1

Mandel Brödchen.

1, 1/4 ℔ Mandeln recht fein gestossen, 1/4 ℔ Zucker, 2 Eidotter, etwas abgeriebene Zitronenschale. Das rühre man eine Zeitlang, reibe eine Platte mit Mehl ab, mache die Masse dünn auseinander und schneide es, wenn es gar ist in Stücken, und wickelt diese um ein rundes Holz.

Sandtorten Platzchen.

2, 1℔ Butter zu Schaum gerührt, dann 18 Eidotter und 2 ganze Eier, 1℔ gestossener Zucker und die Schale von einer Zitrone, zuletzt 1℔ Mehl langsam darunter gerührt. Von dieser Masse wird ein ein Ei groß aufgesetzt, und bei mässiger Hitze gebacken.

Kartoffel Pudding.

3, 12 loth Butter, von Salz reingewaschen wird

zu

zu Schaum gerührt, von 8 Eier das gelbe, 8 Loth gestossener Zucker, Zitronenschale und für 1 gr bittere Mandeln. Dies wird 1 Stunde immer nach einer Seite gerührt, alsdann 4 Hände voll geriebene Kartoffeln, welche Tags vorher gekocht sein müssen, von 8 Eiern das weiße zu Schnee geschlagen, und langsam mit der übrigen Masse durchgerührt und in die Form gegeben.

Ein Gericht über Apfelbrei.

1, Man einer Schale Milch den sauren Stoff mit 3 Eigelb, etwas Zucker, Zitronenschale und 1 Loth Mandeln, reibt man eine Semmel, giebt dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu rührt es langsam durch, giebt es auf den Apfelbrei und läßt es in der Bratenpfanne oder dem Ofen gehe backen.

5. Weinschaum.

12 bis 14 ganze Eier 1/2 Bouteille Weinbeerwein 1 Citrone auf Zucker abgeriebene und der

Saft

Saft davon; Zucker nach Geschmack, ganz wenig Stärke. Die Eier werden gerührt, durch ein Sieb gegeben, und müssen unter beständigem Schlagen mit dem Löffel auf gelindem Feuer einige Male bis zum Aufkochen kommen.

6. Englischer Weißbrot Pudding.

Auf eine gewöhnliche Puddingform nimmt man 6 abgeschälte Brödchen zu 4 ₰ zerschneidet sie und weicht sie in 1/4 Maas Milch ein, giebt 1/2 Viertel frische Butter dazu und brennt diese Masse auf dem Feuer ab. (d. h. rührt sie auf dem Feuer) Alsdann reibt man 4 ganze Eier und 2 Eidotter, nebst Zucker nach Geschmack, abgeriebene Citronenschale, gestoßenen Zimmt, etwas gestoßene Mandeln, Corinthen und Rosinen, auch etwas Cyrona, darunter, so wie auch der Schaum von 8 Eiweiß. Der Pudding muß 2 Stunden kochen.

7. Gebackene Klöße zu Eierpunsch.

Auf 1 Quartier sauere Milch 4 Eidotter und 2 gute Löffel voll Mehl, 1 Stück Zucker und zuletzt den Schnee der Eier darunter gerührt. Diese Masse wird in eine flache Blechform welche wie eine Kuchenform ausgestaubt sein muß, hellbraun im Ofen gebacken und in Stücke zerschnitten auf die gekochten Eier gestreut.

8 Auflauf.

Ein Compot oder Eingemachtes von beliebigen Früchten, rangirt man in einen Klump: dann rührt man 3 Eidotter mit ein paar Händen voll geriebenen Zucker recht dick, rührt darauf 3 Löffel voll dicker sauere Milch, 3 Stück geriebene Zwiebäcke und zuletzt den Schnee der 3 Eier, womit es aber nicht stehen darf; gießt die Masse über das Compot und läßt es so im Ofen oder der Röhrenpfanne gelbbraun backen.

Etwas Zitronenschale oder Zimmt verbessert es sehr. Will man die Masse größer haben, so nimmt man nach Proportion von Allem mehr.

9. Eier Obstkuchen.

Man nimmt 1 Quart saure Milch nehmt 4 ganze Eier, von 4 Eiern das Gelbe, für 1 ℔ geriebenen Semmel, 9 Löffel voll gestoßenen Zucker, von einer Zitrone die Schale und den Saft von 4 Eiern dazu, läßt dieses 1 Stunde zugedeckt stehen, streicht eine Reibkuchenform mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelkrümmer, reibt ein gutes Theil schwarzen Lebkuchen, vermischt die Krümmer mit 1 Quentchen gestoßenen Nelken 1 Quentchen Zimmt, thut davon einen kl. Finger hoch in die Form, dann aber so viel Teig darüber, läßt solches in der Tortenpfanne

etwas zuerst. Thut dann eine Schicht Obst, Kirschen oder Johannisbeeren oder was man will, eine Lau. ne hoch darüber, dann den letzten Guß, darauf wieder Brotkrumen und lässt es so wie eine Reispudding. form gehr backen beim Anrichten giebt man etwas Zucker oben auf; nimmt man sonst Obst, kann man auch wol etwas dazwischen streuen.

10. Vanille Crème mit Tutti Frutti und bittern Macroneen oder Pletzchen.

Man kocht 1 Quart Milch mit 1 Stange fein geschabter Vanille, (in ein Läppchen ge. bunden), und Zucker nach Geschmack; nimmt die Vanille, wenn sie aufgekocht und gedrückt ist, heraus, und rührt 2 Eßlöffel voll mit

kal,

kalter Milch klingerührt, stärke dazu, welches einige Mal aufkochen muß. Rührt dann 6 Eidotter, mit etwas Milch und läßt diese unter beständigem Rühren noch einmal damit aufkochen. Nachdem diese Crème erkaltet ist, legt man bittere Macronen, oder auch Platzchen in einen Kung, bedeckt sie mit allen beliebigen Eingemachten, auch Apfel oder anderen Compot, Galée ꝛc. gießt die Crème darüber und legt noch Eingemachtes und Macronen oben auf. Man kann auch die Macronen oder Platzchen erst in Madera einweichen.

11. Biscuit-Tortchen, oder Soliporen.

6 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer

Mehl

Mehl, und halbe Zitrone auf Zucker abgerieben. Die Eier müssen mit dem feingeriebenen Zucker 1/2 Stunde, bis es ganz fein ist, und schaumig schlägt, gerührt und erst dann das Mehl dazu gethan werden. Man bestreicht das Blech mit Mehl, und setzt, etwa 1/2 Eßlöffel voll von der Masse, nicht zu nah, neben einander in Häufchen darauf, läßt sie gelbbraun (nicht zu dunkel) backen, löst sie schnell mit dem Messer los, und deckt sie, sehr eilig! in kleine Töpfe. Es ist gut wenn mehrere dabei beschäftigt sind, da die Kuchen schnell hart werden und sich dann nicht biegen.

gen

gen lassen. Man muss sehr fein ver-
schlossen, weil sie sonst gleich weich
werden.

12. Feldhühner in Gelée.

Zu 6 Stück Feldhühnern 3 Stück Kalbs-
füße, welche mit den Hühnern in ei-
nen Kessel gekocht werden. Man
nimmt recht guten Weinessig, etwas
Wein, Wasser und Salz nach Geschmack,
so daß die Hühner bedeckt sind, spickt
ein große Zwiebel mit Nelken und
läßt damit alles sehr kochen. Dann
nimmt man die Hühner und Füße
heraus, klärt die Brühe mit 3 bis 4
Eiweiß und gießt sie dann über die
Hühner. Einige Truffeln dazu
schmecken auch sehr gut.

13. Pfirsiche in Zucker. Recept von der Wohlschaffa.

Man pflückt die Pfirsiche wenn sie noch nicht weich sind, schält sie und schneidet sie in Hälften. Kocht sie dann, so daß sie weich sind, jedoch ganz bleiben, und läßt sie ablaufen. Dann wiegt man sie und nimmt auf 1 ℔ 5/4 ℔ Zucker, allenfalls auch nur 1 ℔, läutert ihn mit etwas Wasser und läßt ihn mit etwas Zimmt, dicklich einkochen, doch darf er ja nicht gelblich werden, legt die Pfirsiche hinein, und nimmt sie, nachdem sie auf geluftem Feuer durchgezogen und langsam einige Male aufgekocht wieder heraus, legt sie in

einen

eine Tarina, läßt den Saft noch einmal aufkochen und gießt sie dann darüber. Den folgenden oder dritten Tag kocht man sie noch einmal auf und zuweilen auch zum dritten Mal, da er leicht wieder sehr dünn wird.

17. Gefüllte Zwetschen.

Denselben ~~Tag~~ erst abgenommene Zwetschen schält man, nimmt vorsichtig, daß womöglich nur ein kleines Loch hinein kommt, die Steine heraus, wiegt sie und nimmt auf 3 ℔ Zwetschen 1 ℔, auch wol auch 5/4 ℔ Zucker, etwas feinen Zimmt auch wol einige Nelken, und 1/4 Mß Obst- oder Weinessig, kocht dieses und die Zwetschen, doch so, daß sie nicht dick auf einander liegen, weich (doch muß man sehr vorsichtig sein,

daß

daß sie nicht zerkochen, nimmt sie dann mit einem silbernen Löffel heraus, läßt sie noch etwas ablaufen und kocht die Rauca auf langsamem Kohlenfeuer so lange bis man so viel behält, daß die Zwetschen bedeckt sind. Nach 8 – 14 Tagen kocht man den Saft noch einmal auf, weil leicht eine kleine Gährung entsteht, auch der Saft wieder dünn wird.

15. Apfelkuchen.

Man rührt 1/2 ℔ Butter zu Schaum, thut 1/2 ℔ gesiebten Zucker dazu, das Gelbe von 2 Eiern rührt es darunter durch, thut dann 3/4 ℔ Mehl auf ein Backbrett, knetet damit die gerührte Masse tüchtig durcheinander, rollt etwa 2/3 davon in einen

dünn

dünnen Kuchen, legt diesen auch nie mit Butter bestrichenes Papier, macht ihn recht rund; dann rollt man von dem anderen Drittel einen runden Kranz legt ihn um den Kuchen, als Rand und lässt ihn gelbbraun backen. Wenn er abgekühlt, streicht man Marmelade von Aepfeln – auch eingemachte Kirschen pp, welches aber immer ohne Rinde und recht steif sein muß, darauf, macht einen Guß von 1 Ei, Zucker und saurem Rahm, gießt ihn über das Obst, und lässt ihn nun noch einmal im Ofen trocknen.

16. Torte d'amour.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ ausgewaschene Butter, das Gelbe von 3 Eiern wird mit 8–10 Löffel süßer Sahne oder Milch und

einigen Löffeln Rum, auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet, dann in 5-6 und d' Kuchen ausgerollt und schnell gebacken. Dazwischen kommt eine Schicht Creme und eine Schicht Gelée oder sonstiges Eingemachtes, die Creme von 1 Loth Stärke 1/2 Qrt. Milch 3 Eier recht viel Zucker und Vanille. (Schwegit)

17 Recept zum einigen Essig.

2 ℔ Rosinenmuscat, 2 ℔ weißen Steinsaft, Traubentrieb 1/2 ℔, 2 Qrt. Steinsaft 2 Qrt. Luftwasser. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen können 2 Qrt. Essig abgezapft werden, welche durch 2 Qrt. Luftwasser, oder was dasselbe ist, durch 2 Qrt. aufgekochtes und kaltgewordenes Brun-

wen

wasser und 1/4 Qrt. Branntwein, ver-
setzt werden müssen. – So erhält
man 14 Tagen zu 14 Tagen 2 Qrt.
guten, gesunden Essig. Das Fäßchen
muß warm liegen. (ist gut)

18. Beschreibung des herzstärkenden
Kindergetränks

Dann wird sowohl alten Leuten als
Kindern für die hinfallende Kraft, auch
in Fieber und Hitze, einem großen Men-
schen 3 Mußnapfsitzen voll, Kindern
aber darnach sie groß sind, die Hälf-
te, oder ein Mußnapfsitzen voll gegen-
ben – und kann genommen werden,
wenn man will.

Tp. Bedonien Wurzel } jedes 3 Loth
Veielen Wurzel }

Per.

Perlemutter
aystein
Helfenbein
Krebsstein
Ehlends Klauen
ageley Samen
} jedes 1 Loth

Rothe Corallen
Weiße Corallen
Eichen Wibpulver
Kaul Karfstein
} jedes 1 Quentchen.

Hirsch Kreutz
Kaufen Hirschhorn
Hasen Sprünge
Hecht Kiefern
} zusammen 1½ Loth

Hirschhorn
Bauerampfer Samen
} jedes ½ Loth

des besten Zuckers ½ ℔

Forellen Zungen ¼ oder ½ Loth

Alles dieses wol pulverisirt durch ein ungl Sieb geschlagen, unter ein.

an.

unter gemischt, eine oder zwei Blätter
von gut Gold dazu gethan, so ist es fertig.
(gut.)

19. Macronen.

1 ℔ geschälte, weiß und sauber abgewa-
schene und dann wieder abgetrockne-
te Mandeln, mit dem Weißen von 2
Eiern fein gestoßen und in ein Ge-
schirr gethan und mit 1 ℔ gesiebten Zucker
wohl durch gerührt und gestaupft. Dar-
nach schlägt man das Weiße von 4–6 Ei-
ern zu steifem Schaum und rührt es
hinein, schneidet Zitronat in feine Blät-
ter und rührt mit diesem noch ein-
mal Alles durcheinander, setzt kleine
Klumpen wie eine Wallnuß groß auf
Oblaten bestreut sie mit Zucker und
backt sie langsam.
(sehr gut.)

20. Mörser Kuchen.

Zu einer ordentlichen Portion nimmt man 7 Eier läßt aber von vieren das Weiße zurück 1/2 Pfd gute Mand und etwas Zucker, knetet so viel Mehl hinein daß man es gut rollen kann. Dann schneidet man kleine Würfel, von Nudeln so dick als ein kleiner Finger und backt diese in abgeklärter Butter. Nun läutert man 2 ℔ Zucker, schneidet dann in 12 Loth lang geschnittene Mandeln 1/4 ℔ Zitronen etwas Zimt 18 Stck Nelken, 18 Cardamomen von 2 Zitronen die abgeriebene Schale und zuletzt die gebackenen Würfel, rührt die Masse

gut

gut durch, damit Alles in Zucker ver-
wandt ist und drückt sie alsdann
in einer Form. Will man den Ku-
chen aus der Form heraushaben,
muß diese etwas erwärmt werden.

(vorzüglich gut!)

21. Sehr gute Krangel.

1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, ¼ Qrt. dicken
saueren Klatt, 2 kleine hölzerne Löffel
voll recht dicker Hefe und 2 ganze Ei-
er. Klatt und Eier werden mit
dem Schneebesen geschlagen; vor
dem Mehl in der Schale ein Kranz
gemacht, in diesen das Uebrige
hinein gethan und zu einem Teig
geknetet. Dann zu Krangeln ge-
formt, mit geschlagenem Eiweiß

bestr.

bestreichen mit Zucker und Zimmt bestreut und in ziemlich starker Hitze ungefähr wie zu Blätterteich erforderlich, gebacken. Am besten wendet sie im Backofen, wenn das Brod aber heraus ist.

22 Eier dicker Obstkuchen.

1/2 ℔ Butter rührt man zu Schaum, thut 6 ganze Eier nach und nach dazu, 1 Bierglas voll saurer Milch und zuletzt für 6 ct geriebenen Zwieback. In einer ~~andern~~ Nach thut man 6 Löffel voll Mehl oder 2 Löffel voll Stärke, 6 ganze Eier 1 Bierglas voll süßer Milch, Zitronenschale, Zucker und Zimmt nach Geschmack. Dann streicht man einen

Form

Sonne mit Butter und Zimmet auf und giebt von dem erstgenannten Guß hinein, darauf eine Lage Obst, Kirschen oder Pflaumen so auch von Aepfeln schmeckt es sehr gut; doch müssen sie alle Compot gekocht sein; mit Zucker ist dies nicht nöthig. Haben das Dritte Obst giebt man von zweiten Guß, so daß das Obst bedeckt ist, gieb dann dem Kuchen so viel Hitze von oben daß die Masse verharscht und fährt so bis zum Ende fort. Alle dann giebt man unten und oben dem Kuchen equale Hitze

B. Mondheimer Lebzeitkuchen.

1 ℔ feinen Zucker, 14 Eier und 16 Lth Stärke. Von 10 Eiern wird das Weiße

zu

zu steifem Schaum geschlagen, dann abwechselnd einen Löffel voll Eiweiß und einen Löffel voll Zucker zu den 14 Eigelb gegeben; die 1/2 Stunde nach einer Seite geschlagen, dann allmählig die Stärke, die Schale und den Saft von 1 Zitrone dazu und 1 Stü. da gebacken. (sehr gut)

24. Geschwinde Sandtorte.

3/4 ℔ Butter, 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Mehl, etwas Zimmt und die abgeriebene Schale einer Zitrone und 3 Eier. Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann nach und nach die Eier darunter, dann der Zucker und zuletzt das Mehl, dann unter

der

dann von dieser Masse runde Kuchen auf mit Butter bestrichenes Papier gestrichen, einen guten Kreßhalm dick. Dann lasse sie gelbbraun backen, streiche Gelée oder Marmelade auf jeden Kuchen und lege sie alle auf einander. (sehr gut.)

25. Stärke Pudding.

2 Qrt. Milch kocht man mit 10 Loth Zucker und etwas Vanille (man kann auch etwas gestoßene Mandeln dazu nehmen) behält davon so viel zurück um 10 Loth Stärke darin zu zerreiben, schlägt dann 10 Eier tüchtig durcheinander, läßt erst die Stärke mit der Milch einige Male, unter beständigem Rühren aufkochen, giebt dann die Eier bei fortwährendem starken Rühren

da.

dazu, und läßt diese noch einmal aufkochen, gießt dann die Masse, wenn sie recht gahr und sich vom Löffel löst, in die mit Milch recht ausgespülte Form und gießt, wenn es kalt ist ein Taufstein dazu.

26. Julius Kuchen.

1 ℔ feines Weitzen Mehl, 1 ℔ ausgewaschene Butter, 1 ℔ Zucker, 8 Eier, von einer Zitrone die Schale.
Die Butter zu Schaum gerührt, dann nach und nach den Zucker dazu bis es Blasen schlägt, dann nach und nach die Eier und die Citronenschale zuletzt recht langsam das Mehl dazu. Eine Schicht wie ein Messerrücken dick, auf's Blech gestrichen, welches vorher mit Wachs

bestreichen ist, dann mit 1/4 ℔ Corinthen, 1/4 ℔ geschnittene Mandeln 4 Loth gestoßenen Zucker bestreut, und gelbbraun gebacken, und wenn sie kleine Stücke, nach Belieben geschnitten.

27. Zwiebäcke.

1/2 Qrt. Milch, 6 Löffel guten Gest, 1/4 ℔ Zucker, etwas Kanehl, wird mit Mehl zu einem Teig gemacht, wenn er sich hebt, werden 3/4 ℔ Butter eingeknetet, die aber etwas weich sein muß. Dann noch etwas ruhen lassen, die Zwiebäcke aufgesetzt und vorsichtig gebacken.

(Aus Oldenhausen.)

28 Staffeln von Fr. Blumenau.

1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt 8 Eigelb dazu geschlagen, 1/2 Qrt. saurer Rahm 1/2 ℔ Mehl, und zuletzt das Weiße der

Eier

Eier zu Schaum geschlagen.

29. Omelette.

Von 4 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit Zitronenschale Zucker und Zimmt gerührt, mit dem recht dick geschlagenen Schaum zusammengerührt mit wenig Butter auf einer Seite gebacken, Eingemachtes hinein und zusammen geklappt.

30. Reisauflauf.

Reis schlank mit Milch gekocht, kalt werden lassen 1/4 ℔ Butter zu Schaum, 1/4 ℔ Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale 4 Eigelb, das Weiße zu Schaum geschlagen. Ein Kompot in einer Kumpe, die Masse darauf, oben auf schichtweise,

mit

mit Zucker bestreut und 1 Stunde in O-
fen gebacken. (sehr gut)

31. Linsuppe.

1 Stück Butter, einige Eidotter, Zucker
Zimmt etwas Zitronenschale und Salz,
wird tüchtig zusammen gerührt,
dann das Linsenmehl und das Ganze
einige Mal tüchtig aufkochen lassen
unter starken Schlagen und Rühren.
NB. Ein wenig gerührte Stärke ver-
bessert die Suppe sehr.

32. Reis à la reine.

Man nimmt Reis (für 8 Personen et-
wa gut ½ Pfd) brennt ihn mehrere
Mal tüchtig ab und kocht ihn in vol-
lem Wasser, doch so, daß er ganz bleibt,
läßt ihn auf einem Durchschlag ab-
laufen, und thut, wenn er noch warm

ist

ist, dick gebrochten Zucker, etwa 1/2 ℔ auf ebensoviel Reis- mit etwas feingeschnittener Socade, etwas feingeschnittener Zitronenschale und dem Saft derselben, so viel Rum nach Geschmack dazu, rührt es durcheinander, thut es in eine Form und steckt Eingemachtes Aprikosen, Kirschen ꝛc. nach Belieben hinein. Als Baumschmuck, zu Schaumgeschlagen, feiner Flott, oder eine dicke Fruchtsauce, sehr gut dazu. N. Nachdem es erkaltet ist stürzt man es auf ein Schüssel und rangirt Eingemachtes oder Gelée umher.

33. Pyrmonter Torte.

3/4 Mehl 3/4 ℔ Butter werden mit 12 Lth Zucker und 3 Eidotter zu

einen Teig geknetet und ein Kuchen davon auf einem Blech gebacken. Dieser wird, nachdem er kalt ist, mit eingemachten Früchten belegt und ein Guß darüber gemacht von 10 Eiweiß bis zu Schaum geschlagen mit 1 ℔ (3/4) feinen geriebenen Zucker vermischt wenden auf gestreut die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, dann kommt der Kuchen noch einmal in die Röhrung und muß langsam von Oben betrocknen.

34. Probates Mittel gegen Morgen-Krampf.

Drei Theelöffel voll alten Rum
Eine " " Castor
Eine " " Opium
Dieses wird zusammen vermischt

und

und die Hälfte davon auf ein Stück gewärmten Flanell gegossen, dann so warm man es vertragen kann auf den Magen gelegt und darüber ein gewärmtes Tuch etc. Läßt der Krampf noch nicht nach und ist der Flanell trocken geworden, so gießt man die andere Hälfte auf denselben nach, dann er wieder durchgewärmt worden.

35. Butterkuchen von der Tante Helene.

4 ℔ Mehl, 1 Quart. Milch, 1 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Corinthen, 4 ganze Eier, 3 Tassen Kopfhaar voll dicker Hefe, 2 ℔ Butter (1 1/2 ℔ in der Teig, 1/2 ℔ darauf), 1/2 ℔ Zucker (1/4 ℔ hinein, 1/4 ℔ darauf)

Zu.

genug nach bleiben. Dick aufgewollt auf-
fen lassen und dann Butter und Zucker
darauf.

36. Kartoffel Klüßen.

Auf ein Person nimmt man 5 Loth ge-
riebene Kartoffeln 1/2 ℔ 1/2 Zwieback
und 1 Loth Butter, die Butter und Eier
rührt man erst mit einander fein, giebt
dann den geschnittenen Zwieback, Salz
etwas Muskatnuß und etwas gehackte
Petersilie dazu, und thut, wenn es
noch die Butter sehr fest ist auch noch
ein klein wenig Mehl aber nur eine
Messerspitze voll hinzu, doch ist dies nicht
durchaus nothwendig und man kann
nun die Masse auf einem mit Mehl
bestreuten Brett in lange Rollen
bringen, und von diesen mit ei-

nem

mit Wasser die Klumpen abscheiden und mit der Hand wollen; in 8–10 Minuten sind sie nach Verhältniß ihrer Größe gar. Von den gekochten auf einer Reibe geriebenen Kartoffeln benützt man nur das junge und durch dasselbe fällt.

7. Beef-Steaks.

Hierzu nimmt man ein schönes Stück Rindfleisch aus der Keule schneidet es in halbe Finger dicke Scheiben, klopft solche mit dem Messerrücken in die Kreuz und Quere brav über, und bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und Salz. Diese Scheiben bratet man auf einem Rost mit Kohlen gar, wobei man sie zu-

weilen umwandt und mit geschmolzenen Butter bestreicht. Alsdann macht man ein wenig braune Butter, giesst eine starken jus dazu, gibt dieses beim Anrichten unter das Fleisch, und belegt dieses mit, in Essig geschwagten Morcheln.

38 Rost-Beef.

Hierzu nimmt man das 1 g. englischen Braten von einem Ochsen, steckt solchen auf Spieß, lässt ihn langsam 5 Stunden am Feuer braten, begießt denselben oft, und salzt ihn ein wenig. Alsdann giesst man die Brataen Sauce aus der Pfanne, nimmt das Fett davon aber nicht alles, und wirft etwas feingehackte Schalotten in die Sauce. Man nimmt hierauf das Fleisch

an.

angerichtet hat, so belegt man solche reichlich mit Marmelade, welche man in lange Faden schneidet, und giebt die Torte mit der rohen Schalotten darunter.

39. Weißer Weihnachts-Kuchen.

Ein ℔ feinen Mehl, oder halb Mehl halb Stärke,
Ein ℔ gesiebten Zucker
1/2 ℔ feingeschnittene und halbgeröstete Mandeln.
1/4 ℔ Cicade.
1/2 Lth Canehl
1/2 „ Nelken
1/2 „ Cardamom
4 ganze und 4 gelbe Eier
Hiervon eine recht schöne Masse gerührt, und auf Oblaten gestrichen,

mit

mit Cicoda und Mandeln belegt, und in geheizten Ofen gebacken.

40. Ein vorzüglich gutes Recept zu Chocolat oder Mettwürsten.

Man nehme das beste Schweinefleisch, vorzüglich vom Schinken, das Fett und die Sehnen werden abgesondert. Das Fleisch wird mit sehr wenigem Fett beigemischt, so lange gehackt, bis es ganz breiartig ist. Dazu kann man nun 1/3 gutes Rindfleisch nehmen. Beträgt nämlich das Schweinefleisch 24 ℔ so nimmt man 8 ℔ Rindfleisch dazu. Dieses muß aber auch von allen Sehnen und von Fett ganz befreit sein, und wird aber so gehackt, daß es ganz zart und breiartig ist. Auf ausgesuchte 32 ℔ Fleisch muß man

mischt

mischt, nimmt man 3 starke Mand-
hände voll Kochsalz, 1 Loth Salpe-
ter, 2 Loth ganzen und 1½ Loth
gröblich gestoßenen schwarzen
Pfeffer, und 1½ Loth weißen gelin-
nisirten Zucker. Dies wird alles
fein durchknetet und in Rindsdär-
me gestopft, recht fest gedrückt, und
mit der Spicknadel durchstochen,
damit die Luft heraus kommt.
Durch das allmäßige Drücken
wird verhindert, daß Höhlungen
entstehen. Die nun fertigen Wür-
ste werden in einer luftigen
Kammer ein paar Tage auf-
gehangen und die Masse in den
Därmen wird nachgedrückt, und
nochmals gebunden, dann in

den

den Rauch und nach 8 Tagen wieder in die Luft, bis sie dunkelbraun und hart werden. Die März Luft ist dieser Würste vorzüglich gut.

41. Kartoffeln mit Cotteletten.

Man bereitet 12 Stück, recht fein mit Pfeffer, Zwiebel und Zwieback gehackt, zu Sammel Cottelatten mit Ei und Semmel zu; alsdann schneidet man 6–8 Lot Schinken recht fein, nun nimmt man eine Puddingform, streut unten etwas von dem Schinken hinein, darauf legt man eine Schicht vorher in Scheiben geschnittene roh Kartoffeln auf diese einige Klümpchen Butter, dann eine Schicht Cottelatten, dann wieder Schinken fein gehackten Pfeffer, so viel Salz

wie

nie nöthig, und so wechselt man ab, bis die Form voll ist; alsdann giesst man 3 Tassen gute Bouillon darauf. Die Butter die dazu erforderlich ist, beträgt ohngefähr ein viertel Pfund. Das Gericht wird wie ein Pudding kaum 2 Stunden gekocht.

42 Tafel-Bouillon.

Um ohngefähr 12 Ct. so stark eingekochte Kraft jus zu erhalten, die sich mehrere Jahre aufbewahren lässt, nimmt man 20 ℔ Rindfleisch aus der Keule, 2 ℔ magern geräucherten Schinken, das Bein von Kalbsbraten, und ein altes Huhn. Legt alles in einen grossen verzinnten Schlingkessel, giesst

etwa 12 Qrt. Wasser darauf, setzt es
gutes Feuer, schäumt es wohl, und
lässt es zugedeckt so lange kochen,
bis alles recht weich und mürbe ist,
dann wird das Fleisch heraus genom-
men und die Bouillon durch ein Sieb
in einen grossen Topf gegeben. Am
andern Tage nimmt man alles
Fett davon, giesst die Bouillon in
einen kleinern verzinnten Kessel,
welcher etwa 6 Quartier hält, lässt
es auf starkem Feuer, nicht zuge-
deckt beständig kochen, giebt den Rest
der Bouillon, die nicht alle in den
Kessel gegangen sein wird, nach und
nach, sowie sie verkocht dazu, so
wird es bei starkem Kochen in etwa
3 Stunden bis zur Hälfte eingekocht

sein

sein, alsdann wird das Feuer schwächer gemacht und erfordert es von dieser Zeit an beständige Aufmerksamkeit, damit es zwar immer im Kochen bleibt, aber nicht in die Höhe steigt, nach Verlauf einer Stunde wird es nun soweit eingekocht sein, daß nur etwa noch ein Fingerbreit davon im Kessel geblieben. Wenn die Masse nun ganz bräunlich und wie Syrup so in dicken Blasen aufkocht, auch der Geruch sehr kräftig, aber (ja nicht brandig) ist, so wird es schnell in ein Löchfaß gegossen. Was noch im Kessel zurückbleibt wird mit etwas kochendem Wasser rein ausgespült, und in den ersten

Tag.

Tagen zu Suppen verbraucht.

43. Heringe zu marinieren.

Die Heringe müssen 48 Stunden aus-
gewässert werden, dann wird der
Milcher fein gehackt, mit gutem Essig
und schwarzem Pfeffer durch ein Sieb ge-
rieben, daß es ein feiniger Brei wird.
Die Heringe müssen sauber abgeputzt
aber nicht abgezogen werden, man
packt sie in einen Steintopf legt
schichtenweise Lorbeerblätter einige
ganze Nelken und Citronen Scheiben
dazwischen. Die Brühe gießt man
darüber, daß die Heringe davon be-
deckt sind. Der Essig darf nicht
zu scharf sein. Man bindet den
Topf mit Blasenhaut zu und ver-
wahrt ihn an einen kühlen trock-
nen Ort.

44. Kartoffel Pudding.

12 Lot frische Butter, wie angegeben, und zu Schaum gerührt, das Gelbe von 8 Eiern acht Lot Zucker, etwas Blütenblüthe, oder Citronenschale, einige bittere Mandeln. Dieses wird zusammen 1/4 Stunde einer nach einer Seite gerührt, dann giebt man 4 Hände voll geriebene Kartoffeln, welche den Tag zuvor abgekocht sein müssen dazu und rührt wieder 1/4 Stunde. Zuletzt giesst man das Eiweiss der 8 Eier zu steifem Schaum geschlagen darunter, giebt es in die Form und lässt es ohngefähr eine Stunde backen.

45. Roll-Klöse.

Eugen dicke Scheiben, von gutem

Zas.

zartes Rindfleisch, wie man es zu Bra-
ten nimmt, aber die Schiben et-
was länger, klopft man mit Pfeffer,
wenig Salz und Zwiebeln recht mür-
be, wickelt sie über ein Stückchen
Speck auf, umwickelt sie mit Bind-
faden, macht sie in ein wenig But-
ter steif und gelbbraun, giesst
dann Wasser darüber und alles
das Wurzelwerk und lässt sie
kurz mitkochen, dann giebt man
die Sauce durch ein Sieb, und rich-
tet sie über die Mösse an.

46. Griess-Klümpe.

1/4 Qrt. Milch und 2 Loth Butter, wer-
den auf Feuer gesetzt, wenn es
anfängt zu kochen, giebt man
4 Loth Griess dazu, und rührt dies

so lange bis es vom Boden löst, wenn es kalt geworden ist, rührt 2 Klingenquirle hier darunter, und setzt die Klöße mit einem Löffel in die kochende Suppe.

47 Reiskuchen.

1/2 ℔ Reis wird in Milch zu einem steifen Brei gekocht 1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt, dazu 8 Eigelb 1/4 ℔ Zucker etwas Zimmt und Citronenschale und 2 Hände voll wohlgereinigte und wieder getrocknete Corinthen; dann wird der abgekühlte Reis dazu gethan und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 8 Eier. Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und 1 1/2 Stunde gebacken

48. Pardellen Sauce.

Vier Stück fein gehackte Pardellen rührt man mit 1/4 ℔ Butter und 2 Eß-löffel voll Mehl recht klein, giebt so viel jus oder gute bouillon dazu als man Sauce nöthig hat nebst dem Saft einer Citrone und rührt die Sauce auf dem Feuer ab bis sie kocht. Man kann auch etwas fein gehackte Schallot-ten darunter nehmen.

49. Obstkuchen ohne Teig.

3/4 ℔ geschmolzene und abgeklärte Butter, welche wieder erkaltet ist, knetet man mit 3/4 ℔ feinem Weitzenmehl recht durch dann thut man einige Löffel voll gestossenen Zucker, nebst einer in einem halben Glas Wein, durchgeweichten Citronen, nebst ein wenig Zimmet dazu,

macht den Teig fertig und rollt ihn ganz dünn und behutsam aus, damit er nicht reißt. Er muß dies an einem kühlen Ort und so geschwind als möglich geschehen. Dann wird auf das Blech ein mit Butter bestrichenes und mit feinen Zwiebackkrümen bestreutes Papier gelegt, der Kuchen darauf ein Rand darum gemacht, und das Obst darauf gelegt. Zu Schiben geschnittene Sorte Aepfel mit dünnen Schibchen Butter dazwischen, fein geschnittene Mandeln, Zimmt und Zucker darüber; auch wenn man will, kleine Rosinen und läßt ihn in Ofen backen. Wenn er bald gar ist, bestreut man ihn

noch.

nochmals mit Zucker und Zimmt. Statt der Aepfel kann man sie auch mit Kirschen oder geschälten Pflaumen bereiten.

50 Wie Schaumbeck zum Feuerwerken gereitzt wird.

Die Schaumbeck nachdem sie durchgesiebt, wird auf Feuer gesetzt so lange bis sie bald kocht will und dabei immer umgerührt. Wenn sie vom Feuer abgenommen wird, fährt man mit dem Rühren fort bis sie kalt ist, weil sich sonsten eine Haut darauf setzt, wodurch sie klumpicht wird. Dann wird sie in einen Steinkoch gethan, und täglich einmal darin umgerührt. Das Heitzen der Schaumbeck geschieht gewöhnlich nach 4

Wo.

Wochen vor Michaeli.

NB Die Schaafmilch welche nachher gesetzt und der Castan zugegeben wird, muß jedesmal, wenn sie gesetzt ist, so lange umgerührt werden bis sie ganz kalt ist, und dann wird sie erst zugegeben

51. Mutton chops.

Man nimmt Hammelrippen oder wenn das in Stücken geschnittene Hammelfleisch, schneidet dann Kartoffeln in dicke Scheiben, legt beide Gegenstände Schichtweise in einen Topf, indem man mit den Kartoffeln den Anfang macht, legt dazwischen klein in Stücken Schinken, zerschnittene Zwiebeln, Salz und einige Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer, füllt den

Topf

Topf etwa halb voll mit kaltem Wasser, und klebt den Deckel mit Kleister fest zu. Dann muß das Gericht wohl über drei Stunden lang kochen.

52. Englischer Plum Pudding.

Man nimmt 18 Eier, 12 Qrt. Milch oder süßen Rahm, 1 ℔ feingehacktes Rindertalg 1 ℔ feingeriebenes Semmel, 1/4 ℔ Zucker, 1/2 ℔ grosse aufgekernte Rosinen, 1/2 ℔ Korinthen, 1/4 ℔ geschnittenen Zitronat, 1 Löffel voll Salz und 1 Glas Franzbranntwein oder Rum. Diese Masse, das Eiweiß zu Schaum geschlagen kommt erst zuletzt dazu, wird tüchtig durchgerührt, in eine aufgestrichene Form gegeben und 4 Stunden beständig kochen lassen. Man nimmt eine Weinsauce dazu, auch kann man noch ein Glas Rum

zu

zur Sauce geben.

53 Sauce zum Plum-Pudding.

4 Eigelb, ein Stück Butter, Zucker, Zimmetschale, mit Wein klar gerührt, 2 Löffel voll feines Mehl auf wenig etwas Wasser, wenn sie zu stark wird, zuletzt wenn sie kocht ein Glas Franzbranntwein oder Rum.

54. Chocoladen Pudding.

Von 4 kleinen Kalbsfüßen kocht man 3/4 Qrt. steifen Stand, nimmt den andern Tag das Fett von oben und unten ab, kocht ihn auf und giebt 1 Qrt. Milch dazu, kocht es dann weiter, 8–12 Loth geriebene Chocolade und Zucker nach Geschmack dazu. Ist das gut durchgekocht, rührt man 10 Eigelb mit etwas zurückgelassener

Milch

Milch klein und giebt sie unter beständigem Rühren zur Masse, kommt sie wieder zum Kochen, nimmt man sie durch ein Haarsieb in einen Kump. Man giebt ein Vanille Pauer dazu (Fettchen Zuggerstoff)

55. Ein gutes Essen von Rindfleisch

Man schneidet gekochtes Rindfleisch in Scheiben, nagirt es in einen Kump, bohrt in der Mitte ein Loch, nehmen man ein gutes Stück Butter, gehackten Zibeling und gehackte Zipollen giebt, bestreut es mit Zwiebackkrumen, giebt Bouillon, oder Fett und Pfeffer darauf und zuletzt etwas Kappern. Man stellt dies in einen Backofen und befüllt es oft mit der Pauer, in 1 Stunde ist es fertig, auch kann man es in Ermangelung des Ofens in einem Topfe schmoren lassen.

(Bodenteich)

56. Rinderkotelettan.

Man schnitt das Fleisch von den Rinder Rippen auf und klopft es lüftig mit dem Rücken des Hackenmessers, kehrt es darauf in Mehl um, und bestreut es mit Salz, auch in wenig Pfeffer und läßt es in Butter braun werden, worauf man kochendes Wasser darauf gießt, daß sie bedeckt sind, in 2 Stunden sind sie gar.

57. Rothe Grütze

Zu einer Qrt: halb Saft, halb Wein (oder Wasser) nimmt man 6 Loth Stärke (oder Reibmehl) die in Wasser zerrührt und wenn die Masse kocht dazu gethan wird und kocht dieses etwas auf. Zur Sauce, geschlagenen Sahne Stoff mit etwas Zucker und Vanille.

58. Kalter Schaumpudding.

Man kocht 1 Qrt. Milch mit Zucker, Caraffl und Vanille giebt 3 Lott mit Milch zerrührte Stärke dazu; wenn es gar ist, kommt noch acht bis 12 Eier der Schaum dazu, rührt es tüchtig durch und nimmt eine Vanille oder Obstsauce dazu.

59. Feuchte Torte mit Creme.

½ Qrt. feiner Flott wird mit einer halben Stange Vanille, einem Caraffl und Zucker und Zitronenschale gekocht und mit 5 Eiern abgerührt. Dann macht man einen Teig von 3/4 ℔ Butter, 3/4 ℔ Mehl, 12 ℔ Zucker, 2 Löffel voll Milch und 2 Eidottern, knetet ihn stark durch, rollt ihn aus, macht einen hohen Rand herum und lässt ihn gar backen. Wenn der Kuchen oben gelblich braun ist,

legt

legt man die rohen Früchte darauf, gießt den kalten Guß darüber, und läßt sie so lange backen, bis der Guß steif ist.

6. Offene Carbonade.

Man nehme die dicken Rippen, lasse sie kurz abhauen und wie Carbonaden schneiden, dann läßt man die obere dicke Haut davon und klopft sie mit einem Messer Rücken auf beiden Seiten, kehrt sie in feinem Mehl, Salz, Pfeffer und gehackten Zwiebeln um, läßt sie in der Pfanne in Butter hochbraun anrennen, legt sie dann in ein Casserroll, gießt die Butter und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie etwa 2 Stunden fest zugedeckt kochen, so daß nur kurze sämige Sauce darauf bleibt, Man

kann

kann auch halb Bouillon zu dem Wasser nehmen.) Eine von uns sehr geliebte Speise.

61. Reiskuchen mit Fleisch.

Zur Hälfte Rind- und Schweinefleisch wird zusammen fein gehackt, hierzu einige in Butter geschmitzte Zwiebeln, oder Schalotten, etwas Kalkun und schwarzer Pfeffer (nach Belieben) nebst Salz. – Nachdem der Reis in Wasser halb gar gekocht ist, wird er mit dem Fleisch gut durchgerührt, einige ganze Eier dazu gethan, und die Masse zu einem zwei Finger dicken Kuchen geformt, auf beiden Seiten mit Zwieback Krumen bestreut, und in der Pfanne hellbraun gebacken. Eine Vandaller-Sauce dazu gegeben.

62. Liquett von Aepfeln.

Man schneidet die Aepfel in dicke Schei-

ber, macht das Kerngehäuse heraus, macht einen Teig von nicht zu wenig Mehl, ausgelassener Butter, etwas Wein oder Bier, so viel nöthig ist, damit er sich nicht mehr zieht, legt die Aepfel hinein, backt sie in Butter oder Schmalz, und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmet.

63. Karpfen in Gallert.

Man schuppt einen Karpfen, schneidet sie in Stücken und wäscht sie tüchtig aus, legt sie in einen Topf, die Schuppenseite nach unten, gießt eine bouteille Franzwein und einige Löffel voll Weinessig darauf, so daß sie eben bedeckt sind. Dann giebt man Zwiebeln, etwas Pfeffer, Nelken, Zitronenschale und Saft und Salz daran und läßt sie tüchtig durchschmoren, daß der wenigste Saft wird, schäumt sie und legt sie dann, die Schüs-

parfait nach unten zu einer Kung und stürzt sie nachher um. (Bodenteich)

64. Spanckuchen.

Man nimmt 2 ganze Eier, rührt dazu 1/4 ℔ feingestoßenen Zucker, 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ feines Mehl; nachdem man hiervon einen Teig gemacht hat wieder auf ein Blech gestrichen und mit Eiweiß bestrichen, mit 6 Loth in feine Streifen geschnittenen Mandeln mit Zucker und Zimmt vermischt dick bestreut und in Backofen oder Tortenpfanne ungefähr 1/2 Stunde gebacken.

(Bodenteich)

65. Apfelkuchen.

Man schält und schneidet in Scheiben 3/4 Metzen Aepfel, thut sie in 12 Loth geschmolzenen Butter und 1/2 ℔ Zucker, kocht sie, vorsichtig zuerst mit dem Schaumkelle umgewandt, gar. Läßt sie abkühlen,

monach die abgeriebene Schale 12 Citro-
nen und 8 ganze Eier dazu kommen.
Die Form wird ausgestrichen, die Ap-
fel vorsichtig hinein und oben dar-
über dick mit Zwiebackkrumen
und Zucker bestreut, dann mit
etwas geschmolzenem Butter be-
gossen. Der Kuchen backt eine
gute halbe Stunde und gewöhnlich immer
am besten sind Reinetten oder Zi-
pollenäpfel, solange sie noch saftlich
sind. (Lodentaich.)

66 Kalter Apfelsinen Pudding.
1 bouteille Rheinwein mit dem sich
eingekochten Saft von 4 Kalbsfü-
ßen kochen lassen, die auf Zucker
abgeriebene Schale von 6 Apfel-
sinen und den Saft dazu ge-
geben, dann mit 12 Eigelb, welche

recht stark geschlagen sein müssen, heraus abgenommen und durch ein Sieb gegeben. Den Kuchen, wovon man es thut, muß man erst vorher naß machen, damit er besser abläßt.

Er wird mit kalter Himbeersauce gegessen.

67. Kalter Chocoladen Pudding.

4 Loth Chocolade, 5 Loth Zucker, 5 Loth Stärke 1 Pfd. Milch, etwas Kanel und die abgeriebene Schale einer Citrone, setzt man kalt zu Feuer und läßt es tüchtig durchkochen. Giebt es in einen Kuchen zum kalt werden und reicht Vanillesauce dabei.

68. Kartoffeln mit Hammelcottelette sogen. Jagd-Essen.

Man hackt die Cottelette wie zum Braten, wendet sie in etwas Zwiebeln,

Salz

Salz und gestoßenen Pfeffernüsse, schneidet rohe Kartoffeln in Scheiben, und etwas zarten Schinken recht fein, legt in eine blecherne Puddingform, welche aber mit einem Deckel verschlossen werden kann, eine Schicht Kartoffeln mit dem gehörigen Salz, dann Schinken, wieder Kartoffeln, etwas zerpflückte frische Butter, dann die Cotelette, und so weiter, bis man die gehörige Portion Schichten eingepackt hat, giebt dann ein gutes Suppenkörpchen voll bouillon oder in Ermangelung ihrer Wasser darauf, setzt den Topf in kochendes Wasser und kocht es gar, was man an den oberen Kartoffeln aufgrabe,

und muß. Man nimmt auch Pfeffer und Zwiebeln dazwischen gestreut, das muß alles nach eigenem Geschmack geschehen.

69. Hasen-Filets mit Kartoffeln.

Man löst die Filets vom Rücken und Keulen des Hasen, behäutet sie, und spickt sie fein, legt sie in etwas dicken saueren Stoff, den man durch das abreiben mit 1 2 Eidottern noch verbessern kann, läßt sie dann 12 Stun. da liegen, rangirt sie in einer mit geschmolzener Butter versehenen Kasserolle, bestreut sie mit Salz und brät sie unter öfteren Begießen in 1/4 Stunde gar, sie müssen so zart sein, daß man sie mit einem Löffel schneiden kann. Zur Einrangirung des Stoffs,

einen fein gehackten Pardellen in zu Schaum gerührten Butter klar gerührt, gieb dies mösen das Sauerkraut über die Filets und ma-che die Sauce damit rund. Zu beiden Arten gehören abgekochte Kartoffeln.

10. Eine kalte Pilze.

Einen Kalbskopf, oder einen Hal-ben, koche mit einem Stück ge-ten frischen Schweinefleisch recht weich, schneide beides in kleine Würfel, verrühre es durch mit et-was fein gehackten Gewürz, Salz und etwas Zwiebeln oder Schalotten, koche dies zusammen auf, so daß es recht steif ist,

angiesse eine Schicht davon in einen Kuchen, dann abwechselnd dazwischen eine Schicht hart gekochter und in Scheiben geschnittener Eier, Zitronenscheiben, Essiggurken, geschnittenen Mandellen u. s. w. immer aber dazwischen wieder das Fleisch, lässt es kalt werden und giebt eine saure Sauce dazu. Diese von hart gekochten Eiern, gehackten Kräutern, Senf, Oehl und Essig und was man sonst hinzuthun will zu ihrer Verfeinerung.

71. Fellkartoffeln mit Mandellen Butter. Noch angenehmer ist es, wenn man hierzu die Kartoffeln in der Asche braten lassen kann. Die frische, womöglich ungesalzene Butter reibt man weich,

sackt zu ohngefähr 14 Loth Butter 3 Loth eingewaschene Kardellen recht fein, 1 Hut etwas fein gehackte Petersilie, oder Schnittlauch dazu, knetet dies mit der Butter durch einander, und formirt es bei den Kartoffeln.

72. Feine Kartoffel Klöße.

16 Stück Kartoffeln von mäßiger Größe, welche ein oder zwei Tage vorher gekocht sind, werden gerieben. Drei Eidotter werden mit der geriebenen Kartoffeln gut durchgerührt, das Weiße der drei Eier zu festem Schaum geschlagen, ein Loth Butter zu Schaum gerührt, etwas Salz etwas Muskatnuß, ganz

wenig, wenn man will, auch etwas Schnittlauch oder Petersilie, den Schaum zuletzt darunter gerührt, sollte die Masse noch zu dünn sein, so nimmt man noch etwas Kartoffeln dazu. In 8–10 Minuten kochen sie völlig gar. Man giebt etwas braune Butter mit bräungeröstetem Semmelbrösel in das Butter gerührt darüber, auch etwas Zwiebeln kann man in der Butter rösten.

73. Kartoffelbrei auf englisch.

Hierzu nimmt man grosse mehlreiche Kartoffeln schält sie und kocht sie gar bis sie aufspringen, wo möglich in Dampf, kann das nicht sein, so giesst man das Wasser nachdem sie

gar

gar sind rauch ab, und lässt die Kartoffeln in dem jetzt verstopften und verschlossenen Kessel oder Kasserolle einige Minuten ihren eigenen Dampf ziehen. Dann thut man sie recht heiß in einen Topf und reibt sie mit einem guten Stück Butter etwas weißen Pfeffer und Muscatnuß, recht fein gibt einige Anrichte-Löffel voll süßen Flott dazu, macht das Brei recht heiß und richtet ihn an.

74. Grüne Erbsensuppe mit Tauben und Semmelklößen.

Man sondert die zarten Erbsen sorgfältig von den zu dicken, und setzt Letztere bei Seite mit et-

nach Wasser und Salz auf, etwa gleichzeitig nimmt die Tauben, welche man in einen andern Topf langsam und in wenig Wasser mürbe kochen läßt, indem man die zarten Erbsen zur gehörigen Zeit damit sie weich werden, aber nicht zerkochen, dazu thut. Dann schmelzt man ein gutes Stück Butter mit ganz wenig Mehl und reibt die dicken Erbsen durch Hanfsieb dazu, giebt die Masse nebst einem Stück Zucker und etwas gehackter Petersilie zu den Tauben, und läßt alles langsam fortkochen. Zu den Klößen zerreibt man ein Stück frische Butter mit 3 Eigelb (Kalt) thut für 6 Eier abgeschälten in Wasser eingeweichten wohlausgedrückten Semmel und einen halben

EP.

Löffel voll Mehl, nebst etwas Salz und gehackter Petersilie dazu, und setzt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Brühe.

75. Geräucherte Schinzungen.
Die Zungen wird erst mit Salpeter dann mit vielem Salz stark eingerieben, in eine passende Schüssel gelegt, täglich umgekehrt und so 5 volle Tage darin liegen gelassen. Dann wird sie 14 Tage, jenachdem sie viel oder wenig Rauch bekommt länger oder kürzer in den Rauch gehängt.

76. Geräucherte Schweinekarbonade.
Man nimmt das Karbonadenstück

von einem jungen Schwein, taucht das selbe ein paar Augenblicke in kochendes Wasser, reibt es dann mit Salz und etwas Salpeter ein, räuchert es 8 bis 12 Tage und spickt es ungekocht wie rohen Schinken. Es schmeckt auch gekocht sehr gut, doch noch besser.

77. Zitronen Auflauf. (Luxburg.) 12 ℔ Butter 12 ℔ gesiebten Zucker 16 Eidotter, die abgeriebene Schale und den Saft von 4 Zitronen werden auf dem Feuer gerührt bis es anfängt zu dampfen. Wenn es etwas abgekühlt ist, wird der steife Schaum der 16 Eier dazu tüchtig durchgerührt, in einen Backschüssel oder mit Blätterteig ausgelegten blechernen Stand gegeben.

Bei

bar und bräunlich gebacken.

78. Orangen Auflauf (Lüneburg)
Für 1996 Franzbrod wird mit der Rin-
de in Würfel geschnitten und in die
Backschüssel gelegt. Darauf 1/4 ℔ einge-
machte Orangen Schale in feine
Streifen geschnitten dann 1/2 Qrt.
kochende Milch mit 1 Stück Butt-
ter und ein Ei groß und 1/4 ℔ Zu-
cker darüber gegossen. Diese Masse
muß erkalten, dann schlägt man
5 Eigelb zu 1/2 Qrt. Flott und gießt
es über die kalte Masse, schlägt
einen Schaum von 6 Eiern, rührt,
wenn es steif ist ein Eigelb da-
zu gibt es auch darüber und
zuletzt 1/2 ℔ Zucker hineingerührt

mit

mit kleinen Stückchen Butter / etwa 1/4 ℔) dazwischen / Muß 3/4 Stunden backen.

79. Essig Recept.

1 ℔ Zucker und 1 Quartier reinen Kornbranntwein thun in 1/2 Oelkarfen, und gieß so viel frisches Brunnenwasser darauf bis er gefüllt ist, laß er 8 bis 10 Wochen ruhig an einem warmen Ort liegen, und zapfe den fertigen Essig auf Bouteillen.

80. Eier aufzubewahren.

Nach Ostern, wenn die Eier noch häufig sind, kann man sie schon aufbewahren, wenn man sie mit Pinsel bestreicht, den Boden eines Fäßchens mit Asche, oder mit getrockneter Klei-

dick

dick bestreut, sie dicht neben einander hinein gestellt, doch so, daß die Spitze unten steht, dann eine der Asche oder Kleie dick darüber, und so fort, nur müssen natürlich die Eier ganz frisch sein, und Kleie oder Kleie mit Speck bestreichen werden, zuletzt muß das Faß mit einem Deckel dicht verdeckt werden.

81. Soda Waschwasser.

Mit 2 Quartier Regenwasser wird 1 lb basta Soda und 1 lb Seife (welche man vorher zerschneidet) eine halbe Stunde gekocht, und ist es gut, wenn man die Soda erst in heißem Wasser, (nämlich von den 2 Quartier) auflöst und abklärt, ehe man die Seife da-

zu

zu schneidet – dann giebt man die Reifen in ein Gefäß, zum Kalt werden. Das Zeug, welches zum Waschen bestimmt ist, wird Tags zuvor in Regenwasser eingeweicht, und an andern Tage in ein laus- oder milchwarmen Regenwasser recht völlig, tüchtig allen Schmutz abgewaschen, ganz ohne Seife, dann nochmals auf reinem Wasser gespült. Dann nimmt man von der Soda 2 ℔, auf diese Soda 2 ℔ 4 Eimer Regenwasser, legt ein altes Laken in den Kessel, giebt alles hinein und legt so viele Wäsche in den Kessel, daß selbige bedeckt ist, und nicht zu gedrängt ist, kleines feines Zeug packt man allein in einen Beutel,) und läßt es recht langsam zum Kochen kommen; das gröbere Zeug läßt man eine halbe Stunde, das fei-

nen eine Viertelstunde kochen,
darauf nimmt man einen Hel-
ben Eimer kalten Regenwasser,
dazu, hebt das Zeug vorsichtig aus
dem Kessel, das nicht zerreißt,
und wäscht solches mit der Lauge
worin selbiges gekocht. Die Wäsche
wird mit dieser einmaligen Wa-
schen schon recht weiß und rein, wenn
die Wäscherinnen gut waschen, will
man selbige etwa noch reinlicher und
klarer haben, so wäscht man solche
noch einmal in reinem Regenwas-
ser nämlich seifenhal, wovon man
etwas von der gedachten Seife
auflöst und mit einem Quirl oder
Stock in Eimer zu Schaum schlägt,
und dann über die Wäsche gießt,

und

und selbige nochmals darin klar und rein wäscht. Sind die Wäsche nicht geblaicht, so legt man selbige in einen Zubber und giebt kochendes Wasser darauf, nachdem wird die Wäsche in kaltem Wasser recht klar gespült. Will man selbige bleichen dann nach der ersten einmaligen Wäsche, ~~nach~~ dem Aufkochen, zum zweitenmal kann man selbige dann nach der Bleiche waschen. In der Seifenlauge, worin die Wäsche zum ersten und zweiten Mal nach dem Aufkochen gewaschen, kann dann noch gröberes, oder buntes ordinaires Zeug gewaschen werden.

82. Frillter, oder Kröpfel in Butter und Schweinschmalz gebacken.

In einer ziemlich großen Kapf oder

Schale

Schale legt man 1/2 ℔ schöne Butter, giebt ein 1/2 Qrt. recht feine Milch darauf, lässt die Butter darin schmelzen, etwas abkühlen und schlägt dann von 12 Eiern das Gelbe nebst zwei kleinen Händen, oder zwei Löffel voll geriebenen Zucker, 4 Löffel voll Gest, und nach Belieben, Coriander, Muscatblüthe, abgeriebene gelbe Citronen und Salz hinein, so daß die Masse einen recht angenehmen, lieblichen Geschmack erhält. Sind die Eier rar, kann man auch mit 8 10 Stück auskommen. Hierauf nehmt man so viel feines Weitzenmehl (die beste Sorte) hinein, daß es nie lose, nur zum Mangeln fähiger Teig

sind

fest wird; derselbe muß bei dem anbrin-
ander Mangeln ohngefähr die dicke ei-
nes starken Messerrückens erhalten,
wovon man dann allerley beliebige
nicht zu große Figuren macht, theils
mit Mus, Gelée oder auch etwas Mus
mit Rosenapfel-Marmelade ver-
mischt, welche man mit Kirschsaft
verdünnen kann. Zu den Gefüllten
nimmt man ein einrecktes Stück
Teig einen recht guten Finger lang und
breit, thut in der Mitte ein kl. Häuf-
chen von dem Mus, oder Gelée, schlägt
den Teig darüber, zu einem Drei-
eck oder Vierecke, nimmt ein Räd-
chen von Messing und rädert damit
die Kanten ab, wodurch auch zugleich
verhütet wird, daß nachher bei dem

Ba-

Backen kein Mehl in die Butter und Schmalz kommt. Dann lässt man beide Sorten auf die jenigen wo nicht hinein kommt, bei einer warmen Ofen recht schön aufgehen, und bäckt sie dann in recht schön klar gelochter Butter, wozu man etwas Schmalz thut, gelbbraun auf beiden Seiten. 2 bis 2½ ℔ Butter und Schmalz gebraucht man dazu. Man bäckt sie an besten auf offenem Feuer, nicht auf der Platte und bestreut sie warm mit Zucker und Canell.

83. Flott-Kuchen.

Aus nachfolgender Masse werden 14–16 Stück runde Kuchen, wie

wie

eine kl. Schüssel groß, jeder Kuchen achtei-
nen mit Butter bestrichenen Logenpapier.
Man nimmt 1/2 Quartier feiner Käse,
(ein wenig kann davon fehlen) von
8 Eiern das Gelbe und 8 ganze Eier,
macht hiervon einen losen Teig, so doch,
daß derselbe zu mangelicht; dann
nimmt 1/2 ℔ Butter, welche ohne Salz
oder Gut abgewaschen sein, und
im Keller gestanden haben muß nem-
lich im Sommer. Diese mangelt man
auch das Blätterteigel dazwischen,
mit so wenig Mehl als möglich. Ist die-
ses geschehen, theilt man obgehörte die
Masse ein, schneidet Stücken davon,
und mangelt selbige in runde, ganz
dünne Kuchen mit ein Mehlblatt,
und legt selbige auf einen Logen Pa-

pier

ziehen, welches gleich und mit geschmol-
zenen Butter bestreichen wird. Dann
bestreicht man selbige mit klar gekoch-
ten Butter, bestreut solche mit Zucker
und Canehl und bäckt sie in einem
nicht zu heißen Ofen gar. Je weniger
Mehl desto feiner und mürber wer-
den sie, auch bekommen sie bei dem
backen größere und kl. Blasen.

84 Rädergebackenes.

Zu einer ziemlich großen Schüssel
voll, nimmt man von 6 Eiern
das Gelbe und 2 ganze Eier, nebst
2 gute Hände voll geriebenen Zu-
cker. Hiervon macht man einen
sehr losen Teig, mangelt denselben
so dünn als möglich, je weniger

Mehl

Mehl desto besser, rädert mit einem klei-
nen Rade, Stücken in beliebiger
Form wie eine Hand groß, davon
ab, legt solche auf ein mit wenig Mehl
abgeriebenes Brett, bis man damit
zu Ende ist; vorher muß schon 1½ bis
2 ℔ Butter klar gemacht sein; dann
nimmt man einen Casserroll, auch
Messingkessel, welcher natürlich sehr
blank sein muß, auch darf die abge-
klärte Butter nicht lange dann stehen,
ehe man denselben auf's Feuer (aber
nicht zu stark) setzt und bäckt dann
ein Stück nach dem andern recht
schnell gar. Wo wie man 1 Stück
mit der Schaumkelle heraus hebt,
ablaufen läßt, muß man ein anderes
Stück gleich hinein legen. Schmalz

ist

ist nicht gut dazu, auch läßt sich die-
ses Backwerk nur auf dem Feu-
er nicht auf der Platte backen. Man
bestreut solches vorher mit Zucker und
Canell.

85. Ein Topfkuchen in Marsen.

Gest, Flott und Braunkuchen,
Muß jedes nur Tasse sein.
Nimm 5/4 gute Butter,
Da hat uns gelehrt die Mutter.
Rühre solche wohl zu Schaum,
Mit der Kelle vom Ahornbaum.
Anderthalb Pfund Weitzenmehl
Muß zu nehmen ohne Fehl.
Fünfzehn Eier nimm das Gelbe
Mische es tüchtig in dasselbe.
Schlag das Weiße auch zu Schaum

Dann

daß der Kuchen gut aufgeht?
Um den Teigrand auch zu dienen
Nimm Corinthen und Rosinen.
Gieb ihr noch ein wenig Mandeln,
Dann laß ihn zum Ofen wandeln.
Es ist dieses eine sehr leichte Masse, große Rosinen sind zu schwer darin, er bedarf nicht die stärkste Hitze, muß gut gelbbraun gebacken sein, jedoch nicht zu früh aus dem Ofen genommen, sonst sinkt er leicht zusammen. Dieser Topfkuchen kann eine gute oder auch 5/4 Stunde backen.

86. Blei, oder Reisgrüdding; für Damen nimmt man wenig Reis, für Herren mehr Reis und so viel weniger Blei.

Mau

Man kocht den Tag zuvor einen Stand von 4 Kalbsfüßen, 10 Quärtlein gr., braucht man dann, nachdem das Fett und Bodensatz davon genommen. Zu diesem Stande nimmt man 1 Bouteille Weißwein, etwas Wein nach Geschmack dieser kommt zuletzt dazu) 1/2 auch wol 3/4 ℔ Zucker nach Belieben (man reibt von diesem Zucker auf Citronen abgeriebenes) den Saft von 2 Citronen, auch wol von einer Apfelsine, wenn man will auch etwas Vanille. 14–15 Eigelb werden mit etwas Wein von dem obigen gut gequirlt und dazu gegeben, dann noch einmal auf die Dicke geachtet, dann die Masse in einen Kasserolle oder recht blanken

Mes.

Kupfernes Kessel auf die Platte gesetzt, im-
mer gut mit einem Schaumbesen ge-
schlagen, so lange bis kurz vor dem
Kochen, dann darf nicht zu lange ge-
schlagenen Schaum, von 10 auf 11 Eier
dazu, wenn man vorher den Kessel
vom Feuer an die Seite gezogen, und
recht lustig miteinander durchgeschla-
gen. Wollten kleine Klümpchen darin
sein, muß man die Masse durch einen
feinen Durchschlag geben. Dann rührt
man dieselbe noch ein wenig in einer
Klapse oder Schale, und gibt Löffelweise
von 14 Quartier feiner Stoff Schaum ge-
schlagen, welcher fertig sein muß, wenn
die Masse vom Feuer nimmt, dazu.
Dann in Formen mit Wasser ausgespült,
auch wol auf eine tiefe Schüssel. Ist

allel

alles recht gut gerührt, muß, wenn man die Form oder Schüssel umstürzt, ein Satz von klarem Gallert sich oben auf befinden. 5/4 Quart Himbeer oder Kirschsaft reicht dazu völlig aus.

87. Rahm Gelee, oder kalter Pudding. Von 6 Kalbsfüßen Tags zuvor eine Stand gekocht, ist dieser sauber von Fett und dem Ansatz gereinigt, so nimmt man hierauf ferner

1/2 Quartier süße Sahne
18 Eigelb
1/4 ℔ Zucker
Vanille nach Belieben, auch abgeriebene Zitronen oder etwas feine abgeschälte Zitronen. Die Sahne wird

mit

mit dem Zucker und Vanille gekocht, auch kann man letztere etwas früher mit wenig Milch aufziehen lassen – dann giebt man das gequirlte Eigelb und später den Stand hinzu, und rührt es dann so lange auf dem Feuer, daß es dicht vom Kochen ist, darf aber ja nicht gerinnen und giebt die Masse dann in Formen, zuvor mit kaltem Wasser ausgespült. Die Masse braucht gerade nicht so sehr dick zu sein, es muß ja Eier hinreichend.

88 Eibgutteln, die sehr schön ist.
1 ℔ recht feinen, gesiebten Zucker, thut man in ein Casserroll, schlägt 12 Eigelb und 12 ganze Eier dazu, rührt die Masse eine Viertelstunde tüchtig durch.

dann

Dann setzt man den Kaffeeroll auf Kohlen oder mäßig erwärmte Platte und schlägt die Masse mit einer Ruthe so lange bis sie raucht und braun ist. Dann schlägt man sie nach einer halben Stunde ohne auf dem Feuer zu stehen, schüt dann den Saft von einer, auch anderthalb Zitronen, etwas abgeriebene Zitronen Schale und 1/2 ℔ fein gesiebte Stärke dazu. In eine ausgestrichene und mit Kuchenmehl bestreutene Form kann man die Masse eine halbe Stunde nach dem Brote in den Ofen setzen, die Form mit Papier zudecken, und wenn sie sich hebt, dasselbe wieder abnehmen. In dreiviertelstunde ist sie gut.

89, Weiß Gelee.

Man nimmt 8 Kalbsfüße, gießt 8 Quartier Wasser darauf und kocht selbige Tage zuvor nicht allzu weich; dann nimmt man sie heraus, und kocht die Brühe zu 2 Quartier ein, gießt sie durch ein Haarsieb, und setzt das Wand an die Luft in den Keller. Dann säubert man dasselbe von allem Fett und Bodensatz; hierzu thut man 3 Bouteillen Weißwein, Cancel feinste Sorte, Zucker auch nie wenig Nelken nach Belieben. So auch etwas Zitronenschale. Zuletzt den Saft von 4 Stück Zitronen, auch nach Geschmack ein wenig weißen Johannisbeersaft. Wenn dieses aufkocht klärt man es mit dem von 6 Eiern das weiße zu

Schaum

Schaum abschlagen, ab, und läßt es in einer warmen Stube am Ofen durch einen dazu bestimmten wollenen Beutel laufen. Ist es klar, so kann man auch die Hälfte davon mit Kirsch- oder Himbeersaft röthlich färben.

90. Anisküchen

Man rührt 12 ℔ feingesiebten Zucker mit 3 ganzen und 1 weißen Ei eine halbe Stunde recht stark, thut nach und nach 12 ℔ Spelzmehl dazu und etwas gequetschten Anis, setzt Häufchen wie 1 Sgr. groß auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie nicht zu schnell hellgelb backen und verwahrt sie im trocknen. Will man Lebkuchen daraus machen, so nimmt

man

man tyangab Ei mehr zu dieser Masse thut etwas abgeriebene Citronenschale dazu und bäckt sie gleichfeine über eine Kohlenglut krumm.

91. Auflauf von Sago

Man läßt den Sago in kochendem Wasser aufquellen und nachher gut ablaufen, giebt 1/4 Quart weißen Wein nebst etwas ganzem Zimmet darauf, läßt ihn ganz kurz damit einkochen, reibt eine Apfelsine auf Zucker ab, thut dies nebst 1/4 ℔ Zucker und den Saft der Apfelsine wie auch 1/4 ℔ Butter dazu, schlägt 8 gelbe Eier und von 5 den Schaum dazu, thut die Masse in eine Rundschüssel, wenigst kleine Mandelmacronen oder schneidet die größeren durch,

streut sie dazwischen und backt sie im Ofen oder der Tortenpfanne gelb.

92. Himbeercrème mit Vanillesauce.
Das Weiße von 2 Eiern zu Schnee geschlagen und mit 1 ℔ Himbeer Gelee wol, auch 1 auch 1/2 Stunde gerührt, wo sich die Masse immer mehr vergrößert. Es wird eine Vanillesauce dazu gegeben.

93. Butterkuchen wie ihn die Frau macht.
Ein knapper Quart Milch, 4 Eidotter, 2 gute Hände voll Zucker, 3/4 ℔ Butter, wovon aber etwas zurückbleibt, macht die Milch lauwarm und mengt das alles mit Weitzenmehl an bis es dick wird, thut

Dann

dann reichlich Gestreuzel (welche, wenn sie trocken ist, mit etwas warmer Milch aufgelöst werden muß) dann eine Hand voll Zucker dazu gethan und an einem warmen Ort gestellt, damit er geht. Wenn er steigt, thut man ihn in den Kuchentrog und knetet diesen vollends unter tüchtigen Durcharbeiten und Hinundherwerfen so aus, daß der Teig so steif bleibt, daß, wenn man den Finger hinein sticht, nichts daran hängen bleibt. Rolle ihn aus, belege ihn dicht mit kleinen abgeschlückten Stückchen Butter oder bestreiche ihn gehörig mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Zucker und Zimmet und backe ihn in einer Stunde.

(sehr gut.)

94. Essig-Salzgurken Recept der Milligen.

Man packt die Gurken, nachdem sie 12 Stunden in brunnenwasser gelegen abgebürstet und getrocknet sind, in ein Fass oder Topf mit Weinblättern, Dill, saueren Kirschblättern und einigen Zwiebeln kocht den Essig (Weinessig) und das Wasser auf, wozu das Verhältniss: eine grosse Wasserfülle Essig und ebensoviel Wasser, nimmt je. das Mal auf zwei solcher Fülleu voll eine Hand voll Salz, kocht damit etwas schwarzen Pfeffer, einige Gewürznelken und Lorbeerblätter und giebt dieses heiß über die Gurken, und bindet sie, wenn

sie

sie verkaltet sind mit Blasenhaut zu. Man muß sie nach einiger Zeit untersuchen und sollte es nöthig sein, den Essig noch einmal aufkochen.

95. Schnell brauchbares Rauchfleisch.

1 Stück Rindfleisch wird mit kochenden Wasser begossen, daß es bedeckt ist und muß darin liegen bis das Wasser kalt geworden, dann wird es mit etwas Zucker, Salpeter und viel Salz stark eingerieben und muß 2-3 Tage in Rauch hängen.

96. Feines Ragout in Mischeln.

Milchfleisch wird blanchirt in Würfel geschnitten und mit Butter und Zwiebeln geschmitzt, man kann auch etwas Kalbsbraten dazu nehmen, auch Fisch ist sehr gut dazu (doch allein) dann

Mehl

Mehl darauf gestreut und gute Knödel
bei und damit durchkochen lassen, mit
Eier abgerührt, und etwas Sauer-
kraut. In jede Schüssel wird ein
Stückchen Butter gelegt von dem Ra-
gout hinein gegeben und Zwiebacke-
bäumen, etwas Käse und einige
Stückchen Butter oben darauf, und
oben braun werden lassen.

97. Mayländer Kuchen.

10 Lot Butter abgewaschen und zu
Schaum gerührt, dann 6 Eidotter da-
zu von einer Zitrone, die Schale
auf Zucker abgerieben 3/4 ℔ fei-
ner Zucker 1 Löffel voll Rum oder
Arrack, die wird so lange gerührt,
bis es weiß ist, dann der Saft von
der Zitrone, 18 Lot Stärkemehl oder

Eiweißschaum und zuletzt von den 6 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen dazu gethan. Dann in einer Form gebacken.

(Auf Nordhausen sehr gut.)

98. Punsch-Recept des Gentzkow.

6 Flaschen leichten Weißwein 1/2 Flasche Rothwein 1/2 Flasche Arrack (auch weniger) zu jeder Flasche 5 Lot Zucker und die Schale einer oder 2 Apfelsinen in Ganzen.

Man schält die Apfelsine ganz fein in ein Glas, gießt Weißwein darauf und läßt sie zugedeckt eine Nacht stehen. Auf den Zucker gießt man den Arrack, dann den Wein und wenn der Zucker geschmolzen mit dem Schalenaufguß nach Geschmack. Der Zucker muß klar zu.

wegen sein.

99 Hasenpastete von der Claus.

Zwei Hasen werden gespickt und gebraten, dann das Fleisch von den Zwei abgelöst und in kleine Schiben geschnitten. Das Fleisch von den Beilen wird sehr fein gehackt und durch einen Durchschlag gegeben. Ein frisches Kalbsleber wird gekocht, so daß sie pastey bleibt dann gerieben und mit 3/4 ℔ Schweineschmalz und einem Stück Butter, Gewürz und Salz gut frisch gemacht. Nun nimmt man eine Kuchen, legt die Hälfte der Farce, dann die Stücke des Braten und nun die andere Farce übereinander. Ein kräftiger Sauer

Saß

Kapern, Champignons und der aus den Knochen des Hasen gekochten bouillon, gießt man darüber und läßt die Pastete im Kochofen recht heiß werden, belegt sie mit Croûtons und gießt sie mit einer starken sauren Sauce.

10. Mokelourtte-ragout.

Man kocht ein Schwanzstück und einen Kalbskopf mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz gar. Schwanzöhren, Pfötchen und Schwänze in einen andern Topf, bis es von den Knochen läßt. Schneidet dann die genannten Gegenstände in Finger dicke Stücke, macht Mehl in einer Pfanne braun, gießt viel zu dem geschnittenen Fleisch in einen Topf,

worin die von 2 ℔ Rindfleisch gekochte Bouillon sich befindet, lässt alles mit einander durchkochen und giebt Champignons, Trüffeln, Morcheln, Bohnen, Kapparn, zerschnittene Gurken, ein Glas Cognac und Madeira an das nun fertige Ragoût.

101. Fischpallot.

Hecht oder anderer Fisch gekocht, kalt werden lassen in kleine Stücke geschnitten. Fein geschnittene Kartoffeln, geriebenes eingesalzenes Rauchfleisch, Oliven oder klein geschnittene Gurken dazu. Mengt den Salat mit Oel, Essig, Senf etwas Rothwein etc. und feinen Kräutern an. Etwas Brand ist auch gut

102. Salzgurken.

Die Gurken welche ganz ohne Flecken sein müssen, werden abgewaschen und 24 Stunden auf einem Tuch aufgebreitet, dann schichtweise mit Meerrettichblättern, Dill, Weinblättern unreifen Trauben oder Treibern, etwas Nelken, schwarzen Pfeffer in ein Fass oder Topf gepackt. Auf 10 Qart. Brunnenwasser, 1 Qrt. Weinessig und 2 Loth feingestossenen in heissem Wasser aufgelösten weissen Weinstein, auf jedes Qrt. Flüssigkeit eine gute Hand voll Salz, füllt dieselbe durch das Spunt über die Gurken in dabey zuvor wohlverpichte Fass. Ueber das Spuntloch legt man etwas Leinwand und füllt in den ersten Tagen etwas davon nach.

Nach

Nach 14 Tagen schlägt man das Faß zu, dreht es alle Tage um und rüttelt es (von der Clare.)

103. Apfelsinen Gelee für 30 Personen.
12 Apfelsinen und 4 Citronen werden rein geschält. Dann kocht man knapp 2 ℔ Zucker klar, gießt ihn heiß auf die Schale, deckt es zu bis es kalt ist, worauf man es durch ein Sieb gießt, thut den Saft der Apfelsinen und Citronen dazu, gießt Alles zusammen noch einige Male über die Schale und gießt darauf den Stand von 4 Kalbsfüßen unter beständigem Rühren dazu. Der Stand muß vorher durch gelinde Wärme aufgelöst und zu 2 Maaßen.

Löf.

löffel ausgekocht sein.

104. Johannisbeeren Cream beim Braten herzugeben.

In einer kleinen Kanne gehört ein Bierglas voll Saft, 3 Eier und 3 Kaffeelöffel Stärkemehl, 8 Löffel Kaffee oder Milch, Zucker nach Geschmack. Alles wird zusammen gerührt und beständig geschlagen bis es kocht, etwas Zimmt, Zitronenschale kann auch dazu man es liebt.

105. Consommé.

1/2 Qrt. starke braune Bouillon und der Kond von 2 Kalbsfüßen wird mit einander gekocht. Ein Weinglas voll Essig der Saft von einer Zitrone,

einmal Zimmet, Citronenschale noch
dazu. Nachdem die Masse einmal
abgekühlt, giebt man das geschlagene
Weiße von 4 Eiern unter beständigem
Rühren daran, läßt sie einmal lang-
sam aufkochen und gießt sie durch ei-
nen Gelabeutel oder Passirtuch bis sie
klar ist.

106. Braune Bouillon.

Man schneidet etwas frischen Speck, 1 ℔
rohen Schinken in dünne Scheiben, dann
schneidet man 6 ℔ Rindfleisch in Finger-
dicke Scheiben, legt sie über Speck und
Schinken und giebt dazu einige Lorbeer-
blätter, ein paar gelbe Wurzeln, Pe-
tersilienwurzeln, ein Bündel Schnitt-
lauch, 2 große Zwiebeln und ein paar in Stücke

gr.

geschnittene Rollwürste. Darauf läßt man den Topf auf langsamer Feuer eine Stunde stehen, sieht aber darnach, daß das Fleisch nicht anbrennt; ist es braun, so giebt man so viel Wasser, oder andere Bouillon darauf, als man Suppe zu haben wünscht.

107. Fleisch Klößen

Man nimmt rohes Kalbfleisch, reinigt es von aller Haut, hackt es fein und giebt auf 1 ℔ Fleisch, 4 5 Loth Rindermarg, etwas Milchsalbluft, Salz, 2 Eier, 8 Loth geriebenes Semmel und formt Klöße aus dieser Masse.

108. Honig-Kuchen

Auf 3 ℔ Weitzenmehl werden 3 ℔ Honig und Syrup gegossen, und etwas

später

später 3 Loth Pottasche. Dann nimmt man dazu 3/4 ℔ gehackte Mandeln, 3 Loth Citronat, zwei geriebene Citronenschalen, Zimmet und Nelken.

10) Lier zu kochen (von Frau Schaffner.)
1 ℔ Malz, dieses mit so viel Wasser eine Stunde gekocht, daß es ein Eimer voll bleibt, dann 1/2 Eimer voll kaltes Wasser dazu gethan und tüchtig durchgequirlt. Dies läßt man bis zum andern Tage stehen, dann wird es in eine Gelte abgeklärt, auf 1 Eimer voll 1/4 ℔ Hopfen und ohngefähr 1 Loth Hefe gethan, das tüchtig mit einander durchgequirlt, auf Leuteilen gefüllt und in die Tonne gesetzt, oder in Ermangelung dieser

auf

auf der Hand und nachdem sie ausgezogen, festzugestockt. Man kann aus einem kl. Zusatz von Hopfen machen.

10. Eine geringere Sorte Bier kann man auch machen, wenn man 1 Wischenkopf voll Rockenklein ebenso behandelt, nur daß die Klein nur einmal aufkochen, auch kann man Obstschale, faules Obst so aufkochen, dann das Wasser durchgeben und darin die Klein aufkochen, ferner ebenso wie mit Morgenbetschen, bei ist damit verfahren.

11. Fisch Tauca.
Man schneidet ein gut Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl gibt soviel Fischwasser oder auch halb Laul.

lau

ber dazu daß es eine ziemlich dicke Sauce dazu, und läßt sie klar kochen, thut wenn sie gar ist noch ein Stück kalte Butter hinein, mit der man sie tüchtig durch rührt, und wenn man will, auch etwas Zitronensaft, doch das nach Belieben.

112. Reis-Kochen.

Von einem Eimer guter Buchen-asche muß 1 Eimer starker Lauge kommen; (doch kann auch Tannen, Birken ꝛc. Asche mit benützt werden, nur rechnet man dann auf ja 4 Eimer 1 Lot. zu.) Die Lauge muß nie Eier tragen. Auf jeden Eimer 4 ℔ gutes Fett gerechnet. Wird Knochen gekocht und dann geschlagen,

etwa auf fünf Eimer Lauge.

Zu 5 Zt. Asche 1/2 ℔ Kalk zum Äschen, der sehr sorgfältig gemacht werden muß. Wie die Masse gesalzen wird, muß, wenn sie steigt, jedesmal etwas schwache Lauge vorsichtig zugegossen werden; noch dann Salz und ganz wenig wenn sie zu sehr steigt. Man thut gut immer von der ersten starken Lauge zurück zu behalten, um sie, wenn es nöthig, umkochen zu können, was im Allgemeinen immer geschehen muß, da sie sich dadurch noch sehr verbessert, doch ohne Zusatz von Lauge, wenn sie nicht mehr zu dick scheint, aber mit noch etwas Salz, wenn sie noch zu kurz scheint.

113. Rindfleisch zu Salz nach der Schrader Recept 1878.

Auf 6 ℔ Rindfleisch 1 Loth Salpeter 1 Loth weißer Zucker, eine gute Hand voll Küchensalz; damit eingerieben und 24 Stunden stehen lassen. Dann wird die Lake mit 12 ℔ Salz 1 Loth Salpeter und 1 gut halb Quart Wasser aufgekocht, und das Fleisch, wenn sie erkaltet ist, hinein gelegt, so daß es bedeckt ist; hält sich lange darin und kann auch noch zum Schinken gegessen werden.

114. Honigkuchen.

1 Pfund Zucker 12 ℔ Syrup 12 ℔ Mehl 12 Loth Butter (mehr ist besser) 6 Loth Pottasche 5 Lth Nelken 5 Lth Zimmt. Der Syrup kochend und nach und nach

das

das Mehl dazu gerührt bis es durchgekochet, Pottasche aufgelöst zuletzt dazu. Man läßt den Teig warm 3-4 Tage auf längere stehen.

115. Marigolen.

Zu einem Quart Marigolen braucht man 4 Kalbsfüße. Man thut zu dem Stand 1 Flasche Wein, 3/4 ℔ Zucker, eine fein geschnittene Citronenschale, nebst dem Saft von 4 Citronen, so wie das Weiße von 4 Eiern, schlägt alles mit dem Kuchenbesen auf dem Feuer, bis es anfangen will zu kochen, setzt dann die Kasserolle zur Seite des Feuers, deckt den Deckel darauf, belegt ihn mit glühenden Kohlen läßt das Ganze ruhig 10-15 Minuten stehen, und

gießt

ziehst ab durch die schon aufgespannte Decniette.

116 Kindergries für ganz kleine Kinder.

Auf ein Teelöffel nimmt man einen Theelöffel voll. Es wird nur mit Wasser gekocht und muß 3 Stunden kochen, so daß es alles Körnige verliert und beim Erkalten gallert. Ehe zu verspeisen nimmt man in das Luddel so viel Fruchtsaft oder reinen Candis als nöthig ist. Man kann eine etwas größere Quantität von dem Grieß ohne Nachtheil auf einen Tag im Voraus kochen, muß ihn dann aber ja nicht auf Feuer bringen, sondern ihn

im Buddel in heißem Wasser verwärmen. Mit dem Zucker darf er nie stehen. Es ist nur beim Kaufmann Müller in Hannover zu haben.

117 Rehnen Lebenwurst.

Die Leber wird in Stücke geschnitten und in heißes, nicht kochendes Wasser gelegt, dann heraus genommen, in einen Durchschlag gelegt, damit das blutige Wasser rein abläuft, fein gehackt und durch einen feinen Durchschlag gerieben, dann nimmt man reichlich eben soviel von dem zu den Knoppwürsten fein gehackten Fleisch, mengt dies mit der Leber gut durcheinander, thut ziemlich viel Abfeldfett dazu, so daß die Masse ganz flüssig wird, etwas

Sal.

Nelken, Nelkenpfeffer, Muscatblüthe fein gestoßen, und gehörig Salz; die Quantität von alle diesen, muß der Geschmack bestimmen, und zuletzt eine ziemliche Portion in feine Würfel geschnittenes gekochtes Fett. Beim Kochen der Würste muß man die größte Vorsicht beobachten, sie müssen immer kurz vor dem Kochen bleiben und lange in der Brühe liegen, damit sie gehörig gar werden, dann erst behalten sie immer; die Leber rothen rohen Speck, kochen sie aber, so platzen sie auch leicht, weshalb man sie mit Löffel beständig begießen muß.

Mit den Leberwürsten verfährt man ebenso, und thut man zuletzt mit dem geschnittenen Fett auf die

in feine Scheiben geschnittenen Kräuter dazu. Um die Würze recht zu erhalten, muß man sie, sowie sie aus dem Kessel kommen, in kal- tes Wasser legen, doch nicht zu lange darin lie- gen lassen.

118. Gedbeeren einzumachen.

Man pflückt die Gedbeeren wenn es nicht geregnet hat, pflückt das Grüne davon, wiegt auf 1 ℔ Gedbeeren ¾ ℔ Zucker. Dieser wird geläutert u. abgeschäumt, dann läßt man die Gedbeeren langsam darin über- kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker etwas ein, u. gießt ihn über die Gedbeeren. Letzteres muß mehrere Male wiederholt werden, u. dann ein Bunzgrün darauf gelegt.

119. Gelee von Kranz oder Schwarzwein.

Man nimmt zu 2 Qrt klaren Weingelee eine Dem- mer Eine Blutter 6 Stück Wallnußkerne, läßt sie zubereitet ziehen, setzt sie mit kalten Wasser zu Feuer, kocht ein u. etwas ½ Qrt Rum darin, gießt ihn durch ein feines Tuch, läßt ihn kalt werden u. nimmt zuerst einen ihn zu probiren, das Fest

wird davon. Auf diesen Stand gibt man nun
1½ Pfd Wein von 2 Zitronen die Schale von 5–6
Zitronen den Saft 1 Pfd Zucker 2 Eßlöffel Zimt
und läßt das einmal aufkochen. Von 4 Eier hat
man das weiße zu einem flüßigen Schaum zu
schlagen, gibt einige Löffel voll von dem Gelä
tinen, schlägt das wieder durch, und so verfährt
man unter immerwährendem in die Höhe ziehen des
Eiweiß mit der Gelatine bis das zusammen aufkocht
und setzt dann den Gelee vom Feuer mit einem Kochen
deckel bedeckt, welches das Klarwerden befördert.
Während der Zeit hat man eine Form zwischen
2 Mühlsteinen gebunden, aber ja aufgehoben, dann gießt
man den Gelee in die Form, und zieht ihn so
lange nach bis er hell und klar durchläuft. Alsdann
wird er in eine Form gegossen, und zum Kalt
werden hingestellt. Will er aufgeweicht werden
so schlägt man um die Form, und in heißem
Wasser umgewendet sich, wenn der Gelee
leicht von der Form losläßt. Sollte der Gelee
nicht so fest zum umstürzen geworden sein, so
kann man ihn in der Form nachher zu Tische
geben.

120. Lorsdorfer Apfelgelee.

40 Stück große runde Lorsdorfer Äpfel werden geschält und in viertel geschnitten in Wasser weich gekocht, darauf läßt man den Saft durch ein Drahtsieb laufen, wenn aber ja nicht trübe werden, dann wird der Saft mit ¾ ℔ Zucker auf Feuer gesetzt und abgeschäumt, wenn er anfängt zu werden, hebt man den Saft von 2 Zitronen u einige Schalen dazu, ist er schon wie Gelee, so ist er gut. Man kann ihn auch von Beerlen machen.

121. Eierkuchen.

3 ganze Eier werden mit ½ ℔ Zucker ½ Stunde gerührt dazu ½ ℔ Mehl u geschabene Vanille auf eine mit Wachs bestrichene Platte kleine Klumpen gelegt u langsam gebacken.

122. Kalter Eier Pudding.

Man kocht 2 ℔ Milch mit ½ ℔ Zucker, etwas Zimmet Vanille u Zitronenschale, rührt dann ½ ℔ Eier hinein u läßt daran gerinnen. Thut 8 Eidotter auf d Feuer dazu, u nicht zuletzt von 8 Eiern den Schnee dazu, rührt die Masse gut durch und gießt sie aus.

123. Kottsfeifen.

1 Pfund gutes Mehl ¼ ℔ süße Mandeln Zucker,

d Vanille nach Belieben 2 Lth Gallertina. Die Mandeln abgezogen, fein gehoben u. mit dem vorhergehenden aufgekocht, u. die Gallertina wird in etwas kochendem Wasser aufgelöst u. dann zuletzt wenn das Übrige gekocht durch ist das gegeben ist, dazu gethan, dann in eine Form oder Glasform gegeben.

124. Rinnschnitte von Kalbe.

Man nimmt von 2 Braten die Rinnen fakt sie mit ungefähr ½ ℔ Kalbsbraten fein, dann nimmt man ein wenig Butter reibt sie zu Schaum, schlägt dazu von 6–8 Eier das Gelbe bei steht das gehackte Fleisch ein wenig Zitrone von 2 Semmel die Rinnen, dann das Weiße von 4 Eier zu Schnee geschlagen zusammen, dann schneidet man 4 Semmel in Scheiben, reibt diese etwas in Milch ein, bestreicht sie dann mit den Gelben von Eier dann mit der Fleischmasse dann mit dem Rinnen reibt, u. serviren sie in braunen Butter gebraten.

125. Pandtorte. gut.

1 ℔ ungesalzene Butter zu Schaum gerührt 1 ℔ feine Zucker, dazu 1 Stunde gerührt dann 8 ganze Eier nacheinander

dann ½ ℔ Marzipanmehl ½ ℔ Kartoffelmehl, beides durch gesiebt. Auch muß von 2 Zitronen die auf Zucker abgeriebene Schale und 1 der Saft dazu gethan werden. Die wird 1½ Stunde in gelinder Hitze gebacken.

126. Windbeutel.

Man nimmt ½ ℔ Butter ½ ℔ Mehl ½ ℔ Wasser setzt dies zusammen auf's Feuer, rührt so lange bis es wie Teig aussieht. Wenn es wieder kalt geschlagen wird 8 Eier dazu, setzt davon kleine Häufchen auf's Blech und läßt sie halbhalb backen.

127. Kartoffeltorte.

1 ℔ feingeriebene Kartoffeln, 14 Eigelb 6 Lf. Mandeln etwas Zitronenschale das Gelbe der Eier wird mit den 1 ℔ Zucker zusammengerührt dann die Kartoffeln und zuletzt den Schaum dazu und in einer gestrichenen Form gebacken.

128. Auflauf von Mehl.

½ Qrt feinen Reis reibt man mit 6 Lf. Mehl 6 Lf. Zucker zu einem dicken Brei, läßt ihn zum kalt werden, dann ¼ ℔ Butter zu Schaum gerührt 10 Eier das Gelbe Zitronenschale und zuletzt den Schaum und den Eiern mit dazu gethan und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken. Jedes bekommt ein Obstkuchen darauf.

129. Luftig Fruchtl.

Man schneidet Aepfel in Zucker u. Wein, bricht sie ein u. blanchirt, legt sie in einen Topf darüber eine Lage Zuckerhutzen, immer 2 zusammen mit Gelee u. Mandeln, dann eingemachte Kirschen darauf. Über dieses kommt ein Teig von 1 Pfd. Mehl 10 Eigelb 1 Tasse Vanille 4–5 Löffel Milch. Ist der Teig etwas abgekühlt, zieht man ihn darüber, dann gebackenen Schaum von den Eiweiß darauf legt einen Kuchendeckel, das Geschehene muß darüber, bis sie eine braune Kruste bildet.

130. Kleine Brodkuchen.

1/4 Pfd. Zucker 3/4 Pfd. Mehl 3 Eigelb 1/2 Pfd. Butter dieses wird zusammen zu einem feinen Teig gekneitet etwas Dinn ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen, mit Eigelb bestrichen u. mit Mandeln u. Zucker bestreut, u. bei gelinder Hitze gebacken.

131. Aepfelschnitte.

Zu 5 Schnitt 2 Eier 1 Tasse Milch einen Eßlöffel voll abgeklärte Butter Zucker, etwas abgeriebene Zitrone etwas Zimt u. Muskatblüthe, das Mehl zu Schaum zuletzt dazu gethan. Recht gute Aepfel werden in dünne Scheiben geschnitten, das Teig-

Zuckerwasser mit Zucker bestreut einige Minuten stehen lassen, dann werden die Eyßel in der Masse umgekehrt etwa 6 davon abgezogen und in abgeklärter Butter auf gelinden Feuer gebacken.

132. Mürber Teig zum Obstkuchen.

1 ℔ Mehl ½ ℔ Butter 1 Eßlöffel Zucker 1 saurer Stahl 1 Löffel Branntwein, kneitet dies zu einem Teig der wenn Finger klebt, rollt ihn fein aus bestreut ihn mit geschossenen Zwieback u viel Zucker unter das Obst.

133. Blitzkuchen.

¼ ℔ Zucker ¼ ℔ Mehl ¼ ℔ Butter u 6 Eier die Butter wird zu Schaum gerührt u abgeklärt, nach u nach die Eidotter hinzugethan wenn sich das recht vereinigt hat, kommt der gesiebte Zucker dazu, und dieser Masse wird eine halbe Stunde gerührt. Zuletzt kommt das Mehl u der Schaum der Eier dazu. Die Masse wird auf ein Kuchenblech kaum Finger dick gestrichen mit feinen Mandeln bestreut und im Ofen gebacken.

134. Hohe Brandorte.

Man reibt 1 ℔ ungesalzene Butter zu Schaum, thut 8 Eidotter 1 ℔ feinen Zucker 1 ℔ feingeriebenes Weißbrod von 1 Zitrone die Schale gerieben. Dies wird 1 Stunde gerührt u zuletzt der Schaum dazu, die Form wird mit Butter u Semmelkrumen gestreut u sehr langsam gebacken.

135. Fischsalat.

6–8 ℔ Hechte oder Karpfen werden mit Gewürz und Salz gekochte, schneidet man nebst Kalbsbraten 3–4 Köpfe Sellerie, 16 Eier, Zucker, gekochte Hering und ½ ℔ Kapern und ¼ ℔ Pardellen in wenig Stücke. Hierauf macht man die Sauce von 5 hartgekochten Eigelb, Senf, Salz, Zucker, Öl, Essig, etwas Pfeffer, gehackte Petersilie und zuletzt 1 Glas rothen Wein. Hierauf schlägt man das Fleisch.

Hierin wird Alles durcheinander und in einen Kranz gemischt. Die Kapern dürfen nicht zu fein gehackt sein. Für 24–30 Personen.

136 Schaumkuchen.

1½ ℔ Butter ½ ℔ Zucker 2 ℔ Mehl kneten man zusammen, wellt den Teig einen Finger dick und legt ihn auf ein Blech, setzt einen Finger dick Rand darauf, reibt mit Eigelb bestreicht und läßt ihn gut braun backen. Dann füllt man Himbeerbasser, Johannisbeergelee darauf und schlägt einen feinen Schaum von 6 Eiweiß ½ ℔ feinen Zucker, diese Masse über den Kuchen und nochmal ziemlich braun gebacken. Man kann basser einen dünnen Kuchen 2 Tortenbacken. Die kann nicht länger gut als 1 Tag stehen.

137. Obstkuchen mit einem Teig.

½ ℔ feines Mehl ¼ ℔ Butter, 2 Eidotter 3 Löffel saurer Milch, hieraus macht man einen Teig, es wollig auf der Platte aus, legt das Obst auf den ausgebreiteten Teig, es läßt sich in Ofen backen. Der Guß besteht aus 4 Eigelb und ½ Qrt saurer Milch.

138. Schokoladekuchen.

5 Lth Schokolade 1 Lth Zucker, beides fein geraspelt, wird mit den Schalen von 2 Eiern zusammengerührt, auch ein mit Mehl bestreutes blechkleines Hänschen gesetzt, es langsam gebacken.

139. Schaumpudding.

Man setzt 1 Qrt Milch ¼ ℔ Zucker, etwas Zitronenschale es Zimmt auf Feuer, wenn die Milch bald kochen will, rührt man 5 Lth in Milch gerührte Stärke hinein, rührt so lange bis die Stärke gereicht, thut dann den Schaum von 8 Eiern dazu, schlägt dies in Kochen so lange bis es blasig wird, zieht es in eine gute ausgespülte Form, läßt es ganz kalt werden.

140. Agrikosen einzumachen.

Man schält die Agrikosen schneidet sie in Hälften, es nimmt auf 1 ℔ Frucht 1 ℔ Zucker streut diesen Schichtweise dazwischen, es läßt es 1 Nacht zugedeckt stehen.

dann thut man die Agrikosen in einen Kessel und kocht sie klar, doch sehr vorsichtig, weil sie sehr leicht zerfahren. Hat man das Agrikosen so darf man sie nicht alle auf einmal kochen. Sind sie herausgenommen, so kocht man die Penen bis zum Sprung ein und schüttet sie über die Fruchtl. Nach einiger Zeit sieht man nach, ob die Penen eingekocht, kocht man sie nochmal auf.

141. Auflauf von Äpfeln.

Man nehme 12 Löffel feines Mehl oder Stärke mit 40 Lot feinem Zucker gehörig durch, setzt das mit 5 Eßl. Butter zu Feuer und kocht es zu einem feinen Brei, dann läßt man es in einem Schüssel erkalten. Dann werden 5 Eßl. Zucker fein gerieben mit 5 Eigelb tüchtig geschlagen, es zu dem kalten Brei gethan. Dann der Schnee von 5 Eiern dazu. Nachdem die Äpfel in Stückchen geschnitten sind und mit Zucker und Zimmt gekocht, schichtet man die Masse abwechselnd mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel oben auf Brösel und bäckt sie in Ofen oder Backpfanne.

142. Creme en Framboise.

Man nehme ¼ Maß Himbeeren oder Erdbeeren, reinigt sie durch ein Siebchen, gestoßenen Zucker dazu Mark von 4 Eßl. Hausenblase und ¼ Lot feine Schlagsahne

rühre die Himbeeren, den Zucker und den Branntwein
hinein und stelle kalt, damit sie dann
Schlagsahne darunter thun. Die Masse in eine
Form, lasse sie recht kalt werden, und stürze sie in
Warmes Wasser.

143. Kleine Brüstchen

Man kocht ½ Qrt Milch und ¼ ℔ Butter, wirft 14 Lth feines
Mehl hinein, rührt den Teig auf dem Feuer ab
bis er sich vom Napf löst, nimmt ihn vom Feuer
rührt hinein ¼ ℔ Zucker dazu. Wenn der Teig
recht glatt geworden ist, setzt man kleine Häufchen
auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit
Eiern und Zucker darauf und läßt sie in einem
nicht zu heißen Ofen backen. Sie werden wie
Milchbrodt schön platzen.

144. Flott Torten.

Man läßt 1 Qrt Flott mit 7½ Lth Zucker und Vanille
unter beständigem rühren aufkochen. Hat dann
7½ Lth feine Stärke, welche in ½ Qrt Flott rein
gemischt ist und durchgesiebt wird, abermals stets rühren
und langsam dazu, wenn die Masse gut ist, thut
man sie in eine Form, und kühlt sie wenn sie er-
kaltet ist auch in einem Schüssel.

145. Russische Kuchen.

¼ ℔ Mehl 1 ℔ ausgewaschene Butter 1 ℔ Zucker ½ ℔ gehackte Mandeln werden mit 8 Eidottern zusammengeknetet, ausgerollt mit Eiweiß bestrichen, feinen Zucker darüber gebacken.

146. Kleine Mehlspeise.

Man reibt 6 ℔ Mehl mit ¼ Oel kalten heißen Milchkaffee, dann thut man 4 ℔ Zucker dazu, reibt es auf dem Tische zu einer dicken Masse ab, reibt ¼ ℔ Butter zu Schaum, mischt 10 Eigelb, 12 ℔ Zucker, die auf Zucker abgeriebene Citrone, reibt dies mit der Masse ½ Stunde, schlägt den Schaum dazu, thut es in eine porzellanene Form und bäckt es ½ Stunde bei mäßiger Hitze gar.

147. Vanille Brätzeln.

1 ℔ fein gestoßener Zucker wird mit 5 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt, 1 Stange Vanille hineingeschnitten, es nach dem Hinzusetzen fein Blech wird mit Mehl bestreut, kleine Haufen darauf gelegt, es in einem mäßigen Ofen langsam gebacken.

148. Chokolade Kuchen.

Schlage 4 Eiweiß zu Schaum, reibe 8 ℔ Chokolade 12 ℔ Zucker und thue 5 ℔ feines Mehl hinzu, rühre das Eiweiß darein, setze kleine Haufen auf ein

Blech, u. lasse sie behutsam backen. Dieß werden 18 kleine Kuchen.

149. Bequemer gelber Kuchen mit Brod.

Man schlägt 5 Eier für den Stoll 16 Eigelb 1 Pfd. Zucker mit zerstoßen hinein, reibt abgeriebene Citrone u. ein großes Stück Vanille von der Stoll etwas eingeweicht, thut diese Masse in eine Porzellanschüssel u. läßt sie auf kochendem Wasser so lange binden, bis es wie Sirup wird, dann läßt man es erkalten, thut erst viel Zucker darauf u. bearbeitet es mit der Schaufel.

150. Feiner geschmolzener Butterkuchen.

Man nimmt 1 Pfd. guten Gesch. 1 Pfd. geschmolzene abgeklärte Butter 1 Pfd. Mehl 8 Eier Zucker Zimmt u. die Schale 1 Citrone. Der Teig wird auf das Blech gerollt, wie jeder andere Butterkuchen, mit Butter recht bestreicht, mit Zucker u. Zimmt bestreut u. gebacken.

151. Kleine Mandelkuchen.

1 ℔ Butter wird mit 6 ganzen Eiern u. 6 Eidottern abgerührt dann 1 ℔ geschälte Mandeln 1 ℔ Zucker u. 1 ℔ Mehl Zimmt u. Citronenschale darunter gethan. Alles gut durcheinander gerührt u. Kleinigkeiten wie eine Erbse auf ein Blech gesetzt, mit Zimmt u. Zuckerbestreuen u. halbbraun gebacken.

Die Hälfte der Masse geben 80 Kuchen.

152. Makronen.

Man stößt 2 ℔ Mandeln mit etwas Eiweiß recht fein, besser wenn man sie reibt, siebt 2 ℔ Zukker durch ein Haarsieb, schneidet 2 Lth Zitronat fein, schlägt von 8 Eiern zu starken Schaum, rührt 2 Lth Mehl hinein, reibt das Aufgeblasene mit Mandeln, u. setzt klein Hünerhaudeweise. Man backt Schwarzbrod 5 Min. aus dem Ofen, setzt man die Makronen hinein.

153. Oldenburger Rosinen.

½ ℔ Mehl schüttet man auf 1 Bordbrett, schlägt 1 ganze Ei hinein, thut ½ Lth gesottenen Zimmet 9 Lth aus gewaschene Butter, die man dazwischen knetet hinzu, stößt ½ ℔ Zukker ¼ ℔ fein 4 ℔ grob gestoßenen Lüstemandeln zu und

80

81

82

83

85

86

87

Inhalts-Verzeichniß.

№ 19. Macronen
" 20 Mörser Kuchen
" 21 gute Krangeln
" 22 Obstkuchen
" 23 Hordeimer Liegnitzchen
" 24 Geschwinde Randtorte
" 25 Mürber Pudding
" 26 Jubiläus Kuchen
" 27 Zwiebäcke
" 28 Waffeln
" 29 Omelette
" 30 Reisauflauf
" 31. Biersuppe
" 32 Ris à la reine
" 33 Gegen Magenkrampf
" 34 Tyrmonter Torte.
" 35 Butterkuchen
" 36 Kartoffelklöße.
" 37 Beef = Steaks
" 38 Roast = Beef.
" 39 Weihnachtskuchen.
" 40. Wettermäste

№ 41 Kartoffeln mit Cottelletten
" 42 Tafel Bouillon
" 43 Heringe zu marinieren
" 44 Kartoffel Pudding
" 45 Roll Klöße
" 46 Grüne Klüngen
" 47 Reiskuchen
" 48 Vanillen Sauce
" 49 Obstkuchen ohne Gest.
" 50 feuer Schaumeile
" 51 Mutton chops
" 52 Englischer Plum Pudding
" 53 Sauce dazu
" 54 Chocoladen Pudding
" 55 gutes Essen von Rindfleisch
" 56 Rinderkotteletten
" 57 Rothe Grütze
" 58 Kalter Schaumpudding
" 59 Traubt torte mit Creme
" 60. Schwer Carbonade.

No. 61. Reiskuchen mit Fleisch
" 62. Legumes von Aepfeln
" 63 Karpfen in Gallert
" 64 Strauskuchen
" 65 Apfelkuchen
" 66 Kalter Apfelsinen Pudding
" 67 Kalter Chocoladen "
" 68 Kartoffeln mit Hammelcottelette
" 69 Hasen Filets mit Kartoffeln
" 70 Kalte Pilze
" 71 Kartoffeln in Vanillenbutter
" 72 Feine Kartoffelklöße
" 73. Kartoffeln auf English
" 74 Grüne Erbsensuppe
" 75 Geräucherte Ochsenzunge
" 76 " Schinkenkarbonade
" 77 Zitronen Auflauf
" 78 Orangen Auflauf
" 79 Essig Recept
" 80 Eier aufzubewahren.

No. 81. Roder Blaschenkopf
" 82 Grillkuchen
" 83 Flott Kuchen
" 84 Rädergebackenes
" 85 Eier Topfkuchen
" 86 Blau- oder Rungpudding
" 87 Rahm Gelee
" 88 Biegnittorte
" 89 Blau Gelee
" 90 Eierkuchen.
" 91 Auflauf von Reis
" 92 Himbeerscreme mit Vanillesauce
" 93 Butterkuchen
" 94 Essig Salzgurken
" 95 Rauchfleisch
" 96 Feines Ragout
" 97 Wegländer Kuchen
" 98 Fuchs-Recept
" 99 Hasenpastete
" 100 Moketourtte ragout.
" 101 Fischsallat.

No. 102. Salzgurken
" 103 Apfelsinen Gelee
" 104 Johannisbeeren crème
" 105 Compoté
" 106 braune Bouillon
" 107 Fleisch Klöße
" 108 Honig Kuchen
" 109 Bierkochen
" 110 Eine andere Torte
" 111 Fisch Pasteten
" 112 Reis Kochen
" 113 Rindfleisch in Salz
" 114 Honigkuchen
" 115 Weingelee
" 116 Kindergeiß
" 117 Radenen Lebensmittel.

92