrützbrei mit Honig. 1 Liter Milch wird mit 1 Eßlöffel Honig zum Kochen gebracht; man rührt 100 g Hafergrütze hinein und läßt sie ganz langsam zu einem dicken Brei ausquellen. Wenn man ihn heiß zu Tisch gibt, bestreut man ihn dick mit Zucker und Zimt und gibt recht heiße Milch dazu. Diesen Brei kann man auch von Haferflocken bereiten.

Honigkuchen. 1 Kilo Honig wird erwärmt, dazu gibt man 500 g Zucker sowie 15 g reine Pottasche und 2 Eßlöffel Rum und rührt, bis alles gut aufgelöst ist. Nun tut man hinzu 125 g gehackte Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 15 gestoßene Nelken, 60 g feingewiegtes Zitronat, 20 g feingeschnittene Pomeranzenschale, 125 g Butter, 3 Eier, 1½ Kilo Mehl, vermengt alles gut und läßt den Teig zugedeckt an warmem Ort acht Tage stehen. Dann reibt man ein Blech mit Speck ab, rollt die Masse dünn darauf aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Der Kuchen muß warm schnell in Stücke geschnitten werden. Man kann die Kuchen dann mit Mandeln und Zitronat belegen oder mit einem Zuckerguß überziehen.

Sehr gut ist **Bienenstich.** Man bäckt einen gewöhnlichen Blechkuchen am besten mit Hefe. In ¼ Liter lauwarmer Milch löst man 45 g Hefe auf. 500 g Mehl gibt man kranzartig in eine Backschüssel und gießt die Hefenmilch in die Mitte. Darauf gibt man 65 g Zucker hinein und rührt nun zunächst mit dem Messerrücken so viel von dem Mehl in die Milch, wie sie aufnehmen will. Dann gibt man 3 gut verquirlte Eier hinzu sowie 175 g zerlassene Butter, die abgeriebene Schale einer viertel Zitrone und 1 Prise Salz und verknetet den Teig gut. Man rührt ihn abends an und stellt ihn dann zugedeckt in einer großen Schüssel an einen lauwarmen Ort; er kann dann am andern Morgen gleich auf das gut gefettete Backblech gelegt werden und wird gleichmäßig darauf ausgestrichen. Nun gibt man den „Bienenstich" darüber, zu dem man 250 g Margarine mit 250 g Honig aufkocht, die Masse dann vom Feuer nimmt und nun 125 g abgezogene, feingehackte Mandeln hinzugibt sowie 3¼ Eßlöffel Rosenwasser. Man bestreicht den Kuchen recht dick mit diesem Guß und bäckt ihn bei nicht zu starker Hitze.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Belgier-Lied!

Von **Ottokar Kernstock**. — Musik von **Rudolf Aninger**.

Beim Sieb'nundzwanz'ger Regiment
Da sein die schönsten Leut'
Schlank g'wachsen, wia a Tann am G'wänd,
Und um die Brust hübsch breit.
Aufs Plauschen gibt der Steirer nix,
Am liebsten redt er halt
Mit'n Züngerl, das am Büchserl is,
Die Red' die hat an G'walt.
Beim Sieb'nundzwanz'ger Regiment
Da kommen d'Buam z'samm,
Von dorten wo ma's Eisen z'rennt
Und wo's die Weinstöck hab'n;
Drum sein's a Leut, daß ma sich g'freut,
Wie Eisen fest und stark,
Und allezeit resch bei der Schneid,
Wie Wein von Steiermark.
Das Sieb'nundzwanz'ger Regiment
Is üb'rall wohlbekannt.
So gut, wie ma's im Norden kennt,
Kennt ma's im welschen Land.
Denn was so echte Steirerfäust
An auf den Buckel schreib'n
Dös sein Erinnerungen, weißt,
Die unvergeßli bleib'n.
Das Sieb'nundzwanz'ger Regiment
Steht wartend auf Befehl,
Wenn's ringsum blitzt und kracht und stöhnt,
So ruh'g, wie beim Appell.
Und tönt's Kommando: Belgier für!
Schrein's umadum: Hurrah,
Heut geht's nicht g'fehlt, heut g'winnen mir,
Die Steirer die sein da!
Vom Sieb'nundzwanz'ger Regiment
Wann an a Kugel trifft,
Macht er ka langes Testament,
Er braucht dazu ka G'schrift:
Grüßts meine Landsleut allbeinand,
Sagt's ihnen, i war tot;
Pfüat Gott, mei liebes Steirerland,
Mei Kaiser — pfüat di Gott!

Preisrätsel.

Auflösung des letzten Rätsels: Lug, Flug, Pflug.
Richtige Lösungen sandten: Gruber, Tatscher, Radkohl, Sudy, Scherf, Oswald, Pinter, Felizian, Neumeister, Vollmann Ohni, Schreiner, Fankl, Fuchs, Lienhart, Bonstingl, Dunkl.
Preisgewinner des letzten Rätsels: Herr Max Tatscher in Spital a. S. (Linz 2).

Rätsel.

Es ist ein kleines enges Tor,
Doch nicht gebaut aus Holz und Stein,
Kein Schloß, kein Riegel ist davor,
Und keine Straße führt hinein;
Der Weg dahin geht durch die Luft
Und führt ans Ziel, sobald man ruft.

---

aus [illegible]
Damenuhren, 7 silberne Damen[illegible],
12 goldene Damenketten, Dutzende von [illegible]
andere Schmuckgegenstände. Der gesamte Schaden
70.000 bis 80.000 K.

Wahnsinnig. In Deva (Ungarn) ereignete sich in der Nacht des 22. Juli ein Vorfall, der lebhaft an die Wahnsinnstat in Großhöflein erinnert. Ein Geisteskranker namens Johann Budruk brach nachts in die Kirche ein, lief in den Turm und begann zu läuten. Als die aus dem Schlaf geschreckten Bewohner herbeieilten, gab Budruk aus einem Revolver Schüsse ab, wodurch vier Personen tödlich verletzt wurden. Einige beherzte Männer drangen in den Turm ein. Der Wahnsinnige verteidigte sich mit einem Küchenmesser, stach einen Polizisten in den Unterleib, einem andern stach er das Auge aus. Als Budruk gegen 4 Uhr früh sah, daß jeder Widerstand vergeblich sei, sprang er vom Turm herab und blieb mit zerschmettertem Schädel tot liegen.

Furchtbare Bluttaten. Am 22. Juli früh erschoß in Osterweddingen (Sachsen) ein Mann namens Kramer im Streite einen jungen Mann. Kramer wurde einem Verhör unterzogen, dann aber wieder freigelassen. Erst abends wurde beschlossen, ihn in sicheren Gewahrsam zu bringen. Als Kramer dies erfuhr, schloß er sich in ein Haus ein und schloß blindlings auf jeden, der ihn die Treppe kam. Kramer hat sechs Personen, darunter einige schwer, verletzt. Unter den Schwerverletzten befindet sich ein Kind.

Unwetter. Am 23. Juli vor 4 Uhr nachmittags ging über Ofenpest ein heftiges Gewitter nieder. Der Blitz schlug in unmittelbarer Nähe des Parlamentsgebäudes ein. Die Detonation war so heftig, daß sie selbst im Sitzungssaale eine außerordentliche Wirkung hervorrief. Die Abgeordneten verließen ihre Plätze und eilten in die Korridore. Das Parlamentsgebäude erlitt auch anderweitig namhaften Schaden. Von der Basilika in Ofenpest riß der Sturm einen großen Teil des Kupferdaches weg, der auf den Waizener Ring geschleudert wurde, wodurch der Verkehr vollkommen lahmgelegt wurde. Auf der Ringstraße wurden viele Bäume entwurzelt. Die Straßen waren mit Dachziegeln und Fensterscheiben bedeckt. Alle Bäume, die nicht entwurzelt sind, wurden zur Hälfte niedergerissen. Vor dem Parlamentsgebäude wurde ein Passant infolge Reißens der elektrischen Leitung durch den elektrischen Strom getötet. Bei dem Einsturz eines Gebäudes der Lordschen Holzhandlung wurden zwei Kinder unter den Trümmern begraben und fanden den Tod. Ein Mann wurde durch das vom Turm herabgeschleuderte Dach des Franzstädter Turnerklubs erschlagen. In einer Druckerei wurden durch einen Blitzschlag sieben Arbeiter schwer verletzt. Ferner wurden zahlreiche Personen durch Holzstücke und Ziegel von zerstörten Dächern verletzt. Einem Postangestellten wurde durch ein herabstürzendes Fenster der Schädel eingeschlagen. Bei dem Orkan wurden insgesamt sieben Personen getötet und 39 lebensgefährlich verletzt. Der angerichtete Schaden wird auf mehrere Millionen geschätzt. Auf der Donau blieb kein einziges Fahrzeug unbeschädigt. In Fiume wütete gleichfalls ein heftiges Unwetter, das große Verheerungen anrichtete. Der Sturm beschädigte viele Hausdächer und riß die Leinwandplachen der Kaffeehäuser fort. Ein Mann wurde auf der Straße zu Boden geworfen und mußte schwer verletzt ins Krankenhaus gebracht werden. Ähnlich hauste der Sturm auch in Triest.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Esterhazy Rostbraten.

Die verbrauchten Rostbraten gibt man mit gleich vorgenannten Speck zerschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenschale, dann werden sie mit nudelförmig Pfeffer u. Zwiebel schön braun gedünstet, dann wird der Brühe noch etwas, wenn stäubt von dieser Mehl gibt mit Fleisch u. Rahm auf welches man gerösteten Lorbeer zugeben kann, die Birnen wird nicht geschnitt, das Pfeffer Kraut noch schön von den Braten schon selb gebraten ist.

Landbairischer Rostbraten.

Ein feingeschnittenen Rostbraten wird gekleppt eingesalzen gepfeffert u. noch in Schmalz braten, dann schneidet man gekochten Schwefel in Würfel, 30. dkg. Schinken v. Selchfleisch fein zerschneiden, 3/4 gross Zwiebel treibt man ab mit 3. dotter 3/4 l. Rahm hinein, dann alles zusammen abrühren v. fein gehackt. Petersil u. Zwiebel dazu geben diese Fülle in d. Rostbraten gestreichen in jeden 1. guten Löffel Masse hinein

zusammen wollen, bindet sie mit einem weissen Faden in eine Kasserolle u. brätet, dann gibt man ungefähr ½ Weinglas Wasser darüber, ungefähr soviel Wasser bis man Rahm zu haben glaubt u. das Fleisch fertig dünstet.

Maschin Rostbraten.

Rostbraten werden geklopft, gesalzen gepfeffert geschnitt ins Mehl getunken u. recht gebraten. dann legt man sie in eine Kasserolle u. schneidet folgendes zusammen, eine u grosse Zwiebel, 1 kl. Tomatenpüree Rosmarin Salz nördlig geschnittene Champignons, Champignonkopfe Champignonfond, 1 s. Bürli Tomatenpüree ½ l. Rahm, lasse sie gelbgelben Farbe, Messerspitz Paprika, bissen Zucker einsalzen u dünstet Kasserolle bis weich sind. dann Champignons die Zwiebeln geschnitten u darüber giessen, dann gibt man sie in Maschinen u. stellen klein Schüsseln dgl. um, um Rostbraten in die Maschin gibt man z. dünsten in Champignonfond darauf 1 Löffel voll Champignons geschnitten Champignonkopfe, die geschnitten Zwiebeln darüber.

Französische Rostbraten.

Die Rostbraten werden Knochenlos abgefaßt gut. klopft gesalzen u. gepfeffert, mit Mehl gestäubt u. weich gebraten goldgelb geröstet. Hungarische gibt man auf die Rostbraten braunes, gelb. gelben Zwiebel, klein zerschnitten Rindsfett. schon ausgepreßten Kapern Zugger braun gin. Wein u. dünsten bis sie weich sind. die Rostbraten heraus die Brüen gesiebt, etwas Kochen Eigelb ganz Mehl dann u die Brüen über die Rostbraten geben.

Rahm Rostbraten.

Werden so gebraten wie vorstehend Rahm man Rindsbraten Brüen fort c. Hungarischen Brüen, gibt man sie darüber c. wie einigen Tropfen dünsten lassen u. Rahm dazu geben, die Brüen gesiebt u. dann einigen darüber giessen.

Steirische Rostbraten.

Werden gebraten wie vorstehend, gibt sie in eine Kasserolle gibt gepreßten Kapern darauf ge. geschnittene Zwiebel dünsten u mit dünsten lassen.

Wenn die Rostbraten weich sind, gibt man sie heraus, den Rost hineingehen lassen etwas stäuben u. geschmacken, den Schmidt würdig Kümmelbrenk u. Zwiebel den zugehen lassen, dann gibt man das geröstete Zimmer in die geschmorte Brühe lässt es Kochen bis es weich ist, dann das Kümmelbrenk dann anrichten abschmecken u. die Brühe darüber.

Stefanie Rostbraten.

Man brät einen Zwiebel Rostbraten gut ab, Rost nebst einem Carviol in Butter schön gelb schmelzen, einen Teelöffel voll Mehl, wenn es gekocht ist spritzt man die Sahne ab u. röstet sie mit Petersil u. Butter ab, den Carviol a. (Ganzgekochten) mit Butter u. Semmelbrösel röstet, blätterige Champignons u. Petersil in Butter anbraten lassen, Zwiebel müssen sein fein mit den Rostbraten zusammen den Rost darauf.

Atleten ~~Rost Röst~~ Rostbraten.

Einen Zwiebelrostbraten, den lasst man hineingehen Thun Pickles Schinken in eine Pfanne mit Butter zugehen lassen, den macht man so

Rührmixer 2. Eine werden abgeschmälzt mit einem Löffel. Kirschen, zerrissene Birly, Pfirsichsaft werden zu Saucen Rührmixer dick ab nicht so fest stift. dann kocht man die gebratenen Pfirsiken mit dem gebratenen Rostbraten, streicht die Rührsauce durch, kocht sie mit beiden Saucen zusammen, macht ein Leitmayer (Pastete) in eine Schüssel ab durch.

Bisi Bisi Rostbraten.

Die werden so gebraten wie oben, man schneidet Zwiebeln und dünstet Reis, ist er weich gibt man die abgeschnittenen Schalen mit Erbsen, Zwiebeln, darunter röstet Zwiebel, macht ein Pastetel mit Butter Ölbrot, in passiert d. Reis Erbsen dazu.

Tegetthof Rostbraten.

1. Massamünken dicken Rostbraten und Klopfen
10. dk. Pfeffer und Salz v. Kalbfleisch wird und Klopft mit in Schüssel, diese beiden Sorten werden goldgelb abgebraten, z. B. Pfeffer, Schmankerl Zwiebel v. Petersilgeitzen u. dgl. mit. dat man als Zuthaten, den Braten wird zusam-

nun gewollt gebunden, mit Pfeffer Senfgürken Petersil gedünstet, ist ab und gibt man das Fett darüber u. gibt irgend ein Gemüse zu Tisch.

Fisolen Rostbraten.

Die kann man zum Fisolen gekochte nehmen gleichfalls, abgeschossen u. mit Butter u Petersil dünsten, etwas Rahm zugeben, etwas Rahm zugeben, die auf abgebratenen Rostbraten u. nun Essenol löst die Rostbraten mit Rahm u, etwas Pfeffer dünsten sind sie bald weich, so gießt man die Fisolen dazu einige Zeit aufsieden lassen, passiert ab zusammen.

Paprika Rostbraten.

die Rostbraten fein auf abbraten, jedoch nicht gehäuft in eine Essenolle geben, viel Zwiebel kleinen geschnitten, Speck zerschnitten lassen in demselben Schmalz, auf die Rostbraten darauf schütten, Rosenkohl Paprika auf 8. Rostbraten, etwas Pfeffer ½ l. Rahm dann gießen u. an dünsten lassen die Rostbraten fertig aufnehmen die Brüsen

stoßen, einlegen lassen, gefüllen, etwas Butter dünsten u. die Rostbraten wieder hinein. Garnieren.

Ungarische Rostbraten.

Viel Zwiebel geldgelb rösten, 2. Maßkrügl Paprikr. gießen, Essig zugießen, die Rostbraten Rostbraten hinein, Geschmack Brodkrust, Pfeffer, Salz Kümmel fein zusammen schneiden mit dünsten lassen, auf gewärmte Schüssel hinein, garnieren lassen die Rostbraten herum, die Rinde stoßen u. gießen, mit Zugen von dünnen die Rostbraten wieder hinein, die Schüssel mit Garnieren.

Pökelt Rostbraten.

die Rostbraten werden die gekloft geschlagen u. Mark gebrunst u. auf beiden Seiten Zwiebel fein zusammen schneiden geldgelb rösten, dann Essig Wasser schneiden u. gleich wieder lassen dann gibt man ihn auf die Rostbraten darnach Maßkrügl voll Paprikr u. Zwiebel darüber, sie lassen mit Essig gießen dann Zwiebel

darauf aufgepasst, dass der Braten nicht zu dunkel wird, sonst wird er bitter und ist dann nicht gut zu essen. Die Bratensauce über den Rostbraten giessen.

Rein Rostbraten.

Das Rostbraten wird abgebraten wie ganz gewöhnlich. Wenn es fast gar ist, wird es herausgenommen und in die Pfanne gelegt. Dann wird Mehl in die Pfanne gestreut, ein wenig Wasser dazu gegossen und aufgekocht. Dann wird es über den Braten gegossen.

Pilsling Rostbraten.

Das abgebraten wie vorstehend, Pilsling mit Petersilie und Butter dünsten lassen, braun werden lassen, stäubt man ein wenig Eiweiss darüber, giesst Suppe darauf und kocht auf.

Champignon Rostbraten.

Wird so gemacht wie Pilzling R. nur statt Pilzling Champignon.

Jäger Rostbraten.

Wird so gebraten wie vorstehend, nur sind Zwiebl Petersil, Essig, Citronenschälchen, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Zucker dazu zu thun, Knoblauch lassen bis sie weich sind, nicht essen mit Salz, Nelken.

Ofner Rostbraten.

2.–3. Kg Lunge Fett, geschaut wie die Leber ab ablösen, dann recht Klaine Löcher in Fett, Pfeffer, gelbe Rüben in Gurken wie Lunge, dann wieder wie die Leber gut Braun, gibt Markbrein, lassen Rotwein giessen, die Braun gefrieren schwarzig aufschneiden, die Braun darauf.

Markbraten.

Wird ebenso gemacht wie oben, nur spicken mit weiss Mark, Salz, Brüh v. Maccaroni.

Boeuf a la braise.

Wird so gemacht wie vorstehend nur nicht ge-
spickt sondern Lungenbraten das Rostbeef
lasse gikaut u. braun ganz Butt dazu, geschnitten, gem.
ge Zwiebeln dazu, dann blanchirt mehr Fleischbrühe,
gem. spickt sie ab, dünstet sie in Rotwein u Butter
u gibt rohe gute Kartoffeln gemüse dazu.

Kalbfleisch.

Wird von Kalbsfrüchtchen Schnitzel gemacht
blättrig schneiden klopfen Butterbrot in Ei zu-
sammen schneiden sinnig noch Semmelgeschabt mit Salz
Pfeffer und Zwiebeln.

Esterhazy Braten.

Wird abgeschnitten ein Stück Rostbraten
fleischig nur darauf sein gewachsen Stück ist u mit
Einzelnes wick umgemacht sein.

Matrosen Fleisch.

Man schneidet 1. Kg. Lungenbraten filetartig auf
Klopft es, salzt u gefasst es in spickt ihn dann

165

Wenn Braten aufgetragen und
anderes Fleisch nehmen, z. B. Rindbraten (Rost-)
mit Mark spicken und roth abbraten. Wenn schon
kalt zuschneiden. Gewürznelken, Lorbeer,
Petersilie u. Citronenschälen dieses lässt man in
Butter anbräunen, bischen stäuben, zugießen
ein 1/8. Rothen dazu geben, alles zusammen auf
die Schüssel thun, mit Zugabe anrichten, lässt
sie auch dünsten, die Schüssel garnirt, die Brüh
gesiegen, u. dieselbe darüber gießen.

Majoran Fleisch.

Wenn schneidet wie anderes Rindfleisch ausgelöstes
fein blättrig, dünstet es mit gelbgalben Zwiebel,
dann schneidet feine Citronenschälen Majoran
u. Lorbeer fein zusammen dass lässt man mit
dünsten, wenn es schon bei wenig ist gießt
man mehr u. mehr Rothen u. Zugabe dazu dann
bischen stäuben, gießt es Kalt mit Rothen auf
Rothen lassen u. portionweise.

Saft Fleisch.

Ein hinteres ausgelöstes Stück Rindfleisch wird blättrig geschnitten, gesalzen gepfeffert mit viel goldgelben Zwiebel gedünstet, Messerspitz Paprika das alles zusammen weich dünsten geviertelte Erdäpfel hinein, kalt aufgießen nochmals aufkochen u. servieren.

Napolion Fleisch.

Einen abgelegenen Lungenbraten wird man u. schneidet ihn in Scheiben, drückt es mit der Hand auseinander salzt u. pfeffert es ins Mehl tauchen u. rasch braten. Man schneidet Wurzelwerk fein nudlig, sehr viel Zwiebel fein, stellt Schmalz auf in einer Casserolle zu einem kg. Lungenbraten 15. dk Schmalz 1. Stück Zucker bräunen, die Zwiebel hinein u. anlaufen lassen, die Zwiebel darauf gießen auf die gebratenen Filet kl. Capern hinein Citronenschälen, Rahm ganz wenig bißchen Suppe zugießen dünsten lassen, bis sie weich sind. die Sauce passieren dann darüber über die Filet, dann schneidet man Champignons blättrig, dieselben

in die Pfanne geben, dann schneidet man ge-
kochte Champignons in grosse Scheiben, lässt sie
zugedeckt verdünsten, dann ausserdem kurz
vor der Speise fein gehackte Schnibbe Champignons, Pfef-
fer u. Salz zugeben drauben.

Napoleon Filet

Hat man eine Lungenbratenspitze u.
einen andünstaten " so schneidet
man denselben in Scheiben verwärmt ihn
die Champignonscheiben dazu wie oben ange-
geben, so dass Sie kurz vor Tisch hat man nun
Lyb. Brühe allein, so kann man das Wein oben
angegebene gebratene Fleisch sieden.

Steirisches Saft Fleisch.

2.—3. Kg Hinterer ausgelöster Rindfleisch
wird in Cotelettes mit einem Klopfholz
gehauen u. eine Zwiebel fein gehackt, dünsten
andünsten Paprikapfeffer Citronenschale Essig
Knoblauch Salz u. Pfeffer u. Ganz dünsten man mit
Fl. das Fleisch weich gibt man dasselbe servirt.

gesalzen die Bouen u. gibt es reinen übers Fleisch
dann lässt man endlich Wurzelwerk an.
kochen, mit Zugabe v. Kartoffeln speisen, ist das
Fleisch recht schmackhaft wenn es in Essig
gibt Bouen darunter u. obenauf auf jede
Schüssel das gewöhnliche Wurzelwerk u. so Par.
wird mit Petersilie.

Brück Fleisch. ohne Stück

Lostast und 7. Gottungen Rindfleisch Hirschen
Hammelfleisch, Rindbrüh Labas Milz Hammels
Lichtl) das Lichtl schneidet man recht fein wendig
v. würfelt, das andere alles blättrig, man nibt
3. gelbe Rüben 3. St. Kartoffel 1 Zwiebel zerwürfelt
3. Kg. Fleisch hinein mit 1. Kg. geriebl schneidet fein
gelbgelb wegen das Fleisch hinein mit Essig speisen
den Fettmark wie zum Rindgollasch. mit Zugabe
wenig Salz u. Pfeffen, das gewinden Wur-
zelwerk auch mitdünsten ist es wenig mit Kalten
Wasser aufgießen, verkochen lassen etwas Reis
u. Kosinen hinein thun mit Rindel.

Steirisches Beuch Fleisch.

Rind so geschnitt. wie zu was kost in ein mit gespannt. Kess
beurk gefüllt Kasserolle gibt eingelte Speck u. Zwiebel Knoblauch
z. Kessel Brauner Butter Serbisches Reis Fleisch, Reis gibt
von schöner Farbe
o. kg. Rindfleisch (von der Schulter v. Hals) schneidet man
würfelig wöscht 1 kg. Zwiebel geldgelb stark Speck
Kr dazu, mit Kessel speitzen das Fleisch hinein,
salzen, streus Kalbs Kessel zugedeckt, u. dünsten
lassen, fort man ab fällen Zeit, so kann
man ihn mit den Zwiebl mitdünsten, dann
das Fleisch die Säfte zudünstet hat so nimmt man
zu Reis 2 Schalen Kraft darauf sein, 1½ Schalen
warm Eisenwasser dann Reis gibt man hinein
mitdünsten lassen, u öfters umrühren, u
zudecken, auf den Deckel Feuer legen man
Paprika ihn man drückt das Gemüse in
einen Mörsel fast hinein stürzt ab schaut u
bestreut ab mit Semmelbrösel.

Kalbs Pilan (türkisches Reisgericht)

Rind so gemacht wie das serbische Reisfleisch nur
nicht gezwiebelt u. statt Semmelbrösel ein gekochtes

Reistorf dazu geben.

Risotto.

Man kocht ihn zum Essen als Beilage wie Kartoffeln geben. Man nimmt gewöhnlich ein 20 dg. Mark auf 20 dg Reis, dann schneidet man Schinken, Ochsenmarg, Champignons, blanchierte Sardellen u. Tomaten zusammen klein, schwitzt alles in Butter, gibt den Reis dazu, nimmt soviel Suppe, als man braucht, so gibt man 2. Eßlöffel zusammen Reis dazu, nimmt soviel Suppe darauf geben, damit der Reis klebig bleibt, kann man mit Parmesan Käse essen.

1. Rindsgollasch.

2. Zigeuner Gollasch.

Rind presst man ein Rindsgollasch, nur die Gelbsten Rind u. die Gelbsten Schweinefleisch u. statt Speck die Pfeffer Wurst muss dazu kommen.

3. Karlsbader Gollasch.

Gestaltet wird 2 kg. mürbfleischiges Schwein, Schmorbraten aus Schulter v. festfleischigem guten Rindfleisch Abfälle. Wird nun so gemischt wie Rindgulasch nur statt dem zerschnittenen geschnittenen nur Zwiebel allein, zuletzt etwas stäuben Kalt rühren ist 1/8 Liter braunen, etwas rühren, gut. Kocht dasselbe Fondüssel Schwein süßsauerlich geschnittenen essig Gurken nicht mehr als Brühe, Klein abgeschmalzen Salbeyenkerl, dann gratiniert man ab.

4. Pester Gollasch.

1. kg Zwiebl gelbgelb mit mürbfleischen Speck rösten
2. kg fleisch Schwein (Schweine, Rind u. Schöpsen fleisch) gezwiebelt, ungefähr Wasser zu giessen, dann Gulaschwerk wie Rindgulasch Schwein geben, 1/8 l. Liter Schwein einkochen lassen, dann nicht mehr 2 rohe Fondüssel von Zwiebeln, statt stäuben gibt man die Fondüssel 5. löscht ab noch ein bischen einkochen, kalt rühren wenn nötig ist, ein gekochten Reis als Salbeyen zugeben.

5. Lungenbraten Gollasch.

Übrigens von roher Lungenbraten v. Anschnitt, Beinried Anschnitt, Herzgespan, Hintere Rübgespölts Fleisch 2. kg. zusammen schneiden 1 kg gelbe Zwiebel mit 4 Löffel Schmalz gegeinander salzen das Fleisch hinein u. dünsten lassen bis wenig Fett darin stehen bleiben lassen, die Birnen geschnitten u. 1/8 l. Wasser dazu gießen Lorbeer hinein u. noch weich dünsten lassen, Paprika mit ganz Klein Semmelbröckel.

6. Bauern Gollasch.

Rohes Rindfleisch wird so genommen wie G. N. 2. nur statt Nockerl Klein Semmelbröckel.

7. Esterhazy Gollasch.

1. kg. Rind — 1. kg. Kalbfleisch wird würfelig geschnitten 1. kg. Zwiebel anbraten lassen Paprika dazu, salzen u. das Rindfleisch hinein, wenn dasselbe die Hälfte gedünstet hat, gibt man das Kalbfleisch hinein, wie G. N. 1. ist also hier so wenig, streibt man ab wie wenig, gießt mit dem Wasser auf wo das nötige Einzelwerk blanchiert

wunda, löst ab würfkohan, Rohr fein, die Bäuer grossiam, das Fleisch u. Almazal. wenk fein, Lorbeer Wacholder Leitharadörfe v. Reis.

8. Debrezziner Gollasch.

2. kg Rhabarbafleisch (von d. Schulter) wird würflig geschnitten 1 kg. Fein bl löst man gelbgelb anlaufen, fein, fein zwiebl, Rin zerdrücktem Knoblauch dazu mit Essig gewitzen das Fleisch fein gar, das Kraut zuzieh dünsten lassen, dann gibt man 2. rohe fein dazu, anbünsten lassen würflig, Speck löst man glasig anlaufen u. über das Fleisch darüber giessen, dann noch Kalbsfüben u gibt sie dann würfig kein zerschnitten rohe Zellen.

N 9. Speck Gollasch.

Wird so gemacht wie Gollasch N 1, nur das zum Fein bl Speck dazu gemischt wird, ist so fertig löst man gross blättrig Speck glasig an. lassen, einmacht einschneiden u gibt ihn dann kein zerschnitten über jede Portion ein Speckstück.

№ 10. Andrasche Gollasch.

1. kg. Kalbfleisch 1. kg. Schweinefleisch, wird weinfig geschnitten 1. kg. Zwiebel gelbgalb anbraten lassen Paprika hinein, mit heissem Essig spritzen, Fleisch hinein, salzen etwas Wasser zugießen u. dünsten lassen, Geschmack wie № 1. etwas stärker, Kalt aufgießen, den ersten Tag. Reis hinein u. noch. mals aufkochen lassen über jede Portion nur 1 Essl. Rest dick zu braunen stark das Gulasch Gollasch die andern Gulasch abgeschmalzen schütte.

№ 11. Hamburger Gollasch.

1. kg. Zwiebeln 1. kg. Schweinefleisch wird weinfig geschnitten (von den Zwiebeln) 1. k. kg. Zwiebel dünst man mit Fett nötigen geschossen u. salzen mit heißem Essig spritzen, das Fleisch hinein u. dünsten lassen dann das Geschmack hinein wie zum Gollasch № 1. Man drückt 5–6 Stück Knoblauch hinein u. ungezwiebelt zerquetschen das alles dünsten lassen mit kaltem Wasser aufgießen gesalzen ~~den Reis~~ u. Lorbeer hinein ~~zerkochen lassen~~ ~~gibt das Fleisch hinein~~ Zuletzt Mehl anrühren.

N. 12. Magistrats Gollasch.

1. Kg. Rind 1 Kg Schweinefleisch saüberlich schneiden
1. Kg. Zwiebl gelbgalbrüsten spitzen Knoblauch
mit kühlem Wasser gesichten das Fleisch hinein
in dünnen dicken gleichen Stücken mit Kalten
Wasser aufsetzen gesalzen den Rahm ü.
Lorbeer hinein nehmen Kochen lassen. Zuletzt
dazu abgeschmalzene Zwiebelbrödel.

N. 13. Haus' Gullasch.

Wird so gemacht wie N. 1. nur schön geschnittenes Fleisch vorsichtig Zwiebeln Zuletzt
geröstet mit Butter u. Paprikapulver gedünstete
Zwiebel u. Kochsieden das Gulasch wird in kleine
Töpfchen gegossen u. zimmern Kapsel zugemacht.

N. 14. Wiener Gollasch.

Wird so gemacht wie Rindl Gollasch nur statt
Zwiebeln 2. rohe geriebene Zwiebel hinein gethan
Zuletzt geben Zwiebel Brodgrieb.

N. 15. Segetiner Gollasch.

Man dünstet 1. Kg. Schweinfleisch wenn es bei halber Dünstat fort gibt man 1. Tallavoll Zwiebeln dazu einige Knollen weiche lassen mit Rothwein aufgießen.

N. 16. Ungarische Gollasch.

Wird ebenso gemacht wie Rindgollasch N. 1. nur stoßen sondern 2. rohe Erdäpfel hinein reiben, davor man sie hinein reibt läßt man gesiedete Erdäpfel mitdünsten, dann kalt werden, die Gesiedenen Erdäpfel hinein, die rohen Erdäpfel kommt man das Fleisch den Rest geschwind das Fettwegnehmen wieder hinein, die Erdäpfel werden mit den Gollaschen gewürzt.

N. 17 Hirschen Gollasch.

Wird so gemacht wie Rindgollasch N. 1. nur Kalbfleisch von den Schultern statt Paprika Pfeffer, Lorbeer Knöpfel v. Nelkel. Rothwein zugeben wenn gestimmt.

N. 18. Schöbsen Gollasch.

1. Kg. Zwiebel goldgelb anbraten lassen, das
dünstgemüse geschnittene 2. Kg. Fleisch hinein
Paprika u. mit ausgepreßtem Kasse dün-
sten. Geschmack mit Salz 1/2 l. 2 d. Paprika
dick gießen hinein drücken d. Wasser dann mit
dünsten lassen bis alles weich ist. die Brüh
gießen etwas Reis u. Kotzen hinein
Salz zu Backwerk.

Rinds Pörkelt.

Es ist der Unterschied zwischen Pörkelt u.
Gulasch das bei alle Pörkelt Fadgießen mit
dünsten müssen, sehr viel Zwiebel u. gießen
nur aber das Fadgießen nicht, u. nicht stauben.

Kalbs Pörkelt.

Wird so gemacht wie Rinds P. nicht stauben
u. Fadgießen mitdünsten, gießen.

Wild Pörkelt.

Auch Reh Hasen u. Hirschen Fleisch wird so ge-
macht wie hirschen Gulasch, nicht stauben,
Fadgießen mitdünsten gießen.

Schweins Pökelt.

Rind so gemacht wie Schweinsgollasch nur stäubar Schwefel mitbünsten gestiman.

Schöbsen Pökelt.

Die Schöbsen G. nur stäubar gestiman Schwefel mitbünsten.

Paprika Kälbernes.

Paprika Lämmernes

Werden beide gemacht wie Pökelt nur das grösste Stück Fleisch sind Rosen dazu gestiman Schwefel mitbünsten.

Gespiktes Herz m. Rahm.

Ein Kalbs Herz wird in Salzwasser gekocht gespickt mit Selchspeck in Schmalz braun bis es eine Farbe bekommt dann gibt man süsse Sauerkirschen darüber einen Esslöffel Rosen dazu.

Eingebrantes Kalbs Beuschel.

Das weichgekochte Beuschel samt Herz lässt man über Nudeln schneiden ab sämmodelig macht einen Roux

braune Farbe, von gibt man feingepulverte Citronensäure zu, Pulver, Patentpulver, Lagern, Brodlen Mayonnaise u. Backblau Farben anbrühen lassen mit Essig zu Pasten mit Eigelb v. Wasser rühren dann ab fertig ist es dann vom Kochen lassen etwas Farbe seine gefallen Rein v. Citronensäure wenn man will kann man auch seine haben zuletzt das gepulverte Lackpulver seine, Vanillezucker mit Puddingpulver v. Grießpulver. Alle andern Lackpulver werden ebenfalls so gemacht nur wenn man es gefärbt haben will, das man Farben u. Wein seine gibt auch kann man zu Kochen Kirschsaft dazu gießen,

Ochsenklopse, v. Hackfleisch

das Hackfleisch wird in feingewiegte gebunden zusammengekocht salzen u. pfeffern u. ½ Stunde liegen lassen. dann löst man Pfefferkuchen Krümel geröstet anbrühen, gießt es mit Essig etwas Eigelb zusammen verkochen lassen das Fleisch seine u. dünsten lassen,

Q. Gewürz, Pfeffer Estragon Lorbeerblatt
Citronenschale Knoblauch und Zwiebeln viel Salz
viel Butter oder Margarine zu kaufen ist
das Fleisch roh, gibt man es Gemüse, gespickt
die Poren, reibt sie mit Essig u. Salz
legt nun Zwiebeln das Fleisch und Zwiebeln,
Lorbeer Knöchel v. Estragon Pfeffer die Zwiebeln
Zwiebeln während, dann gebraten.

Junges Wild o Reh.

Mit den Namen Wild kommen uns Gemüse
Hasenfleisch entgegen z. B. Hirsch, Reh, Hase,
Hase, die Beine von den Füßen, das Fell
man alles auf große Stücke legen u. gefaßen
u. Rinde klopfen lassen (dann macht man ein
braune Zwiebeln, löscht den Geschmack mit oben
angeführten gewicht mit Essig) zuerst das Fleisch
dünsten wie oben, ist das Fleisch roh gibt man
es Gemüse, die Zwiebeln Zwiebeln, Zwiebeln mit
Essig die Poren gespicken, das Fleisch wieder
Zwiebeln Pfeffer Lorbeer u. Rinde Zwiebeln
Knöchel v. Estragon.

Frischgebratenes Fleisch.

N. 1. Kalbsnatur Schnitzel.

Das Fleisch wird in 3. Theile geschnitten, das Schnitzel ist nun von Fleisch, das Schnitzel werden zunächst von Rindfleisch, v. von der Nuss genommen, das sogenannte Wiener v. Prima. Die Schnitzel werden von Schneidern dünn Theile geschnitten, Klopft es Jeder ab einschneiden auf einer Seite ins Mehl drücken u. in warmen Fett Butter Schmalz braten, nicht fürchten andrehen bis das Fl. eine schön gelbe Farbe hat, dann braucht es man ein warmes auf die andere Seite Schmalz abfüllen, gleichmäßig mit Butter auf das es gelänzig ist. Gießt dann das Fett über das Schnitzel. Servirn dazu.

N. 2. Wiener v. Panierte Schnitzel.

Citronenscheiben garnirt.

N. 3. Schweins Schnitzel.

Wird ganz so genannt wie Schnitzel N. 1. nur mit Kümmel Glacé.

kann aufgelassenen Rahmen dazu Citronen auch dazu geben. Auf Geschmack Kommandirung Rothkohl dazu.

N. 4. Rinds Schnitzel. mit Blumenkohl.

Wird so gemacht wie N. 1. nur geschnitten in Scheiben, als Schinken in Butterschmalz gebacken. Serwirt der mit Citronen u. Kartoffeln übergossen werde.

Nur von Lendenbraten.

N. 5. Kalbs Steak.

Wird von Rückenstück und einem Theil geschnitten auf einer Seite spicken, auf der gespickten Seite in Mehl drücken, braten u. glacieren wie N. 1. Garniren mit Spargel &c.

N. 6. Kalbs Fillet

Wird von der Nähe v. o. Rückenstück genommen es müssen einzelne Stücke sein, spicken u. braten auf der gespickten Seite in Mehl drücken u. braten u. glacieren wie N. 1. Garniren mit gedünsteten Reis.

werden. E. E.

Kaltes Schweinefleisch auf schwedische Art. — Für gekochtes oder gebratenes Schweinefleisch, das man gern kalt verwerthen möchte, empfiehlt sich folgende, sehr leichte Zubereitung: Man schneidet das zur Verfügung stehende Fleisch in recht dünne Scheiben und richtet diese mit Scheiben von kleinen Gurken im Kranze an. In die Mitte oder auch in eine Saucière giebt man nachstehende Sauce: 3 mittlere geschälte Aepfel mit recht festem Fleisch schneidet man in Viertel, dämpft sie in sehr wenig Weißwein (ungefähr $^1/_2$ Glas), in einer gut schließenden Casserole und streicht die Aepfel, sobald sie weich sind, durch ein feines Sieb. Andererseits schlägt man in eine Salatschüssel zwei Eigelbe, dazu eine gute Messerspitze Salz und Pfeffer und wenige Tropfen Essig. Alles dies mischt man gut mittelst einer kleinen Schneeruthe und fügt nach und nach $^3/_{10}$ l Oel zu der Sauce, die man ab und zu, wenn sie zu dick werden will, mit einigen Tropfen Essig verdünnt. Unter diese Sauce zieht man das erkaltete Apfelmus, einen reichlichen Eßlöffel fein geriebenen Meerrettig und $^1/_2$ Kaffeelöffel Maggi-Würze, und hebt den Geschmack des Ganzen noch durch eine Prise Pfeffer. L. Tr.

Klarspeise (Eiweiß-Verwendung). — 6 Eiweiß, 250 g Zucker, der Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone werden mit einander vermischt und mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis die Masse steif wie Schlagsahne ist. Dann wird die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Pudding-Form gethan, in kaltem Wasser aufgesetzt und knapp eine Stunde im Wasserbade gekocht, gestürzt und sofort warm mit einer Frucht-Sauce zur Tafel gebracht. Man muß aber darauf achten, daß die Pudding-Form nicht mehr als $^3/_4$ voll ist, weil die Speise sonst während des Kochens zusammenfällt. R. K.

Französischer Kuchen. — $^1/_2$ kg durchgesiebtes Weizenmehl wird auf ein Backbrett geschüttet und mit 250 g Zucker, 375 g Butter, 1 ganzen Ei, 4 Eigelben und 175 g süßen, feingeriebenen Mandeln nebst etwas abgeriebener Citronen-Schale zu einem festen Teig verarbeitet, welcher zwei Stunden ruhen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Größe des Gegenstands ist eine
lich. Oft bedarf es einer halben
enügen schon einige Minuten,
sfähig zu machen. O. A.

huhwerk. — Man setzt zwei
ı ein Wasserbad, schmilzt in
Th. gelbes Wachs und 1 Th.
1 Th. weiße, geschabte Seife
en Mischung setzt man unter
Th. Terpentin und 1 Th. Gold-
enlösung und schließlich nach
hinzu, bis sich eine breiartige
läßt, und dann in weithalsige
chteln streicht. E. S.

ederschuhe. — Die theuren
k lassen sich durch die in jedem
Parkettboden-Wichse ersetzen.
Dieselbe giebt ihm nicht nur schönen Glanz, sondern reinigt die Schuhe auch vorzüglich vom Staub; schützt das Leder gegen Durchnässen und hält es auch geschmeidig. Mit 20 Pf. Wichse reicht man viele Wochen lang. Anna in Metz.

Blumentopf-Hülle. — Das zur Aufnahme von Blumentöpfen bestimmte, doch auch als Blumen-Vase verwendbare hübsche Thongefäß unserer Abbildung ist majolica-artig innen gelb, außen gold-, bezw. tiefbraun glasirt. Die unter der Glasur reliefartig hervortretenden Blumenverzierung, — Wasserrosen mit ihren graziös aufstrebenden Blättern, — sind in natürlichen Farben, die Blumen gelblich, die Blätter grün, gehalten. (Siehe Bezugsquellen.) E. S.

Blumentopf-Hülle.

Thee- und Chocoladen-Service. — Für den sommerlichen Theetisch im Garten oder auf dem Balcon, für Einzelwirthschaften und einfache Haushaltungen erweist sich das dargestellte Thee- und Chocoladen-Service aus glän-

N. 7. Fricandeau. Schn.

Wird so gemacht wie N. 1. nur daß es gespickt wird Citronen dazu.

N. 8 Schnitzel fines herbes.

Ist ein gebratenes Rindfleischschnitzel N. 1. davon man es gleichmäßig schneidet man Petersil Zwiebl Champignons fein zusammen läßt es in Butter anlaufen Essig und Wasser gießt es dann über das Schnitzel.

N. 9. Kaiser Schnitzel.

Wenn man ein Schn. N. 1. u. gebraten ist dann schneidet man Zwiebel Citronenscheiben Gurken fein zusammen läßt es in Butter anlaufen dann gibt man etwas ab. Rosinen u Wasser dazu läßt es aufkochen u über das Schnitzel gießen Reis v. Nockerl dazu.

N. 10. Paprika Schnitzel.

Ist ein Rindfleischschnitzel wird so gemacht wie vorstehend das Rezept N. 9. nur läßt man mit

dann zusammen geschnitten Pfeffer mit anbrü-
nen Zwiebeln Mehl, Brüh v. Maccaroni dazu.

N. 11. Faschierte Schnitzel.

Übrigbl. Kalbfleisch faßt man fein zusam-
men, presst es auf einem Brett stumpf, brotet es
ab, schneidet die N. 1. oben gegeben dass es nicht zerreißt
mit etwas Pfanklar anschließenden Litern dazu.

N. 12. Gewickelte Schnitzel.

Man nimmt rohe Rindschnitzel fein Klopft es, salz
sie ein, füllt Semmelfülle v. Kalbfleischfleisch ein,
etwas pfeffern, wenn man will kann man
auch Butter dazu geben, einige kurzen Petersil,
voll fein zusammen bindet sie, u. legt sie in eine
Leitwegschüssel, pfeffert es, bratet sie gelblich
wendet sie einige mal um, übergießt sie mit
Butter u. etwas Zitronensaft mit
fein über die Schnitzel drüben giessen. Zwiebeln Brü

N. 13. Spanisches Schnitzel

Ist ein Rindschnitzel geschaut ab Viertelliter. Liter.

nussfarbe Kreidel, Katharsil. fein zusammen, schneiden und drücken dies in Butter, streife es auf das Reibeisen dann zusammenlegen mit Butter abwechseln Salbeyn Citronen,

114. Kalbsvögerl.

Von Kalbsschlegel die Knochen löst man die Klainen Haiba raus, spickt sie, schneidt sie, salzen, u. bratet sie wie ein Rehschlegel N. 1. ein Rose geben sie schon wie Farbe abschneidt wenn sie wenn sie abgeschnitten sind u wirfst sie als Schnitzel in passiert Brüh.

Kalbsvögerl auf andere Art. Man wirft Klainn Rehschlegel hin, Man spickt Katharsil Schmalz, wenn fein zusammen 1. abgewindelte Brod einwei, chen, ausdrucken das zusammen geschnitten in Butter anbraten lassen, mit der Semmel abtreiben, u. wirft eine abhäutige Scheiß darunter, das fällt wenn in die Schnitzel rein, u wollt sie zusammen, u. last sie noch einander in einer geschmierte Pfanne lässt sie braten bis sie gelb sind übergiesst sie mit Rahm, u. gibt einige Tropfen Zitrone hinzu u. Kalbsvögerl

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

warmen Butter über die Kalbsbrust. Dazu Kartoffeln.

Rostbraten mit Zwiebel.

N. 16. Rumsteaks.

Von einer abgelagerten Lende werden Stücke quer durch geschnitten von ungefähr 30 Dkg. Schwere, wenig Klopfen, gut pfeffern u. salzen, und Schmalz braten, nicht ganz durchbraten also fein mit Butter überziehen. Dazu Kartoffel v. Reis

N 17. Beefsteaks.

Von Lendenbraten Stücke schneiden 35. Dkg. ebenso verfahren wie oben.

N 18. Beefsteaks a la glaise

Sind ebenso garnirt wie vorstehend, nur lässt man zuletzt geschnittene Zwiebeln in Butter von beiden ein Gericht machen u. damit überziehen Brennessa Bamuse.

N. 19. Rumpfsteaks a la glaise.

Sind so garnirt wie N. 16. nur dass sie mit in Butter

eingelassen Portionen abgebraten wird mit einer Portion Champignons mit Champignon v. Spargel oder v. Portionenbutter.

N. 20. Rumpfsteak mit Hinternissen.

Man bratet ab wie ein gewöhnliches Rumpfsteak N 16. u. garniert ab z. B. süßen. Art Bratkartoffeln eingelegt grünem Salat, Brie garnieren süßen Kleinen Gurken gebratenen Spiegel Macedpickles. Ganz Corsaren, &c.

N. 21. Beefsteaks mit Hinternissen.

Ein gewöhnliches Lendenstück wird ebenso garniert wie vorstehend

N. 22. Hamburger Schnitzel.

Ein Nationalgericht N. 1. goldgelb gebraten für 4 Portionen mit Champignons, Ingwer Röst u. Champignon Rollschinken Sardinen Rollbutter durch grünen Salat Spargel &c.

N. 23. Schnitzel a la Holstein

Ein Bif. N. 1. fertig machen u. Champignons Mandeln Salat Spargel u. übrigbleibe gebratene Portionen herrichten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

N. 24. Karlsbader Schnitzel.

Man macht ein Rohnschnitzel fertig u. gewendet es mit pomis frittes. nördlig gebackam Sardöpfel.

N. 25. Mailänder Schnitzel

Ist ein Rohnschn. N. 1. braun man es braucht später man es mit rothe Ribes, Klaine Zunken u. Zuck. und das gesiebte Brot ins Mehl tunken u. braten, fest drauber u. Parmesan. bestreuen mit Parm. fertkösse.

N. 26. Mailänder Fillet St. Schnitten

Werden so gemacht wie N. 25. nur doss für in 2. Theil geschnitten schneiden

N. 27. Mark Schnitten.

Man schneidet runde Schnitten, (damit man es einfacher Mark füllen kann) braucht für wie ein Rohnschnitzel dann macht man nämlich Mark mit gewissen Rahmschnitt füllt es ein, gibt das Brotmehl darüber u. Parmesan mit Butterbrösel.

N. 28. Schinken Schnitten.

Wird so gemacht wie N. 27. nur statt Mark ein Schi.

Sur garnitures Schinken u. Fleischsul.

N. 29. Gedünste Schweins Coteletes.

Man klopft jetzt die Cotlets tüchtig für ins Mehl auf einen Teller, u. bratet sie recht gelb für in eine Casserolle, Butter. Dann Wasser abwechselnd dünsten das aber nicht zu sehr gedünstet Wasser dazu kommt sind die Cotlets weich, entfernt man die Fettaugen Brat u. giesst die Sauce über's Fleisch.

N 30. Schweins Coteletts m. Rüm Glace.

Man bratet sie wie in der Natur Schw. N. 1. u. mit Rüm verschiedenen, auch Tafelmark Butter.

N. 31. Kalbs Cotelletto. Natur

Man bratet sie wie in der Natur Schw. N. 1. gleichen sie mit Butterzugabe. die Rippen abgeschaben u. mit Papier belegten. das Verstand darüber.

N. 32. Natur Coteletts in Papilloten

Man macht Kalbs Cotlets fig u. bratet sie, man macht einen abgeriebn Brunel um Untersatz

gibt man 1. Schöttar (a. Cotlett) in eine Schüssel mit gutes Butter braun werden lassen, dann schneidet man fein gehackt Zwiebel Petersilie fein schneiden, die Rinderbrühe und das schneiden geschnittene alles mit man abtreiben, in mehl eine Hülle, das stammt man auf die Cotlett, schneidet Semmel fein Petersilie und, stellt an Cotlett schneiden u. bratet für fertig dann Petersilie in Schmalz. Back dazu auf Spinat.

N. 33. Cottlet a. la Tannitz.

Die Kalbschnitzel Cotlet, welche müssen sie gebrägt sein dem Klopfe, spalt man sie, bratet sie weich man schneide fein ab ab, glasiert sie mit Butter glasse auf u. Madeira man kann sie auf man Rost braten, da gibt man Mehlbutter ab mischt (mit gutes Butter etwas Zitronensaft Petersilie, Champignons fein, das Kartoffeln ab in kommt ab auf jedes Cotlett Rund Maitrebutter darauf.

N. 34. Cotlet a la Monglac.

Sind Schweine Cotlet mariniren, dann Champignons gibt man noch blättrige Schwämme u. Rothwein dazu als Brühe Zwiebel, zuletzt werden die Cotlet am Rost gebraten.

N. 35. Cotlet a la Parisien.

Sind Kalb Cotlet N. 31. in Stücken Schnitzel wird mariren gebraten, eine durchgeschnittene Cornetta blanchirt, Stückchen blanchirten Carviol, diese Brühe werden mit Butter gebrennt, Champignons gehackt mit Zwiebel zum Brühe geben.

N. 36. Beefsteak a la Rosine.

Das Lendenstück wird am Rost gebraten, man salzt u. schneidet es, drückt es in Semmel u. bratet es am Rost, gibt dann Maitrebutter darauf u. Carviol es, mit einem schwarzen Rosmarin.

N. 37. Beefsteak a la Grille.

Ist ein Lendenstück welches am Rost ganz englisch gebraten wird Maitrebutter darauf.

N. 38. Beefsteak a la Maillott.

Mann kann das Beefsteak vom Spieß vom Rost d. gewöhnlich braten, zuvor ist vom Rost, vom Pann ins gestürzte Gemüsen dazu, (Mit gr. Kartoffel dünstet man in Butter bl. Gemüsen, stäubt sie wenig, fein wenig Mehl u. Madeira dicken dann Jus gu u. gestürzen.

N. 39 Fillet a la Schausöe.

Gewöhnlich fillet werden in zwei Theile geschnitten von Länge braten wie ein Beefsteak (wünschen nur mit Weiß v. Rothwein) dicken Sauce zum Braten.

Pikatis a la Schausi.

Ein Kalb fillet ein Rind fillet wird geschnitt u. einzeln Portion gebraten, fig mit Wein u. Butter dünsten, als Gemüsen Pfeffer.

Kalbs Cotlet à la Napolitaine

Die Kalbs Cotlet klopfen, salzen auf einer Seite mit Mehl bestreuen in Butter u. Kartoffel dünsten dann werden Tomaten weich gedünstet. Klein dünsten Schinken mit Butter u. Kartoffel etc.

schwarzen in die Cotlets Brühen, mit Madeira übergießen die Sauce zugeben.

Radetzki Cotlets.

Frühwarm Kalbs v. Schwein Cotlet, worden wie vorstehend für gebraten ein Kurzes Brotel machen, dann macht man von 2. fein eine Fleischsoße v. Rüsseln dann macht man ein Schinken Brunz Stark 1 ab rüsten den Cotlet Knochen in stellt desselbe mit schön in. Servirt sie.

Cotlet a la Imperial.

Ff worden weiße Cotlet gebraten K. 31 dann macht man Rüsseln, in über den Fleisch drüber, wie die Knochen stark mit Pergelett.

Schnitzel a la Imperial.

Man macht ein Natürschnitzel K. 1. in drapiert einzelnen Rüsseln v. Fleischsoße.

Wiener Coteletts.

Man Klopft polzt ein Kalbs Cotlet ein gewürzt ab als Sauce irgend einen Pikant weiße Rüben.

Nürnberger Rostbraten.

Ein Rostbraten wird geklopft, gesalzen, auf 1. Seite gewürzen u. braten, dann wieder wenn Brandelbütter gibt ihn auf den Rostbraten beim Anrichten Zwiebeln.

Wiener Rostbraten.

derselbe wird ganz ungewürzt, so gemacht wie Wiener Cotlet. als Saibeyn ungarischen Salat.

Epigram.

Ein Stück Rind Filet Klopft gesalzen, gepfeffert gebraten, ein Kunzes Brot warm, 1 Stück Kalbs Filet nicht Gepfeffert wird auf weißen braten, 1. Stück Kalbs Filet wird gewürzt u. wie den Schwarz gebraten, sind alle 3. Stück fertig legt man sie auf ein Brett, das Gewürzte in den Hof ein Eingelegten darauf, einfüllen gewürzen mit Salat.

Gebakenes Kalbs Brie.

Man Blanchirt das Brie in Salzwasser

195

zubereitet dann schneidet man dünne Scheiben
Speck ringsherum schön braun, Salat,
Compot u. Essig dazu Servieren.

Reis Naturgebraten.

Das reis oder gleichschimte Brod, lässt man
über Nacht schneidet es in Scheiben einfetzen
auf das schönen Butter in Mehl tränken
u. braten mit Butterzugleich wenn braun
desselben Brod mit Eingiessen
wenn man in den Butterschmalz
Eingiessen aufsuchen lässt u. überzieht
das Brod mit Marinade. Wenn wurst das
Brod wie d. Naturgebraten oder das man
es mit Messer zuschneidet, giesst warmes Obstsaft
mit Marinade auf.

Gebakenes Hirn.

Das Hirn stückt man in heisses Wasser, und
entfernt es vorsichtig von den Häuten, legt
es schmiert eine Oblatte mit Eierklar u. ein
Kalb das Hirn ein u. gewürzt es ein u. in Schmalz
herausbraten.

Hirn Croquettes.

Man wäscht das Hirn so in gesalzenes Wasser
wie für Hirnsuppe, nimmt ab, bis es fest ist, dann schneidet
man eine Oblate mit Fleischbrühe an, gibt einen
gehäuften Löffel Hirn hinein formt daraus
wie ein Beefsteak, panirt es ein u. bäckt
es recht fettig in heißem Schmalz

Gebakene Leber.

Man schneidet hingerichte Stücken, salzt sie
schwach ein, ungefähr einen Finger dicken Backen.

Gebakenes Kalbs Ohr.

Die Hälfte eines Kalbskopfes gibt man in kochend
heißes Wasser, ist es weich stark, nimmt sie in
kaltes Wasser, u. löst die Borsten ab, entfernt
alles Unreine, die Augen ausstechen, schneidet die Hälfte
des Kopfes in 3 Theile salzt u. gewinnt sie ein
u. bäckt sie schön gelb in Schmalz. Darzu nimmt
Kapern 1 Eßlöffel Weinessig 1, Eßlöffel Marjoran
gibt man in eine Schale, dann schneidet man
Sardellen grünen Petersilie Zwiebeln Essig

Garnierter Liptauer Käse.

Etwas Butter, Paprikapulver, Schnittlauch, Sardellen, Gurken, Kapern, Zwiebeln, Limonensaft, ein Löffel voll Senf, Essig, Salz, Pfeffer nach Belieben.

Und Sardellen hineinschneiden und mischt alles durcheinander damit es flüssig ist.

Sauce Perneth.

Man kocht ein Huhn zu einer Portion weich, dann gießt man die Hälfte von der Brühe ab, schneidet das Huhn in Stücke, Champignons, Schnittlauch hinein, gießt man darüber einige Löffel Mayonnaise dazu, etwas Estragonessig und einen Eßlöffel Senf dazu. Auch dazu diese wird nicht flüssig genommen.

Halles Ohr m. Meerrettich.

Das gereinigte gekochte Kalbsohr schneidet man in 2 Teile, entfernt das alles innere, nimmt einen Meerrettich (ungefähr das Maß wie ein Hühnerei) das vorher gekochte Meerrettich zerreibt Sardellen zerquetscht, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Citronensaft, gibt es Mixt nie

v. mehreren Stücken des Rogens dem Laichmus des Stücks wie Kalbes, gibt das Kürzgebrauch obenerwähnt, gibt eine Remoulade zu.

Gebakene Kalbs Zunge.

Wird in Salzwasser gekocht, abgehäutet gehalten in Scheiben geschnitten, eingemacht und backen

Gebakene Kalb Füße.

die gesäuberten Kalbsfüße werden weich gekocht gehalten, eingemacht backen, Zugand Salat dazu.

Zunge mit Capernsauce.

Man schneidet eine Rind v. Kalbszunge auf u gibt sie in eine Casserol und dünst sie u gibt es eine Capernsauce darüber.

Zunge mit Madeirasauce

Man nimt ausgewässerte Sultaner, etwas Mehl si. mit Madeira aufgießen, gestoßene Zwiebeln hinein etwas Citronensaft dazu, der mit die Brühe flüssig ist auf Kohlen bringen

Rasche Bäckerei

20 dk Mehl, 14 dk Butter 7 dk Zucker u. 1 ganzes Ei zu einem Teig verarbeiten, beliebig Sorten und Früchten mit Eiweiß bestreichen und mit grobgestoßenem Zucker bestreuen u. rasch backen.

5 Teil Mehl 5 Loth Butter, 5 Loth Zucker, 2 Eier 4 da Gann einen festen Teig machen und dann flechten.

Kimber Saft

Die Kimber werden fein gestampft in einen Topf mit wenig Wasser durch ein Tuch gepreßt auf 1 Lt Saft ½ Zucker und Essig so viel man will verkochen, überkühl in, flaschen füllen verkorken u. versiegeln.

Sogen Sagospeise

Man nimt ein Stück Butter gleich schwer Sogen gleich schwer Mehl macht einen Teig läßt ihn rasten treibt in den Muffenmodeln dick aus schmirt warten füllt es mit Marmelat legt es zusammen legt es auf ein Blech backt es in der Röhren Goldgelb.

Ananasen Torte

Man nimt eine Ananasen die Pfirsig ab gibt den Saft 14 dk Zucker gib Saft u Pfirsig hinein und läßt es über einen heißen Topf Wasser verdunsten gib dann 14 dk geriebene Mandeln oder gib von einer selben Anzahl auch Haselnüsse dazu 5 dekas Eier es in Tortenmodel und backt es dann aus.

Bisquit Brod

8 St

Man nimmt 14 Dk Zucker mit einem Löffel voll kaltem geschlagenen Eiweiß 4 Dotter einen halben Löffel Mehl dann gibt man von 4 Klar Eiweiß nimmt 14 Dk Mehl bindet ein gibt den Teig in eine ausgefettete Form backt ab langsam bäckt ab in Form Backt wenden dann in Klainen Stücken schneiden und mit Eiweiß Zucker bestreichen.

Bischof Brod

35 Dk 28 Dk 14 Dk
20 Löff Zucker 10 Dotter 5 Eyer 16 Löff Mehl 8 Löff Wein
5 " Dk 8 Eyer Zibebenbrei 4, nehmen.

Bröselguding

14 Dk Staubzucker mit 6 Dotter abtreiben 10 Dk Reifel v. Semmelbrösel 4 Eiweißschnee 4, Eyer in langsam Backen in Schalen backen.

Citronenspeise.

5 Gelbeier in 1/8 Kg Zucker dicklig gerührt von einer Citronen die Schale abgerieben u. von 2 Citronen den Saft für 15 Pf. weiße Gelatine in einen Topf mit Wasser voll Kochenden Wasser aufgelöst und kühlen lassen dann zu gesagten alles dicklig durchgerührt, von 6 Eier Eyer mit den übrigen Masse durch gerührt in eine Form gießen, wachen von den Eyern darin fest einige Minuten stehen lassen, stürzt man dann wieder auf eine Schüssel da in einer 1/4 Stunde ist alles gestanden und einst den Eyern für 8 bis 12 Personen

[illegible] Sandmandel in Salzwasser gekocht.

106

abschäumen, in einen Schüssel geben 1 Viertel frischen Rahm mit 4 ganzen Eiern abschlagen, fein geschnittenen Petersil darzu, über die Nudel geschüttet mit durchmischen gemischt, in ein mit Butter bestrichenes Pasteten gebunden 1 Pfunde in Salzwasser gekocht, auf einen Deckschüssel anrichten, heiß. Statt wird man dann einen Zwischenschnitt, gibt in Butter geröstete Semmelbröseln darüber, Parmesan zum Anzeigen für 8 Personen.

Garnierter Liptauerkäse.

Halb Butter, halb Rahmkäse, etwas Pogrätsch fein geschnitten Zwiebel, Pogrätsch, Kümmel, Schnittlauch, 1 Kaffeelöffel Senf, alles mit dem Messer untereinander arbeiten auf einen Glasteller pressieren.

Senfgurken.

Schön große gelbe Gurken werden geschält in 8 Stücken der Länge nach schneiden, dann gibt man sie in kochendes Salzwasser, wenn sie für einen ½ Pfund genug gesalzen werden das sie sich verstehen, dann läßt man sie in Salzwasser nur einen Wallen, das sie gar nicht zu weich werden, legt sie auf ein Sieb, läßt sie gut abtrocknen, füllt die Gläser abwechselnd mit Lagen Gurken Dill weiße Pfefferkörner, viel Senfkörner, viel Senfblatt, Klein Scharlotten, bis das Glas voll ist, dann gibt man

verbindet mit Pomeranzensaft.

Paradiessauce, von süssen.

Werden wenig gedünstet oder Butter dann noch
süsse Butter einbrennen, die das gestossene Zimmt, ein
wenig mit Wein v. Essig u. Zucker, süsse wie
sie sein soll, zuletzt Zitronen u. nicht mehr sieden lassen
sonst verliert sie die Farbe.

Schweinsschlägel mit Wildschweinart.

Müssen gut gelegen, in einer Casserole mit
Wurzelwerk mit allerhand Gewürz u. etwas Speckbal,
den binde in ein wenig Fleischsaft Lorbeerbl. Nelken
Wacholder, Pfefferkörner nie die wie ganz sind,
die sehr viel weiße Suppe darauf, lasse die zugedeckt
dünsten nicht wie mit Brot in Wasser nie.

Hasenrücken.

Wird schön abgehäutet, gut einsalzen etwas gestossen
gespickt in den Rein gelegt, mit Wurzelwerk in
Pfefferkörner, die etwas Butter darauf, stellt ihn
in den Ofen, brutet ihn, begießt ihn öfters mit seinem
Saft, u mit Rotwein zu Tische.

Erdäpfel Knödel.

¼ Pf. Butter treibe sehr schaumig ab, schlage nach
u nach 4 Eier dann Zimmt, Muskatnuß
Pfeffer, Mehlbluß, 6 Löth geriebene abgekochte
Erdäpfel u. so viel Mehl, das es wie einen guten
Teig Konsistenz ist, mache Klöße, siede sie
in Salzwasser oder nicht zu lange.

1900

mit der Gabel das Mehl hineinklopft, zusammengeschoben, gut verrühren u. geschwind, ehe in Abschüttelsatte von Butter bei großer Hitze braun gebraten auf beiden Seiten u. mit zerlassener Cocosnuss übergossen.

Milchbrod.

Von 1 Kilo 12 Dk. Mehl, 14 Dk. Butter 14 Dk Zucker, 3/4 Liter Milch 5 Stück Eier, 2 gr. Salz, 8 Lot Hefen, 1 gemahlene Sch. wird nun Teig gemacht, gut auf dem Nudelbrett abgearbeitet dann zopfig in einen Laib oder Stiefel geformt, gehen lassen backen.

Zwetschkenrissolen.

Nimm 56 Dk. Mehl, 28 Dk Butter 4 Dotter, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel feinen Zucker, Salz macht einen Teig wie ihn Mürbeteig, dünn aus, fällt Plätzchen, Pasteten, Pasteten, pflanzt ihn zusammen backt sie und den Schmalz.

Tischinger Torte

Ein Eßlöffel Obers kommen 5 Stk geriebene Chocolade diese wird auf den Herd gestellt, u. solange gerührt bis es fest dick, hinein nimmt man es vom Herd weg u. rührt 5 Stk Butter, 1 Dotter, u. 1 Löffel Zucker hinein. 5 Runde Oblaten werden nun auf der andern damit bestrichen, u. jede mit geriebenen mit Zucker bestreut Haselnüssen u. auf mit Mandeln bestreut u. übereinander gelegt. Die übrige Fülle wird zum Guss benützt. die Torte wird in einen Kasten Orte gestrichen.

Saft aus Leber.

Zwiebel in Fett goldgelb anbraten lassen

Saft etwas Wasser Leber dünsten, pürieren und passieren. Wasser sparen.

Kräuter zu Linsen

Zwiebel Fett Petersilie Majoran Thymian Schnittlauch Knoblauch Pfeffer.

Petersilie mit Reis

Der Petersilie wird in Salzwasser gekocht, dann kommt sie in eine flache Schüssel bei den Speisen mit feinen Reis übergossen, gibt etwas zerlassene Butter darauf, streut etwas Muskatblüte darüber und stellt es in den Ofen, lässt es etwas ebenen, gibt in den Reis ein Teller bestreut in mit Zucker und serviert ihn.

Heissabgesottenes

Länglich geschnittene Würzeln in feine Zwiebel lasse man in Fett mitbraunen schwammelfarb, gieße es mit Essig zu Kindfleisch. Ganze Gewürz Limonschale, Lorbeerblatt Nelkenwurz Majoran Basilikum mit diesen Knoblauch fein mit Knöpfl warmes

Torte

4 feine schwere Butter flaumig abtreiben, 4 Dotter,
4 " " Zucker
4 " " Mehl Grieben oder Haselnussmehl 4 Eier
Schnee. Man kann auch etwas feingeschnittene Citronenschale dazu geben.

die Zunge blätterig schneiden, die Brühe drüber.

Zunge mit spanischer Sauce.

die fett gebratene Zunge wird blätterig geschnitten die gebrühte Brühe L. darüber.

Gefüllte Rindszunge.

Man schneidet die gebratene gefüllte Zunge der Länge nach in 2. Hälfte füllt sie rund herum so gross wie sie war fein gemacht, dann treibt man 2. gross Löcher ab gibt feingeschnittene gemischte Petersil, Citronenschälen Lorbeer, eine gemachte Carol zusammen hat Alles mit dem Zungenfleisch, füllt die Scheibe in die Zunge bäckt es mit Butter in der Röhre noch braun Man gibt kalte Buttersauce, Lorbeer Citronenschälen dazu.

Rehrücken.

Einsalzen, spicken gibt in eine die Gewürze z. Pfeffer z. Gewürz, gebündelten Zwiebel Möhren Petersil rund gemacht gebraten kommt das Fleisch heraus gibt Madeira Suppe Rahm, aufkochen gestürzt Preiselbeer Compot.

Züyyen

Soarinnn Züyyn (Soillnin

Oeyliv " 86

Kmbb. " 87

Rnränta " 87

Jmnßimy 88 " Soupe ir la pin

Jpanzösische Rnnßpyy 88 / Julienne

Rargenbön. Jinnnn (Jinnn Jl.

Jnim Rargenb 89

Hühner Jinnn 90 / Soupe a la Rein

Bulbs Jinnn 90 Jpanjol Züy 75

Leben 91 " ~~Jpanjkünstler Züy~~

Milz 91 " Linsen Jinnn 91

Jarbsen 92 Züynn Züyyn 92

Allapotrida 92

Jpiß Kartoffeln 93 (Mark tuft 16

Jpinatkrafte 94 " Minnjtnnn 94

Kartoffe 95 " Züyf (Sabioka 95

Jpinatjpanfel 96 Jpatzenjüyyn

Alaun Jalatjüyyn " 96

Jpannnnüyyfel " "

Lunßfel " nnn Jpiß. 97

Leber 97 " Mannf Züyyn 74

Züyyn 200

Rhein Züyyn B. 80.

Jpinat " Kartoffn Züyyn 80

Jpanjöpfel " 80 Lüttammerkartl 81

Lebnknödl v. Rind 87 (78)

Kildyinn 81 Roßminnßnn 83

Jpangyinnn " 83. Mnrktknödl

Jlaßf Rollnn 83 Lebnyinnn 85

Jmalknödl 85. Jümmerkartl 82 79

Lebnmerkartl 82. 79. Jpinatnn Möh 78

Jpinatmerkartl 78. Lemmiel 74

Jpinnkjünstnn 74. B Mannfel 107

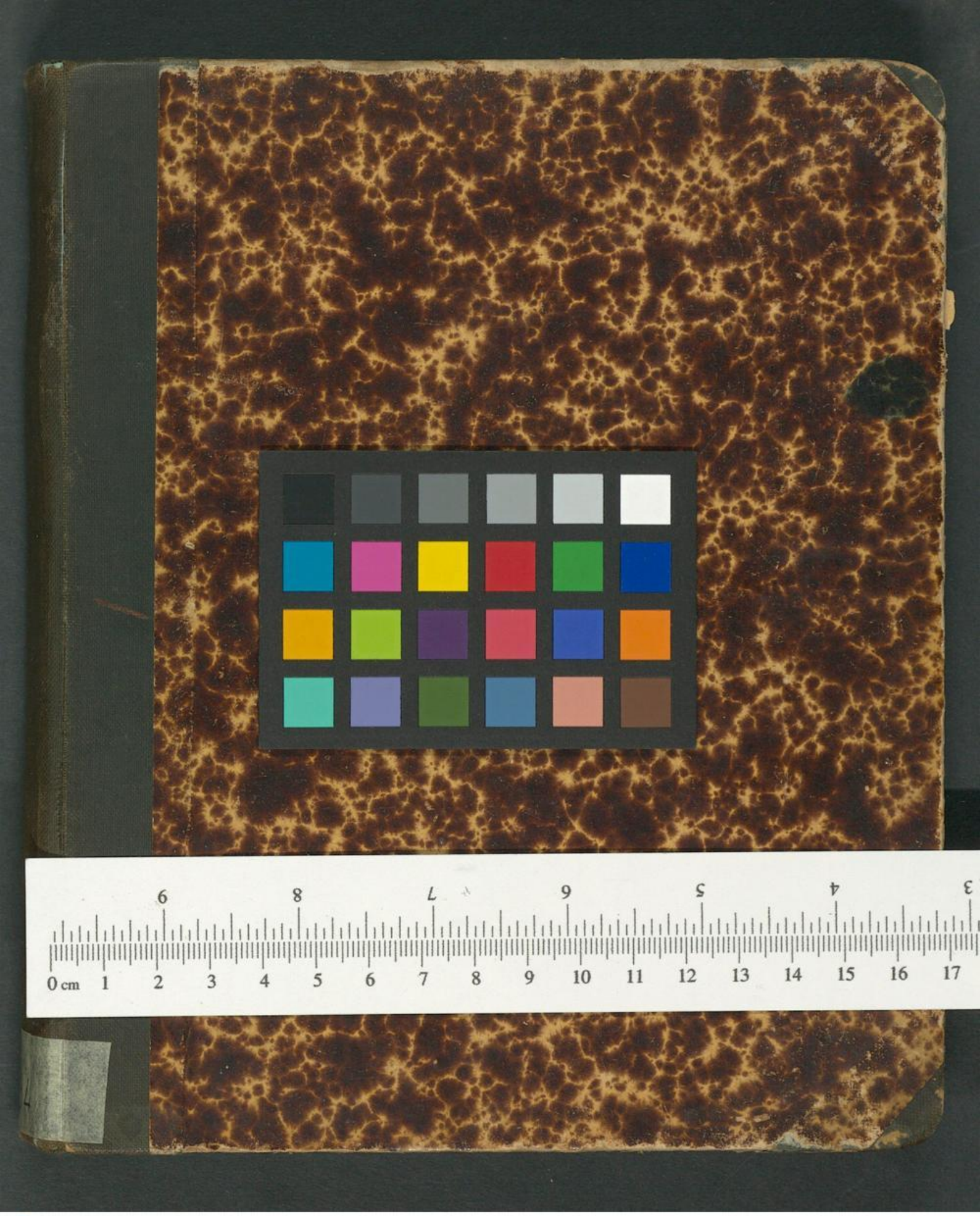
Jprungfel B. 107 Kibbling B. 107.

Gellaßf B. 111.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN