



2. 10. 1 m 250 S 46 23

Elisabeth
Bibliothek
Gastrop
Walter
P
u
B
Schulze



MAGD. DOBROMILA RETTIGOVÁ.

Tisku Šira.

Die
Haus-Köchin,

oder

eine leichtfaßliche und bewährte

Anweisung

auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen, durch vieljährige Erfahrung erprobt und

verfaßt

von

Magdalena Dobr. Kettig.

Dritte vermehrte und vielseitig verbesserte Auflage.

Königgrätz und Prag 1838.

Gedruckt bei Johann Host. Pospissil, wirkendem Mitgliede des böhmischen National-Museums.

Ich bemühte mich zwar, so viel wie möglich, es wie das böhmische einzurichten; jedoch habe ich noch hie und da etwas vermehrt.

Mein Wunsch ist nur der, daß es eben so gültig wie das böhmische aufgenommen werde.

Reichenau den 1. März 1826.

Die Verfasserinn.

V o r r e d e

zur zweyten Auflage.

Der schnelle Absatz der ersten Auflage gegenwärtigen Kochbuches, da in einem sehr kurzen Zeitraume 2000 Exemplare vergriffen waren, giebt mir den Muth, Böhmens Töchtern eine zweyte vielseitig verbesserte und vermehrte Auflage darzureichen, umsomehr, als der Neuhäuser Buchdrucker, Joseph Aloys Landfratz, sich herausnahm, ein Bruchstück meines böhmischen Kochbuches, welches er unrechtmäßig an sich brachte, ins Deutsche übersetzen zu lassen, womit er, so wie früher mit dem böhmischen, das Publikum täuscht, indem er auf dem Tittel Fleisch- und Fastenspeisen verspricht, wo sich doch in demselben keine einzige Fastensuppe oder Fisch- und eigentliche Fastenspeisen befinden.

Dieses Kochbuch versteht er hinten noch mit einigen Anrichtzetteln, worin er sehr viele Speisen zum aufstellen anzeigt, welche sich in dem ganzen Büchelchen nicht befinden.

Um daher Böhmens Töchter nicht durch dieses Afterkochbuch täuschen zu lassen, reiche ich Ihnen diese zweyte Auflage, wovon der rechtmäßige Verleger nur Herr Johann Hofst. Pospisil, Buchdrucker in Prag und Königgrätz, ist.

Mehr davon zu sagen, halte ich für überflüssig, da die Nützlichkeit dieses Werkes hinlänglich bekannt, durch den schnellen Absatz erwiesen, und mit von mir selbst geprüften und verbesserten Speisen vermehrt ist.

Reichenau den 8. September 1831.

Die Verfasserinn.

V o r w o r t

zur dritten Auflage.

Mit Vergnügen überzeuge ich mich, daß Böhmens Töchter an diesem meinen Kochbuche Wohlgefallen finden, und da die zweite Auflage bereits vergriffen ist, so reiche ich hiemit meinen lieben Landsmänninnen die dritte abermals vermehrte Auflage, denn mein Bestreben geht dahin, damit dieselben den von ihren Großmüttern geerbten Ruf, daß die Böhminnen gute Köchinnen sind, nicht nur bewahren, sondern noch vermehren sollen.

Ich habe mich bemüht, abermals manche gute Speise mit geringen Kosten zu bereiten, anzugeben, und lege allen Jenen, welche dieß Buch benützen, nur dieß ans Herz, daß sie meine Vorschrift genau befolgen und sich die Mühe nicht verdrießen lassen.

Manche, (ich hoffe aber nur wenige) werden sagen: „Wer möchte sich damit mühen,“ und werfen in die Suppe bischen Gries, geschnittene Semmeln, oder Nudeln, wo sie um eben den Preis, nur mit dem Aufwand von bischen Mühe, gute Knöderln, oder Fanzeln bereiten könnte; kocht lieber Knödel, als daß sie (vielleicht wohlfeiler) eine schöne und schmackhafte Speise bereiten möchte, das heißt: sie bleibt bei der immer gleichen Kost, bis sie sich selbst und allen für die sie kocht, zu eckel wird, als daß sie etwas neues, was ihr eine viertel Stunde längere Mühe, oder Nachdenken verursachen könnte, versuchen möchte.

Ich kenne Haushaltungen, wo das ganze Jahr hindurch jeder Wochentag schon seine Speise hat und

durchaus keine Aenderung getroffen wird, was ich für sehr abgeschmackt und langweilig finde.

Den alten Hausfrauen nehme ich so etwas erst so übel nicht, (wiewohl der Mensch um etwas zu lernen nie zu alt ist, denn wer vorwärts zu schreiten aufhört, wird bald zurück gehen); aber junge Mädchen, diese sollen immer dahin streben, etwas neues zu lernen, und durch eigene Erfahrung diese ihnen nothwendigste Wissenschaft immer mehr zu vervollkommen suchen, denn unaussprechlich traurig ist die Lage einer Neuvermählten (und Leider ist es oft der Fall), wenn sie nicht einmal eine Suppe zu kochen versteht, sie nimmt eine Köchin auf, die ebenfalls nichts kann, und dieß pflegt oft die Ursache des ersten häußlichen Verdrußes zu seyn, des Schadens, der dadurch entsteht, nicht zu erwähnen.

Lernen Sie daher meine lieben Landsmänninnen fleißig, denn eine Speise auf verschiedene immer andere Art bereitet, genießt man mit Appetit, und sie gedeiht doppelt, und wird ihre häußliche Zufriedenheit vermehren und das Leben verlängern. Lesen Sie daher fleißig in diesem Buche, und versuchen Sie öfters etwas im Kleinen, dadurch werden Sie sich nicht nur belehren, sondern Sie werden in der Liebe zur Haushaltung vorschreiten, und sie befestigen, und sollte auch ihre künftige Stellung von der Art seyn, daß Sie nicht selbst kochen dürften, so ist es immer gut, die Kochkunst zu verstehen, um vernünftig befehlen zu können.

Mit nächsten werde ich mich bemühen, Ihnen ein Buch in die Hände zu legen, welches Sie auch noch in den anderen Zweigen der Haushaltung unterrichten wird, und welches einer jeden angehenden jungen Hausfrau sich anzuschaffen rathet

Leitomischel im November 1837,

Die Verfasserinn.

Vorwort als Einleitung

zur ersten Auflage.

Daß die Kochkunst eine der nöthigsten und unentbehrlichsten Beschäftigungen für das weibliche Geschlecht ist, ist längst bewiesen. Ein Weib, die alles kann, nur nicht kochen, ist gewissermassen immer von ihren Dienstbothen abhängig; muß essen, was ihr die Köchin aufsetzt, und zahlen, was sie ihr aufrechnet. Dies taugt für eine Haushaltung in unseren Zeiten nicht.

Dieses Kochbuch ist kein aus verschiedenen Kochbüchern zusammengeklautes Nachwerk; es ist schlichte Hausmannskost, wie es meine Großmutter und meine Mutter gekocht haben, und ich durch vieljährige Übung verbessert und vermehrt habe; es ist daher auch hie und da für einen leckern Gaumen gesorgt, und ist hinlänglich, eine schöne Tafel herzustellen.

Ich habe mich möglichst der Deutlichkeit beflissen, um es für Jedermann faßlich darzustellen; keine fremde Benennungen, kein nur in Herrschaftsküchen sich befindliches Geschirr; nur so einfach, daß es vorzüglich auf dem Lande für Seelsorger, Beamte und Bürger zum Gebrauche gerühmt, und von jedem Dienstbothen verstanden werden kann. Ich haste für jede der hier be-

findlichen Speisen, wenn man sich genau nach der Vorschrift hält, daß sie geräth, und empfehle nur noch einer jeden Hausfrau, einer jeden Köchin Ordnung, Reinlichkeit und genaue Befolgung meiner Vorschrift, selbst in den kleinsten Kleinigkeiten.

Beim Fleische überhaupt, besonders aber, wenn etwas mehr vorräthig ist, muß man genau darüber wachen, daß es nicht riechend werde; sollte jedoch der Fall eintreten, daß es einen Geruch bekäme, wie es, besonders im Sommer, sehr oft der Fall ist: so darf ein solches Fleisch ja nicht gekocht werden, sondern mit Zwiebeln und Kräutern mit einer sauren Soß, wie weiter angezeigt wird, bereitet werden.

Jedes Fleisch ist am besten mit kaltem Wasser zuzustellen, es ist mürber; ist aber die Zeit zum Kochen kurz, wie öfters der Fall eintritt, wenn späte Gäste kommen, und man doch noch das später zugestellte Fleisch weich gekocht haben möchte; so kann man ein reingewaschenes Stück Glas dabei kochen lassen. Das Rindfleisch ist immer besser, wenn man es roh mit einem hölzernen Schlägel ein bißchen klopft, dann ist es in drey Stunden hinlänglich weich, es wäre denn von einem alten Stück Vieh, da lasse man es 4 Stunden im Sud.

Schöpfenfleisch anderthalb, längstens 2 Stunden. Schweinfleisch junges, wie man es gewöhnlich zum Kochen benützt, bedarf nicht mehr als eine Stunde. Bei jedem Fleische, vorzüglich aber bei Kalb- und Schweinfleisch muß man darüber wachen, daß es nicht zu weich werde, sonst sieht es unapetitlich aus. Das Kalbfleisch, wenn es nur ein bißchen die Zeit erlaubt, ist am besten bloß gedünstet.

Jedes andere Fleisch, außer dem Rindfleische, wird nur im bloßen Salzwasser gekocht, außer man wollte

die Suppe davon benützen, da könnte man also auch wie zum Rindfleisch verschiedenes Grünzeug dazu geben.

Zum Rindfleisch giebt man Zellerie und Petersilwurzel und das Grüne: nebstdem kann man noch dazu geben: Schnittling, Por, Kohl, Karfiol, gelbe Rüben, Spargel, Championen, Morcheln, Pilze und alle Arten Schwämme; im Winter, wenn nichts anderes vorhanden ist, wenigstens ein Stück Zwiebel, Braunkohl, u. d. g.; im Frühjahr Kräutel; doch muß man dabei Acht geben, daß man kein Giftkraut unter die guten Kräuter mische. Auch giebt man noch zum Rindfleische, damit die Suppe stärker werde, alte Hennen, junge Gänse, Hühner, u. s. w.; dann kann man diese Zuthaten entweder mit Reis oder einer Soß zubereiten.

Eine sparsame Köchin muß jedes Stückchen zu benützen wissen, und vorzüglich auf eine gute Suppe bedacht seyn; denn gewöhnlich pflegt man die Köchin nach der Suppe zu beurtheilen. Darum, besonders bei größeren Tafeln, muß man darauf Rücksicht nehmen, und alle Abschnitzeln vom Rind- und Kalbfleische, Hühner- und Entenhälse, und solche Kleinigkeiten sammeln; dann läßt man es mit Zeller- und Petersilwurzel, Zwiebel und verschiedenem Grünzeug aufdünsten, gießt dann gute Rindsuppe darauf, läßt es wenigstens drei Viertel Stunden kochen, seiht es durch ein Haarsieb; in eine solche Suppe kann man dann geben, was man will, so ist sie immer gut. Im Winter lasse man einen Kalbsfuß dabey kochen, seihe es durch ein Haarsieb, und kann es aufbewahren. Ein Stück dieser Sulze in kochendes Wasser gethan, mit Eydottern abgequirkt, und mit Muskatblüthe gewürzt, giebt eine herrliche Suppe. Auch kann man diese Suppe im Winter bei eingetretene- nem Eymangel mit ein Bißchen weißer Einbrenn einbrennen.

So kann man auch zu verschiedenen Sosen im Winter sich eine Sulze bereiten. Man nehme ein Stück Rindfleisch; einige Kälberfüße, die jedoch gut zerhackt werden müssen, einige Kälberne Knochen, dann Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, etliche Körnchen ganzen Pfeffer, Ingber, Neugewürz, Lemonenschale; dieß alles gibt man in einen Topf, gießet darauf drey Theile Wasser, den vierten Theil guten Weinessig, und läßt es ungefähr zwei Stunden kochen, wirft dann ein reingewaschenes zerquetschtes Ey sammt der Schale darein, rührt es gut, läßt es noch ein Weilchen kochen, dann sieht man es, indem man eine Serviette auf die vier Füße eines umgekehrten Stuhles bindet, durch; hebt es auf.

Diese Sulze kann zu allen sauren Sosen verwendet werden, indem man sie entweder mit Eyern oder Einbrenn, wie weiter gesagt wird, zubereitet.

Das Geflügel im Sommer muß wenigstens über die Nacht geschlachtet liegen, sonst ist es zähe; im Winter können, besonders Kapauen, Enten, Gänse, Trutzhähne und dergleichen 8 auch 14 Tage geschlachtet liegen, ohne daß sie Schaden leiden.

Am Besten ist es, wenn man das Geflügel rupfen kann; beim Brühen muß man sehr Acht geben, daß man es nicht überbrüht, weil dann die Haut zerrissen, und das Geflügel unansehnlich wird; soll es aber gebrüht werden, so stecke man es sobald es abgeschlachtet wird, in kaltes Wasser. Erstens wird es dadurch weiß und mürbe, zweitens ist keine so große Gefahr beim Brühen.

Man muß beim Geflügel darauf sehen, daß es ordentlich gespreilt wird, oder noch besser ist es geheftet. Die Flügel werden eingeschlagen, die Füßchen bis zur Hälfte abgeschnitten, dann mit Spagat geheftet; bei dem Spreilen muß man Acht geben, daß kein kiefernes

Holz dazu genommen wird, sonst bekömmt das Geflügel einen üblen Geschmack. Fasanen, Rebhühner und Wildenten werden gerupft, doch die Köpfe bleiben ungerupft, die Füße unabgeschnitten; so auch bei den Bläßen, Wasserhühnern u. d. g. Den Tauben werden die Köpfe abgeschnitten, oder man reißt ihnen gerade beim Schlachten die Köpfe ab; dem Truthahn wird der Kopf beim Schlachten abgehakt.

Wildpret, d. h. Hirsche, Rehe, Damhirsche, wenn es abgezogen und zerhackt wird, darf nicht mit Wasser benetzt werden, sondern wird gleich mit Salz und Wachholder eingerieben, in einen Siebel gelegt, zugedeckt, mit einem Steine beschwert, und in einem kühlen Orte, wo es jedoch nicht dumpfig ist, aufbewahrt.

Schweinfleisch, welches zum Räuchern bestimmt ist, wird eben gleich, sobald es zerhackt ist, eingesalzen; man kann unter das gewöhnliche Kochsalz bischen Saliter geben, oder das Steinsalz dazu benützen; wer will, kann zum Einsalzen der Schinken einige zerriebene Zehrl Knoblauch mischen, es gibt einen angenehmen Geschmack; doch ist es nicht allgemein zu rathen, weil nicht jeder ein Freund des Knoblauchs ist; auch kann es nur bei den Schinken angewendet werden, denn bei dem Kochfleisch würde es nachtheilig, weil man es zu verschiedenen Speisen benützt.

Grünzeug bewahrt man über den Winter am Besten im Keller; Kraut, Kohl kann man mit den Wurzeln im nassen Sande lange Zeit erhalten. Kren, Sellerie, Petersil, gelbe Rüben, Steckrüben kann man schichtweise im Sande eingelegt aufbewahren, immer eine Schichte Sand, eine Schichte Kren, und so fort bis alles weg ist. Obst bewahrt man in trockenen Kellern auf Brettern.

Mehl, Graupen, Gries und Hirse läßt man in einem luftigen Orte in den dazu bestimmten Truhen, welche oben mit durchlöchertem Blech beschlagenen Löchern versehen sind, damit es nicht dumfig werde; besonders wenn das Mehl erst aus der Mühle kömmt, muß man es öfters aufrühren und lüften.

Diese und mehr solcher Sachen muß man ja nicht als überflüssig übergehen, weil manchemahl durch Nachlässigkeit der Dienstbothen und laues Nachsehen der Hausfrau manche Sache verdirbt, einen üblen Geschmack bekömmmt, und unbrauchbar wird; was der Wirthschaft höchst nachtheilig ist. Eine Hausfrau kann daher niemals zu wachsam seyn, denn in unsern Tagen muß man alles zu Rathe ziehen; daher bemühte ich mich auch die Speisen möglichst sparsam einzurichten.



Einleitung

zur zweiten Auflage.

Schon bey der ersten Auflage machte ich die Bemerkung, daß die Kochkunst das wichtigste für junge Mädchen und angehende Hausfrauen ist, man verstehe mich aber wohl, was ich darunter meine.

Es ist nicht genug, wenn ein junges Mädchen, welches bald einer eigenen Haushaltung vorstehen soll, weiß, wie man Kuchen auf zehnerlei Art, und zwanzig Mehlspeisen eine süßer als die andere bereiten müsse, sie muß mehr verstehn als dies; denn Kuchen und süße Mehlspeisen macht man nur selten, und unter zehn Personen finden sich immer achte, denen derlei Süßigkeiten entweder gleichgültig, oder gar zuwider sind, besonders den Männern; sie muß daher vorzüglich darauf ihr Augenmerk richten:

Erstens, daß sie gute Suppen, gute Soßen und manichfaltige Einmachspeisen schmackhaft zubereiten verstehe;

Zweitens, daß sie jede Kleinigkeit benütze, dadurch manche Auslage erspare, und doch ein zierliches Essen bereite;

Drittens, muß sie sich nicht die Mühe verbrießen lassen, welche diese oder jene Speise verursacht;

Viertens, muß sie, wenn sie ein Kochbuch, nach dem sie kochen will, besitzt, selbes nicht erst dann zur Hand nehmen, wenn sie schon die Gäste eingeladen hat, sondern sie soll und muß es einigemal, nicht durchblättern, wie die löbliche Gewohnheit der Meisten ist, aber aufmerksam durchlesen, über das Gelesene nachdenken, und manchmal etwas versuchen.

Man werfe mir nicht ein, daß derlei Versuche kostspielig sind; es versteht sich aber, daß man zum häuslichen Gebrauche oder Versuche, für zwey oder drey Personen, eine Speise, wie sie für eine Tafel von zwölf Personen angefetzt ist, nicht bereiten darf, und eben darum darf sie in dem Kochbuche nicht blättern, sondern es mit Aufmerksamkeit durchstudieren; — wieder macht Manche den Einwurf: „Wer hat denn Zeit Kochbücher zu studieren?“ Diese Zeit soll und muß man sich nehmen; oder die Kochkunst den Dienstbothen überlassen, essen, was sie uns vorsehen, und zahlen, was sie uns aufrechnen.

Die Zeit findet sich, wenn man nur will; oft weihet man diese Zeit einem faden Romane, oder einem unnützen Unterhalte, welche man vortheilhafter verwenden könnte; studiert man aber die Kochkunst, so wird man gewahr, daß man manchmal etwas recht gutes mit geringen Kosten, und oft noch wohlfeiler als die gemeinste Zuspeise bereiten könne, wenn man nur das bißchen Mühe darauf opfert. —

Der dritte, vierte Theil von dem was angefetzt ist, reicht hin für zwey, drey Personen eine Speise zu liefern, oder etwas zu verbessern.

Mit Verdruß habe ich schon oft Mädchen und Frauen sagen hören: „Ey, wer möchte sich erst damit pantschen, und dann kostet es auch so viel;“ beides ist

falsch; die gemeinste Nudelsuppe kostet mehr Zeit und Geld als manche köstliche Suppe. Zum Beispiel, es wird in einem Hause Suppe, Rindfleisch, eingemachte Hühnern und ein Kalbschlägel, zum Mittagessen bereitet; wenn ich nun das Knie und die Zuwage von dem Schlägel dünsten lasse, so habe ich die Suppe No. 6, dann verwende ich die zwey Hühnerlebern zu Knödeln in diese Suppe, füge noch die zwey Hühnermägen und das gedünstete Fleisch kleingeschnitten hiezu, so habe ich ein Seidel Mehl erspart, welches mehr als eine halbe Semmel kostet, ein Stückchen Rindsmark bekommt man zum Rindfleisch, wenn man bei Zeiten darauf denkt, und eine solche Suppe ist doch wohl schicklicher als eine Nudelsuppe, und Zeit nimmt es auch nicht mehr als die Nudeln. Bleibt ein Stückchen Braten übrig, so kann man es zu Pfanzeln für die Suppe verwenden; die Knochen und die Soß zum Rindfleisch gethan, macht die Suppe kräftig und schmackhaft, kostet wieder weniger als Nudeln, und die Manigfaltigkeit erhält die Gflust rege; wer aber mit Lust die Speise genießt, dem gedeiht sie; also ist eine Abwechslung in den Speisen nicht nur angenehm, sondern auch gesund.

Leset daher liebe Mädchen oft und aufmerksam dieses, und jedes andere Kochbuch durch, Ihr werdet überall etwas finden, was Ihr einmal ins Gedächtniß zurückrufen und brauchen könnt.

Manche, welche schon ein bißchen kochen kann, oder gar einige Monate in einer großen Küche gelernt hat, wird vielleicht, das Mädchen rümpfend, sagen: „Ich finde nichts neues darin, ich werde nichts neues daraus lernen,“ Fehlgeschossen meine Lieben; viele Menschen wissen viel, und der Mensch lernt überhaupt nie aus, am wenigsten aber in der Kochkunst, man kann täglich etwas so wie in jeder Kunst, auch hier ändern und ver-

XVIII Einleitung zur zweiten Auflage.

bessern, ehe man es zu einem gewissen Grade der Vollkommenheit bringt.

Es sind freilich in diesem Kochbuche Sachen, die man in einem, vielleicht in mehreren Jahren kaum einmal braucht; gut, so weiß man doch, wenn man einmal in die Gelegenheit kömmt, es bereiten zu wollen, damit umzugehen, oder weiß jemanden zu rathen, zu belehren, und auch dies gehört zur Zierde der Mädchen und Frauen, und belohnt sie reich für den kleinen Zeitaufwand.

Nächst dem macht sie sich, beim öftern Durchlesen, mit dem nöthigen Geschirre, Modeln, Schaum- und Anrichtlöffeln, und mit der Manier, wie und wo eins oder das andere was gerade nicht zu oft vorkömmt, gebraucht wird, bekannt, und kann gelegentlich eins nach dem andern beschaffen, was manchmal nothwendig gebraucht wird, unentbehrlich, und besonders auf dem Lande, nicht immer zu haben ist.

Darunter gehören vorzüglich: eine Amuletpfanne, verschiedene Ausstecher von Blech, Modeln, Formen, kleine Reibeiseln, verschiedene Bleche, Spritzkrapsenspritze, Krapsenradel, Durchschläge mit größern und kleinern Oeffnungen, Siebe von Drath und Haarsiebe, u. m. d. Kleinigkeiten, welche man bey Gelegenheit in Borrath kaufen und aufheben kann.

Die Kleinigkeiten nach und nach beige schafft, kommen nicht hoch, und bilden doch ein ordentliches Küchengeschirre, was in jeder Haushaltung unentbehrlich ist.

Mehr noch über die Nothwendigkeit des Studiums zu sagen, wäre überflüssig; das fleißige, lernbegierige Mädchen, welches sich zur künftigen braven Hausfrau bilden will, sieht aus dem Kleinigen deutlich genug, daß ich es mit ihr herzlich gut meine, und wird den Rath ihrer Freundin zu eigenem Nutzen befolgen, und dies ist der herzliche Wunsch der

Verfasserinn.

S u p p e n.

1. Schwarze Suppe.

Nimm 2 Pfund Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, ein Stückel gefelchtes Fleisch, zerschneide alles auf kleine Stücke, gib es auf ein großes Reindel oder irdene Pfanne; gib dazu 2 Kohl, 4 gelbe Rüben, 2 Petersil und einen Zeller, einige Blätter Braunkohl, halbe Zwiebel, ebenfalls klein geschnitten, ein Stück Butter, dann die Abfälle vom Geflügel, als: Hälse, Füße, Mägen u. s. w., lasse alles weich und bräunlich dünsten, doch achte darauf, daß es nicht anbrennt; gib es dann in einen Topf, gieße gute Rindsuppe darauf u. lasse es eine Stunde kochen, und seihe es durch ein feines Haarsieb; bräune ein Stückel Zucker, gib ihn darein, und ist es ein bischen herb, so kann man auch ein wenig weißen Zucker hinein thun; richte sie über gebackene Semmelschnitte an. Auch kann man Sago oder ausgebackene Faschknöderln hinein thun.

2. Weiße Suppe.

Nimm ein halb Pfund Reis, klaube ihn und wasche ihn in 1 kalten u. 3 kochenden Wässern recht durch, siede ihn in guter Rindsuppe weich; dann treibe ihn mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Döttern, und ein bischen Muskatblüthe ab, gieße Rindsuppe im vollen Sud darüber, quirle es recht ab, trage es zur

Tafel; kochen darf es nicht mehr, sonst möchte es gerinnen. Man kann auch kleingewürfelt geschnittene Geflügelmägen und Lebern darunter thun.

3. Gelbe Suppe mit Sulz.

Nimm ein halb Seidel überkühlte Rind- oder Hühnersuppe, schlage darein 6 ganze Eyer, würze es mit Muskatblüthe, quirle es recht ab, binde das Töpfchen fest mit Papier zu, und hänge es ins kochende Wasser, doch muß man Acht geben, daß kein Wasser darein kömmt; so läßt man es eine ganze Stunde kochen, nimmt dann mit einem Kaffeelöffel nockerlgroße Stücke heraus in die Suppenschüssel. Gib dann 6 Dötter, ein Stückchen frische Butter, ein bißchen Muskatblüthe in einen Topf, zerrühre es mit kalter Suppe, gieße ein Maaß kochende Suppe darauf, quirle es recht ab, und gieße es über die Sulze. In diese Suppe kann man auch geschnittene Hühnerleber und Mägen geben.

4. Gestossene Suppe.

Nimm eine alte Henne, lasse sie mit etlichen Pfund Rindfleisch kochen, bis sie weich ist, schneide die Brust heraus, das übrige aber stosse im Mörser, gib es dann in einen Topf, gib dazu ganze Muskatblüthe, ganzen Ingber, Petersil, Zeller; schütte die Suppe darauf, lasse es noch eine Stunde kochen. Indessen nimm die Brust, hacke sie klein, gib sie in einen Topf, schlage dazu 4 Dötter, treibe es mit ein bißchen kalter Suppe ab, und gieße endlich die durchgeseigte kochende Suppe, wo das Gestossene darin kochte, hinein, quirle es recht ab, gib es zur Tafel. Ist es zur Schwammenzeit, so kann man etliche auf Butter gedünstete Herrnpilze darunter thun; auch können kleine Knöderln von Fasch dazu kommen.

5. Leber-suppe.

Nehme einige Hühnerlebern, hacke sie klein, treibe entweder ein Stückchen frische Butter ab, oder hacke ein bißchen Rindsmark mit den Lebern, gib es in ein Schüs-felchen, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 Dötter, gib ein bißchen grünen Petersil, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Salz und geriebene Semmel darein, schmiere ein Reindel oder Kastrol mit Butter, streue es mit Semmelrinde auß, gieße es darein, und laß es in ei-ner Röhr backen. Einige Lebern lasse ein bißchen über-kochen, dann zertreibe sie mit frischer Butter, einigen Döttern, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen kleinge-hackten grünen Petersil und lauer Suppe, gieße kochen-de Rindsuppe darüber, quirle es recht ab, und gieße es über das gebackene, auf kleine Stückel zerschnittene Pfanzel. Auch kann man statt es zu backen, ein reines Tuch mit Butter schmieren, das Lebergehack darein ge-ben, locker zubinden, und so in die kochende Rindsuppe hängen, und es eine Stunde kochen lassen, dann geschnit-ten in die Suppe geben. Man kann auch klare Suppe darüber gießen.

6. Gedünstete Suppe.

Zerschneide für 12 Personen ein Pfund Kalbfleisch, gib es auf ein großes Reindel, nimm dazu grünen und Wurzelzeller, grüne und Wurzelpetersilie, 2 gelbe Rü-ben, einen Kohl, dann verschiedene Abfälle vom Geflü-gel, als: Hälse, Flügel, Füße von Enten, Hühnern, Gän-sen, eine zerschnittene Zwiebel, ein Stückchen Butter, ganz wenig Salz, und lasse es entweder auf gelinden Kohlenfeuer, oder auf einer Platte dünsten, doch darf es ja nicht ganz eintrocknen und braun werden. Wenn die Fleischgattungen weich genug sind, gibt man noch ein Stückchen Butter zu, und streut 2 Eßlöffel voll fei-nes Mehl darüber! rührt öfters um, und läßt es so

lange gelinde dünsten, bis es eine Rinde auf dem Boden ansetzt, welche man nur semmelgelb rösten läßt, dann gießt man 6 bis 7 Seidel gute kräftige Rindsuppe daran, und läßt es wenigstens eine halbe Stunde kochen, seihe sie durch, und richte sie entweder über gebackene Semmelschnitte oder über gebackenes Kalbshirn oder über sonst etwas was später angemerkt wird, an.

NB. Für wenige Personen kann man zu dieser Suppe ein Stückchen Zwage vom Kalbsbraten benutzen, z. B. vom Schlägel das Knie, was eine wirkliche Hausfrau sich schon gehörig einzurichten verstehen muß, damit sie, wo es angeht, etwas erspare.

7. Die sogenannte schwäbische Suppe mit Eiern.

Lasse bey dem Rindfleische 2 Kohlhäupel, 2 gelbe Rüben, 2 Zeller, und eine Petersilwurzel, kochen; nehme es heraus, zerschneide alles auf Rudeln, lege es in die Suppenschüssel, zerschneide eine Zwiebel auf Rudel, lasse sie auf Butter braun rösten, gib sie dazu, laß Brodschnitten im Schmalz hübsch braun rösten, gib selbe ebenfalls dazu, dann seihe gute Rindsuppe ab, würze sie mit Muskatblüthe, und wenn sie kocht, so schlage so viel Eier darein, als Gäste sind, daß jeder ein oder zwey Stück bekäme; lasse sie ein bißchen kochen, doch nicht lang, sonst werden sie hart, dann gieße die Suppe vorsichtig, daß die Eier ganz bleiben, auf das Bereitete in die Schüssel und trage sie zur Tafel. So kann man auch auf bloßes eingeschnittenes Brod und geröstete Zwiebel die Suppe mit Eiern bereiten; ist auch gut.

8. Suppe mit Leberknödeln.

Nimm ein Stück Kalbs- oder Rindfleber, sondere sie von den Adern ab, hacke sie dann mit einem Stück

Rindsmark oder Inshlitt klein, gebe es in eine Schüssel, schlage dazu 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gib ein bißchen Majoran, ein bißchen Neugewürz, einige Beherl Knoblauch, ein bißchen kleingeschnittene Lemonieschale, salze es, und gib geriebene Semmel so viel, als du siehst daß nöthig ist dazu, daß, wenn man ein Stückchen mit dem Löffel in die kochende Suppe wirft, sie nicht zerrennen; dann koche sie, indem du den Löffel immer früher in die kochende Suppe tauchest, noch groß in die durchgeseihete Rindsuppe ein, lasse sie kochen bis sie gar sind; dann kannst du die Suppe mit ein bißchen weißer Einbrenn dünn einbrennen, grünen kleingeschnittenen Petersil darein thun, und mit Muskatblüthe würzen; auch uneingebrennt kann diese Suppe bleiben, wie es beliebt.

9. Suppe mit Faschnöderln.

Schneide die Brust von einer rohen Henne aus, hacke sie mit ein bißchen Rindsmark klein; wenn die Brust zu klein ist, so kann man ein Stückchen Kalbfleisch dazu thun, dann lasse eine halbe abgeriebene Groschensemmel im Wasser weichen, und recht ausgedrückt thue sie dazu; dann mache 3 auf Butter gerührte Eyer, lasse sie auskühlen, gebe sie dazu, hacke alles recht klein, ziehe alle Fäserchen gut heraus, treibe alles noch wohl ab, gebe dazu Muskatblüthe und salze es; mache mit einem Kaffeelöffel kleine Knöderln, koche sie in die durchgeseihete Rindsuppe, worin die Ueberbleibseln der Henne mitgekocht haben, ein, lasse sie so lange kochen bis sie oben schwimmen; dann gib in ein Töpfchen einige Dötter und entweder ein Stückchen frische, oder noch besser ein Stückchen Krebsbutter, rühre es mit ein bißchen kühler Suppe ab, würze es mit Muskatblüthe, gieße dann die Suppe worin die Knöderln gekocht wurden,

darüber, quirle es recht ab, und gieße es über die Knödeln; gib es zur Tafel.

10. Suppe mit Semmelpfanzel.

Schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter in ein Töpfchen, salze es wenig, gib ein bischen Muskatblüthe, dann eine geriebene Semmel dazu, einige Löffel voll süßen Schmetten, schlage es recht ab, und gieße es in ein mit Butter ausgeschmiertes mit Semmelrinde bestreutes Reindel oder Kastroll, lasse es in der Röhre schön goldfarb backen und auskühlen, dann schneide es auf kleine viereckige oder längliche Stücke; seihe die gute Rindsuppe ab, brenne sie mit weißer Einbrenn wenig ein, würze sie mit Muskatblüthe, gib das zerschnittene Pfanzel hinein, laß es ein bischen aufkochen, trage es zur Tafel. So kann man auch Mehl- und Griespfanzeln machen, nur muß man auf das ganz kühle Griespfanzel, kühle Suppe gießen, sonst wird es speer. Uiber dieses Pfanzel kann auch die gedünstete Suppe No. 6, gegossen werden.

11. Suppe mit Fleischkrappeln.

Nehme ein Stück kalten Kapauner oder Kalbsbraten, hacke es ganz klein, gib es mit einem Stückel frischer Butter auf ein Reindel, gib dazu geriebene Semmel, kleingeschnittene Petersil, ein bischen Muskatblüthe, lasse es ein bischen aufdünsten, gib einige Löffel voll guter Rindsuppe dazu, daß es sich nicht in dem Reindel anlegt, und dann schlüßlich zwei oder drey Dötter, wie groß die Quantität ist, laß es noch ein bischen aufdünsten, dann abkühlen; indessen mache einen gewöhnlichen Nudelteig, mache kleine Krappeln, indem du die Fasch häufelweis darein gibst, Koche sie in die Rindsuppe ein; hast du frische Herrnpilze, so gib ein

bischen in die Fasch und die übrigen auf Butter gedün-
stet in die Suppe.

12. Gemischte Suppe.

Laß beim Rindfleische 2 Kohlhäupel, 2 Zeller, 2
Rosen Karfiol oder ein bischen Spargel kochen, zerschnei-
de es auf Ruderl, gib es in die Suppenschüssel; laß
kleingeschnittene Herrnpilze auf Butter mit grünen Pe-
tersil und ein bischen Pfeffer dünsten, gib sie in einen
Topf, gieße gute Rindsuppe darüber und laß es kochen.
Dann hacke gekochte Nägen und Leber von Hühnern
klein, lasse sie mit ein bischen geriebener Semmel, grü-
nen kleingeschnittenen Petersil und Muskatoblütthe auf
Butter dünsten, gib dazu einige Dötter, laß es noch ein
bischen dünsten; reibe Semmel ab, schneide sie in Schei-
ben, steche mit der dazu bestimmten Form kreuzergroße
runde Scheiben, röche sie ein bischen im Schmetten, gib
immer auf eine solche Scheibe ein bischen von dem Fasch,
decke ein zweytes darüber, tunke es in ein zerschlagenes
Ey, ballire es in geriebener Semmel, und backe im hei-
ßen Schmalz schön goldgelb, wirf es in die Suppe, laß
es ein bischen aufkochen, dann gieße es über das übrige.

13. Gerstel.

Lasse schöne Gerstengraupen recht weich fieden, doch
laß sie nicht anbrennen, dann nimm sie aus dem Topf,
worin sie gekocht, in einen andern, gib dazu ein Stück-
chen frische Butter und treibe sie recht ab, dann gieße gu-
te Rindsuppe darauf, und seihe es durch einen Durch-
schlag, würze es mit Muskatoblütthe und laß es aufko-
chen, nehme einige Dötter und quirle sie mit Kühler
Suppe ab, dann gieße den kochenden Gerstel darein,
quirle es ab. Kannst auch ein bischen Schmetten statt
der kühlen Suppe zum Abrühren der Dötter nehmen;

besser ist es aber ohne Schmetten. Dieser Gerstel wird bei Supees, in Bällen und überhaupt in Abendgesellschaften gebraucht, oder statt einer andern Suppe Abends in Schalen aufgetragen.

14. Semmelgerstel.

Man reibe die Rinde von einigen Semmeln ab, weiche sie im kalten Wasser, dann drücke man das Wasser aus, zertreibe die Semmel mit einem Stückchen frischer Butter, und gieße kochende Rindsuppe darauf, rühre es recht ab, seihe es durch einen Durchschlag, lasse es noch einmal sieden, bereite einige Dötter mit kühler Suppe und Muskatblüthe, und quirle sie mit dem kochenden Semmelgerstel ab; wird eben so wie der vorige in Schalen herum gegeben.

15. Abguß.

Zu diesem werden bloß Dötter genommen; so viel man Tassen Suppe bedarf, so viel werden Dötter in einem Töpfchen mit einem Stückchen Butter und ein bißchen Muskatblüthe mit kalter Suppe abgerührt, kochende Rindsuppe darauf gegossen, abgequirlet, und ebenfalls in Schalen aufgetragen. Auch kann man die Suppe früher mit Makrony einkochen, und mit Dötter abquireln; dann wird sie aber auf Tellern wie andere Suppe gegessen.

16. Griesgerstel.

Koche eine dünne Griesuppe, quirle sie mit Döttern wie die vorige ab, würze sie mit Muskatblüthe, und trage sie ebenfalls in Schalen auf. Sollte sie aber als Suppe in die Schüssel gebraucht werden, so kann und muß sie dicker eingekocht werden. Eben so kann man Nudelsuppe, Fleckelsuppe, Geriebenteigsuppe ge-

schmackhafter machen, wenn man sie mit einigen in kühler Suppe abgerührten Döttern abquirkt.

Eine jede erfahrene Hausfrau oder Köchin wird leicht einsehen, daß sich mit diesen hier bemerkten Suppen mit verschiedenen Aenderungen hundert Suppen machen lassen, die ich alle einzeln aufzuführen für überflüssig halte; indem jedes 10jährige Mädchen schon weiß, wie sie zum Beispiel Nudeln oder Gries einkochen soll; nur dieß habe ich noch zu erinnern, wenn man eine gute Suppe erzielen will, so muß man nicht zu viel machen; muß sehen, daß gute Knochen die Suppe stärker, und verschiedenes Grünzeug, wie vorher schon angemerkt worden, schmackhafter machen. Gewürz ist am besten bloß Muskatblüthe, doch wer es liebt, kann auch etwas weniges Safran und Ingber nehmen; in Brod- und Schwammensuppe gibt man auch ein bißchen Pfeffer. Grünzeug gibt man wie es die Jahreszeit gibt, Zeller, Petersil, gelbe Rüben, Karfiol, Spargel, Braunkohl, andern Küchenkohl, Schwämme, u. s. w.; wer es liebt, gibt in die Suppe, ehe sie eingekocht wird, etwas kleingeschnittenen Petersil und Schnittling, welches der Suppe ein besseres Ansehen und Geschmack gibt.

17. Spriskrapfen in die Suppe.

Nehme für 12 Personen auf eine Schüssel fünf gehäufte Löffel voll feines Mehl, laß etwas über ein halbes Loth Schmalz recht heiß werden, gieße es in das Mehl, gieße auch sogleich so viel siedende gemeine Milch darein, daß es ein glatter fester Teig wird, muß aber sehr schnell abgetrieben werden! wenn es ausgekühlt ist, so schlage nach und nach zwey ganze Eyer und drey Dötter darein, salze es ein bißchen, und lege haßelnußgroße Stückchen in heißes Schmalz, laß es schön goldgelb backen, lege sie in die Suppenschüssel, gieße darü-

ber entweder den Abguß No. 15, oder die gedünstete Suppe No. 6, und trage sie auf.

18. Gemischte Suppe für 12 Personen.

Schneide kleine Pilze recht fein, lasse sie auf Butter mit ein bißchen grüner Petersilie dünsten, salze sie ein wenig, und würze sie mit ein bißchen gestossenen Pfeffer; wenn du schon die Suppe auftragen willst, so gib sie auf einen tiefen Teller, richte einen Kranz von gefetzten Eiern, welche mit einem Ausstecher ausgestochen werden müssen, herum an; die Schwämme bestreue mit in Würfeln geschnittenen goldgelb ausgebackenen Semmeln; noch kannst du einen Zusatz von gebratenen zierlich geschnittenen Hühnern, Tauben, Rebhühnern, Fasanen, Bratwürsteln oder weichen guten Leberwürsten geben, dieß trage so auf die Tafel, in die Suppenschüssel kannst du entweder braune Suppe No. 1, oder gedünstete Suppe No. 6, geben; jeder nehme sich von dem Gemisch was und soviel ihm beliebt, und gießt sich Suppe nach Belieben zu. Dieses Gemisch kann auf verschiedene Art abgeändert werden, wie es die Jahreszeit und der Hausvorrath zuläßt; man kann zwischen die Schwämme Karfiol, Krebschweifchen, Spargel, Hühnermägen, Hühnerlebern, Kalbsbrieschen, Hahnenkämme, und verschiedene derley Kleinigkeiten mischen, statt Eiern kann man einen Kranz von den Spritzkrapfen No. 17, oder von der Sulze No. 3, oder von den Faschknöderln No. 9, oder von halbmondförmig ausgestochenen Amuletchen machen, kann auch, wenn keine Schwämme vorhanden sind, andere oben angemerkte Sachen mit kleinen Kalbfleischschnitzeln mischen; eine erfahrene Hausfrau kann und wird immer eine gute Auswahl zu treffen wissen, auch kann man die Suppe statt in die Schüssel in großen Kaffeekannen herum

geben; daß für wenig Personen mit Kleinigkeiten eine solche Suppe hervorgebracht werden kann, ist nicht nöthig anzumerken.

19. Eine andere gemischte Schwammerlsuppe.

Lasse klein geschnittene Pilze auf Butter dünsten, gib klein geschnittene grüne Petersilie dazu, würze sie mit ein bißchen Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer, gib dazu klein geschnittenen in Rindsuppe überkochten Spargel oder Karfiol, dann gebackene Erbsen, welche wie folgt gemacht werden: Gib in ein Töpfchen zwei Döter, ein ganzes Ey, gib dazu zwei Eßlöffel voll feines Mehl, zwey oder drei Löffel voll Milch, und mache einen dünnen Tropfteig, salze ihn ein wenig, lasse Schmalz heiß werden, gieße diesen Teig durch einen mit größern Löchern versehenen Durchschlag oder durch ein Sieb; mit der Schmalzpfanne muß, während dem man es hinein tropft, beständig gerührt werden, so formiren sich kleine Erbsen, die man schön goldgelb backen läßt. Nun kann man die Schwämme entweder so, wie im No. 18 auf den Teller und die gebackenen Erbsen darüber anrichten, oder kann man alles in eine Suppenschüssel geben und entweder die Suppe No. 6, oder eine gute mit weißer Einbrenn dünn eingebrennte Rindsuppe darüber gießen, diese gebackenen Erbsen werden auch vielfältig zu Mehlspeisen verwendet, theils zum Ausstreuen der Formen, theils als Mitbestandtheil, wovon weiter ein Mehreres; auch können diese Erbsen in die gelbe Suppe No. 3 allein gebraucht werden, so auch im No. 1.

20. Frühlingskräutersuppe.

Lasse Frühlingskräuter suchen, als: Guntermann, Weichenblätter, Gänseblümchen, Brennessel, Sichorien-

blätter, junge Kümmelblätter, Erdbeerblätter und mehr dergleichen, füge dann grüne Petersilie und Körbelkraut bei, klaube und puze alles rein, laß es in guter Rindsuppe kochen, aber nur einige Minuten, damit es schön grün bleibt, dann seihe es ab, hacke oder schneide es mit einem krummen Messer klein, gib es wieder in die Suppe, laß einen Sud darüber gehn; so viel Personen, so viel Eydötter gib in ein Töpfchen, gib dazu ein Stückchen frische Butter, ein bißchen Mustatenblüthe, rühre es mit ein bißchen kühler Rindsuppe ab, gieße dann die kochende Kräutersuppe darüber, quirle es recht ab, richte sie über goldgelb gebackene Semmelschnitte an; wenn diese zu fett sind, kann gebähte Semmel genommen werden; um Eydötter zu sparen, darf man wohl zum häuslichen Gebrauche zwey Kaffeelöffel voll Mehl zu 6 Döttern gerechnet nehmen, so gibt es Suppe für 8 bis 10 Personen, doch ganz ohne Mehl ist sie besser.

21. Lungenknöderln in die Suppe.

Hacke die weich gekochte Lunge von einem jungen Lamm oder von einer jungen Ziege klein, hacke ein Stückchen rohes Kalbfleisch darein, dann gib ein Viertel abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel dazu, 3 gerührte Eyer, ein bißchen Salz, Rindsmark und grüne Petersilie, hacke alles recht fein, und treibe es dann auf einer Schüssel noch recht ab, koche dann die Knödelchen wie kleine Nocken entweder in die Suppe No. 6, oder in eine gute mit semmelgelber Einbrenn eingebrennte Suppe ein, die Leber aber schneide roh auf längliche kleine Schnitzel, laß sie mit geschnittener Zwiebel hübsch braun braten, gib selbe in die Suppenschüssel, gieße die Suppe darüber und trage sie auf.

22. Gestossene Suppe auf andere Art.

Schmiere ein Reindel mit Butter aus, klopfe ein Pfund kälberne Schnitzel, schneide ein halb Pfund ge-

selchtes Fleisch ebenfalls auf Schnitzel, dann schneide ei-
 nen Zeller, zwey Wurzel Petersilie, eine gelbe Rübe,
 ein halbes Kohlhäupel, alles auf Scheiben, belege das
 ausgeschmierte Gefäß damit, lege das geselchte Fleisch
 und die geklopften Schnitzel darüber; da ohnedieß eine
 solche Suppe nur zu einer größern Tafel bereitet wird,
 also gibt man auch noch die Mägen und verschiedene
 Abfälle sowohl vom Geflügel als auch von Fasanen und
 Rebhühnern; hat man davon einen Ueberfluß, so kann
 man auch ein ganzes Rebhuhn oder Fasan dazu geben,
 dann zwey Schöpflöffel Suppe, dieß wird nun wohl zu-
 gedeckt recht langsam gedünstet, darf aber nicht braun
 werden; wenn alles schon weich ist, wird das Rebhuhn,
 die Kälberschnitzel, die Geflügelmägen herausgenommen
 und zierlich geschnitten bei Seite gelegt; die Beinchen
 von dem Rebhuhn, die Hälse vom Geflügel u. s. w. wer-
 den aber im Mörser gestossen und wieder hineingethan,
 eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, und wenn ge-
 rade frische Pilze sind, auch davon hiezu gethan. Nun
 läßt man den Saft recht kurz eindünsten, dann gibt
 man zwey gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl darüber,
 rührt es um und läßt davon eine goldgelbe Kruste anle-
 gen, nun gießt man so viel gute Rindsuppe daran, als
 man nöthig hat, und läßt es wenigstens eine halbe Stun-
 de kochen; sodann seihe es durch, in die Schüssel richte
 aber das zuvor geschnittene Fleisch, und goldgelb gerös-
 stete Semmelwürfel an, gieße die Suppe, die höchstens
 mit ein bißchen Muskatblüthe gewürzt wird, darüber.

NB. Diese Suppe kann im kleinern Maße auch
 aus verschiedenen Ueberbleibseln verfertigt werden, in-
 dem man bloß einige frische Kälberschnitzel und das Wur-
 zelwerk dünsten läßt, von den zahmen und wilden Ge-
 flügel aber, bloß die Hälse und Rücken dazu gibt, dann
 die Beinchen, wovon man früher das Fleisch zierlich

abgenommen und in die Schüssel zubereitet hat. Eine wirthliche Hausfrau muß jedes Stückchen gehörig zu benützen wissen, und nach einer ein bißchen größern Tafel noch einige zierliche und köstliche Mahlzeiten für ihre Hausgenossen zuzubereiten verstehen.

23. Leberknödel vom Geflügel.

Hacke die Hühnerlebern klein, auf 6 Hühnerlebern gib 3 oder wenigstens 2 Loth frisches Rindsmark, 3 ganze Eyer und eine geriebene Semmel; das Mark muß mit den Lebern vorerst recht klein gehackt werden, dann gib es in eine Schüssel, schlage die Eyer darein, und streue die Semmel dazu, salze es, gib Muskatblüthe, grüne kleingehackte Petersilie und ein bißchen Neugewürz dazu; auch kannst du Majoran hinzu thun wenn du willst; probire ob sie fest genug sind und nicht zerfließen, ist dies der Fall, so muß man Semmel zugeben.

24. Gemischte Knödeln.

Eine geübte Köchin, kann aus verschiedenen Kleinigkeiten manchmal etwas recht Gutes machen ohne sich gerade aufs Maas zu binden, so z. B.: Nehme zwey Hühnerlebern, ein Stückchen Kalb, = ein Stückchen Schweinfleisch, ein Stückchen Rindsmark oder frischen Inschlitt, dies hacke alles recht fein, gib dazu 3 gerührte überkühlte Eyer, eine halbe abgeriebene im Wasser oder Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, hacke und treibe alles recht fein, salze und würze es mit Muskatblüthe; nun kannst du längliche Knödeln daraus formiren, die Hälfte im zerschlagenen Ey eintunken, in geriebener Semmel umwälzen und in Schmalz schön goldgelb backen; die andere Hälfte aber koche in Rindsuppe, lege beide in die Schüssel und gieße entweder die gedünstete Suppe No. 6, oder den Abguß No. 15, darüber.

Brauchst du etwas mehr davon, so kannst du einen Löffel voll Gries - oder Reiskoch und ein rohes Ey dazu mischen, alles recht abtreiben und damit entweder so wie oben gesagt wurde, verfahren, oder schmiere ein reines Tuch mit frischer Butter, lege einen schönen Kranz von Petersilienblättern aus, gib es darein, binde es locker zu, lasse es in der Rindsuppe eine Stunde kochen, gieße die Suppe in die Schüssel, diesen Suppenbuding aber stürze auf einen Teller, mache einen Kranz von gebackener in Würfeln geschnittener Semmel und trage es auf.

25. Andere gemischte Knöderln in die Suppe.

Nimm für 8 Personen von 3 Hühnern die Leber und die Brust, hacke es mit drey Loth Rindsmark recht fein, gib dazu 3 gerührte überkühlte Eyer, eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, salze und würze es mit Muskatblüthe, gib ein bißchen grüne Petersilie, und koch kleine Knöderln in die Rindsuppe ein; lege sie in die Suppenschüssel, gieße entweder die gedünstete Suppe No. 6, oder den Abguß No. 15, oder eine gute mit weißer Einbrenn eingebrennte Suppe darüber. Auch diese Massa kann in ein mit Butter geschmiertes Tuch locker eingebunden, eine Stunde in der Rindsuppe gekocht, und wie das vorige aufgetragen werden.

26. Noch andere gemischte Knöderln.

Nimm für 8 Personen zwey Hühnerlebern, zwey Hühnerbrüstchen, 2 Lth. Rindsmark, 10 Krebschweifeln, hacke alles recht fein, gib dazu 2 gerührte, überkühlte, separat gehackte Eyer, salze und würze es mit Muskatblüthe, gib dazu eine halbe in guter Milch geweichte abgeriebene Semmel, hacke und treibe alles recht fein ab, von den Schalen mache Krebsbutter, gib einen Löffel voll

Krebsbutter auf eine Schüssel, lege das Gehackte hinein, schlage ein Ey und einen Dotter dazu, gib 2 Löffel voll geriebene Semmel, und wenn es die Jahreszeit erlaubt, auch noch entweder in der Rindsuppe überkochte Spargelköpfchen oder Karfiol dazu, koche entweder Knöderln davon in die Rindsuppe ein, oder koche es in einem mit Butter geschmierten Tuch in der Rindsuppe, oder schmiere eine kleine Melonenform mit Butter auß, gib es hinein, koche es im Dunst, und stürze es wie die vorhergehenden; auch dazu kann entweder die Suppe No. 6, oder No. 15, oder eine gute mit ein wenig weißer Einbrenn verdickte Suppe gegeben werden. Sind mehrere Personen, so kann man die Hühnerchen, wo man die Brüstchen ausgeschnitten hat, entweder gekocht oder gedünstet beifügen, versteht sich, daß man selbe zuvor zierlich zerschneiden muß.

27. Semmelbuding in die Suppe.

Nimm für 8 bis 12 Personen ein Seidel Schmetten, schlage darein 3 ganze Eyer, quirle es recht ab, gieße es über zwey abgeriebene, würflicht geschnittene Semmeln, lasse es etwa eine halbe Stunde weichen, treibe dann 3 Loth Schmalz oder Krebsbutter, oder von der Rindsuppe abgeschöpftes Fett ab, gib dazu einen Dotter, ein bißchen Muskatblüthe, salze es, gib die geweichte Semmel dazu, füge ein bißchen kleingeschnittener grüner Petersilie bei, schmiere ein reines Tuch mit Butter, gieße es hinein, binde es locker zu, laß es eine Stunde in der Rindsuppe kochen. Hast du mehrere Hahnenkämme oder Krebschweifeln, so schneide kleine Rudeln daraus und füge sie bei, gib diesen Buding auf einen Teller, garnire ihn mit gebackenen Semmelwürfeln oder in der Rindsuppe überkochten Spargelköpfchen oder Karfiolbröckchen, und gib entweder gute klare oder die No. 15 Suppe dazu.

28. Ein Gemisch zur Suppe No. 15.

Schneide für 8 bis 12 Personen zwey in der Rindsuppe weichgekochte Kohlhäupel auf Nudeln. Mache von vier Eyern Amuletchen, schneide auch Nudeln davon, und mische es, gib es in die Mitte eines tiefen Tellers, mache einen Kranz von gekochtem Karfiol oder Spargelköpfchen mit Krebschweifeln garnirt, belege ihn mit gebratenen zierlich geschnittenen Hühnern oder jungen Enten, die Mitte bestreue mit gebackenen Semmelwürfeln oder würflicht geschnittenen Hühnerlebern und Hühnermägen, trage es so auf; die Suppe No. 15, gib separat auf den Tisch.

NB. Diese Mischung kann von einer umsichtigen Hausfrau nach Belieben geändert werden, was die Jahreszeit und der Vorrath in der Speisekammer biehet, kann zugesetzt oder abgenommen werden; diese Mischung kann auch zu einer ganz klaren Suppe gebraucht werden, wo man einen Kranz von gesetzten, mit dem kleinen runden Model ausgestochenen Eyern besetzen kann, das überbliebene von den ausgestochenen Eyern, kann man zwischen die Kohlnudeln statt den Amulet-Nudeln mischen, ist auch zierlich und gut.

29. Ein anderes Gemisch in die Suppe No. 15.

Gebe in die Mitte eines tiefen Tellers würflicht geschnittene Hühnerlebern und Hühnermägen, auch von Enten oder einer Gans, mische darunter kleingeschnittenen in Rindsuppe gekochten Spargel oder Karfiol, was gerade die Jahreszeit gibt, dann Krebschweifeln, mache dann einen Kranz von Sulzwandeln, welche du also bereiten kannst: „Nimm so viel Eyer als du Gäste hast, schlage sie in ein Töpfchen, quirle sie recht ab, z. B., auf 6 bis 8 ganze Eyer nehme ein halb Seidel gute Rindsuppe, welche aber lau seyn muß; würze es

mit Muskatblüthe, schmiere ganz kleine Modeln mit Butter auß, lege am Boden ein oder mehrere gekochte Spargelköpfschen, Krebschweifeln, oder Karfiolbröckchen, oder mache ein Kränzchen von Petersilblättern, in die Mitte lege ein Stückchen Krebsbutter, gieße die Modeln etwas über die Hälfte voll, stelle selbe in kochendes Wasser, lasse sie etwas über eine halbe Stunde kochen, stelle sie dann sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, damit sie auch oben fest werden, stürze sie und mache den Kranz, gib auf jedes ein Stückchen Krebsbutter, wenn welche da ist; es kann aber auch ohne Krebsbutter seyn, sind aber keine derlei Modeln bei Hause, so mache die Sulze von No. 3 dazu, nehme halb Ey große Stücke mit einem Löffel heraus und mache daraus einen Kranz.

30. Noch ein Gemisch.

Schlichte Spritzkrapsen No. 17 in die Mitte eines tiefen Tellers schön hoch auf, mache einen Kranz von der Sulze No. 3, wozu du zur Unterlage eben würflicht geschnittene Hühnerlebern und Mägen, Hahnenkämme u. d. g. nehmen kannst, gib in die Suppenschüssel entweder die Suppe No. 6, oder No. 15.

Eine geübte Hausfrau oder Köchin bedarf nur dieser wenigen Beispiele, um sie ins unendliche zu ändern; man kann Magarony, Amuleteln, Hühnerflügel, gebratene Hühner, gebratene Tauben, Bratwürste, Leberwürste, verschiedene Fasch, = Leber, = Lungen = oder Reisknödeln zusammen mischen und zierlich sortiren.

31. Suppensulze, welche gut im Hause und vorzüglich für Kranke zu gebrauchen ist.

Gieße auf 3 Pfund Rindfleisch 4 Maasß Wasser, gib dazu 2 oder 3 Kälberfüsse und lasse es bis auf

3 Maaß einkochen, richte indeß in ein großes mit Butter geschmiertes Gefäß ein Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, beides in kleine Stücke geschnitten, füge dazu 2 Petersilwurzeln, 2 gelbe Rüben, einen großen Zeller, eine halbe weiße Zwiebel, 4 Loth weißen Sago, 6 Stück gepuzte Schnecken, gieße darauf 2 Schöpflöffel voll gute Rindsuppe und lasse es langsam dünsten, jedoch muß man durch öfteres Nachgießen guter Rindsuppe das Braunwerden, in so lang die Fleischgattungen nicht weich sind, verhüten, dann lasse es recht kurz eindünsten, streue einen Löffel voll feines Mehl daran, daß sich davon eine semmelgelbe Kruste am Boden des Gefäßes ansetzt, nun gieße die vorbeschriebene Suppe daran, und lasse es noch eine Stunde langsam sieden, seihe es durch ein Sieb in ein anderes Gefäß, lasse es nochmals sieden, seihe es durch ein dichtes Haarsieb, und hebe es ins kalte Gewölbe zum ferneren Gebrauche auf. Ein Löffel voll von dieser Sulze, einer jeden Suppe beigemischt, gibt ihr bessern Geschmack, ist für Kranke, besonders für Lungenkranke sehr stärkend; kann auch auf Reisen mitgenommen gute Dienste leisten, indem man davon einen Löffel voll in ein Seidel kochendes Wasser gibt, hat man die beste Fleischsuppe, was, wenn man in schlechten Wirthshäusern, deren es leider noch immer gibt, nichts bekommt, treffliche Dienste leistet. Ein bißchen Lemoniesaft beigemischt, mit einigen Eyerdottern legirt, gibt eine gute Soß, welche man über ein mitgenommeneß gebratenes Huhn oder auch Kalbsbraten anrichten kann, es läßt sich nicht so lang wie die bekannten Suppentafeln halten, aber es hat einen angenehmeren Geschmack, und ist nicht so kostspielig, kann im kalten Wetter auch trocken mitgeführt werden, nur muß man sich hüten, es in die warme Stube mitzunehmen; man kann es aber am besten in ein Gefäß,

worüber ein hölzernes Futteral ist, geben und so mitführen. Für Gesunde kann man die Schnecken auslassen, und lieber eine alte Henne bei dem Rindfleische kochen lassen, was immer gut ist.

32. Kleine Pfanzern vom Schweinebraten.

Nimm ein Stück kalten Schweinebraten, schneide ihn mit dem Wiegmesser ganz klein, gib es auf eine Schüssel, so viel gehäufte Löffel Fleisch, so viel gehäufte Löffel voll geriebener Semmel, auf zwey Löffel voll Fleisch gib zwei ganze Eyer und 6 Löffel voll Schmetten, salze es ein wenig und gib wenn du willst bischen Kümmel dazu, backe selbe an einem blechenen Talkenblech mit Grübchen, so wie man gegossene Talken bäckt, lege in jedes Grübchen ein Stückchen Schmalz, dann einen Löffel voll von dem Gemisch hinein, lasse es über Kohlen, oder auf der Platte von beiden Seiten schön goldbraun backen, dann zerschneide jedes in vier Viertel, lege es in die Suppenschüssel, gieße eine gute mit weißer Einbrenn bischen eingebrennte Suppe darüber, welche du mit bischen Muskatblütthe würzen kannst.

33. Pfanzern von Hühnern oder Kapaunen.

Schneide das Fleisch von kalten gebratenen Hühnern oder Kapaunen recht fein, gib es auf eine Schüssel; wie viel Löffel voll Fleisch, so viel Eyer, einen Löffel voll geriebener Semmel, drei Löffel Schmetten, würze es mit Muskatblütthe, gib ein bischen grünen Petersil dazu, salze und backe es so wie das vorige. Ebenso kannst du auch Pfanzern von kalten Kalbs-, = jungen Lamm- oder = Zickelbraten bereiten. Schneide sie auf Viertel, gieße eine mit weißer Einbrenn eingebrennte, oder gedünstete Suppe, ein bischen mit Muskatblütthe gewürzt, darüber.

34. Pfanzerln von Erdäpfeln.

Koche einige schöne mehligte Erdäpfel, schäle und reibe sie gleich warm, auf einem Riebeisen. Gib für 8 Personen auf eine Schüssel 2 Loth Butter, treibe sie ab, gib dazu vier gehäufte Löffel voll geriebener Erdäpfeln, schlage 4 ganze Eyer darein, salze es, gib einen Löffel voll feines Mehl dazu, backe, zerschneide sie und gieße eine gute Suppe darüber.

35. Griespfanzerln zur Suppe.

Koche für acht oder zehn Personen von einem halben Seidel süßen Schmetten oder guter Milch, einen festen Grieskassch, treibe ein Loth frische Butter ab, gib den überkühlten Kassch hienein, schlage drey Dötter darein, salze es ein bißchen, gib den Schnee von den drey Eyweis dazu, backe sie wie die vorigen, gieße eine gute mit Eydöttern abgequirlte Suppe daran.

NB. Diese Pfanzerln, wenn man dazu noch ein Loth gestoffenen Zucker gibt, sie bäckt, und mit Zucker und Zimmet bestreut, können als selbständige Mehlspeise gegeben werden; für Kranke, gibt man sie ohne Zimmet.

36. Reisknöderln.

Koche von zwey Loth gut gewässerten Reis im süßen Schmetten einen festen Kassch, laß ihn überkühlen, treibe indessen auf einer Schüssel ein Loth frische Butter und ein Loth Rindsmark ab, gib den Reiskoch darein, salze es ein wenig, schlage drey Eydötter dazu, treibe es gut ab, gib dann noch den Schnee von den drey Eyweis dazu, und sollte es zu dünn seyn, so gib einen Kaffeelöffel voll Reismehl dazu, koche in die kochende Rindsuppe Knöderln davon ein, aber nur mit einem Kaffeelöffel, damit sie etwas größer als Hasel-

nüsse wären. Würze die Suppe mit Muskatblüthe, und lasse sie entweder klar, oder quirle sie mit einigen Eyerdottern ab; du kannst diese Knöderln auch in heißen Schmalz legen und schön goldgelb backen, oder daraus Pfanzern, wie die von Gries machen.

37. Kohlpfanzeln.

Koche in der Rindsuppe zwey schöne Kohlhäupel, schneide sie fein, lasse sie mit ein bischen kleingeschnittener Kernfette auf einem Kastrolle bischen dünsten, würze sie mit gestossenen Pfeffer; lasse es überkühlen, gib es auf eine Schüssel, schlage 3 Eyer dazu, salze es ganz wenig und gib den vierten Theil von einer abgeriebenen in Milch geweichten ausgedrückten Semmel dazu, treibe es recht ab, und backe Pfanzeln wie die vorigen, schneide sie auf Viertel und gieße eine gute Suppe darüber.

38. Hirnpfanzeln zur Suppe.

Reinige ein Kalbs- oder Lammshirn, gib beiläufig ein Loth frische Butter auf ein Kastroll, laß darin einen halben fein geschnittenen Zwiebel und bischen feingeschnittenen Petersil aufschäumen, gib das Hirn dazu, lasse es bischen dünsten. Gib es auf eine Schüssel, treibe es ab, bis es kühl ist; schlage darein zwey ganze Eyer, salze es, gib dazu einen gehäuften Löffel geriebener Semmel, wäre es zu dünn, so gebe zwey Löffel Semmel, backe und zerschneide sie wie die vorhergehenden, gieße eine gute Suppe darüber.

39. Buding von Schweinfleisch zur Suppe für 12 Personen.

Hacke ein halb Pfund Schwein = und ein halb Pfund Kalbfleisch mit 2 Loth Rindsmark recht klein, ziehe alle Fasern heraus, gib dazu eine halbe, abgeriebene, im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel,

und drey gerührte Eyer hacke es noch bischen, gib es auf eine Schüssel, schlage noch ein oder zwey ganze Eyer darein, gib dazu etwas in Suppe überkochten Karfiol oder Spargelköpfchen, salze und würze es mit Mustatenblüthe, schmiere ein Serviet mit Butter, mache einen schönen Kranz von grünen Petersilblättern, Spargelköpfchen, Karfiolbröckchen oder Krebschweifeln, gib die Fasz hinein, binde es locker zu, koche es eine ganze Stunde in der Rindsuppe, binde es los, stürze es auf einen Teller, mache einen Kranz von goldgelb gebackenen Semmelwürfeln herum, und gib es zur Tafel, eine gute gedünstete, mit Krebsbutter verbesserte Suppe, extra in die Schüssel, welche wie folgt gemacht wird.

Gib die Abschnitzeln, sowohl vom Kalb = als auch vom Schweinefleisch auf ein Kastroll, gib dazu einen halben fleingeschnittenen Zwiebel, ein halbes Kohlhäupel oder Karfiol, eine gelbe Rübe, einen halben Zeller sammt dem Grünen, so auch Petersil, lasse es schön gelblich dünsten, doch nicht braun, gieße gute Rindsuppe daran, laß sie etwa eine halbe Stunde kochen, seihe sie durch, mache eine weiße, ganz dünne Einbrenn, brenne sie ganz wenig ein, würze sie mit Mustatenblüthe und gib einen Löffel voll Krebsbutter darein, sind aber keine Krebsen, so muß es nicht seyn.

40. Krebs- und Leberknöderln zur Suppe.

Hacke von einer Henne die Brust mit 15 Krebschweifeln, und einem Loth Rindsmark klein, gib dazu ein oder zwey gerührte Eyer und ein Viertel abgeriebener im Schmetten geweichter ausgedrückter Semmel. Salze und würze es mit Mustatenblüthe, mache ganz kleine Knöderln, höchstens so groß wie die kleinsten Haselnüsse, koche sie in der abgeseihten Rindsuppe, worin auch das Ubrige von der Henne gekocht hat; lege sie in die Suppenschüssel.

Hacke die rohe Leber von der Henne wieder mit 15 Krebschweifeln, und einem Loth Rindsmark, gib es auf eine Schüssel, schlage dazu ein ganzes Ey und einen Dotter, gib dazu ein bißchen Krebsbutter und 2 Löffel geriebener altbackener Semmelbröseln, ist es noch dünn, also noch mehr; salze und würze es mit Muskatblüthe, treibe es recht ab, mache so wie eine Federkiele dünne längliche Knöderln, koche sie in derselben Suppe, lege sie zu den erstern, gieße die Suppe, worin dieß Alles gekocht hat, mit Muskatblüthe gewürzt, mit einem Löffel voll Krebsbutter geziert, darüber.

Hiemit glaube ich die Abhandlung über die Suppen schließen zu können, wer diese studirt, kann ihrer noch zweymal so viel mit verschiedenen Aenderungen zubereiten.

Rindfleisch.

1. Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird gewöhnlich in allen Kleinern Haushaltungen bloß gekocht, weil man dadurch eine gute Suppe erzielt. Man gibt es bloß mit ein bißchen Salz bestreut und mit grüner Petersilie geziert zur Tafel. Wenn Gäste sind, kann man, um es zierlicher zu machen, im Schmalz schön goldgelb geröstete Semmelbröseln daran thun. Will man jedoch, mit einer andern Suppe versehen, das Rindfleisch dünsten, so lege man es in ein Kastroll oder Reindel, lege Inschlitt oder Speck, Thymian, Lorbeerblätter, Zwiebel, Lemonieschale, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber und Neugewürz darunter; lasse es so, indem man zeitweilig ein bißchen Wasser oder Rindsuppe nachgießt, hübsch im Saft dünsten,

bis es weich ist. — Man bereitet eine Soß, indem man halb Essig halb Rindsuppe aufkochen läßt, und mit brauner Einbrenn einbrennt, dazu gießt man guten saueren Schmetten, würzt es mit ein bißchen von den Gewürzen, welche auch beim Rindfleische dünsten, gibt kleingeschnittene Lemonieschalen darein, und gibt es entweder extra in Sossietten, oder gießt es auf das Rindfleisch; gewöhnlich gibt man es extra, indem man den braunen Saft, worin das Fleisch gedünstet, darauf durchsieht. Wenn unter das Rindfleisch nachgegossen werden soll, so muß es nur wenig gesalzen werden; gießt man Wasser unter, so kann man es gehörig salzen.

Die übrigen Zubereitungen vom Rindfleische findet man in andern Kochbüchern, die für große Haushaltungen bestimmt sind; hier will ich nur noch von Rostbraten Meldung thun.

2. Rostbraten.

Rostbraten wird auf dreyerley Art bereitet: gekocht, geröstet und fashirt.

1) Gekochter Rostbraten muß gerade von dem Fleischhacker so dünn geschnitten werden, wie zu Karbonadeln, dann wird er, nachdem er mit dem Messerrücken gehörig geklopft wurde, in eine Knoblauchsuppe gelegt, dort weich gekocht, und entweder mit Kren oder mit Lemoniesaft gegessen; man kann auch, damit er zierlich ist, geröstete Semmelbröseln daran thun.

2) Wird das weiche Fleisch vom Schlägel genommen, alles Fett herausgeschnitten, mit einem Hackmesser klein gehackt, gesalzen, große jedoch nicht zu dicke Karbonadeln daraus formirt; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, zerreibt einige Zeherl Knoblauch mit Salz, wirft sie in die Butter, läßt sie aufschäumen, tunkt den zubereiteten Rostbraten darein, legt ihn

auf den Rost und läßt ihn auf Kohlen braun rösten, oder man kann ihn bei Abgang eines Rostes auf einem Reindel oder Pfanne auf gelinder Gluth bräunlich dünsten, dann gibt man ihn mit Lemonievierteln belegt zur Tafel. Wer den Knoblauch nicht leiden kann, nehme statt dessen Zwiebel.

3) Faschirte Rostbrateln werden eben aus dem weichen Fleische vom Schlegel bereitet; das Fleisch wird eben wie beim vorhergehenden klein gehackt, dann gibt man einige Zeherl mit Salz abgeriebenen Knoblauch und ein bißchen Pfeffer darein, salzt es gehörig, schlägt ein ganzes Ey darein und vermischt es mit Semmelbröseln, formirt wie oben große Karbonadeln, tunkt es in Butter und geriebener Semmel ein, und läßt es auf Butter in einer Pfanne oder Kastrolle braun dünsten. Man kann dazu auch nur Lemonieschnitte nehmen und wie das vorhergehende mit dem Saft genießen, oder man kann dazu eine gute saure Soß nehmen, z. B. Sardellensoß. Zahl 4.

3. Gedünstetes Rindfleisch mit Speck.

Klopfe ein schönes Stück Rindfleisch vom Schlegel, ziehe es mit grob geschnittenen Speck durch, gib auf ein großes mit Butter geschmiertes Gefäß eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Petersilwurzel, einen Zeller, eine gelbe Rübe, 12 Körner Pfeffer, 3 Stück Ingber; lege das geklopfte, gewaschene und ein wenig gesalzene Fleisch darauf, gieße ein halb Seidel Wasser, oder ungesalzene Suppe daran, decke es wohl zu, lasse es entweder auf Kohlen oder auf einer Platte dünsten, kehre es öfter um, und wenn der Saft eingesotten ist, so gieße Löffelweis gute fette Suppe zu, lasse es so lang dünsten, bis es weich und der Saft recht kurz und braun eingedünstet ist; dann lege das Fleisch in ein anderes

Gefäß, schöpfe von dem Saft das überflüssige Fett ab, und seihe ihn wieder auf das Fleisch durch, gib dazu einige zerriebene Sardellen, auf jedes Pfund Fleisch eine Sardelle gerechnet, gieße ein halbes Seidel rothen Wein daran, und gib einen Löffel voll Kaperln dazu, brenne es mit brauner dünner Einbrenn ganz wenig ein, laß es noch ein bischen aufkochen aber nicht lange, damit ja die Soß nicht zu dick wird; sollte sie aber zu dick werden, so gieße ein bischen Rindsuppe nach, richte das Fleisch auf eine Schüssel, ziere es mit goldgelb gebackener, geriebener Semmel und Lemonieschnitten, und gib es auf den Tisch.

4. Lungenbraten.

Nehme ein Stück von 4 Pfund von einem schönen Lungenbraten, häutle alles Inschlitt und Häute schön ab, klopfe es, salze und spicke es mit Speck, lasse 2 Seidel Weinessig mit einer zerschnittenen Zwiebel, 12 Körnern Pfeffer, 4 Stück Ingber, ein bischen Thymian aufkochen, lege den Lungenbraten in ein Gefäß, wo er in seiner Lage bleiben kann, begieße ihn mit dem Essig und lasse ihn einige Tage in diesem Sude liegen, jedoch muß er täglich umgewendet werden. Endlich wird er wie ein Hase langsam gebraten und mit sauern Schmetten begossen, kann entweder statt dem Rindfleisch oder auch statt dem Braten aufgetragen werden; im erstern Falle richtet man ihn mit gerösteten Semmelbröseln an, und kann die Soß extra geben.

5. Lungenbraten auf andere Art.

Wenn der Lungenbraten so wie im vorigen beschrieben, gebraten ist, schneide fingerdicke Schnitzeln daraus, lege sie schön zierlich in eine Schüssel, die Soß legiere mit sauern Schmetten und einem Dotter, lasse sie

noch ganz wenig aufkochen, feihe sie auf die Schnitzeln, bestreue es mit gelb gerösteten Semmelbröseln, und trage es auf; es kann entweder statt Rindfleisch oder auch statt einem Eingemachten gebraucht werden.

6. Lungenbraten auf dritte Art.

Häutle, Klopfe, wasche ein 3 pfündiges Stück Lungenbraten, spicke es mit Speck recht durch, gib kleingehackte Zwiebel, gestossenen Pfeffer, Ingber, Gewürznelken, und ein bißchen Thimianpulver dazu, mische alles wohl untereinander, und reibe den Lungenbraten damit recht ein, schmiere ein Gefäß mit Butter aus, belege den Boden mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilwurzeln, Seller, gelben Rüben und den Abschnitzeln von Speck, lege den Lungenbraten darauf, gib einen Schöpflöffel voll Rindsuppe dazu, lasse es zugedeckt so lange dünsten, bis es weich ist, gieße nach und nach einen Schöpflöffel voll Weinessig, und ein halb Seidel rothen Wein darunter, lasse es recht kurz eindünsten, gebe es auf eine Schüssel, passiere die braune Soff darüber, belege es mit Lemonieschnitten und trage es auf; versteht sich, daß das überflüssige Fette früher abgeschöpft werden muß. So zubereitet kann der Lungenbraten auch kalt mit Essig und Dehl genossen werden; warm kann man ihn entweder statt Rindfleisch oder statt Braten gebrauchen, wo im ersten Falle die Soff separat in Soffietten herum gegeben wird.

7. Lungenbraten = Schnitzeln mit Erdäpfeln.

Häutle den Lungenbraten ab, schneide Schnitzeln davon und klopfe sie mit dem Messerrücken so wie Karbonadeln, salze während des Klopfens jedes ein bißchen, schneide Speck auf kleine Würfel, lasse sie heiß werden, gib dazu kleingeschnittene Zwiebel, lege die ge-

klopfen Schnitzel darauf, und lasse sie schnell ausdünsten; die Abschnitzeln lege in ein anderes Gefäß, gib dazu Petersilie und Zellerwurzeln, gelbe Rüben, ein bißchen Thymian, einige Lorbeerblätter, lasse es hübsch bräunlich dünsten, streue darüber einen Löffel voll Mehl, rühre öfters um, damit sich eine braune Kruste am Boden des Gefäßes ansehe, gieße ein Seidel Rindsuppe daran, würze es mit Ingber, Pfeffer und Neugewürz, passiere es über die Schnitzeln, gib ein wenig kleingeschnittener Lemonieschalen dazu, lasse es ganz wenig aufkochen, damit es nicht zu dick wird; sollte es jedoch geschehen, so muß man ein bißchen Rindsuppe nachgießen. Wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft von einer Lemonie daran, richte es in eine runde Schüssel an, und mache einen Kranz von gerösteten Erdäpfeln herum. Die Erdäpfel werden also geröstet: Schäle schöne kleine Erdäpfel roh ab, schneide sie auf dünne Blätteln, lasse sie wenigstens eine halbe Stunde im kalten Wasser auswässern, dann wische sie in einer reinen Serviette trocken, werfe sie in zerlassene Butter, salze und lasse sie schön goldgelb rösten; wer ein Freund der Zwiebel ist, kann, bevor er die Erdäpfel hinein gibt, kleingeschnittene Zwiebel in der Butter braun rösten; so bereitete Erdäpfel kann man um jedes braungedünstete Sauerfleisch geben.

8. Kulaschfleisch.

Schneide für 6 Personen, wenigstens anderthalb bis zwey Pfund früher geklopftes Rindfleisch auf ganz kleine Stückeln wie kleine Semmelwürfeln, am besten ist auch dazu der Lungenbratel oder vom Schlägel, oder aber von den Rippen; gib auf ein Reindel ein Stückchen Butter, auf 2 Pfund etwa 2, höchstens 3 Loth, dann zwey kleingeschnittene Zwiebeln und eine kleinge-

schnittene Petersilwurzel, laß es schnell dünsten; wenn es sich zu trocken ausgedünstet hat, so gieße löffelweis Rindsuppe zu, eben deßhalb darf es nicht zu sehr gesalzen werden, weil, wenn man dann Rindsuppe, welche auch gesalzen ist, nachgießt, man es leicht übersalzen könnte; wenn es gehörig weich ist, so laß es bis in kurzen Saft eindünsten, würze es mit ein bißchen Majoran und Paprika, oder in Ermanglung dessen, mit Pfeffer, richte es an, mache einen Kranz von geschmorten Erdäpfeln wie bei No. 7, und trage es auf.

NB. Dieses Kulaschfleisch kann man auch vom Kalb- oder Schöpfensfleisch machen.

9. Rindfleisch mit Ingber.

Nehme ein Stück von etwa 6 Pfund vom mürben Schlegel, klopfe es recht, salze es, lege es in ein mit Butter geschmiertes Gefäß, belege es oben ebenfalls mit Butter, gib einige Schöpflöffel voll Wasser darunter, lasse es wenigstens anderthalb Stunden gut zugedeckt dünsten, und kehre es öfters um. Dann nimm den Deckel ab, bestreue das Fleisch mit gestossenen Ingber, gib es in eine wohlgeheizte Röhre, lasse es schön braun von beiden Seiten braten, spicke es mit Butter, und sehe zu, daß auch der Saft recht braun wird; beim Anrichten können geröstete Erdäpfeln herumgegeben werden. Man kann diesen Braten entweder gleich nach der Suppe statt Rindfleisch, oder auch statt dem Braten auftragen; ist es statt Rindfleisch, so kann man dazu eine Soß bereiten, indem man in den braunen Bratensoft Rindsuppe zugießt und mit brauner Einbrenn ihn ein bißchen einbrennt.

NB. Man kann statt Erdäpfeln, wenn es nach dem Rindfleisch aufgetragen wird, auch eingelegte Gurken oder Gurkensalat dazu geben.

10 Schnitzel vom eingelegten Lungenbraten.

Schneide von dem nach No. 4 eingelegten Lungenbraten dünne Schnitzel, klopfe sie ein wenig mit dem Messerrücken, gib auf ein Kastroll klein würflicht geschnittene Kernfette und fleingeschnittenen Zwiebel, lege die geklopften Schnitzeln darauf, gib noch dazu eine Wurzel Petersil, eine gelbe Rübe, ein halbes Kohlhäupel, alles fleingeschnitten, und lasse es dünsten, bis die Schnitzeln weich und braun sind, gieße dann darauf ein halb Seidel Rindsuppe, ein halb Seidel Wein, laß es bischen aufkochen, gib die Schnitzel auf ein anderes Kastroll; zu der Suppe gib ein Stückchen brauner Einbrenn, laß sie aufkochen, seihe sie auf die Schnitzel durch; wenn es zu dick wäre, so gieße ein bischen Wein und gib bischen fleingeschnittener Lemonieschalen dazu, würze es mit Pfeffer, lasse es noch ein bischen auffieden und richte es an.

Wenn gerade kein eingelegter Lungenbraten vorhanden ist, kann man diese Schnitzel aus einem mürben Stück Fleisch vom Schlegel schneiden, klopfen, und nach der Vorschrift behandeln.

11. Schnitzel vom Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Lassee mehliges Erdäpfel nur so viel kochen, daß man sie schälen kann, dann lasse sie mit bischen Rindsuppe weich dünsten, zerrühre sie zu einem Kasch, lasse in Butter einen Kochlöffel voll Mehl aufschäumen, gib die abgetriebenen Erdäpfel darein, gieße bischen Suppe nach, und lasse es ein wenig dünsten.

Schneide von einem mürben Rindfleisch dünne Schnitzel, klopfe sie recht mit dem Messerrücken, mische Salz, Pfeffer und fleingeschnittenen Petersil zusammen, bestreue die Schnitzel damit von beiden Seiten, laß fleingeschnittenen Zwiebel in Butter oder ge-

schnittenen Kernfett auffchäumen, lege die Schnitzeln darein, laß sie schön braun dünsten; damit sie nicht anbrennen, muß du, wenn der Saft sich einzieht, löffelweis Suppe nachgießen.

Gib die abgetriebenen Erdäpfel auf eine tiefe Schüssel, lege die Schnitzeln schön zierlich herum, und gieße den braunen Saft darüber; man kann diese Speise entweder Mittags statt Rindfleisch, oder auch zum Nachtmahl auftragen, es wird immer besonders für Biertrinker willkommen seyn.

12. Schnitzeln vom Rindfleisch mit Sardellen.

Schneide und klopfe dünn mürbe Schnitzeln vom Rindfleisch, bestreue sie mit Pfeffer Salz und Majoran, laß auf einem Kastrolle kleingeschnittenen Speck oder Kernfett mit kleingeschnittenen Zwiebel auffchäumen, lege die Schnitzeln darein, lasse sie braun und weich dünsten, muß daher, damit sie nicht anbrennen, öfters Rindsuppe löffelweis zugießen, gib wenn sie weich genug sind, Sardellenbutter dazu, lasse sie noch bischen dünsten, lege sie auf eine warme Schüssel; in den Saft gib noch einige Löffel Rindsuppe und den Saft von einer Lemonie, begieße die Schnitzel damit, gib sie zur Tafel.

Sofen zum Rindfleisch.

1. Zwiebelsoß.

Gib ein Stückchen Butter auf ein Reindel und mache eine dünne Einbrenn; wenn sie schon goldgelb ist, so gib ein bischen geriebener Semmel darein, und laß sie so braun als du sie haben willst werden; dann gib darein kleingehackte Zwiebel und grüne Petersilie,

nimm es von der Gluth, gib es in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe darauf, laß es aufkochen; gib es dann in Sossietten auf die Tafel.

2. Pohlische Söß.

Mache die Einbrenn so wie bei der Zwiebelsoß; nimm dann ein Stückchen alte Zwiebel, einige Zeherl Knoblauch, ein bißchen Schnittling, ein bißchen grüner Petersilie, grüne Zwiebel, hacke alles klein, wirf es in die Einbrenn und verfare, so wie mit der Zwiebelsoß.

3. Gurkensoß.

Schneide saure Gurken auf kleine viereckige Stückchen, gib sie in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe und etwas guten Weinessig darauf, lasse es aufkochen, mache eine braune Einbrenn bloß von Mehl, brenne es ein; dann lasse ein Stückchen Zucker braun rösten, gib ihn dazu und noch ein Stückchen weißen Zucker, laß es aufkochen und gib es zur Tafel. Diese Soß kann man zum Rindfleisch, wie auch zu einem vorher gedünsteten Schöpfen- oder Kalbschlegel brauchen.

4. Sardellensoß.

Wasche 3 schöne frische Sardellen im frischen Wasser rein, löse sie von den Gräten, treibe sie mit frischer Butter ab, gib sie in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe und ein bißchen Weinessig darauf, brenne es mit brauner Einbrenn ein, gib ein Stückchen braun gerösteten Zucker dazu, und gib es zur Tafel. Es kann sowohl diese, als auch die Gurkensoß zum gewöhnlichen Gebrauche auch ohne Zucker bereitet werden; der Zucker macht nur die Farbe heller, und versüßt ein bißchen die herbe Säure.

5. Dillensosß.

Hacke die Dillen ganz klein, gieße darauf in ein Töpfchen Rindsuppe und ein bißchen guten Weinessig, laß es aufkochen; indessen nimm in ein anderes Töpfchen ein Stückchen Butter, einige Kochlöffel voll feines Mehl, einen Eydotter und saueren Schmetten, rühre alles wohl ab, dann gieße den kochenden Dillen darein, quirle alles recht ab, laß es noch ein bißchen aufkochen, und gib es in Sossietten zum Rindfleisch.

6. Schmettenkren.

Reibe guten Kren, gib ihn in ein Töpfchen; nimm Schmetten, gib darein ein Stückchen Zucker und geriebene oder feingeschnittene süße Mandeln, laß es aufkochen; zu dem Kren aber gib ein bißchen Mehl, ein Stückchen Butter, rühre es mit ein bißchen kalten Schmetten wohl ab, gieße den kochenden Schmetten darein, quirle es wohl ab, laß es noch ein wenig aufkochen, und gib es in Sossietten mit Mustatenblütthe bestreut zur Tafel. Dieser Kren kann zum Rindfleisch, zum Stockfisch und auch zu Knödeln gebraucht werden.

7. Suppenkren.

Reibe Kren, vermische ihn mit geriebener Semmel, gib ihn in ein Töpfchen, gib dazu ein bißchen Mustatenblütthe, ein Stückchen frische Butter, gieße Rindsuppe darauf, laß es aufkochen; oder es kann die Semmel abgerieben, im Wasser geweicht, ausgedrückt, mit Butter abgetrieben, und die Rindsuppe darauf gegossen werden; alsdann lasse man es aufkochen, und wenn der Kren nicht zu scharf ist, so gibt man ihn erst dann, wenn es bereits aufgeköcht hat, dazu, sonst verliert es die Schärfe. Dies muß auch beim Schmettenkren beobachtet werden.

8. Sauerer Kren.

Reibe Kren, vermische ihn mit geriebener Semmel und ein bißchen Zucker, gieße Weinessig darauf, und willst du ihn zur Tafel geben, so gib ein bißchen Rindsuppe, welche recht heiß seyn muß dazu. Dieser Kren mit Semmel wird bloß zum Rindfleisch gebraucht; saurerer Kren, bloß aus Kren, Essig und ein bißchen Zucker bestehend, kann aber auch zum kalten Braten, zur Sulze aus Kälberfüßen, auch zum blauen Fisch gebraucht werden, woben aber auch der Zucker wegbleiben muß; so auch zu Schnecken.

9. Kalte saure Soß.

Nimm einige im Essig zerweichte Semmelschnitte, 3 hartgesottene Eyerdötter, ein bißchen Thymian, einige Lorbeerblätter, etwas Kaperln, ein Stück Zwiebel, 2 Stück Sardellen und ein Stückchen rothe Rübe, zerstampfe alles in einem messingenen Mörser, gieße ein bißchen Tafelöhl und Weinessig darauf, und seihe es auf kleingehackten kalten Kapauer oder Kalbsbraten durch, gib noch einige Löffel voll Rindsuppe dazu, und gib es zur Tafel. Diese Soß kann sowohl zum Rindfleisch, als auch zum kalten Kalbsbraten gebraucht werden.

10. Gelbe Zwiebelsoß.

Hacke Zwiebel klein und laß sie in guter Rindsuppe aufkochen; nimm dann eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, treibe sie mit ein bißchen fein pulverisirten Safran und ein Stückchen Butter ab, gieße die Zwiebelsuppe darüber, quirle es ab, brenne es mit dünner gelblicher Einbrenn ein, und gib es zur Tafel.

11. Braune Dillsoß.

Hacke Dill klein, laß ihn in Rindsuppe mit ein bißchen Essig vermischt aufkochen, brenne ihn mit brauner Einbrenn ein, gieße ein wenig sauern Schmetten daran, und laß es ein bißchen aufkochen. Auch kannst du einige Stückchen geschälter fein geschnittener saurerer Gurken dazu thun.

12. Sauere Schmettensoß.

Zerschneide eine Zwiebel, gib dazu 2 Beherl Knoblauch, ein bißchen Thymian, 2 Lorbeerblätter, 6 Körner Pfeffer, 6 Körner Neugewürz, ein Stückchen Ingber; gib alles in ein Töpfchen, gieße 3 Theile Suppe, einen Theil Weinessig daran, laß es eine viertel Stunde kochen, seihe es durch, brenne es mit brauner Einbrenn ein, gieße ein bißchen sauern Schmetten dazu, und laß es noch ein wenig aufkochen. Gib geschnittene Lemnieszalen dazu, so ist es noch besser.

13. Sardellensoß ohne Essig.

Zerreibe einige gepuhten Sardellen mit Butter, gib sie in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe daran, brenne sie mit brauner Einbrenn ein, laß sie aufkochen und trage sie auf.

14. Rothe Rüben einzulegen.

Die rothen Rüben müssen erst rein abgewaschen, und ganz weich gekocht werden; dann werden sie sauber geschält, auf Scheiben geschnitten und in ein Gefäß gethan; einige Scheiben Kren werden dazwischen gelegt und Fenchel dazwischen gestreut, dann guter Weinessig darauf gegossen. In 24 Stunden sind sie zum Gebrauche geeignet.

15. Gurken einzulegen.

Gurken, welche gleich gebraucht werden, legt man früher in kaltes Wasser, wo man sie einige Stunden liegen läßt; dann nimmt man ein Gefäß, worin man sie einlegen will, wozu ein inwendig glasierter Topf am zweckmäßigsten geeignet ist; nun nimmt man Weichsel- und Weinblätter, gibt davon etwas auf den Boden, dann eine Schichte Gurken, eine Schichte mit Dillenblüth vermischte Blätter, und so fort, bis das Gefäß voll ist; hat man einige grüne halbreife Pfefferony, sogenannte Schotten von türkischem Pfeffer, so kann man sie dazu geben, dann gießt man guten Bieressig darauf; wenn keine Pfefferony sind, gibt man einige Körner Pfeffer dazu, salzt es, deckt es zu, und läßt es durch drey Tage auf einem warmen Orte stehen; doch nur lau, nicht etwa heiß dürfen sie werden; nach drey Tagen stellt man sie ins Kalte, wo sie dann in einigen Tagen brauchbar sind. Will man aber Gurken auf den Winter einlegen, so läßt man sie einige Stunden im kalten Wasser liegen; dann legt man sie in ein großes Gefäß und begießt sie mit kochendem Weinessig, welchen man aber sogleich wieder abseihet und die Gurken auseinander legt, daß sie überkühlen; wenn sowohl die Gurken als auch der Essig kalt geworden sind, so nimmt man die dazu bereiteten Fäßchen, und legt die Gurken mit Blättern und Dillenblüthe so wie die vorigen ein, gibt ebenfalls Pfefferony oder etwas ganzen Pfeffer dazu, gießt den kalten Essig darauf, salzet sie gehörig, vermacht sie gut, übergießt das Fäßchen von beiden Seiten mit Pech, und stellt sie in einen kühlen trockenen Ort; das Fäßchen muß aber immer längstens in drey Tagen umgekehrt werden. Sollte man spüren, daß etwa zu wenig Essig daran ist, so muß man das Fäßchen behutsam öffnen und Essig nachgie-

ßen, gleich wieder wie früher zumachen und mit Pech übergießen, so dauern sie sehr lange. Manche geben, damit die Gurken eine schöne grüne Farbe erhalten, einen Kupferkreuzer dazu, was jedoch der Gesundheit sehr nachtheilig ist, daher auch nie angewendet werden soll. Bloß um davor zu warnen, wurde dieses hier erwähnt.

16. Kalte Soß.

Stoffe in einem messingenen Mörser drey hartgekochte Dötter, mit einem Loth geschälter Mandeln, gib dazu ein halb Loth Zucker, 2 Löffel feines Brabanter-Dehl, 8 Löffel guten Weinessig, bischen geschnittenen Schnittling, 3 gereinigte kleingeschnittene Sardellen, vermische es gut, ist es zu dick, so gieße Essig zu, daß es wie eine andere Soß dick wäre.

Diese Soß kann sowohl zum Rindfleisch als auch zum kalten Braten benützt werden. Schneide Ueberbleibseln vom kalten Kalbsbraten, Hühnern, Kapauen auch Fasanen oder Rebhühnern auf kleine Schnittzel, richte sie zierlich auf einen tiefen Teller, oder wenn davon mehr vorhanden ist, auf eine Schüssel an, begieße es mit dieser Soß, mache einen Kranz vom gehackten Aspik, belege ihn mit Kaperln; so kannst du es statt einer Sulze zwischen die kalten Speisen geben. Statt einem Aspikkranze kann man auch für häußlichen Gebrauch einen Kranz vom Erdäpfelsalat herum geben.

17. Eine andere kalte Soß.

Schneide 3 hartgekochte Dötter, 4 gereinigte Sardellen und eine halbe weiße Zwiebel, jedes extra recht fein, gib es auf eine Schüssel, gib dazu 2 Löffel Brabanter-Dehl, 4 Löffel Senft, ein halb Loth ge-

stossenen Zucker und so viel guten Weinessig, daß es wie eine andere Soß dick wäre; kannst es entweder zum Rindfleisch geben, oder zum kalten Braten, oder auch zu blaugesottenen oder marinirten Fischen; kannst auch marinirten Karpfen, Kalen oder Kalruppen auf Stückchen zerschnitten, auf einen Teller zierlich anrichten, mit dieser Soß begießen, mit gereinigten auf Stücke zerschnittenen oder getheilten Sardellen belegen und mit einem Kranze von geschnittenem Aspik mit Kaperln belegt, zieren. Du kannst nebst Kalen und Karpfen, auch blaugesottenen Hecht oder Forellen so bereiten, es kann am Fast- oder Fleischtag, nach dem Braten kommen.

18. Kalte Soß zum Wildpret.

Schneide die Hälfte von einer weißen Zwiebel und 3 hartgesottene Dötter klein, gib dazu bißchen kleingeschnittener Lemonieschalen, und 8 bis 10 Körner gestossener Wachholderbeeren, ein halb Loth Zucker, zwey Löffel Brabanter-Dehl, 10 Löffel Weinessig, und von einer Lemonie den Saft, ist es noch zu dick, so gieße Essig zu. Diese Soß gibt man zum gesulzten Schwarzwilde; wenn nur noch kleine Uiberreste sind, so schneide und richte sie zierlich in eine tiefe Schüssel, gieße die Soß darüber, und ziere sie mit Aspik und Lemonieschalen oder Blättern, wie die Vorigen.

19. Reißken zum Fleisch einzulegen.

Dieser schöne oranggelbe Schwamm wächst fast überall und ist zum Rindfleisch sehr gut. Zum Einlegen müssen nur die Kleinen gewählt, und weil sie leicht verderben, also gleich frisch eingelegt werden. Schneide die Wurzeln ab, die Köpfschen wasche rein, lasse eine Maas Weinessig mit Salz und einem Kaffee-

löffel voll Kümmel, 12 Körnern Pfeffer, 12 Körnern Neugewürz und ein Stückchen Ingber kochen, gib die Schwämme darein, laß sie etwa eine viertel Stunde kochen, dann kalt werden. So können sie schon den folgenden Tag gebraucht werden, sind selbe aber für den Winter zu bewahren, so nehme sie wenn sie kalt werden aus dem Sude, koche frischen Weinessig mit dem nämlichen Gewürz, lasse ihn kalt werden, und gieße ihn über die Schwämme, daß sie vom Essig bedeckt sind, binde sie recht fest mit Papier, oder mit einer Blase zu, so dauern sie im kalten frostfreyen Orte den ganzen Winter.

Grünspesen.

1. Braunkohl mit Bratwürsteln.

Den Braunkohl muß man schön vom Stengel lösen und im Salzwasser überkochen, dann seihe man ihn ab und hacke ihn klein; laß ein Stück Butter zergehen, gib ein Stück Zucker hinein, laß ihn aber nur aufschäumen, gib den gehackten Braunkohl hinzu, laß ihn dünsten, staube ihn ein bischen mit weißem Mehl ein, und gieße ein wenig Rindsuppe darein, laß es aufsieden, doch muß du sehen, daß es fein, fett und süß ist; gib geröstete geschälte Kastanien entweder ganz oder klein gehackt darein. Die Bratwürstel lasse indessen entweder auf dem Rost, oder in einer Pfanne braten, und belege den Braunkohl damit. Man kann auch geselchte Würstel oder Zunge, auch zierlich geschnittenes, weichgekochtes, geselchtes Fleisch, oder kalberne Karbonadeln darauf legen.

2. Fasan mit Süßfauerkraut.

Nimm Krauthäupel, schneide sie so wie zum Salat, gib auf ein Reindel entweder Schmalz oder Fett, laß ein Stück Zucker darein goldgelb rösten, werfe dann das zuvor mit heißem Wasser gebrühte Kraut dazu, gib eine auf dünne Ruderln geschnittene Zwiebel dazu, salze es, gib ein bißchen Kümmel dazu, doch nicht zu viel, sonst wird es bitter, laß es weich dünsten, staube es dann mit Mehl ein, gieße ein bißchen Essig, guten saueren Schmetten und heißes Schmalz oder Fett darauf, laß es noch dünsten; doch mußt du sehr aufmerksam seyn, daß es sich nicht anlegt und anbrennt. Der gespickte Fasan wird indessen auf dem Spieß gebraten, sodann in die Mitte der Schüssel aufs Kraut gelegt, und zur Tafel gegeben.

3. Gefüllte Kohlrabi.

Nimm schöne junge Kohlrabi, schäle sie und kraße das Inwendige schön heraus; du mußt aber Acht geben, damit du keine Löcher darein machest; das Ausgekrahte laß mit einem halben Pfund geselchten Fleisch kochen, nimm ein Stück rohes Kalbfleisch, hacke es klein und nimm die Fasern heraus; das geselchte Fleisch und das Ausgekrahte hacke ebenfalls dazu; treibe ein Stückchen Butter auf einer Schüssel ab, gib das Gehackte darein, dann 2 ganze Eyer, einen Dotter und eine halbe geriebene Semmel dazu, salze es ein wenig, würze es mit Muskatblüthe, und fülle die Kohlrabi damit; röste ein Stück Zucker auf Butter schön goldgelb, lege die Kohlrabi darein und laße sie langsam dünsten; damit es nicht anbrennt, kannst du einige Löffel voll Suppe nachgießen, bis sie weich sind; dann nehme die Suppe, worin das geselchte Fleisch

gekocht hat, und brenne sie mit lichtbrauner Einbrenn ein, gieße sie unter die Kohlrabi. Das Grüne koche gleichfalls in der Suppe, dann hacke es klein, laß es eben ein bißchen auf Zucker aufdünsten, und gieße ein bißchen von der Soß darunter; wenn du es anrichten willst, so mache aus dem Grünen einen Kranz um die Schüssel, belege es mit Karbonadeln oder Bürsteln; die Kohlrabi stelle zierlich in die Mitte, gieße die Soß darüber, welche aber nicht über den Rand gehen darf und gib es zur Tafel.

4. Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnern.

Laß in einem Keindel ein Stück Zucker aufschäumen, gib die gewaschenen grünen Erbsen darein, salze sie ganz wenig, und lasse sie weich dünsten; wenn sie weich sind, so staube sie mit ein bißchen Mehl ein, gieße ein bißchen Rindsuppe, ein bißchen süßen, und damit er nicht gerinne, gekochten Schmetten darein, gib ein bißchen grünen Petersil, ein bißchen Muskatblüthe dazu, und laß es noch ein wenig dünsten. Die Hühner aber puße, zerschneide sie, wenn sie klein sind, auf Viertel, sind sie größer, also auf Theilchen, salze sie, laß sie eine Stunde liegen, dann trockne sie mit einem reinen Tuche ab, ballire sie in Mehl, tunke sie in zerschlagenen Eiern, dann wickle sie wieder in geriebener Semmel, und backe sie im heißen Schmalz; richte die Erbsen auf eine runde Schüssel, aus den Hühnern mache rund um einen Kranz, die Köpfschen stelle zierlich in die Mitte und trage es auf.

4. Faschirter Kohl.

Nimm Kohl, koche ihn zur Hälfte, zerlege ihn, die Herzeln aber lasse überkochen, hacke sie recht klein; zerhacke ein Stück rohes Kalbfleisch, und ein Viertel Pfund

geselchtes, gekochtes Fleisch eben klein, gib den gehackten Kohl, dann ein Stückchen Rindsmark dazu, treibe ein wenig frische Butter ab, gib das Gehackte, ein ganzes Ey und 2 Dötter, eine halbe, im Wasser geweichte Semmel wohl ausgedrückt, 2 Zeherl Knoblauch und ein bißchen Mustatenblütthe dazu, salze es und treibe alles wohl ab; schmiere die Blättchen mit Eyweiß, gib immer ein bißchen Fülle, wieder ein Blättchen, und so fort, bis du den Kohl wieder beisammen hast; dann lasse ein Stück Zucker gelblich rösten, lege den Kohl behutsam darauf, laß ihn aufdünsten, gieße einige Löffel von der Suppe, wo die Herzeln und das geselchte Fleisch gekocht hat, darunter; die übrige Suppe brenne mit goldgelber Einbrenn ein, gieße ein bißchen davon unter den Kohl, laß es ein bißchen aufkochen; dann nehme den Kohl vorsichtig heraus, lege ihn auf die Schüssel, vermische die Soß mit der eingebrennten Suppe und gieße es unterden Kohl.

Ist es in der Jahreszeit, wo es Krebsen gibt, so gib ein bißchen Krebsbutter dazu, würze es mit Mustatenblütthe und ziere es mit Krebschweifeln; ist aber keine Krebsbutter, so kann man um die Schüssel herum einen Rand entweder von kleinen Karbonadeln, Bratwürsteln, geselchter Zunge, oder auch von Semmeln, welche man zierlich entweder wie Halbmonde oder Dreyecke schneidet, und auf dem Schmalz schön goldgelb bäckt, machen, und es so zur Tafel tragen.

6. Kohlrabi mit Fleisch.

Schäle die jungen Kohlrabi und schneide sie scheiben- und halbmondförmig; lasse Zucker lichtbraun auf Butter aufschäumen, lege die Kohlrabi darein, laß sie

weich dünsten; das Grüne schneide auf Stückchen und lasse es im Salzwasser oder Suppe kochen; wenn die Kohlrabi weich sind, so mache eine lichtbraune Einbrenn, gieße Rindsuppe darauf, quirle es ab, und gieße es über die gedünsteten Kohlrabi, gib das Grüne und ein bißchen fleingeschnittener grüner Petersil dazu, würze es mit Muskatblüthe und Ingber, laß es noch ein wenig aufkochen, belege es entweder mit gebackenen Hühnern, Karbonadeln, Würsten oder geselchtem Fleisch, oder koche junges Schwein- oder Schöpfensfleisch und gib es darein. Sind die Kohlrabi schon älter, so kann man sie kleiner schneiden, und in der Suppe, wo das Schweinfleisch gekocht hat, über die Hälfte abkochen lassen, dann so wie mit den vorigen verfahren. Zucker kann man so viel geben, als man sie gerne süß hat; man kann auch statt Zucker Syrop oder böhmischen Honig nehmen, welches sich jede Hausfrau einrichten kann, wie sie will.

7. Kohl mit Schweinfleisch.

Puze den Kohl schön und schneide ihn in Hälften, ist er zu groß, in Viertel, brühe ihn mit kochendem Wasser, lasse ihn eine Weile darin stehen, oder wenn er alt ist, so lasse einen Sud im Salzwasser darüber gehen und seihe ihn ab; laß in einem Reindel Zucker lichtbraun auf Butter rösten, lege den Kohl darein, gib eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel in die Mitte, und laß sie weich dünsten; doch muß man immer von der Suppe, worin das Fleisch, welches darein kommt, kocht, löffelweis darauf gießen; dann brenne es wie die Kohlrabi ein, und laß es noch ein bißchen aufkochen; treibe 3 Beherl Knoblauch mit Salz ab, gib sie dazu, würze es ein bißchen mit Pfeffer, lege das zerschnittene Schweinfleisch hinein, und

gib es zur Tafel. Man kann auch statt Schweinefleisch junges Schöpfensfleisch darein thun, oder es mit was immer belegen, als: mit gebackenem Lammfleisch, Hühnern, Zungen u. s. w.

8. Spenat.

Spenat wird sauber gepuht, in einigen Wässern gewaschen, dann mit heißem Wasser gebrüht, und endlich im Salzwasser gekocht, dann klein gehackt. Sodann nehme ein Stück frischer Butter auf ein Reindel, und mache eine weiße Einbrenn, gib ein bißchen feine gehackter Zwiebel hinzu, laß sie aufschäumen, gib den Spenat darein, quirle einige Dötter mit guter Rindsuppe ab, gieße sie darauf, laß es eine Weile dünsten, würze es mit Muskatblüthe, und liebste du den Knoblauch, so kannst du, etwa 3 Beherl mit Salz gut zerrieben, darein thun, es bekömmt einen guten Geschmack; doch ist es nicht bey einer Gasterey rathsam, weil viele Menschen Abscheu vor Knoblauch haben; richte ihn an, belege ihn mit was du willst, allenfalls mit fasshirten Karbonadeln oder Würsteln. Diese werden auf folgende Art gemacht: Nimm ein halb Pfund schönes Kalbfleisch von den Schultern, hacke es klein, ziehe alle Fäserchen heraus, thue dazu 3 Loth Rindsmark oder frisches Inselt, gib dann eine halbe, im Wasser geweichte Semmel, welche aber gut ausgedrückt werden muß, 3 gerührte Eyer dazu, hacke alles recht klein, gib ein Beherl zerriebenen Knoblauch, ein Stückchen kleingeschnittener Zwiebel, und ein bißchen Pfeffer darein, hacke alles recht fein und schlage es mit dem Schneidmesser recht ab, formire entweder Karbonadeln oder Würsteln fingerlang und fingerdick, tunke sie in ein zerschlagenes Ey, ballire sie in geriebener Semmel, und backe sie in heißem Schmalz schön goldgelb;

richte den Spenat an, die Würsteln herum, und trage es zur Tafel. Diese Karbonadeln kann man auf alle Grünspeisen als Belege brauchen; auch selbe extra mit einer säuerlichen Soß, früher gebacken zubereiten.

9. Gelbe Rüben mit Pofesen.

Schabe gelbe Rüben, wasche sie ab, und schneide sie ganz fein auf Nudeln; laß Zucker, Honig oder Syrop schön goldgelb aufschäumen, wirf die gelben Rüben darein, lasse sie dünsten bis sie weich sind, rühre jedoch öfters, damit sie nicht anbrennen. Dann mache eine ganz dünne Einbrenn, in welche du, wegen heller Farbe, ein wenig gestossenen Zucker geben kannst, die Einbrenn mag dunkelgelb seyn; es wird mit guter Suppe abgequirt, und auf die Rüben gegossen; dann läßt man es noch ein bißchen aufdünsten, würzt es mit Mustatenblütthe, Ingber und Neugewürz. Die Pofesen macht man also: man reibt schöne, Tags zuvor gebackene Semmeln ab, schneidet sie in Scheiben, nimmt Schmetten, gibt darein ein bißchen Zucker und ein bißchen Salz, dann gießt man ihn über die Semmeln, läßt sie durchweichen, aber ja nicht lange, sonst zerfallen sie; sodann tunkt man sie in ein zerklopftes Ey, ballirt sie in Semmelbröseln und bäckt sie schön goldgelb. Oder man macht eine Fülle, welche aus gehackten Hühnerlebern und Mägen besteht, wie bei der Suppe No. 12, macht die kleinen Pofesen, verfährst eben so damit, bäckt sie im Schmalz und belegt die Rüben damit. Diese können zu allen Grünspeisen gebraucht werden.

10. Hühner mit Karfiol.

Puze schön die Hühner, lege die Füßchen und Flügel ein, und lasse sie in der Rindsuppe kochen; eben

so puße auch Karfiol, laß ihn ebenfalls in Rindsuppe, aber nicht zu weich kochen; wenn beides gekocht ist, so lege es in kaltes Wasser, damit es schön weiß bleibe, mache dünne weiße Einbrenn, gieße die Suppe, worin die Hühner und der Karfiol gekocht hat, darauf, rühre es recht ab, laß es ein bißchen aufkochen, lege dann die Hühner und den Karfiol in ein Kastroll oder Reindel, seihe die Soß darüber, würze es mit Mustatenblüthe; hast du Krebsbutter, so gib ein Stückchen dazu, und entweder die ausgelösten Krebschweifsel oder ganze im gesalzenen Petersilwasser gekochte Krebsen darunter; willst du es aber besonders zierlich haben, so tunke die Hälfte der Karfiolrosen in ein zerschlagenes Ey, ballire es in geriebener Semmel, bacce es im heißen Schmalz, richte dann in eine runde Schüssel die Hühner in die Mitte, dann immer eine Rose gebackenen, eine Rose gekochten Karfiol herum, in der Mitte belege die Hühner mit Krebsen, gieße die Soß darüber, und trage es auf. Zum ordinären Gebrauch kann man sowohl Krebsen, als auch gebackenen Karfiol entbehren.

11. Spargel.

Man puße den Spargel sauber, binde ihn locker und lasse ihn im Salzwasser weich kochen; die Probe ist, wenn man eine Wurzel unten bei dem Weißen faßt und das Grüne beugt sich herab, so ist der Spargel weich; man muß darauf sehen, daß er ganz unterm Wasser ist, dann seiht man das Wasser ab, nimmt ihn vorsichtig heraus, legt ihn zierlich auf die Schüssel, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde, begießt es mit heißer Butter, und trägt es auf.

Manche lieben den Spargel süß, wem es also beliebt, der kann die Semmelrinde mit gestossenen

Zucker vermischen, den Spargel damit bestreuen und mit Butter begießen.

12. Spargel mit Hühnern.

Man puzt und kocht die Hühner in der Rindsuppe, und in der nämlichen Suppe kocht man auch entweder ganzen sauber gepuzten Spargel, oder wenn man wenig davon hat, schneidet man ihn auf kleine Stückchen; wenn beides weich ist, legt man es auf ein Kastroll, die Suppe brennt man mit weißer Einbrenn ein, seiht sie darüber, würzt es mit Muskatblüthe, läßt es noch ein bißchen aufkochen, und hat man ein Stückchen Krebsbutter, so gibt man sie dazu.

13. Sauerkraut mit einem Schweinbraten.

Lasse Sauerkraut gar kochen, dann nehme Schwein- oder Gänsefett, mache eine dünne gelblichte Einbrenn, wirf geschnittene Zwiebel darein, laß es aufschäumen, seihe das Kraut ab, wirf es darein, gieße ein bißchen von dem abgeseihten Wasser dazu; ist das Kraut wenig sauer, so gieße ein bißchen Essig nach, dann ein bißchen sauern Schmetten; gieße noch entweder heißes Fett oder Schmalz daran, laß es noch ein bißchen dünsten, dann gib es auf den Tisch; einen schön rösch gebratenen Schweinbraten in die Mitte. Man kann auch statt Schweinbraten, — Fasanen, Rebhühner, Würstel, geselchtes Fleisch oder gebackene Pofesen darauf geben.

14. Grüne Fisolten mit Lammfleisch.

Nimm junge Fisolenschotten, schneide die Spitzen ab, laß sie im Salzwasser kochen, mache eine weiße Einbrenn, gieße entweder Rindsuppe oder die Suppe, wo das Lammfleisch kocht, daran, rühre es wohl ab,

daß es die rechte Dicke hat; sodann richte zierlich geschnittenes Lammfleisch und Bohnenschotten in ein reines Meindel, seihe die Soß daran, würze es mit Mustatenblüthe, laß es noch ein bißchen aufkochen und gib es zur Tafel.

15. Gemeine Feldrüben mit Schweinfleisch.

Nimm schöne süße Feld- oder auch Wasserrüben, steche entweder runde kleine Kugeln mit der Form aus, oder schneide sie in kleine Würfel, lege die Hälfte in den Topf, dann lege ein Stück Schweinfleisch darein, lege die übrigen Rüben darüber, salze es, gieße Wasser daran, lasse es halb überkochen; indessen gib ein Stück Butter und entweder Zucker, Syrop oder Honig, lasse es schön lichtbraun rösten, seihe die Rüben ab, gib sie darein, laß sie dünsten bis sie ganz weich sind; das Fleisch kann dann noch in der abgeseihten Suppe, wenn es nicht genug weich ist, gekocht werden; mache eine lichtbraune Cinnbrenn, gieße die Rübensuppe daran, und gieße es wohl abgequirkt auf die Rüben, schneide das Schweinfleisch, gib es darein, würze es mit ein bißchen Neugewürz und Ingber, laß es noch ein bißchen ausdünsten; sollte es zu dick seyn, so gieße Suppe nach. Auf dieses muß überhaupt bei allen Grün- und Einmachspeisen genau gesehen werden, denn oft verdirbt die beste Speise, weil man nicht darnach sieht, ob sie zu sehr austrocknet. Daher kann man allen jenen, die sich mit der Kochkunst befassen, nicht genug Aufmerksamkeit empfehlen.

16. Kohl mit geselchter Zunge im Dunste gekocht.

Nimm für 6 bis 8 Personen 8 Kohlhäupel, klaube alle überflüssigen Blätter rein ab, die Herzel zerschneide

in Viertel, wasche sie in einigen Wässern recht rein, damit kein Sand darin bleibe, lege sie in einen Topf, begieße sie mit kochendem Salzwasser, und lasse sie wohl zugedeckt eine Viertel Stunde so stehen.

Lasse etwa 3 Loth Butter auf einem Reindel, wohin du die Kohlviertel eins neben dem andern legen könntest, heiß werden, und schlichte sie hinein, in die Mitte lege eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, decke es mit einem Deckel gut zu, und laß es dünsten, bis der Kohl halb weich geworden; indeß nimm in ein Töpfchen 2 Löffel voll feines Mehl, gieße langsam ein halb Seidel Schmetten daran, zerrühre es zu einem glatten Teige und lasse es unter beständigen Umrühren zu einem dicken Koch einkochen; laß es auskühlen, und rühre darein anderthalb Loth Butter, schlaege 4 Dötter dazu, und von 2 Eyweiß Schnee, salze und würze es mit Muskatblüthe, schmiere eine runde oder Melonenform mit Butter aus, lege am Boden einen Kranz von auf Scheiben geschnittener, geselchter, weichgekochter Zunge, in der Mitte mache einen Stern, dazwischen lege Krebschweifeln, im Falle Krebse zu haben sind, wo nicht also Kohlviertel, gieße die Hälfte des Koches darüber, belege ihn wieder mit Zunge, Krebschweifeln und Kohlherzeln, gieße den übrigen Koch darüber, laß ihn anderthalb Stunden im Dunst kochen, das heißt, stelle es sammt der Form in kochendes Wasser, decke es zu, gib aber Acht, daß kein Wasser hinein kömmt; eine Viertel Stunde bevor du es auf den Tisch geben willst, stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, daß es oben fest wird, endlich stürze es auf die Schüssel und trage es zur Tafel.

17. Karfiol im Krem für 8 Personen.

Koche sauber gepuzten Karfiol in Rindsuppe, schmiere eine Schüssel, welche auf den Tisch kommen

kann mit Butter auß, lege den Karfiol schön zierlich darein, koche ein Seidel süßen Schmetten, lasse ihn auskühlen, schlage darein 10 bis 12 Dötter, quirle es recht ab, salze es ein Wenig, würze es mit Muskatblüthe, begieße den Karfiol damit und stelle es in eine warme Röhre, wenn es oben fest geworden, so mache einen Kranz herum von Krebschweifeln, Spargelköpfchen, Hahnenkämmen, oder jungen frischen Morcheln, auch können die Flügelspißen von gekochten Hühnern beigemischt und Petersilblätter zur Verzierung verwendet werden. Das Zierliche und Mannichfaltige überläßt man der Einsicht einer geübtern Hausfrau oder Köchin; wenn es bald zur Tafel gegeben werden soll, so belege es noch mit Krebsbutter und lasse es in der Röhre schön goldgelb backen.

18. Kohl mit Fasch für 8 Personen.

Klaube 4 bis 5 Kohlhäupel sauber ab, zerschneide die Herzel in Viertel, wasche sie rein, und brühe sie mit kochendem Wasser. Alsdann mache die Fasch wie folgt: nimm drey Viertel Pfund Schwein- und ein halb Pfund Kalbfleisch, schneide die Haut von dem Schweinfleisch und die Knochen und Fasern aus beiden heraus, lasse dies alles nebst einem Stückchen fetten Schweinfleisch kochen, wozu du die Kohlherzeln legest und auch zwar weich aber nicht zerkothen lassest, das Fleisch aber hacke ganz klein, gib dazu etwas über eine halbe, abgeriebene im Wasser geweichte ausgebrückte Semmel, 3 gerührte Eyer und 2 Loth Rindsmark, salze und würze es mit Muskatblüthe und Ingber, ein bißchen Pfeffer, 2 Beherl mit Salz zerriebenen Knoblauch, hacke und treibe es so lang ab, bis es wie ein Teig ist, gib es auf eine Schüssel, schlage noch 2 ganze Eyer dazu, treibe es recht ab, schmiere eine Me-

lonenform mit Butter, theile noch jedes, ist schon weichgekochte Kohlherzel in 2 Theile, und lege einen schönen Stern auf den Boden, den übrigen Kohl, dann das Fleisch und Haut, was nun schon alles weichgekocht ist, schneide auf große Nudeln. Nun belege den Boden ganz mit der Fasch, bestreue selbe mit den Fleisch- und Kohlnudeln, lege wieder ein fingerdickes Blatt von der Fasch, bestreue sie wieder mit Nudeln und mache einen Faschdeckel darüber, lasse es eine Stunde im Dunst kochen, wie No. 16, und mache die Soß also: Mache eine braune Einbrenn, gib dazu ein Stückchen, etwa ein Loth Zucker, daß es eine hellere Farbe bekommt; brenne die Suppe, worin der Kohl und die Fleischabschnitzel gekocht haben, damit ein, würze die Soß mit Neugewürz und Ingber, gib dar ein 2 Beherl mit Salz geriebenen Knoblauch, lasse es noch aufkochen, passiere es durch; wenn die Fasch hinlänglich gekocht ist, so stürze sie, begieße sie mit der Soß und trage sie zur Tafel.

19. Kohl im Fasch mit Krebsen.

Puze, schneide, wasche und brühe den Kohl wie den vorigen, nur daß er mit Salzwasser gebrüht werden muß; laß ihn in diesem Wasser eine Viertel Stunde stehen, dann lasse ihn auf Butter weich dünsten, gib dazu einen Löffel Suppe; mache dann die Fasch: Hacke ein Pfund Kalbfleisch mit 4 Loth Rindsmark, ziehe alle Fasern heraus, gib dazu 3 gerührte Eyer, eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, ein bischen Muskatblüthe, ein wenig Ingber, und hacke es ganz fein; gib es auf eine Schüssel, schlage dazu ein oder zwey ganze Eyer, salze und treibe es recht ab.

Nun nehme den Kohl, zerschneide noch jedes Viertel in der Mitte durch, und lege in die Mitte der aus-

geschmierten Form einen Stern, das übrige zerschneide auf Nudeln, nehme von einem halben Schock Krebsen die Schweifel und die Scheeren, lege um den Kohlstern einen Kranz davon aus, das übrige zerschneide eben auf Nudeln und vermische es mit den Kohlnudeln, aus den Schalen mache Butter, ist die Butter früher fertig, so kannst du die Form damit früher ausschmieren; nun theile die Fasch in 3 Theile, mit dem ersten bedecke den ausgelegten Boden, bestreue ihn mit denen mit Krebschweifeln vermischten Kohlnudeln, lege den zweiten Theil der Fasch darüber, bestreue ihn wieder mit Kohlnudeln, decke dann den 3. Theil Fasch darüber, stelle es ins kochende Wasser, lasse es eine Stunde im Dunste kochen, dann stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, bis es auch oben gar ist und schön gelblicht aussieht.

Indessen mache die Soß: in den Saft, worin der Kohl gedünstet hat, gib ein Stückchen Krebsbutter zu, gib dazu einen Löffel voll feines Mehl, und mache eine gelbe Einbrenn, gib dazu ein halb Loth gestossenen Zucker, und laß es bräunlich werden, gieße dann soviel gute Suppe daran, daß es eine gute Soß bilde, laß es aufkochen, seihe es durch, gib noch ein Stückchen Krebsbutter, und ein bißchen Muskatblüthe dazu; wenn die Fasch gar ist, so stürze sie, begieße sie mit zerlassener Krebsbutter und die Soß gib entweder in Sossietten, oder gieße sie unter. Es versteht sich von selbst, daß, wenn für mehrere Personen angerichtet wird, sowohl eine größere Form gewählt, als auch von Allen mehr genommen werden muß.

20. Karfiol in der Fasch.

Nimm 6 Rosen Karfiol, (versteht sich, wenn sie von größerer Gattung sind, langen 3 bis 4), puße sie

rein, und laß sie in guter Rindsuppe halb übersteden. Nimm von einem Schock gekochter Krebsen die Schweifeln und die Scheeren; die Schweifeln puße, die Scheeren breche bloß ab und lege sie extra, von dem übrigen mache die Butter.

Die Fasch macht man entweder vom Kalbfleisch, oder, wenn es ein gehöriger Vorrath vom Geflügel zuläßt, von Hühnel, = Hühner = oder Kapauerbrüsteln, was noch zarter ist, doch muß für 8 Personen beiläufig drey Viertel Pfund Fleisch, auf 4 Loth Rindsmark gerechnet, genommen werden, welches fein gehackt wird; gib dazu 3 gerührte Eyer, ein bißchen Muskatblüthe, salze es, dann gib noch eine abgeriebene im Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel dazu, hacke und treibe alles recht fein, gib es auf eine Schüssel, schlage ein ganzes Ey dazu, und treibe es nochmals recht ab.

Nun schmiere entweder eine Form, was immer sicherer ist, oder eine runde weiße Schüssel mit Krebsbutter, mache einen Kranz von den bewahrten Krebscheeren, von welchen man die eine Spitze abbrechen kann, einen zweiten Kranz lege von kleinen in der Rindsuppe überkochten Morcheln aus, den dritten Kranz bilde von den Krebschweifeln, wenn es gleichzeitig mit Spargeln ist, so kann man unter diese Kränze auch einen von in der Rindsuppe überkochten Spargelköpfen machen, wo diese nicht sind, legt man noch einen Kranz von grüner Petersilie aus, dann belegt man den Boden mit der Fasch; belege es mit zerlegten überkochten Karfiol und Krebschweifeln, besprenge es mit Krebsbutter, lege wieder einen Theil Fasch, belege ihn wie zuvor, gib den Deckel von dem dritten Theile Fasch, stelle das ganze in kochendes Wasser, laß es eine Stunde im Dunst kochen, dann stelle es in die

Röhre sammt dem Wasser, damit es sich oben schön goldgelb backe.

Mache indeß ein bißchen weiße Einbrenn, gieße die Suppe, worin der Karfiol gekocht hat, daran, laß es aufkochen; haben dabey auch die Morcheln gekocht, so kannst du einige Löffel voll abgekochten Schmetten dazu gießen, seihe diese Soß durch und würze sie mit Mustatenblütthe. Wenn nun der Fasch gekocht ist, so stürze ihn, gib rund herum erbsengroße Stückchen Krebsbutter, welche, wenn sie zergehen, es sehr zieren, um die Schüssel mache einen Kranz von frischen Peterfilieblättern, die Soß gib extra; auch hier kann eine geübte Köchin verschiedenes ändern, z. B. zwischen den Karfiol mit Krebschweifeln, kann sie in der Rindsuppe überkochte Lebern und Flügelspißen von jungen Hühnern zierlich geschnitten, dann Hahnenkämme beifügen; diese und dergleichen Aenderungen bleiben dem Geschmack und der Einsicht derselben überlassen.

21. Gemischte Grünspeise auf französische Art.

Nimm 2 Kohlhäupel, puße und schneide sie in die Hälfte, brühe sie mit kochendem Wasser, wenn sie bereits früher im kalten überwaschen worden, dann schneide 4 gelbe Rüben auf feine Ruderln, dann 2 weiße Rüben auf Scheiben, woraus du mit einem kleinen Ausstecher, kleine runde Plätzchen ausstichst; dann einen Zeller früher auf Scheiben dann auf kleine Bier-ecke geschnitten, wasche, und dünste jedes extra in Butter und ein bißchen fette Rindsuppe, bis es halb weich ist, was wohl etwas mühsam, aber für junge Mädchen, die sich für künftige Hausfrauen bilden wollen, eine angenehme Prüfung der Geduld ist.

Nun mache die Fasch: nehme 3 Viertel Pfund Kalb- oder Schweinfleisch, hacke es fein; zum Kalb-

fleisch nimm 4 Loth, zum Schweinfleisch nur 2 Loth Rindsmark, 3 gerührte Eyer, eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel und ein bißchen Muskatblüthe, gib es auf eine Schüssel; wenn es recht fein gehackt ist, salze es, füge ein ganzes rohes Ey und einen Dotter bei, treibe es recht ab, schmiere eine beliebige, am besten eine Melonenform mit Butter aus, mache von den Kohlherzeln, welche du zierlich zerschneidest am Boden einen Stern, welchen du mit einem Kranz von weißen oder gelben Rüben zierlich umgibst; darüber lege einen Theil Fasch, belege ihn mit einem von dem gedünsteten Grünzeug, welches du entweder mit Schnitzeln von geselchten weichgekochten Fleisch oder Zunge, oder mit einem zierlich geschnittenen Lamms-Brüstchen, oder jungen Schweinfleisch vermischen kannst, dann lege wieder Fasch, wieder Grünzeug, und zuletzt bedecke es wieder mit Fasch, lasse es eine Stunde im Dunst kochen, dann eine Viertel Stunde sammt dem Wasser in der heißen Röhre oben schön goldgelb backen; die Soß mache wie folgt:

Schneide in einen kleinen Topf ein Kohlhäupel, 2 gelbe Rüben, ein Stückchen Zeller, und ein Stück weißer Rübe ein, welches, versteht sich, früher rein gewaschen werden muß, gieße eine gute Fleischsuppe daran, laß es weich kochen; es können auch dabei die Abschnitzel von dem Fleische, besonders wenn es Schweinfleisch ist, gekocht werden. Mache eine braune Einbrenn, wozu du ein halb Loth gestoffenen Zucker beifügen kannst, damit die Soß eine schöne braunhelle Farbe bekommt; gieße die Suppe, worin das Grüne gekocht hat, daran, lasse es aufkochen, seihe es durch, und würze es mit grüner Petersilie, ein wenig Ingber und Muskatblüthe; diese Soß kannst du, wenn die Fasch gestürzt ist, entweder extra in Soffietten auftra-

gen, oder dieselbe unter die Fasch, wenn sie gestürzt ist, gießen.

22. Faschirter Kohl mit Reis.

Nehme für 6 Personen 6 schöne Kohlhäupel, puße und zerschneide sie in die Hälfte, wasche sie im kalten Wasser rein, und brühe sie endlich mit Wasser, worin du sie so lange liegen laßest, bis sie überkühlt sind; nun zerlege den Kohl auf Blätter auf einer reinen Serviette, wohin du von jeder Hälfte die Blätter extra legen mußt.

Die Herzeln sammt den Strunkeln lege in einen Topf mit einem halben Pfund geselchten Fleisch, welches du beides weich kochen laßest. Im Abgange des geselchten Fleisches kann man auch fettes Lamm- oder junges Schöpfensfleisch nehmen. Lasse 4 Loth Reis, nachdem du ihn eher wie gewöhnlich brühst, in guter Rindsuppe halb kochen oder dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, so schneide es klein, und gib es auf eine Schüssel, den Reis und die kleingeschnittenen Kohlherzeln, welche dabei gekocht haben, dazu, schlage zwey ganze Eyer und einen Dotter daran, dann ein Beherl gut mit Salz zerriebenen Knoblauch, salze es gut und würze es mit ein bißchen Pfeffer. Nun schmiere jedes Kohlblättchen mit zerklöpften Eyweiß, gib auf jedes Blättchen ein bißchen von der Fülle, und lege selbe das größte zu unterst, eins auf das andere wie sie zuvor waren, drücke sie recht zusammen, daß sie nicht zerfallen; lasse auf einer Reih 3 Loth Butter heiß werden, gib dazu ein Loth gestoffenen Zucker, lasse ihn schön gelblicht aufschäumen, lege den gefüllten Kohl eins neben das andere darauf, und lasse ihn wohl zugedeckt weich dünsten. Von der Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, gieße zeitweilig löffelweis unter,

damit der Kohl nicht anbrennt; die übrige Suppe brenne mit brauner Einbrenn, worin eben ein Stückchen Zucker wegen heller Farbe gegeben wird, ein, laß es aufkochen, und seihe es über den Kohl; wohlgemerkt, die Soß darf nicht zu dick, sondern ganz dünn seyn, wer Freund des Knoblauchs ist, kann in der Soß früher als sie durchgeseiht ist, ein mit Salz zerriebenes Zeherl Knoblauch aufkochen lassen, nur muß man dabei Acht geben, daß der Kohl nicht auseinander fällt, sonst sieht es unappetitlich aus. Richte es schön im Kreise um die Schüssel, und sind mehrere Personen, so gib in die Mitte zierlich geschnittenes gekochtes Lamm, = Schöpfen = oder junges Schweinfleisch, oder richte dazu Kalbskarbonadel an.

23. Gefüllter Kohl auf andere Art.

Nimm für 6 Personen 6 Häupel Kohl, puße ihn, wasche ihn im kalten Wasser, zerschneide ihn in zwei Hälften, brühe ihn mit kochendem Wasser, und lasse ihn im Salzwasser übersieden. Zerklauge ihn wie den vorigen auf Blätter, welche du gleichfalls auf einer reinen Serviette abtrocknen läßt; indeß hacke ein halb Pfund rohes Kalbfleisch und ein halb Pfund gekochtes gefelchtes Fleisch ganz klein, gib dazu etwas über die Hälfte einer abgeriebenen, im Wasser geweichten ausgedrückten Semmel, 3 bis 4 Loth Rindsmark, vermische und hacke alles so wie jede andere Fasz, gib es auf eine Schüssel, schlage dazu ein ganzes Ey und zwey Dötter, salze es, gib ein oder 2 Zeherl mit Salz zerriebenen Knoblauch dazu, würze es mit Muskatblüthe oder Pfeffer und treibe alles recht fein ab; schmiere jedes Blättchen mit zerklöpften Eyweiß, belege es mit Fasz, lege die Blätter ordentlich in einander und drücke sie recht an, daß sie nicht zerfallen;

gib auf ein Meindel 3 Loth Butter, 1 Loth Zucker, laß ihn schön bräunlich dünsten, lege den Kohl darein, und lasse es aufdünsten bis er gehörig weich ist, damit es nicht anbrenne, magst du zeitweilig einen Eßlöffel voll guter Fleischsuppe darunter gießen. Mache die Soß wie in No. 22, gieße sie darüber, laß es noch ein wenig aufkochen, und richte es schön zierlich an; sind Krebse, so besprenge es mit Krebsbutter, und belege es mit Krebschweifeln, außerdem kann man es mit geselchten Fleisch oder Zunge, zierlich geschnitten, zieren und vermehren; daher langt der Kohl auch für mehrere Personen, wenn die Verzierung dazu beigesezt wird; auch gebackene Hühnel kann man zur Zierde verwenden, wenn man davon rund um die Schüssel einen Kranz bildet.

24. Karfiol abgeschmalzen.

Für 6 Personen puße 6 Rosen Karfiol recht sauber ab, lege in kochendes Wasser 2 Loth frische Butter, salze es gehörig und lasse den Karfiol darin kochen, nur nicht zu weich, gieße das Wasser ab, lege den Karfiol sauber in eine Schüssel, mache einen Kranz von geriebener schön goldgelb gerösteten Semmel, begieße ihn mit heißer Butter oder mit den gerösteten Semmeln, trage es auf. So zubereitet kann man den Karfiol an Fasttagen aufsetzen, das Wasser aber, worin der Karfiol gekocht hat, kann man entweder zum nächsten Fleischtage zum Fleischnachguß, oder auch den nämlichen Tag zur Fastensuppe benützen.

25. Faschirtes Kraut.

Nimm ein schönes Kohlhäupel, zertheile es in 4 Theile, den Strunk schneide heraus, wasche es im kalten und brühe es mit siedendem Wasser, lege es in ei-

nen Topf, begieße es mit siedendem Salzwasser, und laß es ein bischen überkochen; nehme es heraus, und lasse das Wasser davon ablaufen, indem du es auf eine reine Serviette legest. Indes laße auf einer Reine, ein halb Pfund Kalbfleisch, am besten Kalbsbriesel mit einem Viertel Pfund halbgekochten geselchten Fleisch dünsten, wozu du eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel legen kannst; dann hacke ein halb Pfund Schweinefleisch, so wie auf eine andere Fasch. Wenn dies alles vorbereitet und das Fleisch weich genug ist, so schneide die Hälfte Kraut auf feine Nudeln, die andere Hälfte aber mit dem gedünsteten Kalbs- und geselchten Fleische, ganz klein mit dem Schneidmesser, gib es mit dem gehackten Schweinefleisch auf eine Schüssel, schlaße darein 4 Eötter und ein ganzes Ey, würze es mit Neugewürz, Pfeffer und Lemonieschale, gib einen gehäuften Eplöffel voll geriebener Semmel und auch ein bischen Ingber dazu, salze und treibe es gehörig ab; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, lege den Boden entweder mit geselchter Zunge oder mit zierlich geschnittenen geselchten Fleisch aus, belege es mit Fasch, bestreue es mit Krautnudeln, wieder Fasch, wieder Nudeln, und schließlich den Deckel von Fasch, diese Speise langt für 8 bis 10 Personen, wenn du genug gekochtes geselchtes Fleisch oder Zunge hast, so kannst du dasselbe auf Nudeln geschnitten, mit den Krautnudeln mischen, laße es schön langsam backen, dann stürze es und gieße die Soße, die so wie in No. 22 bereitet wird, darüber.

NB. Man kann es auch in Dunst kochen, doch muß es dann länger als die Andern, sammt dem Wasser in der Röhre bleiben, daß es recht dunkelgelb gebacken wird.

26. Sauerkraut gebaden.

Koche für 8 Personen etwa ein zwei Seidel Topf saures Kraut weich, nehme ein Viertel Pfund Schweinfett, schneide es auf Würfel, laß es zergehen, gib einen Löffel voll Mehl dazu, und mache eine ganz dünne gelbliche Einbrenn, wirf darein eine halbe feingeschnittene Zwiebel, und laß es ein wenig darein dünsten, daß Kraut seihe ab, gib es in die Einbrenn, gib 4 Löffel von dem abgeseihten Krautwasser, 4 Löffel sauren Schmetten dazu, laß es ein Weilchen dünsten, sollte es zu trocken seyn, so kannst du sowohl Wasser als auch Schmetten zugeben, ist es zu wenig sauer, säuere es mit Weinessig zu. Koche ein Pfund junges Schwein- und ein Pfund junges geselchtes Fleisch, und schneide zierliche Schnitzel daraus, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit Semmelrinde aus, lege am Boden einen Kranz von dem geselchten Fleisch aus, belege es mit Kraut, gib eine Lage Schwein- und geselchtes Fleisch, wieder eine Lage Kraut, wieder eine Fleisch, bis alles gar ist, oben muß Kraut kommen, welches du mit einem mit zerlassener Butter abgetriebenen Eydotter beschmierest, und mit geriebener Semmelrinde bestreuest; laß es in der Röhre schön langsam ausbacken, dann stürze es vorsichtig heraus, daß es nicht zerfällt, und trage es auf, man kann auch, wenn gerade kein Schweinfleisch zu haben wäre, statt dessen, ein fettes Rindfleisch von Brustkern, oder Bauchfleisch weichgekocht und kleingeschnitten, dem geselchten Fleisch beimischen.

27. Monatrettig.

Für 6 Personen puße zwey Schock Monatrettige, wasche sie rein, gib sie in einen Topf, begieße sie mit siedendem Wasser, und lasse sie darin bis sie überküh-

len stehen, seihe das Wasser ab, lasse sie auf einer Serviette abtrocknen; gib auf ein Reindel 3 Loth Butter, anderthalb Loth Zucker, laß es nur weiß aufschäumen, gib die Kettige darein, lasse sie dünsten bis sie ganz weich werden, und der Zucker unter ihnen gelblich zu werden beginnt, nun gib die Kettige auf ein anderes Reindel, in dieses aber gib einen Löffel voll feines Mehl dazu, laß es aufschäumen, gieße eine gute Suppe, worin auch zwey Lamm- oder Zickelbrüstel gekocht haben, daran, damit sich eine gehörige Soß daraus bilde. Die Brüstel ist besser, wenn man sie nur halb kochen läßt, dann im kalten Wasser abschreckt, zierlich schneidet, allen Schaum davon abwäscht, und auf etwa zwey Loth Butter auf einem Reindel gar dünstet, wo man versteht sich, zeitweilig ein bißchen Suppe löffelweis nachgießet, damit es nicht braun wird; wenn man es anrichtet, so muß man das Fleisch schön in die Mitte, die Kettige, über welche, wenn man die Soß durchgeseiht hat, und sie darin aufkochen ließ, herum anrichtet, die Soß aber gieße über alles, welche man entweder gar nicht, oder doch nur sehr mäßig mit Muskatblüthe würzt.

28. Gefüllte Gurken.

Schneide 6 große Gurken der Länge nach, in die Hälfte, nehme die Körner heraus, wasche sie rein, und trockne sie mit einer reinen Serviette ab.

Hacke auf 6 Gurken ein Viertel Pfund von allen Fasern reines Kalbfleisch, mit 2 Loth Rindsmark klein, gib dazu 2 gerührte überkühlte Eyer, und eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, salze und würze es mit Muskatblüthe und kleingeschnittener Lemonieschale, treibe noch alles wohl ab, oder stosse es in einem messingenen Mörser, damit es ganz fein ist.

Nun fülle die beyden Hälften der ausgehöhlten Gurken, schmiere sie mit einem zerklöpften Ey, und passe genau die zwey zu einander gehörigen Hälften zusammen, winde herum einen starken weißen Faden, oder weißen Spagat, gib auf ein Reindel würflicht geschnittenen frischen Speck, 10 Körner Neugewürz, 2 Stückchen Ingber, 2 zerschnittene Petersilwurzel, ein Stück eben kleingeschnittenen Zeller, eine halbe Zwiebel, ein Stückchen frische Butter, und lege die Gurken darauf, lasse sie weich dünsten; wenn sie weich sind, und das Grünzeug gelblicht zu werden beginnt, so nehme die Gurken heraus, lege sie in ein anderes Reindel, auf das Grünzeug aber, staube 2 Kaffeelöffel feines Mehl, lasse es schön braun aufschäumen, gieße dann ein Viertel Seidel Rindsuppe daran und lasse es aufkochen; ist es zu dick, so gieße noch Rindsuppe zu und seihe es auf die Gurken durch; gib ein bißchen Lemonschale dazu, und den Saft von einer halben Lemony drücke darauf, laß noch einen Sud darüber gehn, dann, winde die Fäden von den Gurken, lege sie schön zierlich entweder ganz, oder zur Hälfte überschritten auf die Schüssel, seihe die Soß darüber. Wer will, kann die ganzen Gurken aushöhlen, mit Fasch füllen, dann wenn sie fertig sind, dieselben auf runde, 2 Finger breite Scheiben zerschneiden; herum kann man einen Kranz von gebackenen Hühnern oder Karbonadeln machen, oder kann man eine größere Portion Fasch machen, und daraus entweder Karbonadeln oder Kranzeln formiren, und gebacken herum legen.

29. Ein gemischtes Grünzeug.

Wenn junge Spargel, grüne Erbsen und junge Bohnen sind, so nimm ein Seidel junge kleingeschnittene Spargel, ein Seidel grüne Erbsen, und ein Sei-

del kleingeschnittener Bohnenschotten, wasche sie im kalten Wasser; gib auf ein Kastroll 4 Loth frische Butter, und 2 Loth gestossenen Zucker, lasse es auf der Glath aufschäumen, gib das Grüne hinein, und lasse es zusammen dünsten, bis es weich zu werden beginnt, staube darein einen Löffel voll feines Mehl, laß es wieder ein Weilchen dünsten, dann gieße ein halb Seidel guter Rindsuppe daran, und einige Löffel voll süßen abgekochten Schmetten, würze es mit Muskatblüthe und kleingeschnittener grünen Petersilie; laß es noch ein bißchen eindünsten, dann richte es mit gebackenen Hühnern oder Karbonadeln, oder gebackener Ruheiter geziert an.

30. Ein anderes Gemisch von Grünzeug.

Lasse 2 Seidel grüne Erbsen, auf anderthalb Loth Butter mit einem Loth Zucker weich dünsten, staube sie mit einem Löffel voll feines Mehl ein, gieße dann ein Viertel Seidel Rindsuppe und einige Löffel Schmetten daran, laß es noch ein bißchen eindünsten.

Auf einem zweyten Kastroll, lasse anderthalb Loth Zucker bräunlich auf Butter aufschäumen, gib darein 2 Seidel auf feine Rüdeln geschnittene gelbe Rüben, lasse sie ebenfalls weich dünsten, staube einen Löffel voll feines Mehl daran, laß es ausdünsten, und gieße nach und nach ein Viertel Seidel Suppe daran, würze sowohl die Erbsen als die gelben Rüben mit Muskatblüthe, und grüner Petersilie, und wenn eins oder das andere zu trocken wäre, kann man noch ein bißchen Suppe nachgießen; ist es durch die Suppe zu wenig gesalzen, so salze es zu; nun richte eins von beiden in die Mitte, von dem zweiten mache einen Kranz, welchen du nach Belieben, entweder mit Bratwürsteln, oder Karbonadeln, oder gebackenen Hühnern garnie-

ren kannst. Oder, hache von 5 bis 6 Hühnern die Lebern mit 2 Loth Rindsmark klein, gib es auf eine Schüssel, gib dazu 3 Eyer, oder 2 ganze Eyer und einen Dotter, 2 bis 3 Löffel voll geriebener Semmel, ein wenig kleingeschnittene grüne Petersilie, würze es mit Muskatblüthe, salze es, schmiere ein reines altes Serviet mit Butter, gib die Leberfasch hinein, binde es locker zu, und laß es in der Rindsuppe hängend, eine Stunde kochen, nimm es heraus, schneide es zuerst in die Hälfte, dann schneide von beiden Hälften fingerdicke Schnitte, die schön halbrund aussehen, laß sie auskühlen, ballire sie zuerst in feines Mehl, dann in zerklöpftes Ey, und schließlich in geriebene Semmelrinde, laß es im Schmalz schön goldgelb backen, und garniere die Grünspeise damit.

31. Spargel statt grünen Erbsen.

Wenn der Spargel dünn ist, so ist er auf die gewöhnliche Art zubereitet unansehnlich, schneide ihn daher klein, daß er so wie junge grüne Erbsen aussieht. Für 6 Personen schneide so viel Spargel, daß es zwey volle Seidel sind; (das weiße harte wird weggeworfen, wie es sich von selbst versteht.) Begieße ihn mit heißem Wasser, seihe ihn aber gleich wieder ab; laß auf einem Kastroll 3 bis 4 Loth Butter mit 2 Loth gestoffenen Zucker aufschäumen, gib den erbsenartigen Spargel hinein, lasse ihn dünsten bis er weich ist, dann gieße bißchen Rindsuppe unter, damit es nicht anbrennt, mache bißchen dünne weiße Einbrenn, gieße halb Rindsuppe, halb gekochten Schmetten hinein, gieße es über den Spargel, doch nicht so viel, daß es suppig wäre, sondern so wie die grünen Erbsen dicklich bereitet werde; würze es mit Muskatblüthe und kleingeschnittener grünen Petersil, richte es auf eine

Schüssel, mache einen Kranz von Karbonadeln, oder gebackenen Semmeln oder Hühneln; sind Krebse zu haben, so belege es mit Krebschweifeln, und besprenge es mit Krebsbutter.

Wer es nicht süß liebt, kann es ohne Zucker und ohne Schmetten bereiten, und bloß mit Rindsuppe bischen einbrennen.

Du kannst es auch mit folgenden Gebackenen belegen: Hacke einige Hühnerlebern mit 3 bis 4 Loth Rindsmark, gib es auf eine Schüssel, schlage darein 3 ganze Eyer und einen Dotter, salze es, würze mit Muskatblüthe und grüner Petersil, gib dazu 2 gehäufte Löffel geriebener Semmel, schmiere ein reines weißes Tüchel mit Butter, gib es darein, binde es locker zu, hänge es in die Rindsuppe, lasse es eine Stunde kochen, dann binde es auf, stürze es auf ein Brettchen, schneide es zuerst in der Hälfte durch, dann aus den 2 Hälften halbmondförmige dünne Schnitzel, wenn sie auskühlen, so wälze sie zuerst im Mehl, dann tunke sie in zerklöpften Eiern, dann in geriebener Semmel, backe sie in heißem Schmalz, belege die Erbsen damit, und trage sie auf. Dies Gebackene eignet sich als Beleg zu allen Grünspeisen.

32. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Gib auf ein Kastroll für 8 bis 10 Personen 4 Loth Butter, lasse es mit 2 Loth Zucker aufschäumen; wasche im kalten Wasser 2 große Seidel junge grüne Erbsen, gib sie in die Butter, lasse sie dünsten, bis sie weich sind, bestreue sie mit ein bischen feinem Mehl, gieße bischen Rindsuppe, bischen gekochten Schmetten daran, würze sie mit Muskatblüthe und grüner geschnittenen Petersil, und wenn es nöthig ist, so salze es bischen zu, laß es noch ein wenig aufdünsten.

Auf ein zweites Kastroll gib ebenfalls 3 oder 4 Loth Butter und 2 Loth Zucker, laß es schön goldbraun rösten, gib ebenfalls 2 Seidel auf kleine feine Nudeln geschnittene gelbe Rüben darein, laß es weich dünsten, staube es ebenfalls mit bißchen Mehl ein, gieße halb Rindsuppe, halb gekochten Schmetten daran, würze es mit Muskatblüthe und grüner Petersil, sehe zu, damit von der Soß nicht zu viel werde; beim Anrichten gib die Erbsen in die Mitte, von der gelben Rübe mache einen Kranz, belege ihn mit Karbonadeln von Hühnerflügeln, oder vom Kalbfleisch, oder mit dem Gebackenen des vorigen Nummers, oder mit gebackenen Pofesen. Auf diese Art kann man, wenn wenig Erbsen sind, die Speise zierlich vermehren.

33. Faschirter Kohl mit Reis im Dunst gekocht.

Reze für 6 bis 8 Personen drey schöne Kohlhäupel, wasche sie zuerst im kalten Wasser, dann begieße sie mit kochendem Wasser, lasse es ein Weilchen so zugedeckt, dann seihe das Wasser ab, lege den Kohl in ein Kastroll, worin 12 Loth schönes junges geselchtes Fleisch und entweder ein Kalbs = Briesel, oder eine Kalbs = Nieren kocht, laß alles kochen, und welches am ersten weich ist, nimm zuerst heraus, damit nichts überkoche. Indessen gieße auf 5 Loth schönen Caroliner Reis, zuerst kaltes Wasser, dann drey mal kochendes, welches immer, nachdem der Reis mit einem Kochlöffel abgesprittelt wurde, abgegossen wird. Gib auf ein Kastroll etwa anderthalb Loth Butter und den Reis, laß es dünsten, damit es nicht braun wird, gieße löffelweis von der Suppe, worin das Fleisch mit dem Kohl kocht, darunter.

Hacke indeß etwa ein halb Pfund Schweinsfleisch, mit 2 Loth Rindsmark, wenn es nicht fett ist, gib da-

zu 2 gerührte Eyer, eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, salze es, würze mit bischen Pfeffer, hacke und mische alles recht untereinander, gib es auf eine Schüssel, schneide dann das geselchte Fleisch, 2 Kohlhäupel und das kälberne Briesel oder Niere recht fein, gib es zu der Fleischfasch, schlage noch 2 ganze Eyer dazu, salze und vermische es recht unter einander. Schmiere eine Melonenform mit Butter, lege auf den Boden von dem dritten in Viertel geschnittenen Kohlhäupel einen Stern aus, und belege die ganze Form auf einen Finger dick mit der Fasch, dann gib von dem weichgedünsteten Reis eine Lage, wieder auf einen Finger dick Fasch, wieder Reis, und dann wieder einen Deckel von Reis; stelle die Form in kochendes Wasser, laß es wenigstens drey Viertel Stunden kochen, dann stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, daß es auch oben gar wird, stürze es auf die Schüssel, und gieße die Suppe, worin Alles gekocht hat, mit bischen bräunlicher Einbrenn eingebrennt darunter, es ist eine kräftige und nahrhafte Speise; wer will, daß die Soß süßlich sey, kann ein Stückchen goldbraun gerösteten Zucker derselben beifügen.

34. Kohl. Karbonadel oder Würstel.

Puze und zertheile 2 schöne Kohlhäupel, wasche sie erst im kalten Wasser, dann brühe sie mit kochendem Wasser, seihe sie ab und lasse sie mit einem Viertel Pfund geselchten Fleisch und einer mit Gewürznelken besteckte Zwiebel kochen, dann hacke ein halbes Pfund Schweinsfleisch, die Haut und Abschnitzel lasse ebenfalls mit dem Kohl kochen.

Das gehackte Fleisch gib auf eine Schüssel, gib dazu eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte aus-

gedrückte Semmel, dann den gekochten Kohl, geselchtes Fleisch und Abschneizel alles fein geschnitten dazu, schlage dazu 2 oder 3 ganze Eyer, treibe es recht ab, salze und würze es mit bischen Pfeffer, und backe davon in dem Grübchen = Falkenplech schöne runde Karbonadel, oder beneze ordinäre Dplatten mit Eyweiß, streiche von der Fasch fingerdick darauf, rolle es wie Würstel zusammen, tunke sie in zerklöpften Ethern, dann in geriebener Semmelrinde, und backe sie im Schmalz.

Beides kann entweder als Beleg von Grünspeisen, oder als selbstständige Speise gegeben werden, im letztern Falle lege die Zwiebel, wenn sie weich gekocht ist, auf ein Kastroll mit einem Stückchen Butter, gib dazu die Abfälle vom Schwein- und geselchten Fleisch, laß es braun dünsten, streue bischen Mehl daran, und lasse auf dem Boden eine Kruste anlegen, doch nicht anbrennen, gieße die Suppe worin der Kohl und das Fleisch gekocht, daran, laß sie aufkochen, seihe sie durch und gib dieser sehr guten Soß, durch ein Stückchen goldbraun gerösteten Zucker, Wohlgeschmack und Farbe; diese Soß kannst du zu den Karbonadeln oder Würsteln, in Sossieten extra geben.

35. Gemischte Kohlkarbonadel.

Koche 2 reingepuzte gebrühte Kohlhäupel mit einem halben Pfund geselchten Fleisch, der Haut und den Abschneizeln von einem Pfund Schweinfleisch. Dann schneide Alles recht fein, das Schweinfleisch hacke roh recht fein, gib das übrige Gehackte dazu, gib Alles auf eine Schüssel, kannst auch ein Stückchen kalten Kalbsbraten, wenn gerade einer da ist, kleingeschnitten dazu geben, schlage darein 3 ganze Eyer, salze so viel als nöthig, würze es bischen mit gestossenen Pfeffer, gib dazu, wenn es zu dünn wäre, einen

oder 2 Löffel geriebener Semmel, treibe alles recht ab, formire daraus kleine Karbonadel, tunke sie in zer-
schlagene Eyer, ballire sie in geriebener Semmelrinde,
backe sie im heißen Schmalz, und gib sie entweder
als eine selbstständige Speise, oder belege Grünspeisen
damit.

Wer die Grünspeise nicht süß liebt, kann den
Zucker überall auslassen; eine jede Hausfrau muß den
Geschmack ihrer Hausgenossen sowohl, als ihrer Gäste
wissen und sich darnach richten, damit sie die Tafel
mit schmackhaften Gerichten besetze, als auch nach
Möglichkeit spare, und auch die Tafel mit gleichen
Speisen nicht überlade; z. B. wenn man eingemachte
Hühner aufsetzt, darf man die Grünspeise nicht mit
gebackenen Hühnern belegen; erstens, ist es gegen die
Regel, und zweitens, liefern die Lebern von den Hüh-
nern das Beleg zur Grünspeise, so ist die Hausfrau
für das Wischen mehr Arbeit, hinlänglich belohnt,
denn es ist in Wahrheit ein äußerst unangenehmer An-
blick, wenn man eingemachte, gebackene und gebratene
Hühner in einem Tage zur Tafel bringen sieht. Man
muß immer eine gewisse Abwechslung in die Speisen
bringen, sonst werden selbst die Köstlichsten zu Eckel.

Eingemachte Speisen.

1. Hühnel mit Knödeln.

Nimm ein halb Pfund Kalbfleisch, am besten von
den Schultern, oder eine bis zwey Hühnerbrüste,
hacke es sehr klein, nimm alle Fasern heraus, gib da-
zu 3 bis 4 Loth Rindsmark, und dann eine abgerie-
bene, im Wasser geweichte und wohl ausgedrückte
Semmel; (ist die Semmel groß und wenig Fleisch,

also nur die Hälfte) dann 3 gerührte Eyer und Le-
monieschale; alles recht wohl gehackt, und wenn Zeit
und Gelegenheit dazu ist, kann man das Ganze in ei-
nem messingenen Mörser stossen; salze es, würze es
mit Muskatblüthe, mache kleine Knöderl etwas grö-
ßer als Haselnüsse, neße die Hände mit kaltem Wasser
indem du sie machst, koche sie in einer guten Rind-
suppe, worin man auch die Hühnel kochen läßt; kom-
men sie auf die Oberfläche, so lasse man sie nur noch
ein bißchen kochen, so sind sie gar; man nehme sie her-
aus wie auch die Hühnel, lege alles auf ein Reindel,
mache weiße Einbrenn, gieße die Suppe daran, rühre
es ab, seihe es auf die Hühnel, würze es mit Muska-
tenblüthe, und hast du ein bißchen Krebsbutter, so gib
sie dazu, es ist zierlicher und auch geschmackhafter;
laß es noch ein klein wenig aufkochen, richte es zierlich
an, und gib es zur Tafel.

2. Hühnel mit Herrnpilzen.

Laß schön gepuzte Hühnel in der Rinsuppe ko-
chen, oder salze sie und lasse sie auf frischer Butter mit
ein bißchen grüner Petersil dünsten; indessen nimm
die Pilze, wenn sie frisch sind, schneide sie klein, lasse sie
auf Butter mit grüner Petersil ganz klar ausdünsten,
staube sie mit Mehl ein, laß es noch aufdünsten, bis
das Mehl, so viel wie eine weiße Einbrenn gedünstet
hat; dann gieße daran halb Rindsuppe, halb süßen
gekochten Schmetten, so daß es die rechte Dicke hat,
würze es mit Muskatblüthe, salze es, doch nicht zu
viel, besonders bei den gedünsteten Hühneln, weil man
es da leicht versalzen könnte, gieße es auf die Hühnel,
laß es noch ganz wenig aufkochen, doch nicht zu lang,
weil da der Schmetten leicht gerinnt. Sind die Schwäm-
me getrocknet, so lasse sie zuvor weich in der Rind-

suppe kochen, seihe sie ab, hacke sie ganz klein; mache eine weiße Einbrenn, gieße die Suppe, worin die Schwämme kochten, daran, dann auch so viel Schmetten, laß es ein bißchen auffieden, seihe es durch einen Durchschlag über die bereiteten Hühnel, und würze es mit Muskatblütthe. Beim Anrichten kann man die Hühnel in die Mitte geben, und die gehackten Schwämme, die man warm zu erhalten sich bemühen muß, gebraucht man als Zierde um die Schüssel. Ohne Gäste kann man wohl auch die gehackten Schwämme geradezu in die Soß werfen, so ist es, wenn gleich nicht so zierlich, doch eben so gut; auch muß man ein bißchen grüner kleingehackten Petersil dazu geben, außer im Winter muß man sie wohl entbehren; auch hier darf die Soß nicht zu viel kochen, sonst rinnt sie zusammen.

3. Hühnel mit Zellersoß.

Bereite die Hühnel wie zuvor, koch schöne weißen Zeller in der Rindsuppe; das Grüne ebenfalls zerschnitten nebst einem halben Zeller in einem Seidel Rindsuppe; dieses wird abgeseiht, mit einem Stückchen frischer Butter abgetrieben, die Suppe wieder daran gegossen und durch ein Haarsieb durchgeseiht; lasse es aufkochen, brenne es mit dünner weißen Einbrenn ein, doch nicht so dicklicht wie die vorigen, lege die bereiteten Hühnel in ein reines Reindel, seihe die Soß darüber; nimm dann ein oder 2 Dötter, treibe sie mit ein bißchen kalter Suppe und Muskatblütthe ab, und willst du schon auftragen, so gieße die kochende Soß darein, quirle es ab, richte die Hühnel auf die Schüssel, lege den auf Scheiben geschnittenen Zeller herum, gieße die Soß darüber und trage es zur Tafel; es darf nicht mehr kochen, sonst rinnt es zusam-

men. Mit allen diesen Soßen kann man auch Kalbfleisch, Hennen, Kapauner und junge Gans zubereiten.

4. Kapauner mit Muscheln.

Brate einen Kapauner entweder auf dem Spieß oder in der Röhre; die Muscheln trockne und wische eher mit einem trockenen Tuche ab, dann wasche sie in Wein, lege sie auf frische Butter in ein Keindel, decke sie zu, lasse sie ganz gemach so lange dünsten, bis sie sich öffnen, dann gieße ein halb Seidel östereicher Wein und ein halb Seidel Rindsuppe daran. Nimm dann 4 schöne frische Sardellen, wasche sie im kalten Wasser, löse sie von den Gräten, zerreiße sie mit einem Stückchen frischer Butter, gib sie in ein Töpfchen, schlage dazu 3 Dötter, gib kleingeschnittene Lemonyeschale, Muskatblüthe und entweder einen Kochlöffel voll Mehl oder geriebene Semmel, zertreibe es mit ein bißchen kalten Wein, gieße die Soß von den Muscheln darein, quirle es ab, laß noch einen Sud darüber gehn, lege den Kapauner in die Mitte, die Muscheln herum, gieße die Soß darüber und trage es auf.

5. Kapauner mit Kalen.

Brate einen Kapauner wie im vorigen; von dem Kal ziehe die Haut ab, zerschneide ihn auf Stückel wie groß du willst, und die Größe des Kales es zuläßt, lege ihn mit ein bißchen Lemonyeschale auf frische Butter in ein Keindel, laß ihn gemach dünsten; nimm einige Sardellen, puße und zertreibe sie mit frischer Butter wie im vorigen, gib dazu eine halbe abgeriebene, im Wasser geweichte, wohl ausgedrückte Semmel, 2 oder 3 Dötter, zertreibe alles mit ein bißchen kühler Rindsuppe, gib dazu Muskatblüthe, gieße kochende Rindsuppe darüber, quirle es wohl ab, gieße es über

den Kal, laß es ein bißchen aufkochen, lege den Kapauer in die Mitte, den Kal herum, und trage es zur Tafel. Die Soß darf eben nicht lange kochen wie alle Soßen, zu denen frische Eydötter kommen, sonst rinnt es zusammen.

6. Hühnel mit Championen.

Laße wohl gepuhte Hühner entweder in Rindsuppe kochen, oder auf Butter dünsten. Nimm Championen, schäle, reinige und schneide sie klein, lasse sie auf Butter mit ein bißchen grüner Petersil dünsten, würze sie mit Muskatblüthe, mache ein bißchen weiße Einbrenn, gieße Rindsuppe und ein bißchen Schmetten daran, quirle es ab, seihe es auf die Championen, laß es ein klein wenig aufkochen, lege die Hühnel darein und richte es an, gib es, die Schüssel mit grüner Petersil schön geziert, zur Tafel.

7. Hühnel mit Paradiesäpfeln.

Bereite sauber gepuhte Hühnel, koche sie entweder in Rindsuppe, oder dünste sie in frischer Butter; nimm 2 oder 3 reife Paradiesäpfel, koche sie in Wein, zertreibe sie mit einer halben abgeriebenen, im Schmetten geweichten ausgedrückten Semmel, gieße daran ein bißchen Rindsuppe, seihe es durch ein Haarsieb, würze es mit Muskatblüthe, gieße es über die Hühnel. Willst du es säuerlich haben, so weiche die Semmel in Wein, versüße die Soß mit Zucker, drücke den Saft von einer Lemonye daran, und gib auch ein bißchen kleingeschnittenen Lemonyeschale dazu.

8. Hühnel mit Reis.

Wasche den sauber geklaubten Reis eher im kalten, dann in drey heißen Wässern, lasse ihn im heißen

Wasser stehen aber nicht kochen, seihe ihn ab, lasse ihn in guter Rindsuppe kochen, gib ihn in ein Kastroll oder Reindel; nimm ein Töpfchen, gib darein 3 Dötter und ein bischen Muskatblütthe, quirle es mit kühler Rindsuppe ab, gieße es in den Reis, lege die Hühnel, die man eben in der Rindsuppe gekocht hat, darein, laß es noch ein wenig aufdünsten, dann gib die Hühnel in die Mitte, den Reis herum, bestreue es ein bischen mit Muskatblütthe und trage es auf. So kann man auch eine alte Henne oder junge Gans, oder auch Kalbfleisch bereiten.

9. Kalbfleisch mit Kümmel.

Nimm Kalbfleisch, zerschneide es roh in Stücke, gib es auf ein Reindel, gib dazu frische Butter, Kümmel, Salz und ein bischen Wasser, laß es gemach dünsten, rühre öfters damit um, daß es überall gleich gedünstet ist; sollte es zu trocken werden, so gieße ein bischen Rindsuppe nach und laß es so nur im Saft ohne andere Soß; es kann auch junges Schöpfenfleisch so bereitet werden, nur daß es länger dünsten muß.

10. Gedünstetes Kalbfleisch.

Nimm ein kälbernes Brüstel, gib es auf ein Reindel, gib ein Stück Butter, eine auf Scheiben geschnittene Zwiebel, ein bischen Thymian, Salz dazu, und laß es schön gelblicht dünsten; dann gieß halb Rindsuppe halb Weinessig daran, wenn der Essig zu scharf ist, also drey Theile Rindsuppe, und ein Theil Essig, laß es ein bischen aufkochen; nimm das Brüstel heraus auf ein anderes Reindel, bestreue es mit geriebener Semmel, seihe die Soß darüber, gib dazu kleingeschnittene Lemonieschale, Kaperln, Neugewürz und

Muskatenblüthe, laß es noch ein bißchen aufkochen; sollte es zu dick seyn, so kann man Suppe oder Essig, nachdem es sauer ist, zugießen. So kann man auch übrig gebliebenen Kalbsbraten zubereiten.

11. Hühnel mit Kartoffeln.

Brate einen Kapauner oder Hühner, nimm Kartoffeln, schäle sie, schneide sie auf Scheiben, koche sie im süßen Schmetten, seihe sie ab; in den Schmetten gib gelblich geröstete, geriebene Semmel, gieße ein bißchen Rindsuppe zu, laß es aufkochen; lege die gebratenen Hühner auf ein Reindel, seihe die Soff durch ein Haarsieb darauf, würze es mit Muskatenblüthe, und lasse sie ja nicht viel mehr kochen, sonst rinnt die Soff zusammen; immer ist es besser, wenn man den Schmetten früher aufkochen läßt, ehe man die Kartoffeln darein thut, denn es gerinnt gerne. Die Kartoffeln kann man klein gehackt in die Soff geben.

12. Ein Lamm- oder Schöpfenschlegel mit sauern Schmetten.

Nimm einen Lamm- oder Schöpfenschlegel, spicke ihn wohl mit frischen Salbeyblättern, laß ihn in einem Kastroll oder Reindel auf einer linden Gluth langsam dünsten, gieße immer ein bißchen Suppe unter, daß es recht weich wird; ist es ein Schöpfenschlegel, so gießt man gleich ein bißchen Wasser unter, wenn er hübsch braun gedünstet ist, so gießt man drey Theile Suppe und einen Theil Essig daran, läßt es gar kochen; macht eine braune Einbrenn, gießt noch einen Theil sauern Schmetten dazu, quirle es recht ab, und seiht es auf den Schlegel durch; gibt kleingeschnittene Lemonieschalen, Kaperln und ein bißchen Neugewürz darein, läßt es noch ein bißchen aufkochen, und richtet

es an. So kann man auch übrig gebliebenen Schöpf-
senbraten, wenn er auch mit Knoblauch durchgespickt
ist, bereiten.

13. Gedämpfte Tauben.

Rupfe und puße die jungen Tauben rein, schneide
ihnen die Köpfe ab, hefte sie; lege in ein Keindel in
Scheiben geschnittene Zwiebel, Thymian, ein Stückel
Butter und ein Stückel Speck, lege die Tauben daran,
salze sie, gieße ein klein wenig Wasser dazu, die Ma-
gerln und Lebern gib auch dazu; laß es schön bräun-
licht dünsten, doch darf es nicht anbrennen; dann gie-
ße Rindsuppe und ein bißchen Weinessig daran, laß es
ein bißchen aufkochen, nimm sie dann heraus; nimm
Mehl auf einen Teller und Safran, mache es mit
Essig an, gieße es in die Soß, laß es ein bißchen auf-
kochen, dann seihe es durch; laß ein Stückchen Zucker
braun rösten, gib ihn dazu, dann ein Stückchen wei-
ßen Zucker, daß es süßsauer ist; gib Lemonyeschalen,
Kaperln, ein bißchen Neugewürz dazu, lege die Tau-
ben wieder darein, laß es noch ein bißchen aufkochen;
dann lege die Tauben schön in die Schüssel, belege sie
mit Lemonyeschalen, und trage sie zur Tafel.

14. Faschirter Schlegel.

Nimm anderthalb Pfund Rindfleisch aus dem
Schlegel, ein Pfund Schwein- oder Kalbfleisch, schnei-
de alle Fasern daraus, hacke es ganz klein; gib dazu
ein Viertel Pfund Rindsmark, wenn das Schwein-
fleisch fett ist, kann weniger seyn; anderthalb abge-
riebene im Wasser geweichte gut ausgedrückte Sem-
mel, 4 gerührte Eyer, Lemonyeschale, 4 Beherl Kno-
bllauch, wohl mit Salz zerrieben, eine halbe kleinge-
schnittene Zwiebel, hacke alles recht wohl untereinan-

der, würze es mit ein bißchen Pfeffer, salze es gehörig, und formire daraus einen Schlegel; statt dem Bein kannst du entweder eine Petersilwurzel oder ein schickliches Bein nehmen; dann gib auf eine irdene Bratpfanne ein Stück Butter, ein Stück Speck, ein bißchen Thymian, lege zwey Spähne unter, und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, lege den formirten Schlegel darauf, laß ihn in einer Röhre gemach braten; doch darf er nicht gewendet werden. Bereite die Soß: mache braune Einbrenn, gieße daran Rindsuppe, Weinessig und saueren Schmetten, laß es ein bißchen aufkochen, seihe es auf den Schlegel durch, laß es noch eine Viertel Stunde kochen; dann nimm den Schlegel behutsam heraus, lege ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit Kaperln und Lemonieschalen, seihe die Soß darauf durch, und trage es zur Tafel; auch kann man es mit ein bißchen Neugewürz würzen.

Statt sauern Schmetten kann man auch braungerösteten Zucker geben, dann ein Stückchen weißen Zucker; hier gibt man statt Kaperln Lemonieblätteln.

15. Rindszunge auf dem Rost gebraten mit Weichselsoß.

Koche eine Rindszunge weich, schäle sie und schneide sie der Länge nach in die Hälfte, tunke sie in zerlassene Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, lege sie auf den Rost, lasse sie auf Kohlen braten; wenn sie auf einer Seite geröstet ist, so wende sie um, lege sie auf die Schüssel; die Soß gib im Soffiet dazu. Die Soß mach also: koche trockene Weichsel oder Hagbutten in halb Wasser, halb Wein, zerreibe sie und schlage sie durch ein Haarsieb, gib dazu geröstete geriebene Semmel, daß es dicklicht werde, versüße es mit Zucker, gib geschnittene Lemonieschalen, ein bißchen

Gewürznelken, ein bißchen Zimmet dazu, und laß es aufkochen; gib sie in Sossiet.

Oder treibe einige Sardellen mit Butter ab, gib sie in ein Töpfchen, gieße daran Rindsuppe und ein bißchen Weinessig, laß es aufkochen; mache braune Einbrenn, halb Mehl, halb geriebene Semmel, brenne es ein; röste ein Stückchen Zucker braun, gib es dazu, dann ein Stückchen weißen Zucker, Lemonieschale, ein bißchen Neugewürz, laß es aufkochen, wird eben in Sossietten gegeben.

16. Rindszunge mit pohlischer Sosß.

Koche die Rindszunge weich, häutle sie und schneide sie in Scheiben; mache eine braune Einbrenn, gieße Rindsuppe und Weinessig daran, gib ein Stück braun gerösteten, ein Stückchen weißen Zucker, laß es aufkochen, seihe es auf die Zunge durch, gib dazu kleine und große Rosinen, geschälte Mandeln, Lemonieschale, Gewürznelken, lasse es noch ein bißchen aufkochen und gib es zur Tafel.

17. Schweinskopf.

Koche den Schweinskopf weich, und schneide ihn zierlich, lege ihn in ein Keindel; nimm ein bißchen geriebenen Pfefferkuchen in ein Töpfchen, gieße daran von der Suppe, worin der Kopf gekocht hat, und Weinessig; laß es aufkochen, brenne es mit brauner Einbrenn ein, dann gib ein Stückchen braungerösteten Zucker dazu, laß es ein bißchen aufkochen, seihe es auf den Schweinskopf durch, gib dazu Lemonieschale, kleine und große Rosinen, geschälte Mandeln, Gewürznelken, laß es aufkochen, und trage es auf.

18. Heiß abgefottene Hühner.

Lasse halb Essig, halb Wasser kochen, lege darein eine Zwiebel blattlet geschnitten, 2 Zehrl Knoblauch, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Körner Neugewürz, Pfeffer, Ingber, ein Stückchen frischer Butter, Salz; wenn es zu kochen beginnt, so lege darein die sauber gepuzten Hühner, laß sie ein halbes Stündchen wohl zugedeckt kochen; lege sie in die Schüssel, gieße ein bißchen von der durchgeseihten Soß darauf, bestreue sie mit goldgelb gerösteter geriebenen Semmel, und trage es auf.

19. Hühner mit gefälschter Austernsoß.

Brate die Hühner, lege sie in ein Kastroll; wasche einige Sardellen, löse sie von den Gräten, treibe sie mit ein bißchen frischer Butter ab, gib sie in ein Töpfchen, schlage dazu 3 Dötter, gib einen Kochlöffel voll weißes Mehl, ein bißchen Lemonieschale, ein bißchen Muskatblüthe dazu, rühre es mit kalten Wein wohl ab; gib in ein anderes Töpfchen 3 Zehrl Knoblauch, eine halbe Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Körner ganzen Pfeffer, Ingber, Neugewürz, gieße darauf halb Rindsuppe, halb österreicher Wein, laß es aufkochen; dann seihe es auf die Sardellen durch, quirle es wohl ab, gieße es auf die gebratenen Hühner und laß es ein bißchen aufkochen; dann wenn du anrichten willst, so drücke den Saft von einer Lemonie daran, richte es in die Schüssel, und trage es auf.

Im Winter kann man in größern Haushaltungen sich den im Vorwort angemerkten Aspik machen, davon in ein Seideltöpfchen aufkochen lassen, so ist die Soß gleich fertig.

20. Lungenbraten.

Nimm einen schönen Lungenbraten, häutle ihn wohl ab, klopfe ihn ein bißchen und salze ihn. Koche Essig mit Zwiebel, Thymian, ganzen Pfeffer, Ingber, begieße den Lungenbraten, lasse ihn 6 bis 8 Tage liegen; er muß aber täglich gewendet werden.

Wenn du ihn braten willst, so spicke ihn wie einen Rehrücken mit Speck, gieße etwas von der Soß darauf, gib ein Stück Butter dazu und laß ihn in der Röhre langsam braten; begieße ihn während des Bratens mit sauerem Schmetten. Er kann statt einem Braten zur Tafel gegeben werden; oder man kann ihn auf Stückel dann zerschneiden, die Soß einbrennen, so ist er ein Eingemachtes. Als Braten kann er warm und auch kalt mit Essig und Dehl gegessen werden. Zum Eingemachten gibt man noch ein bißchen Lemonieschalen, und drückt den Saft einer Lemonie daran.

21. Kalbskopf mit Frikase.

Koche den Kalbskopf weich; das Hirn nimm bevor-roh heraus. Gib in ein Töpfchen einen Theil Rindsuppe, einen Theil östereicher Wein, laß es kochen; in ein anderes Töpfchen gib 4 Dötter, ein Stückchen Butter, ein bißchen feines Mehl, treibe es mit ein bißchen kalten Wein ab; gib Lemonieschale und Mustatenblütthe dazu, gieße die kochende Suppe mit dem Wein darauf, quirle es recht ab, gieße es auf den gekochten und zierlich geschnittenen Kalbskopf, gib ein Stückchen Zucker dazu, und daß es lieblicher wäre, laß es ganz wenig aufkochen. Das Hirn salze, schneide es in Stückel, balliere es eher in Mehl, tunke es in ein zerschlagenes Ey, bestreue es mit Semmel, backe es im heißen Schmalz; schneide eine Semmel in kleine

Würfel, backe sie gleichfalls schön goldgelb. Richte den Kopf in die Schüssel, das gebackene Hirn gib zierlich in die Mitte darauf, von den gebackenen Semmelwürfeln mache einen Kranz um die Schüssel herum, und gib es zur Tafel.

22. Kuttelflecke.

Putze die Kuttelflecke, koche sie eine halbe Stunde ohne Salz, dann wasche sie wieder im kalten Wasser rein durch, gib sie in einen Topf, salze sie, gieße reines Wasser darauf, und lasse sie ganz weich kochen, dann schneide sie auf Nudeln; laß dabey, wenn du willst, ein Stück geselchtes Fleisch kochen; das Fleisch hacke ganz klein, mache eine weiße Einbrenn, gib darein feingeschnittene Zwiebel, laß sie aufschäumen, wirf die geschnittenen Kuttelflecke und das gehackte Fleisch darein, gieße so viel Rindsuppe als du nöthig glaubst dazu, würze es mit Muskatblüthe und Ingber, gib grüne kleingehackte Petersil dazu; wenn du sie anrichtest, so mache herum um die Schüssel einen Kranz von gebackenen Semmelwürfeln.

23. Spanische Vögel von Kraut.

Hacke ein Pfund Schweinsfleisch klein, gib es in eine Schüssel, schlage darein 2 ganze Eyer, und einen halben Kaffeebecher Schmetten gieße nach; gib dazu so viel geriebene Semmel, als du nöthig erachtest, daß es beisammen bleibe, gib dazu Lemonieschalen, ein bißchen Neugewürz oder Gewürznelken, salze es; laß ein Krauthäupel halb abkochen, nimm die Blätter auseinander, gib in ein jedes Blättchen von der Fasch, wickle es ein, binde es mit einem Zwirnfaden um, laß es im heißen Schmalz backen: dann nimm die Fäden weg, schlichte es in ein Kastroll, begieße es mit süßem

Schmetten, laß es in der Röhre dünsten; gib es sammt dem Kastroll auf den Tisch.

24. Faschirte Semmel.

Laße ganz kleine Semmel backen, so viel als du nöthig hast; reibe die Rinde ab, schneide oben einen Deckel heraus, nimm die Krümme vorsichtig heraus, neße die Semmel und die Deckel mit Schmetten, doch nicht stark, damit sie nicht zerfallen, backe sie im heißen Schmalz aus. — Hacke 2 oder 3 Hühnerbrüstel mit ein bißchen Rindsmark fein, nimm die Adern heraus, gib dazu das Gerührte von einem oder 2 Eyern, den vierten Theil einer abgeriebenen, im Wasser geweichten ausgedrückten Semmel, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Salz, hacke alles recht, dann stosse es im Mörser, mache daraus ganz kleine Knöderln, höchstens so wie die kleinsten Haselnüsse groß, koche sie in der Rindsuppe; ein Spargel schneide in kleine Stückchen, dann Morcheln, koche beides in der Suppe, wo die Knöderln gekocht haben; mache weiße Einbrenn, gieße diese Suppe daran, laß es aufkochen, seihe die Soß durch, würze sie mit Muskatblüthe. Gib sowohl die Knöderl als auch den Spargel und die Morcheln hinein, dann kleingeschnittenes kälbernes Briesel, Krebschweif, ein bißchen Krebsbutter, mische alles wohl untereinander; stelle die Semmeln auf eine tiefe Schüssel, fülle sie mit diesem Gemisch, decke die gebackenen Deckel darüber, gieße ein bißchen von der Soß unter, laß es an einem warmen Orte stehen, dann trage es auf; lange darf es nicht stehen, sonst möchten die Semmeln zerfallen. Man kann auch statt Spargel Karfiol, statt Kalbsbriesel Hühnermägen und Leber nehmen.

25. Schweinfleisch im Bier.

Schneide junges Schweinfleisch in Stücke, lege es in ein Kastroll, salze es, streue ein bischen Kümmel darüber, gieße heißes Bier darauf und laß es wohl zugedeckt kochen; wenn es halb gekocht ist, so streue geriebenes Brod daran, daß es gehörig dicklicht wird; zerreihe einige Zeherl Knoblauch mit Salz, gib es dazu, dann Lemonieschalen. Wenn das Fleisch in Gänze weich, die Soß gehörig dick ist, so trage es auf. So kann man auch Bratwürste bereiten.

26. Kälberne Schnitzel mit Sardellen.

Nimm von einem kalten Kälbernen Schlegel die Schnitzel, schmiere eine blecherne Schüssel oder ein Kastroll mit Butter auß, lege die Schnitzel darauf, bestreue sie mit geriebener Semmel; wasche Sardellen im kalten Wasser rein, löse sie von den Gräten, zerreihe sie mit frischer Butter, belege die bestreuten Schnitzel damit; gib wieder Schnitzel, streue mit Semmel, belege mit Sardellen, wieder Schnitzel und so fort bis alles gar ist; dann gieße Rindsuppe darüber, laß es in einer Röhre aufdünsten, und gib es dann in dieser Schüssel oder mit diesem Kastroll auf den Tisch.

27. Kälbernes Geschling.

Das Kälberne Geschling kann man auf verschiedene Art benützen, als: Man koche das Herz und die Lunge weich, hacke es klein, gib es in ein Reindel, ein Stück Butter dazu, ein bischen geriebene Semmel, ein bischen Lemonieschale, gieße ein wenig Suppe und östereicher Wein daran, lasse es aufdünsten; die Leber kann man indessen auf kleine Stücke schneiden, mit Zwiebel auf Butter dünsten lassen; doch gibt

man das Salz erst dazu, wenn sie halb gedünstet sind. Wenn man es anrichten will, so gibt man von einer Lemony den Saft darein, würzt es mit Neugewürz und Muskatoblüthe, richtet es in die Schüssel, und die Leber gibt man oben zierlich herum.

Oder: man kocht die Leber auch mit, schneidet dann alles in Stücke, gibt es auf ein Keindel, wo früher ein bißchen Zwiebel in Butter gedünstet hat, streut auch ein bißchen Kümmel darüber, ein bißchen Lemonyaschen und Neugewürz; macht eine lichtbraune Einbrenn, gießt die Suppe von dem Geschling und Essig daran, quirlt es ab, gießt es über das Geschling, läßt es aufkochen und trägt es auf.

28. Faschirte Hühner.

Schlachte ein Hühnel, rupfe es gleich warm, und puße es ganz rein, schneide es auf dem Rücken auf, nimm die Därmer heraus, dann löse die Haut vorsichtig von den Knochen, gib aber Acht, daß du die Haut nicht zerreiße, das Fleisch davon zerhacke fein, gib dazu 6 Loth Rindsmark, reibe eine Semmel ab, weiche sie im Schmetten, gib sie dazu; ist das Hühnel klein, also nur die Hälfte, gib dazu 2 gerührte und ein rohes Ey, würze es mit Muskatoblüthe, gib Lemonyaschen und Salz darein, hacke es und stosse es in einem messingenen Mörser, fülle das Hühnel, nähe es auf dem Rücken zusammen, laß es in der Rindsuppe kochen; mache eine weiße Einbrenn, gieße Suppe daran, rühre es wohl ab, seihe es auf das Hühnel durch, würze es mit Muskatoblüthe; bleibt etwas von der Fasch übrig, so mache Knöderl, koch sie in der Rindsuppe, gib sie dazu. Sind Krebse, so gib in die Soß Krebsbutter und in die Fasch kleingeschnittene Krebschweifel.

29. Faschirte Enten.

Nimm eine Ente, schneide sie auf dem Rücken auf, nimm eher die Därmer heraus, dann löse die Haut von den Knochen, die Brust hacke ganz klein, gib dazu ein Stückel Speck, eine halbe Zwiebel, 3 Heberl Kno-
blauch mit Salz zerrieben, ein Stückchen kleingehack-
tes geselchtes Fleisch, eine halbe im Wasser geweichte
ausgedrückte Semmel, ein bißchen Salz, Lemonieschale,
Gewürznelken, 2 oder 3 Eyer, hacke alles ganz klein,
dann treibe es noch recht ab; fülle damit die Ente,
nähe sie zu; gib in eine Pfanne oder Kastroll ein
Stückchen Butter, Zwiebel, Thymian und die Abschni-
gel vom Speck und geselchtem Fleisch, lege die Ente
darauf, lasse sie schön dünsten, oder in der Röhre bra-
ten, gieße Rindsuppe und ein bißchen Essig darunter,
lasse es gar kochen; mache braune Einbrenn, brenne
es ein, röste ein Stückchen Zucker braun, gib ihn dazu,
dann ein Stückchen weißen Zucker, Lemonieschale, seihe
es durch; gib dann Kaperln dazu, würze es mit Ge-
würznelken; nimm die Ente vorsichtig heraus, lege sie
in eine Schüssel, gieße die Soß darüber, ziere es mit
Lemonieblatteln und gib es zur Tafel.

30. Ruheiter.

Nimm ein Ruheiter, koche es weich, schäle die
Fetthäuteln alle ab, schneide es auf Blatteln, tunke
sie in Butter und Semmelbröseln, brate sie auf dem
Rost; so kannst du sie auftragen und Lemonieschnitte
dazu geben; es ist gut wie Karbonadel.

31. Ruheiter mit Soß.

Bereite das Ruheiter ganz wie das vorige, wenn
es auf dem Rost gelblicht gebraten ist, so lege es in
ein Meindel oder Kastroll, gieße daran einen Theil

Kindsuppe, einen Theil Wein und einen Theil Weinessig; gib dazu Lemonieschale und Muskatblüthe, laß es aufkochen, und wenn du es auftragen willst, so drücke noch den Saft von einer Lemonie daran.

32. Pfanzel von Ruheiter.

Hacke ein Stück Eiter, wenn es weich gekocht ist, sammt den Fetthäuteln klein, gib dazu Lemonieschale, Muskatblüthe, einige ganze Eyer, dann geriebene Semmel, so viel bis es die gehörige Dicke eines Pfanzels hat, salze es, schmiere ein Reindel oder Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße das Pfanzel darein, lasse es schön goldgelb in der Röhre backen. Du kannst es auf Stückel zerschneiden, in die Kindsuppe, oder auf eine Grünspeise geben, oder so als Nebenspeise auftragen, oder mache eine gute Schwämmensoß, oder auch eine weiße Soß mit Krebsbutter darüber, laß es aufkochen, und trage es auf.

33. Haschee von Ruheiter.

Nimm ein Stück weichgekochtes Ruheiter, ein Stück gekochtes oder gedünstetes Kalbfleisch, Kaperln, grüne Petersil, Lemonieschale; hacke alles recht klein, gib es auf ein Reindel; gib dazu geriebene Semmel, halb so viel als Fleisch ist, und 1 Stück frische Butter, einen Theil Kindsuppe, einen Theil Wein, einen Theil Weinessig, doch nur so viel, daß es gehörig feucht, nicht zu sehr suppig ist; gib darein ein bißchen Muskatblüthe, salze es, und drücke dann den Saft von einer Lemonie daran, laß es aufkochen; ein Stück von dem Ruheiter schneide auf Blatteln, tunke sie zuvor in Mehl, dann in zerklöpfte Eyer, dann in geriebene Semmel ein, backe sie schön goldgelb, lege sie zierlich, wenn du anrichtest, auf das Haschee. Das gebackene

Ruheiter kannst du auch zu allen Grünspeisen als Belege brauchen.

34. Gebackene Kälberfüsse.

Koche die Kälberfüsse im Salzwasser recht weich, dann wasche sie im kalten Wasser, trockne sie mit einer reinen Serviette ab, tunke sie in Mehl, dann in zerflopfen Eiern und in geriebener Semmel, backe sie im heißen Schmalz schön goldgelb; gib eine Schüssel grünen Feldsalat dazu. So kannst du es statt eines Bratens benützen; auch kann man es zum Belegen der Grünspeisen gebrauchen.

35. Nieren-Pfanzel.

Schneide vom Nierenbraten die Nieren weg, hebe sie auf, oder lasse sie wenigstens kalt werden; hacke sie dann klein, gib sie in einen Topf, schlage darein 6 ganze Eier; gib dazu ein bißchen Majoran, ein bißchen Muskatblüthe und Lemonyeschale, dann eine Hand voll geriebene Semmel, salze es und treibe es recht ab; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laß es schön bräunlich backen. Es kann auf kleine Stücke geschnitten in Rindsuppe gegeben werden, oder man belegt eine Grünspeise damit; oder macht eine Soß wie auf das Pfanzel No. 32.; auch gibt man es so um eine Schüssel grünen Salat. Es ist eine gute und leichte Speise zum Nachtmal.

36. Pfanzel von Kälberbraten.

Hacke die Ueberbleibsel vom Kälberbraten klein, gib es in einen Topf, schlage dazu 6 ganze Eier, gib 3 Löffel Schmetten, eine Hand voll geriebene Semmel, den vierten Theil einer Zwiebel, kleingeschnitten, 2 Ze-

herl Knoblauch mit Salz zerrieben, ein bißchen Lemo-
nieschale und Muskatblüthe, treibe alles im Topfe
recht ab, gib noch ein bißchen Majoran oder grünen
Petersil und Schnittling dazu, schmiere die Form mit
Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus,
backe es schön bräunlich. Dieses Pfanzel kann eben
so wie das Vorige verwendet werden, nur daß darauf
allenfalls eine Lemoniesoß am Besten wäre.

37. Gebäckene Kälberschnitzel.

Schneide von einem kalten Kälbernen Schlegel
schöne Schnitzel, tunke sie zuvor in Mehl, dann in zer-
klopften Eiern und Semmelbröseln ein, laß sie im
heißen Schmalz schön goldgelb backen. Dieses kann
entweder zum Belegen einer Grünspeise gebraucht wer-
den, oder man kann es so trocken auftragen, und ent-
weder einen grünen Salat, oder gutes Sauerkraut da-
zu geben; es ist eine gute Aushilfspeise.

38. Junges Schöpfensfleisch mit Erdäpfeln.

Koche junges Schöpfensfleisch, dann Erdäpfel von
der kleinern Gattung; mache eine weiße Einbrenn,
gieße die Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, daran,
laß es aufkochen; schneide das Fleisch zierlich, lege es in
ein Reindel, die geschälten Erdäpfel dazu; seihe die Soß
daran, gib dazu einige Zeherl mit Salz geriebenen
Knoblauch, ein bißchen Majoran, ein bißchen fleinge-
schnittener grünen Petersil, laß es aufkochen und gib
es auf den Tisch. Willst du es noch geschmackhafter
haben, so kannst du einige mit Butter abgetriebene
Sardellen dazu geben.

39. Junges Schöpfensfleisch mit Schneckensoß.

Koche junges Schöpfensfleisch, nicht zu weich und
nicht zu hart; treibe einige Sardellen mit frischer But-

ter ab, gib sie in ein Meindel, gib dazu eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte wohl ausgedrückte Semmel, ein bischen Lemonieschale, Mustatenblütthe, einige Zeherl Knoblauch gut mit Salz zerrieben, ein bischen Majoran, treibe es wohl ab, gieße von der Suppe, worin das Schöpfensfleisch gekocht hat, dazu; rühre es ab, gieße es über das geschnittene Schöpfensfleisch, laß es aufkochen, daß es weder zu dick, noch zu suppig wäre.

40. Schnitzel vom kalten Braten.

Schneide vom kalten Kalbsbraten kleine Schnitzel, so wie wenn man große Nudeln macht, gib sie in ein Kastroll, gib dazu nach Verhältniß geröstete geriebene Semmel, beiläufig auf 6 Eßlöffel voll Bratenschnitzel einen Eßlöffel voll Semmel, ein bischen Lemonieschale, Kaperln, Thymianblätter, würze es mit Neugewürz, gieße Rindsuppe und einige Löffel voll Weinessig daran, lasse es aufkochen, richte es an, ziere die Schüssel mit gebackenen halbmondförmigen Semmelschnitten und trage es auf. Auch kannst du statt des Essig Lemoniesaft nehmen; es ist eine gute Speise, und es können dazu ganz kleine Stückchen, die sonst unbrauchbar wären, benützt werden; es kann dazu jedes Ueberbleibsel vom Kalb = Schwein = und Schöpfensfleisch, wie auch Hühnern, Kapaun, Enten und Gans, alles zusammen und jedes einzeln verwendet werden.

41. Kälberne Schnitzel mit Schneckenfülle.

Treibe für 6 Personen 6 Loth Butter mit 6 Sardellen ab, gib dazu ein oder 2 Zeherl Knoblauch, ein bischen Majoran, Lemonieschale, Mustatenblütthe, und etwas über die Hälfte einer geriebenen Semmel; dieß treibe alles wohl ab, ist es nicht von den Sardellen

genug gesalzen, so salze es zu; schneide vom kalten Kalbschlegel schöne Schnitzel, schmiere eine Schüssel, mit der es auf die Tafel kommen kann, mit Butter aus, in welcher ebenfalls eine Sardelle gerieben werden kann, belege jedes Schnitzel mit der Fülle, streiche es schön glatt zu, damit es wie ein Hügelchen ist, lege sie schön zierlich erst um die Schüssel, dann fülle die Mitte damit aus; in die Schüssel, worin die Fülle gemacht wurde, und ein bißchen übrig blieb, gib ein wenig Rindsuppe und zerrühre es, begieße damit jedes Schnitzel mit einem Löffel, gib es in die heiße Röhre, laß es geschwind oben schön gelblicht backen so wie die Schnecken; so vergießt man beim Essen, daß es Kalbsfleisch ist.

42. Kälberne Schnitzel mit Morcheln.

Schneide eben vom kalten Braten kleine Schnitzel, gib sie auf ein Kastroll, laß auf einem andern Kastroll oder Reindel frische zierlich geschnittene Morcheln auf Butter mit grüner Petersilie dünsten, salze und würze sie mit Muskatblüthe, lasse sie ausdünsten, bestäube sie ein bißchen mit feinem Mehl, lasse sie ein Weilchen aufschäumen, gieße Rindsuppe daran, laß aufkochen, und gieße es auf die Schnitzel, welche indeß mit einem Stückchen Butter und ein bißchen Rindsuppe gedünstet haben; wenn Krebse sind, kannst du die Schweifel, wenn Spargel ist, kleingeschnittenen in der Rindsuppe weichgekochten Spargel beifügen, auch kannst du es mit kleinen in der Rindsuppe gekochten Faschnöderln mit weichgekochten Hühnerlebern, Hühnermägen, Hahnenkämmen, Kalbsbrieseln u. d. m. vermehren, ist eben eine gute Speise.

Auch hier macht man die Einfassung mit zierlich geschnittenen Semmelschnitten, welche schön goldgelb im Schmalz gebacken werden.

43. Haschee vom Kalbsbraten.

Schneide kalten Kalbsbraten, oder auch andere Uiberbleibsel vom Geflügel ganz fein mit dem Schneidmesser, röste geriebene Semmel schön goldgelb, das heißt den achten Theil; nämlich, wenn du 7 gehäufte Löffel Fleisch hast, so röste einen gehäuften Löffel voll Semmel; wenn er geröstet ist, so gib das gehackte Fleisch darein, vermische es wohl, gib dazu ein bißchen Lemonieschale, ein wenig Neugewürz, gieße daran ein Theil Rindsuppe, ein Theil österreicher Wein, säuere es mit Lemoniesaft oder einigen Löffeln voll guten Weinessig, laß es eindünsten, gib es auf die Schüssel, herum einen Kranz von gebackener Semmel, oder Kalbskarbonadeln oder Butterteig, oder Faschkarbonadeln wie bei der Grünspeise No. 28, angesetzt ist.

44. Kälberne Schnitzel mit Wein.

Schneide entweder von einer schönen Schulter oder Schlegel fingerdicke Stückchen rohes Kalbfleisch in der Größe eines Karbonadels ab, klopfe die Stücke so wie Karbonadeln mit einem Messerrücken, salze jedes ein bißchen, schneide die Hälfte einer kleinen Zwiebel und auf ein Pfund Schnitzel 2 Loth frischen Speck auf kleine Würfel, gib es auf ein flaches Reindel oder Kastroll, lege die Schnitzel darauf, und lasse sie schnell dünsten; wenn sie auf beiden Seiten schön braun sind, dann gib in ein Töpfchen auf ein Pfund Schnitzel gerechnet 1 Loth Butter, laß sie zergehen, gib darein ein Kaffeelöffel voll feines Mehl, zerrühre es, gib ein Viertel Seidel Rindsuppe, ein Viertel Seidel österreicher Wein daran, gieße es über die Schnitzel und laß alles aufdünsten; ist die Soß zu dick, so gieße noch Suppe zu, willst du, so kannst du Lemonieschale und Saft beifügen, oder es so lassen, ist immer gut.

45. Kälberne Schnitzel mit sauren Schmetten.

Schneide und klopfe Schnitzel entweder von kälbernem Schlegel oder von der Schulter, so wie die vorigen, salze sie während des Klopfens, bestreue sie dann von beiden Seiten mit Ingber, kehre sie erst in zerlassener Butter, dann in zerriebener Semmel um, lege sie in ein flaches mit Butter ausgeschmiertes Kastroll, und lasse sie auf beiden Seiten schön braun braten, begieße sie mit saurem Schmetten, dem du ein bißchen klare Rindsuppe beimischen kannst, gib noch Lemonischale dazu; wenn du sie auftragen willst, so lege sie schön zierlich auf eine Schüssel, in die Soß drücke Lemonesaft, und seihe sie über die Schnitzel.

46. Kälberne Schnitzel mit Sardellen.

Schneide und klopfe die kälbernen Schnitzel, wie in dem Vorigen, mit einem Messerrücken, salze sie, gib auf ein Reindel ein Stückchen Butter, (beiläufig auf ein Pfund Schnitzel anderthalb Loth) und eine halbe feingeschnittene Zwiebel, laß es so lang dünsten, bis der Saft ganz eindünstet; dann gieße löffelweis Rindsuppe zu, bis sie weich genug sind; mache Sardellenbutter, z. B. auf ein Pfund Schnitzel 2 schöne mit Butter zerriebene Sardellen, gib sie dazu, würze es mit Muskatblüthe, und lasse es so lang eindünsten, bis es nur wie ein Saft ist, richte sie schön zierlich auf die Schüssel, bestreue sie mit Semmelbröseln, welche schön goldgelb im Schmalz geröstet sind, ziere die Schüssel mit Lemonevierteln, versteht sich, wenn keine Gäste sind, daß die Schnitzel nicht gerade vom Schlegel seyn müssen; auch können die Lemoneviertel ausbleiben, es ist auch so gut; eben so kann ungeklopftes Kalb- oder junges Schöpfensfleisch so gedünstet und bereitet werden, wobei eine geübte Hausfrau sich ohne

hin zurecht zu finden weiß. Fürs Haus kann man, wenn nur der Wohlgeschmack erzielt ist, die Zierlichkeit der Ersparniß wegen leicht entbehren.

47. Karbonadeln oder Würsteln vom kalten Braten.

Schneide vom übriggebliebenen kalten Kalbsbraten, Kapoun, Hühnern u. d. g. mit dem Biegemesser recht fein, gib auf beiläufig 5 Löffel voll von diesem gehackten Fleische, 3 gerührte Eyer, und stosse beides in einem messingenen Mörser recht fein, gib es auf eine Schüssel, schlage darein 2 ganze Eyer, salze es, gib eine zuvor abgeriebene, dann geriebene und durch einen Durchschlag durchgeseibte Semmel, einen Löffel voll vom süßen Schmetten, treibe es zusammen recht ab, mache entweder Würstel oder Karbonadel, oder, wenn du mehr hast, auch einen Schlegel; was du immer machst, wälze oder bestreue mit feinen Semmelbröseln, welche auch mit ein bißchen feinem Mehl vermischt seyn können, und koche es in der Rindsuppe; nun bereite die Soß: mache ein bißchen dünne weiße Einbrenn, gieße 1 halb Seidel Rindsuppe, 1 halb Seidel süßen zuvor abgekochten Schmetten daran, laß es ein wenig einkochen, dünste schöne Herrnpilze mit etwas frischer Butter, grüner Petersilie und ein bißchen Muskatblüthe; wenn sie gar gedünstet sind, so seihe die Soß darauf, lege die in der Rindsuppe gekochten Würstel oder Karbonadel dazu, lasse es noch ein bißchen aufkochen und richte sie an; ist es ein Schlegel, so muß man verhältnißmäßig mehr Soß machen; sind keine frische Herrnpilze, so kann man feine trockene nehmen, sie bevor in der Rindsuppe, worin die Karbonadel gekocht wurden, und die zur Soß genommen wird, kochen, dann klein schneiden und mit kleingeschnittener

Petersilie dazu geben; man kann auch Morcheln oder Spargelköpfe, Zeller oder Karfiol zur Soß nehmen, wo auch der Schmetten ganz ausbleiben kann.

48. Kalbschlegel mit Zellersoß.

Klopfe einen Kalbschlegel recht mürbe, häutle ihn recht ab, schneide dann das obere Fleisch bis zu Knochen ab, salze es, spicke es zierlich; dann schmiere ein Kastroll mit Butter, lege das Fleisch hinein, lege dazu Zeller, Petersil, versteht sich die Wurzeln in kleine Stücke geschnitten, dann eine gelbe Rübe, laß es wohl zugedeckt dünsten, damit es sich nicht anlegt oder braun wird, gieße löffelweis wenig Rindsuppe unter; Koche in der Rindsuppe 2 große Zeller, einen nicht sehr weich, den andern recht weich; wenn der Zeller klein ist, also von jedem 2; mache ein wenig weiße Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Zeller gekocht hat, daran, und zerrühre den ganz weich gekochten Zeller darin, laß es zusammen ein bißchen aufkochen, würze es mit Muskatblüthe; wenn du nun schon auftragen willst, so lege den Schlegel auf eine warme Schüssel, die Soß gieße in den Saft, vermische ihn mit derselben und passiere dann die Soß über den Schlegel, den fester gekochten Zeller schneide in schöne runde Blätter, oder wie Halbmonde, lege um die Schüssel davon einen Kranz, stecke in jedes Stückchen ein zierliches Zellerblatt, so sieht es allerliebste aus; man kann wohl einen ganzen Schlegel so bereiten, sieht aber nicht so zierlich aus, worauf man bei einem ahnsehnlichen, oder lieben Gaste vorzüglich sein Augenmerk richten muß.

49. Kalbschlegel mit Schmetten.

Klopfe einen mürben Kalbschlegel noch mürber, häutle ihn so wie den Rindschlegel ab, und spicke ihn

mit frisch geselchten Speck, der zuvor im Salz und Pfeffer umgewälzt wurde, entweder so, wie man gewöhnlich spickt, oder steche mit einem zugespitzten Kochlöffelstiel Löcher hinein, und stecke ihn mit Speck voll.

Die Abschnitzel sowohl vom Schlegel als vom Speck, lege mit einem Stückchen Butter und bischen Wasser in die Bratpfanne, lege den Schlegel, den du noch bischen mit Salz bestreut hast, darauf, und laß ihn wie einen gewöhnlichen Braten braten; wenn er zur Hälfte gebraten ist, gieße ein Seidel österreicher Wein in ein Töpfchen, worin du einen Kaffeelöffel voll feines Mehl mit ein bischen zerlassener Butter vermischt hast, gieße noch ein halb Seidel guten sauern Schmetten dazu, quirle es recht ab, und begieße den Schlegel damit nach und nach, so bildet sich eine schöne gelbe wohlschmeckende Kruste darüber. Wenn du es auftragen willst, so lege den Schlegel auf eine gewärmte Schüssel (was vorzüglich im Winter bey allen Speisen zu beobachten ist,) in die Soß drücke den Saft von einer Lemonie, seihe sie durch, gieße sie unter den Schlegel, bestreue ihn mit kleingeschnittenen Lemonieschalen, ziere die Schüssel mit Lemonieblättchen und trage sie auf; diese Speise eignet sich zum Eingemachten, man kann sie aber auch, mit Ausschluß der Lemonieschale und Lemonieschnitten dem Braten zugesellen, wo man die Schüssel und den Braten bloß mit Petersilblättern zieret.

50. Gebratene Kalbsbrust mit Soß.

Löse aus der Kalbsbrust alle Knochen aus, salze sie und lasse sie schön braten. Gib in ein Töpfchen 1 halb Seidel Rindsuppe, 1 halb Seidel österreicher Wein, ein Zeherl Knoblauch, 1 halbe Zwiebel, 10 Körner Pfeffer, 10 Körner Neugewürz, ein Stückchen Ingber, 2 Lorbeerblätter, ein bischen Thymian, und laß es kochen.

Nimm ein Stückchen gebratenes Kalbfleisch, 2 oder 3 hartgekochte Eyerdötter, 1 halbe Zwiebel und 1 Loth in Mehl umgewälzter Butter, stosse alles wohl im messingenen Mörser, gieße den gekochten Wein dazu, quirle es recht ab, und seihe es über die gebratene Kalbsbrust, lasse es ein Weilchen darin aufkochen, würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, und richte es auf eine warme Schüssel an; man kann noch den Saft von einer Lemonie daran drücken, was aber nicht gerade nothwendig ist.

51. Birnen oder Aepfel vom Kalbfleisch.

Nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, woraus alle Fasern ausgeschnitten werden müssen, klopfe es, wenn es zuvor auf Stücke zerschnitten ist, salze es ein wenig, und laß es auf frischer Butter weich dünsten, dann auskühlen.

Reibe eine Semmel ab, laß selbe im Schmetten weichen, drücke sie aus, und stosse sie sammt dem gedünsteten Fleische welches früher kleingehackt wird, mit 6 gerührten Eiern, in einem messingenen Mörser; willst du sie grünlich haben, so gib ein halbes Ey, großes Stückchen Spenattopsen dazu, würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, salze es gehörig, und formire entweder Aepfel oder Birnen daraus, statt dem Pußen stecke eine Gewürznelke in die Mitte, statt dem Stiele gib wieder eine Gewürznelke, lasse sie in der Rindsuppe kochen. Die Abschnitzel lasse mit ein bißchen Zwiebel und Petersilwurzel schön bräunlich dünsten, bestreue selbe mit Mehl, laß eine Kruste am Boden anlegen, gieße ein halb Seidel östereicher Wein und ein halb Seidel Rindsuppe daran, laß es aufkochen, lege die gekochten Birnen in eine Schüssel, seihe die Soß die noch zuvor mit Lemonieschale und Muskat-

blüthe gewürzt wird, daran, drücke den Saft von einer Lemonie dazu, laß es wohl zugedeckt ein Weilchen auf einem warmen Orte stehen, damit es den Geschmack der Soß anzieht doch nicht mehr kocht, und trage es auf.

52. Faschirter Schlegel mit weißer Soß.

Hacke ein Pfund Kalbfleisch mit 4 Loth Rindsmark, ziehe alle Naderchen heraus, gib dazu 3 gerührte Eyer, mit etwas mehr als einer halben abgeriebenen im Wasser geweichten ausgedrückten Semmel feingehackt, salze es, gib dazu kleingeschnittene Lemonieschalen, bischen gestoffene Muskatblüthe, hacke und treibe alles zusammen recht ab, formire daraus einen Schlegel, statt dem Wein gib eine Petersilwurzel, gib es auf eine Bratpfanne mit Butter und kleingeschnittenen Zwiebel, in eine heiße Röhre, laß es schön goldbraun backen, nur nicht zu braun. Gieße dann eine mit weißer Einbrenn verdickte Rindsuppe darüber, würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschalen, gib bischen gestoffenen Zucker dazu, richte es auf eine Schüssel, drücke den Saft von einer Lemonie in die Soß, gieße sie darüber.

Wegen zu großer Weitläufigkeit will ich nichts mehr vom Kalbfleisch erwähnen, eine jede geübte Köchin wird leicht einsehen, daß sie nach dem hier Angezeigten, mit verschiedenen Aenderungen noch auf vielerlei Art dasselbe zubereiten kann, denn alle Soßen, welche hier zu Hühnern und Kapauen angezeigt sind, lassen sich auch zum Kalbfleisch benützen, welches man, wenn es seyn kann, möglichst zierlich schneiden, klopfen und dünsten kann, dann jede Soß dazu beisetzen mag. Es versteht sich von selbst, daß, wenn es Zeit und Fleischgattungen nicht gestatten, Schnitzel zu schnei-

den und zu klopsen, man das Kalbfleisch im Salzwasser kochen, und zierlich geschnitten, mit einer der angezeigten Soßen bereiten kann, nur hütthe man sich vor dem Uiberkochen, und dann, daß man das Kalbfleisch ja nicht zu oft mit einer und derselben Soß auftrage, sonst wird es leicht zu Eckel, woher dann die so oft gehörte Klage über das Kalbfleisch entsteht, woran einzig und allein bequeme Hausfrauen und Köchinnen Schuld sind, die um nicht erst viel nachzudenken und sich zu mühen, es immer auf einerlei Weise zubereiten.

53. Junge Tauben in weißer Soß.

Koche die reingepußten Tauben in der Rindsuppe, zerschneide sie dann in vier Theile, lege sie in ein Keindel; mache ein bißchen weiße Einbrenn, gieße Rindsuppe daran, laß aufkochen, seihe sie durch auf die Tauben, würze mit ein bißchen Muskatblüthe und kleingeschnittenen Lemonyeschalen; gib auf ein Paar Täubchen wenigstens ein halbes Loth gestoffenen Zucker, dann von einer halben saftreichen Lemonye den Saft dazu, doch erst dann, wenn es zuvor aufgeköcht, und schon zur Tafel getragen werden soll; so kann man auch Hühner, Lamm- und Zickelfleisch wie auch Kalbfleisch zubereiten.

54. Hühnel auf türkische Art.

Zerschneide 2 rohe Hühnel auf Viertel, oder wenn sie größer sind auf Gliedel, salze sie, lege sie auf ein Kastroll oder Keindel, gib dazu auf ein jedes Hühnel 2 Loth Butter, und eine Zwiebel kleinwürflicht geschnitten, bestreue sie mit gestoffenen Pfeffer, und lasse sie schön bräunlicht und weich dünsten; richte sie auf eine Schüssel an, bestreue sie mit geschnittener

Lemonieschale, und drücke den Saft von einer Lemonie darauf. Auch Kalbfleisch kann so zubereitet werden.

55. Faschirter Schlegel vom Schweinfleisch.

Nimm etwa 2 Pfund Schweinfleisch vom Schlegel, hacke es ganz fein, gib es auf eine Schüssel, mache von 6 Sardellen, Sardellenbutter, gib die Hälfte davon zu dem gehackten Fleisch, schlage dazu 6 Eyer, 2 geriebene Semmeln, 5 Löffel voll Schmetten, ein bißchen Lemonieschale kleingeschnitten, ein Beherl mit Salz zerriebenen Knoblauch, und ein Stückchen feingeschnittene Zwiebel, mische es recht durch, salze es gehörig, bestreue das Brett ein bißchen mit Mehl, und formire einen Schlegel aus der Massa, schmiere ein Kastroll mit Butter, lege den Schlegel darein, und laß ihn in der Röhre schön langsam bräunlich braten.

Die Abschnitzel vom Fleisch, die Sardellen = Grätchen (Beinchen), etwas Zeller und Petersilwurzel, Zwiebel, Ingber, Pfeffer, Neugewürz, alles in Körnern, lege mit einem Stückchen Butter auf ein anderes Meindel, und lasse es schön braun dünsten. Wenn es schön braun ist, so gieße halb Wein, halb Rindsuppe von jedem wenigstens drey Viertel Seidel; gib dazu ein Stückchen braune Einbrenn, daß er dicklicht wird, laß es ein bißchen aufkochen, dann seihe es in ein Töpfchen durch, gib dazu die zweite Hälfte der Sardellenbutter, etwas kleingeschnittene Lemonieschalen, ein bißchen Mustatenblüthe, quirle es recht ab, gieße es über den schon gebratenen Schlegel; sollte die Soß zu dicklicht seyn, kannst du noch Wein und Suppe zugeießen. Nun laß es noch ein wenig in der Röhre, richte es endlich auf eine Schüssel an, welche man mit Lemonievierteln oder Scheiben zieren kann; auch kann man ein bißchen Lemoniesaft daran drücken. Bei Ab-

gang des Schweinfleisches kann man auch Kalb- oder Rindfleisch nehmen, nur muß man in diesem Falle, auf 2 Pfund Fleisch wenigstens 4 bis 5 Loth Rindsmark dazu beifügen, übrigens so wie mit dem Schweinfleisch verfahren.

56. Hühner im Krebskonsume.

Nimm für 12 Personen 4 Hühner; wenn selbe sauber gepuht sind, so stecke die Füßel ein, und lasse sie in guter Rindsuppe halb übersieden, mache dann von 2 Loth Butter eine dünne weiße Einbrenn, gieße von der Rindsuppe worin die Hühner gekocht haben so viel daran, daß eine dünne Soß daraus wird, schneide die Hühnchen zierlich, lege sie in ein Reindel, seihe die Soß darüber, und lasse sie darin gar kochen; würze sie mit Muskatblüthe und gib schließlich ein Stückchen Krebsbutter dazu; mache das Konsume: Koche 20 bis 30 Krebse im Salzwasser, nimm das Bittere heraus, löse die Schweifel ab, das Ubrige stosse mit einer abgeriebenen im Schmetten geweichten, ausge-drückten Semmel in einem messingenen Mörser recht fein, gib es in einen Topf, gieße 2 Seidel gekochten überkühlten Schmetten daran, quirle es recht ab, und seihe es durch ein Haarsieb. Hacke 2 Kapaunerbrüste, oder von großen Hennen, oder von 6 kleinen Hühnern mit 3 Loth Rindsmark recht fein, beim Mangel der Hühnerbrüste kann man auch ein halb Pfund von allen Fasern gereinigtes Kalbfleisch nehmen, dies und die 20 kleingehackte Krebschweifel gib in den Schmetten, quirle es recht ab, salze und würze es mit ein bißchen Muskatblüthe. Schmiere eine Kranzform mit Butter, gieße es darein, laß es eine gute Stunde im Dunst kochen; dann stürze es auf eine runde tiefe Schüssel, gib die Hühner in die Mitte, stecke rund

um in den Konsume. Kranz schöne abgekochte Krebse mit den Scheeren hinein, als ob sie herauskröchen, oben ziere den Kranz mit Krebsbutter und grünen Petersil, so auch den Schüsselrand zwischen den Krebsen. Es versteht sich, wenn weniger Personen sind, so nimmt man von allem nur die Hälfte, kocht das Konsume in einer runden Form, stürzt es, legt die Hühner herum, und steckt die Krebse eben so wie in den Kranz, in die Mitte aber gibt man das obere von einem schönen grünen Zeller; bei gänzlichem Mangel an Hühnern kann man statt derselben Kälberschnitzel nehmen.

57. Gedämpfte Kalbsleber.

Nimm eine schöne Kalbsleber, ziehe das feine Häutchen davon ab, so schneide auch alle Fasern unten ab; schneide schönen Speck, wälze ihn in Salz und feingestoffenen Pfeffer, spicke die Leber in 4 Reihen damit, schmiere ein Kastroll mit Butter, lege auf den Boden Petersil, Zeller, gelbe Rüben, die Abschnitzel vom Speck alles kleingeschnitten, dazu noch Ingber, Pfeffer, Neugewürz, alles umgestossen, dann einige Lorbeerblätter, und ein bischen Thymian, decke es wohl zu und lasse es dünsten, doch muß die Leber stets mit dem Gespickten oben bleiben, lasse es so lange dünsten bis das Grünzeug schön lichtbraun ist, doch darf es nicht anbrennen, dann gieße drey Viertel Seidel östereicher Wein daran; indeß lasse die Abschnitzel von der Leber, ein Stückchen Kalbfleisch und eben dasselbe Grünzeug und Gewürz wie bei der Leber, ein Stückchen Speck oder geselchtes Fleisch auf einem Reindel extra dünsten, bis es oben braun ist, gieße einige Schöpflöffel gute Rindsuppe daran, gib ein bischen braune Einbrenn, und einige Löffel voll Weinessig dazu, laß es aufkochen, seihe es zu der Le-

ber durch, laß es noch ein wenig aufkochen; auf den eisernen Deckel gib glühende Kohlen, daß die Leber einen Glanz bekömmt, richte die Leber auf eine Schüssel, gieße die durchgeseihete Soß darunter, und trage sie auf.

NB. Man kann auch nur in dem nämlichen Kastrole, wo die Leber dünstet, die Soß bereiten. Die Leber wird nicht gesalzen, nur der Speck.

58. Kalbslunge als Haschee.

Koche eine Kalbslunge sammt dem Herzen im Salzwasser weich, schneide selbe mit dem Wiegemesser recht fein; lasse auf einem Reindel etwa 3 bis 4 Loth Butter heiß werden, gib etwas mehr als die Hälfte einer geriebenen Semmel darein, lasse sie goldgelb rösten, gib die gehackte Lunge darein, gieße daran einen Theil östereicher Wein, einen Theil guten Weinessig, einen Theil von der Suppe worin die Lunge gekocht hat, nur daß es nicht zu dünn wird; es müssen daher diese Flüssigkeiten nur löffelweis hinein gegeben werden; wird es für einen Kranken bereitet, so gibt man statt Essig lemoniesaft, oder säuert es gar nicht, würzt es mit ein bischen Neugewürz, Pfeffer und kleingeschnittener Lemonieschale, richte es an, ziere es entweder mit gebackener Leber, oder mit gebackener Semmel. Bei Kranken vermeidet man auch das Gewürz. So bereitet man auch das Haschee vom Lamm- und Zickellungen.

59. Kalbslunge auf andere Art.

Koche die Lunge sammt dem Herzen wie im vorigen im Salzwasser weich, schneide alles in feine Nudeln, lasse kleingeschnittene Zwiebel im Butter ein bischen aufschäumen, gib die Lungennudeln hinein, lasse

es ein bißchen aufdünsten; mache die Soß: Lasse ein Stückchen Leber, die Milz und ein Stückchen Kalbfleisch mit verschiedenem Grünzeug, als: mit Zeller, Petersilie, gelbe Rüben, Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Ingber, Pfeffer und Neugewürz bräunlich dünsten. Gieße daran ein halb Seidel österreicher Wein, ein halb Seidel Suppe, worin die Lunge gekocht, und 6 Löffel voll guten Weinessig; gib dazu ein Stückchen braune Einbrenn, lasse es aufkochen, seihe es auf die Lungennudeln, lasse es abermal ein wenig aufkochen, und richte es an; herum ziere es entweder mit Buttermertig, oder mit gebackenen in Halbmonde zierlich geschnittenen Semmelschnitten. Dieses Gericht kann auch in eine Pastete gegeben werden, nur darf nicht so viel Soß darein kommen; auch hier, wenn es für Kranke bereitet wird, muß der Essig entweder durch Lemoniesäure ersetzt oder die Säure ganz ausgelassen werden. Auch kann man, wenn diese Lungennudeln mit Zwiebel aufgedünstet sind, bloß eine einfache Soß dazu thun.

Mache ein bißchen braune Einbrenn, gieße halb Suppe, halb Essig darein, quirle es ab, seihe es auf die Lungennudeln, füge noch ein bißchen Kümmel, Neugewürz und Lemonieschale bei, lasse es ein wenig aufkochen und richte es an; mache einen Kranz von geschälten ein bißchen in Butter gedünsteten Erdäpfeln herum und trage es auf.

60. Gebratenes Geschling.

Lasse eine Kalbslunge sammt dem Herzen im Salzwasser weich kochen, koche noch dabei anderthalb Pf. fettes Schweinsfleisch, hacke es dann alles so fein wie in die Würste. Die Leber hacke roh wie zu Leberknödeln, gib dazu 2 im Wasser geweichte ausge-drückte Semmeln, gib alles auf eine Schüssel, würze

es mit der Schale von einer halben Lemony, dann 12 Gewürznelken, 15 Körner Neugewürz, 15 Körner Pfeffer, versteht sich alles feingestossen, dann zerreiße 6 Beherl Knoblauch mit Salz, füge ihn bei, gib einen Kaffeelöffel voll Majoran, salze es gehörig, und mische es wohl unter einander, zerschneide 4 Loth frische Schweinfetten, lasse sie auf einer Bratpfanne zergehen, bis die Fettwürfel gelblicht zu werden beginnen, dann gieße das Gehäck hinein, oben beneße es wieder mit heißer Schweinfette, laß in einer heißen Röhre schön braun braten, trage es zur Tafel; gib eine Schüssel gut bereitetes Sauerkraut dazu, es ist wie Leberwürste und in größern Haushaltungen eine ausgiebige Speise, bei wenigen Personen kann man von allem bloß die Hälfte nehmen, und die andere Hälfte der Lunge und Leber zu andern Sachen, als zu Haschee, Leberknödeln und dergleichen, die hier beschrieben sind, verwenden; so kann man ein kälbernes Geschling vielseitig benützen.

61. Kalbsgekröse mit Frikase.

Koche ein früher recht in Salz gepuztes Kalbsgekröse im Salzwasser recht weich, zerschneide es in Stücke; gib in ein Töpfchen drei Eyerdotter, 1 Stückchen Butter, ein Kaffeelöffel voll feines Mehl, mache es mit kaltem Wein an, würze es mit Lemonyeschale und Muskatblüthe, lasse in einem Töpfchen kochen, halb Rindsuppe, halb Wein, mit einer halben Zwiebel, 2 Beherl Knoblauch, 2 Lorbeerblätter, 1 Stückchen Thymian, seihe es durch, quirle es mit den Eyerdottern recht ab, gib ein Stückchen Zucker, lasse es unter beständigem Rühren ein bißchen aufkochen, würze es mit Muskatblüthe; wenn du es schon auftragen willst, so drücke den Saft von einer halben oder ganzen Lemony daran, je nach dem du es sauer haben willst, so halte es auch mit dem Zucker nach Belieben.

62. Kalbsgekröße mit Schmettensofß.

Koche und schneide ein reingepußtes Kalbsgekröße so wie zuvor, gib es auf ein Reindel auf ein Stückchen Butter, und mache die Sofß, gib in ein Töpfchen 3 Eyerdötter, ein Kaffeelöffel voll Mehl, ein Stückchen Butter, und zertreibe es mit 2 Löffel voll kaltem Schmetten, würze es mit Muskatoblütthe und ein klein wenig Lemonyeschale, salze es ein bischen, und gib ein Stückchen gestoffenen Zucker, dann ein halbes Seidel kochenden Schmetten darein, quirle es recht ab, und gib noch ein Viertel Seidel Rindsuppe dazu, gieße es über das Gekröße, laß es nur ganz wenig aufwallen, ja nicht lange kochen, sonst rinnt es zusammen, und wird es unansehnlich.

63. Hühnel mit Schnecken.

Puße die Hühnel oder Kapauner sauber, und brate sie schön im Saft.

Koche ein halb Schock Schnecken, nehme sie aus den Gehäusen heraus, schneide die Schweifel ab, die Schnecken aber puße; wasche sie im Salzwasser, und lasse sie noch in der Rindsuppe in einem kleinen Töpfchen weich kochen. Mache indes die Fülle: treibe 6 Loth Butter ab, zertreibe 6 Loth schöne frische reingepußte Sardellen mit Butter, gib sie in die abgetriebene Butter, gib dazu bischen Muskatoblütthe, bischen Lemonyeschalen klein geschnitten, 3 Beherl mit Salz zerriebenen Knoblauch, bischen Majoran, und eine ganze früher abgeriebene, geriebene Semmel, treibe alles wohl ab, salze es nicht, weil die Sardellen ohnedies genug gesalzen sind, die Häuschen müssen indessen mit Salz gepußt und rein gewaschen sein; nun gib in ein jedes Häuschen erst ein Stückchen Fülle, dann eine Schnecke, und dann so viel von der Fülle bis das

Häuschen voll ist, als ob die Schnecke geschlossen wäre; lege die gebratenen Hühnel auf ein Kastroll, gib die Schnecken dazu, in die übrige Fülle gieße etwas von der Rindsuppe worin die Schnecken gekocht haben, und rühre es ab, gieße es über die Hühner; sollte es zu dünn sein, so kannst du um es zu binden einen Kochlöffel voll weiße Einbrenn dazu geben, lasse es ein bißchen aufkochen, richte dann den Kapauner oder Hühner in die Mitte, die Schnecken schön zierlich herum, gib es zur Tafel; auch kann man statt gebratenen Hühnern, eine weichgekochte zierlich zerlegte Henne zu den Schnecken geben, ist eben so gut, nur daß für Gäste, das erstere ansehnlicher ist.

64. Faschirte Lammbrust mit Krebsen.

Höhle eine schöne Brust von einem jungen Lamm oder Zickel aus, nehme die Beinchen vorsichtig heraus, damit keine Deffnung gemacht wird, wo die Fülle herausrinnen könnte, lege sie in laues Salzwasser. Hacke ein halb Pfund Kalbfleisch, ziehe alle Fasern heraus, hacke dabei 2 Loth Rindsmark, gib dazu 2 gerührte Eyer und ein Viertel abgeriebene im Wasser geweichte Semmel, hacke alles sehr fein, salze es, und würze es mit Muskatblüthe, gib es auf eine Schüssel, schlage darein ein rohes Ey, und gib einen Löffel voll Krebsbutter dazu, dann von etwa 20 Krebsen die fleingeschnittenen Schweifeln; treibe alles recht ab, und fülle die ausgehöhlte Brust, nähe sie zu, schmiere ein Kastroll mit Butter, belege mit Petersilblättern und Stückchen fleingeschnittenen Zeller, lege die Brust darauf, decke es zu, lasse es langsam dünsten, damit es nicht anbrennt, gieße löffelweis Rindsuppe unter, ist etwas von der Fülle übrig geblieben, so mache haselnuß große Knöderl, koche sie in der Rindsuppe, wenn

die Brust weich genug ist, so reinige sie von den Blättern, lege sie in ein anderes Kastroll, gib die Knöderl und reingepuhte Krebschweifeln dazu, in den Saft gieße die Suppe worin die Knöderl gekocht haben, brenne es mit dünner weißer Einbrenn ein, passe sie über die Brust, würze es mit Muskatblüthe, gib einen oder 2 Löffel Krebsbutter dazu, dann richte es an, gib die Brust in die Mitte, und von den Knöderln und Krebschweifeln mache einen Kranz herum, trage es zur Tafel. Auch eine Kalbsbrust kann so bereitet werden.

65. Ragou mit Hahnenkämmen.

Wenn eine große Tafel bereitet wird, wo viel Geflügel geschlachtet wird, gibt es verschiedene Kleinigkeiten, welche gesammelt eine köstliche Speise—zum Beispiel, will ich zweie hier beschreiben.

Itens. Sammle von Hühnern die Kämme, Lebern Mägen, von Enten und Gänsen die Zungen, vom Kalbe das Briesel, die Kämme sind bei gebrühten Hühnern ohnedies schon reingepuht, von den gerupften müssen sie aber mit heißem Wasser begossen, und das feine Häutchen abgezogen werden. Gib alle diese reingepuhten, im kalten Wasser gewaschenen Sachen mit einem Stückchen Butter, grünen Petersit und Zellerwurzeln auf ein Kastroll, lasse es dünsten bis alles weich ist, schneide alles auf zierliche Stückchen, die Kämme bleiben ganz, was früher weich ist, wird früher herausgenommen, geschnitten und auf ein Kastroll gelegt; die Mägen müssen am längsten dünsten, dann gib sie auch dazu, gieße auf den Saft gute Rindsuppe, lasse darin etwas größere als erbsengroße Knöderl von der Fasch No. 64 kochen, gib sie zu dem Gemisch, seihe die Suppe durch, lasse darin noch Spargelköpf-

den oder Karfiolbröckchen kochen, gib sie auch dazu, dann Krebschweif, Krebscheeren; die Suppe brenne mit weißer dünner Einbrenn ein, passiere sie über das Gemisch, würze es mit Muskatblüthe, und gib einen Löffel voll Krebsbutter dazu, doch darf die Soß nicht darüber gehn; ist kein Karfiol oder Spargel oder Krebse, so kann man auf Kränzchen geschnittene Maurochen dazu geben, richte es auf eine warme Schüssel, ziere es herum mit gebackener Semmel, welche wie Hahnenkämme, oder sonst in hübschen Figuren geschnitten ist, und trage es zur Tafel.

2ten. Wenn vom wilden Geflügel verschiedenes übrig geblieben ist, so schneide von Fasänen und Rebhühnern die bessere Stückel in zierliche Schnitzel, lasse sie auf fleingeschnittenen Speck mit bischen Zwiebel ebenfalls fein geschnitten, dünsten. Das Uebrige sammle und schneide fein, die Mägen und Lebern vom Fasan und Rebhühnern lasse ebenfalls mit bischen Speck und Zwiebel dünsten, schneide es ebenfalls klein, in den Saft gieße halb Rindsuppe, halb rothen Wein, lasse mit bischen brauner Einbrenn auffieden, seihe es auf ein reines Kastroll durch, schneide Lemonieschalen und Kaperln ebenfalls fein, gib alles feingeschnitten in die Soß, deren nur so viel seyn darf, daß sie mit dem Gehacksel wie in dünnes Haschee wäre, laß bischen aufdünsten, gib ein wenig Lemoniesaft darein, richte es auf eine warme Schüssel an, die Brustschnitzel richte darüber sammt dem Saft, worin sie gedünstet haben herum, gib einen Kranz vom Buttermilch oder Lemonieblättern als Halbmonde geschnitten, und trage es zur Tafel.

So kann eine umsichtige Hausfrau ein jedes Stückchen in der Haushaltung benützen, und was manchmal unbeachtet verworfen wird, kann zu einer schönen und geschmackvollen Speise verwendet werden, und eine Tafel zieren.

Wildprät-Bereitung.

1. Schwarzes Wildprät.

Das schwarze Wildprät muß mit einer glühenden Schiene abgebrannt werden, dann wäscht man es rein, legt es in einen Topf, daß es genug Raum hat, gießt daran 2 Theile Wasser, einen Theil Wein und einen Theil Weinessig, legt dazu einige Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber, ein Stück Lemonieschale, und läßt es weich kochen.

Koche entweder Weichsel oder Hagebutten, versteht sich getrocknete, in halb Wasser, halb österreicher Wein, zerdrücke sie und seihe sie durch, brenne sie mit goldgelber Einbrenn ein, gib dazu ein Stück Zucker, ein bißchen Lemonieschale, etliche Gewürznelken und Zimmet, und laß es noch ein bißchen aufkochen.

Wenn das Wildprät weich ist, so seihe es ab, lege es auf ein zierlich zusammengelegtes Serviet, mit Lemonieschale bestreut auf die Tafel; die Soff gib in Soffietten dazu.

2. Eingemachtes Wildprät.

Wenn das Wildprät von Reh oder Hirsch wohl abgelegen ist, so nimmt man ein Stück davon, wäscht es von den Wachholdern loß; ist es von einem jungen Stück, so läßt man es bloß dünsten, gib es auf ein Keindel, darunter ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ganzes Gewürz, als: Pfeffer, Ingber, Neugewürz, läßt es dünsten, gießt dann Suppe und Weinessig daran, läßt es gar kochen, brennt es mit einer braunen Einbrenn ein, gießt sauern Schmetten daran, seiht die Soff durch; will man die Soff

dunkel haben, so gibt man statt sauern Schmetten gerösteten Zucker, ein Stück weißen Zucker und Kasperln. Die Schüssel kann man mit Lemoniescheiben oder mit einem Kranz von Buttermig zieren. Ist das Wildprät alt, so muß man es früher mit Essig, Wasser und dem angezeigten Gewürz abkochen.

3. Wilde Enten mit Soß.

Wenn die wilde Ente sauber gepuht ist, versteht sich, daß der Kopf nicht abgerupft und die Füße nicht abgeschnitten werden, so wird die Ente gesalzen, geheftet und in eine Pfanne oder Reindel gelegt; man gibt dazu Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Lemonieschale, Neugewürz, Ingber, Pfeffer, ein Stück Butter, ein Stück Speck, und läßt sie schön bräunlich dünsten, gießt dann Rindsuppe und Weinessig daran, läßt es gar kochen, nimmt man dann die Ente heraus. Nun walzt man ein Stückchen Butter recht in Mehl ab, dann wirft man es in die Soß, zerrührt es; wenn es zerrührt und aufgekocht ist, so seht man es durch, röstet ein Stück Zucker braun, gibt es dazu, dann ein Stück weißen Zucker, geschnittene Lemonieschalen, Kasperln, Gewürznelken, legt die Ente darein, läßt es noch ein bißchen aufkochen, legt die Ente in die Mitte, und macht um die Schüssel entweder einen Kranz von Buttermig, oder ziert die Schüssel mit Lemoniescheiben. Eben so kann man auch eine zahme Hausente zubereiten.

4. Gedämpfte Rebhühner.

Puht ein Paar Rebhühner sauber, spicke sie so wie zum Braten, dann lege sie in ein Kastroll, gib dazu ein Stückchen frische Butter, die Abschnitzel von Speck, dann Thymian, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer,

Singber, Neugewürz, Lemonieschale; gib dazu die Leber und Mägen, auch kannst noch einige Hühnerlebern und Mägen dazu thun, im Abgang derselben auch nur ein Stückel Kalbfleisch geben; lasse sie schön bräunlich dünsten, gieße dann Rindsuppe und Weinessig daran, laß es ein bißchen kochen, denn gewöhnlich pflegen die größern Rebhühner hart zu seyn; nehme die Mägen und Lebern heraus, hacke sie mit ein bißchen grünen Petersil, Kaperln und Lemonieschale, lege die Rebhühner auf ein reines Kastroll, seihe die Soß, welche man früher ein bißchen mit brauner Einbrenn einbrennen muß, über die Rebhühner, gib das Gehackte in die Soß, laß es noch aufkochen; richte dann die Rebhühner an, die Soß gieße darauf, und ziere die Schüssel entweder mit Bögen von Buttermteig, oder mache einen Kranz eben von Buttermteig.

5. Kleine Vögel mit Soß.

Wenn die kleinen Vögel rein gepuht sind, so gib auf ein Reindel ein Stück Butter und kleingeschnittene Zwiebel, salze die Vögel, lege sie darein, lasse sie dünsten bis die Zwiebel bräunlich ist; sie darf aber nicht anbrennen, darum muß man die Vögel öfters umrühren. Mache eine bräunliche Einbrenn, von halb Mehl, halb Semmel, gieße Rindsuppe daran, rühre es wohl ab, gieße es auf die Vögel, laß es noch ein bißchen aufkochen, würze es ganz wenig mit Neugewürz, und richte sie an; man kann ebenfalls Vögel oder einen Kranz von Buttermteig herum geben.

6. Kleine Vögel im Schlafrock.

Puße kleine Vögel sauber, salze sie und lasse sie auf Zwiebel und frischer Butter bräunlich dünsten. Indessen kochte anderthalb Pfund geselchtes Fleisch, ein

Pfund Kalbfleisch, laß es auf Butter dünsten, hacke dann beides recht fein, gib dazu ein Viertel Pfund kleingehacktes Rindsmark, 4 gerührte Eyer, ein bißchen Gewürznelken, Lemonyeschale und Muskatblüthe, hacke alles recht zusammen; gib dann so viel geriebene Semmel dazu, als du siehst, daß nöthig ist, daß es sich wie ein Teig beisammen hält; treibe es ab, salze es so viel, als nöthig ist, und lege damit eine Melonenform, die zuvor mit Butter geschmiert, und mit Semmelrinde ausgestreut werden muß, auf zwey Finger dick aus, lege die Vögel darein, bis die Form voll ist; dann mache vom nämlichen Teige einen Deckel, und lasse es in der Röhre eine Stunde gemacht backen. Mache indessen die Soff: nimm die Abschnitzel von dem Kalb- und geselchten Fleisch, einige Vögel, gib dazu Zwiebel, Gewürznelken, Lemonyeschale, ein Stückchen Butter, laß es bräunlich dünsten; gieße dann die Hälfte Rindsuppe, die Hälfte östereicher Wein daran, brenne es mit brauner Einbrenn ein, laß es aufkochen, und seihe es durch; wenn die Vögel im Schlafrock gehörig gebraten sind, so stürze sie auf eine Schüssel, die Soff gib in einer Soffiette dazu, und trage sie auf.

7. Eingemachte Kronwetrogel.

Nimm etwa 24 Kronwetrogel, wenn sie sauber gepuht sind, ziehe die Därmer heraus, die Füßchen steche durch, schmiere ein Reindel oder Kastroll mit Butter aus, bestreue den Boden mit auf Rüdeln geschnittener Zwiebel, lege die Vögel darauf, bestreue sie ein bißchen mit Salz, decke sie zu und laß sie hübsch braun dünsten; wenn die Zwiebel schon braun ist, so nimm es von der Gluth, nimm die Vögel heraus, schneide die Brüstel schön zierlich heraus, und lege sie auf ein

anderes Meindel, die Abfälle stosse im Mörser, gib sie zu der braunen Zwiebel, lasse es ein Weilchen beisammen dünsten, gieße dann ein halbes Seidel österreicher Wein, und 3 Viertel Seidel gute Rindsuppe daran, lasse es aufkochen, gib dazu geriebene, goldgelb in Schmalz geröstete Semmel, soviel als nöthig ist, daß eine gehörige nicht zu dick und nicht zu dünne Soß daraus werde; seihe nun diese Soß auf die Brüstel durch, lasse es noch ein bischen aufkochen, gib Lemonieschale dazu, richte die Brüstel zierlich auf die Schüssel, seihe die Soß darüber, gib einen Kranz von Buttermig herum, oder Lemoniescheiben und trage es zur Tafel.

Es versteht sich von selbst, daß diese Speise nur dann gemacht werden kann, wenn man diese Vögel im Ueberflusse hat, sonst in einer Haushaltung können die Vögel zwar so zubereitet werden, nur läßt man sie ganz, und stößt höchstens die Abfälle von 1 bis 2 Vögeln, um die Soß zu verbessern, denn die bloßen Brüstel, wie beschrieben, gehören schon in die Klasse der vornehmen Speisen, wenn man eine Gesellschaft Feinzünger bewirthen will; was ohnedies eine wirthliche Hausfrau einsehen wird.

S. Karbonadeln vom Hasen.

Wenn der Hase abgezogen und abgehäutelt ist, so schneide das Fleisch alles ab, löse alle Fasern heraus, wasche es rein, und hacke es fein. Zum Fleisch von einem ganzen Hasenrücken gibt man wenigstens 3 Loth Sardellen, 3 Loth Kaperln, schneidet es fein, gibt es zu dem gehackten Fleisch, salzt es und vermischt es recht untereinander, formirt daraus thalergroße auf einen Finger dicke Karbonadeln, dann schmiere eine große flache Kastrohle mit Butter aus, lege die Kar-

bonadeln eines neben den Andern, darauf, bestreue sie mit geschnittenen Schnittling, Kaperln und entweder mit frischen oder trockenen Kartoffeln, oder auch getrockneten Herrnpilzen, laß es dünsten, kehre sie öfters um, bis sie auf beiden Seiten schön braunlicht sind; gieße dann einige Löffel voll Wein unter, laß es noch dünsten bis die Karbonadeln den Wein eingesaugt haben. Nun lege sie auf ein anderes Kastroll, auf den braunen Saft streue einen Löffel voll feines Mehl, laß es so braunlicht eintrocknen, dann gieße ein halbes Seidel östereicher Wein, ein halbes Seidel gute Rindsuppe daran, und laß es aufkochen zu einer gehörigen Soß; ist es zu dick, kann man Suppe und Wein zugeißen; nun seihe es auf die Karbonadel durch, lasse noch einmal auffieden, richte sie auf eine Schüssel an, die Soß darüber, bestreue sie mit goldgelb gerösteten Semmelwürfeln, und ziere die Schüssel mit halbmondförmig geschnittenen Lemoniescheiben. Hier versteht es sich wieder, daß in einer Haushaltung nicht das hintere, sondern bloß das vordere zu diesen Karbonadeln benützt wird, von einem Hasenvordertheile ist für 3 bis 4 Personen genug Fleisch zu Karbonadeln; es versteht sich daher, daß man in diesem Falle auch weniger Kaperln und Sardellen nehmen muß, von 2 Vorderhasen kann man eine gehörige Schüssel solcher Karbonadeln herstellen, eben so werden die Karbonadel von Wildprät gemacht, nur muß man immer das zärtere Fleisch dazu wählen, und alle Fasern herauslösen.

9. Haschee vom Hasen.

Wenn der Borderhase gut gewaschen ist, so schneide ihn in Stücke, gib ihn in ein Kastroll, gib dazu eine ganze auf Rüdeln geschnittene Zwiebel, ein bißchen Thymian, salze es ein wenig, gib noch ein Stück

Butter und ein Stück zerschnittenen frischen Speck dazu, und lasse es weich dünsten; sollte es ausgedünstet und noch nicht weich seyn, so gieße löffelweis gute Rindsuppe unter. Wenn es weich ist, so löse alles Fleisch ab, die Knochen und das Häutige gib wieder in das Kastroll zurück, und lasse es hübsch braun eindünsten, streue einen halben Löffel voll feines Mehl daran, und lasse es, unter öfterm Umrühren hübsch braun eintrocknen, nicht aber anbrennen; dann gieße ein Viertel Seidel entweder rothen melniker oder österreicher Wein und ein Viertel Seidel Rindsuppe daran, und lasse es zu einer Soß auffieden. Das Fleisch aber schneide mit einem Wiegemesser klein, gib dazu 2 Loth kleingeschnittene Kaperln, 2 Loth kleingeschnittene Sardellen, ein Loth kleingeschnittene Tartoffeln oder Herrnpilze, welche, wenn sie trocken sind, zuvor in Rindsuppe überkocht, wenn sie frisch sind, in Butter überdünstet seyn müssen; nun lasse auf einem Reindel Butter heiß werden, gib das gehackte Fleisch darein, lasse es ein bischen dünsten, gieße dann einige Löffel voll von der zubereiteten Soß daran, daß es wie jedes andere Fleisch oder Lungenhaschee wäre; nun richte es auf die Schüssel schön an, herum ziere es mit halbmondförmigen goldgelb gebackenen Semmeln, in der Mitte ziere es mit einem Kranz oder Stern von Lemoniescheiben; wer etwas mehr Haschee bedürfte, und nur einen Vorderhasen hätte, kann in der Butter bevor er das Fleisch hineingibt, eine halbe geriebene Semmel goldgelb rösten, dann erst das Fleisch hineingeben, in diesem Falle aber dürfte die Soß nicht mit Mehl verdickt, sondern bloß von Wein und Suppe gefertigt werden.

10. Der Vorderhase in brauner Soß.

Zerhacke den Vorderhasen in Stücke, wasche ihn rein, gib in ein Kastroll ein Stück Butter, ein Stück würflicht geschnittenen Speck, eine kleingeschnittene Zwiebel, ein bißchen Thymianblätter, und ein kleingeschnittenes Lorbeerblatt; lege den zerschnittenen Vorderhasen darein, salze ihn, gib einen Schöpflöffel voll Wasser oder Rindsuppe daran, decke es wohl zu und lasse ihn weich dünsten, bis sich die Suppe ganz eindunstet und die Zwiebel braun wird; nun gieße andert- halb Seidel Rindsuppe, und ein halbes Seidel guten Weinessig daran; wer gerade will, kann auch ein bißchen östereicher oder rothen Wein dazu gießen; wenn der Hase noch nicht genug weich ist, so lasse ihn weich kochen, brenne ihn dann mit Einbrenn ein, in welches, damit sie recht braun wird, man ein bißchen gestoffenen Zucker gibt, und lasse es noch ein bißchen aufkochen. Gib noch ein wenig Lemonyeschale, Neugewürz oder Gewürznelken dazu, und richte es an; herum kann man einen Kranz von Butterteig machen, oder mit halbmondförmigen Lemonyeschiben zieren; der so zubereitete Vorderhase kann zur Zeit der Noth die Stelle des Wildpratts ersetzen, nur muß er versteht sich zierlich geschnitten und angerichtet werden.

11. Der Vorderhase auf andere Art.

Wenn der Hase nicht sehr alt ist, so schneide den Vorderhasen in zierliche Stücke, wasche ihn rein, gib auf ein Reindel ein Stück Butter, eine kleingeschnittene Zwiebel, kleingeschnittenen frischen Speck, ein bißchen Thymianblätter, ein kleingeschnittenes Lorbeerblatt, salze es, gib einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, und lasse es dünsten, bis die Zwiebel braun zu werden beginnt; nun gieße nur löffelweis Rindsup-

pe zu, daß es im kurzen Saft bleibe, gib auch noch ein Stückchen frische Butter daran; ist er so weich genug gedünstet, so richte ihn im Saft an, mache rund um die Schüssel einen Kranz von gerösteter geriebener Semmel, und trage ihn auf; in die Mitte gib auch ein Häufchen von der goldgelb gerösteten Semmel; es ist eine zierliche, geschmackhafte Speise, und man verhüthet mit dieser Abwechslung in der Zubereitung den Eckel und das Uiberessen einer Speise, die zur Zeit, wo der Hase öfters zur Tafel kömmt, so oft eintritt; es kostet die Köchin oder die Hausfrau etwas mehr Mühe, sie hat aber die Freude ihre Gäste mit Appetit speisen zu sehen.

12. Gedämpfte Fasanen und Rebhühner.

Nimm 2 oder 3 Fasanen oder Rebhühner, puße sie sauber, hefte und spicke sie, salze sie ganz wenig inwendig; schmiere ein Kastroll mit frischer Butter, schneide 2 gelbe Rüben, 2 Petersilwurzel und einen Zeller auf Scheiben, so auch eine Zwiebel; dann schneide ein Stück Speck und ein Stück Rindsinschlitt würflicht, alles dieses gib in das geschmierte Kastroll, lege die Fasanen darauf, gieße ein halbes Seidel rothen Wein, und einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, decke es wohl zu, und lasse es weich dünsten, nehme dann die Fasanen extra, das Wurzelwerk aber, wobey auch die Lebern und Mägen der Fasanen dünsten, lasse braun ausdünsten; indessen zerlege die Fasanen, und lege die Flügel, Brüstchen, Füßchen extra, decke alles wohl zu, damit es nicht abtrockne, die Abfälle theile zur Hälfte, die eine Hälfte backe mit einigen Semmelschnitten im Schmalz, dann stosse alles das Gebäckene, und die andere Hälfte der Abfälle im Mörser, zu dem Wurzelwerk gib noch ein Stückchen Butter, und

wenn es aufschäumt, so streue darein einen Löffel voll feines Mehl, dann gib das Gestoffene dazu, gieße, wenn es hübsch braunlich geworden, ein Seidel rothen Wein, ein Seidel Rindsuppe darüber, lasse es unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brey einkochen, dann passiere es durch ein grobes Haarsieb, drücke den Saft einer Lemony dazu, und rühre es recht um. Von diesem Brey gib nun die Hälfte auf die dazu bestimmte Schüssel, lege die zerlegten Fasane darauf, und streche die zweyte Hälfte des Breyes darüber, dann eine halbe Stunde vor dem Anrichten stelle es in die Röhre; ist die Schüssel schön, so stelle sie auf ein mit Salz oder Asche belegtes Blech, und lasse es so wie Schnecken oben backen; wenn du es auftragen willst, so ziere es mit gebackenen Semmelschnitten und Lemonyescheiben. Auch mit Rebhühnern verfährt man auf gleiche Weise.

13. Karbonadeln vom Fasan oder Rebhühnern.

Bei großem Ueberfluß an Fasane oder Rebhühnern, wo man etwas besonderes machen wollte, könnte man folgende Karbonadeln machen. Schneide den Flügel sammt der Brust von beiden Seiten ab, von diesem dann die Spitze, das Beinchen reibe ab, indem du so wie bei Kalbskarbonadeln das Fleisch herabstreichest, klopfe diese Flügel so wie andere Karbonadel mit dem Messerrücken mürbe, während des Klopfens salze sie ein wenig; das übrige vom Fasan lege in ein Kastroll, gib dazu einige Wurzeln Petersil, Zeller, gelbe Rüben, eine mit Gewürznelken durchspickte und eine zerschnittene Zwiebel, dann ein halb Pfund geselchtes und ein halbes Pfund Kalbfleisch dazu, gieße ein bißchen gute Rindsuppe darüber, und lasse alles wohl zugedeckt weich

dünsten, auch kann man noch ein bißchen Kartoffeln oder Herrnpilze beifügen. Wenn alles weich ist, so schneide die Füße und das Brauchbare von den Fasanen ab, und hebe es wohl zugedeckt auf, das Uibrige lege wieder zurück, und lasse es ganz braun eindünsten, gieße wieder etwa 2 Schöpflöffel voll guter Rindsuppe daran, lasse es dicklich einsieden, seihe es ab und stelle es bei Seite; auf das Gedünstete aber gieße nun ein Seidel gute Suppe und ein Seidel rothen oder österreicher Wein, und lasse es abermals sieden.

Die Karbonadeln aber, wenn ihrer z. B. 6 sind, so schneide eine halbe Zwiebel, ein bißchen grüne Petersilie, dann entweder frische oder trockene in der Rindsuppe überkochte Kartoffeln oder Herrnpilze klein, lasse dies alles in zerlassener Butter ein wenig aufschäumen, wende die bereiteten Karbonadeln darin um, dann in geriebener Semmel, und brate sie schnell, entweder auf dem Rost über Kohlen, oder auf einem feichten Kastroll oder Deckel; lege sie auf einen warmen Teller oder Schüssel, und den bewahrten braunen Saft gieße darunter; ziere die Schüssel mit halbmondförmigen Lemonieschnitten, und trage sie schnell zur Tafel. Es versteht sich von selbst, daß man diese Speise nur bei großem Uiberflusse an Fasanen und nur für wenige sehr ansehnliche Gäste aufsetzen kann. Das Uibrige gibt auch noch eine leckere Schüssel: Man nimmt nun nachdem man von dem Gedünsteten die Soß abgeseiht hat, die Lebern und Mägen, dann was noch an den Beinern fleischiges ist, heraus, dann ein Stück des mitgedünsteten Kalbfleisches, schneidet alles mit einem Wiegemesser fein, gib dazu 2 Loth feingeschnittene Kasperln und von einer halben Lemonie die Schale, die abgeseihete Soß verdicke mit einem angemessenen Stückchen brauner Einbrenn, lasse ein Stückchen Zucker braun

rösten, gib ihn dazu, laß es aufkochen und feihe es abermals durch auf ein Kastroll, gib das Gehackte darein, lasse es durchwärmen, richte es auf die dazu bestimmte gewärmte Schüssel an, die aufbewahrten Füße und Steißel ordne schön zierlich darauf, decke es mit einer zweyten Schüssel zu, und stelle es warm; bis es aufgetragen werden soll, so ziere die Schüssel wieder entweder mit halbmondförmigen Lemoniescheiben oder gebackenen Semmelschnitten, so ist die zweyte zierliche und köstliche Speise vorhanden. Eben so können auch Kronwetvögel, Rebhühner, wilde Enten, Rohrhühner, und anderes Wald- und Wassergeflügel zubereitet werden, wornach sich jede geübte Hausfrau oder Köchin zu achten wissen wird, und es daher ganz überflüssig wäre, jedes für sich zu beschreiben, da es nur Zeit und Raum raubend wäre, wodurch nur das Buch mit Wiederholungen überfüllt, und dadurch vertheuert würde.

14. Haschee von Fasanen und Rebhühnern.

Wo z. B. mehrere Tage nach einander Gastereien gehalten werden, fügt es sich, daß von jedem Tage etwas vom Braten übrig bleibt; da sich nun unter diesen Uiberbleibseln sehr leicht auch Fasanen und Rebhühner befinden können, welche durch Aufwärmen an Wohlgeschmack verlieren würden, so will ich angeben, wie man auch von diesen Uiberbleibseln eine selbstständige und gute Speise herrichten kann, wie folgt: Von den Brüsteln, welche da sind, ziehe die Haut ab, löse das Fleisch vom Brustbein, und hebe die Schnitzel auf. Das übrige Fleisch aber löse alles von den Beinern ab, und richte es zum Schneiben, die Lebern und Mägen von allen verbrauchten Fasanen und Rebhühnern hebe schon zu diesem Gebrauche auf, nun wasche diese Lebern und Mägen rein aus, lege sie mit einem

halben Pfund Kalbfleisch, mit den abgeklaubten, ein
 bischen zerstoßenen Beinchen, dann mit Zeller und Pe-
 tersilwurzeln, gelben Rüben, Zwiebel, ein Stück ge-
 selchten Fleisch oder frischen Speck in ein Kastroll,
 gieße einen Schöpflöffel voll guter Rindsuppe daran,
 und lasse es ganz ausdünsten, bis es hübsch braun ist.
 Nun gieße daran ein Viertel Seidel Suppe und ein
 halb Seidel Wein, lasse es ein bischen aufkochen, nimm
 die Mägen und Lebern heraus, und schneide selbe mit
 dem früher abgeklaubten Fasanen- und Rebhühner-
 fleische klein; nun nimm Kaperln im Verhältnisse auf
 die Menge des Fleisches, z. B. auf das Fleisch von ei-
 nem Fasan oder Rebhuhn, ein Loth Kaperln, auf 2
 Rebhühner von einer halben LEMONIE die Schale, ein
 bischen grüne Petersilie, dieß mische alles mit dem ge-
 hackten Fleisch; nun röste geriebene Semmel schön
 gelb, auf 2 Rebhühner einen Löffel voll Semmel, in
 diesen nun gib das Gehackte, und gieße von der Soß
 von dem gedünsteten so viel daran, daß es so, wie jedes
 andere Haschee wäre, dann lasse es noch ein wenig auf-
 kochen. Nun richte es auf die dazu bestimmte ge-
 wärmte Schüssel an, die bewahrten Brustschnitzel drü-
 cke darein, doch so, daß man sie hervorragen sieht, de-
 cke es zu, und stelle es auf einen Ort, wo es zwar nicht
 kocht, aber doch gehörig warm bleibt, bey dem Auftragen
 ziere es wieder, entweder mit einem Kranz von But-
 terteig, oder mit halbmondförmigen LEMONIESCHEIBEN,
 oder mit ausgebackenen Dreyecken von Semmel, u. s. w.;
 auch dieses Gehäck kann auf verschiedene Art verän-
 dert werden, indem man zu den Kaperln, noch auf je-
 des Rebhuhn gerechnet ein Loth Sardellen beifügt;
 so kann auch noch der Geschmack verändert werden,
 wenn man es säuerlich haben will, indem man dazu
 den Saft einer LEMONIE gibt, oder auch ohne LEMONIE

bloß mit Kartoffeln, Herrnpilzen oder Championen den Geschmack verändern; ist des Fleisches und der Rebhühner- und Fasanenlebern zu wenig, so kann man auch ein Stückchen Kalbfleisch, dann die Mägen von Enten, Kapauen und Hühnern beifügen, wenn es zusammen dünstet, so nimmt es den Wildgeschmack an. Auf diese Art kann man ein sonst unbrauchbares Wildgeflügel wieder zu einer Prachtschüssel verwenden; auch zu diesem Hashee kann man sowohl jedes andere Wald- und Wassergeflügel, als auch Hasen und Rehfleisch benützen, was ohnehin die thätige wirthliche Hausfrau und Köchin einsehen wird; daher die Wiederholung überflüssig wäre, und diejenige, der es entweder an Erfahrung oder an der Lust zur Sache mangelt und ihre Bequemlichkeit über alles liebt, wird sich mit derley Bereitungen ohnedies nicht befassen.

15. Kaltes Wildbrät, als: Hasen, Rebhühner, Fasanen und Rehbraten.

Wenn verschiedenes von solchen Braten übrig bleibt, ob es schon Feder- oder Rothwild ist, so schneide es in kleine Schnitzel so wie große Nudeln, nimm dann Kaperln und reingepuzte Sardellen, welche man von den Gräthen ablöst und ebenfalls auf Nudeln schneidet, endlich schneide noch festen Aspick auf Nudeln. Nun nimm z. B. auf 3 Löffel voll geschnittene Fleischnudeln immer einen Löffel voll von denen Sardellennudeln mit Kaperln und Aspick gemischt, vermische alles recht mit 2 Gabeln untereinander und richte es auf die dazu bestimmte Schüssel an; stosse im Mörser die Beinchen, wenn es Waldgeflügel ist oder ein Stück Fleisch vom Hasen oder Reh, mit einigen Körnern Pfeffer, einigen Lorbeerblättern, und einer halben, wenn viel Schnitzeln sind, einer ganzen Zwiebel, gieße

Weinessig daran, seihe es durch, vermische es mit einigen Löffeln voll guten Brabanter Mehl, und einigen fein gehackten hartgekochten Eyerdottern, und begieße die Schnitzel damit; zieren die Schüssel herum mit gehackten Eyerdottern und Eyrweis jedes extra, so auch mit gehackten Schnittling und Aspick; sollte jedoch kein Aspick vorhanden seyn, kann es auch ohne Aspick bleiben. Vorzüglich zieren eine solche Schüssel frische Lemonye. Drangen = oder Lorbeerblättern; sind die Schnitzel vom Fasan, so kann man auch noch kleinnudlich geschnittene frische Kartoffeln darunter mischen, und oben mit Ausern die Schüssel garnieren. Fasan und Rebhuhn kann ohne Nachtheil gemischt, doch das Rehfleisch keinesfalls gemischt werden. Auch hier kann die geübte Köchin vieles ändern.

Mehlspeisen und feine Köche.

1. Apfel-Koch.

Nimm 5 Loth frische Butter, treibe sie recht ab, gib dazu 8 Dötter, und von 4 Eyerklar den Schnee, dann 3 Löffel geriebene durchgeseigte Semmelbröseln, rühre es wohl ab.

Nimm geschälte Borzdorfer (Mischenster) Äpfel, nimm den Gröbs (Kerngefäß) heraus, gib sie auf ein Reindel, gib dazu Zucker, Zimmet, Gewürznelken, und einen Löffel voll Wasser, lasse es zu einem Rasch unter immerwährendem Umrühren dünsten, laß es auskühlen, mische es in das Vorige, rühre es recht ab, gib noch ein bißchen Lemonyeschale, und Zucker dazu so viel, daß gerade genug süß ist; dann lege eine Melonenform mit Buttermeyg aus, gieße es hinein, mache wieder ei-

nen Deckel von Butterteig, laß es langsam schön goldgelb backen, stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

2. Auflauf von Rindsmark.

Nimm 4 Loth Rindsmark, hacke es klein, dann treibe es ab; nimm 4 Semmel, reibe sie ab, schneide sie würflicht, weiche sie im Schmetten, drücke sie aus, gib sie zu dem Mark, treibe es zusammen wohl ab, schlage dazu 4 Dötter, 4 ganze Eyer, ein bißchen Lemonyeschale, ein bißchen Salz, 6 Loth Zucker, treibe alles wohl ab, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laß es langsam schön bräunlicht backen, stürze es, bestreue es recht mit Zucker und Zimmet, und trage es zur Tafel.

NB. Diese Quantität ist in 2 Kleinere oder eine große Form für 12 Personen; sind weniger, so mache die Hälfte.

3. Geschwinder Nefelkoch.

Schäle für 6 Personen 6 Borsdorfer Nefel, reibe sie auf einem Reibeisen, gib sie in einen Topf, schlage dazu 5 oder 6 ganze Eyer, und eine geriebene Semmel, Lemonyeschalen, ein bißchen Gewürznelken, ein bißchen auf Ruderln geschnittene Pomeranzenschale, und Zucker so viel, daß es gerade genug süß ist; gieße 6 oder 8 Löffel süßen Schmetten dazu; ist die Semmel größer und sehr hart, so kannst du auch fast ein halbes Seidel geben, wie man halt sieht, daß es die rechte Dicke hätte, rühre es eine Viertel Stunde wohl ab, schmiere die Form mit Butter und streue sie mit Semmelbröseln aus, gieße es darein, laß es schön bräunlicht backen, stürze es, bestreue es mit Zucker und

trage es auf; auch hier kann die Form mit Buttermey ausgelegt werden.

4. Guter Krem mit gebackenen Semmeln.

Schneide 2 abgeriebene Semmeln entweder auf Würfel oder auch auf dünne halbmondförmige Plätteln, lasse sie im Schmalz schön goldgelb backen; dann nimm anderthalb oder ein großes Seidel süßen Schmetten, schlage darein 4 Dötter, ein ganzes Ey, ein Loth länglich fein geschnittene süße Mandeln, dann ein halbes Loth geriebene oder gestoffene bittere Mandeln, 3 oder 4 Loth Zucker, quirle alles wohl ab, gib die gebackene Semmel dazu, tunke die Form in kaltes Wasser, lege sie mit Butter geschmierten Papier aus, gieße es hinein, laß es im Dunst kochen; das heißt: gib in eine Schüssel kochendes Wasser, stelle sie in die Röhre, die Form hinein, laß es so kochen bis es gar ist, nur darf in die Form kein Wasser kommen; dann stürze es, nimm das Papier weg, glasire es oben mit goldgelb gerösteten Zucker, oder belege es mit eingesottenen Riviß oder Weichseln, streue es mit Zucker und trage es zur Tafel.

5. Eine andere Speise von gebackenen Semmeln.

Schneide 3 oder 4 abgeriebene Semmeln in Scheiben, backe sie schön goldgelb aus; nimm 2 Seidel guten rothen Wein, laß ihn in einem reinen Gefäß kochen, lege darein ein halb Pfund Zucker, Lemonieschalen, ein bißchen gestoffenen Zimmet und Gewürznelken, laß den dritten Theil einkochen; dann gieße es über die gebackene Semmeln. Indessen lege eine Form mit Butter geschmierten Papier aus, lege eine Schichte dieser angefeuchten Semmeln, belege mit eingesottenen Riviß,

wieder Semmel, und wieder Riviſ bis alles gar iſt; laß eß in der Röhre ein bißchen außdünſten, ſtürze eß, nehme daß Papier ab, beſtreue eß recht mit Zucker, und trage eß auf.

6. Gegoffene Semmeltalken gefüllt.

Reibe 4 Semmeln, ſchlage darein 8 ganze Eyer, und ein Seidel süßen Schmetten, ſchlage alles wohl in einem Topfe ab, gib dazu kleingeschnittene Lemonieschäler, ein bißchen Muſkatenblüthe, 3 Loth Zucker, ein bißchen Salz; ſchlage alles eine Viertel Stunde wohl ab; nimm ein Blech mit Grüberln, gib in jedes Grüberl ein bißchen Schmalz, einen Löffel voll Teig, ein Stückchen mit Lemonieschalen, Zucker und Gewürznelken bereitete Powideln, und wieder einen Löffel voll Teig; wenn eß auf einer Seite gebacken iſt, ſo kehre eß um und backe eß auf der andern, und ſo fort, bis alles gar iſt; gib ſie dann auf eine Schüffel, beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet, begieße ſie mit heißer Butter, und trage ſie zur Tafel. Man kann ſie auch ohne Fülle machen.

7. Gegoffene Mehlalken.

Nimm 4 ganze Eyer, 4 Dötter in einen Topf, ein Seidel süßen Schmetten, 3 oder 4 Löffel gute Hefen (wenn ſie ganz dick ſind, nur 2 Löffel), ein bißchen Lemonieschale, ein bißchen Zucker, und ſo viel Mehl als nöthig iſt, um einen dünnen Tropfteig zu machen, laß eß gehen; wenn eß gegangen iſt, ſo ſalze eß, rühre eß um, und gieße die Talken ſo wie die Vorigen; du kannſt ſie entweder mit Zucker und Zimmet beſtreuen, und mit Butter begießen, oder ſchmiere ſie mit gut bereiteten Powideln, beſtreue ſie mit

geriebenen Quargel, und begieße sie mit frischer Butter; oder auch mit Pfefferkuchen können sie bestreut werden.

8. Koch von hartgesottenen Döttern.

Nimm 9 hartgesottene Eyerdötter, treibe sie mit ein bißchen süßen Schmetten ab; reibe 3 abgeriebene Semmeln, seihe sie durch einen Durchschlag, und lasse sie in Butter unter beständigem Rühren schön goldgelb rösten; gieße so viel kochenden süßen Schmetten daran, daß ein dicker Koch daraus wird, rühre beständig, bis es sich in einen Knödel zusammenzieht und die Butter davon abfließt; dann nimm es von der Gluth, laß es unter beständigem Rühren auskühlen, gib es zu den abgerührten harten Döttern, rühre es ab; schlage dazu noch 4 oder 5 Dötter, von dem Eyweiß den Schnee, 6 Loth Zucker, ein Loth geriebene bittere Mandeln, rühre alles wohl ab, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön goldgelb backen, stürze es, bestreue es mit Zucker und trage es zur Tafel. Diese Speise ist für 12 Personen; es kann daher für weniger nur die Hälfte gemacht werden.

9. Schunckenfleckel.

Koche das geselchte Fleisch weich, das Magere hacke ganz klein, das Fette schneide würflet; mache große Fleckel oder Magrony, koche sie in der Suppe, wo das Fleisch gekocht hat, seihe sie ab, gib sie in eine Schüssel, gib das geselchte Fleisch sammt der Fette darein, schlage dazu ein ganzes Ey und einen Dotter, gieße guten süßen Schmetten dazu; schmiere die Form mit Butter, streue sie wohl mit geriebener Semmelrinde aus, rühre die Fleckel wohl ab, gieße sie in die Form, belege sie oben mit frischer Butter und lasse

ſie in einer Röhre ſchön bräunlich backen; du kannſt ſie entweder ſtürzen, oder auch ſammt der Form zur Tafel geben. Man kann auch in die ausgeſchmierte Form eine Schichte Fleckel, eine Schichte Fleisch geben, dann den Schmetten mit den Eiern wohl abgequirkt daran gießen. — Manche lieben dieſe Speiſe auch ſüßlich, und da muß man zu dem Uibrigen noch ein bißchen Muſſatenblüthe, Lemonieſchale und Zucker geben; doch ziehe ich es ohne Zucker vor.

10. Gegoffene gebackene Strudel.

Gib in einen Topf 4 ganze Eier, 2 Dötter und rühre es mit Mehl recht ab; gieße nach und nach ein Seidel guten Schmetten oder auch gute Milch darein, gib immer wieder Mehl zu, biß du einen dünnen Tropfteig haſt; gib in die Strudelpfanne immer ein bißchen Schmalz und ein bißchen Teig, gieße ihn gut auseinander, laſſe die Strudel von einer Seite ſchön gelblicht backen, lege ſie auf ein reines Brett zum Auskühlen, und mache die Fülle; ſchäle und reibe ein Viertel Pfund süße Mandeln, gib darein 4 Dötter, und von 3 Döttern den Schnee, treibe es wohl ab, gib dazu 6 Loth fein geſtoffenen Zucker, einen Löffel voll fein geriebene durchgeſiebte Semmelbröſel, ein bißchen Lemonieſchale, treibe alles wohl ab, ſchmiere die ausgekühlte Strudel damit, rolle ſie, ſchneide ſie in die Hälfte, tunke ſie in ein zerſchlagenes Ey, ballire ſie in Semmel, laſſe ſie im heißen Schmalz backen; beſtreue ſie mit Zucker und trage ſie auf. Du kannſt dazu Schodoh geben. Dieſe Strudeln können neß dieſer Fülle auch entweder mit eingefottenem Riviß oder gut bereiteten Powideln geſchmiert, gerollt, und ſo wie die Andern, dann mit Zucker und Zimmet beſtreut aufgetragen werden; auch kann man goldgelb

geröstete Semmelbrösel mit Zucker, Zimmet und kleinen Weinbeerln vermischt hinein geben, sie rollen, in eine geschmierte blecherne Schüssel legen, mit Eyerdöttern und Zucker abgequirkten Schmetten daran gießen, und so in der Röhre ausdünsten lassen, und mit Zucker bestreut auftragen.

11. Gezogener Strudel mit Aepfeln.

Nimm in ein Töpfchen ein halbes Seidel laues Wasser, schlage darein ein ganzes Ey, gib dazu ein Stückchen Schmalz, salze es ein wenig, quirle es wohl ab, gib auf ein Nudelbrett feines trockenes durchgeseibtes Mehl, mache es mit diesem Abgequirkten ein, so dick wie einen Buttermig, arbeite es so lange aus, bis es sich ziehet; dann lasse in einem Reindel Wasser kochen, gieße es schnell heraus, und decke das heiße Reindel auf den Teig, lasse ihn eine halbe Stunde rasten, bestreue dann ein reines Tischtuch mit feinem Mehl, ziehe den Strudel darauf ganz dünn aus; die dicken Rände, die sich nicht ausziehen lassen, schneide ab; bestreue ihn mit Zucker und kleinen Weinbeeren, mit würflicht geschnittenen Borsdorfer- oder Rittenäpfel, dann auf Nuderln geschnittene verzußerte Pomeranzenschale und kleingeschnittene Lemonieschale, rolle den Strudel, wickle ihn zusammen so wie eine Schnecke, lege ihn auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, laß ihn backen, schmiere ihn oben mit Butter und bestreue ihn mit grob gestoffenen Zucker einigemal, so formirt es eine dicke Kruste; bestreue es dann mit weißen Zucker, und trage es auf.

12. Pischkoten-Roch.

Nimm ein halbes Pfund fein gestoffenen Zucker in einen Topf, schlage dazu 6 ganze Eyer; schlage es

eine halbe Stunde, daß es sich recht faumet; dann gib dazu kleingeschnittene Lemonieschäler und 12 Loth feines durchgeseibtes Mehl, rühre noch eine Viertel Stunde; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es langsam backen; bestreue es mit Zucker und trage es auf. — Stürzen läßt sich dieser Pischkotenkoch schwer.

13. Markschneigel.

Schneide 2 abgeriebene Semmeln würflicht, hacke ein Stückchen Rindsmark klein, vermische es mit kleinen Weinbeeren und geschnittener Pomeranzen = und Lemonieschale, schmiere die Form mit Butter aus, gib etwas von den Semmeln darein, bestreue selbe mit diesem Gemeng, dann wieder eine Schichte Semmeln, wieder Gemeng, und so fort, bis es gar ist; nimm anderthalb oder wenigstens ein großes Seidel guten süßen Schmetten, quirle ihn mit einem ganzen Ey und einem Dotter ab, gib wenigstens 2 Loth gestossenen Zucker hinein, salze es ein wenig, begieße die Schneigel, belege sie oben mit Butter, bestreue sie mit Zucker, und laß sie schön gelblicht in der Röhre backen; dann bestreue es mit Zucker und trage es auf.

14. Kaffeekoch für 12 Personen.

Koche ein Viertel Pfund gebrennten ungemahlten Kaffee in 2 Seidel guten süßen Schmetten, laß ihn klar werden, schneide 3 abgeriebene Semmel würflicht, gieße diesen Kaffeekühl darüber, laß es weichen, dann auf einem Reindel unter beständigem Rühren zu einem dicken Rasch kochen; wenn es auskühlt, gib dazu 7 Dötter, von 2 Eyweiß den Schnee, 4 Loth Zucker, ein Stückchen Vanilie; schmiere die Form, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus; mache ein

Gitter auf dem Boden von Butterteig, gieße es darein, laß es backen; wenn es gebacken ist, stürze und bestreue es mit Zucker, und trage es auf.

15. Brennheiße Würste.

Stoße oder reibe ein Viertel Pfund Mandeln sammt der Schale, reibe eine Semmel, gib beides in einen Topf, schlage dazu 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gib von einer halben Lemonie die fleingeschnittene Schale dazu, und rühre es recht ab; treibe 2 Loth frische Butter ab, gib das Abgerührte darein, gib dazu 5 Loth gestoffenen Zucker, treibe alles noch wohl ab; mache kleine fingerdicke und fingerlange Würstel, backe sie im heißen Schmalz schön goldgelb, lege sie in ein tiefes Gefäß, gieße ein Seidel Punschessenz daran, laß sie darin weichen; wenn du sie auftragen willst, so richte sie zierlich in eine Schüssel, ist noch etwas von der Essenz darunter, so gieße es darüber; begieße es oben mit Weingeist, zünde es an, und trage es brennend zur Tafel.

16. Buding.

Nimm ein Viertel Pfund Rindsmark, ein Viertel Pfund frisches Inselt, ziehe die Häutel ab, hacke es ganz klein, gib es auf eine Schüssel, gib dazu andertehalb Pfund große Rosinen, die gewaschen und getrocknet werden müssen, schlage dazu 10 ganze Eyer, gib 3 Handvoll feines durchgeseibtes Mehl dazu, ein bißchen gestoffenen Zimmet, Gewürznelken, Zucker, daß es gehörig süß ist; salze es ganz wenig, rühre es gehörig ab, schmiere ein Serviet mit Butter, gib es darein, binde es nur locker zu, und laß es 3 Stunden hängend im kochenden Wasser, welches eben ein wenig gesalzen seyn muß, kochen; gieße Kraut in ein Kastroll

oder messingenen Kessel, lege darein ein Stück Zucker, laß es gemach aufkochen; wenn der Buding gekocht ist, so gib ihn auf eine Schüssel, steche Löcher hinein, gieße den heißen Zucker = Kraß darüber. Wenn du willst, kannst du obenauf eben Weingeist gießen, anzünden, und brennend zur Tafel geben.

Diese Speise kann man entweder als Mehlspeise vor dem Braten oder auch erst nach dem Braten geben, wird immer willkommen seyn.

17. Ein Kranz von Brandteig.

Lege in ein halb Seidel Milch ein Haselnuß großes Stückel Butter, ein Stückchen Zucker, laß es aufkochen; wenn es kocht, so werse unter schnellem Umrühren so viel feines durchgeseibtes Mehl darein, daß ein dicker Rasch daraus wird, rühre beständig bis ein Klumpen daraus wird, und nicht mehr am Reindel klebt; laß diesen Teig, den man den Brandteig nennt, auskühlen; gib ihn in einen messingenen Mörser, schlaege darein 3 ganze Eyer und 4 Dötter, stosse es recht ab, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, in der andern Schmetten mit Vanilie und Zucker sieden, gib die Hälfte Teig in die Sprizkrapsen = Spritze, drücke es schön rund aus in den kochenden Schmetten, die andere Hälfte fülle wieder und drücke sie eben kranzförmig in den heißen Schmalz, laß es schön goldgelb backen; wenn das in dem Schmetten genug gekocht hat, so seihe den Schmetten ab, lege es vorsichtig, daß es nicht zerfällt auf eine Schüssel, den gebackenen Kranz darauf; den Schmetten laß kochen, quirle einige Dötter mit ein bißchen kalten Schmetten ab, gieße den kochenden Schmetten daran, quirle es recht ab, begieße damit die beiden Kränze, bestreue sie mit Zucker und Vanilie, laß sie auf einem warmen Orte stehen; wenn

du es auftragen willst, so streue es nochmals mit Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber, daß sich der Zucker aufschäumt, und trage es auf. Von diesen Teig können auch nockengroße runde Stücke in heißes Schmalz geworfen werden, schön goldgelb backen lassen, und entweder mit Zucker bestreut trocken auftragen, oder den Vanilienschmetten, wie oben angezeigt ist, bereiten, und darüber gießen, und damit so wie mit dem Kranz verfahren.

18. Buding mit Chokolade.

Schneide 4 abgeriebene Semmeln würflicht, begieße sie mit süßen Schmetten, laß sie weichen; treibe 6 Loth frische Butter ab, drücke die Semmeln wohl aus, gib sie dazu, schlage unter beständigem Umrühren 6 ganze Eyer und 3 Dötter darcin, gib dazu 6 Loth geschälte geriebene oder gestossene Mandeln, ein bißchen Muskatblüthe, 4 Loth gestossenen Zucker, ein wenig Salz, treibe alles eine Viertel Stunde wohl ab, tunke ein reines Serviet in kaltes Wasser, winde es ein bißchen aus, bestreue es mit feinem Mehl, gieße es darcin, binde es locker ein, hänge es in kochendes Wasser, laß es wenigstens eine gute Stunde kochen, lege es auf eine Schüssel, begieße es mit guter Chokolade, ziere es oben mit einem Kranz von schönen frischen Distazen, und trage es auf. Auch kannst du es in eine ausgeschmierte mit Semmel ausgestreute Form geben, und in Dunst wie den Krem N. 4. kochen, doch wer solche Speisen nicht gern zu fett ist, soll es lieber kochen, es ist nicht so sehr fett.

19. Reiskoch.

Klaube ein Viertel Pfund Reis sauber, wasche ihn erst im kalten dann in 3 bis 4 kochenden Wässern,

immer mit einem Kochlöffel wohl abgequirkt, zuletzt wieder im kalten Wasser, seihe das Wasser ab, und gib den Reis in kochenden Schmetten, laß ihn weich und dick sieden, laß ihn dann überkühlen; treibe ein Loth frische Butter ab, gib den Reis dazu, treibe es noch ein bißchen ab; schlage darein 6 Dötter, von dem Eyweiß mache Schnee, gib ihn ebenfalls dazu, dann 4 Loth gestoffenen Zucker mit Vanilie oder Lemonyshale, salze es ein wenig, schmiere die Form aus, gieße darein, laß es schön gemacht backen. Oder, wenn der Reis schon zum Eingießen bereitet ist, so schäle 6 schöne Borsdorfer Aepfel ab, nimm das Kerngehäus heraus, und höhle die Aepfel ein bißchen aus, fülle sie entweder mit eingesottenen Nivis, oder mit geschnittenen Mandeln, kleinen Rosinen und Zucker, gieße etwas von dem Teig in die Form, stelle die Aepfel darein, gieße das Uibrige darauf; hier muß diese Speise länger backen.

20. Auflauf von geriebenen Teig.

Mache aus 3 Döttern einen geriebenen Teig, siebe ihn durch einen Durchschlag; laß ein großes Seidel süßen Schmetten kochen, koche den geriebenen Teig ein, laß einen dicken Kasch unter beständigem Rühren daraus kochen, dann gib es auf eine Schüssel, laß es auskühlen; treibe ein Loth frische Butter ab, gieße den ausgekühlten Kasch darein, rühre es recht ab; schlage darein unter beständigem Umrühren 6 Dötter, von dem Eyweiß mache den Schnee, gib ihn auch dazu; dann treibe die Schale von einer ganzen Lemony auf Zucker ab, gib es dazu, und Zucker so viel als nöthig ist, daß es gehörig süß ist, salze es ein wenig; bereite die Form wie gewöhnlich, gieße die Hälfte von dem Teige darein, belege ihn mit eingesottenen Nivis,

gieße das Uibrige nach, laß es langsam backen. Es kann auch ohne Riviß seyn, und statt Lemonieschale kann man entweder abgebrühte geriebene bittere Mandeln oder Vanilie geben. — Wenn es gebacken ist, so stürzt man es, bestreut es mit Zucker und trägt es auf.

21. Auflauf von Tropfteig.

Lasse ein großes Seidel süßen Schmetten kochen, mache von 2 Döttern und einem ganzen Ey ein ganz dünnes Tropfteigel von feinem Mehl, gieße es unter beständigem Rühren in den kochenden Schmetten, lasse es auskochen bis es ein dicker Rasch ist, dann auskühlen; treibe ein Loth frische Butter ab, gib das Uibrige kühle darein, rühre es wohl ab; schlage 6 Dötter darein und von 5 Eyweiß den Schnee; dann kannst du Lemonieschale oder Vanilie darein thun. Zucker gib so viel, daß es gehörig süß ist, salze es ein wenig; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laß es schön goldgelb backen; stürze es und bestreue es mit Zucker.

Sind Krebsen, so gib darein statt frischer Butter ein Loth Krebsbutter, und dann von einem halben Schock Krebsen die Schweifel geschnitten darein gemischt, was noch besser ist; dabei kann man doch auch Vanilie oder Lemonieschale geben.

Man kann auch so wie bei den vorigen Häufeln von gesottenen Riviß geben, wenn keine Krebse sind.

22. Quargkoch mit Krebsbutter.

Nimm 4 Seidel süßen Schmetten, schlage darein 6 ganze Eyer und 6 Dötter, drücke den Saft von einer Lemonie aus; wenn es wenig saftig ist, muß man 2 nehmen, quirle es wohl ab, gieß es in ein Kastroll oder Reindel, stelle es auf die Gluth; laß es unter bestän-

digem Umrühren kochen, bis es ganz gerinnt, und ein gehöriger Quarg daraus wird; gieße es in eine Serviette, binde es zu, lege es zwischen 2 Brettel und gib einen Stein darauf, laß es gut auspressen. Dann zertreibe und zerdrücke es recht, damit keine Knöller bleiben; kannst es entweder mit einem Stückchen frischer oder Krebsbutter zertreiben; gib ein Viertel Pfund feingestoffenen Zucker darein, 12 Dötter und von 4 Eyweiß den Schnee, 6 Löffel voll Krebsbutter, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Lemonyeschale oder Vanilie; schmiere die Form, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, gieße es darein, laß es schön backen; wenn etwas übrig bleibt, so kann man es in den kleinen Tortaletenformen backen, dann die große in die Mitte, die kleinen herum auf eine Schüssel stürzen, recht mit Zucker und Vanilie bestreuen und auftragen. Diese Speise langt für 12 bis 20 Personen.

23. Tortaletten mit Schodoh.

Nimm für 6 Personen ein Viertel Pfund süße Mandeln, schäle und reibe sie auf einem Reibeisen; gib sie in einen Topf, schlage dazu 2 ganze Eyer und 8 Dötter, von einem Eyweiß den Schnee, sind die Eyer klein, also von zwey; dann nimm von einer halben Lemonye die Schale kleingeschnitten dazu, und einen Eßlöffel voll feingeriebene durchgeseibte Semmel, schlage es eine halbe Stunde in dem Topf wohl ab, schmiere die kleinen Tortaletten-Formen mit zerlassener Butter, und mit feingeriebener Semmelrinde streue sie aus; gieße die Formen halb voll, lasse sie schön goldgelb backen, stürze sie und lasse sie auskühlen; dann schlichte sie bergförmig auf eine Schüssel, begieße sie mit Schodoh, und trage sie auf.

24. Speckknödel.

Koche ein Stück fettes gefelchtes Fleisch, das Fette schneide in Würfel; nimm beiläufig ein Viertel Pfund würflicht geschnittenen Speck, und eine würflicht geschnittene Semmel, laß es beisammen schön goldgelb rösten und auskühlen; schneide eine zweite Semmel würflicht und gib sie in süßen Schmetten, schlage dar= ein 2 ganze Eyer und 3 Dötter, rühre es wohl ab; gib die geröstete Semmel mit dem Speck dazu, hacke ein Viertel Pfund mageres Fleisch klein, gib es dazu, gib so viel Mehl als nöthig, daß, wenn man auf den Teig mit der flachen Hand schlägt, nichts Kleben bleibt, salze sie, und koche sie dann in die Suppe ein, worin das gefelchte Fleisch gekocht hat, begieße sie mit heißer Butter und trage sie auf. — Man kann auch immer ein Stückel Teig nehmen, es auseinander ziehen wie bei den Zwespenknödeln, ein Häufel von dem gehackten Fleisch in die Mitte geben, den Knödel schön rund machen und kochen lassen, so bleibt das Fleisch in der Mitte.

25. Geschwinder Semmelkock.

Schlage in einen Topf 6 ganze Eyer wohl ab, gib dazu eine ganze geriebene Semmel; auch andert= halb kann man geben, wenn sie nicht gar groß oder zu hart ist; schlage es recht ab, gieße ein halb Seidel süßen Schmetten darauf, quirle es recht durch; Zucker gib so viel, als du siehst, daß nöthig ist, ein bißchen Gewürznelken und Lemonieschale, quirle es nochmals ab; bereite die Form wie gewöhnlich, gieße die Hälfte in die Form, mache Häufel aus guten mit Zucker, Lemonieschale und Gewürznelken bereiteten Powideln, gieße das übrige darüber, laß es schön rösch backen;

stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es auf.
Man kann auch eingesottene Nivis geben.

26. Gebackene Nudeln.

Mache Nudeln von einem ganzen Ey und 2 Döttern, koche sie im süßen Schmetten ein, lasse sie unter beständigem Rühren recht dick einkochen, dann auskühlen; schlage darein 4 Dötter, von einem Eyweiß den Schnee, gib Zucker und ein bißchen Lemnischale, ein wenig Salz dazu, und rühre es recht ab. Nimm ordinäre Oblatten, feuchte sie mit Eyweiß an, gib ein Häufel von diesen Nudeln darein, ballire es schön rund ein, tunke es in ein zerschlagenes Ey, bestreue oder ballire es in geriebener Semmel, laß es im heißen Schmalz backen; eben so kann man auch Reis bereiten.

27. Ordinärer Buding ohne Zucker.

Nimm 8 ganze Eyer, ein Seidel Schmetten, ein halb Seidel Mehl, quirle alles in einem Topfe wohl ab, salze es ein bißchen, und gib dazu ein Viertel Pfund ganz fein gehacktes, gekochtes, junges geselchtes Fleisch, tunke eine Serviette in kaltes Wasser, bestreue sie mit Mehl, gieße es darein, hänge es in Salzwasser, laß es wenigstens eine Stunde kochen; gib es auf eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmelrinde, begieße es mit heißer Butter, und trage es zur Tafel. Du kannst es auch ohne geselchtes Fleisch machen, es ist aber nicht so schmackhaft.

28. Mandelfleckel.

Mache einen Teig an von 2 ganzen Ethern und 2 Döttern, arbeite ihn so ab, wie auf Nudeln, zerwalze ihn, und radle große 4eckigte Fleckel, lasse sie

im Salzwasser kochen. Schmiere eine Form mit Butter, lege eine Schichte Fleckel, bestreue sie mit kleingeschnittenen süßen Mandeln, Zucker und grünen kleingeschnittenen Petersil, wieder eine Schichte Fleckel, und so fort bis alles gar ist; belege es mit frischer Butter, begieße es mit süßen Schmetten, bestreue es mit Zucker, laß es in der Röhre ausdünsten.

29. Hascheestrudel.

Nimm 5 ganze Eyer und ein Seidel gute süße Milch; gib es in einen Topf, salze es wenig, gib so viel Mehl als ein ordentlicher Strudelteig erfordert, daß es recht zum Gießen ist, quirle alles wohl ab, gieße die Strudel. Nimm gebratenes Kalbfleisch, dünste es auf Butter, hacke es ganz klein, gib dazu grünen Petersil, ein bißchen geriebene Semmel, Mustatenblütthe, Kaperln; gieße ein Theil Rindsuppe, ein Theil Wein daran, gib Lemonyeschale, lasse alles wohl ausdünsten, drücke dann den Saft von einer Lemonye daran, salze es, wenn es nöthig ist, und laß es auskühlen; bestreiche damit die Strudel, rolle sie zusammen, schneide sie in die Hälfte, neße sie mit einem zer schlagenen Ey, ballire sie in Semmel, lasse sie im heißen Schmalz backen, trage sie mit Lemonyevierteln auf; jeder drückt sich den Saft nach Belieben daran.

30. Türkische Knödel.

Nimm ein Viertel Pfund geklaubten Reis, wasche ihn im kalten Wasser, dann brühe ihn 3mal mit kochendem Wasser; hacke so viel Rindfleisch fein als Reis ist; nimm die Fasern heraus, gib dazu ein Stückchen fein gehackten Speck, ein bißchen Pfeffer, ein bißchen Ingber, ein bißchen Salz; lasse Zwiebel auf Butter aufdünsten, gib sie dazu, arbeite alles mit dem Koch-

löffel wohl ab; schmiere Kohlblätter mit Butter, gib in ein jedes Blatt einen Löffel voll, binde es oben zu, schlichte es in ein Kastroll, gieße Rindsuppe daran, und lasse sie 2 Stunden zugedeckt dünsten; dann binde es auf, gib die Knödel auf eine Schüssel, bestreue sie mit Semmelrinde, und gieße die Kraftsuppe, worin sie gedünstet haben, unter; begieße sie mit heißer Butter, und trage sie zur Tafel.

31. Buding mit geselchten Fleisch.

Nimm 8 ganze Eyer, und schlage sie in ein Seidel guten süßen Schmetten, und quirle es recht ab, gib in ein anderes Töpfchen 1 halb Seidel feines Mehl, und gieße unter beständigem Umrühren den abgequirelten Schmetten darein, daß es ein dünner glatter Teig werde; salze es ein bißchen, dann rühre darein ein Viertel Pfund gekochtes fein geschnittenes geselchtes Fleisch; tunke eine Serviette in kaltes Wasser, bestreue es mit feinem Mehl, gieße den Buding hinein, binde es locker zu, und lasse es eine Stunde kochen. Dann stürze es auf eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmelrinde und schmalze es mit heißer Butter ab. Man kann diesen Buding auch ohne geselchten Fleisch machen, kann auch gebackene Semmelwürfel statt geselchten Fleisch darein geben; man kann auch statt in einer Serviette, eine Melonenform mit Butter ausschmieren, mit Semmelbröseln austreuen, es hineingießen und im Dunst kochen, stürzen, und schmalzen zc.

32. Grieskranzeln mit Krem.

Koche von einem Seidel süßen Schmetten einen dicken Grieskuch, lasse ihn unter beständigem Umrühren auskühlen, schlage, wenn es kühl ist 4 Eyerdotter

darein, gib von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale darein, füge noch 2 Loth gestoffenen Zucker bei, und salze es ein kleinwenig, treibe es gehörig ab, gib es auf ein mit feinem Mehl bestaubtes Nudelbret, walze es in diesem Mehl um, formire daraus kleine Kränzchen, backe sie im heißen Schmalz, richte sie auf eine Schüssel schön hoch auf, begieße sie mit Krem. Diesen bereite also: laß ein Seidel süßen Schmetten kochen, in einem Töpfchen zerrühre 4 Eyer dötter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl, und einem Loth Zucker, ein kleinwenig Salz und ein bißchen kalten Schmetten, würze es mit Muskatblüthe und Lemonschale, gieße den kochenden Schmetten darein, lasse unterm beständigen Quirln ein wenig aufwallen, und gieße es über die Kranzeln; es versteht sich von selbst, daß man statt Lemonie auch andern Geschmack geben kann, sowohl den Kranzeln als auch dem Schmetten, z. B. bittere Mandeln oder Vanilie; auch kann man dieselben statt mit Schmettenkrem, mit Chokolade oder Schodoh begießen, auch sogleich warm mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel tragen.

33. Auflauf von Kästen (Kastanien).

Treibe ein Viertel Pfund frische Butter ab, brühe 6 Loth süße Mandeln und reibe sie auf dem Reibeisen, gib sie sammt einem halben Pfund gebratenen und ebenfalls geriebenen Kastanien hinein, gib 6 Loth gestoffenen Zucker dazu, dann 6 Dötter, von einer halben Lemonie die Schale, ein bißchen gestoffenen Zimmet, von 3 Eyweiß den Schnee; treibe alles recht ab, schmiere die Form mit Butter aus, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, gib es hinein, lasse es schön goldgelb backen, stürze es, bestreue mit Zucker und trage es auf.

34. Lemonieschaum.

Gib auf eine Schüssel 6 Loth feingestossenen Zucker, schlage darein 6 Dötter, und treibe es 3 Viertel Stunde ab, dann gib darein von einer halben Lemonie die Schale, von einer ganzen Lemonie den Saft, und von 6 Eyweiß den Schnee, rühre es nur noch ganz wenig um, schmiere eine Schüssel mit Butter aus, gieße es darein, lasse es ganz langsam backen, daß es schön semmelgelb werde, bestreue es mit Zucker und trage es auf. Für mehr als 6 bis 8 Personen nimm ein Viertel Pfund Zucker und 8 Dötter.

35. Auflauf vom sauern Schmetten.

Treibe für 6 Personen 3 Loth frische Butter ab, stosse oder schneide fein ein Viertel Pfund süße geschälte Mandeln, stosse 8 Loth Zucker, gib beides in die Butter, schlage dazu 8 Dötter und gieße nach und nach 1 Seidel guten sauern Schmetten darein, füge noch von 6 Eyweiß den Schnee und von einer halben Lemonie die fleingeschnittene Schale bei; ehe der Schnee hinein gegeben wird, muß es wenigstens eine Viertel Stunde abgerieben werden; dann schmiere die Schüssel oder Form mit Butter aus, laß es schön goldgelb backen, bestreue es mit Zucker, und trage es in dieser Schüssel oder Form auf, weil es sich nicht stürzen läßt.

36. Einbrenn-Roch.

Lasse 4 Loth Butter heiß werden, gib darein 2 bis 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, je nachdem es trocken ist, und mache ein ganz wenig gelblichte Einbrenn; nun gieße heißen süßen Schmetten so viel darein, bis sich im beständigen Umrühren ein fester

Rasch bildet, der so lang auf der Gluth abgetrieben werden muß, bis er sich ganz glatt abgetrieben in einem Klumpen vom Gefäße läßt; da gib ihn auf eine Schüssel und lasse ihn unter beständigem Rühren auskühlen. Ist es kühl, so schlage darein 6 bis 8 Eyer dötter, je nachdem die Eyer größer oder kleiner sind, damit es nicht zu dünn oder zu dick wäre; gib dazu 4 Loth gestossenen Zucker, und den Faum von dem Eyrweiß von 5 — 6 bis 7 Ethern, je nachdem es dick ist; dies ist die eigentliche Massa, welche man nun wie folget nach Belieben ändern kann. 1) Gib dazu von einer halben LEMONIE die Schale, schmiere eine Melonenform mit Butter aus, gieße es darein, lasse es eine Stunde im Dunst kochen. 2) Gieße darein 2 Eßlöffel voll Mallaga, weiche Pistoten oder Bitterpazeln ebenfalls in Mallaga, schmiere die Form aus, belege sie mit unangefeuchteten Bitterpazeln oder Pistoten, gieße die Hälfte der Massa hinein, belege sie mit denen in Mallaga geweichten Bitterpazeln oder Pistoten, gieße die übrige Massa hinein, lasse es eine Stunde im Dunst kochen. Statt Mallaga kann man auch Sliwowitz, Kraß, Vanilie oder LEMONIE, Liqueur, Mannheimer = Wasser oder andere Liqueurs nehmen, nur nicht Kümmel, Anis, Wachholder oder Kalmus, weil sich diese ihres Geschmacks wegen nicht dazu eignen. Ist die Form größer, so kann man auch zweimal mit den angefeuchteten Bitterpazeln durchlegen, indem man immer ein bißchen von der Massa aufgießt, wieder belegt und wieder aufgießt; wenn es gekocht ist, kann man es entweder nur so stürzen und mit Zucker bestreut auftragen, oder man kann es mit erwärmten Mallaga oder einem Liqueur, welcher schon in der Massa ist, begießen, mit Zucker bestreuen und auftragen. 3) Oder man gibt in die Massa in einen Theil Vanilie, in den

andern ein Tafel geriebene Chokolade, schmiere die Form aus, gieße ein bißchen Vanilie = Massa hinein, belege sie mit Oblatten, gieße ein bißchen von der Chokolade = Massa hinein, belege wieder mit Oblatten, und so fort bis beides gar ist; am besten unten und oben die gelbe Massa, in der Mitte der dunkle Streifen, dies kann man, wenn es gekocht und gestürzt ist, eben mit Zucker bestreut auftragen, oder mit guter Chokolade begießen und mit geschnittenen Mandeln oder Pistazen bestreuen. 4) Schmiere die Form aus, belege sie mit nudelförmig geschnittenen Citronat, gieße ein bißchen von der Massa hinein, belege mit Eingesottenen, entweder Riviß, oder Kirschen oder Weichsel, Marillen oder was man sonst dergleichen will, bestreue es mit Citronatnudeln, gieße wieder auf, belege und bestreue wieder, gieße das übrige oben auf, lasse eine Stunde kochen, stürze, bestreue mit Zucker, oder verdünne den Saft der inwendig ist, mit Wein und begieße es damit, wozu sich vorzüglich Riviß = Himbeer- und Weichselsaft eignet. 5) Man kann in einen Theil der Massa Alkermesssaft mischen oder Himbeer- oder Rivißsaft, dann so wie mit der Chokolade von jedem bißchen aufgießen und mit Oblatten belegen. Wollte ich das Buch durch eine Anzahl von Wiederholungen vertheuern, so könnte ich wohl diese Speise bis mit 20 und mehr Veränderungen aufführen. Ich glaube aber, jede Hausfrau oder Köchin, welche das Vorliegende gelesen hat, wird wissen, wie sie Aenderungen dieser Art vornehmen soll, wenn sie die erste Massa fertig hat; man muß sich manchmal mehr nach dem was man gerade im Hause hat, als was das Kochbuch vorschreibt, richten. Daher will ich nur noch für diejenigen, welche es nicht wissen sollten, wie man diese Mehlspeisen im Dunst kocht, dies beschreiben. Am besten eignet sich zu die-

sen im Dunst gekochten Mehlspeisen eine Melonenform; nun ist es am besten, man gibt Wasser in eine längliche Bratenpfanne, und stellt es wo eine Platte ist, auf dieselbe, oder auf einen Dreyfuß auf die Gluth, bis es kocht; nun stellt man die Form hinein, und läßt es wenigstens 3 Viertel auch eine ganze Stunde kochen. Eine Viertel Stunde vor dem Auftragen, stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, damit es oben fest werde; wo keine Röhre ist, kann man einen blechernen Deckel mit Kohlen belegen und so es oben fest werden lassen; diese Mehlspeise geräth bei einer mittelmässigen Aufmerksamkeit immer, und ist auf jede Art gut, verdient daher mit Aufmerksamkeit studiert zu werden.

37. Krem mit feiner Bäckerei.

Schmiere eine Melonenform mit Butter und streue sie mit Pisquitbröseln aus, lege eine Schichte Bitterpazeln, wieder eine Schichte Pisquit, wieder Bitterpazeln und so fort bis die Form fast voll ist, höchstens 2 Finger Höhe darf fehlen. Nun nimm nach Verhältniß der Formgröße gekochten überkühlten Schmetten, damit man sicher ist, daß er nicht zusammen rinnt. Auf ein Seidel Schmetten nimm 8 Eyerdotter und 3 Loth gestoffenen Zucker, quirle es recht ab, begieße das Backwerk damit, daß die Form bis auf fingerhohen Raum voll werde, lasse es eine Stunde im Dunst, wie es in No. 36 angezeigt ist, kochen; stürze es, bestreue entweder mit weißem oder mit gefärbten Grobzucker, oder begieße es mit Krem oder mit einem guten gewärmten Liqueur oder Mallaga u. s. w. Auch hier können verschiedene Aenderungen vorgenommen werden, z. B. statt Bitterpazeln, welche viele Feinde haben, nimm Vanilibußerln oder auch lauter Piskoten, man kann auch den Untertheil einer Piskote, entweder mit

Alkermesssaft oder Riviselsaft bestreichen; die zweite Pistquit wieder mit dem Boden daran drücken, so in die Form schlichten, mit Krem begießen, so ist dann die Speise roth melirt — oder werse Chokoladestückchen dazwischen, so ist sie schwarz melirt. Manchmal bleiben von der Tafel verschiedene Stückchen Torten und Zuckerwerk übrig, was unbeachtet hin und her vergriffen, verworfen und verschleppt wird. Die wirthliche Hausfrau hebt es auf und benützt es gelegentlich; Pistotentorte, weiße und schwarze Brodtorte, Chokolade und Kaffeetorte eignet sich so wie jedes andere feine Backwerk dazu, schneide diese Bröckchen auf Blättchen, lege es ordentlich in die Form, begieße mit Krem, laß kochen; sind auf verschiedenen Torten verschiedene Gise, so wird aus diesen verschiedenen Bröckchen die schönste melirte Mehlspeise; was ich aus eigener Erfahrung weiß und vielmal erprobte.

38. Auflauf von einer gekochten Lemonie.

Gieße auf eine schöne reife Lemonie, welche in einen 2 Seideltopf gelegt wird, kochendes Wasser, laß die Lemonie eine Stunde kochen, gieße das Wasser ab und gieße wieder frisches kochendes Wasser darauf, und nach einer Stunde wiederhole es noch einmal; wenn auf diese Art die Lemonie weich gekocht ist, so gieße das Wasser ab, lege die Lemonie auf einen reinen Teller, zerschneide sie in Scheiben, nimm alle Körner heraus und stosse selbe in einem messingenen Mörser ganz fein, gib es auf eine Schüssel, treibe es noch recht ab, schlage dazu nach und nach 8 Eyerdotter, indem du jedes recht verrührst, so auch 8 Loth fein gestoffenen Zucker; nach jedem Dotter beiläufig ein Loth, dies muß so wenigstens 3 Viertel Stunde abgerieben werden, schlüßlich verrühre ganz leicht den Schnee von

den 8 Eyerklar, schmiere eine große Melonen-Form mit Butter aus, bestreue selbe mit Pistotenbröseln, gieße es hinein und lasse es im Dunst wie in No. 36 angezeigt ist, kochen; stürze es, bestreue entweder mit weißem oder gefärbten Grobucker, trage es geschwind zur Tafel. Von einer Lemonie langt dieser Auslauf für 12 Personen, daher man eine angemessene große Form nehmen muß.

39. Mehlkoch mit Chokolade.

Koche 4 Loth geriebene Chokolade in ein halbes Seidel Schmetten ein, quirle noch einen Dotter damit ab, damit es recht dicklicht wird, laß es ein bischen auskühlen. Indessen gib in ein Töpfchen 6 Loth feines Mehl, und rühre es nach und nach mit einem Seidel süßen Schmetten recht glatt ab, gieße es in ein Kastroll, stelle es auf die heiße Platte oder auf einen Dreifuß über glühende Kohlen, bis unter beständigem Rühren ein fester Rasch daraus wird, gib diesen auf eine Schüssel, lasse ihn unter beständigem Rühren auskühlen, schlage 6 Dötter darein, gib 6 Loth feingestossenen Zucker dazu; kannst auch mit dem Zucker ein Stückchen Vanilie stossen, und nebst dem Schnee von 6 Eyweiß dazu geben; schmiere die Form mit Butter, streue sie entweder mit Pistotenbröseln oder feingesiebter geriebener Semmelrinde aus, gieße etwas über die Hälfte in die Form, streiche es hübsch herauf, damit sich eine Vertiefung formire, welche noch mit Oblatten ausgelegt wird; nun gieße die überkühlte Chokolade darein, lege wieder mit Oblatten, gieße das übrige darein, stelle es geschwind in kochendes Wasser und lasse es eine Stunde, wie in No. 36 angezeigt ist, im Dunst kochen; wenn es oben recht fest geworden, so stürze es vorsichtig, damit die Chokolade nicht

hervorbricht, bestreue es mit Zucker und trage es auf. Es sieht schön aus, und ist für den, der der Erste von dieser Speise nimmt, sehr überraschend, wenn er mit dem Löffel ein Stückchen absticht und aus der schön gelben Speise die braune Chokolade hervorbricht. Zu dieser wie überhaupt zu allen im Dunst gekochten Speisen, eignet sich eine Melonenform am besten. Auch hier können Aenderungen vorgenommen werden, wenn man in die Mitte statt Chokolade in guten Vanillieliqueur geweichte Pisquit legt, dann wenn die Speise gestürzt ist, dieselbe mit verdünnten Himbeersaft begießt, oder auch mit Liqueur. Man kann auch diese Speise wie die in No. 36 verschiedentlich ändern, indem man die Mitte verschiedentlich ausfüllt, die Massa bleibt immer dieselbe, und ist immer zierlich und gut.

40. Chokoladekoch für 12 Personen.

Nimm 2 Seidel süßen Schmetten, schlage darein 2 Dötter und 2 ganze Eyer, drücke dazu den Saft von einer halben LEMONIE, doch gib Acht, daß keine Körner darein kommen, und gieße es in ein Kastroll, lasse es unterm beständigen Umrühren so lang kochen, bis es zu einem Quark zusammen rinnt, gieße es in ein reines Tuch, binde es zu, lege es zwischen 2 Brettchen, beschwere es recht, damit alle Feuchtigkeit davon abgesondert werde. Indessen treibe 12 Loth Butter ab, schlage darein 10 Dötter, gib dazu 8 Loth geschälte geriebene süße Mandeln, 8 Loth gestossenen Zucker, 6 Loth geriebene Chokolade, dann den zuvor gut zerdrückten und zertriebenen Eyerquark, füge diesem noch die Schale von einer halben LEMONIE bei, und treibe es wenigstens eine halbe Stunde ab; dann gib noch den Schnee von fünf Eyweiß dazu, schmiere und streue die Form entweder mit Pistotenbröseln oder durchgesiebter

geriebene Semmelrinde, gieße es hinein, laß es entweder langsam backen, oder wie in No. 36 im Dunst kochen, stürze und trage es zur Tafel.

41. Chokoladekrem mit Reis.

Nimm 6 Loth Chokolade, laß sie mit einem Seidel guten süßen Schmetten kochen, dann auskühlen. Wasche 6 Loth Reis, früher im kalten, dann brühe sie 3, viermal mit kochenden Wasser, und laß sie darin eine Viertel Stunde stehen, nicht aber auf einem warmen Orte; dann seihe das Wasser ab, gib den Reis auf ein Kastroll, gieße Schmetten daran und lasse es kochen; rühre es, damit es nicht anbrenne, aber zerrühre den Reis nicht, damit die Körner schön ganz bleiben; wenn er schon dick genug und bald weich ist, so gib ihn auf eine Schüssel, worin etwa 2 Loth Butter abgerieben sind, rühre wohl damit, zerdrücke aber den Reis nicht; nun gib in ein Töpfchen 6 Dötter, 2 Loth gestoffenen Zucker, ein bißchen Vanilie, zerrühre alles mit einem Löffel voll kalten Schmetten, gieße die überkühlte Chokolade darein, quirle es recht ab, gieße es in den Reis, füge noch 2 Loth auf Nudeln geschnittenen Citronat bei, vermische es recht, schmiere die Form mit Butter aus, belege sie mit auf Nudeln geschnittenen Citronat, gieße es darein, lasse es eine Stunde im Dunst nach Anweisung des No. 36 kochen, stürze es, bestreue mit Zucker und kleingeschnittenen Citronat, Mandeln oder Pistazen, und trage es auf.

42. Gestreifter Koch für 12 Personen.

Gib in ein Töpfchen 6 Loth Mehl, rühre nach und nach ein Seidel süßen Schmetten darein, dann noch 3 Dötter und 2 ganze Eyer, quirle es recht ab,

gieße es in ein Kastroll, stelle es über die Gluth, und lasse es unterm beständigen Rühren zu einem festen Rasch einkochen, gib es auf eine Schüssel und laß es unterm beständigen Rühren auskühlen, gib es auf eine andere Schüssel worin 6 bis 8 Loth frische Butter abgetrieben ist, und treibe es wieder recht ab; nun rühre nach und nach 8 Dötter darein, dann 8 Loth auf Lemonie oder Pomeranzen geriebenen Zucker, oder muß du von einer halben Lemonie oder Pomeranze die fein geschnittene Schale beifügen. Dann gib noch den Schnee von 8 Eyerklar dazu; nun theile die Massa in 3 Theile, die eine lasse gelb, in die zweyte gib einen gehäuften Kaffeelöffel voll Alkermesssaft, in den dritten 2 Loth geriebene Chokolade, schmiere eine Melonenform mit Butter auß, bestreue selbe mit Piskotenbröseln, lege am Boden einen Stern von Piskoten auß, gieße die Hälfte der schwarzen Massa darauf, belege mit Oblatten, gieße die Hälfte der gelben Massa auf, belege mit Oblatten, gieße die Hälfte der rothen Massa auf, besprenge mit Alkermesssaft, gieße die zweyte Hälfte der rothen Massa auf, belege mit Oblatten, gieße die zweyte Hälfte der gelben Massa auf, belege mit Oblatten, und gieße die zweyte Hälfte der schwarzen Massa auf, stelle es geschwind in kochendes Wasser, damit es fest werde, damit sich die Farben nicht vermischen können, lasse es über eine Stunde nach Anweisung des N. 36 im Dunst kochen, stürze es, bestreue mit Grobzucker, und trage es entweder so zur Tafel, oder gieße, bevor es bestreut ist, Vanilieliqueur darüber. Wenn dann von der Mehlspeise genommen wird, so ist die Mitte wie ein Regenbogen und lockt die Gäste zum Genuße an. Auch kann man Oblatten auf einer Seite mit Eyweiß neßen, damit sie nicht brechen, mache von den verschiedenen Farben Häufchen darauf, und ballire sie in runde

Ballen ein, giesse dann auf den Grund ein bißchen von einer Massa, schlichte die Ballen darauf, begieße oben wieder mit einer Massa, so ist es, wenn es zur Tafel kömmt, schön marmorirt, auf jeden Fall aber ist das Erstere zierlicher.

43. Mährischer Chokoladekoch. *)

Passe für 12 Personen 4 Tafel Chokolade in einem halben Seidel Schmetten zergehen, gib dazu 3 Loth sammt der Schale gestossenen oder geriebenen süßen Mandeln und laß es hübsch verkochen, gib es dann in ein Töpfchen oder Schüssel und rühre nach und nach darein ein Seidel guten süßen kalten Schmetten, 10 Eyerdötter, 4 Loth gestossenen Zucker, 3 Loth nudelförmig geschnittenen Citronat, von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, dann eben auf Nudeln geschnittene 2 oder 3 Stück in Zucker eingelegte wälsche Nüsse, 2 Löffel voll Rum oder Araf, treibe es eine Viertel Stunde ab, und gib schließlich von 6 Eyweiß den Schnee dazu, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, giesse es darein, laß eine Stunde nach Anweisung des N. 36 im Dunst kochen; auf jeden Fall ist es rätlich, diese Massa in 2 kleineren Formen als in einer zu kochen, weil es besser durchkochen kann, und da diese Portion bis für 24 Personen hinreicht, so ist es auch schicklicher 2 Formen aufzutragen; sind weniger als 12 Personen, so langt für diese die halbe Portion.

*) Die Verfasserin aß diese Speise das Erstmal in Mähren, und lernte sie von der gefälligen Hausfrau; nennt sie daher Mährisch.

44. Mandelpfanzel.

Nimm für 12 Personen 12 Loth Mandeln, schäle und reibe, oder stosse sie, lasse 12 Loth frische Butter zergehen; gib in ein Töpfchen 2 gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, gieße nach und nach ein Seidel süßen Schmetten darein, rühre es glatt ab, gib die geriebenen Mandeln darein, rühre es recht ab, und gieße es in die zerlassene Butter; lasse es unterm beständigen Rühren so lange auf der Gluth kochen, bis ein dicker Rasch daraus wird, diesen gib auf eine Schüssel und laß ihn unterm beständigen Rühren auskühlen. Schlaße dazu 11 Dötter, gib dazu 6 Loth gestossenen Zucker, dann von 5 Eyweiß den Schnee, doch muß du, ehe der Schnee hinein kömmt, fast eine halbe Stunde rühren, was bei allen Mehlspeisen zu merken ist, denn, wenn der Schnee hinein kömmt, darf man nicht lange rühren, nur so lang, bis sich der Schnee mit dem übrigen vermischt, sonst wird er wässerig. Schmiere die Form mit Butter, lege sie mit Mandelheften aus, gieße es hinein, lasse eine Stunde nach Anweisung des No. 36 im Dunst kochen, stürze es, bestreue mit Zucker und trage es auf. Dieses Mandelpfanzel kann auch in der Röhre gebacken werden, doch ist es im Dunst gekocht schöner.

45. Semmelbuding.

Reibe für 12 Personen 4 Semmeln ab, weiche sie in süßen Schmetten ein; treibe 8 Loth Butter ab, schlage 6 Eyerdötter darein, dann gib die ausgedruckte Semmeln dazu, und treibe es recht glatt ab, gib dazu 4 Loth kleine Rosinen, 4 Loth nudelförmig geschnittene Citronat, 4 Loth geschälte ebenfalls nudelförmig geschnittene süße Mandeln, 4 Loth gestossenen Zucker und ein bißchen Salz; hast du Krak, so gib auch 2

Eßlöffel dazu, und schließlich den Schnee von 5 Eyer klar, schmiere die Form mit Butter, gib es darein, laß nach Anweisung des R. 36 eine Stunde im Dunst kochen, stürze es, beschütze mit festen Schodoh und trage es auf.

46. Reis mit Schinken.

Koche ein halbes Pfund gut ausgewässerten Reis in süßen Schmetten, laß ihn auskühlen, schlage darein 6 Dötter, salze es ganz wenig, hacke ein halbes Pfund gekochtes geselchtes Fleisch, und wenn gerade frische Herrnpilze sind, so gib sie kleingehackt auf Butter gedünstet dazu; würze mit ein bißchen Muskatblüthe; wenn keine frische Schwämme sind, so koche trockene in der Rindsuppe und gib sie kleingehackt dazu, nun schmiere die Form mit frischer Butter, gib eine Schichte Reis, eine Schichte geselchtes mit Schwämmen vermischtes Fleisch, wieder Reis, und so fort bis alles gar ist, lasse es langsam eine Stunde in der Röhre backen.

47. Buding mit geselchtem Fleisch.

Treibe 4 Loth frische Butter ab, reibe die Rinde von 4 Semmeln ab, und weiche sie in Schmetten ein, dann drücke sie auß und gib sie zu der Butter, und treibe es recht glatt ab, gib dazu 4 Dötter und 3 ganze Eyer, gib noch einen Löffel voll Schmetten dazu, dann von einer halben Lemonie die Schale länglich geschnittene, ein Loth entweder ebenfalls, länglich geschnittene Pistazen oder süße Mandeln, ein bißchen gestossene Gewürznelken, ein bißchen Muskatblüthe, dann ein halbes Pfund gekochtes, gehacktes, geselchtes Fleisch, verrühre alles gut untereinander, salze es ein wenig, nicht viel, weil das geselchte Fleisch ohnedies gesalzen ist, schmiere eine Serviette entweder mit frischer But-

ter, oder tunke es in frisches Wasser ein, gib die Massa hinein, binde es locker zu, lasse es entweder im Salzwasser oder in der Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, eine Stunde kochen, stürze es auf eine Schüssel, bestreue mit der geriebenen Semmelrinde, schmalze es mit heißer Butter ab. Verzieren kannst du es, indem du ein Kränzchen von länglich geschnittenen Pistazen oder Mandeln hineinstichst.

48. Spanische Wind mit Schodoh.

Mache von 6 Eyweiß festen Schnee, darcin vermische 6 volle gehäufte Eßlöffel gestossenen gesiebten Zucker, von einer halben LEMONIE die kleingeschnittene Schale, vermische es schnell und mache mit einem Löffel eygroße Häufel auf ungeschmiertes Papier, bestreue sie schnell stark mit feingestossenen Zucker, und gib sie in eine nicht sehr heiße Röhre und lasse sie schön semmelgelb backen; wenn sie gebacken sind, so nehe das Papier unten mit einem nassen Schwamm, so lösen sie sich leichter vom Papier, lege sie am besten in ein Sieb und lasse sie in einem lauen Orte stehen, damit sie hübsch resch bleiben; sollten sie einen oder mehrere Tage stehen und weich geworden seyn, so stelle sie wenigstens eine Stunde vor dem Anrichten an einen warmen Ort, so werden sie wieder resch. Stelle davon einen Berg auf, begieße mit Schodoh und trage sie auf; sie können auch trocken zwischen die Backereyen kommen.

49. Kränzchen von Eyweiß.

Treibe 8 Loth frische Butter ab, gib darcin 8 Loth gestossenen gesiebten Zucker und 10 Loth feines Mehl, treibe es recht ab, indem du den festen Schnee von einem Eyerklar dazu gibst, gib auf das Nudel-

bret noch etwa 2 Loth Mehl zum Ausarbeiten und Zerwalgen des Teiges, zerwalge sie auf 2 bis 3 Messerrücken dick, steche mit dem Ausstecher runde Kränzchen aus, lege sie auf ein ungeschmiertes Papier, bestreiche sie mit zerklöpften Eyern, bestreue mit geriebenen oder kleingeschnittenen Mandeln und Grob Zucker, lasse sie schnell schön semmelgelb backen, nehe das Papier unten mit einem nassen Schwamm, löse sie geschwind vom Papier, lasse sie am warmen Orte stehen, richte sie berghoch auf eine Schüssel an, begieße mit Schodoh und trage sie auf.

50. Piskoten mit Schodoh.

Nimm ein Viertel Pfund feine Piskoten, schmiere den Boden von einer mit eingesottenen Riviß = Himbeer = oder Weichselsaft, oder sonst einen Eingesottenen; drücke eine zweyte hübsch fest daran, fahre so fort bis alle sind, schlichte sie schön hoch auf eine Schüssel, wenn du sie auftragen willst, so begieße sie mit festen Schodoh, oder richte den Schodoh schön hoch auf die Schüssel an, und die Piskoten steche rund um hinein; es muß aber schnell geschehen, damit der Schodohberg nicht zusammen sinkt.

51. Brennende Speise.

Treibe 8 Loth frische Butter ab, schlage 10 Dötter hinein, gib 8 Loth gestoffenen Zucker, 8 Loth bloß abgewischte sammt der Schale geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Arak, und von einer halben Lemony die Schale dazu, treibe es eine halbe Stunde ab, und gib dann von 6 Eyweiß den Schnee dazu, vermische ihn bloß damit; schmiere die Form mit Butter, lege sie aus mit nudelförmig geschnittener Pomeranzenschale oder Citronat, laß es nach Anweisung des No. 36

eine Stunde im Dunst kochen. Stürze es, steche mit einem silbernen Kaffeelöffel Löcher darein, begieße es mit Araf, dann vor der Thüre noch mit bißchen Weingeist, zünde es mit einem brennenden Papierchen an, und trage es so in voller Flamme auf die Tafel.

NB. Alle im Dunst gekochten Mehlspeisen kann man so durchstechen, mit Araf oder Weingeist begießen und brennend zur Tafel tragen; ich habe es gefliessenentlich unterlassen; bei jeder diese Speisen anzumerken: damit eine ungeübte Hausfrau oder Köchin nicht irrig dächte, es müsse seyn, ich selbst bin keine Freundin von diesen brennenden Speisen, weil es bloß etwas für das Auge, keinesweges aber zur Vermehrung des Wohlgeschmacks ist. Daher rathe ich es auch nur dem an, wer etwa davon vorzüglich eingenommen wäre.

52. Krebs=Meridon.

Mache von 15 Krebsen und 12 Loth Butter eine schöne Krebsbutter, treibe sie ab, und rühre darein 5 gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, gieße darein unterm schnellen Umrühren ein Seidel kochenden Schmetten, und rühre es so lang, bis es auskühlt, dann schlage darein 7 Eyerdötter, gib dazu von 4 Eyweiß den Schnee, dann 2 Löffel voll auf Kränzchen geschnittene in Butter gedünstete frische Morcheln, dann 2 Löffel voll in Suppe und Butter gedünstete Spargelköpfchen, salze es ein wenig, würze mit Mustatenblütthe, verrühre es lind, damit die Spargelköpfchen nicht zerdrückt werden, schmiere die Form, lege sie mit einem Kranz von Spargelköpfchen und mit einem Kranz von Morchelkränzchen aus, gieße die Massa hinein, lasse es nach Anweisung des No. 36 eine Stunde auch länger im Dunst kochen. Man kann auch hier verschiedene Aenderungen vornehmen; man kann z. B. noch

Die Krebschweifeln nudelförmig schneiden, dann Hühnerlebern in Rindsuppe und Butter abdünsten, dann, wenn man es in die Form gibt, die Hälfte der Masse aufgießen, eine Lage von Krebschweifeln und Hühnerlebern machen, dann erst das übrige darüber gießen, kochen und stürzen; man kann es entweder so trocken mit Semmelbröseln bestreuen, mit heißer Butter abschmalzen, oder mit einer guten Soß von Morcheln und Krebsbutter untergießen, welche bei den Einmachspeisen vorgeschrieben sind.

Auch kann diese Speise süß gemacht werden; Koche von 2 Eiern feine Nudeln in 2 Seidel süßen Schmetten ein, gib dazu ein bißchen Vanilie, laß auskühlen, gib 3 Eßlöffel voll Krebsbutter darein, 5 Dötter, von 30 Krebsen die geschnittenen Schweifeln, von 4 Eyrweiß den Schnee, ein bißchen Salz, 5 Loth gestoffenen Zucker, treibe es ab, schmiere die Form aus, Koche, stürze, bestreue mit Zucker und ziere herum mit Krebscheer.

53. Koch vom gerösteten Zucker für 6 bis 8 Personen.

Lasse 6 Loth Zucker auf einem Kastroll braun rösten, rühre 2 Löffel voll feines Mehl in einem Seidel süßen Schmetten ab, gieße es unterm beständigen Rühren in den Zucker, und lasse es zu einem dicken Koch einsieden, treibe 2 Loth frische Butter ab, gib den überkühlten Koch darein, schlage darein 6 Dötter, gib noch ein Loth gestoffenen Zucker und den Schnee von 6 Eyrweiß dazu, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue sie mit Pissuitbröseln aus, oder auch mit geriebener Semmelrinde, lege sie mit auf Nudeln geschnittener Pomeranzenschale aus, gib den Koch darein, lasse es im Dunst eine Stunde kochen, stürze es, gib es ent-

weder so trocken mit Zucker bestreut oder mit einem Schodohkranz zur Tafel.

54. Kraupenkoch für 10 Personen.

Röste ein halb Seidel sogenannte Perlkräupel, die man beim Kaufmann pfundweise kauft, schön braun, dann stosse dieselben im Mörser so fein wie Mehl, gib sie auf ein Kastroll, gieße ein, und ein Viertel Seidel süßen kochenden Schmetten daran, rühre es beständig bis ein dicker Koch daraus wird, gib es auf eine Schüssel in 2 Loth abgetriebene frische Butter, und rühre es recht glatt ab, bis es kühl wird, schlage dann nach und nach 8 Dötter darein, gib 5 bis 6 Loth gestoffenen Zucker dazu, treibe es eine Viertel Stunde, würze es mit Vanilie, oder Lemonieschalen, gib von 6 Eyweiß den Schnee dazu, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gib den Koch hinein, laß eine Stunde im Dunst kochen, bestreue es mit Vaniliezucker, trage es zur Tafel; diese Masse langt in 2 mittelmäßig große Melonenformen, daher wenn nur 6 Personen sind, ist die Hälfte genug, diese Speise kann auch statt im Dunst gekocht, in der Röhre gebacken werden.

55. Nudelkoch mit Eingefottenen für 8 Personen.

Mache von einem Ey und 2 Döttern feine geschnittene Nudeln, theile sie in 3 Theile, 2 Theile koche im Schmetten zu einem festen Koch, treibe ein Loth frische Butter ab, gib den Koch hinein, treibe es ab, bis es kühl ist. Dann schlage darein 4 Dötter, salze es ein bißchen, gib 2 bis 3 Loth gestoffenen Zucker, und den Schnee von den 4 Eyern dazu, den 3ten Theil der Nudeln backe schön goldgelb im Schmalz,

lasse auskühlen, bestreue mit Zucker, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue mit geriebener Semmelrinde aus, gib die Hälfte des abgerührten Kochs hinein, dann die gebackenen Nudeln schön gleich gestrichen darüber, diese belege reich mit Eingefottenen, gieße den übrigen Koch darüber, laß eine Stunde im Dunst kochen, dann eine Viertel Stunde sammt dem Wasser in die Röhre gestellt, damit es oben schön gelblicht würde, endlich stürze es, bestreue mit Zucker, und mache einen Kranz vom dicken Schodoh herum, oder gib denselben extra herum, oder gib einen Löffel voll Eingefottenes in ein halb Seidel Wein, gib dazu noch ein Loth Zucker, laß aufkochen, und gieße es um die Melone, oder gib es in einer Sossiette herum.

56. Faumkoch von Marillen.

Gib auf eine Schüssel einen Eßlöffel voll eingefottenen Marillen, dazu 8 Loth fein gestoffenen Zucker, treibe es mit dem festen Schnee von 8 Eyweiß schnell ab, gib die 8 Dötter darein, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue sie mit Pistotenbröseln aus, gib es hinein, lasse im Dunst eine gute Stunde kochen, dann in der Röhre eine Viertel Stunde oben fest werden, stürze es, und gib es mit Zucker bestreut zur Tafel, ist sehr schön und gut.

57. Faumkoch von Himbeersaft.

Gib einen Eßlöffel voll eingefottenen Himbeersaft auf eine Schüssel, dazu 8 Loth gestoffenen Zucker, dann von 8 Eyweiß den festen Schnee, verrühre es schnell, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue sie mit Pistotenbröseln aus, gib den Faumkoch hinein, laß eine Stunde im Dunst kochen, dann eine Viertel Stunde sammt dem Wasser in einer heißen Röhre oben fest

werden, willst du die Farbe erhöhen, so gib noch 2 Kaffeelöffel voll Alkermesssaft dazu, stürze, bestreue mit Zucker, trage geschwind zur Tafel.

58. Nudeln mit Quark.

Mache für etwa 9 Personen, von 2 Eiern 2 messerrückenbreite Nudeln, koche sie im Salzwasser, treibe ein Pfund schönen frischen Quark mit einem Loth frischer Butter ab, das keine Bröckeln sind; schlage darein 4 ganze Eier, treibe es gut ab, salze es ein wenig, und gib darein 4 Loth gestoffenen Zucker, 2 Loth große Rosinen ohne Körner, ein Loth kleine Weinbeerl, 2 Loth geschälte geschnittene Mandeln, und bißchen Lemonyeschale, dann die abgeseihten Nudeln, vermische sie gut mit dem Quark, schmiere ein hübsches Kastroll mit frischer Butter, gib die Mischung hinein und richte es schön glatt darein, belege es mit frischer Butter, schlage in ein halb Seidel Schmetten, 2 ganze Eier, sprittle es recht ab, salze klein wenig, begieße die Nudeln damit, bestreue mit Zucker, laß backen, wenn es halb gebacken ist, so bestreue es abermals mit Zucker, mit geriebenen Mandeln vermischt, besprenge es mit zerlassener frischer Butter, laß gar backen bis es schön goldgelb ist, bestreue nochmals mit Zucker, winde das Kastroll mit einer Serviette um, trage es zur Tafel.

59. Gefüllter Mandelkuch.

Nimm 4 Loth geschälte geriebene Mandeln, und 4 Loth gestoffenen Zucker in einen glatten Topf, schlage darein 7 Dörter, und arbeite es 3 Viertel Stunde gut ab, füge noch bißchen feingeschnittene Lemonyeschale bei, dann den Schnee von 5 bis 6 Eyweiß. Reibe 2 Tags vorher gebackene Semmel ab, schneide sie auf dünne Blätter, steche mit einer kleinen runden Model-

runde Blätteln, besprenge sie mit süßem Wein, am besten mit Mallaga, bestreue mit Vanilie und Zucker, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue sie mit Pistotenbröseln aus, und belege sie ganz mit denen benetzten Semmelblättern, gieße die Hälfte von dem Mandelteig darein, dann schmiere immer ein so benetztes Semmelblatt mit eingesottenen Marillen, Himbeeren oder Kivis, und klebe das Andere darüber, belege damit die Mandelfülle, dann gieße die übrige Mandelfülle darüber, laß eine Stunde im Dunst kochen, dann eine Viertel Stunde sammt dem Wasser in einer heißen Röhre gar werden. Stürze und bestreue es entweder mit Zucker, oder mache einen schönen Kranz vom festen Schodoh herum, trage es zur Tafel; auch kann es mit warmen gezuckerten Mallaga untergossen zur Tafel gebracht werden, ist auf jede Art sehr gut.

60. Marillenkoch in Flammen für 6 Personen.

Gib auf ein Kastroll 2 Loth frische Butter, wenn sie zergangen, gib darein gehäuftes Löffel feines trockenes Mehl, mache eine ganz wenig gelbliche Einbrenn, sollte sie gar dünne seyn, so kann noch ein gehäuftes Kaffeelöffel Mehl zugegeben werden; gieße etwas über ein halbes Seidel heißen süßen Schmetten der nicht gerinnt, darein, rühre es glatt ab, daß es ein dicker Koch wird, gib ihn auf eine Schüssel, rühre beständig bis es auskühlt, dann schlage darein 4 Dötter, 2 Loth gestoffenen Zucker, und von 2 Eyweiß den Schnee, salze es nur mit einem Stäubchen Salz. Auf einer andern Schüssel treibe einen Löffel voll eingesottenen Marillen, mit 4 Loth gestoffenen Zucker, gib von dem abgetriebenen Einbrennkoch löffelweise in die Marillen, verrühre alles wohl, bis alles beisammen ist, gib noch von 2 Eyweiß den Schnee dazu, schmiere eine Form

mit Butter, in welcher es zur Tafel kömmt, gib es darein, doch nur den dritten Theil, belege es mit Piskoten, gib wieder das abgetriebene, wieder Piskoten und zuletzt wieder das abgetriebene, lasse es in der Röhre langsam backen, trage es zur Tafel, vor der Thüre begieße es mit Rum oder Arak, zünde es mit einem brennenden Papier an, trage es in Flammen zur Tafel, kann auch in einer Melonenform, welche man mit Butter schmieren und Semmelrinde austreuen muß, im Dunst gekocht, gestürzt und angezunden werden, ist auch schön und gut.

61. Aepfelkock.

Schneide 2 abgeriebene Semmel in dünne Blätter, backe sie schön goldgelb aus dem Schmalz, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, belege sie mit den gebackenen Semmelschnitten, welche mit Eingesottenen beschmiert sind, dann mit dünn geschnittenen Marschanster = Aepfelscheiben, bestreue mit großen Rosinen ohne Körner, geschnittenen Mandeln, und feingeschnittenen Lemonieschalen, wieder mit gebackenen mit eingesottenen beschmierten Semmeln, Aepfelscheiben, Rosinen, Mandeln, und so fort bis alles gar ist, dann lasse in einem Seidel süßen Wein kochen, ein Stück Zimmet, 6 Gewürznelken und 4 Loth Zucker, begieße damit überall gleich, die Semmel laß im Dunst eine Stunde kochen, dann stelle es eine Viertel Stunde mit sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, daß es oben fest wird, stürze es, und gib es stark mit Zucker bestreut zur Tafel.

Zum häufiglichen Gebrauche kann man die Semmeln auch mit guten Powideln schmieren, mit Mandeln bestreuen und in einem Kastroll backen, gut dann mit Zucker bestreut auftragen.

62. Amulettspeis mit Aepfeln.

Gib in einen Topf einen gehäuften Löffel voll feines trockenes Mehl, ein Loth gestoffenen Zucker, schlage darein 2 Dötter und ein ganzes Ey, rühre es ab, salze es ein wenig, dann gieße so viel gute Milch daran, daß du Amuleteln backen kannst, backe 4 oder 5 Amuleteln, in den übrigen Teig gieße noch ein Viertel Seidel gute Milch zu, sprittle es recht ab, gieße es auf ein Kastroll, und rühre es so lange auf der Gluth, bis daraus ein fester glatter Koch wird, gib ihn auf eine Schüssel, rühre ihn fort, bis er außkühlt, dann treibe 2 Loth frische Butter ab, den Koch darein, schlage darein 3 Dötter, treibe es recht ab, gib dazu ein Loth gestoffenen Zucker, und von 2 Eyweiß den Schnee, dann reibe auf einem Riebeisen 4 abgeschälte Marschanckeräpfel, mache von 2 Eyweiß einen festen Schnee, gib die Aepfel hinein, dazu 2 Loth gestoffenen Zucker, 2 Loth Rosinen ohne Körner, rühre es leicht um, schmiere eine Melonenform mit Butter, lege von einem Amuletel einen schönen Stern in die Mitte, und einen schönen Kranz herum auß, gieße die Hälfte von dem Köchel hinein, das Aepfelgemisch streiche auf die Amuleteln, rolle sie, und schneide 2 fingerbreite Spalteln, belege das Köchel damit, gieße dann den übrigen Teig darüber, laß im Dunst 3 Viertel Stunde kochen, dann eine Viertel Stunde in der Röhre gar werden, stürze es und gib es stark mit Zucker bestreut zur Tafel.

63. Reis mit Blutwürsten.

Koche für 8 Personen ein Viertel Pfund gut gewaschenen Reis im Schmetten, oder guter Milch, gib aber acht, daß der Reis nicht zerrührt wird, treibe dann 2 Loth frische Butter ab, gib den Reis hinein

und wenn er recht kühl ist, so schlage fünf Eyerdötter darein, jeden wohl verrührt, salze es ein wenig, würze es mit Muskatblüthe, und gib den Schnee von den fünf Eyweiß hinein. Schmiere die Form mit Butter, gib einen Theil Reis, drücke eine gute Semmelblutwurst darüber, dann wieder Reis, wieder Blutwurst, und zuletzt wieder Reis, koche im Dunst, laß in der Röhre gar werden, stürze, und trage es zur Tafel.

64. Scheiterhaufen von Piskoten.

Nimm entweder Piskoten oder Mandelbrod, schmiere immer eines mit eingesottenen Himbeeren oder Marillen, und das 2te klebe daran, schlichte auf einen Teller einen Scheiterhaufen davon so hoch, als es sich thun läßt, nimm ein halb Seidel guten süßen Ausbruch oder Mallaga, drücke darein den Saft von einer Pomeranze, und begieße damit löffelweise den Scheiterhaufen, daß es sich hineinzieht, ist es zu hoch, so ist es besser gleich jede Schichte damit zu besprengen, wenn es angesogen ist, so mache Zuckereis, von 2 Farben, weiß, und mit Alkermesssaft roth, mache herum Kränze abwechselnd mit roth und weiß, lasse es abtrocknen, ehe du es aber zur Tafel gibst, so belege es noch mit eingesottenen Marillen, Riris, Mirabelen, u. s. w. Gib es entweder statt einer Mehlspeise oder nach dem Braten, statt einer festen Sulze, wird immer willkommen seyn, weil es sehr schön, und auch sehr gut ist.

G e b r a t e n e s.

1. Rindsbraten.

Nimm ein schönes Stück wenigstens 7 bis 8 Pfund vom Schlegel, klopfe es recht ab, salze es, spicke es

mit Speck, bestreue es mit Ingber, gib es in die Bratpfanne, gieße Wasser darunter und lasse es gemach wenigstens 3 Stunden braten; es muß schön braun gebraten werden, muß öfters umgewendet, beständig mit Butter gespickt werden, und auch immer in Saft bleiben, daher muß man es wohl öfters untergießen.

2. Eingelegter Kalbschlegel.

Klopfe einen schönen Kalbschlegel wohl ab, salze ihn; gieße daran Essig, worin du einige Scheiben Zwiebel, einige Körner Pfeffer und Neugewürz aufgekocht hast, daran; lasse ihn wenigstens 3 oder 4 Tage liegen, muß aber jeden Tag umgewendet und immer mit einem Stein beschwert werden; dann nimm ihn aus dem Essig heraus, wasche ihn im Wasser, lege ihn in die Bratpfanne, gieße Wasser darunter, belege und spicke ihn mit frischer Butter; während dem Braten gieße sauern Schmetten daran, und laß ihn so im Saft braten.

3. Gänse und Enten.

Diese werden rein gepuht, gesalzen und inwendig Kümmel darein gethan, auf die Bratpfanne gelegt, Wasser untergegossen und langsam gebraten. Ist es eine Mastgans, so muß man das Fett immer abgießen, daß es nicht verbrennt.

4. Kapauner mit Sardellen.

Puße den Kapauner rein, salze und hefte ihn, zertreibe 3 oder 4 Sardellen mit frischer Butter, gib die Hälfte in den Kapauner, schmiere ihn damit überall aus, lege ihn in die Bratpfanne, gieße ein bißchen Wasser unter, belege ihn mit Butter, laß es langsam braten; während dem Braten drücke die übrige Sar-

bellenbutter auf einen Kochlöffel fest, und spicke den Kapauner immerwährend damit; es ist sehr schmackhaft. Kann auch langsam am Spieße gebraten werden.

5. Hasen.

Wenn der Hase abgezogen wird, so häutle ihn ab, salze ihn, spicke ihn recht zierlich mit Speck, lege ihn in eine Bratpfanne; lasse Essig mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, ganzen Pfeffer und ganzen Ingber kochen, begieße ihn damit, lasse ihn 3 bis 4 Tage in der Beiz liegen, wende ihn jedoch täglich um; dann läßt man ihn in der Beiz braten, gießt sauern Schmetten nach, belegt ihn mit Butter; ist von der Beize zu viel, so muß man die Hälfte abgießen, und nur so viel daran lassen, als nöthig ist, daß er im Saft bratet. — Dieß versteht sich aber nur von alten Hasen; die jungen werden gerade gespickt, in die Bratpfanne gegeben, mit Butter belegt, ein bißchen Wasser darunter gegossen, und entweder mit sauern Schmetten oder auch nur bloß mit Butter während dem Braten gespickt, was vorzüglich bei den Märzhasen zu beobachten ist, welche in 3 Viertel Stunden gebraten sind.

6. Rebhühner und Fasanen.

Diese werden gerupft, sauber gepuht; doch müssen die Federn auf dem Kopfe bleiben, und die Füße dürfen nicht weggeschnitten werden; gesalzen in und auswendig, geheftet mit Spagat, oder gespreilt, gespickt recht zierlich mit Speck, auf den Spieß gesteckt, und unterm beständigen Begießen mit zerlassener frischer Butter langsam schön braun gebraten. — Auch kann man sie in eine Bratpfanne legen, ein bißchen Wasser darunter gießen, mit frischer Butter belegen, und während dem Braten damit begießen; doch sind sie auf dem

Spieß besser, sowohl Rebhühner, als auch Fasanen. Man kann sie, wenn sie braun genug sind, vom Spieß abziehen, den Heftspagat wegnehmen und auftragen.

7. Rehschlegel und Reh Rücken.

Man nimmt einen eingelegten Rehschlegel oder Rücken, wasche ihn wohl aus, häutle und spicke ihn zierlich mit Speck, lege die Abschnitzel vom Speck, einige Blatteln Zwiebel in die Bratpfanne, lege den Schlegel darauf, gieße halb Wasser, halb Weinessig darunter, belege ihn mit frischer Butter, kehre ihn öfters um; wenn es zur Hälfte gebraten ist, so sehe zu, und wenn zu viel Soß ist, so gieße ein bißchen ab; gieße sauern dicken Schmetten zu, belege abermals mit Butter, laß ihn schön braun braten; wenn dann zu wenig Soß wäre, kann man wieder nachgießen; lege den Braten auf eine Schüssel, die Soß seihe durch und gieße darunter, trage es zur Tafel.

8. Einen Hirschzammer.

Behandle den Hirschzammer, wenn er als Braten gebraucht wird, ganz so wie den Reh Rücken, soll er aber nach dem Rindsfleische kommen, so lege die Abschnitzel von dem Speck in die Bratpfanne, lege den Zammer darauf, belege ihn mit Butter und gieße bloß Wasser unter, lasse ihn hübsch braun braten; richte ihn auf die Schüssel, gib ein bißchen von dem Saft unten und oben, belege ihn mit goldgelb gerösteten Semmelbröseln; in eine Sossiette gib dann eine Sardellensoß, oder eine Weichsel- oder Hagebuttensoß, wie bei der Rindszunge ist.

9. Gebratene Schnepfen.

Nimm aus einem sauber gepuhten Schnepfen das Innere heraus, hacke es klein, lege es mit einem Stück-

den frischer Butter, grünen Petersil und Muskatensblüthe in ein Reindel, lasse es auf Kohlen aufdünsten, salze es; den Schnepfen aber salze, spicke mit Speck und brate ihn an Spieß; gib einen Teller darunter, damit der Saft nicht in die Asche tropft; backe schön gelblicht Semmelschnitte, schmiere das Gedünste darauf, begieße mit dem Saft, lege den Schnepfen in die Mitte, die Semmelschnitte herum, trage es zur Tafel.

10. Krammetzvögel.

Kupfe die Krammetzvögel, schneide den untern Theil des Kopfes ab, ziehe die Därmer heraus, spreile schön zierlich, salze und brate sie auf dem Spieß, begieße sie fleißig mit Butter; oder lege sie auf ein Reindel, geschnittene Zwiebel und Butter dazu, lasse sie schön braun dünsten, doch nicht so, daß die Zwiebel verbrennt, sonst ist es bitter; reibe eine Semmel, röste sie im Schmalz schön goldgelb, richte die Vögel in die Schüssel und die Semmel obenan; so sind sie nicht nur zierlicher, sondern auch geschmackhafter, als auf dem Spieß.

11. Gebratener Auerhahn.

Nimm 1 Seidel Wasser und 2 Seidel Weinessig, schneide darein 2 oder 3 Zwiebel, gib Thymian, Pfeffer, Ingber, Neugewürz und 1 Stück Speck darein, lasse es kochen, dann überkühlen, lege den gepuhten Auerhahn in ein irdenes Gefäß, gieße die Beize darüber, laß ihn 4 bis 5 Tage darein liegen; er muß aber täglich gewendet werden; in einem kalten Orte kann er auch 10 bis 12 Tage liegen, ohne daß er Schaden leide. — Nimm ihn dann aus der Beize, spicke und brate ihn auf dem Spieße recht langsam und braun, begieße ihn fleißig mit der Beize und mit fri-

scher Butter; lasse dann die Weiße sieden und quirle sie mit Rindsuppe, einem Eydotter und sauern Schmetten ab, lege den Auerhahn auf eine Schüssel, die durchgeseihete Soß darunter, und trage es auf.

12. Gebackene Hühnel.

Zerschneide rein gepuzte junge Hühnel auf Viertel, sind sie größer, also auf Glieder; salze sie und lasse sie wenn es die Zeit gestattet, einige Stunden im Salze liegen, trockne sie dann mit einem reinen Tuche ab, bestreue oder wickle sie recht in Mehl, daß alle Feuchtigkeiten weggehen, dann tunke sie in ein zerklopftes Ey, ballire sie in geriebene Semmel, und backe sie im heißen Schmalz; du kannst sie so mit Salat als Braten brauchen, oder statt andern Belegen auf Grünspeisen geben. Die gebratenen Hühnel werden gesalzen, inwendig mit einem Stückchen frischer Butter ausgeschmiert, ein Stückchen grünen Petersil darein gegeben, geheftet, und am Spieße gebraten.

13. Gebratener Truthahn mit Mandelfülle.

Wenn der Truthahn sauber gerupft ist, und ausgenommen werden soll, muß man vorzüglich auf den Kropf Acht geben, damit er nicht ledirt wird; wasche ihn rein aus, salze und hefte ihn, mache die Fülle: Treibe für einen großen Truthahn 6 Loth Butter schön pfaumig ab, schlage darein 3 Dötter und 2 ganze Eyer, gib dazu 3 Loth geschälte geschnittene süße Mandeln, Muskatblüthe, ein wenig Salz, und Zucker so viel, daß es süß ist, 4 oder 5 Löffel Schmetten, dann geriebene Semmelbröseln so viel, als zu einer jeden Fülle nöthig ist; nicht zu dünne darf sie seyn, sonst rinnt sie, nicht zu dick, sonst wird sie hart. Während dem Braten ist der Kropf am meisten zu be-

obachten, damit er nicht Brandblasen bekommt, daher muß man gleich bei Zeiten ein mit Butter geschmier-
tes Papier darüber geben. Ein Truthahn muß sehr
langsam braten, sonst ist er inwendig roh und hart.
Statt der Fülle kann man auch oberflächlich die Kasta-
nien abrösten; die Schale nimmt man ab, gibt die Ka-
stanien in den Kropf, bindet ihn gut zu, und trägt ihn
zur Tafel. Beim Transchiren schneidet man zuerst den
Kropf aus, legt die Fülle oder die Kastanien auf einen
Extrateller, schneidet dann das Ubrige.

Bei allen Braten muß man vorzüglich darauf
sehen, daß sie gut gesalzen, gut gespickt und öfters
umgewendet werden; je größer der Braten ist, desto
langsamer muß er gebraten werden, sonst bekommt er
wohl oben Rinde, wird braun, ist aber inwendig roh,
oder doch hart. — Hühner, Kapanner, Rebhühner,
Fasan, junge Enten, junge Gänze ist alles am besten
vom Spieße, andere aber größere Braten sind wieder
besser aus der Röhre.

14. Schinken.

Nimm einen Schinken, wasche ihn rein ab, gib
ihn in einen großen Topf, gieße Wasser daran, lasse
ihn recht weich kochen; während dem Kochen muß man
die Suppe kosten, ist sie zu wenig gesalzen, so muß
man zusalzen; ist er weich genug, so nimm ihn behut-
sam aus dem Topfe, lege ihn auf ein reines Brett,
löse die Haut ab, bestreue ihn mit Majoran und Pfeffer,
decke die Haut wieder darüber, und laß ihn ganz
kalt werden. Willst du ihn zur Tafel geben, so rolle
die Haut zurück, schneide ein Papier zierlich aus, lege
es auf eine Schüssel, und den Schinken darauf; du
kannst ihn entweder nur so, den Knochen mit kraußge-
schnittenen Papier umgewickelt geben, oder mache einen

Rand herum 2 Finger breit von frischer Butter, belege es mit den aus der Haut zierlich geschnittenen Verzierungen, oder mit Blättern oder Blüthen, und so bereitet gib es zur Tafel; Pfeffer, Salz, Essig und Mehl dazu.

15. Geselchte Rindszunge.

Diese wird gewaschen und eben so wie der Schinken weich gekocht, dann zieht man gewöhnlich gleich die Haut ab, ehe sie eintrocknet; richtet sie auf eine mit einem zierlich geschnittenen Papier belegte Schüssel, oder schneidet sie gleich auf Scheiben, gib Essig und Mehl, Pfeffer und Salz dazu. Willst du es sehr schön haben, so kannst du am Rande der Schüssel eben auf 2 Finger breite Streifen machen, belege sie mit Blumen, lege die Zunge in die Mitte, trage es auf.

16. Schöpfenschlegel wie Rehshlegel.

Häutle einen schönen Schöpfenschlegel schön ab, klopfe ihn recht, reibe ihn mit Salz und Wachholder ein, lege ihn auf eine Schüssel, gib ein Brettchen darüber, beschwere es mit einem Stein, lasse ihn so 2 bis 3 Tage liegen; man kann auch mehrere so bereitete Schlegel wie Wildprät einlegen, gut vermachen, daß keine Luft dazu kann, und beschweren; fügt es sich, daß man gerade ein Wild einlegt, so kann man einige so gehäutelte Schlegel wie auch Rindfleisch dazwischen einlegen, und dann alles statt Wildprät verbrauchen; wer nicht besonderer Kenner ist, täuscht sich und verspeißt es statt Wildprät.

Wenn der Schlegel so eingelegt ist, wasche ihn vor dem Gebrauche rein ab, salze nur sehr wenig, wenn es ja nöthig ist, und spicke ihn recht reich. Indes lasse kochen ein halb Seidel Wasser, halb Seidel Weinessig

darein, gib eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein bißchen Thymian, 3 Lorbeerblätter, 20 Körner Neugewürz, 10 Körner Pfeffer, 3 Stückel Ingber; laß es aufkochen, dann auskühlen, begieße den Schlegel damit, laß ihn in dieser Beize wieder einige Tage liegen; wenn du ihn braten willst, so lege ihn auf die Bratpfanne, seihe ein bißchen von der Beize darunter, gib dazu ein halbes Seidel Desterreicher Wein, ein bißchen Lemosnischalen, laß es hübsch braun braten, richte den Schlegel auf eine Schüssel, seihe den Saft entweder so durch, oder drücke noch den Saft einer halben Lemonie darunter und gieße es unter den Braten. Ziere ihn mit halbmondförmigen Lemoniescheiben.

17. Kalbschlegel mit Speck.

Nimm einen mürben schönen Kalbschlegel, klopfe ihn recht, häutle ihn streifweis, wasche ihn rein, salze und spicke ihn recht reich, kannst ihn entweder mit ausgekühlten Essig, worin Zwiebel und Gewürz gekocht hat, begießen, und so einige Tage mürbe liegen lassen, oder gleich ohne ihn zu beizen, braten; ist er gebeizt, so wasche ihn wieder im reinen Wasser, lege ihn auf eine mit Butter geschmierte Bratpfanne, gieße 2 Schöpflöffel Wasser darunter, laß ihn unterm öfteren Umlegen halb abbraten, dann gieße ein halb Seidel Desterreicher Wein unter, und laß ihn gar ausbraten; wenn er auf der ungespickten Seite schon braun ist, so wende ihn mit der gespickten nach oben; laß in einem Löffchen ein Stück frische Butter zerschleichen, rühre ein Kaffeelöffel voll feines Mehl darein, gieße einen Kaffebecher voll dicken saueren Schmetten dazu, rühre es recht ab, begieße mit einem Löffel den Schlegel, wenn es braun wird, wieder, und so lang, bis sich eine schöne lichtbraune Rinde formirt, dann richte den Bra-

ten an, seihe die Soß durch und gieße sie unter den Braten; wohlgemerkt unter den Braten, nicht wie einige die Gewohnheit haben, obenauf, wodurch der Braten unansehnlich wird. Bei allen Braten muß man vorzügliche Aufmerksamkeit darauf richten, damit der Braten weder zu wenig gebraten, noch überbraten werde, sondern schön im Saft bleibe. Wünschenswerth wäre es, wenn jede Hausfrau und Köchin sich in dieser Aufmerksamkeit üben möchte, und nicht diesen Artikel der Willkühr unwissender Mägde überlassend, dächte, es sey genug, wenn sie nur den Braten gehörig salze und dann mit Butter spicken lasse, das übrige würde schon das Feuer thun, und da geschieht es leider nur zu oft, daß durch diese Gleichgültigkeit der schönste Braten verdorben, verbrannt oder ausgetrocknet wird, oder doch zäh, halbgebraten zur Tafel kömmt, und schmerzlich ist es, wenn ein Braten, der mehrere Gulden kostet ehe er auf die Tafel kömmt, ohne Lust verzehret wird, und nur die Nachlässigkeit und Unachtsamkeit ist Schuld, wenn sich viele den Braten überhaupt, insbesondere aber den Kalbsbraten bis zum Eckel überessen.

S u l z e n.

1. Sauere Sulzen vom Kalbskopf und Füßeln.

Hacke den gepukten Kalbskopf Mitten entzwey, nimm das Hirn heraus, gib ihn in einen Topf, gieße reines Wasser darauf, gib einige von den Knochen abgezogene Füße und die zerhackten Knochen dazu, laß es halb abkochen bis das Fleisch von den Knochen geht, löse das Fleisch von den großen Knochen, lege es in

einen andern reinen Topf, seihe die Suppe daran, gib dazu Zwiebel, Knoblauch, Ingber, Neugewürz, Pfeffer, Gewürznelken, Lemonieschale, Lorbeerblatt und ein Stückchen Thymian; salze es, gieße Essig dazu, wenigstens, daß der 3te Theil guter Weinessig ist, lasse es ganz weich kochen, nimm das Fleisch heraus, die Suppe laß noch sieden, schlage darein 2 ganze Eyer sammt der Schale, laß es noch ein wenig kochen; lasse ein Stück Zucker braun rösten, gib es dazu, laß es noch aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb; binde dann eine Serviette auf die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles, stelle ein Gefäß unter, gieße die Sulze in die Serviette, und laß es durchfiltriren. — Indessen schneide das Fleisch in kleine Würfel; nimm eine Form, gieße ein bißchen von der durchfiltrirten Sulze darein, laß es kalt werden, lege verschiedene Zierathen von Lemonieschale oder gekochten Eyweiß, rothen Rüben und dergleichen aus, gieße gemach wieder ein bißchen von der reinen Sulze darüber, laß es wieder auskühlen; lege dann das würflicht geschnittene Fleisch darauf, und gieße mit der reinen Sulze die Form voll; das Fleisch muß schön vom Rande in der Form gehen, so erscheint dann alles so wie hinter dem Glase; lasse es kalt werden. Wenn du es zur Tafel geben willst, so tunke die Form in heißes Wasser, stürze es geschwind in eine Schüssel, lasse wieder ganz kalt werden, ziere es herum entweder mit Lemoniescheiben, oder mit frischen Lemonieblättern, gib es zur Tafel; Essig und Dehl, Pfeffer und Salz gib dazu. Man kann auch Kren oder Senf dazu geben. Bleibt etwas von der reinen Sulze übrig, so kann man sie zu verschiedenen Soßen, wie schon gesagt wurde, brauchen.

2. Lemonie- oder Pomeranzenfulze.

Nimm Tages zuvor 2 Loth Hausenblase, klopfe sie und zerschneide sie auf kleine Stückel, gieße daran 1 Seidel kaltes Wasser, lasse sie über die Nacht weichen; den andern Tag laß es kochen, und seihe es durch ein reines Tuch, gieße es in ein reines Gefäß; reibe auf einem halben Pfund Zucker die Schale von 4 Lemonien und 1 Pomeranze ab, stoffe ihn und gib ihn dazu; dann gieße auf die Uiberbleibsel von der Hausenblase ein Seidel guten österreicher Wein, laß es aufkochen, seihe es auch dazu; drücke den Saft von den 4 Lemonien und der süßen Pomeranze; rühre es nochmals wohl, dann seihe es durch eine reine Serviette in eine Form, am besten ist eine Melonenform. Einige Stunden vor dem Anrichten tunke die Form in heißes Wasser, stürze sie geschwind, laß recht wieder kalt werden; schneide Lemonie auf Scheiben dazu. Zur Zierde der Sulze kannst du entweder Pomeranzen- oder Lemoniescheiben nehmen.

3. Kaffeesulze.

Nimm im Winter ein, im Sommer anderthalb Loth geklopfte kleingeschnittene Hausenblase, laß sie eben über Nacht in ein bißchen Wasser weichen, nimm 4 bis 5 Seidel guten süßen Schmetten, gib die Hausenblase darein, laß es kochen, brenne ein Viertel Pfund Kaffee, wirf während dem Brennen ein bißchen gestoffenen Zucker daran; wenn er gebrennt ist, wische ihn mit einem reinen Tuch ab, wirf ihn ungemahlen in den Schmetten, laß eine Viertel Stunde kochen, doch achte, daß es ja nicht anbrennt; seihe es durch, gieße es in ein reines Gefäß, wirf darein ein Stückchen mit Zucker gestoffene Vanilie, ein Viertel Pfund Zucker, laß es aufkochen; quirle 3 Eyerdötter mit ein bißchen kalten

Schmetten ab, die kochende Sulze darein, quirle es recht ab, gieße es in eine auf vier Füßen eines umgekehrten Stuhles befestigte Serviette, laß es in ein untergestelltes Gefäß durchlaufen, gieße es in die Form, am besten ist zu diesen Sulzen eine Melonenform, lasse es entweder beim Eis oder sonst wo, kalt werden. Einige Stunden vor dem Anrichten weiche die Form im heißen Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und ziere sie entweder mit schönen Blättern, oder mit rother Vaniliesulze, indem du mit einem Kaffeelöffel kleine runde Stückchen herausnimmst, es in einen Kranz herumlegst und dann mit grünen Blättern zierst; es formirt einen Kranz von Rosen.

4. Vanilie = Sulze.

Klopfe und schneide anderthalb Loth Hausenblase, lasse sie über Nacht in ein bißchen Wasser wohl erweichen; koche 4 Seidel guten Schmetten, gib darein ein hübsches Stück mit Zucker gestoffene Vanilie, dann ein Stück reinen Tarnisol, ein Viertel Pfund Zucker, laß alles wohl kochen, achte, daß es nicht anbrennt; seihe es durch, laß es noch einmal auffieden; seihe es durch eine auf vorige Weise bereitete Serviette, gieße es in die Form, laß es kalt werden; stürze und ziere es wie du willst.

5. Gemischte Sulze.

Klopfe und schneide 2 Loth Hausenblase, laß sie über die Nacht durchweichen; dann lasse 6 Seidel guten süßen Schmetten kochen, gib die Hausenblase darein und 12 Loth Zucker, laß es eine Viertel Stunde fieden, seihe sie durch; dann theile die Sulze in mehrere Theile, stelle sie in kleinen Gefäßen auf die Gluth, in einen Theil lege Vanilie mit Zucker gestof-

sen und ein Stückel reinen rothen Tarnisol, laß es aufkochen; in den andern gib ein Tafelgeriebene gute Chokolade; in den dritten 3 Loth gebrennten ganzen Kaffee; in dem vierten laß Lemonyeschalen kochen; in den fünften gib Spenatsaft, und den sechsten laß weiß; laß jedes aufkochen, die Chokolade, Kaffee, Lemonye und den weißen quirle jeden einzeln mit einem mit kalten Schmetten abgerührten Eydotter ab, den grünen und rothen laß so, seihe jeden extra durch, dann mische wie du willst; hast eine Sternform, so gieße in jede Vertiefung eine andere Farbe, muß aber immer eine Farbe erst kalt werden, ehe man die andere darein gießt, auch darf es nur lau, ja nicht heiß seyn, sonst verschmilzt eins ins andere; daher ist diese Sulze bloß für geübte Köchinnen, und auch nur für große Tafeln anwendbar. Vor dem Anrichten eine Stunde muß man sie stürzen und anrichten.

6. Chokolade = Sulze.

Nimm im Winter anderthalb Loth Hausenblase, Klopfe und schneide sie klein, laß sie über die Nacht durchweichen; nimm 4 Seidel guten süßen Schmetten, gib die Hausenblase darein, dann 4, 5, und wenn sie klein sind bis 8 Tafel gute Chokolade, ein Stückchen Vanilie, 4 Loth Zucker, lasse alles wohl aufkochen, seihe es durch, laß es nochmals auffieden; rühre 3 Eyerdötter mit ein bißchen kalten Schmetten ab, gieße die kochende Sulze darein, quirle es wohl ab, seihe es durch die bereitete Serviette, gieße es in die Form, laß es kalt werden. Einige Stunden vor dem Anrichten wird sie gestürzt; indem man die Form wie sonst in heißes Wasser tunkt.

7. Brunnkreß = Sulze.

Nimm 2 Seidel guten östereicher Wein, reibe die Rinde von 4 Lemonien und einer Pomeranze auf einem halben Pfund Zucker ab, gib es darein; gib dazu anderthalb Loth zerschnittene und Tags zuvor geweichte Hausenblase, laß es zusammen aufkochen; stosse Brunnkreß in einem messingenen Mörser, drücke den Saft durch ein reines Tüchlein; gib so viel dazu, daß es schön grün wird; dann drücke den Saft von der Pomeranze und den Zitronen dazu, seihe alles durch eine bereitete Serviette, gieße es entweder in die Form, oder auf eine dazu bestimmte 3 oder 4eckige Schüssel, laß es beim Eys kalt werden. Man kann diese Sulze, wenn es die Fahrzeit mit sich bringt, mit spanischen Brunnkreßblüthen zieren, oder sonst wie man will.

8. Faschirter Kapauner in der Sulze.

Rupfe einen schönen Kapauner, sobald er geschlachtet ist, noch warm, flamire ihn, damit er ganz rein wäre, dann schneide ihn auf dem Rücken auf, ziehe die Haut vorsichtig ab, die Füße und Flügel schneide schön im Gliede von dem Ubrigen ab, daß es bei der Haut bleibe, die Haut lege in laues Wasser, löse das Fleisch von der Brust ab, und gib noch eine Brust von einem andern Kapauner dazu, oder auch von einer Henne; gib dazu 2 bis 3 Loth Rindsmark, hacke es ganz fein, gib dazu 2 bis 3 gerührte Eyer, eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, salze und würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, treibe alles recht ab, daß es wie Butter glatt ist; man kann es auch im Mörser stossen; schlage 2 Eyer in ein Töpfchen, salze sie, backe auf einer Amuletpfanne Amuleteln daraus, und schneide sie auf Nu-

deln, dann schneide ein Stückchen Schinke oder gekoch-
 tes gefelchtes Fleisch gleichfalls auf Nudeln, so auch
 frische Kartoffeln, wenn keine frischen sind, so lasse sie
 in Rindsuppe ein bischen aufkochen. Nun breite die
 Haut auf eine reine Serviette aus, und belege sie mit
 der Fasch, dann mische die Amuletel = Schinken = und
 Kartoffelnudeln, belege die Fasch damit, darüber gib
 wieder Fasch, formire den Kapaun so wie er zuvor
 war, nähe ihn auf dem Rücken wieder zu, so auch wo
 noch eine Deffnung ist, belege ihn schön mit Speck-
 scheiben, und wickle ihn mit Zwirnfäden um, damit er
 schön im Speck und in der Form bleibe; lege dünne
 Spänchen auf den Boden eines Kastrolls kreuzweis,
 doch dürfen sie nicht von einem Holze seyn, welches
 einen harzigen Geruch hat, am Besten Buchene; lege
 den Kapaun darauf, gieße darauf einen Theil guter
 Rindsuppe, worin ein Kalbsfuß gekocht hat, einen
 Theil Wein und einen Theil guten Weinessig, salze es
 zu; es muß ein tiefes Kastroll seyn, damit der Ka-
 paun mit der Flüssigkeit ganz bedeckt würde, gib dazu
 eine große Zwiebel auf Scheiben geschnitten, 2 Lorbeer-
 blätter, 10 Körner Neugewürz, 10 Körner Pfeffer,
 10 Gewürznelken, 2 Stücke Ingber, 2 Stücke ganze
 Muskatblüthe, lasse es ganze 2 Stunden ganz gemach
 wohl zugedeckt kochen; nebstdem koche noch in der Rind-
 suppe, Wein und Essig zu gleichen Theilen, 4 Kälber-
 füße recht weich. Die Beinchen von dem Kapaun,
 wenn das Ingeweide herausgenommen ist, zerhacke auf
 Stückchen, wasche sie rein, gib sie auf ein Kastroll und
 lasse sie mit einem halben Pfund auf Stückchen zer-
 schnittenen Kalbfleisch, Zwiebel, Gewürz, Seller und
 Petersilie schön braun dünsten, doch ja nicht anbren-
 nen; wenn es schön braun ist, so gieße die Suppe
 von den weichgekochten Kälberfüßen daran, so auch

diese, worin der Kapaun gekocht hat, lasse es eine Viertel Stunde im vollen Sude kochen, dann seihe es durch ein Sieb auf ein anderes Kastroll, schöpfe nach Möglichkeit alles Fett ab, und wenn es nun wieder im vollen Sude ist, so gib den festen Schnee von 3 Eynweiß hinein, rühre es recht um, laß noch ein Weilchen kochen, koste, ob es genug gesalzen ist, binde eine Serviette auf die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles, gieße, nachdem du eine tiefe Schüssel unterstellt hast, die Sulze darein, lasse sie schön rein durchlaufen, willst du die Sulze etwas gelblicht haben, so füge dem Sude noch einige Fäden Safran bei, ja aber nicht viel, sonst verliert es am Wohlgeschmack. Nun kannst du den Kapaun entweder in dem Speck einballirt kalt werden lassen, den Aspik (Sulze) auf eine seichte Schüssel fingerhoch gießen und kalt werden lassen; dann, wenn du den Kapaun anrichten willst, binde den Speck los, lege den Kapaun auf eine Schüssel, steche aus der Sulze schöne Sternen, oder Kränzchen, oder Herzeln mit blechernen Ausstechern aus, ziere sowohl die Schüssel als auch den Kapaun damit, wozu du noch Lemonyshale und auch Lemony- oder Pomeranzenblätter, wenn du frische haben kannst, beifügen. Die Blätter zieren jede Sulze sehr schön, und man kann davon immer einen Vorrath haben, wenn man die frischen Lemony- und Pomeranzenkernen in die Blumentöpfe setzt, und Sommer und Winter vor denen Fenstern pflegt.

Man kann auch den Kapauner gleich aus den Speckblättern heraus nehmen, ihn in eine tiefe Glasform legen, und die reine Sulze darüber gießen, und so ihn dann mit der Glasform auftragen; oder kannst du ihn auch in einer andern Form kalt werden lassen, wie jede andere Sulze stürzen, dann nach Belieben und Einsicht zieren.

Diesen Aspik kann man zum verschiedenen Gebrauche verwenden.

Gieße davon auf den Boden einer Form fingerdick auf, lasse es kalt werden, mache herum einen Kranz von zierlich geschnittener Lemonieschale und Lemonieblättern, in der Mitte eine Rosette oder einen Stern, gieße darüber, aber sehr vorsichtig kalten, aber nicht gefesteten Aspik, wieder fingerhoch, laß abermals fest werden, nun schlichte in die Mitte entweder zierlich geschnittene, in Suppe, Wein und Essig gekochte junge Hühnchen, oder Kalbs- oder Schweinzungen und Thieren, oder ein Spanferkel u. s. w., muß es so auflegen, daß herum zwischen dem Fleisch und der Form ein Zwischenraum von einem Finger bleibe, nun gieße die Form mit kaltem Aspik voll, und lasse es fest werden. Dann, wenn es gebraucht wird, stürzen und zieren. Daß auch hier verschiedene Aenderungen vorgenommen werden können, versteht sich von selbst.

9. Kalte Schnitzel v. Kapannen oder Hühneln.

Wenn nach einer Gasterey noch verschiedene Braten, als Hühner und Kapannen übrig geblieben sind, und auch noch einige Gäste, die man eben gut bewirtheten wollte, zurückbleiben, so kann man unter die kalten Speisen die übriggebliebenen Hühner folgendermaßen zubereitet mit Ehren aufstellen. Schneide von den Hühnern kleine Schnitzel so, daß man aus der halben Hühnerbrust etwa 10 bis 12 Stückchen machen kann, richte diese Schnitzel nach der Menge entweder auf einen Teller oder Schüssel, koche einige Eyer hart, schneide die Dötter klein, dann weiche den vierten Theil einer abgeriebenen Semmel in Rindsuppe ein, treibe sie mit denen Eyerdöttern recht ab, gieße Essig und Dehl daran, zerrühre es recht, begieße die Schni-

bel damit, bestreue sie mit Pfeffer, und wenn es nöthig, mit ein bißchen Salz, und vermische es mit den Schnitzeln; rund um mache einen Kranz von Feldsalat, oder bestreue es mit Kaperln, geschnittenen frischen Sarsellen und geschnittenen Aspik. Oder vermische es auch mit Erdäpfeln; wer Freund vom Knoblauch oder Zwiebel ist, kann eines oder das andere beifügen, die Zwiebel kleingeschnitten, den Knoblauch mit Salz zerrieben und mit den Döttern gleichzeitig abgerieben. Auch vom kalten Fasan und Rebhühnern, und zur Zeit der Noth auch vom kalten Kalbsbraten kann man diese Speise bereiten; für indeß genug, vielleicht belehre ich künftig meine lieben Mitschwestern noch von mehr derley Speisen.

T o r t e n.

1. Schwarze Brodtorte.

Reibe ein halbes Pfund süße Mandeln sammt der Schale auf einem Reibeisen, stosse ein halbes Pf. feinen Zucker, reibe 2 Lasterl gute Chokolade, stosse 4 Loth braun geröstetes Brod, siebe es durch ein Haarsieb; schneide die Schale von einer Lemony klein, reibe einen Muskatennuß, stosse ein halbes Loth Gewürznelken, ein halbes Loth Zimmet, siebe es ebenfalls durch; gib alles in einen großen glazirten Topf, schlage dar ein 12 Dötter, von dem Eyweiß mache Schnee, gib ihn dazu, und rühre es eine ganze Stunde wohl ab; schmiere die Form mit zerlassenen Schmalz, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße die Form halb voll, laß es eine Stunde in der Röhre gemach backen; stürze sie, laß sie kalt werden, ziere es nach Belieben

mit färbigen Zucker, laß es abtrocknen, lege es auf ein zierliches Papier; so wird es aufgetragen. Wenn etwas übrig bleibt, so backe daraus kleine Mandeln; du kannst die Torte dann damit zieren.

2. Weiße Mandeltorte.

Nimm ein halb Pfund geschälte süße und 4 Loth bittere Mandeln, reibe sie auf einem Riebeisen, gib sie in einen Topf; stosse ein halbes Pfund Zucker, laß ein bißchen davon zum Eis machen, den übrigen gib zu den Mandeln; schlage dazu 5 ganze Eyer, 7 Dötter, von vierthalb Eyweiß den Schnee, von einer halben LEMONIE die Schale, und einen Löffel voll geriebene durchgeseibte Semmelbrösel; rühre es eine Stunde wohl ab, schmiere die Form mit zerlassener Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße die Form halb voll, lasse sie eine ganze Stunde gemach backen; was übrig bleibt, laß in kleinen Mandeln backen; wenn die Torte gebacken ist, so stürze sie, laß sie auskühlen, belege sie mit einem guten färbigen Eis, laß sie abermals in der nun gewiß ganz kühlen Röhre abtrocknen; ziere es dann wie du willst, lege es auf ein zierlich geschnittenes Papier und trage es zur Tafel.

3. Mandel-Kranztorte.

Nimm anderthalb Pfund süße Mandeln, schäle sie, ein Pfund schneide länglich ganz dünn, ein halbes Pfund reibe auf einem Riebeisen, gib die geriebenen Mandeln auf eine Schüssel, gib dazu 3 Viertel Pfund gestoffenen durchgeseibten Zucker, schlage dazu 6 ganze Eyer, jedes wohl verrührt; gib dazu von einer ganzen LEMONIE die Schale kleingeschnitten; treibe es eine halbe Stunde wohl ab, gib dazu die länglicht geschnit-

tenen Mandeln, und einen Löffel voll geriebene durchgesiebte Semmelbrösel, rühre noch ein bißchen; schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit Oblatten, mache von dem Teig Kränze darauf immer einen kleiner als den andern, bis es gar ist, und laß es schön semmelgelb backen. Wenn sie gebacken sind, so breche die übrigen Oblatten wohl reinlich ab; schlichte immer einen kleinern als den andern auf einander; muß aber immer den einen weiß, den andern so wie er ist, aufschichten, bis es gar ist, ziere dann diese, und in die Mitte gib entweder einen Blumenstrauß oder aber brennenden Weingeist in einer silbernen Schale, und trage ihn brennend zur Tafel.

4. Gute zusammengelegte Torte.

Roche 18 Eyer hart, nimm die Dötter heraus, lasse sie auskühlen, treibe sie recht ab; treibe 3 Viertel Pfund frische Butter schön ab, gib die Dötter dazu, gib 12 Loth gestoffenen Zucker, ein Viertel Loth gestoffene Muskatblüthe, von einer Lemonie die Schale kleingeschnitten dazu, treibe alles wohl ab; rühre darein nach und nach 3 Seidel durchgeseibtes feines Mehl, nimm es aufs Rudelbrett, arbeite es mit den Händen recht ab, mache 6 Stücke daraus, walze es auf 2 Messerrücken dick aus, schneide nach einem runden Teller 6 gleiche Blätter, lege jedes auf ein Papier und Blech, lasse schön semmelgelb backen; von den Abschnitzeln, die man zusammen nimmt, wieder ein bißchen abarbeitet, und auf 2 Messerrücken dick auseinander walgt, mache kleine Kranzeln, welche mit einem blechernen Stecher ausgestochen werden, in die Mitte mache entweder mit einem ganz kleinen Stecher oder mit einem Fingerhut ein Löchel, lege sie aufs Papier, schmiere sie mit einem zerschlagenen Ey, bestreue sie mit

gröblich gestossenem Zucker, laß sie eben schön semmelgelb backen; wenn die 6 Blätter gebacken sind, so lege das erste auf ein ausgeschnittenes Papier auf eine Schüssel, belege es mit eingesottenen Riviß 2 Messerrücken dick, lege wieder ein Blatt darüber, wieder eingesottenen Riviß, und so fort bis das letzte Blatt oben kommt. Nun belege es mit weißen LEMONIE = EYß, welches recht dick seyn muß; dann mache von den kleinen Kranzeln einen Kranz herum, und gib eins von den Kranzeln in die Mitte, und wenn es der Raum gestattet, also noch wieder 5 bis 6 herum; gib in ein jedes von diesen Kränzchen entweder eine eingesottene Weichsel, oder ein Häufel eingesottenen Riviß, laß es ein bißchen abtrocknen, bestreue es mit Zucker und gib es zur Tafel. Aus diesem Teig können auch verschiedene Kleinigkeiten gemacht werden; mit zerklöpften EYern geschmiert, mit groben Zucker bestreut, semmelgelb gebacken, dann wieder mit Zucker bestreut kann man es statt kleinen Zuckerwerk auf die Confect = Teller zur Tafel geben.

5. Geröste Torte.

Schneide ein halbes Pfund geschälte süße Mandeln klein; lege in ein Reindel ein Stückchen Butter, und gib darein ein halbes Pfund gestossenen Zucker, lasse es unterm beständigen Rühren schön lichtbraun rösten, schütte die Mandeln darein, gib dazu von einer LEMONIE die Schale, laß es noch ein bißchen aufschäumen; schmiere eine Melonenform mit Schmalz, streue sie mit kleingeschnittenen Pistazen, oder wenn sie nicht zu haben sind, mit geschnittenen LEMONIESCHÄLERN aus, gieße diesen aufgeschäumten Mandelzucker darein, zerdrücke es schön gleich in der ganzen Form, laß es überkühlen, nehme es behutsam heraus, gib es zur Tafel entweder so, oder in kleiner BÄRENPRÄGEFORM.

6. Eine Lingertorte.

Nimm 2 Seidel feines durchgeseibtes Mehl, ein halbes Pfund gute frische Butter, ein halbes Pfund geschälte geriebene Mandeln, ein halbes Pfund gestossenen Zucker, ein halbes Pfund hartgekochte gestossene Eyerdötter, von einer halben Lemony die Schale kleingeschnitten, ein bißchen gestossenen Zimmet und Neugewürz; dieses mische alles wohl untereinander, arbeite es recht ab, und mache so große auf einen Finger dicke Scheiben als die Schüssel ist; dann mache ein Gitter von dem nämlichen Teig, bestreiche es mit zerflopfen Eiern, laß es langsam backen, oder mache aus dem Teig statt einem Gitter, kleine Kranzeln, und lege sie herum in einen Kranz; wenn die Torte gebacken ist, gib dann eingesottenes Obst darauf; oder mache Powideln von großen Rosinen, nämlich: Nimm ein halbes Pfund große Rosinen, wasche sie, nimm die Kernen heraus, hacke sie ganz klein, gib dazu kleingeschnittene Lemonyeschale, ein bißchen Neugewürz, gieße einige Löffel voll Wein darauf und laß es aufdünsten. Dieses kannst du zur Lingertorte, wie auch zu der zusammengelegten Torte No. 4 statt eingesottener Nivis brauchen. — Man kann das Eingesottene gleich auf die rohe Torte schmieren und damit backen, es wird aber gerne knöddlicht; daher ist es besser, erst die gebackene Torte zu belegen.

Kolatafchen

und verschiedene Kleinigkeiten.

1. Deutsche Kolatafchen.

Nimm ein halbes Pfund frische Butter, treibe sie ab; wenn sie schön abgetrieben ist, so gib nach

und nach darein 8 Dötter, immer einen Dotter und einen Löffel voll Mehl; dann nimm 2 Seidel Schmetten, gieße ihn eben nach und nach hinein, gib beständig Mehl zu, und 4 oder 5 Löffel voll gute Hefen, 2 Loth gestoffenen Zucker, von einer Lemonie die Schale kleingeschnitten, und so viel Mehl, als nöthig ist, daß der Teig gerade wie ein leichter Buchtelteig wäre; arbeite ihn ab, laß ihn gehen; dann salze ihn, gib ein bißchen Mustatenblüthe, schlage ihn wieder ab, schneide runde Papiere, so groß als du die Kuchen willst; kannst entweder alle gleich machen, oder mache immer einen kleiner als den andern, daß der letzte ganz klein ist, schmiere die Papiere mit zerlassener Butter, lege ein Stückel von dem Teig darauf, zerwalge ihn ganz dünne, so, wenn das Papier beschrieben ist, daß man die Schrift durchsieht, mache herum mit dem Messer von dem Teige ein Mandel, schmiere dann die Kuchen, einen mit Powidel, einen mit Mohn, einen mit Quark, versteht sich, daß alles gut zubereitet seyn muß; belege es zierlich mit Rosinen und Mandeln, laß sie auf einem Blech schön gemacht backen, versteht sich, daß sie noch oben und die Mandeln mit einem zerklöpften Ey bestrichen werden müssen; zu den Quarkkolatschen kann man in ein Töpfchen ein bißchen lauen Schmetten, ein bißchen zerlassene Butter, ein bißchen Safran nehmen, es wohl abquirlen, dann die Kuchen oben damit bestreichen; dieses muß aber nicht seyn, ein zerklöpftes Ey macht eben den Dienst, und ist geschmackhafter.

2. Kolatschen von Eyweiß.

Nimm 8 Seidel feines durchgeseibtes Mehl, schneide darein 2 Pfund frische Butter, gib 5 Löffel voll gute Hefen, 2 Seidel guten süßen Schmetten, 3 Löffel gestoffenen Zucker, und von 12 Eyweiß den Schnee,

arbeite den Teig recht ab, bis er sich zieht, erst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen, dann lasse ihn gehen; salze ihn, nimm ihn aufs Nudelbrett, und mache gewöhnliche zusammengelegte Kolatschen; fülle sie mit Mohn, Powideln und Quark; oben belege sie mit festen Schnee, bestreue mit Zucker und geriebenen Mandeln recht dick, gib sie auf geschmierte Papiere und Blech, lasse sie noch ganz wenig gehen, und backe sie im Backofen schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

3. Kolatschen von Döttern.

Gib auf eine Schüssel 3 Seidel feines gesiebtes Mehl, schneide darein 4 Loth frische Butter; gib in ein Töpfchen 8 Eyerdötter, 3 Löffel gute Hefen, 3 Löffel gestoffenen Zucker, und ein kleines Seidel guten süßen Schmetten, mache damit den Teig ein, arbeite es recht ab, bis er sich zieht, salze es ein bißchen, gib ein wenig Muskatblüthe dazu und laß es gehen; dann nimm 28 Loth frische Butter, wasche sie recht im Wasser durch, nimm sie aufs Nudelbrett und bestreue sie mit Mehl, zerwalge, bestreue sie wieder mit Mehl, überlege sie so wie zum Buttermehl, mache daraus endlich ein rundes Blattel, gib es zwischen 2 zinnerne Teller, dann im Keller beim Eis laß es recht kalt werden. Wenn der Teig gegangen ist, so zerwalge ihn auf einen Finger dick, die Butter eben so, lege die Butter auf den Teig, überlege ihn so wie Buttermehl, zerwalge, überlege, zerwalge; hüte dich aber es mehr als 3mal zu überlegen; steche mit blechernen Formen verschiedene Kleinigkeiten daraus, lege sie aufs Papier, schmiere sie mit zerklöpften Eiern, bestreue sie mit geschnittenen Mandeln, laß sie schön backen; wenn sie kalt sind, bestreue sie mit Zucker, und gib sie zur Ta-

fel. Aus diesem Teig kann auch ein Kranz um eine Bildprättschüssel gemacht werden, oder auch Bögen.

4. Gefüllte Karlsbader Kolatschen.

Nimm 8 Loth Schmalz und 7 Loth frische Butter, treibe es pfäumig ab, schlage darein 9 Eyerdötter, 8 Löffel Schmetten, 3 Löffel Hefen, ein Loth gestossenen Zucker und 26 Loth feines gesiebtes Mehl, ein bißchen Salz, treibe alles wohl ab, lasse es eine Viertel Stunde stehen, schmiere dann ein Papier mit frischer Butter, nimm immer einen Löffel voll Teig, mache auf das Papier runde Häuferl, mache sie in der Mitte mit dem Messer auseinander, gib darein eingesottene Nivis oder Weichsel, mache es wieder zusammen, belege es mit festen Schnee, bestreue es mit Zucker und geriebenen Mandeln, lasse sie ganz wenig gehen, backe sie dann schnell schön semmelfarb, laß sie auskühlen, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.

5. Geschwinde Kipfel.

Treibe ein Viertel Pfund frische Butter schön pfäumig ab, gieße ein Kaffebecherl laues Wasser während des Umrührens hinein; nur schnell muß man rühren, dann rühre so viel Mehl darein, als zu einem dicken Nocken Teig nöthig ist, salze ein wenig, stelle es in einen kühlen Ort, lasse es eine Viertel Stunde stehen, damit es fest werde; dann mache fingerdicke halbmond förmige Kipfel, belege sie mit Schnee, bestreue sie mit Zucker, geriebenen Mandeln und Vanilie, laß sie geschwind schön gelb backen, auskühlen, bestreue sie abermals mit Zucker und Vanilie und trage sie auf.

6. Schwedisches Brod.

Nimm auf ein Rudeibrett anderthalb Seidel feines Mehl, schneide darein 4 Loth frische Butter, gib dazu 4 Loth gestoffenen Zucker, 6 Dötter, 6 Löffel süßen Schmetten, ein bißchen Salz, arbeite den Teig recht ab, daß er sich nicht mehr ans Rudeibrett klebt, walge es Messerrücken dick aus, belege es dick mit festen Schnee, bestreue es mit Zucker, geschnittenen Mandeln, Fenchel und geschnittenen Pistazen, radle 2 Finger breite, einen Finger lange Streife, schmiere die blehernnen Bogenformen mit Schmalz, lege den Teig darauf, laß ihn schön gelblicht backen, bestreue ihn mit Zucker, schlichte einen großen Berg davon auf eine Schüssel, und trage es auf.

7. Mandelolippen.

Nimm ein Viertel Pfund gestoffenen Zucker auf eine Schüssel, gib ein Viertel Pfund feines gesiebtes Mehl, ein Viertel Pfund geschälte geriebene Mandeln, ein bißchen gestoffenen Zimmet, ein bißchen kleingeschnittene Lemonieschale, mische alles wohl untereinander, treibe ein Viertel Pfund frische Butter recht ab, gib dieses hinein, schlage 8 ganze Eyer dazu, treibe es wohl ab, und backe es; die Form darf aber nicht geschmiert werden. Sobald man es von der Form nimmt, muß es gleich über ein hübsch dickes Hölzel gerollt werden; schlichte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und gib sie zur Tafel. Sind sie Tags zuvor gemacht, und werden weich, so muß man sie eine Stunde vor dem Anrichten in eine warme Röhre oder sonst einen warmen Ort stellen.

8. Oblatten mit Chokolade.

Nimm auf ein Seidell Mehl 3 Viertel Seidel süßen Schmetten, 2 ganze Eyer, kleingeschnittene oder

auch auf Zucker abgeriebene Lemonyeschale, etwa ein Loth Zucker, und ein wenig Salz, gib alles in einen Topf, rühre es recht ab, schmiere die Form mit Schmalz aus und backe es; wenn sie gebacken sind, so schmiere ein Blattel mit zerlassenem Schmalz, streue darüber geriebene Chokolade vermischt mit Zucker und Vanilie, decke ein 2tes mit Schmalz geschmiertes Blattel darüber, gib abermals in die Form, laß ein wenig darein, nimm sie heraus; wenn du willst, kannst du sie noch dicker machen, d. h. 3 Blätter auf einander, und 2mal Chokolade. Man kann auch statt Chokolade, Zucker und Zimmet nehmen.

9. Zimmet Hochlippen.

Nimm ein Seidel Mehl, 3 Viertel Seidel gute süße Milch, ein bißchen Zucker und Zimmet, und Lemonyeschale, gib ein oder 2 Eyer dazu; sollte es zu dick seyn, kann man Milch zugießen, wie auch bei den Oblatten, backe es eben so wie die Oblatten, rolle sie wie die Mandelolippen, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie zur Tafel.

10. Kleine Zwiback.

Gib auf eine Schüssel ein Viertel Pfund feingestoffenen Zucker, schlage darein 4 ganze Eyer, rühre es eine halbe Stunde wohl ab, gib dann Zimmet, Gewürznelken, von jedem etwa ein Viertel Loth, von einer Lemonye die Schale, ein bißchen überstossenen Fenchel, dann so viel Mehl, als zu einem leichten Buchtelteig erforderlich ist dazu; mache aus diesem Teig fingerdicke Striherl, schmiere das Papier mit Butter, lege die Striherl darauf, gib es auf ein Blech, laß es in einer gut geheizten Röhre schön semmelfarb backen, schneide sie gleich warm; lasse sie auf Papier und Blech

in einer kühlen Röhre trocknen, gib sie auf Desertteller unter das Zuckerwerk. Sie können im trockenen Orte aufbewahrt werden.

11. Eine gute Buchtel.

Treibe ein Viertel Pfund frische Butter ab, nimm ein Seidel guten sauren Schmetten, gib darein 6 Eyerdötter, 3 Löffel gute Hefen, 2 Loth Zucker, ein bißchen Salz, quirle alles wohl ab; gib immer eine Handvoll Mehl, und gieße immer von dem abgequirkten Schmetten dazu, bis daraus ein gehöriger Buchtelteig ist, arbeite es recht ab, bis es Blasen wirft und vom Kochlöffel geht. Bestreue eine Serviette mit Mehl, zerwalge den Teig 2 Messerrücken dick darauf, schmiere ihn mit zerlassener Butter, streue ihn mit gestossenen Zucker, Zimmet und länglich geschnittenen Mandeln aus; die Buchtel rolle zusammen, lege sie in die Form, lasse sie 3 Viertel Stunde gähren, und dann gemacht backen; sie kann wenigstens 3 Viertel Stunde in der Röhre seyn. Stürze sie, bestreue sie mit Zimmet und Zucker, und trage sie auf.

12. Kugelhupf.

Nimm 6 Loth frische Butter, 6 Loth Schmalz, treibe beides schön pfäumig ab, schlage darein 10 Eyerdötter, verrühre jedes gehörig; dann gib 4 Loth auf Lemonie abgeriebenen Zucker, 3 Löffel gute Hefen, ein bißchen Salz, 5 Löffel voll guten süßen Schmetten, ein bißchen Muskatblüthe oder besser Vanilie, dann ein halbes Pfund fein gesiebtes Mehl; rühre es jetzt nicht lange mehr ab, schmiere die Form; ist es eine Sternform, so streue einen Strahl mit länglich geschnittenen, einen mit halben Mandeln auf, gieße den Teig hinein, laß es wenigstens 3 Viertel Stunde backen; stürze

es, bestreue es mit Zucker und Vanilie, laß es kalt werden; dann trage es auf die Tafel.

13. Butterteig.

Nimm 3 Seidel feines gesiebtes Mehl auf ein Nudelbrett, schneide darein 4 Loth frische Butter, 2 Dötter und ein ganzes Ey, einige Löffel voll süßen Schmetten, ein wenig Salz; arbeite es recht ab, zerwalge und überlege es einigemal, laß es im Kühlen rasten; nimm 28 Loth Butter, wasche sie recht im Wasser durch, arbeite sie recht ab, daß sie geschmeidig wird, nimm sie aufs Nudelbrett, bestaube sie mit Mehl, zerwalge und formire einen runden Kolatschen, laß ihn eben im kalten Orte rasten; zerwalge die Butter so groß als der Teig, lege es auf einander, überlege es Smal, zerwalge es und mache daraus was du willst, entweder Hascheewandeln, oder sonst andere Sachen. Die Hascheewandeln werden also gemacht: Man sticht immer 2 gleiche Blatteln mit einem runden Stecher aus, eins läßt man so, in das andere sticht man mit noch einem kleinern Stecher ein kleines rundes Löchel, legt es auf das andere, gibt es aufs Papier, bestreicht mit einem zerklöpften Ey, laß schön heiß backen; wenn sie gebacken sind, fülle sie entweder mit einem Fleischhaschee oder eingesottenen Riviß; die mit Fleischhaschee müssen lau bleiben, daher lasse sie an einem warmen Orte stehen. Diese pflegt man gewöhnlich nach dem Rindfleisch zu geben. Aus diesem Teig kann man Verschiedenes machen. Bögen oder Rände um Schüsseln, u. s. w.

14. Bitterpazeln.

Stosse ein Viertel Pfund süße geschälte und ein Viertel Pfund bittere Mandeln im Mörser, oder reibe

sie auf einem Riebeln ; während des Stossens aber muß sie mit Schnee anfeuchten, daß sie nicht öhlig werden ; gib sie auf die Schüssel, gib dazu ein halbes Pfund gestossenen Zucker, von 6 bis 7 Eyweiß den Schnee, wie du siehst, daß es nicht zu dünne wird ; mache davon kleine Häufel auß Papier und Blech, laß es geschwind schön semmelfarb backen ; nimm sie gleich heiß mit einem Messer ab, gib sie eben auf Confectteller zwischen das Zuckerwerk.

15. Ingber.

Nimm ein halbes Pfund feines durchgeseibtes Mehl auf ein Nudelbrett, gib dazu ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale und 2 Löffel voll gestossenen durchgeseibten Ingber, mische alles recht unter einander ; schlage darein 3 ganze Eyer, arbeite es recht ab, zerwalge es 2 Messerrücken dick, steche es mit der Ingberform auß, schmiere ein Papier, lege es darauf, laß es schnell backen ; wenn es gebacken ist, so ziere es mit weißen Zuckereis, und laß es trocknen. Wird ebenfalls unter das Zuckerwerk gemischt. Wenn man die Form nicht hat, so kann man fingerlange Strizerl machen, und sie so ingberartig auf den Seiten ausstechen.

16. Faschingskrapfen mit weißen Manderln.

Nimm ein Seidel süßen lauen Schmetten, 4 Eyerdötter, 3 Löffel gute Hesen, ein Löffel voll gestossenen durchgeseibten Zucker, ein Stück Butter wie ein Ey groß ; dieß mische alles wohl unter einander. Nimm feines Mehl, welches Tags zuvor in die Stube genommen und durchgewärmet werden muß ; mache einen Teig wie auf leichte Buchtel ein, arbeite ihn recht ab, bis er sich vom Kochlöffel löst, salze ihn ein

wenig, nimm ihn außs Ruelbrett, zerwalge ihn einen kleinen Finger dick, mache Krapfen; fülle sie mit eingedottenen Kiviß oder guten Pomideln; lege sie auf eine mit Mehl bestreute Serviette, lasse sie ein bißchen gähren; dann backe sie. Die Pfanne muß auf Kohlen stehen, und Schmalz muß so viel darein seyn, daß die Krapfen schwimmen können, und nicht auf den Boden fallen; lege sie in das Schmalz mit der Seite die oben war, decke sie wohl zu, so bekommen sie schöne weiße Randerln; bestreut mit Zucker trage sie auf.

17. Lange große Faschingskrapfen.

Treibe 3 Viertel Pfund frische Butter schön pfäumig ab, wenn sie gut abgetrieben ist, so gib darein 6 Seidel durchgewärmtes gesiebtes Mehl; mache den Teig mit lauen süßen Schmetten ein, gib einige Löffel gute Hefen darein, kleingeschnittene Lemonieschale, einen Löffel voll gestoffenen Zucker, ein bißchen Muskatblüthe, arbeite den Teig recht auß, laß ihn gähren; wenn er ein bißchen gegangen ist, so gieße darein etwa ein Viertel Seidel guten österreicher Wein, arbeite ihn wieder ab, salze ihn, laß ihn wieder gähren; dann rühre in den Teig ein Viertel Pfund kleingeschnittene Mandeln, arbeite es wieder ab, gib es außs Ruelbrett, mache eine Viertel Elle lange, hübsch dicke Krapfen, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, lasse sie gähren; dann backe sie schön gemacht, muß eben recht viel Schmalz seyn, damit sie schwimmen; so bald sie auß dem Schmalz kommen, balliere sie ganz im gestoffenen Zucker, laß kalt werden. Diese werden dann auf der Tafel auf Blatteln geschnitten.

18. Rosenkrapfen.

Nimm ein Seidel Mehl außs Ruelbrett, zertreibe darein 4 Loth Butter, mache ein Grüberl darein,

schlage darein ein ganzes Ey, 2 Dötter, gib dazu 3 Löffel guten Schmetten, 3 Löffel österreicher Wein, ein bißchen Zucker, ein bißchen Salz, arbeite es recht ab; zerwalge es so wie auf Rudel, steche mit der Form die Köserln aus, feuchte sie immer in der Mitte ein bißchen mit Eyweiß an, lege 4 Blätter auf einander, drücke sie in der Mitte mit einem Finger fest zusammen, werfe sie in heißes Schmalz, laß sie schön goldgelb backen; gib in die Mitte einer jeden solchen Rose entweder eingesottenen Riviß oder Rosinenpowideln, bestreue sie mit Zucker, und richte sie schön auf eine Schüssel an. Aus diesem Teige kannst du auch die sogenannten Gottesgnaden machen; nämlich: radle längliche 3 Finger breite Streifeln aus dem zerwalgten Teige, radle sie in der Mitte 2, 3mal ein bißchen durch, werfe sie in heißes Schmalz, laß sie goldgelb backen. Richte davon einen Berg auf eine Schüssel, bestreue ihn mit Zucker, und trage es zur Tafel.

19. Butterbrod.

Gib in einen Topf ein Viertel Pfund gestoffenen Zucker, dazu 6 Dötter, rühre es eine Viertel Stunde wohl ab, wie auf eine Piffotentorte, gib darein gestoffene Gewürznelken, Zimmet, von jedem ein Viertel Loth, dann kleingeschnittene Zitronat; nimm dann Mehl auf ein Rudelbrett, gieße es darein, mache einen Teig, arbeite ihn recht ab, mache daraus ein Laibel, bestreiche es mit einem zerklöpften Ey, bestreue es recht mit Schokolade, gib es aufs Papier und Blech, laß es backen; wenn es kalt ist, so schneide es wie Brod, mache ein Citroneneiß, bestreiche es damit, laß es trocknen, und gib es unter die Belarien.

20. Mandelkranzeln.

Stosse ein Pfund Zucker, siebe ihn durch ein Haarsieb, mache von 3 Eyweiß Schnee, rühre den Zucker eine halbe Stunde damit ab, gib dann von einer Lemonie den Saft darein; dann schneide ein halbes Pf. geschälte Mandeln auf Ruderl, lasse sie auf einem warmen Orte wohl abtrocknen, gib sie darein und von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale dazu, mache dann auf Oblatten davon Kranzeln, Häufel und Halbmonde, und laß es semmelgelb backen. Es wird auf Confecttellern unter Zuckerwerk aufgetragen.

21. Verzuckerte Kastanien, Datteln und Pomeranzen.

Schäle die Pomeranzen, schabe alles Weiße ab, nimm die Spalten auseinander, doch so, daß der Saft nicht heraus kann; die Kastanien röste und schäle sie; aus den Datteln nimm den Kern heraus. Laß Zucker mit einigen Löffeln voll Wasser so lange sieden, bis er sich spinnt; dann schmiere eine Marmorplatte mit Mandelöl, steche die Pomeranzenspalten, Kastanien und Datteln auf spizige Hölzel, tunke sie in den Zucker, lege sie auf die Marmorplatte, und laß sie kalt werden; mache sie in Papierln ein, und mische sie unter anderes Zuckerwerk.

22. Schinken von Zucker.

Schäle und reibe ein Viertel Pfund süße, und 4 Roth bittere Mandeln, gib sie auf eine Schüssel; gib dazu ein Viertel Pfund gestossenen Zucker und ein bißchen Schnee, treibe es recht ab, lege den vierten Theil davon auf die Seite, in die 3 Theile gib ein Quintel gestoffene Gewürznelken, ein Quintel Zimmet, ein Quintel Muskatennuß, ein Löffel voll rothen pulveri-

firten Sandel, arbeite es recht ab, mache daraus ein längliches Laiberl, das Weiße gib oben auf, drücke es zu; schneide Schnitteln, formire sie auf dem Papier, und laß sie abtrocknen; es sieht sehr täuschend aus; um es noch täuschender zu machen, kann man statt Pfeffer und Salz geriebene Chokolade und gestossenen Zucker geben. Gehört auch unter das Zuckerwerk.

23. Mandelbögen.

Schäle und reibe ein halb Pfund süße Mandeln, gib dazu ein Viertel Pfund gestossenen Zucker, von einer LEMONIE die kleingeschnittene Schale, 2 Dötter und 4 ganze Eyer, und einen Kochlöffel voll feines Mehl, oder fein gesiebte Semmel; schneide Oblatten so lang und so breit, als du sie haben willst, schmiere den Teig darauf, lege es auf die gebogene Form, laß sie schön semmelfarb backen; wenn sie gebacken und ausgekühlt sind, kannst du sie zieren wie du willst; mit LEMONIE oder Zuckereis, mit Pistazen bestreuen, trocknen lassen, auf Torten geben, oder so auftragen.

24. Mandelbögen auf andere Art.

Schäle ein Pfund süße Mandeln, 3 Viertel Pfund schneide auf Ruderln, ein Viertel Pfund reibe auf einem Riebeisen; gib die geriebenen auf eine Schüssel, und dazu ein halb Pfund gestossenen Zucker; mache aus 6 oder 8 Eyerweiß den Schnee, gib ihn dazu, von einer LEMONIE die Schale auf Ruderl geschnitten, und die geschnittenen Mandeln auch darein, treibe es recht ab; schmiere ein reines Blech mit Wachs, streiche die Bögen so dick als du willst darauf, laß es backen; nimm sie ab, biege sie über einen Ruderlwalger; oder kannst sie auch wie die vorigen auf Oblatten geben,

und auf Bögenformen backen, ziere sie mit Lemonyeis,
und laß sie trocknen.

25. Osterlaibel.

Nimm 3 Viertel Pfund frische Butter, 2 und ein
halb Seidel Schmetten, 6 Dötter, die Butter zerlasse,
gib sie in den lauen Schmetten, die Dötter und 4
Löffel gute Hefen dazu; nimm durchgewärmtes Mehl,
mache den Teig an, gib darein 2 Loth gestoffenen Zu-
cker, ein Viertel Loth Muskatblüthe, von einer hal-
ben Lemony die Schale, arbeite den Teig recht ab, bis
er Blasen wirft, und vom Kochlöffel sich ablöst, laß
ihn gähren, wenn er gegangen ist, salze ihn, gib dar-
ein 4 Loth geschnittene Mandeln, 4 Loth große Rosi-
nen, arbeite den Teig gehörig ab, mache ein Ober-
laib, schmiere ein Papier mit Butter, gib es darauf,
dann auf ein Blech und laß es entweder im Backofen
oder in einer guten Röhre backen.

26. Kaffeeprezeln.

Nimm 4 Seidel feines Mehl, ein Viertel Pfund
Butter, ein großes Seidel guten süßen lauen Schmet-
ten, 4 Löffel gute Hefen; mache den Teig wie einen
Buchtelteig an, gib dazu ein Loth gestoffenen Zucker,
ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen fleingeschnit-
tene Lemonyeschalen, arbeite den Teig recht ab, salze
ihn ein bißchen, nimm ihn auf ein Radelbrett, arbeite
ihn etwas fester als auf Buchtel; mache Prezeln dar-
aus, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier
und Blech, bestreiche sie mit zerklöpften Eyern, lasse
sie gehen, und backe sie schön semmelgelb. Sie sind
statt Herl zum Kaffee anzuempfehlen.

27. Geschwinde Buchtel.

Nimm 3 Seidel Mehl, ein Seidel Schmetten, ein Eydotter, 6 Loth Schmalz, 3 Löffel gute Hefen, mache einen Teig an, gib dazu ein Loth Zucker, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen geschnittene Lemonyeschale, ein bißchen Salz, arbeite den Teig recht ab, nimm ihn auf Rudelbrett, schneide daraus so viel Stücken, als du Buchtel machen willst, zermalge sie klein fingerdick, bestreiche sie entweder mit Mohn, Powidel, oder Quark, oder schmiere sie mit Butter und bestreue sie mit geriebenen Pfefferkuchen; rolle sie ein, lege sie in die Bratpfanne in zerlassenes Schmalz, laß sie gähren, dann backen; stürze sie, und lasse sie auskühlen.

Man kann sie auch in eine runde Buchtelform machen: man legt nämlich in dieselbe immer eine mit Mohn, eine mit Quark, eine mit Powidel, läßt es so backen, und dann stürzt man es; jeder kann dann nach eigenem Geschmack wählen. Diese werden mit Zucker bestreut, sobald man sie stürzt.

28. Gesalzene Kümmelstrizeln.

Schneide in 4 Seidel feines Mehl, 4 Loth frische Butter, nimm ein und ein halb Seidel süßen Schmetten, 3 oder 4 Löffel gute dicke Hefen, ein halb Loth Zucker, ein bißchen Salz, ein bißchen Ingber, mache den Teig, gib noch ein bißchen Lemonyeschale darein, arbeite den Teig recht ab, nimm ihn auf Rudelbrett, arbeite noch so viel Mehl darein als zu einem festen Strizelteig nöthig ist; mache dann kleine Strizel, schmiere sie mit zerklöpften Eiern, bestreue sie mit Kümmel und Salz, gib sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, lasse sie schön rösch backen. Diese Strizeln sind zu Bier gut.

29. Martiniherln gefüllte.

Nimm 3 Seidel feines Mehl, 3 Loth schönes Schmalz, ein Seidel süßen Schmetten, 2 Löffel gute Hefen, ein Loth gestoffenen Zucker, mache einen Teig an, gib noch Lemonieschale und Muskatblüthe darein, arbeite den Teig ab, bis er Blasen wirft, bestreue ihn mit Mehl, laß ihn gähren; dann salze ihn, nimm ihn aufs Ruedelbrett, mache so viel Stückel, als du Herln brauchst; zerwalge sie länglich 2 Messerrücken dick, beschmiere sie mit Mohn oder Powideln, oder bestreue sie mit Mandeln und Zucker; rolle sie, formire ein Martiniherl, lege es auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, bestreue es mit zerklöpften Eiern, bestreue es mit Zucker und geschnittenen Mandeln, laß es schön rösch backen, kalt werden, und gib sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

30. Mundsemmeln.

Nimm 3 Seidel Mehl, ein Seidel gute laue Milch, 2 Löffel voll Hefen, ein bischen Salz, mache einen Teig an, arbeite ihn wohl ab, nimm ihn aufs Ruedelbrett, arbeite noch so viel Mehl darein, als zu einem festen Strizelteig nöthig ist; bestreue ein Papier ein bischen mit Butter, gib sie auf ein Blech, laß sie gähren; du kannst sie in einer Röhre backen, oder kann man sie auch, wenn man Brod backt, im Backofen backen; da bedarf man aber kein Papier und Blech, nur muß man das Brett, woran man sie gähren läßt, mit Mehl bestreuen.

31. Kunätiger Preßeln. *)

Greibe 4 Loth frische Butter ab, schlage darein 3 Dötter, gib dazu 6 Löffel voll süßen Schmetten, einen vollen Eßlöffel gute dicke Hefen, einen Löffel voll gestossenen Zucker, mache einen festen Teig von feinem Mehl ein, gib noch von einer halben Lemonie die Schale und ein bischen Muskatblüthe dazu, salze es ein wenig, arbeite den Teig bis er Blasen wirft ab, mache kleine Preßeln, lege sie auf mit Butter geschmier- tes Papier, schmiere sie mit zerklopften Eyern, lasse sie schön aufgehen und backe sie schön goldgelb. Sie sind zum Kaffee sehr gut.

32. Mandelkrapfeln mit Riviß.

Gib 14 Loth feines Mehl auf ein Nudelbrett, schneide darein 8 Loth frische Butter, gib dazu 8 Loth gestossenen Zucker, 3 Loth abgezogene geriebene Mandeln, von einer Lemonie die feingeschnittene Schale, und mische alles recht durch; schlage darein 2 Dötter, und drücke den Saft von einer Lemonie dazu, mache den Teig damit an, arbeite ihn aus, zerwalge ihn auf einen kleinen Finger dick, steche mit einem runden Ausstecher runde Scheiben aus, lege sie auf ein ungeschmier- tes Papier, bestreiche sie mit zerklopften Eyweiß, bestreue sie mit Zuckergries nach N. 65, lasse sie schön goldgelb backen, dann auskühlen; wenn sie kühl sind, so schmiere ein Blättchen unten mit eingesottenen Riviß, und drücke das 2te Blättchen auch mit dem Boden daran, und so fort, bis alle gar sind; lege sie schön zierlich auf den Confectteller, bestreue sie mit Zucker und trage sie zur Tafel.

*) Bei einem Besuch des Kunätiger Berges, nahm die Verfasserin solche Preßeln mit und gab ihnen dort den Namen.

33. Mürbe Aneispregeln.

Gib auf ein Nudelbrett ein halbes Pfund feines trockenes Mehl, 8 Loth gestoffenen Zucker und 2 Kaffeelöffel voll überstoffenen Aneis. Mische alles wohl unter einander, schneide darein 4 Loth frische Butter, mache in der Mitte ein Grübchen, mache den Teig mit 2 ganzen Eiern an, salze es nur ein klein wenig, arbeite den Teig aus, mache kleine Pregel, schmiere ein reines Blech mit Wachs, lege die Pregel darauf, bestreiche sie mit Eiern, bestreue sie mit Zucker und backe schön semmelgelb, laß kalt werden, bei Anrichten bestreue sie mit Zucker.

34. Gewürzkücheln.

Wische mit einem reinen Tuche 8 Loth schöne Mandeln ab, reibe sie auf einem Riebeisen, gib dazu 6 Loth gestoffenen Zucker, eine geriebene Muskatnuß, ein Quintchen gestoffenen Zimmet, ein Quintchen Gewürznelken, von einer halben Lemony die fleingeschnittene Schale, 8 Loth gestoffenen Zucker, 8 Loth feines Mehl, mische alles wohl unter einander, mache es mit 3 Eyerdottern an, arbeite es recht ab, und lasse es dann irgend im kühlen Orte eine Stunde rasten, zerwalge es auf 2 Strohhalm dick, steche verschiedene Formen aus, laß es auf unbeschmierten Papier backen, dann auskühlen, bestreiche sie oben mit verschiedenen Zuckereis, lasse abtrocknen, und trage es mit andern Backereyen auf.

35. Piskoten und Mandelbrod.

Gib in einen neuen glatten Topf $3\frac{1}{4}$ Pfund gestoffenen feingesiebten Zucker, und $3\frac{1}{4}$ Pfund feines durchgesiebtes Mehl, schlage dazu 6 Eyerdotter und 7 ganze

Eyer, gib dazu von einer halben Lemonie auf dem Niebeisen abgeriebene Schale, und rühre es $3\frac{1}{4}$ Stunde recht ab, dann gieße die Piskoten aufs Papier, bestreue sie mit fein gestossenen gesiebten Zucker, welches durch ein Haarsieb geschieht; wirf den Zucker vom Papier herunter, lege sie auf ein Blech, lasse sie in einer stark geheizten Röhre schnell backen, dann nimm sie, wenn sie schön semmelfarb gebacken sind, herab, entweder mit dem Messer, oder feuchte das Papier unten mit einem im kalten Wasser naß gemachten Schwamm an, so lösen sie sich besser ab.

Aus der anderen Hälfte des Teiges mache Mandelbrod. Mache Papierkapseln, gieße sie mit dem Teige voll, belege mit den Hälften von schönen geschälten Mandeln, bestreue mit Grobucker, lege die Kapseln aufs Blech, lasse eben so wie die Piskoten schnell backen, daß sie schön semmelgelb aussehen, ziehe die Kapseln auseinander, nimm das Mandelbrod herab, lege es abermals aufs Blech, und lasse es abtrocknen, laß kalt werden, und hebe sowohl die Piskoten, als auch das Mandelbrod wohl auf in einem trockenen Orte auf, es ist sowohl so zum Wein, als auch zu verschiedenen Mehlspeisen zu gebrauchen, und besonders in Orten, wo dergleichen Sachen nicht zu haben sind, immer gut es im Vorrath zu haben.

36. Bitterpakeln.

Gib auf eine Schüssel ein Viertel Pfund gestossenen durchgesiebten Zucker, 4 Loth feines durchgesiebtes Mehl, dazu 6 Loth geschälte, im messingenen Mörser fein gestossene bittere Mandeln, welche jedoch mit einem Stückchen Eyweiß gestossen werden müssen, damit sie nicht öhlig werden; gib dann dazu von 2 Eyweiß den Schnee, treibe es ab, mache kleine Häufel aufs Pa-

pie, bestreue mit Zuckergries, lasse schön semmelgelb backen.

37. Ingber.

Gib außs Mudelbrett 12 Loth gestoffenen gesiebten Zucker, 12 Loth feines gesiebtes Mehl, 6 Loth gestoffenen durchgesiebten Ingber, gib darein 9 Eyerdötter, mache damit den Teig an, walge ihn 2 Messerrücken dick, steche mit der Ingberform auß, gib es außs Papier, bestreue mit Zucker, lasse schön semmelgelb backen. Nimm es vom Papier, lasse kalt werden, kannst es entweder so lassen, oder mit Lemonieeis zieren, abtrocknen lassen, dann aufheben.

38. Spanische Wind mit Eingesottenen.

Mache von 6 Eyweiß festen Schnee, vermische ihn mit 3 Viertel Pfund feinen gestoffenen gesiebten Zucker, und mit von einer halben Lemonie auf dem Riebeisen abgeriebener Schale, gib es in ein Papiertrichter, drücke ein Stückchen außs Papier, lege in die Mitte ein Stückchen Eingesottenes, von Himbeeren oder Marillen, und drücke wieder ein Stückchen darüber, bestreue recht durch ein feines Sieb mit Zucker, schüttele den, der außs Papier gefallen, wieder ab, lasse sie schön semmelgelb backen, nehe das Papier unten mit einem im kalten Wasser eingeweichten Schwamm, nimm sie vom Papier, kannst auch solche Häufel ohne Eingesottenes machen, dann 2 und 2 mit Eingesottenen zusammen kleben. Dieses Gebäck kann man entweder so gemischt zwischen anderes Zuckerwerk geben, oder mit Schodoh begossen statt einer Mehlspeise auftragen, oder aber auch bergartig gehäufeten Schmettenfaum damit besetzen, ist immer schön und immer gut.

39. Vanille-Bußerln.

Gib auf ein Schüsselchen 12 Loth gestoffenen gesiebten Zucker, bei welchem ein Stückchen Vanilie gestossen werden muß; gib darein 3 Eyweiß und treibe es so lange ab, bis es weiß wird, gib dazu einen Löffel voll Lemonyesafft, so wird es schön weiß, schmiere ein warmes Blech mit Wachs, mache kleine haselnußförmige Häufel, bestreue mit Zucker, der daneben fällt, schütte herab, lasse sie so auf einem lauen Orte eine halbe Stunde stehen, dann wende das Blech mit den Bußerln herunter über eine heiße Platte, so werden sie schön glatt, und gib sie nun erst in eine heiße Röhre, lasse sie schön sermelgelb backen, so gehen sie schön auf, und zerspringen nicht. Nimm sie vom Blech, lasse kalt werden, hebe sie dann in einem trockenen Orte auf.

40. Chokolade-Kränzchen.

Gib auf eine Schüssel 8 Loth gestoffenen gesiebten Zucker, gib darein 2 Eyweiß und treibe es ab bis weiß wird, gib dazu einen Löffel voll Lemonyesafft, und 4 Loth geriebenen Chokolade, rühre es ab, dann walze es im gestoffenen Zucker auf dem Nudelbrett ab, zerwalge auf einen kleinen Finger dick, steche schöne Kränzchen aus. Was aus der Mitte ausgestochen wird, lasse ebenfalls; schmiere ein Blech mit Wachs, lege sowohl die Kränzchen, als auch die ausgestochenen Bußerln darauf, lasse eine Stunde auf einem warmen Orte stehen, so trocknen sie schön ein, und heben sich, dann lasse sie in einer heißen Röhre schnell backen, nimm sie vom Blech, lasse kalt werden, und ziere sie mittelst einer kleinen Spritze mit weißen Eis, hebe sie auf.

41. Marillenprezerl.

Gib auf ein Nudelbrett 4 Loth gestoffenen gesiebten Zucker, gib darein einen Löffel eingesottene Marillen, und einen Löffel voll Lemonyesast, mache einen Teig an, wäre es zu dünne, so muß du noch so viel gestoffenen gesiebten Zucker dazu thun, daß es sich nicht an die Hände anklebt, mache daraus ganz kleine Prezerln, lege sie auß Papier und lasse sie im Sommer auf der Luft trocknen, im Winter lasse sie aber auf einem warmen Orte eintrocknen, bis sie sich selbst vom Papier lösen. Lasse in einem trocknen Orte aufbewahrt. Aus selbem Teige kann man, wenn man es Messerrücken dick zerwalgt, auf kleine viereckigte Zelteln schneiden, trocknen lassen, dann in vielfärbiges Papier zierlich eingewickelt, zwischen anderes Zuckerwerk mengen.

42. Zuckerzelteln.

Mache von 3 Eynweiß festen Schnee, mische darein ein Viertel Pfund gestoffenen Zucker, treibe es recht ab, daß ein schönes weißes Eis daraus wird, rühre dann darein ein Loth feines Mehl, von einer halben Lemonye die kleingeschnittene Schale, 4 Loth geschälte auf Nudelr geschnittene Mandeln, ein Loth Citronat, ein Loth Pistazen, beides auf Nudelr geschnitten, schneide Oblatten so groß wie ein Zweygroschenstück, streiche einen Fingerdick daran, lasse es in einer kühlen Röhre langsam backen, am besten ist es, wenn es hübsch weiß bleibt.

Zuckereis

von verschiedenen Farben.

1. Weißes Zuckereis.

Stosse ein Viertel Pfund feinen Zucker, siebe ihn durch ein Haarsieb, gib ihn in eine Schale; nimm ein hölzernes Spachtel, gib in den Zucker ein Stückchen Schnee, und gib beständig Schnee zu, bis der Zucker ganz angefeuchtet ist, treibe es beständig ab; statt den Spachtel kann auch ein neuer kleiner Kochlöffel seyn; gib ein bißchen Lemoniesaft dazu, und rühre so lange, bis es schön weiß ist; dann ziere damit was du willst; nur muß man sich hütten, viel Schnee zu geben, sonst wird es zu dünne und rinnt.

2. Gelbes Eis.

Dies macht man ganz so wie das vorige, nur daß man den Zucker zuvor auf der Lemonie oder Pomeranzenschale abreibt; will man es gelber haben, so kann man allenfalls einige Tropfen aufgelösten Safran darein thun, aber nicht zu viel, sonst bekommt es einen üblen Geschmack.

3. Chokolade-Eis.

Wird eben so gemacht, nur kann man etwas weniger Zucker und mehr Schnee geben, weil die Chokolade es dicklicht macht; man kann daher 6 Loth Zucker nehmen, 6 Loth geriebene ebenfalls durchgeseibte Chokolade, und Eyweiß so viel, als nöthig ist, daß es sich schmieren läßt, ohne zu rinnen.

4. Zimmt-Eis.

Nimm 4 Loth Zucker, stosse und siebe ihn; ein Loth gestoffenen eben durchgeseihten Zimmt, gib es auf eine Schale, dann so viel Schnee, als nöthig ist, und rühre es eine halbe Stunde; ziere damit was du willst.

5. Erdbeeren-Eis.

Nimm ein Viertel Pfund gestoffenen durchgeseihten Zucker, ein bißchen Schnee, und dann Erdbeeren- oder Weichselsaft, rühre es eine halbe Stunde, und ziere damit was du willst.

6. Rosenfarbes-Eis.

Stosse und siebe ein Viertel Pfund Zucker, mische es mit Schnee, bis es feucht ist; weiche ein bißchen Safran in Alkermesssaft, gib es darein, so ist es rosenfarb; auch kann man einige Tropfen von angefeuchteten Tarnisol darein thun, wenn kein Alkermesssaft zu haben ist.

Krapfen - Kolatschen - und Buchtelfülle.

1. Zwespen-Powidel.

Nimm entweder gute Powidel, oder gehackte abgekochte dürre Zwespen, gib sie auf ein Reindel, gib dazu ein Stückchen frische Butter, ein bißchen kleingeschnittene Lemonieschale, ein bißchen Gewürznelken und so viel Zucker, daß sie genug süß sind, laß sie ein wenig aufdünsten, dann wieder auskühlen, und fülle damit entweder Kolatschen, Krapfen oder was du willst. Zu jedem Gebrauche müssen sie so zubereitet werden, wenn sie gut seyn sollen.

2. Mohn.

Mohn kann man entweder stossen oder abtreiben; will man ihn stossen, so wasche man ihn erst im kalten Wasser, stosse ihn in einem messingenen Mörser, gib ihn auf ein Keindel, gieße süßen Schmetten darein, gib ein Stückchen frische Butter, entweder Zucker oder guten böhmischen Honig darein, bis er recht süß ist, dann entweder geschnittene Lemonieschalen, oder verzuckerte Pomeranzenschalen; wer will, kann entweder ein bißchen Gewürznelken, oder Zimmet dazu geben; dann läßt man es auf gemacher Hitze ausdünsten und auskühlen, und füllt damit was man will. Oder man wäscht, und brüht den Mohn, dann gibt man ihn auf ein Keindel oder Kastroll, gießt süßen Schmetten daran, läßt ihn weich kochen, nimmt ihn dann in die Mohnpfanne, und treibt ihn mit den dazu bestimmten Reiber recht ab, gibt ihn auf ein Keindel, dazu ein Stückchen Butter, böhmischen Honig oder Zucker, daß er recht süß ist, Pomeranzenschale oder Citronat kleingeschnitten, oder wenigstens Lemonieschale, Gewürznelken und Zimmet, läßt ihn noch ein bißchen ausdünsten, auskühlen, und füllt damit was man will.

3. Quark.

Man nimmt einen schönen und süßen Quark, der nicht spröde ist, zertreibe ihn mit einem Reiber oder Kochlöffel, daß keine Knollen darin sind, dann gibt man darein Eyerdotter und ganze Eyer bis er sich gehörig schmieren läßt; auf ein Pfund Quark kann man allenfalls 3 Dotter und 3 ganze Eyer rechnen: gib Zucker darein, so viel, daß er gehörig süß ist, ein bißchen Salz, ein bißchen Muskatblüthe; ist er zu zusammengelegten Kolatschen oder Buchteln; so kann man,

wenn man will, kleine Rosinen darein thun; auf deutsche Kolatschen aber darf dieses nicht seyn. Manche pflegen wegen gelberer Farbe auch Safran darein zu geben, dieß ist aber nicht geschmackhaft, daher widerrathe ich es. Diesen so zubereiteten Quark kann man zu allem brauchen.

4. Rosinen = Powidel.

Nimm ein halb Pfund schöne große Rosinen, wasche sie, nimm alle Kernen heraus, hacke sie ganz klein, gib sie auf ein Reindel, gib dazu kleingeschnittene Lemonieschale, Gewürznelken, Zimmet und so viel Zucker, daß es die gehörige Süße hat; gieße daran einige Löffel voll guten österreicher Wein, laß sie ein bißchen ausdünsten, dann auskühlen. Diese Rosinen = Powidel sind statt eingesottenen Riviß zu gebrauchen.

5. Zucker = Einbrenn.

Stosse 4 Loth Zucker, und gib 4 Loth Mehl dazu, gib es auf ein Reindel, ein Stückchen frische Butter dazu, laß es auf gemacher Gluth rösten. Diese Einbrenn braucht man zu deutschen Kolatschen; man belegt die Kolatschen damit, streut länglicht geschnittene Mandeln darüber, begießt sie mit Butter, und läßt sie backen; auch kleine runde flache böhmische Kolatschen kann man damit zieren; doch wird dieses nur selten angewendet.

6. Schnee.

Man nimmt Eyweiß von den Döttern, doch muß man Acht geben, daß Itens die Eyer frisch sind, Itens daß kein Stückel Dotter dazu kommt; diese Klar, wovon man auch noch die Neugeln sondert, gibt man auf eine zinnene oder sonst eine flache Schüssel, ist we-

nig, also auf einen flachen Teller, und klopft es entweder mit einem dazu bereiteten dünnen Span, oder mit einem Messer, Gabel, was bei der Hand ist; in großen Haushaltungen pflegt man zu diesem Gebrauche ein messingenes Gefäß und eine Ruthe von Drath zu haben, bei kleinen Haushaltungen aber behilft man sich schon so; man peitscht die Klar so lang, bis sie sich zu einem festen weißen Schaume schäumt; die Probe ist, wenn man den Teller umkehren kann, ohne daß der Schaum sich vom Teller löst, so ist er fest genug; doch muß man wohl Acht geben, daß man ihn nicht auf die Erde wirft. Diesen Schnee bedarf man zu Mehlspeisen, Torten, zu verschiedenen Verzierungen und Backereyen; daher muß jedes die Kochkunst liebende Frauenzimmer sich bestreben, sich darein zu üben, einen schönen festen Schnee zu machen.

S a l a t e.

Ich glaube, es sey nicht nöthig hier anzuführen, wie man einen Gurken- oder Häupelsalat machen soll; so werde ich nur solchen, die minder bekannt sind, den Raum hier gönnen.

1. Andibie-Salat.

Vom Andibiesalat nimmt man nur eigentlich das Gelbe, die unzarten grünen Blätter wirft man weg; man wäscht ihn gut im kalten Wasser, salzt ihn wenig, aber desto mehr muß man Zucker daran streuen, daß er gehörig süß ist, gießt daran Essig und Provenzer Dehl, mischt ihn gehörig und macht so den Salat an.

2. Hopfen-Salat.

Man reinigt den jungen Hopfensalat erst mit kaltem Wasser, dann putzt man ihn, kocht ihn so wie Spargel im Salzwasser, läßt ihn kalt werden; dann wird er mit Essig und Dehl angemacht, und mit gestossenen Pfeffer bestreut.

3. Süßer Salat.

Reibe Semmel, schneide dünne Blätteln, backe sie schön goldgelb im heißen Schmalz, lege sie zierlich auf eine Schüssel; reibe die Schale von einer LEMONIE und einer POMERANZE auf Zucker ab, bestreue mit diesem Zucker die Semmel, drücke dann den Saft von der LEMONIE und POMERANZE daran, laß es stehen, bis es nöthig ist, aufzutragen.

4. Gemischter Salat.

Koche dörre Zwespen in Bier, lasse dabei einige Gewürznelken und ein bißchen LEMONIESCHALE kochen, auch ein Stückchen ganzen ZIMMET; koche trockene Hagebutten in Wein mit Zucker und LEMONIESCHALE; wenn beides weich gekocht ist, so gib die Zwespen in die Mitte, richte sie schön hoch an, herum mache einen Rand von Hagebutten, und ganz am Rande der Schüssel mache einen Kranz von geschnittenen süßen POMERANZEN; bringt es die Jahreszeit mit sich, so kann man herum zwischen die POMERANZEN noch LEMONIE- oder POMERANZENBLÄTTER zur Zierde geben; doch dieß muß nicht seyn. Man bestreut es mit Zucker und gibt es zur Tafel.

5. Gebäckener Salat.

Schäle schöne Borsdorfer Aepfel, schneide sie in Spalteln; koche Zwespen, nimm die Kernen heraus; nimm ein Ey, ein bißchen Zucker, einige Kochlöffel voll

Mehl, dann einige Löffel voll Bier oder österreicher Wein, mache ein dünnes Teig, wie einen ganz dünnen Tropfteig, salze es auch ein wenig; tunkte die Apfelspaltel und die Zwespen darein, wirf es in heißes Schmalz, laß es schön gelb backen, bestreue es mit Zucker und Zimmet, trage es auf; es muß warm gegessen werden.

6. Gemischter saurer Salat.

Nehme 4 Rosen schönen Karfiol, 4 schöne Zeller, entweder im Salzwasser oder in Rindsuppe, letzteres ist geschmackhafter; nimm 3 Häupel gelben, 3 Häupel gesprengelten rothen Häupelsalat, salze ihn; richte in eine Schüssel Weinessig und Provenzer Oehl, gib den Häupelsalat darein, rüttle ihn darin wohl um; nimm eine Schüssel, gib einen tiefen Teller umgekehrt darauf, und richte den Salat; erst mache einen Kranz von frischen Zellerblättern, dann einen Kranz von den gekochten in Essig und Oehl eingeweichten Karfiol, jezt einen Kranz gelben Häupelsalat, dann von Zellerblättern, dann von gesprengelten Salat, und in die Mitte einen schönen frischen Zellerdeckel; den Zeller bestreue mit Pfeffer, das übrige mit hartgekochten kleingeschnittenen Eyerdottern. Zu diesem Salat muß man Essig und Oehl extra auf den Tisch geben, weil auf dem gestürzten Teller sich nichts erhält, daher sich jeder nach Belieben Essig und Oehl nachgießen kann.

Die saueren Salate werden zu Enten, Kalbsbraten, Hühner, Kapauner und dergleichen gegeben; die süßen meistens zum Wildpret.



F a s t e n s p e i s e n .

S u p p e n .

1. Schlehesuppe auf Art der Rindsuppe.

Brühe 2 oder 3 Schlehe, wie viel du gerade Suppe haben willst, ab; (auf einen größeren Schlehen nimm ein Maß Wasser) wenn sie gebrüht, abgeschuppt und geöffnet sind, wasche sie im kalten Wasser rein ab, schneide sie in Stücke; gib auf ein Meindel in Scheiben geschnittene Zwiebel, geschnittenen Zeller, ein Stück frische Butter; salze ein bischen die Schlehen, lege sie darauf, lasse sie schön gelblicht dünsten. So viel du Schlehen hast, so viel ~~Maß Wasser~~ laß kochen, gib darein einen ganzen Zeller, 2 Petersilwurzel, eine halbe Zwiebel, eine Handvoll Erbsen, salze ganz wenig, weil schon die Schlehen gesalzen sind; wenn die Schlehen gedünstet, und dieß wenigstens eine Stunde gekocht hat, so lege die Schlehen in einen Topf, seihe diese Suppe daran, laß es eine Viertel Stunde kochen. Diese Suppe kannst durch ein Haarsieb seihen, und entweder Magrony oder sonst was einkochen, den Zeller geschnitten darein thun, mit Muskatblüthe würzen, so ist es wie eine Rindsuppe; oder du kannst die Schlehen herausnehmen, in die Suppenschüssel legen, eine

weiße Einbrenn machen, die Suppe einbrennen, mit Muskatblüthe würzen; zu den Schleihen gib Semmel, würflicht geschnitten, im heißen Schmalz gebacken, dann seihe die Suppe darauf. Man kann noch nebst Muskatblüthe in diese Suppe entweder ein bißchen gestoffenen Ingber geben, oder ganzen Ingber dabei kochen lassen.

2. Wurst-Suppe von Karpfen.

Nimm einen halben oder ganzen kleinen Karpfen, schuppe und öffne ihn, von dem Bäuschel nimm die Galle weg, ist es ein Milchner, so nimm die Milch extra; zerschneide den Karpfen auf Stückel, löse die Gräten heraus, schneide das Fleisch von der Haut, hacke es klein. Die Häute, den Kopf, einen ganzen Zeller, 2 Wurzel Petersil, eine halbe Zwiebel, eine Handvoll Erbsen, das Bäuschel und ein bißchen Salz gib in einen Topf, gieße so viel Wasser darauf, als du Suppe machen willst, laß eine Stunde wenigstens kochen. In dessen gib zu dem gehackten Karpfenfleisch etwa 3 bis 4 Zeherl mit Salz geriebenen Knoblauch, ein bißchen Majoran, ein bißchen Lemonieschale, ein bißchen gestoffenes Neugewürz, ein bißchen Ingber, und ein wenig Pfeffer; wenn alles wohl gehackt und vermischt ist, so gib es in einen neuen Topf, seihe die Suppe, worin die Häute gekocht haben, darüber, lasse es eine starke Viertel Stunde kochen, brenne es mit brauner Einbrenn ein, koste, ob es genug gesalzen ist, laß es noch ein wenig aufkochen; richte diese Suppe entweder über gebackene Semmel- oder Brodwürfel an, und trage sie zur Tafel. Wenn es ein Milchner war, so salze die Milch, ballire sie in Mehl, tunke sie in Eiern und Semmelbrösel, laß sie goldgelb backen, und gib es unter die Suppe.

3. Gewöhnliche Fischsuppe.

Nimm ein oder 2 Karpfenbäuschel, löse vorsichtig die Galle ab, daß sie nicht zerreißt; dann auch den dicken bittern Darm, gib es in einen Topf; gib dazu einen auf kleine Ruderl geschnittenen Zeller, 2 ganze Petersilwurzel, klein gehackte Zeller- und Petersilblätter, eine halbe Zwiebel, lasse alles eine halbe, oder wenn das Bäuschel groß ist, 3 Viertel Stunde kochen; nimm dann die Zwiebel und die ganze Petersilwurzel heraus, mache eine weiße Einbrenn, brenne die Suppe ein, würze sie mit Muskatblüthe und ein bißchen Ingber; richte sie über würflicht geschnittene im Schmalz gebackene Semmel an; auch kann die Semmel nur ungebacken würflicht geschnitten darein gegeben werden.

4. Weiße Fischsuppe.

Gib einige Stücke von verschiedenen Fischen auf ein Reindel, gib dazu Zeller, Petersil, Pohr oder weiße Zwiebel, salze es ein bißchen, und laß es ausdünsten.

Laß in einem Topf eine Handvoll Erbsen, einen Zeller, 2 Petersilwurzel kochen, salze es eben ein wenig; backe einige Semmelschnitte, und stosse sie mit 3 hartgekochten Döttern im messingenen Mörser, gib es in das bereitete Petersilwasser; gib die gedünsteten Fische dazu, laß es ein bißchen aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb.

Indessen nimm ein halb Seidel kühle Fischsuppe, schlage darein 6 ganze Eyer, gib ein bißchen Muskatblüthe dazu, quirle es wohl ab, gieße es in ein Seideltöpfchen, binde es mit Papier fest zu, hänge es in kochendes Wasser, laß es eine Stunde kochen; nimm kleine nockengroße Stückel mit einem Kaffeelöffel heraus, lege sie in die Suppenschüssel; zerrühre

einige Dötter entweder mit kühler Suppe oder ein bißchen kalten Wasser, gib ein bißchen Muskatblüthe dazu, gieße die kochende Suppe daran, quirle es recht ab, gieße es über die Nocken in die Schüssel, trage sie auf.

5. Braune Fischsuppe mit Knöderln.

Laß auf einem Reindel ein Stück Butter heiß werden, gib darein gelbe Rüben, Petersilwurzel, Seller, Braunkohl, einige Stücke Fisch, ein bißchen ganzes Neugewürz, Ingber, Muskatblüthe, Gewürznelken, Zwiebel, laß alles schön braun dünsten, nur daß es nicht anbrennt.

In einem Topfe bereite indessen Petersilwasser, gieße es darein, laß es eine halbe Stunde kochen, seihe es durch; laß ein Stückchen Zucker braun rösten, gib ihn dazu; sollte es herb seyn, also auch ein Stückel weißen Zucker, würze es mit Muskatblüthe, gieße es über die Knöderln.

Knöderln.

Hacke ein Stückchen Karpfenfleisch klein, gib dazu ein Stück abgeriebene im Wasser oder Milch getauchte ausgedrückte Semmel; mache von 3 Eiern ein Gerührtes, laß es auskühlen, hacke alles recht klein; treibe ein Stückchen frische Butter ab, gib das Gehäcke darein, salze es, würze es mit Muskatblüthe, Gewürznelken, Lemnieschale, gib auch noch ein oder 2 Beherl gut mit Salz zerriebenen Knoblauch dazu, und ein bißchen Majoran; arbeite alles wohl ab, oder stosse es in einem messingenen Mörser, mache kleine Knöderl; schmiere eine Schüssel mit Butter aus, lege die Knöderl darauf, decke die Schüssel mit Papier zu, lasse sie im Dunst kochen, gib sie in die Schüssel, gieße die braune Suppe darüber, trage sie zur Tafel. — Man

kann diese Knöderl auch statt im Dunste zu kochen, im heißen Schmalz backen, dann in der Suppe ein bißchen auskochen lassen, so sind sie noch besser.

6. Krebs-Suppe.

Koche ein halb Schock Krebse, nimm die Scheere und Schweifel sauber heraus, die übrigen Schalen stoße, lasse sie in Butter dünsten, rühre beständig, daß sie nicht anbrennen; drücke die Butter durch ein leinenes Tüchel aus, auf die Schalen gieße Petersilwasser, laß es aufkochen; backe einige Semmelschnitte schön goldgelb, stoße sie mit einigen Eyerdöttern im Mörser, gib es dazu; wenn es etwa eine Viertel Stunde gekocht hat, so seihe es durch ein Haarsieb, mache eine semmelfarbe Einbrenn, brenne es ein; gib ein Stückchen Krebsbutter darein, ein bißchen kleingeschnittene grüne Petersil, ein bißchen Mustatenblüthe, gieße es in die Suppenschüssel über das Krebsfanzel.

Dieses wird auf folgende Art bereitet:

Treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, schlage darein 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gib dazu eine abgeriebene im Schmetten geweichte Semmel, ein bißchen Mustatenblüthe, ein bißchen Salz, ein bißchen kleingeschnittene grüne Petersil, dann die Krebschweifel und Scheeren auf Knöderl geschnitten; treibe alles wohl ab, schmiere ein reines leinenes Tüchel mit frischer Butter, lege ein Kränzchen von grüner Petersil darauf aus, gieße das Fanzel darein, binde es locker zu, laß es in der Krebsuppe eine Stunde kochen; nimm es heraus, lege es in die Schüssel, und dann bereite die Suppe, wie eben angezeigt, gieße sie darüber. Das Fanzel kann entweder früher oder erst auf der Tafel zerschnitten werden.

7. Frosch = Suppe.

Laß einige Frösche auf Butter dünsten, wenn sie gedünstet sind, so staube ein bißchen Mehl daran, gib ein bißchen grüne Petersil dazu, und ein bißchen Muskatblüthe, laß es noch etwa eine Viertel Stunde dünsten; gieße ein gut bereitetes Petersilwasser daran, laß es noch aufkochen, seihe es gut durch, und richte diese Suppe entweder über gebackene Frösche oder über gebackene Semmelwürfel an.

8. Spargelsuppe.

Nimm Spargel, puße ihn, schneide die Köpfe oben schön zierlich ab, lege sie ins Kalte; das Ubrige schneide klein, lege es mit einem Stückel frischer Butter auf ein Meindel, gib dazu einige sauber gepuße Frösche, salze es ein wenig, laß es dünsten; wenn es gehörig ausgedünstet ist, so gieße nun gut bereitetes Petersilwasser daran, laß es aufkochen, brenne es mit gelblicher Einbrenn ein, gib ein bißchen Krebsbutter und Muskatblüthe darein, dann seihe es durch, gib kleingeschnittene Petersil dazu, und richte es an über ein Hechten = Fanzel.

Hechten = Fanzel.

Schneide von einigen Stück Hechten die Haut herab, löse die Gräten aus, und hacke es sehr klein, gib dazu eine abgeriebene im Schmetten geweichte Semmel; gib auf eine Schüssel ein Stückchen frische Butter, treibe sie ab, gib das Gehackte darein; schlage dazu ein ganzes Ey und 2 Dötter, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Salz, treibe es wohl ab; schmiere eine reine Serviette oder leinenes Tüchel mit frischer Butter, lege es mit den Spargelköpfen schön aus, gieße es darein, binde es locker zu, laß es in der Suppe eine

Stunde kochen; du kannst es dann entweder ganz oder zerschnitten in die Suppenschüssel thun, und die bereitete Suppe darüber gießen.

9. Linsensuppe.

Koche Linsen recht weich, zerrühre sie, gieße Petersilwasser darüber, rühre es recht ab, seihe es durch einen Durchschlag, brenne es mit brauner Einbrenn ein; gib dazu einige Zeherl gut mit Salz abgeriebenen Knoblauch, dann Majoran, Neugewürz, laß es aufkochen; richte sie über gebackene Brodschnitteln an.

10. Erbsensuppe.

Koche die Erbsen weich, zerrühre sie, gieße Petersilwasser daran, rühre es ab; seihe es durch einen Durchschlag; gib ein Stück Butter auf ein Reindel, gib dazu ganz klein gehackte Zwiebel, rühre beständig, wenn die Zwiebel anfängt gelblich zu werden, so gib Mehl darein, und mache eine gelbe Einbrenn, brenne die Erbsensuppe damit ein; wenn du willst, kannst du eben ein bißchen mit Salz zerriebenen Knoblauch dazu thun, auch Majoran kannst du geben, würze es mit Muskatblüthe, und gieße es über gebackene Semmelwürfel an.

11. Griesuppe.

Lasse im Salzwasser ein bißchen Kümmel, Petersilwurzel, Grünes und Zeller aufkochen, salze es; seihe es dann rein durch; wenn es kocht, so koche schönen Gries ein, doch nicht zu dick; schlage in einen Topf 2 oder 3 ganze Eyer, rühre sie mit kalten Schmetten wohl ab, gib dazu ein Stück frische Butter, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Ingber, gieße die kochende Griesuppe darein, quirle sie recht ab, laß

noch einen Sud darüber gehen, gieße sie in die Suppenschüssel, und trage sie auf.

12. Biersuppe.

Laß 3 oder 4 Seidel Bier kochen, schäume es während des Kochens einigemal ab; nimm in einen Topf 6 Eyerdötter, ein Stück frische Butter, einige Kochlöffel Mehl, 2 Loth gestoffenen Zucker, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Lemonyeschale, ein bißchen Schmetten, rühre alles wohl ab, salze es, gieße das kochende Bier darein, quirle es recht ab, laß es noch ganz wenig aufkochen; gieße es entweder über Semmelwürfel in die Suppenschüssel, oder trage es in Kaffeeschalen auf.

13. Weinsuppe.

Laß einen guten östereicher Wein mit ganzen Zimmet und ganzer Lemonyeschale kochen; so viel Seidel Wein, so vielmal 3 Dötter gib in einen Topf, gib dazu so viel Zucker, daß es recht süß ist, auf ein Seidel wenigstens ein Loth, ein bißchen Muskatblüthe, ein wenig Mehl, rühre es mit ein bißchen kalten Wein wohl ab, salze es ein wenig, gieße den kochenden Wein darüber, quirle es wohl ab, laß noch einen einzigen Sud unterm beständigen Quirlen darüber gehen; richte sie eben so wie die Biersuppe entweder über Semmelwürfel an, oder trage sie in Kaffeeschalen auf.

14. Biersuppe mit Brod.

Schneide oder reibe Brod, gib es in einen Topf, gib dazu ein bißchen Kümmel, ein bißchen Salz, gieße Bier daran, laß es kochen, bis das Brod ganz zerflocht ist; schlage in einen Topf einige ganze Eyer, etwa auf 4 Seidel Suppe, 3 ganze Eyer, 2 Loth

gestoffenen Zucker, ein halb Seidel guten entweder süßen oder saueren Schmetten, ein Stück Butter, rühre es wohl ab, gieße die kochende Suppe darüber, quirle es recht ab, laß es noch ein bißchen aufkochen, gieße es in die Suppenschüssel, trage es auf. Wenn man diese Suppe besser haben will, kann man ein Seidel Wein dazu gießen; will man sie säuerlich haben, so gibt man einige Löffel guten Weinessig dazu.

15. Semmelgerstel.

Laß im Wasser grüne Petersil, Petersilwurzel, Zellerwurzel und ein bißchen Kümmel kochen, salze es, seihe es wohl durch; weiche eine abgeriebene Semmel im kalten Wasser, zertreibe sie mit einem Stückel frischer Butter und Muskatblüthe, gib dazu einige Löffel voll Schmetten, gieße die bereitete Suppe darüber, quirle es wohl ab, laß es ein bißchen aufkochen; rühre einige Dötter mit kaltem Wasser oder ein bißchen Schmetten ab, gieße es darein, quirle es ab, und trage es in Kaffeeschalen auf.

16. Petersilwasser.

Gib in einen Topf von 4 Seideln einen in Scheiben geschnittenen Zeller, 2 Petersilwurzel, eine Handvoll Erbsen, salze es, gib grüne Petersil, Zeller, Pohr, wenn er zu haben ist, wo nicht, also nur die Wurzel; hast du Fische, und kannst entweder ein Stückel Fisch oder ein Bäuschel entbehren, so gib es dazu; oder einige Krebse können auch dabei kochen, laß es eine Stunde kochen. Dieses Petersilwasser kannst du fast zu allen Fastenspeisen gebrauchen, und auch zu Sosen; daher, wenn am Fasttage mehrere Speisen gemacht werden, ist es höchst nöthig, ein derley Petersilwasser zu bereiten; es kann so wie in Fleischtagen die Rindsuppe verwendet werden.

17. Fastensuppe von Wurzeln.

Schneide 2 große Zwiebel auf Scheiben, eben so 3 Petersilwurzel, 3 gelbe Rüben, 1 großes oder 2 kleine Zeller, gib dieß alles mit 3 Loth frischer Butter in ein Kastroll, gib noch ein halb Seidel geklaubte gewaschene Erbsen, 2 Stückel Ingber, 4 Gewürznelken, ein bißchen Salz und 2 Schöpflöffel voll Petersilwasser No. 16 dazu, laß es hübsch braun dünsten, doch ja nicht anbrennen. Wenn es schön braun ist und die Butter zu schäumen beginnt, da gib dazu 2 Löffel voll feines Mehl und gib noch ein Loth Butter zu; laß das Mehl am Boden eine bräunliche Kruste bilden, dann gieße so viel Petersilwasser daran, als Suppe nöthig ist, lasse sie aufkochen, seihe sie durch und richte sie über gebackene Semmelwürfel an. Hast du Fisch, so laß ein Stückchen dabei dünsten, und füge in die Suppe gebackene Fischfilets bei. Diese Suppe kann Abends, in Tassen klar ohne Semmel aufgetragen werden.

18. Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch.

Gib in ein Kastroll einen in Scheiben geschnittenen Zeller, ein Zwiebel, 2 Petersilwurzeln, und ist es in einer Jahreszeit wo Spargel, Karfiol oder Kapusten zu haben sind, so füge auch davon bei, dann Stückchen Fische, wozu sich am besten die Köpfe von Speisfischen, als Schleihen, Berschen und kleine Karpfen eignen; gib dazu so etwa 2 bis 3 Loth Butter und einen Schöpflöffel voll Petersilwasser No. 16, und lasse es schön lichtbraun dünsten, wenn es bräunlicht ist, so füge noch 1 bis 2 Loth Butter bei, streue darüber 2 Löffel voll feines Mehl, rühre öfters um, damit sich am Boden des Gefäßes eine schöne lichtbraune Kruste formire, dann gieße so viel Petersilwasser dar-

an, als nöthig ist; hast du Bäuschelsuppe, ist noch besser, lasse unterm östern Umrühren noch ein Weilchen kochen, dann seihe es durch, würze es mit Mustatenblüthe und richte es über gebackene Semmelwürfel an.

Diese Suppe kann statt über Semmelschnitten, über gebackene Karpfenmilch, oder über die Spritzkrappen No. 17 bei den Fleischsuppen, oder auch über ein anderes Gemisch, deren ich einige beifügen werde, gegossen werden. Bei denen Gemischen ist es schöner, wenn die Suppe klar, entweder in der Terrinne oder in einer Kanne aufgetragen wird, und das Gemisch extra zierlich auf einer Schüssel oder tiefen Teller angerichtet wird. Auch kann diese Suppe Abends in Tassen gegeben werden.

Erstes Gemisch.

Wenn man frische Herrnpilze bekommt, so lasse sie mit grüner Petersil dünsten, und wie gewöhnlich mit Pfeffer gewürzt; richte es auf einen tiefen Teller in die Mitte, belege sie oben mit Spritzkrappen, oder bestreue sie wenigstens mit gebackenen Semmelwürfeln, herum ziere mit gesezten, mit einem runden Ausstecher ausgestochenen Eiern, besprenge es mit Krebsbutter, oder bestreue es mit grüner Petersil, gieße die Suppe No. 18 darüber.

Zweytes Gemisch.

Lassee Karfiolbröckchen und Spargelköpfschen mit Butter und ein bißchen Fischsuppe dünsten, lasse 30 Krebsen im Salzwasser kochen, dann schneide ein Stück Karpfen, woraus alle Gräthen ausgelöst worden, in Würfel, lasse sie ebenfalls mit ein bißchen Petersilwasser, Butter und grüner Petersil dünsten, sieh darauf,

daß alles ein wenig, nicht aber stark gesalzen ist, richte es in einen tiefen Teller oder Schüssel an, gib den gedünsteten Fisch am Boden des Tellers, belege es mit Karfiolbröckchen und Spargelköpfchen, ziere es mit Krebschweifeln; um den Rand gib gebackene Schnitzeln von Schleihen, Hechten, Perschen, Karpfen, oder sonst einem Fisch den du hast, oder auch gebackene Karpfenmilch, trage es zur Tafel, und gib die Suppe Nr. 18 entweder in einer Kanne, oder in der Suppenschüssel klar dazu.

Drittes Gemisch.

Koche die Bäuschel von einem Milchner und einem Rogner, die Milch aber löse ungekocht ab; wenn alles gekocht ist, so schneide es in Würfeln, den Roggen extra, lege die Würfel unten auf den Boden des Tellers, den Roggen lege zierlich obenauf, herum mache einen Kranz von gebackenen Semmelwürfeln, welche du mit schön rund ausgestochenen Tellerscheiben belegst, den Rand ziere mit gebackener Karpfenmilch, trage es auf, dazu ebenfalls die Suppe Nr. 18. Nach Beispiel dieser 3 Gemische wird sich wohl eine geübtere aufmerksame Hausfrau oder Köchin zu richten wissen, und mit Veränderungen diese Gemische vermehren; jedes von diesen Gemischen wird durch Besprennen mit Krebsbutter sowohl an Ansehen als auch an Wohlgeschmack gewinnen.

19. Gelbe Fastensuppe mit Sulze.

Laß einige kleine Schleihen, hast du mehrere, also nur die Köpfe, mit Zeller, Petersil und gelben Rüben alles auf Scheiben zerschnitten, mit einem Stück Butter und einer halben Zwiebel ebenfalls auf Scheiben zerschnitten, schön goldgelb dünsten, ja nicht braun;

gieße Petersilwasser nach No. 16 daran, oder auch nur reine Schleihensuppe nach No. 1, lasse es aufkochen, dann seihe sie durch. Gib in ein glattes Bierseideltöpfchen 5 Eyerdötter, ein Stückchen frische- oder Krebsbutter, ein bißchen Muskatblüthe, zerrühre es mit 3 Löffel voll kalter Suppe, gieße dann die klare Suppe darüber und quirle es recht ab; es darf nicht mehr kochen, sondern gieße es über die

Sulze.

Diese bereite also: gib in ein glattes Seideltöpfchen 6 ganze Eyer, gieße daran ein halbes Seidel gekochten überkühlten Schmetten, würze es ein bißchen mit Muskatblüthe, zerquirle es recht, binde das Töpfchen recht mit Papier um, und hänge es ins kochende Wasser, laß es eine Stunde kochen, doch gib Acht, daß kein Wasser darein kömmt; dann binde das Papier ab, und nimm mit einem Löffel Noßengroße Bröckchen heraus, lege sie in die Schüssel, gieße die abgequirlte Suppe darüber, trage sie zur Tafel; ist die Suppe mit frischer Butter abgequirlt, so ist sie schön gelb, und kann oben mit einem Stückchen Krebsbutter, wenn selbe vorhanden ist, geziert werden, ist sie mit Krebsbutter abgequirlt, so ist sie ohnedieß schon röthlich; auch kannst du, wenn Krebschweifel vorhanden sind, dieselben der Suppe beifügen.

20. Suppe mit gemischten Knöderln.

Mache Fischknöderln nach No. 5, die Halbscheid Koche in der Fischsuppe, die andere Hälfte backe im Schmalz. Lasse ein Stück Fisch, entweder Karpfen oder Schleien, mit grüner Petersil dünsten, dann nimm die Gräthen heraus, hacke es klein, gib es auf ein Kaströll, gib dazu fleingeschnittene Petersil, ein biß-

den Mustatenblüthe, ein bißchen Gewürznelken, Majoran und Lemonieschale, gib dazu noch ein Stückchen Butter und etwa 2 Löffel voll Fischsuppe, daß es saftreicher wäre.

Nun gib dieß Haschee auf den Boden eines gewärmten tiefen Tellers, backe von 4 Eiern Amulets, steche halbmondförmige Blätter heraus; das Uibrige zerschneide auf Nudeln, bestreue mit diesen Nudeln das Haschee, belege rund herum mit den Knöderln immer einen gebackenen einen gekochten, 2 auch 3mal herum, wie viel gerade Knöderln sind; den Tellerrand belege mit den halbmondförmigen Amuleteln; hast du Krebschweifsel, so vermehre damit die Zierlichkeit, besprenge es noch mit Krebsbutter, trage es so verziert zur Tafel; in die Schüssel gib entweder die gedünstete Suppe No. 18, oder die Schleihensuppe No. 1.

21. Faschirter Fisch statt dem Rindfleisch.

Für eine große Tafel muß man etwa 2 Pfund Karpfenfleisch nehmen, wovon bereits die Haut abgeschnitten, und die Gräthen abgelöst sind. Dieses hacke ganz klein, nimm 2 abgeriebene in Milch geweichte ausgedrückte Semmeln, gib sie dazu, dann 4 oder 5 gerührte Eyer, einige Zeherl Knoblauch mit Salz zerrieben, ein bißchen Gewürznelken, Pfeffer; hacke alles recht klein zusammen; treibe 4 Loth frische Butter wohl ab, gib das Gehackte darein, salze es gehörig, schlage dazu noch 2 rohe Eyer, treibe es recht ab, schmiere eine längliche Bratpfanne mit Butter, lege sie mit Butter geschmiertem Papier aus, gib die Fasch darein, decke es mit Butter geschmiertem Papier zu, und laß es eine oder anderthalb Stunden im Dunst kochen; lege es dann auf eine Schüssel, bestreue es mit gerösteten Semmelbröseln, belege es mit grüner Pe-

tersil; die Soß gib in Soßschalen dazu. Die Soß mache also: treibe 4 Loth Sardellen nach dem du sie gewaschen hast mit frischer Butter recht ab, gib sie in ein Töpfchen, gieße daran ein Theil östereicher Wein, ein Theil guten Weinessig, 2 Theile Petersilwasser nach No. 16, oder auch sonst eine Fischsuppe, laß es aufkochen; mache eine braune Einbrenn, brenne es ein; röste ein Stückchen Zucker bräunlich, gib ihn dazu und ein Stückchen weißen Zucker, Lemonieschalen, Gewürznelken, laß es noch ein bißchen aufkochen, gib es in die Soßschale zu diesem faschirten Scheinfleisch. Man kann auch eine Weichsel- oder Hagebutten-Soß dazu machen.

E y e r.

1. Französische Eyer.

Roche 12 Eyer hart, schneide sie in die Hälften, löse die Dötter aus, treibe sie mit ein bißchen frischer Butter ab; gib dazu ein Stück kleingehacktes Hechtenfleisch, eine abgeriebene in Milch geweichte, wohl ausgedrückte Semmel, ein bißchen grüne Petersil, 2 rohe Dötter, salze es, rühre alles recht auseinander, fülle die Eyer, tunke sie in einem zerklopften Ey, und in geriebener Semmel ein, binde einen Bindfaden darüber, dann wirf es in heißen Schmalz, und backe es schön gelblich. Mache eine Soß von Champions oder Morcheln; dünste nämlich die frischen Champions oder Morcheln, gieße Petersilwasser daran, laß es aufkochen; brenne es mit weißer Einbrenn ein, würze es mit Mustatenblüthe, gieße einige Löffel voll süßen Schmetten daran, laß es ein bißchen aufkochen; lege die gebackte-

nen Eyer, von denen man die Bindfäden ablöst, in die
Sopß, laß einen Sud darüber gehen, und richte sie an.

2. Gefüllte Eyer.

Koche 9 Eyer hart, zerschneide sie in der Hälfte,
nimm die Dötter heraus; treibe 3 Loth Butter ab,
gib die Dötter darein, treibe es recht ab; gib dazu eine
abgeriebene, im Schmetten geweichte ausgedrückte Sem-
mel, ein bißchen grünen Petersil, ein bißchen Lemonie-
schale, ein bißchen Mustatenblüthe, salze es, und fülle
die Eyer; schmiere eine Schüssel mit Butter aus, lege
die Eyer schön zierlich hinein, was von der Fülle übrig
bleibt, lege auch stückelweis dazu, begieße es mit dem
Schmetten, worin die Semmel geweicht hat; wenn du
hast, so gib auf jedes Ey ein Stückel Krebsbutter, oder
frische Butter, laß es in der Röhre ausdünsten.

3. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Schlage 10 Eyer in den Topf, quirle sie mit Salz
ab; gib darein mit frischer Butter zerriebene Sardel-
len; laß auf einem Reindel Butter heiß werden, gie-
ße die Eyer darein, löse mit dem Kochlöffel immer das,
was sich unten ansetzt ab, bis alles dicklicht wird; lasse
sie ja nicht zu fest werden, sonst sind sie nicht gut.

4. Gesezte Eyer mit Sardellen.

Lasse in einem Reindel Butter heiß werden, schla-
ge so viel Eyer darein, als du willst, doch so, daß sie
ganz bleiben, gib dazwischen stückelweis mit frischer
Butter abgetriebene Sardellen, salze es ein bißchen,
aber nicht zu viel, weil schon die Sardellen gesalzen
sind; gib sie in die Röhre, oder oben und unten Gluth,
lasse sie fest werden, aber nicht zu viel; sie müssen nur so
fest, wie ein gut gekochtes weiches Ey seyn, trage sie auf.

5. Eyer mit Schwämmen.

Quirle einige Eyer mit ein bißchen Salz ab; nimm eine Amuletpfanne, zerlasse ein Stückel Butter darauf, gieße die Hälfte der Eyer darein, backe ein Amulet auf einer Seite, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege das Amulet mit der gebackenen Seite darauf; mache ein Gehäckel von Hechten- oder Karpfenfleisch und Herrnpilzen oder Champions, lasse es mit grüner Petersil, Salz und Muskatblüthe auf Butter dünsten, schmiere das Amulet damit, auf einen oder 2 Finger dick; backe das 2te Amulet wieder auf einer Seite, lege es mit der ungebackenen Seite darauf, mit der gebackenen nach oben, beschmiere es mit Butter, laß es noch ein bißchen in der Röhre ausdünsten, und trage es auf.

6. Gefüllte Eyer auf andere Art.

Backe etwa von 10 oder 12 Eyern Amuleteln. Lasse gehackte Herrnpilze mit grüner Petersil, Salz und Pfeffer auf Butter dünsten, schmiere sie dann auf die ungebackene Seite der Amulete, rolle jede wie Strudeln zusammen, lege sie in ein mit Butter geschmiertes Reindel oder Schüssel; quirle einige Eyer mit grüner Petersil und Schnittling ab, salze sie, gieße sie über die gerollten Amuleteln, laß es in der Röhre ausdünsten, bis die Eyer fest werden, und trage es auf. — Wenn keine heiße Röhre ist, kann man auch unten und oben Gluth geben, so ist es gleich fertig.

7. Gerührte Eyer mit Schwämmen.

Schneide schöne kleine Herrnpilze klein, lasse sie mit Butter, grüner Petersil und Pfeffer ausdünsten; dann quirle Eyer mit grüner Petersil ab, salze sie, gieße sie auf ein Reindel in heiße Butter, mache ein

Gerührtes, jedoch nicht zu fest; gib die Eyer in die Mitte der Schüssel; ist weniger, also auf einen Teller, von den Schwämmen formire einen Kranz, oder gib Schwämme in die Mitte, und formire aus den Ethern einen Kranz, trage es auf.

8. Gefüllte Eyer mit Krebsen.

Koche die Eyer hart, schneide sie in der Hälfte auseinander, nimm die Dötter heraus, mache auf 12 Eyer ein Gerührtes von 4 Ethern, hacke sie dann klein, gib dazu die harten Dötter; treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, gib die Eyer darein, gib dazu eine abgeriebene im Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, dann kleingehackte Krebschweifsel und Krebscheeren, ein bißchen Salz, ein bißchen Muskatblüthe, mische und treibe alles wohl ab, fülle die Eyer, lege sie in eine Schüssel; was von der Fülle übrig bleibt, gib stückelweis dazu, begieße es oben mit Schmetten, gib es in die Röhre, laß es ein bißchen ausdünsten; wenn sie bald gar sind, gib auf jedes Ey ein Stückchen Krebsbutter, laß es noch ein bißchen in der Röhre; dann trage sie zur Tafel.

9. Eyerfanzel mit Fischen.

Koche 6 Eyer hart, schneide sie dünnblättrig, reibe eine Semmel ab, schneide sie auch auf dünne Scheiben, zerklopfe in einem Töpfchen 3 Dötter und ein ganzes Ey, gieße ein halb Seidel Schmetten daran, quirle es recht ab, und begieße die Semmel damit, daß sie es einsauge. Lasse indessen ein Stück Karpfen oder Schleien mit Butter, Salz, grüner Petersilie und ein bißchen kleingeschnittener Zwiebel dünsten, es versteht sich von selbst, daß zuvor die Gräthen herausgenommen und das Fleisch in Würfel geschnitten wer-

den muß; würze es mit Muskatblüthe; nun schmie-
 re die Form, oder ein Kastroll von Bunzelgeschirr,
 oder auch eine Steingutschüssel mit Butter, und be-
 streue es mit Semmelbröseln, gib eine Lage von den
 geweichten Semmeln, darauf eine Lage Eyerblätter,
 und wieder eine Lage von dem Fischragou, wieder
 Semmel, wieder Eyer, wieder Fisch, und so fort, bis
 alles gar ist. Eine jede Lage besprenge entweder mit
 Krebs- oder frischer zerlassener Butter, und begieße
 es oben mit dem übriggebliebenen Schmetten, worin
 die Semmel geweicht worden ist; haben aber die Sem-
 meln alles eingesaugt, so zerquirle noch ein Ey mit
 ein bißchen Schmetten, salze es ein bißchen, begieße die
 Eyer damit, bestreue es mit geriebener Semmel, be-
 sprengte es noch mit Krebs- oder frischer Butter, lasse
 es in der Röhre schön gelb backen; es darf aber nicht
 so viel Schmetten seyn, bis es über das Fanzel
 schwimmt, sondern nur gerade so viel, daß es zur
 Hälfte langt, sonst würde es sich kassartig auflösen.
 Man trägt es in dem Gefäße, worin es bäckt, zur Ta-
 fel, daher es immer ein sauberes Gefäß seyn muß,
 entweder eine Form, oder eine Steingutschüssel, oder
 doch wenigstens ein Bunzelkastroll, denn die Zierlichkeit
 trägt viel bei, die Eßlust zu reizen. Wenn gerade
 Krebse sind, so kann man auch die Schweifel dazu ge-
 ben; und die Fischlage damit belegen, so gewinnt es
 am Wohlgeschmack und Zierlichkeit.

10. Eyer mit süßen Schmetten.

Roche 8 Eyer hart, 3 schneide auf, nimm die
 Dötter heraus, die Eyweiß und die 5 Eyer schneide
 zu Rudeln. Auf ein Kastroll oder Reindel gib 2 Loth
 Butter; wenn die Butter heiß geworden ist, so gib 2
 Löffel voll feines Mehl darein, laß es zu einer ganz

wenig gelblichen Einbrenn aufschäumen, gieße so viel warmen Schmetten darein, daß ein dicker Koch daraus wird, rühre es auf der Gluth recht glatt ab, gib es auf eine Schüssel, rühre beständig bis es auskühlt, schlage 2 Dötter darein, wenn es zu dick wäre, so kannst du von einer, oder auch beiden Eyweiß den Schnee beifügen, salze es, und rühre die Eyerudeln vorsichtig, daß sie nicht zerrührt werden, darein, schmiere die Schüssel in welcher sie zur Tafel kommen mit Butter aus, gib es darein, die 3 Dötter hacke erst ganz klein, dann passire sie durch einen Durchschlag auf das Fanzel schön zierlich, laß es in der Röhre schön langsam backen; nach einer halben Stunde kann es gar seyn. Damit die Schüssel nicht zerspringt, kann man in die Röhre ein reines Blech, mit 2 fingerhoch Salz oder Asche belegt geben, und die Schüssel darauf stellen. Sind frische kleine Morcheln, so wasche sie zuerst rein, dann dünste sie mit einem Stückchen frischer Butter und grüner Petersil, bestreue sie mit Pfeffer, aber nur für Freunde desselben, und nur ganz wenig, von diesen Morcheln mache nun einen Rand um die Schüssel und lasse es dann erst backen.

Auch hier können die Krebschweifeln zum Verziern gebraucht werden.

11. Eyer mit sauerem Schmetten.

Koche für 6 Personen 8 Eyer hart, behalte auch hier 2 bis 3 Eyerdötter zurück, das übrige schneide würflicht. Treibe etwa 3 Loth frische Butter mit 4 Eyerdöttern recht fläumig ab, gib ein Kaffeelöffel feines Mehl dazu, treibe es recht ab, und gieße nach und nach ein kleines Seidel saueren Schmetten dazu, wozu noch 2 Eßlöffel voll guten Weinessig beigefügt werden, treibe alles recht ab, und gib die Eyerwürfel darein,

salze es, schmiere die Schüssel mit Butter, gib es hinein, die Eyerdötter hacke fein, und treibe sie durch einen Durchschlag über die Schüssel schön zierlich, besprenge sie mit Butter, laß schön gelblicht ausbacken; wer den Pfeffer liebt, kann es mit Pfeffer bestreuen, oder den Pfeffer auf den Tisch geben, damit sich ein jeder nach Belieben damit bediene.

12. Schwammenfanzel.

Schneide die kleinen frischen Herrnpilze feinblät-
terig, wasche sie im kalten Wasser über, und dünste sie
mit Butter, Salz und grüner Petersil, würze sie mit
Muskatblüthe und Pfeffer; laß in einem Kastroll ein
halbes Seidel Schmetten sieden; in ein Töpfchen schla-
ge 3 Dötter, gib dazu 2 Eßlöffel voll feines Mehl,
zerrühre es recht mit einem halben Seidel kalten Schmet-
ten, salze es wenig, quirle es recht ab, gieße es un-
term schnellen Umrühren in den kochenden Schmetten,
daß daraus ein dickes Köchel werde, treibe es auf der
Gluth recht glatt ab, gib es auf eine Schüssel, und
treibe es so lang ab, bis es auskühlt; gib dazu 2 Loth
entweder frische, oder Krebsbutter, und würze es ganz
wenig mit Muskatblüthe. Die Schwämme, wenn
sie ausgedünstet sind, laß ebenfalls auskühlen, in das
Köchel schlage 3 Dötter, und gib von 2 Eyweiß den
Schnee dazu, rühre nur so viel damit, bis sich der
Schnee damit vermischt, schmiere die Form mit But-
ter und gib die Hälfte des Köchels hinein, dann gib
die Schwämme darüber, streiche es recht gerade und
gieße die 2te Hälfte des Köchels darüber, laß es in
der Röhre backen. Wenn du Fische hast, oder Krebse,
so kannst du gedünsteten Fisch auf Stückchen zerzupft,
oder Krebschweifeln den Schwämmen beifügen.

13. Schwämmenfanzel mit Erdäpfeln.

Schneide kleine Herrnpilze feinblättrig, wasche sie im kalten Wasser, dünste sie mit Butter, Salz, grüner Petersilie und Pfeffer; koche kleine Erdäpfel, etwaß über die Hälfte, damit sie sich schälen lassen, schmiere die Schüssel oder Form mit Butter, gib unten eine Lage Erdäpfel, dann eine Lage Schwämme, wieder Erdäpfel, wieder Schwämme, bis alles gar ist. Es versteht sich von selbst, daß ordentlich gelegte Erdäpfel obenauf kommen müssen; hast du Krebsse, oder Karpfenmilch, so kannst du die Schwämme damit belegen, so ist es geschmackhafter, belege es oben mit Butter. Nun quirle 2 oder 3 ganze Eyer mit einem halben Seidel abgekochten, überkühlten Schmetten ab, salze es ein wenig, und begieße das Fanzel damit. Der Schmetten darf nicht darüber schwimmen, sonst würde es sich kaschartig auflösen, und sowohl an Wohlgeschmack als Ansehen verlieren; daher muß man sich mit dem Schmetten nach der Menge der Schwämme und Erdäpfel richten, damit nur der Schmetten bis zur Hälfte des Fanzels geht. Laß es in der Röhre schön gelblicht ausbacken, trage es in dem Gefäße worin es ist, zur Tafel. In Fleischtagen kann man entweder reingepuztes Kalbshirn, oder Hühnerlebern zwischen die Schwämme legen, so ist es noch geschmackhafter.

14. Gerührte Eyer mit Gurken.

Mache von etwa 8 Sardellen, Sardellenbutter, sieh aber zu, daß die Butter frisch sey, koche 3 Eyer hart, hacke die Dötter extra und die Eyweiß auch extra, dann schlage etwa 10 Eyer in ein Töpfchen, salze sie und mache gewöhnliche gerührte Eyer nach No. 3, nur nicht zu fest; wenn sie gar sind, richte sie auf einen warmen Teller an, bestreue sie mit der gehackten Eyer-

klar, von der Sardellenbutter mache rund um Häufchen wie einen Kranz, bestreue sie mit den gehackten Döttern, geschnittene Gurken, richte rund um den Teller, und trage sie auf.

15. Eyer-Amulet mit Sardellen.

Schlage für 6 Personen 12 Eyer in einen Topf, salze sie, rühre sie gehörig ab, gib dazu kleingeschnittenen Schnittlauch, oder junge grüne Zwiebel, und 6 reingewaschene kleingeschnittene Sardellen, rühre alles wohl ab, und backe daraus Amuletteln, kannst 6 machen, backe sie aber nur auf einer Seite, damit sie auf der andern schön weich bleiben, rolle sie, schneide sie in Hälften, schlichte sie zierlich auf eine Schüssel, und trage sie auf. Oder, wenn sie gebacken sind, so lege das 1te mit der gebackenen Seite auf einen warmen Teller, belege es mit Fischragou, lege das 2te mit der ungebakenen weichen Seite darüber, das 3te wieder mit der gebackenen Seite darauf, wieder mit Ragou belegen, das 4te wieder mit der weichen Seite darauf legen, bis alle 6 auf einander sind. Das Ragou wird wie folgt bereitet: Lasse ein Stück Karpfenfleisch, oder ein Schleindel bißchen mit Butter und wenig Salz dünsten, nimm die Gräthen alle heraus, zerzupfe es, lege in die Butter bißchen geschnittenen Schnittlauch oder grüne Zwiebel, die zerzupften Fische dazu, gib dazu von 2 Sardellen Sardellenbutter, dann schlage dazu 2 ganze Eyer, lasse es unterm beständigen Rühren nur so lange auf der Gluth, bis es wie weiche gerührte Eyer ist, streiche es wie oben gesagt wurde auf die Amulette, lasse es so lange auf einem warmen Orte stehen, bis man es zur Tafel gibt. Es versteht sich von selbst, daß die Eyer, und das Ragou weniger als gewöhnlich gesalzen werden, weil Sardellen darein kommen, indem es sonst zu viel gesalzen wäre.

16. Gerührte Eyer mit Spargel und Krebsen.

Koche 30 Krebsen im Salzwasser, so auch 30 Spargel, die Schweifel reinige, die schwarze Ader ziehe heraus aus den Schalen, mache Krebsbutter, wenn der Spargel halb gekocht ist, so lege ihn in zerlassene Butter, damit er gar dünste, es versteht sich, daß der Spargel gleich roh, so weit er weich ist, auf erbsengroße Stüchchen geschnitten wird. Schlage in ein Töpfchen für 6 Personen 10 Eyer, salze sie, rühre sie bischen, doch nicht zu viel ab, gib dazu 15 klein geschnittene Krebschweifeln, und den geschnittenen Spargel, die Spargelköpfschen laß extra, gieße es in zerlassene Butter, mache wie gewöhnlich gerührte Eyer; nicht zu fest, wenn sie fertig sind, so lege sie in einen gewärmten tiefen Teller, ziere mit den 15 Krebschweifeln und 30 Spargelköpfschen, indem du daraus einen Kranz formirst, bestreue mit gestoffenen Pfeffer, belege mit Krebsbutter, und trage es zur Tafel, sieht sehr zierlich aus, und ist gut. Statt gewöhnlicher Butter kann man die Eyer auch in Krebsbutter bereiten, so ist es noch besser.

Stoekfisch.

1. Stoekfisch abgeschmalzen mit Kren.

Wenn der Stoekfisch schön weich und weiß gezeichnet ist, so zerschneide ihn auf größere Stücke, lege ihn in einen Topf, bestreue ihn mit Salz und gieße reines Wasser darauf, decke ihn mit einem Deckel zu, laß ihn gehörig weich kochen; seihe dann das Wasser ab, löse die Häuteln ab, bestreue ihn mit geriebener Semmelrinde und schmalze ihn mit schön goldgelb ge-

rösteter Zwiebel recht ab; gib entweder einen guten Schmettenkren, oder Senf dazu in der Soßschale.

2. Stockfisch mit Sardellen oder Haring.

Koche den Stockfisch weich im Salzwasser, schäle die Häutel von ihm ab; mache eine weiße Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Stockfisch gekocht hat, daran, laß es aufkochen, seihe es über den Stockfisch, gib dazu entweder einige mit Butter abgeriebene Sardellen, oder einen gut gewaschenen, abgezogenen, auf kleine Stücke geschnittenen Haring, dann ein bißchen Muskatblüthe; laß es aufkochen und trage es auf.

3. Gebackener Stockfisch.

Nimm schönen geweichten Stockfisch, ziehe die Haut herab, salze ihn, laß ihn wenigstens eine Stunde so liegen, dann trockne ihn ein bißchen mit einer reinen Serviette ab, tunke ihn in Mehl, zerklöpfte Eyer und geriebene Semmel, und backe ihn schön gelb. Kann statt einem Backfisch dienen; man kann auch in Soßschalen guten Schmettenkren oder Senf dazu geben. Man kann den Stockfisch auch früher mit kochendem Salzwasser begießen, dann abtrocknen.

4. Stockfisch mit Sardellen.

Koche Stockfisch im Salzwasser weich, zerlege ihn auf Blatteln, schmiere die Form mit frischer Butter, streue sie mit in Butter goldgelb gerösteten Semmelbröseln aus, lege eine Schichte Stockfischblatteln, bestreue sie mit gerösteten Semmelbröseln, kleingehackten Sardellen, Lemonieschale, Muskatblüthe, dann wieder eine Schichte Stockfischblatteln, und so fort, bis alles gar, und die Form weniger 2 Finger voll ist; gieße dann ein bißchen Schmetten daran, laß es ausdünsten,

gib es sammt der Form auf den Tisch. — Willst du es aber ausstürzen, so muß du die Form früher mit Butter schmieren, dann mit Butter geschmierten Papier ausfütern; eben so schichten, mit Schmetten begießen, dann schön ausdünsten lassen, behutsam stürzen und das Papier vorsichtig, daß es nicht zerfällt, abnehmen.

5. Stockfisch zu weichen.

Nimm einen Stockfisch, der schön weiß, nicht aber röthlich oder grau aussieht, wasche ihn recht im kalten Wasser ab, laß ihn einige Stunden im Wasser liegen, damit sich aller Staub abweicht, wasche ihn nochmal recht ab, lege ihn in ein reines hölzernes Gefäß, wo er gehörig Raum hat; mache eine Lauge, das heißt, siebe reine Asche durch, gieße kochendes Wasser daran, wirf einige reine Eierschalen darein, laß es ein bißchen aufkochen; dann laße die Lauge kalt und klar werden, seihe sie auf den Stockfisch durch ein reines Tuch, lasse den Stockfisch 5 bis 6 Tage in der Lauge; es muß aber alle Tage, längstens aber den 2ten Tag wieder frische Lauge daran gegossen werden, dann gieße die Lauge gänzlich ab, gieße reines Wasser täglich frisch durch 5 bis 6 Tage darauf, so ist er genug geweicht. Mancher ist auch in 10 Tagen gar, mancher bedarf bis 14 Tage; man muß daher täglich untersuchen, ob er schon zum Gebrauche ist; zu wenig geweicht ist er unverdaulich und auch unschmackhaft; zu viel geweicht zerfließt er im kochenden Wasser, hat einen üblen Geruch, weil er bereits in Fäulniß übergeht; es muß also gehörig abgewartet werden.

Verschiedene Fische zu bereiten.

1. Schwarze Karpfen.

Schuppe und öffne den Karpfen, nimm das Bäuschel vorsichtig heraus, damit die Galle nicht ledirt wird; gieße in den Karpfen Weinessig, wasche ihn recht aus, und hebe das mit Essig ausgewaschene Blut auf; nach der Größe des Karpfen muß man sich richten, ist es ein zweipfündiger, so ist ein halb Seidel Weinessig genug, ist er 4 bis 5 Pfund, so muß ein ganzes Seidel seyn. Aus dem Bäuschel löse die Galle, und bereite es zur Suppe, den Fisch aber zerschneide in Stücke, lege die Köpfe zuunterst in einen kupfernen Kessel, oder ein wohl glasirtes Reindel, die übrigen Stücke darauf, gib dazu einen in Scheiben geschnittenen Zeller, zwei Zwiebel, länglich geschnittene Petersilwurzel und gelbe Rüben, dann Gewürznelken, Neugewürz, Ingber, Pfeffer, alles ungestossen, einige Beherl Knoblauch, salze es; gib noch einige welsche Nußkörner und Lemonieschalen dazu, lege ein Stück frische Butter darauf, und gieße dann kaltes Bier so viel daran, als nöthig ist, daß es untertaucht, decke es zu; wenn es auf der Gluth kocht, so muß man Feuer nur um den Kessel, in die Mitte nichts geben, damit der Fisch nicht anbrennt; wenn er so etwa halb gekocht ist, so reibe Pfefferkuchen, streue ihn über den Fisch. Nimm ein Stück Zucker auf ein Reindel, lasse ihn schön braun rösten, gieße den Essig mit Blut daran, laß es ein bißchen aufkochen, gieße es über den Fisch, laß es noch aufkochen, daß es sich alles wohl vermischt, und die Soß die gehörige Dicke bekommt; gib ihn von der Gluth, laß ihn ein wenig überkühlen, nimm die Stü-

te heraus auf eine Schüssel, seihe die Soß durch, gieße ein bißchen daran, doch nicht so viel, daß über die Schüssel rinnt; die übrige laß so wie den Fisch auf einem lauen Orte bis zur Eßzeit stehen; die Zeller- und Zwiebelblattel kann man auf den Fisch zum Zieren legen, so auch die Nußkörner, Petersil- und gelbe Rüben-Schnitteln; trage es auf. Will man den Fisch noch besser haben, so gieße man während des Kochens ein Seidel Melniker Wein dazu.

2. Blauer Karpfen.

Deffne den Karpfen ohne ihn zu schuppen, nimm das Bäuschel heraus, schneide den Karpfen in Stücke, lege ihn mit den Schuppen nach oben auf eine flache Schüssel; laß guten Weinessig mit Salz kochen, wenn er kocht, so begieße jedes einzelne Stück mit einem Löffel damit, so wird der Fisch gleich schön blau, lege ihn in einen Kessel oder Kastroll, gib dazu Zwiebel, Knoblauch, Ingber, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Lemoneschale, Lorbeerblatt, gieße den Essig daran, dann reines Wasser; wenn wenig Essig ist, so gieße noch zu, daß Halbscheid Essig, Halbscheid Wasser ist; koste, ist es nicht genug gesalzen, so salze zu; bedecke das Gefäß, worin er kocht, mit Lösspapier und einem Deckel, laß etwa eine halbe Stunde in einem Sud kochen; nimm es von der Gluth, laß im Kalten stehen, damit er sich sulzt. Mann kann zum blauen Fisch entweder bloß Essig und Dehl, oder auch noch geriebenen Kren geben; wenn man ihn zur Tafel trägt, wird unter den kalten Speisen aufgetragen. So kann man auch Hechte und andere Weißfische sieden.

3. Karpfen gebraten mit saueren Schmetten.

Schuppe und öffne den Karpfen, nimm das Bäuschel heraus; wasche den Karpfen im kalten Wasser,

salze ihn in- und auswendig; lege auf eine Bratpfanne kreuzweis 2 Spähne oder Kochlöffel, lege darauf frische Butter, Zwiebelblatteln, ganzen Pfeffer, Neugewürz, Ingber und ein bißchen Thymian, lege den Karpfen darauf, gieße ein bißchen Wasser, ein bißchen Weinessig daran, belege den Karpfen mit Butter, gib ihn in die Röhre, laß ihn braten, begieße ihn mit gutem saueren Schmetten. Der Karpfe darf nicht gewendet werden, aber fleißig muß man ihn mit Soß begießen, zuletzt wieder mit Butter belegen, schön rößlet braten lassen; dann vorsichtig auf die Schüssel legen, die Soß durchsiehen und unter den Karpfen gießen; dann auftragen.

4. Marinirter Karpfe.

Schuppe und öffne den Karpfen, nimm das Bäuschel heraus, wasche ihn im kalten Wasser, theile ihn auf Stücke, salze ihn, laß ihn wenigstens eine halbe Stunde im Salze liegen, tunke es dann in zerlassene Butter ein, laß es auf dem Roste oder auch auf der Bratpfanne braten; wenn die Fische gebraten sind, so schichte sie in einen Topf, oder sonst ein tiefes Gefäß, gib eine Schichte Fisch, bestreue sie mit geschnittenen Lemonieschalen und Kaperln, wieder eine Schichte Fisch, und so fort, bis alles gar ist; laß Weinessig kochen, lege darein blattelt geschnittene Zwiebel, Knoblauch, ganzen Pfeffer, Ingber, Neugewürz, Lemonieschale, Lorbeerblätter; laß es aufkochen, gieße es über den Fisch, stelle es in den Keller, oder sonst einen kalten Ort, so kannst du es mehrere Wochen aufbewahren. — Auf die Tafel wird dazu Essig, Dehl, Pfeffer und Kren gegeben. Der Fisch wird höchstens mit Lemonieblatteln geziert.

5. Gebackener Karpfe.

Schuppe und öffne den Karpfen, zertheile ihn in Stücke; den Kopf kann man blau sieden, die übrigen Stücke aber wasche im kalten Wasser, salze sie wohl ein, lasse sie so wenigstens eine Stunde liegen; dann trockne sie mit einem reinen leinenen Tuch ab, ballire sie früher in Mehl, dann in zerklopften Eiern, und zuletzt in geriebener Semmel ein, backe sie im heißen Schmalz schön gelb. Zu diesen wird am besten grüner Salat im Sommer, im Winter wenigstens ein saueres Kraut gegeben.

6. Gesulzter Karpfe.

Schuppe und öffne den Karpfen, nimm das Bäuschel heraus, die Schuppen aber werfe nicht weg, theile den Fisch in Stücke, lege die Schuppen in den Kessel, den Fisch dazu, gib Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Rosmarin, Neugewürz, Ingber, Gewürznelken, Pfeffer, Lemonyeschale, Salz; gieße daran ein Theil Weinessig, ein Theil Wein, ein Theil Erbsenwasser d. i. lasse eine Handvoll Erbsen in 4 Seidel Wasser etwa eine Stunde kochen, gieße es daran, lasse es etwa über eine Viertel Stunde kochen, nimm den Fisch heraus, die Sulz, aber lasse noch kochen; schlage darein 1 oder 2 ganze Eier sammt der Schale, rühre es recht ab, gib dazu ein Stückchen bräunlich gerösteten Zucker, laß es noch ein bißchen aufkochen, dann binde eine Serviette auf die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles, gieße es darein, daß es durchfließt in ein untergestelltes Gefäß, gieße ein bißchen von der Sulze in die Form; wenn es kalt ist, belege es mit zierlich geschnittener Lemonyeschale, oder hartgekochtem Eyweiß, dann lege den Fisch darauf, schön in die Mitte, die Sulze, wenn

sie schon kühl ist, darüber; stelle es entweder zum Eis, oder sonst ins Kalte, laß es sulzen. Einige Stunden zuvor, ehe man es zur Tafel geben will, tunke die Form in heißes Wasser, ziehe sie schnell heraus, stürze die Sulze, stelle sie wieder ins Kalte; ziere es entweder mit frischen Lemonie- oder sonst schönen Blättern, oder mit Lemonieblatteln um die Schüssel herum, und gib sie zur Tafel.

7. Heiß ab'gesottener Hecht.

Schuppe und öffne den Hecht, wasche ihn von allem Schleime rein, biege ihn schön rund, lege ihn in kochendes Salzwasser, decke ihn zu; kannst auch ein bißchen grüne Petersil dabei kochen lassen; wenn er gekocht ist, so seihe das Wasser ab, lege den Hecht behutsam auf eine Schüssel, bestreue ihn mit geriebener Semmelrinde, und entweder mit grüner Petersil, und schmalze es mit heißer Butter ab, oder wenn keine grüne Petersil vorhanden ist, so laß Zwiebel schön bräunlich in Butter rösten, und begieße damit den Hecht, trage ihn auf. — Man kann wohl andere Weißfische eben so bereiten, doch ist der Hecht am besten dazu. — Ist der Hecht sehr groß, so kann man ihn, ohne ihn in der Mitte zu theilen, in die Hälfte schneiden, den obern Theil mit dem Kopf kann man heiß abgesotten machen; das untere kann man dann theilen und entweder zum Backen oder zum Einmachen gebrauchen; wollte man es jedoch blau haben, so dürfte der untere Theil nicht geschuppt werden.

8. Hecht mit Lemonie soß.

Schuppe und öffne den Hecht, theile ihn, schneide ihn in Stücke, laß ihn im Salzwasser abkochen; lasse ein Stückchen frische Butter zergehen, lege den Hecht

darein; mache ein bißchen weiße Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Hecht gekocht hat, daran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb auf den Hecht; gib dazu auf Ruderl geschnittene Lemonieschale, dann würze es mit Muskatblüthe, und wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft von einer Lemoane daran; und trage es auf.

9. Hecht mit Sardellensoß.

Schuppe und öffne den Hecht, theile ihn, zerschneide ihn auf Stückel, lege ihn in ein Reindel, gieße Wasser daran, ein bißchen Salz, ein bißchen grüne Petersil, laß es kochen, lege ihn in zerlassene Butter auf ein Reindel; wasche einige Sardellen rein, nimm die Gräthen heraus, stoße sie mit einigen hart gekochten Döttern, einigen gebackenen Semmelschnitten, und der Hälfte eines gekochten Zellers, der bei dem Hechte kochen kann, in einem messingenen Mörser, gieße von der Suppe, worin der Hecht gekocht hat, daran, laß es aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, würze es mit Muskatblüthe, und trage es auf.

10. Hecht mit saurerer Sardellensoß.

Schuppe, öffne und theile den Hecht, schneide ihn in Stücke, lege ihn in ein Kastroll oder Reindel, gib dazu einige Zeherl Knoblauch, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ganzen Ingber, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, Lorbeerblätter, etwas wenig Thymian, gieße daran 3 Theile Brunnwasser, einen Theil Weinessig, salze es, gieße noch ein bißchen östereicher Wein zu, laß ihn kochen; wenn er genug gekocht hat, so nimm ihn heraus, lege ihn in ein bißchen zerlassene Butter; zertreibe einige gewaschene Sardellen mit Butter, gib sie in ein Töpfchen, gib dazu 2 oder 3 Döt-

ter, einen Kochlöffel voll feines Mehl, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen geschnittene Lemonyeschale, gieße daran ein bißchen kalten Wein, zerrühre es wohl, seihe daran die kochende Suppe, worin der Hecht gekocht hat, quirle es wohl ab, gieße es über den Hecht, laß noch einen Sud darüber gehen, und wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft einer Lemonye daran; trage es auf. — Mit dieser Soß kann man alle Weißfische bereiten.

11. Hecht mit Knöderln.

Hacke einige Stückel Hechten ganz klein, gib dazu 2 bis 3 gerührte Eyer, eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, hacke alles zusammen recht klein; treibe ein Stückchen frische Butter ab, gib das Gehäckel darein, gib dazu Lemonyeschale, Muskatblüthe, salze es, formire daraus kleine Knöderl; den Hecht lasse im Salzwasser kochen, nimm ihn heraus, lege ihn auf ein bißchen zerlassene Butter in ein Reindel, in der Suppe koche die Knöderl, gib sie dazu; mache ein bißchen weiße Einbrenn, gieße diese Suppe daran, laß es aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, würze es mit Muskatblüthe. Wenn frische Morcheln oder Spargeln sind, kann man sie dabei kochen lassen, und dann unter die Knöderl mischen, oder kann man ein Stückchen Krebs-Butter dazu thun.

12. Hecht mit Krebsen.

Schuppe, öffne und zerschneide den Hecht, und lasse ihn im Salzwasser kochen; koche Krebsen, eben im Salzwasser, löse die Schweifel und Scheeren aus, von den Schalen mache Krebsbutter; wenn der Hecht gekocht ist, so lege ihn auf ein Reindel in zerlassene Butter, mache ein bißchen weiße Einbrenn, gieße die

Suppe daran, laß es aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, gib dazu Muskatblüthe und Krebsbutter, dann die Krebschweifeln und Scheer; wenn noch ganze schöne gekochte Krebsen sind, so kannst du sie eben dazu geben, laß es noch ein bißchen aufkochen; richte dann die Krebsen um die Schüssel herum in einen Kranz, den Hecht in die Mitte, und gieße die Soß darüber.

13. Lachsen und Forellen blau gesotten.

Der Lachs und die Forelle wird eben so wie der blaugesottene Karpfe behandelt, man öffnet ihn, ohne ihn zu schuppen, den Lachs schneidet man in Stücke, die Forelle bleibt ganz, begieße sie mit kochendem gesalzenen Essig, daß sie schön blau werden, lege sie dann in einen Kessel, gib dazu ganzen Ingber, Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüthe, Lemoneschale, Lorbeerblatt; gieße dann daran einen Theil östereicher Wein, einen Theil Brunnwasser, einen Theil Weinessig, salze noch zu, wenn es nöthig ist, weil der Essig schon früher gesalzen ist, laß es kochen bis es gar ist; während des Kochens decke den Kessel früher mit Löschpapier, dann mit einem Deckel zu; lege es dann in eine reine tiefe Schüssel, seihe die Sulze darüber, laß es kalt werden; willst du, so kannst du daraus eine Sulze machen, wie beim gesulzten Karpfen. Eben so kann man Wels und Kalruppen, auch sogar Kalen zubereiten; wenn man es dann aufträgt, so ziert man die Schüssel entweder mit frischen Lemonesblättern, oder bei Abgang dieser mit Lemonesblatteln; so geziert trage es zum Tisch.

14. Gebratene Kalruppen.

Deffne die Kalruppe ohne sie zu schuppen, weil sie glatt ist, salze sie, lege sie mit frischer Butter auf ein

Reindel, laß sie dünsten, oder eigentlich backen, bestreue sie mit klein gehacktem Salbei; wenn die Kalruppe schon rößlet gebraten ist, so lege sie auf die Schüssel, gieße die Soß, wenn du sie angerichtet hast, darunter, bestreue die Kalruppe mit gerösteten Semmelbröseln, trage sie auf. Du kannst Lemonieschnitte dazu präsentiren; wer will, kann auch bei Tische Lemoniesaft daran drücken.

15. Gebratener Kal.

Schlage dem Kal den Kopf einigemal um den Tisch, daß er ein bißchen matt werde, dann schneide die Haut um den Kopf an, und ziehe sie herab, öffne den Kal, schneide ihn auf schöne Spalteln, salze ihn; nimm einen dünnen Bratspieß, spieße erst ein Stückchen Semmel, dann ein Salbeiblatt, dann ein Stückchen Kal, wieder ein Blatt Salbei, Semmel und Kal u. s. f. bis alles gar ist, brate ihn langsam bei gemachen Feuer; im Abgang eines sonst geschickten kleinen Spießes, kann man es so auf ein hölzernes Spießel geben, binde es entweder auf einen Spieß, oder lege es in eine Bratpfanne, laß es schön langsam braten, und begieße es fleißig mit zerlassener Butter; wenn er schön rößlet gebraten ist, gibt man ihn auf den Tisch; Lemoniespalten dazu, daß sich jeder nach Belieben Saft daran drücken kann; auch kann man einen Rand von gelb gerösteter Semmel machen. Wer will, kann ihn auch sammt der Haut braten, er ist aber zu fett.

16. Marinirter Kal.

Man öffnet den Kal, ohne die Haut abzuziehen, schneidet ihn in Stücke und wäscht ihn, bratet ihn auf dem Spieß, oder in frischer Butter auf der Bratpfanne, oder auf dem Rost; sowohl auf dem Rost als

auch auf dem Spieß muß er fleißig mit frischer Butter begossen werden; schlichte ihn in ein tiefes Gefäß, koche Weinessig, lege darein Zwiebelspalten, Ingber, Neugewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Lemonieschale, laß es aufkochen, gieße es über den Aal, stelle es ins Kalte. — So zubereitet läßt sich der Aal mehrere Wochen erhalten; eben so kann man Aalruppen und Wels zubereiten; auch kann man Aalen, Aalruppen und Wels backen, wozu sie so, wie der Karpfe zubereitet werden; auch Karpfen kann man mariniren.

17. Schlampete Schnecken mit Kren.

Wasche die Schnecken zuerst rein ab, koche sie dann im Salzwasser, gib sie trocken in einer Serviette auf den Tisch, gib dazu saueren Kren. Man reibt den Kren, gibt ihn in eine Soßschale, gießt darein Weinessig, und wenn man will, kann man ein bißchen Zucker darein thun; oder man gibt bloß ein bißchen Salz.

18. Gefüllte Schnecken.

Koche ein Schock Schnecken im Salzwasser, ziehe sie aus den Häuseln, schneide die Schweifsel weg, ziehe die Haut ab, und das Fasrige gib heraus, puße sie, indem du sie mit Salz durchwäschest, gieße daran ein bißchen Fischsuppe oder Petersilwasser, und laß sie ganz weich kochen. Die Häusel lasse noch ein bißchen auskochen, dann puße sie mit Salz und reinem Wasser, lege sie auf ein Brett mit der Oeffnung herunter, daß alles Wasser ausfließt; mache die Fülle: auf ein Schock Schnecken nimm ein halbes Pfund Butter, treibe sie ab, gib darein ein halbes Pfund mit Butter gut zertriebene Sardellen, welche man früher abwachen muß, und die Gräthen daraus nimmt; gib dazu Lemonieschale, Muskatblüthe, ein bißchen Majoran,

3 bis 4 Beherl mit Salz geriebenen Knoblauch, und eine geriebene Semmel; ist die Semmel zu groß, so darf man nicht alles geben; ist es nöthig, so salzt man ein bißchen zu, dann fülle die Schnecken, gib immer in ein Häufel, erst ein Stückchen Fülle, dann eine Schnecke, das übrige Fülle, so, daß das ganze Häufel voll ist, als wenn der Schnecken noch darin lebte, schlichte diese Schnecken auf eine Schüssel, was von der Fülle übrig bleibt, gib dazu, und gieße dann etwas von der Suppe daran, worin die Schnecken gekocht haben; (ist es ein Fleischtag, so werden die Schnecken das zweitemal statt in Petersil- oder Fischsuppe in der Rindsuppe gekocht.) Man stellt sie mit der Schüssel auf einen Dreifuß in die Röhre, läßt sie ein wenig ausdünsten, und trägt sie zur Tafel. Diese Speise kann in Fleisch- und Fasttagen gegeben werden, sie wird immer willkommen seyn.

19. Schneckenschweif.

Hacke Zwiebel klein, laß sie in Butter dünsten, bis sie schön goldgelb wird, gib die Schneckenschweifel darein, lasse sie ein wenig aufdünsten, ist es nöthig, so salze es ein bißchen zu, gib es dann auf einen Teller, mache einen Rand von schön goldgelb gerösteten Semmelbröseln, und trage es auf.

20. Eingemachte Frösche.

Nimm sauber gepuhte Frösche, wasche sie, lege sie auf ein Reindel in zerlassene Butter, salze sie, decke sie zu, laß sie weich dünsten; gib grüne Petersil dazu, laß es noch ein bißchen aufdünsten. Einige Frösche laß im Petersilwasser kochen, mache eine weiße Einbrenn, gieße das Petersilwasser daran, laß es aufkochen, seihe es durch auf die Frösche, würze es mit Muska-

tenblüthe, laß es noch ein bißchen auffieden, trage es dann auf der Schüssel mit grüner Petersil und Semmelbröseln schön geziert, zur Tafel.

So kann man Hechten = und allerlei Weißfische zubereiten.

21. Gebackene Frösche.

Wasche die sauber gepuhten Frösche, salze sie ein, lasse sie eine Stunde im Salz liegen, trockne sie dann ein bißchen mit einem reinen leinenen Tuch ab, ballire sie erst in Mehl, dann in zerklopfen Eiern, und schließlich in geriebener Semmel; backe sie schön gelb aus dem Schmalz, trage sie auf. Feld = oder Häpelsalat gibt man gewöhnlich dazu. — Auch kann man zur Zeit der Noth Sauerkraut dazu geben.

NB. Wer ein Freund von Fröschen ist, kann dieselben mit allen Soßen so wie die jungen Hühner oder Weißfische einmachen, welche des Raumes wegen hier zu wiederholen überflüssig wäre.

22. Krebse mit der Schmettensoff.

Wasche die Krebse rein in mehreren Wässern, damit aller Schmutz und Schleim abgeht, ziehe aus dem Schweifel das schwarze Aderl, lege sie entweder in eine kupferne Pfanne, großes Reindel, oder auch in einen Topf, gieße daran kochendes Bier, salze es, gib ein bißchen Kümmel, ein bißchen grüne Petersil, ein Stückchen frische Butter, lasse sie kochen, bis sie schön roth sind; kannst sie nur so auf eine Schüssel aufgeschlichtet mit grüner Petersil geziert auf den Tisch geben; bißchen von der Suppe gieße unter. — Willst du sie aber besser haben, so schlage in ein Töpfchen 2 bis 3 Eyerdötter, ein Kochlöffel voll feines Mehl, ein Stückchen Butter, rühre es mit ein halb Seidel guten süßen

Schmetten ab, gib ein Stückchen gestoffenen Zucker darein, gieße die Suppe, worin die Krebse gekocht haben, daran, quirle es ab, laß es aufkochen, gieße es über die Krebse; gib sie schnell zur Tafel, daß es nicht auskühlt.

23. Faschirte Krebse mit Karfiol oder Spargel.

Hacke ein Stückchen Hechten, oder auch Karpfenfleisch, gib darein eine halbe abgeriebene, im Wasser geweichte, ausgedrückte Semmel, 3 gerührte Eyer, ein bißchen Muskatblüthe, hacke alles recht klein. Koche ein oder ein halbes Schock Krebsen, löse die Schweifel und die Scheere aus, die Schilde aber wasche rein aus, lege sie extra, die übrigen Schalen stosse, und mache Krebsbutter daraus; die Butter drücke aus, die gestoffenen Schalen laß kochen, gib dazu grüne Petersil, Zeller- und Petersilwurzel, die Abschnitzel von dem gehackten Fisch, dann einige Stücke Karfiol, oder Spargel, und laß es kochen, salze es. Mache die Fasch: Treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, gib das Gehäckel hinein, treibe es noch recht ab, gib darein die kleingehackten Krebscheere; nimm die Krebschilde zur Hand, und fülle sie damit, drücke recht an; lege sie auf ein Reindel oder Kastroll, einß neben dem andern, seihe die Suppe daran, laß es kochen; mache ein bißchen weiße Einbrenn, brenne die Soß ein, würze sie mit Muskatblüthe. Indessen laß in der übrigen Suppe oder im Salzwasser Spargel oder Karfiol kochen, gib ihn dazu, dann auch die Krebschweifel, richte es schön zierlich an. Man kann diese Speise auch an einem Fleischtage machen, wo man statt Hechtenfleisch eine Hühnerbrust, oder Kalbfleisch nehmen kann, dann das übrige in der Rindsuppe kocht; ist noch besser.

24. Haberfischel mit Soß.

Laß auf einem Reindel einen Theil Wein, einen Theil Wasser und einen Theil Weinessig kochen; lege darein eine Zwiebel, 3 Beherl Knoblauch, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber, Salz, laß es wenigstens eine Viertel Stunde kochen, dann lege die Haberfischeln in ein Reindel, seihe dieses daran, laß es wieder etwa eine Viertel Stunde kochen; gib in ein Töpfchen 3 Eyerdötter, 3 mit frischer Butter zertriebene Sardellen, ein Kochlöffel voll feines Mehl, 3 Löffel kalten Wein, rühre alles wohl ab, gieße von der kochenden Soß, worin die Fischeln gekocht haben, daran; quirle es ab, laß es aufkochen, seihe die übrige Soß von den Fischeln, gieße diese daran, gib Lemonieschale und Muskatblüthe darein, und wenn es wenig sauer seyn soll, so drücke den Saft einer Lemonie daran, und trage sie auf. — Haberfischeln, Grundeln, kann man auch backen, (siehe Frösche No. 21.) Blau kochen kann man eben beide, so wie Forellen und Lachsen N. 13.

25. Muscheln.

Die Muscheln muß man eher mit einem reinen Tuch recht rein von allem Schleime abwischen, dann wäscht man sie noch in Wein rein ab, leget sie auf ein Reindel, gibt ein Stückchen frische Butter darunter, und einige Löffel voll Wein, ein bißchen Muskatblüthe, läßt sie wohl zugedeckt dünsten, bis sie sich zu öffnen anfangen; man kann sie dann bloß in diesem Saft zur Tafel geben, und Lemoniespalteln dazu, oder man gießt mehr Wein daran, gibt ein bißchen goldgelb in Butter geröstete Semmelbröseln dazu, ein bißchen Lemonieschale, Muskatblüthe und ein bißchen Lemoniesaft.

26. Austern

Werden eben so bereitet, oder man kann sie auch, rein abgewischt, mit Lemonyesafft roh verzehren, was auch meistens geschieht.

27. Muscheln mit gebackenem Hecht.

Wische die Muscheln erst recht ab, wasche sie im Wein, lege sie auf ein Stückel Butter mit einigen Löffeln voll Wein in ein Reindel, laß sie dünsten, bis sie sich öffnen; den Hecht backe so wie den Karpfen N. 5, lege ihn dazu; zertreibe einige gewaschene Sardellen mit frischer Butter, gib sie in ein Töpfchen, gib 3 Eyerdotter, ein bißchen geschnittene Lemonyeschale, ein bißchen Muskatblüthe, einen Kochlöffel voll Mehl dazu, zertreibe es mit kalten Wein; laß in einem Töpfchen halb Petersilwasser, halb östereicher Wein kochen, gieße ihn über die abgerührten Sardellen, quirle es recht ab, gieße es über den Hecht und Muscheln, laß noch einen Sud darüber gehen; drücke den Saft von einer Lemonye daran, trage es schön angerichtet zur Tafel. Der gebackene Hecht kann auch ohne Muscheln, mit solcher Soß bereitet werden. Man kann in die Soß auch einige Muscheln zerrühren.

28. Hecht mit Sardellen gespickt.

Nimm kleine Hechten, schuppe sie, schneide sie in Stückel, jedoch ungetheilt, wasche sie, salze sie, spicke sie mit Sardellen wohl durch, nimm einen dünnen Spieß, stecke immer einen Semmelschnitt, wieder ein Stück Hecht an, so wie beim Kal, brate es bei gelinder Gluth, begieße ihn fleißig mit zerlassener Butter, worin einige mit Butter wohl zertriebene Sardellen sind; wenn es schön gebraten ist, so lege es zierlich auf eine

Schüssel, gib goldgelb in Butter geröstete Semmelbrösel daran, ziere es herum mit Lemoniespalteln, trage es so auf. Willst du eine Soß darüber, so zertreibe einige Sardellen mit Butter, gib dazu Lemonieschäler, Muskatblüthe, Wein, gieße es über den Hecht, laß es ausdünsten; drücke den Saft von einer Lemonie daran; es versteht sich, daß die Semmelbrösel kommen müssen.

29. Hausen gebraten.

Der Hausen wird getheilt, und eingesalzen. Laß ihn eine halbe Stunde im Salze liegen, trockne ihn ab, bestreiche ihn und den Kost mit Butter, laß ihn gemach braten; bestreue ihn mit goldgelb gerösteten Semmelbröseln, gib Lemoniespalten dazu. Man kann ihn auch in der Bratpfanne in der Röhre braten, doch darf die Röhre nicht zugemacht werden, weil er einen üblen Geschmack bekäme.

30. Schaden gebraten.

Zertheile den Schaden in Stücke, salze ihn ein, ohne ihn zu waschen, laß ihn eine halbe Stunde im Salze liegen, trockne ihn ab, schmiere den Schaden und den Kost mit Butter, laß ihn auf Kohlen schön rößlet braten; während des Bratens muß er beständig mit Butter geschmiert werden; lege ihn dann auf eine Schüssel, gib geröstete Semmelbröseln daran. Man kann ihn auch in der Bratpfanne braten, er ist aber nicht so gut; man kann ihn so zur Tafel geben und ihn mit Lemoniespalteln zieren. — Will man ihn mit Soß, so lege man ihn, wenn er gebraten ist in ein Reindel, gib geröstete Semmelbrösel, Lemonieschale und Kaperln daran; gieße halb Wein, halb Petersilwasser dazu, laß es aufkochen; würze es mit Muskatblüthe, Neu-

gewürz; wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft einer LEMONIE daran.

31. Gedünstete Frösche.

Die sauber gepuhten Frösche wasche in einigen kalten Wässern, salze sie und lasse sie eine halbe Stunde im Salze liegen. Schneide Zwiebel ganz fein, lasse Butter heiß werden, werfe die Zwiebel hinein; wenn die Zwiebel ein bischen aufschäumen, so lege die gesalzenen Frösche darein, lasse sie dünsten, so lang bis sie den Saft, den sie von sich geben, wieder einsaugen; sie dürfen daher nicht zugedeckt werden, damit sich der Saft schneller eindünste; ist des Saftes zu viel, so kann man etwas davon abgießen, und in einem andern Gefäße eindünsten lassen, wenn sie schon ziemlich eingedünstet sind, gib noch ein Stückchen Butter und kleingeschnittene grüne Petersilie dazu, würze es mit Mustatenblüthe, und lasse sie so schön im Saft; richte sie auf eine warme Schüssel an, bestreue sie dick mit geriebenen, goldgelb in Butter gerösteten Semmeln, den Rand belege mit LEMONIEvierteln, und trage es zur Tafel. Wer ein Freund der Frösche ist, wird sie auch ohne LEMONIE mit Lust genießen.

32. Schwarzen Karpfen auf andere Art.

Schuppe einen 6 pfündigen Karpfen ab, öffne und wasche ihn mit Weinessig aus, gieße das Blut mit dem Essig in ein reines Gefäß, den Karpfen zertheile wie gewöhnlich, wasche ihn und lege ihn in das Blut. Gieße in den Fischkessel 2 bis 3 Maaß Bier, und ein Seidel Weinessig; gib darein 3 mittelmäßige Zwiebeln auf Scheiben geschnitten, etwa 10 Zeherl Knoblauch, von einer halben LEMONIE die Schale, zwey Lorbeerblätter, ein Stückchen Thymian, ein Stückchen Ros-

marin, 6 wälsche Nüsse, 6 gedörte Zwetspen, 30 gedörte Weichsel, 2 Stückel Ingber, 20 Körner Pfeffer, 20 Körner Neugewürz, 20 Gewürznelken, ein Stück Rinde vom Hausbrod, Zeller, Petersil und gelbe Rüben, lasse es aufkochen, nimm bischen dünne braune Einbrenn, und brenne es ein; wenn es bischen gekocht hat, lege den Karpfen darein, und laß ihn gar kochen; wenn er bald gar ist und die Soß dicklicht zu werden beginnt, so gieße ein Seidel rothen, am besten Melniker Wein dazu; laß auf einem Reindel oder Kastroll 3 Loth Zucker braun rösten, gieße das Blut darein, laß es aufkochen, und gieße es auch zu dem Fisch; lasse es noch ein bischen aufkochen; richte ihn zierlich auf eine Schüssel an, bestreiche jedes Stückchen mit heißem Schmalz, drücke den Saft von einer Lemonie daran, gieße die durchgeseihete Soß darunter, mit den Nüssen, Zeller und Zwiebel belege den Fisch, und trage ihn zur Tafel.

33. Hecht mit Austern.

Koche den Hecht blau, nach N. 2, lege ihn auf ein reines warmes Kastroll oder die Schüssel, worin er aufgetragen wird, und mache die Soß: gib von 4 Sardellen und 2 Loth Butter die Sardellenbutter in ein Töpfchen, gib dazu die mit dem Hecht gekochte, fein gehackte Hechtenleber und einige Austern, ein bischen in Wein geweichte Semmel, Muskatblüthe und Lemonieschale, zertreibe alles wohl mit kalten Wein in diesem Töpfchen, gieße die kochende Suppe vom Hechte, rein durchgeseiht darein, quirle es recht ab, laß es aufkochen, gieße es über den Hecht; drücke entweder Saft von einer Lemonie darüber, oder ziere den Schüsselrand mit Lemonievierteln. So kann man auch Perschlinge, Schleie, und andere Weißfische bereiten. Wer

Kein Freund von Hechtenleber ist, kann dieselbe auslassen, und in Filets geschnitten, abwechselnd mit den Lemonievierteln die Schüssel damit zieren; will man die Soß gelblicht haben, so kannst du sie mit einigen Döttern einquirlen; ist auf beyde Art gut. Hat man Kalen blaugesotten oder marinirt, kann man auch um den Schüsselrand davon Filets legen.

34. Hecht mit sauerem Schmetten.

Siede den Hecht nach N. 2 blau ab; gib in ein Töpfchen einen Löffel voll feines Mehl, ein Stückchen frische Butter und rühre es mit einem halben Seidel dicken saueren Schmetten schön glatt ab; würze es mit Muskatblüthe und Ingber, gieße ein halbes Seidel von der Suppe, worin der Hecht gekocht hat, darein; quirle es recht ab, laß aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, gib von 3 Sardellen Sardellenbutter dazu, richte es auf die Schüssel an, bestreue es mit Kaperln und geschnittener Lemonieschale, und trage es zur Tafel.

35. Schnecken mit Wein.

Koche 15 Schnecken im Salzwasser, nimm sie aus den Häuschen heraus, schneide die Schweifel ab, puße sie rein, reibe sie im Salze durch, wasche sie im warmen Wasser; gib sie in ein Töpfchen, gieße Petersilwasser daran, und laß sie weich kochen; die Häuschen reibe recht im Salz ab, wasche sie und stürze sie, damit das Wasser ausrinnt; mache die Fülle; treibe ein Viertel Pfund Butter ab, gib dazu 6 Loth abgeriebene Sardellen, von einer halben Lemonie die Schale, 3 Zeherl mit Salz abgeriebenen Knoblauch, ein bißchen Majoran, Muskatblüthe, und eine geriebene Semmel dazu, ist es wenig gesalzen, so salze es ein bißchen zu; treibe es recht ab, und fülle die Schnecken, gib immer

unten ein Stückchen Fülle, dann eine Schnecke, und oben wieder Fülle, richte sie auf eine Schüssel mit der Fülle nach oben; laß ein bißchen Semmel goldgelb rösten, gieße darauf halb von der Suppe, worin die Schnecken gekocht, halb östereicher Wein, gib dazu 2 Loth mit Butter abgetriebene Sardellen, laß es ein wenig aufkochen, gieße es über die Schnecken, laß es etwa eine Viertel Stunde in der Röhre dünsten. Diese Fülle ist hinlänglich 20 bis 25 Schnecken zu füllen; Wein und Suppe gibt man nach Verhältniß der Schnecken, damit ein bißchen Soß den Boden decke.

36. Kalter Hecht in der Sulze (Fastenaspick.)

Koche den Hecht blau nach N. 2, lasse ihn ein wenig auskühlen, ziehe die Haut ab, löse die Gräthen aus, zerlege das weiße Fleisch schön auf Blättchen und richte sie auf eine Schüssel an; nimm entweder frischen oder trockenen Thymian, wasche ihn vom Staube rein, einige Lorbeerblätter, und stosse es mit einigen hartgekochten Eyerdöttern im Mörser; lasse ein Stück abgeriebene Semmel in der Suppe worin der Hecht gekocht hat, erst zerweichen, dann in ein dünnes Röchel verflochen, treibe es recht glatt ab, gieße in das Gestoffene ein bißchen Essig, und passire es in das Röchel; gib noch ein bißchen Suppe und ein bißchen Mehl, treibe es recht ab, und passire es, wenn es wie eine Soß ist, über den Hecht; würze es mit Pfeffer, und wenn es nicht genug gesalzen ist, so muß es auch früher ehe es durchpassirt wird, zugesalzen werden. Herum mache einen Kranz von gehackten Aspick, welcher wie folgt bereitet wird. Nimm den Kopf von dem Hechte, und ein Stück Karpfen auf ein Kastroll, gib dazu einen Zeller, 3 Petersilwurzel, 3 gelbe Rüben, 2 Zwiebel, 4 Zeherl Knoblauch, ein Sträußchen Thymian, 2 Lor-

beerblätter, alles klein geschnitten; dann füge noch bei, 2 Stückel Ingber, 15 Körner Neugewürz, 10 Körner Pfeffer, 10 Gewürznelken und ein Stückchen frische Butter, lasse es ein halbes Stündchen dünsten, dann gib dazu von einem oder 2 Karpfen die reingewaschenen Schuppen, und die abgezogene Haut vom Hechte, lasse es noch ein bißchen dünsten, doch muß du Acht geben, damit es sich nicht am Boden anlege, oder braun werde; gieße daran ein Seidel österreicher Wein, und die Suppe worin der Hecht gekocht hat; ist es zu wenig sauer, so gieße noch ein halb Seidel, oder so viel nöthig ist, guten Weinessig dazu, ist es nicht genug gesalzen, so salze es wenig zu, gib dazu einige Fäden Safran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Sieb in ein anderes Kastroll, laß es abermals sieden.

Wenn es ein Weilchen siedet, so gib von 3 Eysweiß den Schnee dazu, rühre es recht um, laß einige Minuten damit sieden; binde eine Serviette auf die vier Füße eines umgekehrten Stuhles, stelle eine tiefe Schüssel unter, und seihe die Sulze durch ein Sieb in die Serviette, damit es durchlaufe; stelle nun diese so wie ein Wein reine Sulze in kaltes Wasser oder zum Eis, damit es sich recht hart setze. Steche nun entweder mit dem Löffel oder einer Form runde Pakeln aus, lege sie um den Hecht schön Kranzförmig; hast du frische Lorbeer oder Lemonieblätter, so steche in jedes 1 oder 2, in die Mitte der Schüssel lege auch eins und steche einen Kranz von Blättern herum. Mit diesem Aspick kannst du alle Fische, welche kalt aufgetragen werden, garniren; es können zur Verzierung noch Kaperln, Lemonieschalen, Sardellen und Oliven genommen werden, müssen aber nicht seyn. Diesen Aspick kannst du auch 2 Messerrücken dick auf eine Schüssel gegossen kalt werden lassen, dann in kleine

Vierecke schneiden, davon einen 2 Finger breiten, 2
 Finger hohen Rand um die Schüssel machen, schön mit
 Kaperln belegen, ziert die Schüssel sehr schön. Diesen
 Aspick kann man zu allen saueren Fastensulzen verwen-
 den. Z. B. gieße davon in eine Form, welche früher
 durch ein kaltes Wasser gezogen wird, auf einen Finger
 hoch Sulze, lasse es recht kalt werden; nun mache von
 einer Lemonye, welche früher auf dünne Blattel zer-
 schnitten werden muß, kleine Dreyecke, aus diesen, und
 aus kleinen von Lemonyeblättern geschnittenen Blatteln
 mache einen Kranz herum, darauf lege einen blauge-
 sottenen Hecht, Karpfen, Kalen, Kalruppe, Lachs, oder
 was du gerade für Fische hast, auf kleine Stücke zer-
 legt; muß aber versteht sich kalt seyn; hast du recht
 viele blaugesottene Karpfenköpfe, so nimm die Zungen
 heraus, theile sie in kleinere Stücke, belege zu unterst
 den Kranz, das Uebrige darüber, gieße die Form voll
 Aspick, um den Rand muß die Form wenigst finger-
 breit frey bleiben, ehe man den Aspick eingießt, so ist
 es, wenn dann die Sulze gestürzt wird, recht hübsch,
 nur muß man selbe schnell stürzen, wenn man sie in
 heißes Wasser mit der Form eingedunkt hat, sonst zer-
 fließt sie und wird unansehnlich, stelle sie wieder zum
 Eis, so lang bis sie aufgetragen wird. Auch diesen
 Aspick kann man mit verschiedenen Farben anrichten,
 theils mit gerösteten Zucker, oder einem Saft von
 Preiselbeeren, u. s. w. Auch Salate kann man in Fast-
 tägen mit diesem Aspick verschiedentlich zieren, versteht
 sich saure, als: Feld- und Häpelsalat, Hopfensa-
 lat, Bohnen, Karfiol u. a. m.

37. Karpfen mit Wein und Sardellen.

Reibe, schuppe und wasche einen Karpfen, salze
 ihn ein wenig, und schmiere ihn inwendig und außen.

dig. mit Sardellenbutter, schmiere eine Bratpfanne, welche etwas länger als der Karpfen ist, mit Butter, lege einige reine mit Butter geschmierte Späne darauf, bestreue sie mit geschnittenen Zwiebeln, lege den Karpfen darauf, gib dazu 16 Körner Pfeffer, 20 Körner Neugewürz und 2 Stückel Ingber, alles ungestossen, stelle es in eine heiße Röhre, laß backen, wenn der Karpfen bald gar gebacken ist, so gib in ein Töpfchen ein Kaffeelöffel voll feines Mehl, gieße darein ein Viertel Seidel Wein, zerrühre es recht, gieße dazu ein halb Seidel guten saueren Schmetten, sprittle es recht ab, begieße den Karpfen damit, belege noch mit Sardellenbutter, lasse noch so lang in der Röhre, bis es oben schön gelblich ist, dann lege den Karpfen vorsichtig auf eine lange Schüssel, gieße die durchgeseigte Soß darunter, trage es auf, man kann auch nur einige Stücke so bereiten, z. B. wenn man das übrige vom Karpfen bäckt, kann man die Köpfe so bereiten, auch Schleindel oder Kalruppen können so bereitet werden.

38. Einen Tigel vom Hechte.

Ziehe die Haut von einem kleinen Hechte ab, nimm die Gräthen heraus, das Fleisch hacke fein, treibe auf einer Schüssel einen Löffel voll Krebsbutter ab, lege das Fleisch hinein, schlage dazu 4 ganze Eyer, gib dazu die kleingeschnittenen Schweifel und Scheere von 30 Krebsen, dann eine halbe abgeriebene, in guter Milch geweichte ausgedrückte Semmel dazu, treibe es recht untereinander, salze es, würze es mit Muskatblüthe. Schmiere eine Serviette mit Butter, gib es hinein, binde es locker zu, hänge es in kochendes gesalzenes Petersilwasser, worein du noch den Kopf und die übrigen Abfälle von dem Hechte, als auch die ausgedrückten Schalen von der Krebsbutter geben kannst.

Mache eine weiße Einbrenn, gieße von der Suppe worin dieß alles gekocht hat, daran, laß aufkochen, würze bißchen mit Muskatblüthe, die Fasch binde loß, lege sie auf eine Schüssel, begieße sie mit zerlassener Krebsbutter, bestecke sie dicht mit geschälten nudelartig geschnittenen Mandeln, die Soß gieße darunter, wenn noch Krebschweifeln vorhanden sind, ziere die Schüssel dann herum, oder lege schöne im Salzwasser gekochte Krebse herum.

Mehlspeisen und Aufläufe

zweite Abtheilung.

1. Littiger Knödel *)

Treibe ein Stück frische Butter ab, schlage darein 6 ganze Eyer nach und nach; nach jedem Ey gib eine Handvoll Mehl, und einen Löffel voll süßen Schmetten, salze es, treibe es recht ab; gib darein eine würflicht geschnittene im Schmalz schön goldgelb geröstete ausgekühlte Semmel, arbeite es recht ab, gib so viel Mehl darein, daß die Knödel gehörig fest sind, so, daß wenn man mit der flachen Hand daran schlägt, sich die Hand nicht beschmieret; koch große Knödel in kochendes Salzwasser ein, laß sie recht kochen, damit sie in der Mitte nicht roh bleiben, nimm sie heraus, schneide jeden in vier Theile, bestreue mit geriebener Semmelrinde, begieße sie mit heißer Butter, und trage sie auf. Diese Knödel sind zum schwarzesottenen Karpfenvortrefflich.

*) Als die Verfasserin mit einer Gesellschaft in Littig die Ruinen bestieg und ins Thal kehrte, wurden diese Knödel gekocht und schmeckten sehr gut; daher selbe diesen Namen erhielten.

2. Nockerl mit Schmetten.

Treibe 4 Loth frische Butter und 2 Loth Schmalz schön schäumig ab, schlage darein nach und nach 6 ganze Eyer und 3 Dötter, nach jedem Ey ein Löffel voll Mehl, salze es ein wenig, treibe den Teig recht glatt ab, mache ihn nicht zu dick, koche ihn mit einem Löffel im kochenden Schmetten ein; ist es nöthig, so salze es noch ein wenig, laß es ein bißchen aufkochen, bestreue es dann mit gröblich gestossenem Zucker, gib es in die Röhre, laß es schön ausdünsten, und oben schön gelblich anlaufen, trage es sammt dem Gefäße zur Tafel. Hast du ein bißchen Krebsbutter, so gib selbe obenauf dazu, ist schön und verbessert den Geschmack.

3. Semmelbaba.

Schmiere eine Form mit Butter aus, lege Semmelschnitte darein, bestreue sie mit kleinen Rosinen und geschnittenem Zitronat, lege wieder eine Schichte Semmel, streue wieder so; schlage in einen Topf 2 ganze Eyer, gieße daran süßen Schmetten so viel als nöthig ist, daß das Gefäß voll wäre, wenn man es über die Semmel gießt. Gewöhnlich nimmt man auf eine Semmel ein halb Seidel Schmetten, doch es kömmt darauf an, wie groß die Semmeln sind; quirle es recht ab, gib darein ein bißchen Salz, ein bißchen Lemonieschale, ein oder 2 Eyer, Zucker, daß es recht süß ist, gieße es über die Semmel, belege oben mit frischer Butter, bestreue es mit gröblich gestossenem Zucker, belege es mit Butter, laß es in der Röhre schön backen, daß es oben und unten schöne Rinden bekömmt, bestreue es noch mit Zucker, und trage es sammt der Form oder Keindel zur Tafel.

NB. Zwischen die Rosinen kann man kleingeschnittenen Zitronat streuen.

4. Nudeln mit Krebsen.

Mache feine Nudeln von 2 ganzen Eiern, koche sie im Schmetten, gib während des Kochens darein ein Stück frische Butter, und ein Stück auf LEMONIE abgeriebenen Zucker, laß sie hübsch ausdünsten dann auskühlen; gib noch einige Eyerdotter darein. Nimm in ein Töpfchen 5 Löffel voll Mehl, 6 Eyerdotter und ein Seidel guten süßen Schmetten, quirle es recht ab, salze es ein bißchen, gieße es auf ein Reindel und lasse es auf Kohlen kochen; doch muß man beständig rühren, daß es sich am Boden nicht anlegt; koche es so lang, bis es genug dicklich ist, und vom Reindel geht, gib es auf eine Schüssel, treibe es mit einem Stückel frischer Butter ab, gib Zucker darein, schmiere es dann aufs Papier, lege es aufs Blech, laß es schön gelblicht backen; bestreiche es mit den bereiteten Nudeln, bestreue es mit kleingeschnittenen Mandeln, und besprenge es mit Krebsbutter, rolle es schön, wie einen gezogenen Strudel, schneide daraus einen Finger breite Stückel, stürze einen tiefen Teller auf einen feichten um, lege die Stückel schön darauf, bis der ganze Teller belegt ist; besprenge es ein bißchen mit süßen Schmetten, belege es mit den Krebschweifeln, bestreue es mit Zucker und geschnittenen Mandeln, besprenge es mit Krebsbutter; stelle es etwa auf eine Viertel Stunde in die Röhre, daß es ein bißchen oben rößlet wird, und trage es auf.

5. Nudeln im Schmetten.

Mache von 3 Eiern Nudeln, von 2 Eiern koche im Schmetten ein, vom dritten lasse noch liegen; während des Kochens gib ein Stückchen frische Butter darein, lasse sie schön ausdünsten, dann auskühlen;

schlage darein 5 Eyerdötter, von 3 Eyweiß den Schnee, Zucker, von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale, ein wenig Salz, treibe es wohl ab, gib es auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, stelle es auf ein Dreyfüßel in die Röhre, laß es oben gelblicht anlaufen. Indessen backe die übrigen Nudeln schön goldgelb, bestreue und vermische sie recht mit Zucker und Zimmet; wenn die Nudeln gar gebacken sind, so nimm sie aus der Röhre, mache von den gebackenen Nudeln herum einen Kranz, und trage sie zur Tafel. Ist es in einer Zeit, wo Krebse zu haben sind, so rühre statt frischer Butter, Krebsbutter in die Nudeln, so ist es noch besser; hast du einen Buttermilch bei Hand, so mache um die Schüssel einen Rand von Buttermilch, die gebackenen Nudeln richte in die Mitte an, so sieht es noch zierlicher aus.

6. Gebackene Nudeln.

Mache von 2 Eiern feine Nudeln, lasse sie im Schmetten schön ausdünsten, muß aber öfters umrühren; wenn sie ausgedünstet sind, lasse sie auskühlen; gib darein 4 Dötter, von 2 Eyweiß den Schnee, Zucker, Lemoneschale, ein bißchen Salz, treibe es recht ab; neße Oblatten mit Eyweiß, lege Häufeln von den Nudeln daran, ballire sie wie Krapfen schön rund darein, tunke sie in zerklopfte Eier, dann geriebene Semmel, backe sie im heißen Schmalz schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. Statt Lemonie kann man auch Vaniliegeschmack in die Nudeln geben.

7. Mehlschmarn.

Schlage 6 Eier in einen Topf, mache mit Mehl einen dicken Tropfteig, gieße dann ein halb Seidel süßen Schmetten daran, rühre es recht ab; gib darein

ein bißchen Zucker, ein bißchen Salz, ist es zu dünn, so gib ein bißchen Mehl zu. Laß in einer Pfanne oder Reindel Butter heiß werden, gieße es darein, laß es in der Röhre schön hoch auflaufen und gelb backen, dann zerschneide es auf kleine Stückchen Butter darunter, bestreue es mit Zucker, lasse es noch ein bißchen auf gelinden Kohlen rösten; es muß aber öfters gerührt werden, daß es überall schön röset werde; wenn du es auf den Teller oder Schüssel angerichtet hast, so bestreue es abermals mit Zucker, trage es auf.

8. Semmelschmarn.

Schneide 2 Semmel würflicht, schlage in einen Topf 6 ganze Eyer, gieße ein halbes Seidel süßen Schmetten daran, quirle es recht ab, gib die Semmelwürfel darein, salze es ganz wenig, gib ein bißchen gestoffenen Zucker darein, rühre es recht ab, gieße es in heiße Butter, laß es oben und unten in der Röhre schön gelblicht backen, zerschneide es, gib noch ein Stückchen Butter, laß es noch auf gelinden Kohlen ein bißchen rösten; gib es auf eine Schüssel, bestreue es recht mit Zucker, und trage es auf.

9. Aufgeloffenes mit frischen Kirschen.

Schmiere eine Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, lege etwas über die Hälfte schöne, von den Stengeln abgelöste im kalten Wasser gewaschene Kirschen darein; schlage in einen Topf 3 oder 4 ganze Eyer, gib eine geriebene Semmel darein, treibe es recht ab, gieße ein halb Seidel süßen Schmetten daran, gib Lemonieschalen, Zucker, und ein wenig Salz darein, quirle alles recht ab, gieße es über die Kirschen, belege es mit frischer Butter, laß es schön gelb backen; bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

10. Aufgeloffenes von Zwetspen.

Schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus; schlage 6 ganze Eyer in einen Topf, gib 1 geriebene Semmel darein, ein halbes Seidel süßen Schmetten, Lemonyeschale, Zucker, ein wenig Salz, quirle alles recht ab; in die Form schlichte schöne reife Zwetspen, gieße das Abgerührte darüber, belege es mit frischer Butter, laß es in der Röhre schön backen; bestreue es ein-bisichen mit Zucker, gib gestoffenen Zimmet und Zucker auf die Tafel dazu, damit sich ein jeder nach Belieben nehmen könne.

11. Krauttalken.

Nimm ein Krauthäupel, hacke es ganz klein, gib auf ein Reindel ein Stück frische Butter, lege das Kraut darein, salze es, laß es weich dünsten; würze es mit Pfeffer; wenn es weich ist, laß es auskühlen. Den Teig mache ein. Nimm feines Mehl 3 bis 4 Seidel, nimm ein Seidel süßen Schmetten, gib darein 2 oder 3 Dötter, quirle es ab, gib dazu 4 Loth zerlassene Butter, gieße es in das Mehl, gib dazu 2 Löffel dicke Hefen, ein wenig gestoffenen Zucker, arbeite den Teig recht ab, laß ihn gähren; dann salze ihn, gib ein bisichen Muskatoblüthe dazu; nimm es außs Studelbrett, mache dünne Blattel, so groß als du die Talken haben willst; streiche auf ein Blattel einen Finger dick Kraut, lege das 2te Blattel darüber, rundum drücke es recht fest zusammen, und so fort, bis aller Teig und alles Kraut gar ist; lasse sie ein bisichen gehen; nimm ein Talkenblech, schmiere es mit Butter, lege die Krauttalken darauf, schmiere sie wieder mit zerlassener Butter, lehre sie beständig um, schmiere sie wieder mit Butter, bis sie schön gelblicht gebacken sind; dann nimm sie vom Blech, schmiere sie

nochmals mit Butter, und trage sie lauwarm auf. Können auch trocken, ohne Butter gebacken, dann in zerlassener Butter eingetunkt, auf eine Schüssel gelegt und aufgetragen werden.

12. Krautfanzel.

Nimm 3 ganze Eyer, ein Seidel süßen Schmetten, einen oder 2 Löffel Hefen, ein bißchen Zucker, und so viel Mehl als nöthig wäre einen Teig auf gegossene Tälken zu machen, laß es gehen; hacke indessen ein Krauthäupel, dünste es mit frischer Butter, salze es, gib auch ein bißchen Zucker darein, und ein bißchen Pfeffer, laß es auskühlen; wenn der Teig gegangen, so rühre das ausgekühlte Kraut darein, nimm die Strudelpfanne, gib ein bißchen zerlassene Butter darauf, gieße ein bißchen von dem Teig darauf, behandle es so wie Strudeln; wenn es auf einer Seite gebacken ist, so kannst du es umkehren, und auf der andern Seite schön gelblicht backen; lege entweder eins aufs andere, jedes mit heißer Butter bestrichen, oder bestreiche sie mit heißer Butter, und rolle sie wie Strudel. Kannst auch diese Fanzeln, so wie gegossene Tälken behandeln, nämlich: nimm ein Tälkenblech mit Grübeln, gieße in jedes bißchen Schmalz, gieße einen Löffel voll von dem Teig darein, besprenge ihn mit Butter; wenn er auf einer Seite gebacken ist, so lehre ihn auf die andere, bis er auf beiden Seiten schön gelblicht gebacken ist, dann wird er in zerlassener Butter nochmals getunkt und schön aufgeschlichtet aufgetragen. Wiewohl diese Speise mehrere Zeit braucht, so ist sie dafür auch genussvoll.

13. Krautwürstel.

Hacke ein Krauthäupel klein, laß es auf Butter weich dünsten, gib darein ein bißchen Salz, Pfeffer,

laß es auskühlen; schlage darein 1 oder 2 Eyer, gib dazu einen Löffel voll gute Hefen, dann Mehl, rühre es ab, gib es außs Studelbrett, arbeite es ab, mache daraus Würste fingerlang und fingerdick; laß auf einer Bratpfanne Butter zergehen, schlichte die Würste schön knapp an einander, bestreiche sie oben mit Butter, laß sie ein bißchen gehen; laß sie in einer Röhre schön gelblicht oben und unten backen, stürze sie, und trage sie heiß zur Tafel.

14. Türkischer Bund.

Nimm ein Seidel guten süßen Schmetten, 6 Eyerdötter, 4 Löffel voll Mehl, rühre es recht ab, gieße es auf ein Reindel, laß es auf glühender Gluth unterm beständigen Umrühren dicklicht einkochen, laß es dann auskühlen; gib darein ein Stück frische Butter, ein bißchen Zucker, ein bißchen Salz, treibe es recht ab, streiche es 2 Messerrücken dick außs Papier, gib es außs Blech, laß es schön gelblicht backen. Mache von einigen Eyerdöttern feine Nudeln, koche sie im Schmetten ein, laß sie schön ausdünsten, dann auskühlen, schlage darein 5 Dötter, von 3 Eyweiß den Schnee, gib 2 Loth abgetriebene Butter darein, salze es ein wenig, und Zucker gib so viel, daß es gehörig süß ist, und theile die Nudeln in 3 oder in 2 Theile, einen Theil lasse so gelb, und gib darein Vanilie oder Lemoniegeschmack, in einen Theil ein Tafel geriebene Chokolade, in den 3. Theil gib Krebsbutter; so viel Farben als sind, so viele Blätter muß du backen; streiche auf jedes Blatt eine Farbe auf, rolle es wie einen gezogenen Strudel, schneide fingerbreite Spalteln. — Stürze einen tiefen Teller oder eine Schüssel auf einen feichten, lege von einer Farbe den Rand, von der 2ten den 2ten Rand und von der dritten die Kappen, so

sieht es wie ein Türkenbund aus. Nimm süßen Schmetten, gib darein Vanilie und Zucker, laß es aufkochen; treibe einige Eyerdötter mit einem Löffel Schmetten ab, gieße den kochenden Vanilieschmetten daran, quirle es recht ab, besprenge den Türkenbund damit, bestreue ihn mit Zucker, laß ihn dann in der Röhre schön rößlet backen, und mit dem Vanilieschmetten öfters besprengen.

15. Krebswandeln.

Nimm 6 bis 8 Loth Krebsbutter, treibe sie ab, gib darein 8 Dötter, 2 Löffel voll Hefen, 6 Löffel süßen Schmetten, ein bißchen gestossenen Zucker, treibe es recht ab, gib dazu 3 Loth feines Mehl, ein bißchen Salz, rühre es eine halbe Stunde, schmiere die Wandeln mit Krebsbutter, streue sie mit fein geriebener Semmelrinde aus, gieße die Wandeln halb voll, lasse sie schnell backen; in einer heißen Röhre sind sie in 10 Minuten fertig; willst du, so kannst du eine Melonenform schmieren und die Hälfte darein gießen; dann nimm kleingeschnittene Krebschweifeln, einige gerührte Eyer, ein bißchen Muskatblüthe, mische es untereinander, gib es in die Form auf den Teig, gieße den übrigen Teig darüber, laß es oben und unten schön gelb backen; es kann so trocken zur Tafel gegeben werden so wie Wandeln, oder man macht eine gute Schwammensoff darüber. Man nimmt gedörte Herrnpilze, kocht sie im Petersilwasser oder Fischsuppe, seihet sie ab, hackt sie mit grüner Petersil ganz klein, macht ein bißchen weiße Einbrenn, gießt die Suppe, worin die Schwämme gekocht haben und süßen Schmetten daran, läßt es ein bißchen aufkochen, seihet sie durch, gibt die gehackten Schwämme darein, würzt es mit

Muskatenblüthe, begießt die Wandeln oder Melone, und trägt es zur Tafel.

16. Gebratene Aepfel.

Nimm Borsdorfer Aepfel, schäle und schneide sie auf dünne Blättel, bestreue sie mit Zucker und kleingeschnittener Lemonieschale; laß $1\frac{1}{4}$ Seidel Wein, $1\frac{1}{4}$ Seidel Wasser mit einigen Gewürznelken aufkochen, begieße die Aepfel damit, gib sie auf eine tiefe Schüssel oder Teller, richte sie hoch auf, wie einen Berg; schmiera den Rand des Tellers mit Eyern, nimm ein Blatt von Buttermey, 2 Messerrücken dick ausgewalzt, lege es über die Aepfel, am Rande drücke es recht fest; laß es in der Röhre schön langsam backen, bis die Aepfel weich und der Buttermey gelb wird; der Buttermey muß früher, ehe man es in die Röhre gibt, mit zerflopfen Eyern geschmiert werden; wenn es gebacken ist, so bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

17. Schodoh • Körbel.

Schlage in ein Töpfchen 3 Dötter und ein ganzes Ey, gib so viel Mehl, als zu einem dicken Tropfteig nöthig ist, rühre es schön glatt ab, gib dann dazu 3 Löffel guten Oesterreicher Wein, 3 bis 4 Löffel schlechte abgeschöpfte süße Milch, ein bißchen gestossenen Zucker, ein bißchen Salz, treibe es ab; der Teig darf höchstens so dick seyn, als auf gegossene Strudel; laß Schmalz heiß werden, stecke die Körbelform hinein, wenn sie heiß ist, so stecke sie in den Teig, der sich darauf fängt geschwind wieder in die Butter, halte die Form, damit das Körbchen nicht zu Boden sinkt, bis es schön gelb gebacken ist; backe so fort, bis genug Körbchen sind; dann backe die Deckel, stelle die Körbchen auf eine Schüssel, fülle sie mit Schodoh, decke den

Deckel darüber, und trage sie auf. Man kann diese Körbchen auch mit Chokoladefoam füllen.

18. Apfel im Schlafrock.

Nimm schöne Borsdorfer Äpfel, schäle sie, nimm das Kerngehäuse vorsichtig heraus, damit der Stengel bleibt; mache von Buttermilch runde Blätteln. 2 Messerrücken dick, schmiere sie mit Eiern, lege den Apfel darauf, ballire ihn schön darein, befestige es um den Stengel herum, schmiere es wieder oben mit Eiern, lege es aufs Papier und Blech, laß es in der Röhre langsam, schön gelblicht backen, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

19. Krebsstrudel.

Nimm aufs Nudelbrett 2 Seidel feines Mehl, schneide darein 2 Loth frische Butter, zerbrösle es mit dem Mehl, nimm 2 ganze Eier, 2 Dötter, mache den Teig an, so wie auf Nudeln, salze es ein wenig, zerwalge es wie auf Nudeln, schneide ein halb Viertel lange und breite viereckige Stückel daraus. Früher mache die Fülle, hacke Krebschweifel klein, schäle und reibe 6 Loth süße Mandeln, gib dazu gestossenen Zucker, mische es recht durch, bestreue die Fleckel damit, besprenge sie mit Krebsbutter, rolle sie, schmiere den einen Rand mit Eiweiß, so bleiben sie besser beisammen; schlichte sie schön in einen Kranz herum um die Schüssel, und so beständig in kleineren Zirkeln, bis sie gar sind; stecke in jedes Köllchen in die Oeffnung ein Stückchen Krebsbutter. Quirle Schmetten mit Zucker ab, begieße die Strudeln, laß sie in der Röhre ausdünsten; ehe du es aus der Röhre herausnehmen willst, so bestreue es noch recht mit gestossenem Zucker, laß ihn in der Röhre, bis er sich schäumt, bestreue ihn nochmals mit Zucker, und trage ihn zur Tafel.

20. Chokoladekuch.

Schneide 2 abgeriebene Semmel würflicht, weiche sie im süßen Schmetten, gib sie auf ein Reindel auf Gluth, streue darein 3 Tafeln geriebene Chokolade, laß es unterm beständigen Rühren schön dick einkochen, laß es auskühlen; treibe 2 Loth frische Butter ab, gib den ausgekühlten Koch darein, treibe es ab; schlage darein 5 bis 6 Dötter, von 4 Klar den Schnee, gib Zucker, ein bißchen Vanilie, auf Ruderl geschnittene verzuckerte Pomeranzenschalen, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, laß es backen; stürze, bestreue es mit Zucker, und trage es geschwind zur Tafel.

21. Krem mit bitteren Mandeln.

Nimm auf anderthalb Seidel süßen Schmetten ein Loth geschälte geriebene bittere Mandeln, gib sie in den Schmetten, laß es kochen; gib in ein Töpfchen 9 Eyerdötter und 1 ganzes Ey, quirle es mit kalten Schmetten ab, gib darein 4 Loth gestoffenen Zucker, gieße den kochenden Mandelschmetten daran; quirle es recht ab, gieße es in eine Schüssel, stelle es in kochendes Wasser in die Röhre, laß es im Dunst kochen, bestreue es oben mit Zucker, laß es noch ausschäumen, bestreue es abermals mit Zucker und trage es zur Tafel. Man kann auch, wenn man will, 1 Loth länglich geschnittene süße Mandeln darein thun.

22. Vaniliekrem.

Koche in anderthalb Seidel süßen Schmetten ein Stück gestoffene Vanilie, gib 4 Loth Zucker darein; in ein Töpfchen quirle 9 Dötter und 1 ganzes Ey, mit ein bißchen kalten Schmetten ab, gieße den kochenden Vanilieschmetten darein, quirle es ab, gieße es

in eine Schüssel, lasse es im Dunst kochen, streue es nochmals mit Zucker, trage es zur Tafel; oder schmiere die Form mit Butter aus, lege eine Schichte Bitterpazeln, gieße den Kren darüber, und koche sie im Dunst.

23. Chokoladekren.

Lasse 4 Tafeln geriebene Chokolade in anderthalb Seidel Schmetten kochen, gib dazu ein Stückchen Vanilie, 2 Loth Zucker; quirle in ein Töpfchen 9 Dötter, ein ganzes Ey mit ein bischen kalten Schmetten ab, schneide dazwischen verzuckerte Pomeranzenschale klein, gieße die kochende Chokolade daran, quirle es recht ab; gieße es in eine Schüssel, laß es im Dunst kochen, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

24. Kaffeekren.

Koche in anderthalb Seidel süßen Schmetten 3 Loth gebrennte abgewischte Kaffeekörner: quirle in ein Töpflein 9 Dötter und ein ganzes Ey mit einem bischen kalten Schmetten ab, gib darein 4 Loth gestossenen Zucker, ein Stückchen gestoffene Vanilie, gieße den kochenden Kaffee, der früher durchgeseiht werden muß, daran, quirle es recht ab, gieße es in eine tiefe Schüssel, lasse es im Dunst kochen, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

25. Quarkknödel.

Treibe 4 Loth frische Butter ab, gib darein 1 Viertel Pfund guten Quark, treibe es recht ab, damit keine Knollen sind; schlage 3 bis 4 Dötter und 3 ganze Eyer darein, dann gib geriebene Semmelbrösel so viel als nöthig ist, daß sie gehörig fest sind; salze sie, mache schöne runde Knödel daraus, koche sie im Salz-

wasser, nimm sie heraus, lege sie auf die Schüssel, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, schmalze sie mit heißer Butter ab, und trage sie zur Tafel. Man kann auch würflicht geschnittene, im Schmalz gebackene Semmel darein thun, da gibt man nur 3 Loth Butter, und weniger geriebene Semmel.

26. Gebackene Quark = Würstel.

Treibe etwa 2 Loth frische Butter mit 1 Viertel Pfund guten Quark ab, gib darein 2 Löffel voll gute Hefen, ein bißchen gestoffenen Zucker, sauber gewaschene kleine Rosinen, 3 Dötter, 2 ganze Eyer; treibe alles zusammen wohl ab, salze es ein bißchen; gib auf ein Nudelbrett Mehl, arbeite es in Mehl ab, bis es sich nicht klebt, und formiere daraus ein halb Viertel lange fingerdicke Würstel, laß sie ein bißchen gähren, backe sie schön gelblich im heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel.

27. Kleine Buchteln mit Crem.

Nimm auf eine Schüssel 3 Seidel feines Mehl, gib in ein Löffchen 2 Loth zerlassene frische Butter, 2 Loth Schmalz, ein Dotter und süßen Schmetten, so viel als nöthig; gib in das Mehl 2 Löffel voll gute dicke Hefen, quirle den Schmetten mit der Butter wohl ab, mache den Teig damit, wie gewöhnlichen Buchtenteig an, salze ihn, gib 2 Loth gestoffenen Zucker darein, Lemnieschale, Muskatblüthe; arbeite den Teig recht ab bis er Blasen wirft, nimm ihn auß Nudelbrett, mache daraus kleine runde Buchteln, nicht größer als ein Borsdorferapfel; laß in einer runden Bratpfanne Schmalz lau werden, lege die Buchteln schön zierlich aber recht fest darein, lasse sie gehen, gib sie in die Röhre, lasse sie schön gelb unten und

oben backen, stürze sie auf eine runde Schüssel, streue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. Laß in einem Töpfchen ein Seidel Schmetten kochen, lege darein geschnittene Lemonieschale, oder reibe sie am Zucker, und laß diesen Zucker darin' auskochen, rühre in einem andern Töpfchen 4 bis 5 Eyerdötter mit ein bißchen kalten Schmetten ab, würze es ein bißchen mit Muskatblüthe, salze es ein wenig, gieße den kochenden Lemonieschmetten daran, quirle es auf der Gluth recht ab, und gib es in Soßschalen zu den Buchteln auf die Tafel.

28. Gerollte Buchteln.

Nimm 4 Loth Butter, treibe sie schön pfläumig ab, dann gib 2 Dötter, 6 Löffel Schmetten, 2 Löffel Hefen, ein bißchen Salz, treibe es recht ab, gib Mehl dazu, so viel als zu einem linden Buchtelteig nöthig ist, schlage den Teig recht aus, bis er Blasen wirft, gib ihn aufs Rudelbrett, arbeite ihn noch ein bißchen ab, zerwalze ihn zwey Messerrücken dick, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Lemonieschalen und gestoffenen Zucker, radle 2 fingerbreite Streifen, rolle sie; schmiere eine Form, oder runde Bratpfanne mit Butter aus, lege die Köllchen 2 Finger von einander darein, bestreiche sie recht überall mit zerlassener Butter, laß sie gähren, dann backe sie schön gelb in einer heißen Röhre. Mache einen Krem, wie zu den vorigen, welcher aber in Soßschalen aufgetragen wird. Man kann diese Buchteln mit Zucker und Zimmet oder auch mit kleinen Rosinen bestreuen.

29. Kleine Pasteten mit Riviis.

Mache von 3 Döttern und einem ganzen Ey feinen geriebenen Teig, siebe ihn durch; laß Schmet-

ten Kochen, gib den geriebenen Teig darein, mache einen festen Koch, während des Kochens rühre darein 4 Eyerdötter, lege auch früher in den Schmetten ein Stückchen an LEMONIE geriebenen Zucker, salze es ein wenig; wenn es recht dick eingekocht ist, so laß es unterm beständigen Umrühren auskühlen; bestreue ein Nudelbrett mit Mehl, lege den Teig darauf, zermalge ihn fingerdick, steche mit dem runden Modell Scheiben daraus, die Hälfte laß so, aus der andern Hälfte steche noch in der Mitte mit dem ganz kleinen Modell ein LÖCHEL, tunke sie in zerschlagene Eyer, ballire sie in Semmelbrösel, backe sie schnell schön goldgelb im heißen Schmalz; wenn sie gebacken sind, so bestreiche das ganze Blattel mit eingesottenen Riviß, decke das Blattel mit dem LÖCHEL darüber, fülle das LÖCHEL schön hoch mit eingesottenen Riviß, bestreue sie mit Zucker, und trage sie schnell zur Tafel. Wenn man es wohlfeiler haben will, so kann man es auch mit gut bereitetem Powideln füllen.

30. Griesnudeln.

Mache einen dicken Grieskoch in 2 Seidel Schmetten, wenn er gehörig ausgedünstet ist, so laß ihn überkühlen. Treibe 4 Loth Butter schön pfläumig ab, rühre darein 3 Eyerdötter, gib den Grieskoch darein, treibe es recht ab, salze es ein wenig, rühre rohen Gries darein, so viel, daß es beisammen hält, und sich nicht an die Finger klebt; mache daraus auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett, fingerlange und fingerdicke Nudeln; laß im süßen Schmetten ein Stückel frische oder Krebsbutter aufkochen, gib Zucker darein, welcher früher an einer LEMONIE abgerieben wurde, lege die Nudeln auf eine mit Butter wohl geschmierte Bratpfanne nebeneinander, gieße den Schmetten darüber, laß sie in der Röhre

ausdünsten, besprenge sie öfters mit Krebsbutter, wenn welche vorhanden ist, wo nicht, mit frischer Butter, laß sie schön ausdünsten, (doch darf es nicht zu lange bleiben, sonst würde es zu hart,) bestreue es mit Zucker und trage es zur Tafel.

31. Apfelfleckel.

Mache von 2 Eyer Fleckel, etwas kleiner als zu Schinkenleckeln, können auch Makrondeln seyn; koche sie im Salzwasser, seihe sie ab. Treibe 2 Loth frische Butter ab, gib die Fleckel darein, lasse etwa 6 abgeschälte von Puzen gereinigte Äpfel, versteht sich Maschansker dünsten, bis sie wie ein Köchel sind, gib darein 2 Loth kleine Rosinen, 2 Loth geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, ein bißchen Zimmet, 3 Loth Zucker; dieß alles vermische mit den Fleckeln, schmiere eine Form oder ein Kastroll mit Butter, streue es mit geriebener Semmelrinde aus, gib die Fleckel darein, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, besprenge sie mit zerlassener Butter, lasse sie in der Röhre schön gelblicht ausbacken; während des Backens bestreue sie öfters mit Zucker und Zimmet, und besprenge sie mit Butter; willst du die Speise noch schöner haben, so vermische den Zucker und Zimmet noch mit geschälten, auf einem Reibeisen geriebenen Mandeln, und wiederhole das Bestreuen öfters; zuletzt, wenn du es zur Tafel tragen willst, so bestreue es aber bloß mit Zucker und Zimmet und trage es auf; sind Gäste, so richte es gerade schon vor dem Backen auf eine Schüssel, in der es zur Tafel kömmt.

32. Strudeln von Nudelteig.

Mache von 2 bis 3 Ethern Nudelteig, bearbeite und zerwalge ihn so wie auf feine Nudeln, bestreiche

ihn mit zerlassener Butter, zerschneide ihn in 3 Finger breite und 4 Finger lange Stücke, mit einem Krappfenradel; bestreue selbe mit kleinen Rosinen, kleingeschnittenen geschälten süßen Mandeln, kleingeschnittenen Johannisbrod, Zucker und Zimmet, rolle die Stückchen schön zusammen, wie andere Strudel, schlichte sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, oder Kastroll, begieße sie mit gekochten überkühlten Schmetten, der ein bißchen gesalzen und gezuckert werden muß, belege die Strudeln oben mit Butterbröckchen, bestreue sie mit Zucker, laß schön goldgelb ausbacken in einer nicht zu sehr geheizten Röhre, weil es zu gäh braun werden könnte, bestreue es schließlich mit Zucker und Zimmet, und trage es zur Tafel.

33. Nudeln mit Äpfeln.

Mache von 3 Eiern Nudeln, so wie man sie zum Abschmalzen macht; koche sie im Salzwasser, seihe sie ab, lasse sie ein bißchen überkühlen; treibe 3 Loth frische Butter ab, gib die Nudeln hinein, schlage darein 6 Eyerdotter, gib 3 Loth gestossenen Zucker und ein bißchen gestossenen Zimmet darein, treibe es recht ab; kannst auch noch 3 Löffel guten süßen abgekochten und wieder überkühlten Schmetten beysügen; schmiere eine tiefe Schüssel mit Butter aus, gib die Nudeln darein; schäle 9 bis 12 Marschancker Äpfel, schneide den Deckel ab, nimm den Puzen vorsichtig heraus und höhle die Äpfel aus, fülle sie mit Hetschepetschfulze, oder mit eingesottenen Riviß, oder mit Rosinenpowideln N. 4, drücke den Deckel wieder darüber und stecke die Äpfel schön rund um die Schüssel halb in die Nudeln, so formiert es einen Kranz; in die Mitte gibt man einen oder 3 Äpfeln, wie man gerade auskömmt, belege mit Butter, bestreue recht mit Zucker,

am besten mit Grobucker, laß es in der Röhre schön langsam schön gelb abbacken, während des Backens besprenge es noch einmal mit zerlassener Butter, und bestreue es 2 bis 3mal mit Zucker, so bekömmt es eine schöne glänzende Rinde; wenn du keine eingesottene Petchepetsche hast, so kannst du getrocknete Kochen, halb Wasser, halb Wein, dann sie klein hacken, mit Lemonyeschale und Zucker, Neugewürz und Zimmet bereitet darein geben. Diese so bereiteten Aepfel kannst du in ein jedes fein zubereitetes Köchel geben, besonders in Reis, Gries, geriebenen Teig u. dgl., ist immer schön und gut.

34. Grieskuch mit Mandeln.

Mache von anderthalb Seidel Schmetten einen festen Grieskuch, treibe 2 Loth frische Butter ab, gib den überkühlten Grieskuch darein, schlage darein 5 Dötter, dann gib dazu 2 bis 3 Loth geschälte kleingeschnittene Mandeln, von einer halben Lemony die Schale, oder ein Loth kleingeschnittenen Zitronat, 3 Loth gestoffenen Zucker, salze es ein kleinwenig, und gib schlüßlich von 4 Eyerklar den Schnee dazu; schmiere die Form, Kastroll oder Schüssel mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön gelb in der Röhre backen, bestreue es mit gestoffenen Zucker, trage es sammt der Form zur Tafel, aber schnell; es geht schön hoch auf. Du kannst den Geschmack noch verändern, statt Lemonyeschale oder Zitronat kannst du Vanilie geben, und dann mit Vanilie, Zucker bestreuen; sind viele Personen, kann man alles vermehren.

35. Fanzel von gelben Rüben.

Schabe 3 oder 4 schöne gelbe Rüben ab, wasche sie rein, und reibe sie auf einem Reibeisen; gib 2 Loth

frische Butter auf ein Meindel, lasse sie gerschleichen, gib die geriebenen gelben Rüben hinein, lasse sie eine halbe Stunde dünsten, treibe abermals 2 Loth frische Butter ab, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 oder 4 Dötter, und von 2 Eyweiß den Schnee; gib entweder von einer halben Lemony die Schale, oder 2 Loth Zitronat dazu, dann 2 Loth gestoffenen Zucker, und ein klein bißchen Salz, dann die gedünsteten überkühlten gelben Rüben dazu, treibe es recht ab; laß auf einem Bunzelkastroll ein Stückchen Schmalz heiß werden, gieße das Fanzel hinein, laß es schön goldgelb backen; gieße dann wenigstens ein halbes Seidel abgekochten überkühlten Schmetten darauf, laß ihn schön einzichen und in der Röhre abermals gelb ausbacken; zieht sich der Schmetten sehr schnell ein, so gießt man noch ein bißchen nach; dieß zu beobachten, läßt man der Einsicht der Köchin über, die schon das rechte Maasß beobachten wird, damit es nicht zu sehr zerweicht, aber auch nicht zu trocken zur Tafel komme; bestreue es mit Zucker, und trage es sammt dem Gefäße zur Tafel, ist eine gute und gesunde Speise.

36. Oblatten = Speise.

Schmiere die Form mit Butter, nimm gute Oblatten, tunke jeden schnell im guten süßen Schmetten, lege ihn in die Form, bestreue mit geschälten auf einem Riebeisen geriebenen süßen Mandeln, worunter man wohl einige Bittere mischen kann, bestreue dann mit Zucker und Vanilie; so viel Loth Mandeln sind, so viel Loth Zucker vermische damit, Vanilie nach Belieben, lege wieder eine mit Schmetten genezte Oblatte darüber, bestreue wieder, und so fort, bis alles gar, und die Form bis auf 2 Finger breit voll ist. Quirle auf 10 bis 12 Oblatten 4 Eyerdötter in einem

halben Seidel süßen gekochten ausgekühlten Schmetten ab, gib etwa ein Loth gestoffenen Zucker und ein klein bißchen Salz darein, quirle es recht ab, begieße die Oblatten damit, lasse sie in der Röhre schön semmelgelb backen; nun mache von 2 Eyweiß einen festen Schnee, rühre einen gehäuften Eßlöffel voll gestoffenen Zucker darein, belege die Oblattenspeise damit entweder ganz, oder mache einen Kranz herum, und in die Mitte ein Häufchen, bestreue noch recht mit gestoffenen Zucker, gib es schnell in die nicht stark heiße Röhre, laß es wieder biß es schön semmelgelb wie spanische Binde gebacken ist, trage es mit Zucker bestäubt zur Tafel. Ist eine gute Speise, und sieht sehr schön aus.

37. Krebsfleckel.

Roche im Salzwasser von 2 Eyern mittelmäßig große Fleckeln, seihe sie wohl ab, laß 2 Eßlöffel voll Krebsbutter auf einem Kastroll zerschleichen, gib die Fleckel hinein und lasse sie ein Weilchen dünsten; nun gib dazu 30 Krebschweifsel, und ein Stück zerzupften auf Butter gedünsteten Hecht, mische alles wohl durch, schmiere eine Schüssel mit Butter aus, gib es darein, gieße ein halbes Seidel Schmetten darüber, gib einen Reif von Buttermteig darüber, oder ein Gitter, und laß es in der Röhre schön gelb backen; wenn du willst, kannst du ein oder anderthalb Loth gestoffenen Zucker in den Schmetten geben; dann muß du aber bloß die Krebschweifsel darein thun, und den Hecht auslassen, weil sich derselbe nicht mit dem Zucker verträgt; es versteht sich von selbst, daß der Buttermteig oben mit zerklöpften Eyern bestrichen werden muß. Ist die Speise süß, so wird es mit Zucker bestreut, ist sie nicht süß, nur ohne Zucker zur Tafel gegeben.

38. Apfelstrudel.

Gib auf ein Nudelbrett anderthalb Seidel Mehl, ein halbes Seidel lasse zum Ausarbeiten, schneide in die anderthalb Seidel 2 Loth frische Butter, mische es untereinander, mache in der Mitte ein Grübchen, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 Dötter, salze es ein wenig, arbeite es erst mit dem Messer, dann mit der Hand so wie auf Nudeln, und walze es auch so wie auf Nudeln auseinander, laß es ein bißchen abtrocknen, dann bestreiche es mit zerlassener Butter, bestreue mit würflicht geschnittenen Marschansteräpfeln, kleinen Rosinen, Zimmet und Zucker, besprenge es wieder mit zerlassener Butter, rolle es wie einen gezogenen Strudel, schmiere die Schüssel oder Kastroll mit Butter, gib den Strudel hinein, gieße Schmetten darunter, so, daß er beiläufig zur Hälfte im Schmetten liege, bestreiche oben mit Butter, bestreue mit Zucker und laß es in der Röhre schön dunkelgelb ausbacken; streue wieder mit Zucker und trage es auf.

39. Krebs = Koch.

Gib 3 Eßlöffel voll Krebsbutter auf eine Schüssel, schlage darein 6 Dötter, und gib dazu anderthalb abgeriebene im Schmetten geweichte ausgedruckte Semmel, treibe es ab, gib dazu 4 Loth gestoffenen Zucker, ein bißchen Vanilie oder Lemonieschale, ein bißchen Muskatblüthe, und 30 kleingeschnittene Krebschweif, dann zuletzt den Schnee von 5 Eyweiß, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, und lasse es entweder in der Röhre backen, oder im Dunst fieden; bestreue, wenn es gestürzt ist mit Zucker und geriebenen Mandeln, und trage es auf; man kann es auch klein wenig salzen, nur nicht so, daß man das Salz vor dem Zucker merkt, sonst ist's nicht gut.

40. Polenta.

Treibe ein Viertel Pfund Butter ab, schlage 4 Dötter darein, und rühre nach und nach ein halbes Seidel süßen Schmetten, und ein Seidel feines Mehl darein, salze es ein wenig, gib dazu von einer halben Lemony die Schale, ein bischen Muskatblüthe und schlüßlich von 4 Eyweiß den festen Schnee, verrühre ihn darein, schmiere eine Serviette mit frischer Butter, gieße es darein, binde es locker zu, lasse es im Salzwasser etwas über eine Stunde kochen; binde es auf, zerschneide es mit einem Zwirnfaden auf dünne Blätter, bestreue es recht dick mit gestossenem Mohn mit Zucker vermischt, und schmalze es mit heißer Butter ab, und trage es zur Tafel. Es ist eine gute Speise; in Stalien fertigt man sie aus Kukuruzmehl.

41. Mandelnudeln.

Koche von 2 Ethern geschnittene Nudeln im Salzwasser, seihe sie ab, schneide 2 Loth geschälte süße Mandeln klein, treibe ein Loth frische Butter ab, gib die Nudeln und die Mandeln darein, gib 2 Loth gestossenen Zucker, und entweder ein Stückchen Vanilie, oder von einer Lemony die Schale, oder ein Loth kleingeschnittenen Zitronat dazu, gieße etwa 2 Viertel Seidel süßen Schmetten darein, schmiere die Form oder eine Schüssel mit Butter auß, gib die Nudeln darein, belege sie mit Butterbröckeln, bestreue sie mit Zucker, welchen du mit geriebenen Mandeln vermischen kannst, lasse es schön gelb in der Röhre ausbacken, bestreue es mit Zucker und trage es auf.

42. Erdäpfel-Koch.

Treibe 8 Loth Butter ab, schlage 10 Dötter darein, gib 8 Loth gekochte am Riebeisen geriebene Erd-

äpfel darein, gib 5 Loth gestoffenen Zucker, von einer halben Lemonie die Schale, ein bißchen Muskatblüthe, treibe es eine Viertel Stunde, dann gib von 4 Eyweiß den Schnee dazu, verrühre ihn nur ganz wenig, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön goldgelb backen, stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

NB. Man kann auch bis 12 Loth Erdäpfel geben.

43. Amuletel-Koch.

Schlage in ein Töpfchen 3 ganze Eyer und einen Dotter, gib 2 Löffel voll feines Mehl dazu, rühre es recht glatt wie einen Tropfteig ab, dann gieße ein halbes Seidel süßen Schmetten darein, salze es und gib dazu ein halbes Loth Zucker; backe davon Amuletts, oder gegossene Strudel; wenn alle gebacken sind, so schneide daraus 2 Strohhalm breite Nudeln, und backe sie schön gelb im Schmalz; stosse 3 Loth Zucker, schneide 3 Loth geschälte süße Mandeln, und 2 Loth Citronat recht klein, vermische es mit dem Zucker, mit welchem du ein Stückchen Vanilie stossen kannst; nun vermische alles mit den gebackenen Amuletnudeln, schmiere die Form mit Butter aus, und fülle sie damit, schlage in ein Seidel gekochten überkühlten Schmetten 6 Dötter, quirle es recht ab, gieße es in die Form über die Amuleteln, lasse es schön goldgelb ausbacken, oder eine Stunde im Dunst kochen, stürze es, bestreue es entweder mit Zucker und trage es so auf; oder begieße es mit Schodoh, oder mit Schmettenkrem, wie zu den Buchterln angezeigt ist.

44. Piskotenkoch mit Mandeln.

Schlage in einen Topf 2 Dötter, gib dazu 5 Loth feines Mehl und 3 Viertel Seidel süßen Schmetten,

treibe es recht glatt ab, gib es in ein Kastroll, und rühre über der Gluth so lang, bis sich ein festes Köchel davon macht, lasse es auskühlen. Nun treibe 4 Loth Butter ab, gib das ausgekühlte Köchel dazu, treibe es recht glatt ab, dann gib dazu 4 Loth geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, 3 Loth gestoffenen Zucker, 5 Dötter, von einer halben Lemonie die Schale, ein bißchen Muskatblüthe, und zuletzt von 5 Eyweiß den Schnee; salze es ein klein wenig, und rühre, wenn der Schnee schon darinnen ist, nur so viel bis er sich mit dem andern vermischet, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit Piskotenbröseln aus, oder auch mit feiner geriebener Semmelrinde, laß entweder backen, oder was noch besser ist, im Dunst eine Stunde kochen; stürze und trage ihn entweder nur mit Grobzucker, bestreue oder begieße ihn mit Vanilie- oder einem guten Liquer, mit Schodoh, mit Schmettenkrem, oder mit Punschessenz, im letzten Falle, kann man beim Auftragen noch ein bißchen Weingeist beifügen, vor der Stubenthür mit einem brennenden Papier anzünden, und so brennend zur Tafel tragen.

45. Brod = Koch.

Reibe 4 Loth gutes Hausbrod von reinem Korn, gib es auf eine Schüssel, besprenge es mit Wein, daß es aufweicht; treibe 4 Loth frische Butter ab, gib das Brod hinein, und treibe es recht glatt ab; gib dazu 4 Loth ungeschälte, sauber abgewischte, auf einem Rießeisen geriebene süße Mandeln, 4 Loth gestoffenen Zucker, ein bißchen gestoffenen Zimmet und Gewürznelken, von einer halben Lemonie die Schale, ein bißchen Muskatblüthe, 2 Dötter, und schließlich von 2 Eyweiß den Schnee; nun rühre noch so lang bis der Schnee mit den übrigen sich vermischet, schmiere die

Form mit Butter, streue sie entweder mit Pistotenbröseln oder mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, lasse es schön backen, stürze und bestreue es mit Zucker und trage es zur Tafel.

46. Mandel-Koch mit harten Döttern.

Treibe 8 Loth frische Butter ab, rühre darein nach und nach 8 harte Dötter, welche erst zertrieben, oder im Mörser gestossen werden müssen, gib dazu 8 Loth geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, 6 Loth gestossenen Zucker, und entweder von einer halben Lemony die Schale, oder ein Stückchen mit Zucker gestoffene Vanilie dazu, dann 4 Dötter und von 2 Eyweiß den Schnee, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gib es darein, laß es backen, stürze und bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

47. Gebackene Semmel.

Reibe kleine extra dazu bereitete Semmel ab, schneide oben ein rundes Deckerl aus, nimm die Brosen heraus, doch muß du Acht geben, damit du beim Aushöhlen keine Deffnung machst. Lasse sowohl die Semmel als auch die Deckerl im heißen Schmalz schön goldgelb backen. Die Brosen trockne und stoffe sie im Mörser, dann röste sie ebenfalls schön goldgelb, auf 8 Semmel, welche wenigstens für 6 Personen angerichtet werden müssen, nimm 4 hartgesottene Eyerdötter und treibe sie ab, gib dazu die gerösteten Semmelbrösel, dann einen Eßlöffel voll eingesottenen Riviß, Weichsel, oder Hetschepetsch, einen Eßlöffel voll gebratene geschälte und kleingeschnittene Kastanien, einen Eßlöffel voll geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, ein bißchen kleingeschnittene Lemonyeschale, treibe alles wohl

ab, und mische noch den Saft von Riviſ oder Weichſeln bei, wenn dieſer abgeht, ſo verdünne es mit einem Löffel voll guten Wein, fülle die Semmel damit, decke ſie mit dem Deckel zu und richte ſie auf eine Schüffel an; laſſe in einem halben Seidel rothen Wein, ein Stück Zimmet, einige Gewürznelken, ein Stück Lemo- nieschale kochen, gib 4 Loth Zucker und einen Löffel voll Eingefotteneſ darein, zerrühre es recht, ſeihe es durch, und gieße es unter die Semmel, ſtelle es in die Röhre und laſſe es etwa eine halbe Stunde ausbacken; damit die Schüffel nicht ſpringe, ſtelle ſie auf ein Blech, welches entweder mit Salz, oder Aſche belegt ſeyn muß, damit die Schüffel nicht beſchädigt wird; wenn es ſchon ausgebacken iſt, ſo gib auf jedes Deckerle, eine eingefottene Weichſel, oder ein Häufchen eingefottenen Riviſ, beſtreue recht mit Zucker und Zimmet und trage es zur Tafel.

48. Wein-Koch.

Röſte anderthalb geriebene Semmel ſchön goldgelb, gieße daran ſo viel kochenden Wein, daß daraus ein dickes Köchel wird, und treibe es ſchön glatt ab, laſſe es unterm beſtändigen Rühren auskühlen. Treibe 2 Loth friſche Butter ab, gib das Köchel hinein, ſchlage darein 6 Dötter, gib dazu 6 Loth geſtoſſenen Zucker, von einer halben Lemony die Schale, 2 Loth auf Nudeln geſchnittenen Zitronat, 2 Loth große Roſinen ohne Kerner, die ſogenannten türkiſchen, und den Schnee von 4 Eyweiß, würze es ein biſchen mit Zimmet und Gewürznelken, ſchmiere die Form und ſtreue ſie mit geriebener Semmelrinde auß, gieße es darein, laß es ſchön goldbraun backen, ſtürze es, beſtreue mit Zucker und Zimmet, und trage es auf.

49. Brennender Krum.

Gib in ein Töpfchen ein Viertel Seidel feines Mehl, schlage darein 12 Dötter, treibe es schön glatt ab, gib dazu ein halbes Pfund zerlassene Butter, 3 Löffel Rum, ein halbes Pfund gestoffenen Zucker und 2 Seidel süßen Schmetten, quirle es recht ab, gieße es in ein reines Kastroll, und rühre es so lange über der Gluth, bis daraus ein dickes Köchel wird, treibe es dann so lange ab, bis es auskühlt; gib dann dazu von 10 Eyweiß den Schnee, und ein Seidel Rum, schmiere die Form mit Butter und streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gib ein wenig von dem Köchel hinein, belege es mit eingesottenen Riviß, Weichseln, oder Himbeersaft, gieße wieder ein bißchen Köchel, belege es wieder und gieße den Rest darüber, es ist für 2 Formen genug, und langt für 20 und mehrere Personen. Lasse es langsam backen oder im Dunst kochen, stürze es, begieße es vor der Thüre mit Rum, zünde es an und trage es brennend zur Tafel.

50. Erdäpfel mit Eyer.

Roche schöne runde kleine Erdäpfel etwas über die Hälfte, schäle und schneide sie auf Scheiben, kochte für 6 Personen, 6 bis 8 Eyer hart, schäle und schneide sie ebenfalls in Scheiben, schmiere eine Form oder ein Bunzelkastroll mit Butter, belege den Boden mit Erdäpfelscheiben, dann mit Eyer, wieder Erdäpfel und wieder Eyer, bis alles gar ist, bestreue jede Lage Eyer mit gestoffenen Pfeffer, und besprenge sie mit zerlassener Butter, salze einen süßen gekochten überkühlten Schmetten, schlage 2 Dötter darein, quirle es recht ab, gieße es über die Erdäpfel, besprenge es mit zerlassener Butter; es darf aber nur der Schmetten so hoch

als die Erdäpfel gehen, ja nicht darüber, sonst würde es sich brennartig zerlocken, und sowohl unansehnlich als geschmacklos seyn, lasse es in der Röhre schön goldgelb backen, und trage es auf; es ist eine Speise, die einer Männergesellschaft lieber, als süße Mehlspeisen ist. Mit dieser 2ten Abtheilung beschließe ich die Abhandlung über die Mehlspeisen, und wenn eine junge Hausfrau sich die Mühe nimmt, dieses Hundert in diesem Buche vorhandener Mehlspeisen gründlich zu studieren, und pünktlich nachzuarbeiten, so kann sie sehr leicht ein 2tes Hundert mit verschiedenen Veränderungen hervorbringen.

Es versteht sich von selbst, daß sie nicht die ganze Portion für 2, 3 Personen machen muß, bei mancher langt der 2te, 3te und bei mancher der 4te Theil hin, eine Mehlspeise für 2, 3 Personen zu fertigen, weshalb es räthlich ist, sich in die Küche, kleine Kastrollen, dann eine kleine runde, und eine Melonenform beizuschaffen, denn eine Melonenform ist zu denen im Dunst gekochten Mehlspeisen höchst nöthig, indem in einer runden sehr leicht beim starken Kochen das Wasser hineindringt, und die beste Speise dadurch verunglücken kann.

51. Gegossene Krauttalken.

Schneide ein halbes Krauthäupel klein, lasse es mit 2 Loth Butter weich dünsten, salze es und würze es mit ein bißchen feingestossenen Pfeffer, treibe indessen 3 Loth Butter ab, gib das überkühlte Kraut hinein, schlage darein 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gieße dazu halb Seidel Schmetten, ein Loth gestossenen Zucker, 2 Löffel voll Hefen, und ein Seidel feines Mehl, treibe alles wohl ab, und lasse es an einem warmen Orte stehen, daß es ein wenig gährt, salze es ein klein wenig,

backe dann in einem Grüberblech so wie gewöhnliche gegossene Falken, sie brauchen nicht mehr geschmalzen zu werden, weil sie, wenn man sie mit Schmalz bäckt, ohnedieß fett genug sind.

52. Auflauf von Karpfenmilch.

Passé eine schöne Karpfenmilch, nach dem sie von dem übrigen abgelöst und reingewaschen ist, mit einem Loth Butter weich dünsten, treibe dann 4 Loth Butter ab, gib die gedünstete überkühlte Karpfenmilch hinein, treibe es recht ab, gib dazu anderthalb abgeriebene in Milch geweichte ausgedrückte Semmel, schlage dazu 6 Dötter, gib 2 Loth geschälte kleingeschnittene Mandeln dazu, dann Lemonieschäler, bischen Muskatblüthe, salze es ein wenig, gib 2 Loth gestoffenen Zucker und von 5 Eyweiß den Schnee dazu, schmiere die Form, streue mit Semmelrinde, gib es hinein, koche im Dunst oder backe es, bestreue mit Zucker, gib es zur Tafel.

53. Reis mit Äpfeln.

Koche gut gewässerten Reis etwa 4 Loth im Schmetten zu einem dicken Koch, gib Acht, daß der Reis nicht zerrührt wird, treibe auf einer Schüssel 4 Loth frische Butter ab, gib den überkühlten Reis hinein, schlage darein 4 Dötter, gib dazu 4 Loth gestoffenen Zucker, 4 auf dünne Scheibchen geschnittene Marschanster Äpfel, 2 Loth Rosinen ohne Kern, salze es ein wenig, und gib zuletzt von 3 Eyweiß den Schnee dazu, schmiere die Form mit Butter, streue mit geriebener Semmelrinde aus, belege den Boden schön zierlich mit Rosinen ohne Kern, gib den Reis hinein, lasse eine Stunde im Dunst kochen, dann eine Viertel Stunde in der Röhre sammt dem Wasser gar werden, stürze es, bestreue mit Zucker, und trage es auf; kann

auch ein Kranz von Schodoh herum kommen, oder Schodoh extra servirt werden.

54. Apfelfoch mit Piskoten.

Schäle und reibe auf einem Riebeisen 8 schöne Marschanster Apffel, lasse sie mit einem Loth Butter dünsten, dann auskühlen, treibe etwas über ein Loth frische Butter, gib die Apffel hinein, schlage darein 4 Dötter, jeden wohl verrührt, gib dazu anderthalb Loth gestoffenen Zucker, von einer halben LEMONIE die kleingeschnittene Schale, 3 Loth gestoffene Piskoten, und zuletzt von den 4 Eiern den festen Schnee, verrühre es leicht, schmiere eine Melonenform mit Butter, streue mit Piskotenbröckeln, gieße es hinein, koche im Dunst, stürze, streue mit Zucker, gib es zur Tafel.

55. Gerollte Kremspeise.

Laß in einem Töpfchen 2 Loth Butter zerschleichen, gib darein 2 Löffel voll Mehl, schlage darein 2 ganze Eier, und treibe es recht ab, dann gieße ein Seidel Schmetten unterm beständigen Rühren hinein, damit es wie ein glatter Strudelteig wäre, gieße es auf ein Kastroll, und lasse es unterm beständigen Rühren zu einem dicken Koch einsieden. Treibe 2 Loth Butter auf einer Schüssel ab, gib den unterm beständigen Rühren überkühlten Koch hinein, salze es klein wenig, gib dazu 3 Loth gestoffenen Zucker, schlage darein 3 Dötter, rühre es gut ab, und verrühre schließlich noch den Schnee von den 3 Eyweiß hinein, schmiere ein reines Blech mit Butter, streiche den Koch fingerdick darauf, bestreue mit kleingeschnittenen mit gestoffenen Zucker gemischten geschälten Mandeln, dann mit kleinen Rosinen und geschnittenen LEMONIESCHALEN, laß es schön semmelgelb backen, dann rolle es gleich auf

dem Blech wie einen Strudel, und schneide daraus daumendicke Schnitteln, stürze einen tiefen Teller auf eine runde seichte Schüssel, beschmiere ihn mit zerlassener Butter, lege die Scheibchen schön zierlich nebeneinander darauf, begieße es entweder mit LEMONIE oder CHOKOLADE = EIS und lasse es in einer warmen Röhre abtrocknen, belege es mit GINGESOTTENEN schön zierlich, mache einen Kranz von SCHODOH = oder CHOKOLADEFAUM und trage es zur Tafel.

Noch einige Fastenspeisen.

1. Paulaner = Würste.

Nimm einen Karpfen, schuppe und öffne ihn, schneide den Kopf ab, löse das Fleisch von der Haut ab, nimm die Gräthen heraus, hacke das Fleisch ganz klein; gib dazu einige Zeherl Knoblauch, Majoran, LEMONIESCHALE, grüne Petersil, Muskatblüthe, 4 oder 5 gerührte Eyer, hacke alles zusammen recht, salze es; treibe ein Stückchen Butter ab, gib dazu eine abgeriebene, im Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmel, dann das Gehackte, treibe es recht ab, mache daraus entweder Würstel, oder Karbonatel; in die Karbonateln gib statt dem Beinchen Petersilschnitteln, tunke diese Würstel oder Karbonatel zuerst in zerschlagene Eyer, dann in geriebene Semmel, backe sie schön goldgelb im heißen Schmalz. Diese Speise kann man entweder so trocken auf den Tisch geben, und LEMONIEVIERTEL dazu, oder kann man sie zur Belegung verschiedener Grünspeisen brauchen; oder aber lege die Häutelabschnitzel und die Köpfe von den Karpfen auf ein Reindel oder Kastroll, gib dazu Zwiebel, Thymian, Lemo-

nieschale, einige Körner Pfeffer, und Neugewürz, ein Stückel Ingber, ein Stück Butter, einige Löffel Wasser, laß es auf gelinder Gluth schön bräunlich dünsten, gieße dann Petersilwasser, und ein bißchen östereicher Wein, ein bißchen Weinessig darauf, laß es aufkochen; mache ein bißchen braune Einbrenn, brenne es ein, seihe es durch; röste ein Stück Zucker schön bräunlich, gib ihn dazu, gib kleingeschnittene Lemonyeschale, laß sie ein bißchen aufkochen, lege die gebackene Würstel, oder Karbonatel darein, laß sie aufkochen; wenn es wenig sauer ist, schütte ein bißchen Weinessig dazu, gib auch ein Stückchen weißen Zucker dazu, so wird es lieblicher; gib noch Kaperln dazu, und trage es zur Tafel. Um die Schüssel kann ein Rand von Butterteig gemacht werden, oder Lemonyeschale.

2. Fische : Ragou.

Lege einige Stücke Karpfen und einige Stücke Hechten auf frische Butter in ein Keindel, gib dazu grüne Petersil und Zeller, wie auch die Wurzel, eine halbe Zwiebel, salze es ein bißchen, laß es auf gelinder Gluth dünsten. Nimm Petersilwasser, laß darin einige Rosen Karfiol, und frische Morcheln oder Herrnpilze kochen; koche ein Mandel Krebsen, löse die Scherren und Schweifeln auß, von den Schalen mache Butter; zerlege den Karfiol in Stückel, zerschneide die Morcheln, lege beides in ein reines Keindel, die Krebseschweifeln gib dazu; von der Suppe, worin alles gekocht hat, gieße ein bißchen auf die gedünsteten Fische, laß es ein bißchen aufkochen, zerrupfe die Fische auf Stückel, lege sie zu dem Karfiol, mache ein bißchen weiße Einbrenn, brenne die Soß, worin der Fisch gedünstet hat, ein, gieße, wenn es zu dick ist, von der vorigen Suppe zu, seihe es auf das Ragou, gib ein bißchen

Krebsbutter und Muskatblüthe dazu, laß es ein bißchen aufkochen; lege es in eine tiefe Schüssel, mache einen Kranz von Butterteig herum, und trage es zur Tafel. Man kann auch statt Karfiol Spargel, und statt Morcheln Herrnpilze geben; man kann mit diesem Ragou auch gebackene Semmel füllen, selbe in die Soß stellen, und zur Tafel tragen. (Siehe No. 25 unter den Fleischspeisen.)

3. Schwammenfanzel.

Koche ein Seidel schön getrocknete Herrnpilze im Salzwasser, seihe sie ab, hacke sie ganz klein; treibe 4 Loth frische Butter ab, gib die gehackten Schwämme darein, gib dazu eine abgeriebene, im Wasser geweichte wohl ausgedrückte Semmel, eine halbe ganz klein geschnittene Zwiebel, ein bißchen Lemonyeschale, 3 ganze Eyer und 3 Dötter; treibe alles wohl ab, salze es ein bißchen, würze es mit Muskatblüthe, schmiere die Form, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße dieses Fanzel darein, laß es schön rößlet oben und unten backen, und trage es zur Tafel. — Es kann als Nebenspeise oder Grünspeise zu belegen gebraucht werden.

4. Krebs = Krapfen.

Koche ein halbes oder ganzes Schock Krebsen, wie viele du gerade brauchst, löse die Scheeren und Schweifel aus, aus den Schalen mache Krebsbutter. Treibe 3 oder 4 Löffel voll Krebsbutter ab, gib die kleingehackten Krebschweifel und Scheeren darein, gib dazu 3 Loth abgebrühte geriebene Mandelförner, 3 Loth gestossenen Zucker, eine abgeriebene, im Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, und 3 ganze Eyer, 3 Dötter, salze es ein wenig, würze es mit Muska-

tenblütthe, treibe alles wohl ab. Nimm auß Nudelbrett 2 Seidel Mehl, schneide darein 2 Loth Butter, bröfle es ab, schlage darein 2 ganze Eyer, 2 Dötter, mache es ein, gib ein wenig Salz, ein bißchen fein gestossenen Zucker; arbeite den Teig recht ab, zerwalge ihn wie einen Nudelteig, mache aber 2 Blätter, auf das eine Blatt mache mit dem runden Modell Zeichen, bestreiche den Rand mit Eyweiß, lege die Häusel von der bereiteten Fülle, decke das 2. Blatt darüber, steche die Krapfen auß, laß sie im heißen Schmalz schön goldgelb backen, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. Oder schmiere eine Schüssel mit frischer Butter, lege die Krapfen darein, gieße süßen Schmetten darüber, laß sie in der Röhre ausdünsten; eine Viertel Stunde früher, ehe man es zur Tafel geben will, bestreue es mit Zucker, besprenge es mit Krebsbutter, laß es noch aufschäumen, und trage es auf.

5. Krebs = Wandeln.

Koche ein halbes Schock Krebsen, löse die Scherren und die Schweifel heraus, auß den Schalen mache Butter, treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, gib die gehackten Krebschweifel und 2 im Schmetten geweichte abgeriebene wohl ausgedrückte Semmel, 6 ganze Eyer, 3 Dötter, 2 Loth geschälte geriebene Mandeln und 4 Loth Zucker darein, schmiere die Modeln mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde auß, und fülle sie etwas über die Hälfte voll, laß sie schön gelb backen; stürze, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. — Man kann auch eine Melonenform schmieren, und es darinnen backen, nur daß es in den kleineren Modeln zierlicher außsieht.

6. Krebsmandeln von Gries.

Koche auß einem Seidel Schmetten einen dicken Grieskoch; koche ein halb Schock Krebsen, die Scheren und Schweifel löse auß, auß den Schalen mache Butter, treibe 2 Löffel voll von der Butter ab, gib den ausgekühlten Grieskoch darein, treibe ihn recht ab, schlage darein 6 ganze Eyer, gib dazu 4 Loth gestossenen Zucker, 2 Loth geschälte kleingeschnittene Mandeln, ein bißchen Muskatblüthe, salze es ein wenig, treibe alles recht ab; nimm ein Stück Buttermilch, walge ihn ganz dünn auß, schmiere die Form, lege ein Blatt Buttermilch darein, gieße ein bißchen von dem Abgerührten darein, bestreue die gehackten Krebschweifeln mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln, gieße das Modell über die Hälfte voll, mache ein Gitter von Buttermilch, laß es schön backen; stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

7. Hechten-Euterl.

Nimm einige Stücke Hechten, löse die Gräthen auß, schneide die Haut herunter, das Fleisch hacke klein, nimm entweder Krebs- oder frische Butter 2 Loth, treibe sie ab, gib das gehackte Hechtenfleisch darein, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 Dötter, gib eine abgeriebene im Schmetten geweichte wohl ausgedrückte Semmel und ein bißchen Blüthe darein, salze es; schmiere ein feines leinenes Tuch mit frischer Butter auß, mache einen Kranz von grüner Petersil darauf, lege Krebschweifeln in die Mitte des Kranzes schön zierlich, gieße das Abgerührte darein, binde es locker zu, laß Petersil, Zeller, und die Abschnitzel von dem Hecht im Salzwasser kochen, hänge das Tuch darein, laß es eine Stunde kochen; mache eine weiße Einbrenn,

gieße von der Suppe daran, laß es aufkochen, nimm das Euterl aus dem Tuche heraus, lege es in die Schüssel zu oberst, bestreue es mit Muskatblüthe, besprenge es mit Krebsbutter, seihe die Soß darüber, und trage es zur Tafel.

8. Erdäpfel-Krapfen.

Koche schöne Erdäpfel, reibe sie am Riebeisen, oder zerdrücke sie auf einer Schüssel, treibe sie mit frischer Butter ab, schlage darein 3 ganze Eyer, 3 Dötker, und gib so viel Mehl, daß der Teig schön glatt wird und nicht klebt, salze ihn ein wenig, nimm ihn außs Rudelbrett, arbeite ihn recht ab, theile ihn in 2 Theile, zermalge beide, mache runde Zeichen mit dem Modell, lege gut bereitete Pomidelhäufel darein, decke das 2te Blatt darüber, steche die Krapfen heraus, backe sie im heißen Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker, trage sie zur Tafel. Man kann auch statt Pomidel eine Fülle darein machen: hacke frische Herrnpilze, dünste sie mit frischer Butter und grüner Petersil, gib dazu einige gerührte Eyer, kleingeschnittene Krebschweifel, ein bischen Muskatblüthe, auf Stückchen gezupfte gedünstete Hechten, Stückchen Krebsbutter, Salz, mische es wohl untereinander, mache Häufel, so wie zuvor, decke es zu, steche die Krapfen heraus, laß sie im heißen Schmalz backen, trage sie zur Tafel; in Fleischtagen kann man ein gutes Fleischhaschee darein thun.

9. Erdäpfeln mit Herrnpilzen.

Schneide oder hacke frische Herrnpilze fein, lasse sie mit grüner Petersil dünsten, gib ein wenig Pfeffer darein, salze sie; koche kleine Erdäpfel halb ab, schäle und schneide sie auf Blattel, schmiere die Form mit

Butter auß, lege eine Schichte Erdäpfel, dann Schwämme, und wenn Krebschweifeln sind, so bestreue es mit geschnittenen Krebschweifeln, besprenge es mit Krebsbutter, lege wieder eine Schichte Erdäpfel, u. s. f. bis alles gar und die Form auf 2 Finger voll ist. Nimm ein Seidel süßen Schmetten, schlage darein 1 oder 2 ganze Eyer, quirle alles wohl ab, gieße es über die Erdäpfel, und laß es ausdünsten; wenn sie bald gar sind, belege sie entweder mit frischer Butter, oder besprenge sie mit Krebsbutter, laß sie noch eine Viertel Stunde dünsten, dann trage sie zur Tafel. Am Fleischtage kann man zwischen die Krebschweifeln, Hahnenkämme oder Hühnerleber geben, übrigens so wie am Fasttage verfahren.

10. Spenat = Buding.

Nimm sauber gepuhten rein gewaschenen Spenat, hacke ihn ganz klein; treibe ein Stückel frische Butter ab, gib den gehackten Spenat darein, schlage dazu 4 Eyer, salze und würze es mit Muskatblüthe, streue so viel geriebene Semmel darein, als zu jedem andern Buding vonnöthen ist, daß er gehörig fest wird; tunke ein reines leinenes Tüchel in kaltes Wasser, schütte das wohl Abgerührte darein, binde es locker zu, laß es im Salzwasser eine Stunde kochen, lege es auf eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmelrinde, begieße es mit heißer Butter, und trage es zur Tafel.

11. Schmorn in Baniliefud.

Nimm einen halben Seidel süßen Schmetten, schlage darein 6 ganze Eyer, quirle es wohl ab, gib dazu so viel feines Mehl, als zu einem dünnen Tropfteig nöthig ist, salze es und gib darein ein Loth gestossenen Zucker; laß auf einem Reindel Butter heiß

werden, gieße es darein, laß es in der Röhre schön bräunlich backen; richte indeß im Schmetten Vanilie und Zucker, laß es auffieden; wenn der Schmorn gebacken ist, so stürze ihn, laß ihn ein bißchen auskühlen, lege ihn in den Vanilieschmetten, laß ihn aufkochen, und trage ihn zur Tafel.

12. Im Dunst gekochter Buding.

Reibe von 2 Semmeln die Rinde ab, schneide sie würflicht, laß sie im Schmetten weichen; treibe 2 Loth Butter ab, gib die Semmel darein, treibe sie recht auseinander, daß keine Knollen sind, schlage darein 6 Eyerdötter, gib Lemonieschale, Mustatenblüthe, 3 bis 4 Loth Zucker, 2 Loth kleine Rosinen, salze es ein wenig, schmiere die Form, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es im Dunste kochen, wenn es gar ist, stürze, begieße es mit Schodoh, bestreue es mit geschnittener Lemonie = oder eingelegter Pomeranzenschale, und trage es zur Tafel.

13. Schlick = Krapfen von Karpfen = Milch.

Nimm die Milch von einem Karpfen, das Uibrige gib weg, die Milch schneide klein, laß sie in Butter mit Semmelbröseln dünsten, gib dazu grüne Petersil, Mustatenblüthe, gieße, wenn es gehörig ausdünstet, einige Löffel voll süßen Schmetten daran, laß es noch ein bißchen aufdünsten, dann auskühlen; mache den Teig von Eyern, auf 2 Eyer kann man einen Löffel voll Wasser geben, arbeite den Teig wie auf Nudeln, zerwalge ihn auch so, mache von der Milch Häufel; mache die Krapfeln, koche sie im Petersilwasser, oder auch im bloßen Salzwasser, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, schmalze sie mit heißer Butter ab, und trage sie zur Tafel.

14. Spenat = Krapfeln.

Puze und wasche den Spenat rein, laß ihn ein bißchen überkochen, hacke ihn ganz klein, mache ein bißchen weiße Einbrenn, gib den Spenat darein, salze ihn, gieße ein bißchen Fischsuppe mit Döttern abgequirlt daran, würze ihn mit Muskatblüthe, gib auch kleine Rosinen darein, und wenn du willst, ein bißchen Zucker; mache den Teig, wie den vorigen, mache von dem überkühlten Spenat Häufeln; mache die Krapfeln, koche sie im Salzwasser, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, und schmalze sie mit heißer Butter ab.

15. Erdäpfel = Nudel.

Koche schöne Erdäpfel, reibe sie auf dem Riebeisen, lege sie auf ein reines Nudelbrett, zertreibe sie noch recht mit dem Nudelwalger, schlage darein 2 ganze Eyer, salze sie, und arbeite dann so viel Mehl darein, daß es ein schöner glatter fester Teig wird, mache fingerdicke Rollen daraus, schneide davon fingerbreite Nudel, schmiere ein reines Blech mit Butter, laß sie in der Röhre schön rösch backen, während des Backens bestreiche sie öfters mit Butter, gib sie gleich auf die Schüssel, schmalze sie ab; wenn du willst, kannst du sie auch entweder mit geriebenem frischen Käse oder Pfefferkuchen bestreuen. Aus diesem Teig kann man auch Talken machen; man zerwalgt sie ganz dünn, läßt sie schön gelb backen, indem man sie während des Backens auch mit Butter bestreicht, dann mit geriebenem frischen Käse oder Pfefferkuchen bestreut; es ist eine ganz ordinäre Speise, aber besonders für Kinder leicht zu verdauen.

16. Erdäpfel = Knödel.

Koche die Erdäpfel weich, reibe sie auf einem Riebeisen, treibe sie dann mit einem Stück frischer Butter

ab; schlage darein 2 ganze Eyer, 3 Dötter, 2 Löffel süßen Schmetten, salze sie, und rühre so viel schönen Gries darein, als nöthig, daß man daraus schöne runde Knödeln formieren kann, koche sie im Salzwasser, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, schmalze sie, und trage sie zur Tafel. Man kann auch statt Gries, Mehl nehmen.

17. Gegossene Strudel im Schmetten.

Schlage in ein Töpfchen 4 ganze Eyer, 2 Dötter, mache aus feinem Mehl einen dicken Tropfteig, salze es, gieße dann ein Seidel gute süße Milch daran, damit es ein dünner Strudelteig wäre, und gieße Strudel. Nun die Fülle: Treibe 2 Loth Krebsbutter ab, mache von 4 oder 5 Eiern Gerührtes, hacke es klein, gib es in die Butter, hacke ein Stück gedünsteten Karpfen- oder Hechtenfleisch darunter, gib eine abgetriebene im Schmetten geweichte Semmel, ein bißchen Muskatblüthe, ein bißchen Salz, gehackte Krebsschweifeln dazu, bestreiche die Strudeln damit, rolle, und schlichte sie schön in einen Kastroll, oder tiefe Schüssel, begieße sie mit Schmetten, belege sie mit Krebsbutter, laß sie ausdünsten und trage sie zur Tafel.

18. Nocken mit Krebsschweifeln.

Treibe 4 Loth Butter ab, schlage 3 ganze Eyer darein, 3 Dötter, rühre so viel Mehl darein, als zu einem Nockenteig nöthig ist, salze es ein bißchen, lege sie in kochenden Schmetten, laß sie ein bißchen aufsiehen, bis sie sich heben, schmiere dann eine tiefe Schüssel oder Kastroll mit Butter, lege eine Schichte Nocken, bestreue sie mit geschnittenen Krebsschweifeln, geschnittenen Mandeln und gestossenem Zucker, besprenge sie mit Krebsbutter, wieder eine Lage Nocken, wieder be-

streuen und so fort, bis alles gar ist. Es wird oben mit Mandeln und Zucker bestreut, mit Krebsbutter besprengt, der Schmetten mit einem Eydotter abgequirt, darüber gegossen, in der Röhre schön ausgedünstet, mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

19. Kefel: Knödel.

Nimm 12 Marschancker Kefel, schäle sie, schneide das Kerngehäus heraus, hacke oder reibe sie auf einem Riebeisen, lasse sie auf Butter aufdünsten; reibe eine ganze Semmel, röste sie schön goldgelb im Schmalz, laß sowohl die Kefel als auch die Semmel auskühlen, mische beides dann zusammen, schlage darein 2 Eyerdötter und 1 ganzes Ey, gib ein bißchen Zimmet, ein bißchen Gewürznelken und 3 Loth gestoffenen Zucker darein, treibe es recht ab; sollte es zu locker seyn, so streue noch ein bißchen geriebene Semmel darein, formiere runde Knödel daraus, balliere sie in geriebene Semmelrinde, backe sie im heißen Schmalz, streue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie zur Tafel.

20. Reismandeln.

Nimm Messerrücken dicken Buttermteig, und lege die mit Butter geschmierten Mandeln damit aus, stosse ein Viertel Pfund gut gewaschenen und abgewischten Reis im messingenen Mörser, gib es in heißen Schmetten, laß einen dicken Koch daraus einsieden, dann auskühlen; treibe 6 Loth frische Butter ab, gib den ausgekühlten Reiskoch darein, schlage dazu 2 ganze Eyer, 3 Dötter, 4 Loth geschälte, geriebene Mandeln, 3 Loth gestoffenen Zucker, von einer halben Lemony die kleingeschnittene Schale, auf feine Ruderln geschnittene eingelegte Pomeranzenschale, treibe alles wohl ab, gieße es in die bereitete Form, laß es eine Stunde

yen
e=be=
alt,
det,

gde
ym
sne
sz,
en,
ir=
yin
fer
so
r=
ne
sie
i

ge
se
n
t=
p=
p=
f,
h
l=
se
p,
pe

langsam backen, stürze und streue mit Zucker, und trage es zur Tafel. Sollte es zu dicklicht seyn, so kann man allenfalls noch einen Dotter oder auch ein ganzes Ey dazu thun.

21. Schodoh-Roch.

Gib in ein 2 Seidel Löffchen 7 Dötter, dazu 2 Löffel voll feines Mehl, treibe es zuerst recht glatt ab, dann rühre nach und nach ein Seidel guten österreicher Wein darein, gib dazu von einer halben Lemony die leingeshnittene Schale, 4 Loth Zucker, und ein bißchen gestoffenen Zimmet, quirle es recht ab, gieße es in ein Kastroll, und rühre es so lange über der Gluth, bis es sich zu einem dicken Köchel bildet. Rühre 2 Loth frische Butter wohl ab, gib das Köchel darein, und reibe es so lange ab, bis es auskühlt, nun schlage noch 2 rohe Dötter darein, und verrühre von 7 Eyweiß den Schnee langsam darein, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit Piskotenbröseln aus, gieße es darein, laß es schön goldgelb backen, wenn es oben schon ein bißchen fest geworden, so streue es einigemal mit gestoffenem Zucker, damit sich oben eine schöne Kruste bildet, streue noch mit Zucker und trage es zur Tafel.

22. Buding mit Haring.

Gib 2 Seidel feines Mehl auf eine Schüssel, zerlasse 2 Loth frische Butter, gieße darein ein halbes Seidel lauen Schmetten, schlage darein 3 ganze Eyer, quirle es recht ab, gib dazu einen Löffel voll gute Hefen, salze es ein wenig, gieße es in das Mehl, und arbeite den Teig recht ab; mache daraus 2 längliche Buchterln, lasse sie gehen, schiebe sie endlich in kochendes Salzwasser, decke sie zu; wenn sie ein Weilchen kochen, so fahre um den Topf mit einem Messer herum,

weil sie sich gern an das Gefäß anlegen, nicht aber damit rühren, oder sie untertauchen, oder umkehren; wenn sie eine halbe Stunde in einem Sude fortgekocht haben, so seihe das Wasser vorsichtig ab, die Buchteln stürze auf eine Schüssel, und zerreiße sie mit 2 Gabeln, werfe einen kleingeschnittenen Häring in heiße Butter, laß ihn aufschäumen, und begieße es damit, es muß aber ein hübsches Stück Butter genommen werden, damit es hübsch geschmalzen ist, weil der Buding viel Butter einsaugt.

23. Quark-Krapfen.

Treibe ein halb Pfund guten Quark ab, gib dar ein 4 Dötter, 3 Löffel Hefen, 4 Löffel lauen süßen Schmetten, salze es ein wenig, und arbeite ohngefähr dritthalb Seidel feines Mehl darein, zerwalge es auf Daumendicke, steche mit einem Krapfenradel Krapfen aus, lasse sie ein wenig gähren, backe sie im heißen Schmalz, trage sie auf, gib eine Schüssel grünen Salat dazu, so ersetzen sie zur Noth am Fasttage den Backfisch.

24. Reisbuding.

Wasche ein Viertel Pfund geklaubten Reis, erst in 2 kalten, dann in 2 kochenden Wässern recht durch, seihe auch das 2te heiße Wasser ab, und gieße wieder kochendes Wasser daran, laß es eine Viertel Stunde so stehen, nicht aber am warmen Orte, so wird der Reis schön weiß, dann seihe ihn ab, gib ihn auf ein Kastroll, gieße 2 kleine Seidel warmen Schmetten daran, laß ihn weich aber nicht zerflochen; er muß daher auch vorsichtig gerührt werden, damit er sich nicht brenartig zerrühre. Treibe indeß 5 Loth frische Butter ab, gib den Reis darein, schlage, wenn er kühl geworden, 5 Dötter dazu, salze es, gib dazu 2 Loth kleine sauber

gewaschene und gepuzte Rosinen, 2 Loth zerbrochene
 Pistoten, 2 Loth auf Rudel geschnittenen Zitronat, von
 einer halben Lemonie kleingeschnittene Schale, 4 Loth
 gestoffenen Zucker, und von 3 Eyweiß den Schnee.
 Treibe alles wohl ab, schmiere eine Serviette mit fri-
 scher Butter, gieße es hinein, binde es locker zu, gib
 es in einen großen Topf ins Salzwasser, und lasse es
 anderthalb Stunden kochen, stürze es auf eine Schüssel,
 bestreue es recht dick mit Zucker und kleingeschnittenen
 Zitronat oder Vanilie, und trage es auf. Diesen Bu-
 ding kannst du auch in eine mit Butter geschmierte
 Form geben, und im Dunst kochen, oder auch backen,
 in allen Fällen muß er aber recht mit Zucker und Ci-
 tronat, oder auch in Abgang derselben mit Zimmet
 bestreut werden.

Torten, Sulzen und verschiede- ne Kleinigkeiten.

1. Pistoten-Torte.

Mache einen Schnee von 15 Eyweiß, rühre dann
 nach und nach die 15 Dötter darein, gib dazu 3 Bier-
 tel Pf. Zucker, fein gestossen und durchgeseiht, worauf
 früher die Schale von einer Lemonie abgerieben wurde,
 rühre es eine halbe Stunde wohl ab, gib dazu 3
 Viertel Pf. feines durchgeseihtes Mehl, rühre es noch
 eine Viertel Stunde, schmiere die Form mit zerlasse-
 nem Schmalz, streue sie mit geriebener, fein durchge-
 siebter Semmelrinde aus, gieße die Form weniger 2
 Finger voll, laß es schön gemach backen; wenn die
 Torte gar gebacken ist, so laß sie ein bißchen stehen,

es stürzt sich besser; stürze es, laß auskühlen und dann ziere, wie du willst.

2. Chokolade-Torte.

Schäle und reibe 3 Viertel Pf. süße Mandeln, stosse und siebe 1 Pf. feinen Zucker, schlage in einen Topf 15 Eyerdotter, gib den Zucker und die Mandeln dazu, treibe es eine Viertel Stunde ab, gib dann 12 Loth geriebene Chokolade dazu, von 9 Dottern den Schnee, ein bißchen Vanilie, von einer LEMONIE die Schale und einen Löffel voll geriebene durchgeseibte Semmel, rühre es noch eine halbe Stunde, schmiere die Form mit Schmalz, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße die Form etwas über die Hälfte voll, laß es backen, stürze es, laß es kalt werden, dann ziere es wie du willst.

3. Marmorirte-Torte.

Mache eine Pistoten-Torte nach No. 1, mache 5 Theile daraus, in einen Theil gib 1 Viertel Pfund geriebene Chokolade, in den 2ten 1 Viertel Pf. geschnittene Pistazen, in den 3ten ein bißchen Karmin, 2 Theile laß gelb; schmiere die Form, lege sie mit Papier aus, welches ebenfalls geschmiert werden muß, gib immer einen Löffel gelb, einen Löffel schwarz, wieder gelb, dann roth, so rund herum in die Form, doch vorsichtig, daß sich die Farben nicht vermischen, stelle es schnell in die Röhre, laß es backen, stürze es, nimm das Papier ab, ziere wie du willst.

4. Butter-Torte.

Mache Buttermig, zermalge ihn 2 Messerrücken dick, mache ein rundes Blattel so groß als die Torte seyn soll, lege es auf Papier und Blech, schmiere es auf dem Rande, lege einen 2 Finger breiten Rand her-

um, belege ihn auf einen Finger dick mit eingesottenem Riviß, mache mit einem Nadel fingerbreite Streifen, mache ein Gitter, dann radle einen 2 fingerbreiten Streifen, mache einen Rand, schmiere ihn mit zerflopfen Eiern; backe es im Backofen oder einer heißen Röhre, laß es auskühlen, streue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

5. Butter-Torte auf andere Art.

Nimm auf ein Stübelbrett 1 Pf. feines durchgesiebtes Mehl, schneide ein halb Pf. gut ausgewaschene Butter darein, gib dazu 6 Loth gestoffenen durchgesiebten Zucker, von einer halben Lemony die Schale, 2 ganze Eier, 1 Dotter, 2 Löffel saueren Schmetten, von einer Lemony den Saft, arbeite den Teig recht ab, zerwalge ihn 2 Messerrücken dick, mache Teller große runde Blatteln, so viel als der Teig gibt, lege sie auf Papier und Blech, laß sie backen; wenn sie gebacken sind, so belege sie mit etwas Eingesottenem einen Fingerdick, lege das 2te Blatt darüber, belege es wieder, und so fort, bis alles gar ist, das letzte Blatt drücke recht an, doch so, daß es nicht zerbricht, laß es noch in einer lauen Röhre ein bißchen anziehen, dann ziere es mit Eis, Mandelbögen, oder sonst verschiedenen Kleinigkeiten, laß es abtrocknen, und trage es auf.

6. Rivisel-Torte.

Mache von dem nämlichen Teige ein rundes Blatt, nimm ein halb Pf. süße, ein Viertel Pf. bittere Mandeln, schäle und reibe sie, gib sie auf eine Schüssel, schlage darein 8 Dötter, ein Viertel Pf. gestoffenen Zucker, ein Viertel Pf. eingesottenen Riviß, treibe alles wohl ab, schmiere den Rand des Blattes, lege einen 2 Finger breiten Rand darauf, in die Mitte gib

die Fülle; gib ein 2tes Blatt darauf, schmiere es mit zerflopfen Eyern, laß es auf Papier und Blech schön gelb backen; man kann es entweder so mit Zucker gestreut zur Tafel geben, oder aber mit Eis und Mandelbögen zieren; auch kann man daraus statt Torte Maultaschen machen.

7. Gesulzte-Torte.

Stosse anderthalb Pfund Zucker, siebe ihn durch, gib ihn auf ein Gefäß, das nicht fett ist, auf Kohlen, drücke darein den Saft von 2 Pomeranzen und 2 Lemonie, laß ihn aufschäumen, bis er gelblich wird; bereite ein halbes Pf. Marschansker Kefel in Scheiben geschnitten, gib sie darein, rühre beständig, bis ein dicker Koch daraus wird, gib wieder von 2 Pomeranzen und 2 Lemonie den Saft dazu, dann die Schale von 3 Pomeranzen würflicht, von 3 Lemonien auf Ruderl geschnitten dazu, dann 4 Loth Pistazen, ein Viertel Pf. Mandeln, ein Viertel Pf. Citronat, alles auf Ruderl geschnitten, gib alles darein, rühre es um; gib es von der Gluth, belege ein rundes Tortenblattel mit Oblatten, den Reifen belege gleichfalls mit Oblatten, gib es um das Blattel, gieße die Sulze darein, so etwa auf 3 Finger hoch, glätte es recht ab, schmiere es mit kaltem Wasser, bestreue es recht dick mit feingestossenem gesiebten Zucker, gib es in eine laue Röhre, oder in den ausgekühlten Backofen nach dem Brodbacken, laß es dort 2 bis 3 Stunden austrocknen, nimm den Reifen weg, ziere und bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel. Diese Torte läßt sich in einem kühlen trockenen Orte längere Zeit halten.

8. Mandel-Torte.

Schäle anderthalb Pfund süße Mandeln, theile sie in 3 Theile, einen Theil reibe an einem Riebeisen,

einen Theil schneide mit dem Schneidmesser klein, einen Theil auf Ruderl; die geriebenen und kleingeschnitten gib auf eine Schüssel, gib dazu 1 Pfund gestossenen durchgeseibten Zucker, 4 ganze Eyer, 8 Dötter; treibe es eine halbe Stunde wohl ab; die auf Ruderl geschnittene röste schön gelblicht auf einem reinen Gefäß auf gelinden Kohlen, gib sie auf eine andere Schüssel, laß sie auskühlen; gib dazu 4 Loth gestoffene Pistazen, 4 Loth geschnittenen Zitronat, von einer Lemonie die Schale würflicht, von einer länglich geschnitten, ein bißchen Gewürznelken und Neugewürz; mische alles wohl untereinander; laß ein Viertel Pf. gestossenen Zucker schön gelblicht rösten, gieße ihn darein, vermische es wohl; dann rühre es in das Vorige, schmiere die Form auß, gieße es darein; oder noch besser ein Tortenblattel und Reif, laß es gemach backen; wenn es gebacken ist, so nimm den Reifen ab, laß es auskühlen, schmiere es mit Lemonie = Eis, und laß es in einer lauen Röhre abtrocknen.

9. Ruderl-Torte.

Schäle 3 Viertel Pf. süße Mandeln, die Hälfte schneide auf Ruderl, die Hälfte reibe auf einem Reibeisen, die geriebenen gib auf eine Schüssel, gib dazu ein halb Pf. gestossenen Zucker, 4 ganze Eyer, 3 Dötter, treibe es eine halbe Stunde wohl ab; mache von einem Dotter, und einem ganzen Ey feine Ruderln, backe sie schön gelb im Schmalz, laß sie auskühlen, gib sie darein, rühre es wohl ab; belege das Tortenblattel wie auch den Reif mit Oblatten, gieße es darein, laß es backen; dann ziere es mit Zimmerteis.

10. Gewürz-Torte.

Schäle ein halb Pf. süße Mandeln, die Hälfte schneide mit einem Schneidmesser klein, die Hälfte

länglich; die geschnittenen gib auf eine Schüssel, gib dazu 1 Pf. gestoffenen durchgeseibten Zucker, eine geriebene Muskatnuß, ein Viertel Loth Gewürznelken, ein Viertel Loth Zimmet, 2 Loth länglich geschnittene eingelegte Pomeranzenschale, 1 Loth geschnittene Pistazen, gib die länglich geschnittenen Mandeln nun auch dazu, mische alles wohl untereinander; mache von 6 Eyerklar einen festen Schnee, mische ihn dazu, rühre es eine halbe Stunde wohl ab; belege ein Tortenblatt mit Oblatten, so auch den Reifen, gib es darein, glätte es oben zu, laß es gemach backen, dann auskühlen; mache ein Eis darüber, belege es mit Gingesottenen und trage es zur Tafel. Man kann auch daraus kleine Häufel auf Oblatten machen, und selbe unter das Zuckerwerk mischen.

11. Anis-Prezeln.

Nimm auf das Nudelbrett 1 Viertel Pfund feines gesiebtes Mehl, schneide darein 4 Loth frische Butter, brösle es recht ab, gib noch dazu ein Viertel Pf. gestoffenen Zucker, von einer halben Lemony die kleingeschnittene Schale und ein bißchen Anis, mische alles wohl untereinander; schlage darein 2 ganze Eyer, arbeite den Teig recht ab; mache kleine Prezeln oder Kränzeln daraus, schmiere sie mit zerklöpften Ethern, bestreue sie mit gröblich gestoffenem Zucker, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, backe es schön goldgelb, bestreue es mit Zucker und gib es zur Tafel.

12. Gemischte Krappeln.

Schäle und schneide 12 Loth Mandeln länglich, dann 2 Loth Zitronat, von einer halben Lemony die Schale kleingeschnitten, ein Loth Pistazen, mische alles

wohl untereinander. Mache von 3 Eyerklar einen festen Schnee, mische darein ein halb Pf. feingestoffenen durchgeseibten Zucker, dann 2 Loth feines durchgeseibtes Mehl, gib das Uibrige darein, rühre und arbeite es wohl ab, belege ein Blech mit Oblatten, mache kleine Häufel, lasse sie schön langsam backen, dann kalt werden; mische sie unter das Zuckerwerk, und trage es zur Tafel.

13. Lemonie-Häufel.

Stosse 4 Loth Zucker, mache von 2 Eyerklar Schnee, gib ihn nach und nach in den Zucker, drücke dann von einer Lemonie den Saft darein, rühre es eine halbe Stunde ab; gib dann von einer Lemonie die geschnittene Schale darein, 4 Loth geschälte länglich geschnittene Mandeln, rühre es noch ein wenig; belege ein Blech mit Oblatten, mache kleine Häufel, bestreue es mit gestoffenem Zucker, laß es geschwind backen; wenn es zu dünn wäre, so kann man noch 1 Loth geriebene Mandeln dazu geben.

14. Lemonie-Spalteln.

Stosse ein halb Pf. Zucker ganz fein, siebe ihn, drücke darein den Saft von einer Lemonie, gib dazu ein Stückchen Schnee, daß es so wie ein dünner Rindskoch ist, theile es in 3 Theile; in den einen Theil gib an Lemonie geriebenen Zucker, in den 2ten Alkermesssaft oder ausgedrückten Tarnisol, in den 3ten Spenatsaft; schneide daumbreite und fingerlange Oblatten, bestreiche sie damit, lege es auf ein Blech, laß in einer nicht zu sehr heißen Röhre langsam abtrocknen, und mische sie unter das Zuckerwerk.

15. Mandel-Spalteln.

Stosse 1 Pf. Zucker, siebe ihn durch, gib nach und nach darein von 5 Eyerklar den Schnee, rühre es

eine halbe Stunde, schäle und reibe ein Pf. süße Mandeln, gib sie dazu, dann von 2 Lemonie die kleingeschnittene Schale und den Saft, rühre es wohl ab; belege ein Blech mit Oblatten, mache darauf daumbreite und fingerlange Streifel, laß sie schön semmelgelb backen, und mische es unter das Zuckerwerk.

16. Pistazen = Prezeln.

Nimm auf ein Nudelbrett 8 Loth feines Mehl, 5 Loth frische Butter, 3 Loth feingestoffenen Zucker, 4 Loth geriebene süße Mandeln oder Pistazen, arbeite alles recht mit den Händen ab, mache es dann mit 2 Döttern ein, arbeite den Teig wohl ab, mache kleine Prezeln, schmiere sie mit zerklopfter Eyerklar, streue sie mit groben Zucker, laß sie schön semmelgelb backen, kalt werden, und mische sie unter das Zuckerwerk.

17. Braune Mandelbögen.

Schneide ein halb Pfund geschälte Mandeln klein, stosse ein halb Pf. Zucker, ein bischen Zimmet und Gewürznelken, siebe alles wohl durch, gib es zu den Mandeln auf eine Schüssel; gib dazu von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale, von 5 Eyerklar den Schnee, treibe alles wohl ab, schneide Oblatten 2 Finger breit, ein Finger lang, schmiere das Abgetriebene darauf; schmiere die Bogenform mit zerlassener Butter, lege sie darauf, laß sie in kühler Röhre gemach backen; wenn sie gebacken sind, schmiere sie mit weißen Eis, bestreue sie mit geschnittenen Pistazen, laß sie abtrocknen.

18. Gebackene Mandeln.

Nimm 10 Loth schönes Mehl auf ein Nudelbrett, gib darein 5 Loth geriebene süße Mandeln, 4 Loth frische Butter, brösle alles wohl ab; gib dazu 3 Loth

gestoffenen Zucker, ein bißchen gestoffenen Zimmet, ein bißchen Gewürznelken, von einer halben LEMONIE die Schale, mache den Teig mit 4 Eyerdottern und 2 Löffel voll Wein an, arbeite ihn recht ab; wenn wenig Mehl ist, so bestaube immer das Nudelbrett; zerwalge endlich den Teig 2 Messerrücken dick, drücke die Mandelform daran, backe sie im heißen Schmalz, aus dem Schmalz werfe sie in gestoffenen Zucker und Zimmet, gib sie statt Zuckermandeln unter das Zuckerwerk; es ist eine gute und dabei gesunde Näscheri.

19. Mandel = Buseln.

Stoffe 6 Loth Zucker, siebe ihn fein; gib dazu von einer Eyerklar den Schnee, rühre es wohl ab, drücke den Saft von einer LEMONIE dazu, daß es wie ein Kindsköchel dicklich ist; gib dann Viertel Pf. geschälte, länglich geschnittene süße Mandeln dazu, und rühre es noch ein wenig; belege ein Blech mit Oblatten, mache kleine Häufel daraus, laß schnell backen, damit sie nicht auseinander rinnen, und mische selbe unter das Zuckerwerk.

20. Mandel = Zwiback.

Schlage 4 ganze Eyer in einen Topf, gib dazu ein halb Pf. gestoffenen durchgeseibten Zucker, rühre es eine Viertel Stunde; gib dazu ein Viertel Pf. geschälte, gröblich geschnittene Mandeln, ein halb Loth gestoffenen Zimmet, ein halb Loth Muskatblüthe, ein halb Loth geschnittene große Rosinen, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, gib alles zu den Ethern mit Zucker, rühre alles wohl ab; nimm feines Mehl auf's Nudelbrett, gieße dieses darein; mache einen festen Teig, damit man fingerdicke Strizel daraus machen kann, und daß es nicht auseinander rinne;

bestaube ein Blech mit Mehl, lege es darauf, laß schön semmelgelb backen, aber schnell, denn es läuft gern auseinander; schneide gleich warm dünnen Zwieback daraus, lege es auf Papier, und laß es abtrocknen. Diese können auch unter das Zuckerwerk gemischt werden.

21. Gezuckerte Mandeln.

Nimm ein Pfund schöne ausgeklaubte Mandeln, lasse sie auf einer messingenen oder blechenen Pfanne, oder auch auf einem gut glasirten Reindel, so nicht fett ist, eine Weile auf Kohlen rösten, bis sie schön rösch sind; dann laß in einem andern messingenen Pfanne oder Kessel 3 Viertel Pf. gestoffenen Zucker mit halb Seidel Wasser kochen, bis er sich zieht; wirf die gerösteten Mandeln darein, rühre sie so lang, bis sie überall mit Zucker überzogen sind, bereite indessen Zucker und Zimmet, beides gestossen; nimm die Mandeln heraus, wirf sie in den Zucker und Zimmet, balliere sie ein, laß sie kalt werden. Damit es sich besser an die Mandeln fange, kann es nicht schaden, wenn man zwischen ein Viertel Pf. gestoffenen Zucker, 1 Loth feines Mehl mischt.

22. Zucker = Sulze.

Nimm 2 Seidel guten Wein, und 2 Seidel Wasser, gib darein 1 Pf. fein gestoffenen, an einer Lemonie abgeriebenen Zucker; schneide den Tag zuvor 3 Loth Hausenblase, laß es in halb Seidel Wasser weichen, laß aufkochen, seihe es darein durch, laß dann zusammen bischen aufkochen; seihe es durch ein auf den 4 Füßen eines umgekehrten Stuhles befestigte Serviette, theile es in 4 Theile, einen Theil lasse so wie es ist, in den zweyten gib kleingeschnittene Pomeranzenschale, in den 3ten geweichten durchgeseihten Tarnisol, in den

4ten entweder grünen Spenat- oder blauen Weilchen-
Saft; dann gieße in verschiedene kleine Formen die
verschiedenen Farben, laß kalt werden; tunke die For-
men in heißes Wasser, und stürze sie. Man kann es
wie immer mischen; entweder macht man einen Kranz
herum roth, einen so wie es ist ohne Farbe, einen gelb,
einen grün; oder man schlichtet die Formen wie man
will, ziert sie mit Blättern oder Pomeranzenblättern
herum, und trägt es auf.

23. Weichsel = Sulze.

Nimm schöne reife Weichsel, löse die Stängel ab,
wasche in reinem Wasser und lasse sie auf einer Ser-
viette abtrocknen. Auf 1 Pf. Weichsel nimm halb Pf.
Zucker, laß ihn in halb Seidel Wasser kochen, bis er
sich zieht; nun werfe die Weichsel darein, laß ein biß-
chen aufsieden, nimm sie mit einem Schaumlöffel her-
aus und lege sie in eine Schüssel; in die Soß gib iht
noch ein halbes Seidel Rivißsaft, und ein Loth im
Wasser aufgelöste Hausenblase, laß es sieden bis es
ein bißchen dicklich ist, seihe es durch, laß es ein wenig
überkühlen, gieße es über die Weichsel, bestreue mit
Lemonieschale und gröblich gestossenem Zucker, laß es
kalt werden, und trage es zur Tafel. Es ist im Som-
mer sehr erfrischend.

24. Marillen in Sulz.

Nimm Marillen, welche zwar reif aber noch nicht
sehr weich sind; schneide sie in der Hälfte, nimm den
Kern heraus, schäle sie; laß im messingenen oder gut
glasirten Gefäße ein Seidel Wein, von einer Lemonie
die Schale, und ein Viertel Pf. Zucker sieden, lege
die Marillen darein, laß ein bißchen aufkochen; so-
dann nimm sie heraus, und lege sie schön zierlich in

eine Schüssel; die Soff laß noch ein bißchen einsieden, gieße sie darüber, und laß kalt werden. Man kann auch die Marillen in die Mitte geben und von eingesottenen Weichseln oder Riviß einen Kranz herum formiren, die Soff darüber durch ein Haarsieb gießen, mit Zucker bestreuen, und kalt werden lassen.

25. Borsdorfer Aepfel in der Sulz.

Schäle schöne Borsdorfer Aepfel, lege sie in kaltes Wasser, damit sie nicht schwarz werden; laß in einem messingenen oder gut glasierten irdenen Gefäße ein Seidel österreicher Wein, ein Seidel Wasser, von einer LEMONIE die Schale, ein Stückchen ganzen Zimmt, ein Viertel Pfund gestossenen Zucker aufkochen; wenn es kocht, so lege die Aepfel darein, lasse sie aufkochen; wenn sie auf einer Seite ein bißchen überkocht sind, kehre sie um, doch dürfen sie nicht zerkochen; nimm sie heraus, lege sie schön zierlich mit dem Stengel herauf in eine tiefe Sulzschüssel; mache aus länglich geschnittenen Pistazen und süßen Mandeln, indem du sie in die Aepfel stichst, immer ein grünes, dann ein weißes Kränzchen; in die Sulz lege noch wenigstens 4 Loth Zucker, drücke den Saft von einer LEMONIE darein, laß es noch ein wenig sieden, gieße es über die Aepfel, laß es kalt werden, und trage es zur Tafel. Man kann auch ein Stückchen geweichte Hausenblase dazu thun.

26. Pomeranzen = Sulze.

Nimm 6 schöne Pomeranzen, schneide oben einen runden Deckel ab, nimm alles Innere heraus, gib aber Acht, damit die Schale nicht ledirt werde; drücke den Saft aus dem Innern in 1 Seidel Wasser, reibe von einer Pomeranzen und von einer LEMONIE die Schale

auf ein halb Pf. Zucker ab, und gib es in das Wasser; gieße dazu ein Seidel guten österreicher Wein; Tags zuvor laß in einem Seidel Wasser 2 Loth zerschnittene Hausenblase weichen, und laß sie ein bißchen aufkochen, seihe sie dazu durch; drücke noch den Saft von einer LEMONIE darein, und laß ein bißchen aufkochen. In einem andern Gefäße lasse wieder 1 Seidel Wein, und in einem Seidel Wasser 1 Loth aufgelöste, überkochte, durchgeseigte Hausenblase aufkochen; lege darein ein halb Pf. Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, einige Gewürznelken, dann ein Stück rothen Tarnisol; laß es etwa eine Viertel Stunde kochen, seihe dann früher das erste, dann dieses durch ein auf 4 Füßen eines umgekehrten Stuhles befestigte Serviette; lege die ausgehöhlten Pomeranzen auf eine Sulzschüssel, gieße jede von der ersten gelben Sulze ein Drittel voll, laß kalt werden; dann gieße das 2. Drittel von der rothen Sulze darein, laß wieder kalt werden; steche Kränze von länglich geschnittenen Mandeln darein, gieße es wieder mit der gelben Sulze ganz voll, laß ganz kalt werden; willst es zur Tafel tragen, so schneide jede Pomeranze in die Hälfte oder in 4 Theile, und trage es auf.

27. Gewürz = Sulze.

Nimm 8 Seidel guten österreicher Wein, 1 Seidel Wasser, 12 Löffel Weinessig, von 3 LEMONIE den Saft, von einer die Schale, 20 ganze Gewürznelken, 20 Pfefferkörner, ein Stückchen Ingber, ein wenig Safran, ein Pf. Zucker, gib alles in ein gut glasirtes irdenes Gefäß, laß es kochen; gib dazu 3 Loth den Tag zuvor geschnittene, im Wasser geweichte Hausenblase, laß alles bis etwa auf die Hälfte einkochen; dann seihe es wie die vorige Sulze durch; theile es

in 3 Theile, gieße einen Theil in die Sulzschüssel, laß auskühlen, stecke länglich geschnittene Mandeln darein, gieße den zweyten darauf, laß wieder überkühlen, stecke wieder Mandeln darein, gieße den dritten Theil darüber, wenn es ein bißchen überkühlt, so formire von Mandeln und Pistazen einen Kranz, Lilien oder Narzissen von Mandeln; in der Mitte Lemonieschale, die Blätter von Pistazen, laß recht kalt werden, dann trage es zur Tafel.

28. Erdäpfel-Salat mit Häring.

Koche Erdäpfel, schäle sie, schneide sie auf Scheiben, gib sie auf eine Schüssel, salze sie, bestreue mit kleingeschnittener Zwiebel, begieße sie mit Essig und Dehl, mische es wohl durch, und laß kalt werden; indessen zertreibe die Milch von Häring mit Weinessig und Provenzer Dehl, lege kleingeschnittene Marschanster-Aepfel darein; koche einige Eyer hart, hacke die Klar extra, und die Dötter auch extra recht klein; den Häring ziehe ab, wasche ihn rein, reiße und schneide ihn zierlich; wenn die Erdäpfel kalt geworden sind, so richte sie schön hoch auf eine Salatschüssel, begieße sie vorerst mit den geschnittenen Aepfeln in der Häringmilch, dann mache um die Schüssel einen Rand entweder ganz weiß von der Klar, einen 2ten gelb von den Döttern; oder ein Häufel gelb, ein Häufel weiß; ziere mit dem geschnittenen Häring, auch wohl noch mit eingelegten rothen Rüben; dieß bleibt ganz der Köchin überlassen, wie schön sie es zieren will. Es sieht gut aus, und in Fasttagen schmeckt der Trunk gut darauf; nur muß man die Erdäpfel gleich warm schälen und mit Essig, Dehl und Zwiebel anmachen, sonst ist es nicht so schmackhaft.

29. Süßer gemischter Salat.

Nimm 4 Pomeranzen, schneide 2 auf Scheiben, 2 auf Viertel; lehre einen tiefen Teller auf einen feichten um, mache einen Kranz von den Pomeranzenscheiben, gib auf ein jedes Blatt ein Häufel eingesottenen Riviß, dann mache einen Kranz herum von eingesottenen Weichseln, dann die Pomeranzenviertel, wieder Weichsel; in die Mitte aber wieder ein Blattel mit einem Rivißhäufel. Koche $1\frac{1}{4}$ Pf. Zucker im halben Seidel Wasser, bis er sich spinnt, kannst allenfalls den Saft von einer Lemonie daran drücken, begieße den Berg damit, bestreue mit Pomeranzen- und Lemoneschalen, theils länglich, theils würflet geschnitten, bestreue recht mit Zucker, laß es so kalt werden, dann trage es zur Tafel. Es ist eine gute aber theuere Näscheren.

30. Borsdorfer Aepfel-Salat.

Schäle schöne Borsdorfer Aepfel, schneide den Stiel heraus, hebe ihn auf; nimm das Kerngehäus heraus, lege sie in kaltes Wasser, damit sie nicht schwarz werden; laß in einem wohlglasirten Gefäß Wasser und Zucker kochen, (auf 2 Seidel Wasser $1\frac{1}{4}$ Pf. Zucker,) lege die Aepfel darein, jedoch lasse sie nicht lange kochen, damit sie nicht zerfallen; nimm sie vorsichtig heraus, lege sie schön zierlich auf eine Schüssel, drücke den Saft von einer Lemonie daran, damit sie schön weiß bleiben; in die Soß lege Gewürznelken, Zimmet, Lemoneschale, laß es noch eine Weile kochen, seihe es durch ein reines leinenes Tuch, gieße es löffelweis in die Aepfel, und decke den Stiel darüber; schneide Lemoneschale, ziere die Aepfel damit, mache einen Rand von eingesottenen Weichseln, bestreue es mit Zucker, und wenn etwas von dem Saft übrig bleibt, gieße es unter die Aepfel.

31. Birnen-Salat.

Schäle ein Duzend Birnen ab, lege sie in kaltes Wasser, daß sie nicht schwarz werden; lege in 2 Seidel Wasser ein Viertel Pf. Zucker, gib dazu ein Stückel ganzen Zimmet, von einer Lemonie die Schale, und laß es sieden; wenn es zu sieden anfängt, so lege die Birnen hinein, und lasse sie kochen; dann lege sie in die Salatschüssel, seihe die Soß darüber, und laß kalt werden. Oder zerschneide die Birnen auf Hälften, laß sie eben so wie die ganzen kochen, und nimm sie heraus; in die Soß lege noch ein Viertel Pf. Zucker, laß kochen bis es sich zu spinnen beginnt; nimm eine Melonenform, lege die Birnen darein, gieße die Soß darüber, laß es kalt werden, stürze es und ziere herum mit Lemonie- oder sonst schönen Blättern, oder aber mit Pomeranzenblatteln, bestreue es mit Zucker, und trage zur Tafel. In diesem Falle muß wenigstens ein halbes Loth Hausenblase aufgelöst und dazu gegeben werden.

32. Brunnkresse-Salat.

Puze und wasche frische Brunnkresse, bereite sie mit Weinessig, Dehl, Salz und Zucker. Man kann sie nur so auf eine Salatschüssel anrichten; oder stürze einen tiefen Teller auf einen seichten, belege ihn mit der bereiteten Brunnkresse und mache von ebenfalls bereitetem Andibiensalat einen Kranz, welchen man mit Zucker recht bestreuen muß. Zu diesem muß man Essig und Dehl extra auf den Tisch geben.

33. Welscher-Salat.

Schneide, wenn es ein Fleischtag ist, schöne Cervulatblatteln, lege um die Schüssel herum immer ein Cervulat- und ein Lemonie-Blattel, gib dann mari-

nirten Kal auf Stücke geschnitten, sauber gewaschene Sardellen, aus welchen die Gräthen ausgelöst sind, dann Bricken ebenfalls marinirt, beides klein würflet geschnitten; dann stößt man im Mörser einen hartgekochten Eydotter, einige Lorbeerblätter, 2 Sardellen, halben Zwiebel, 2 oder 3 Körner Pfeffer, Kaperln, stosse es recht, gieße guten Weinessig daran, seihe es durch, mische darunter gutes Provanzter = oder Luchseröhl, gieße es über den Salat, bestreue mit Kaperln und geschnittenen Lemonieschalen, und wenn Austern gerade bei der Hand sind, kann man sie darunter mischen, auch Muscheln und Oliven; dieses aber ist entbehrlich.

34. Zeller = Salat.

Koche 4 bis 6 Zeller im Salzwasser, laß ihn aber nicht überkochen, die Deckel mit den grünen Blättern bewahre im kalten Wasser, damit sie recht frisch bleiben; den Zeller, sobald er gekocht ist, zerschneide auf Blattel, bereite gleich mit Essig und Dehl, und lege ihn entweder so in die Salatschüssel, bestreue mit Pfeffer, mache einen Rand um die Schüssel von grünen Blättern, gib die Deckel mit dem Grünen obenauf — oder stürze einen tiefen Teller auf einen seichten, belege ihn ganz mit dem bereiteten Zeller, mache einen Rand herum von Blättern, die Deckel mit dem Grünen, wenn du die Blätter mit einer Nadel hübsch auseinander gebracht hast, lege oben auf die mit Pfeffer bestreuten Zellerblatteln, und trage es auf, gib aber Essig und Dehl dazu zur Tafel.

35. Kraut = Salat.

Schneide die Krautblätter auf feine Rudel, laß in einem glasirten Gefäße Essig mit frischer Butter

und Salz aufkochen; wenn es im Sude ist, so lege das Kraut hinein, laß es ein Weilchen aufkochen, lege es dann auf die Salat-Schüssel, bestreue mit Pfeffer, trage es entweder warm oder kalt zur Tafel. Ist ein Häupel blaues Kraut, so kann es extra gedünstet und dann davon ein Rand um das weiße gemacht werden.

36. Zwetschen-Salat.

Schäle schöne reife Zwetschen, laß sie mit ein bißchen Wein, Zimmet und Lemonieschale wohl zugedeckt auf Kohlen oder in einer heißen Röhre ausdünsten, lege sie auf die Schüssel, bestreue mit Zucker und Lemonieschale, und trage sie entweder kalt oder warm zur Tafel. Eben so kann man ungeschälte zubereiten, und wenn kein Wein vorhanden ist, läßt man sie nur so ausdünsten.

37. Schodoh.

Nimm ein Töpfchen von etwa 5 Seidel, schlage darein 12 Dötter, gib dazu ein Viertel Pf. gestoffenen Zucker, von einer halben Lemonie die ungeschnittene Schale, dann gieße daran ein Seidel guten österreicher Wein, quirle es gleich recht ab, stelle es in Kohlen, quirle beständig, so lange bis es sich hebt und recht dicklich wird, trage geschwind zur Tafel; gieße es in Schalen oder Krembecherl, oder aber benütze es sonst entweder zu Schodoh-Körbeln, Buding oder andern Sachen, die hier angemerkt sind; auch kann man während des Kochens einige Löffel Araf darein geben, so ist es geistiger.

38. Sliwowitz-Schodoh.

Nimm 12 Eyerdötter, gib sie in ein 5 Seidel-Topf, gib dazu 12 Loth gestoffenen Zucker, von einer

Lemonie die Schale, quirle es mit 3 Löffel Wein wohl ab; nimm ein Seidel ächten Sliwowitz auf eine weiße tiefe Schüssel, zünde sie mit Stückchen reinen Papier an, laß sie ein bißchen ausbrennen, gieße sie dann in das Abgerührte, stelle es in Kohlen, quirle beständig bis es dicklich wird, und sich hebt; gib es entweder so in Krembecherl, oder gieße es über eine in der Krebsform gebackene Mandeltorte, und trage geschwind zur Tafel.

39. Kalter Schodoh mit Uraf.

Nimm auf ein Seidel guten österreicher Wein 12 Loth Zucker und 18 Dötter, gib darein von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, quirle es recht ab, stelle es in Kohlen; quirle beständig, bis alles sich hebt und ein fester Schodoh wird, gieße ihn in eine Sulzschüssel, laß ihn kalt werden, steche Löcher darein, und gieße in jedes einen Löffel voll Uraf, gib es unter den kalten Speisen zur Tafel.

40. Chokolade.

Auf ein Seidel guten süßen Schmetten reibe 3 Tafel Chokolade, wenn die Tafel größer sind, also weniger; wenn der Schmetten kocht, so gib die geriebene Chokolade hinein, quirle beständig; nimm mit einem Löffel den Schaum ab, gib ihn in die Becherl, wenn das Becherl voll ist, so nimm eine glühende Schaufel oder Kohle, halte sie über dem Schaum, so bekommt es ein braunes Rahmel; rühre in ein bißchen kalten Schmetten einen Eydotter ab, gieße die übrige Chokolade darein, und quirle recht ab; sodann trage die Schaumbecherl zur Tafel, die Chokolade in einer Kanne zum Nachguß. Der Schaum kann auch in die Schodohkörbel statt Schodoh gegeben werden; die

Chokolade aber kann zum Begießen des Budings und anderer Sachen gebraucht werden.

41. Kaffee.

Schütte den grünen Kaffee auf ein Pfannel, setze es über Kohlen, rühre beständig bis es anfängt gelb zu werden, nun bestreue ihn mit gestoffenen Zucker, rühre beständig bis er schön braun ist; dann schütte ihn auf einen Teller, decke das Pfannel darüber, damit die Kraft nicht ausrauche, dann mahle ihn fein; gib ihn entweder in die Maschine, oder koche ihn in kochendes Wasser oder den bereiteten Kaffeelager ein, nimm ein kleines Stückchen Eydotter, quirle es im kalten Wasser ab, gieße es während des Kochens in den Kaffee, so wird er allsogleich schön klar; kocht man ihn in der Maschine, so klärt man auf diese Art den Lager: Man nimmt nämlich den Saß, gießt reines Wasser daran, läßt es kochen, gibt ein Stückchen des abgequirkten Eydotters darein, läßt noch einen Sud darüber gehen, stellt es vom Feuer, gießt es ab, läßt es wieder kochen, und gießt es so kochend in die Maschine in den Kaffebeutel, oder kocht in denselben Kaffee ein. Diese Kläre ist besser als Hirschhorn und Hausenblase, und ist in jeder Haushaltung stets bei der Hand. Zusatz im Kaffee taugt eigentlich keiner etwas; manche geben Cichorie, andere Eicheln, gedörrte, gebrannte gelbe Rüben, Erbsen u. a. m.; wenn also ein Zusatz seyn soll, so gib nur ein wenig entweder Cichorie, oder was noch einen angenehmen Geschmack verursacht und gesund seyn soll, gut gereinigte, gebrannte feingestoffene (denn mahlen lassen sie sich nicht so leicht) Hanebuttenkörner; doch muß jeder Zusatz zuerst in den Kaffeegrund eingekocht, der Grund mit dem Ey auf obige Art gereinigt werden, abgegossen,

und dann erst entweder der Kaffee eingekocht, oder in die Maschiene über den Kaffee gegossen werden.

Ein guter frisch gekochter Schmetten macht den Kaffee besser; ein Stückchen Vanilie kann man immer im Kaffee kochen lassen, besonders wenn er mit Schmetten getrunken wird; beim schwarzen ist es entbehrlich.

42. Limonade.

Reibe die Schale von einer Lemonie auf Zucker, stosse den Zucker, drücke den Saft von einer saftigen Lemonie daran, gieße 2 Seidel Brunnwasser darauf, rühre recht ab; Zucker kann man geben so viel als es nach dem Geschmack genug süß ist. Bedarf man viel Lemonade, so drückt man den Saft von so viel Lemonie aus, um ein Seidel Saft zu bekommen, gibt dazu ein halb Pf. an der Schale geriebenen Zucker, läßt es im messingenen Kessel aufschäumen, seiht es durch ein Leinentuch, und läßt auskühlen. Ein Löffel dieser Massa ist auf ein Seidelglas Lemonade hinlänglich; sollte es wenig süß seyn, gibt man Zucker zu, und wer es stärker haben will, kann sich noch ein bißchen von der Massa zugeben.

43. Mandelmilch.

Nimm in ein Viertel Pf. süße Mandeln 4 bittere, schäle und stosse sie in einem messingenen Mörser, doch muß du während des Stossens immer einen Löffel voll Wasser nachgießen, damit sie nicht öhlig werden; wenn sie gestossen sind, gieße daran 2 bis 3 Seidel Wasser wie stark als du die Milch haben willst, seihe es durch ein reines leinenes Tüchel; gib so viel Zucker als nöthig, daß es gehörig süß ist. Es ist ein kühlendes und besonders in einigen Krankheiten ersprießliches Getränk.

44. Punsch.

Nimm auf ein Seidel Lemoniesaft 3 Viertel Pf. Zucker an 4 Lemonie und einer Pomeranze abgerieben, drücke dann auch noch den Saft von einer Pomeranze daran; gib den Zucker gestossen in eine Suppenschüssel, seihe den Saft daran, damit aber die Körner und Fasern nicht hinein kommen, gieße ein Seidel Araf oder guten Rum daran, laß den Zucker auflösen; gieße dann so viel reines kochendes Wasser als du Punsch haben willst, daran; oder werfe in das kochende Wasser ein bißchen Kaiser- oder russischen Thee, laß es aufkochen, seihe es durch und gebrauche es zum Punsch statt Wasser. Will man die Masse einige Tage aufbewahren, so kann man den Zucker mit dem Saft so wie zur Lemonade ein bißchen in einem messingenen Kessel auffieden lassen, dann in Bouteillen mit Araf vermischt, bewahren.

Will man den Punsch mit Eydotter trinken, so gib in das Glas einen Dotter, zerrühre ihn mit ein bißchen kalten Wasser, gieße dann den heißen Punsch daran, quirle ab und trinke.

45. Rivisel-Saft.

Löse die Körner vom Stengel, wasche sie rein, zerdrücke sie und seihe den Saft durch ein reines leinenes Tuch; gib auf 1 Seidel Saft 1 Pf. gestossenen Zucker; laß es entweder in einem messingenen Kessel, oder in einem glasirten reinen Gefäß unterm beständigen Umrühren zusammen kochen, bis es sich zieht, und hebe es in einem Glas oder Porzellan auf. Ein Löffel dieses Saftes mit einem Seidel frischen Brunnenwasser vermischt, gibt im Sommer ein erquickendes Getränk. Will man diesen Saft längere Zeit aufbewahren, so gießt man ein bißchen Mandelöhl obendarauf,

was bei allen folgenden Säften und Eingefottenen zu beobachten ist.

46. Eingefottener Nivis.

Klaube die Niviselförner sauber ab, wasche sie in reinem Wasser, gib sie in ein messingenes oder gut glasirtes irdenes Gefäß; gib auf 1 Pf. Niviselförner 3 Viertel Pf. Zucker, laß kochen bis es gehörig dick ist, muß aber beständig rühren, damit es nicht anbrenne; laß es dann auskühlen, und hebe es in Glas oder Porzellaingefäßen auf. Wenn es zum Aufheben ist, gieße ebenfalls ein bißchen Mandelöhl daran, damit es nicht schimmlicht werde; auch kann man statt Mandelöhl zerlassenen Schmalz darüber gießen.

47. Maul=oder Himbeersaft.

Zerdrücke in einem reinen Topfe reife Maulbeeren, lasse sie über die Nacht entweder im Keller oder in einem kalten Orte stehen, dann seihe sie durch ein leinenes Tuch; von diesem Saft nimm 2 ordentliche Seidel, gib dazu 3 Viertel Pf. Zucker, auf welchem man von 2 Lemony die Rinde abschaben muß; lasse es in einem messingenen Kessel oder gut glasirten irdenen Gefäß kochen, bis es sich zieht, dann auskühlen; gieße es eben in Zuckergläser. Ein Löffel dieses Saftes im Seidel frischen Brunnwasser, gibt im Sommer ein erquickendes Getränk.

48. Weichsel=oder Kirschen-saft.

Löse die Stengel von schönen reifen Kirschen oder Weichseln ab, lasse sie wohl zerrührt in einem reinen Gefäße zerkothen, seihe dann den Saft durch ein leinenes Tuch; nimm auf 1 Pf. Saft 1 halb Pf. gestoffenen Zucker, laß es unterm beständigen Umrühren

dicke einkochen, dann auskühlen; gieße es in Glas- oder Porzellaingefäße und hebe es zum Gebrauche auf. Ein Löffel voll im frischen Wasser zerrührt, dient auch zum Getränke im Sommer.

49. Eingesottene Weichsel.

Stoffe 1 Pf. Zucker, feuchte ihn mit Wasser, und laß ihn in einem glasirten Gefäße, das nicht fett ist, aufschäumen, schneide die Hälfte von den Stengeln schöner reifer Weichsel ab, wasche sie im reinen kalten Wasser über, lege sie in den Zucker, laß sie etwa eine Viertel Stunde kochen; rühre öfters damit, doch so, daß die Weichsel nicht zerrührt werden; nimm sie dann heraus, laß sie auf einer Schüssel auskühlen; in den Saft gib 1 halb Loth Zimmet, 1 halb Loth Gewürznelken, laß schön dicke einsieden, dann ein wenig auskühlen; lege die Weichsel in ein Glas- oder Porzellaingefäß, seihe den Saft daran, binde das Gefäß mit überdecktem Papier wohl zu, und hebe sie zum ferneren Gebrauche in einem kühlen trockenen Orte auf.

50. Weichsel in Essig einzulegen.

Nimm 4 Seidel guten Weinessig und 1 halbes Pf. gestoffenen Zucker, laß es zusammen ein bißchen aufkochen, schäume es fleißig ab, laß es dann auskühlen; schlichte in ein dazu bestimmtes Gefäß schöne reife vom Stengel abgerissene Weichsel, bestreue sie mit gröblich gestoffenem Zucker, Zimmet und Gewürznelken, und wenn der Zuckeressig ausgekühlt ist, so gieße ihn über die Weichsel; doch muß so viel davon seyn, daß die Weichsel untertaucht werden. Das Glas wird fest vermachet. In vierzehn Tagen kocht man den Essig, den man von den Weichseln zuvor abgießen muß, läßt ihn abermal auskühlen, dann gießt man ihn über die Weich-

sel, vermachet das Glas gut, und siegelt es zu; ich hoffe daß sie sich lang genug halten lassen.

51. Eingesottene Marillen.

Nimm reife aber nicht zu sehr weiche Marillen, schäle sie, schneide sie in die Hälfte, nimm den Kern heraus; auf ein Pf. so zubereitete Marillen nimm etwas über 1 Pf. Zucker, laß ihn mit etlichen Löffeln Wasser auf der Gluth in einem glasirten Gefäße aufschäumen, lege die Marillen schön eine neben der andern darein, lasse sie darin so lange sieden, bis sie weich sind, doch so, daß sie nicht zerfallen; gehen sie nicht auf einmal hinein, so nimm die ersten heraus, lege die andern darein, und so fort bis alle gar sind; lege sie dann in ein glasirtes Gefäß, gieße den Saft darüber, lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag nimm die Marillen heraus, lege sie in ein Glasgefäß, die Soß laß noch einsieden bis sie hübsch dicklich wird, laß sie überkühlen, gieße sie über die Marillen, mache das Gefäß oben mit Papier gut zu, und hebe es in einem kalten trockenen Orte auf.

52. Hagebutten = Büscheln.

Nimm Hagebutten = Büscheln, gib die Kerner heraus, (doch sollen die Hagebutten erst dann gepflückt werden, wenn ein Frost darüber gegangen ist,) lege sie in ein irdenes wohl glasirtes Geschirr, gieße kochendes Wasser daran, seihe es jedoch gleich wieder ab, sonst würden sie zu weich; lege sie zum Abtrocknen auf eine Serviette, gib sie in ein Glasgefäß; lasse auf 1 Pf. Büscheln 3 Viertel Pf. Zucker mit halb Seidel Wasser sieden bis er sich schäumt, laß ihn ein bißchen auskühlen; gieße ihn über die Büscheln, in 24 Stunden gieße es ab, laß wieder sieden, dann auskühlen,

gieße es wieder darüber; dieß wiederhole durch 3 Tage, dann vermache gut das Gefäß, stelle es in einen kühlen trockenen Ort.

53. Gefrorenes von Chokolade.

Laß 1 Seidel guten süßen Schmetten sieden, gib darein 8 Loth geriebenen guten Chokolade, 4 Loth gestoffenen Zucker, 1 Viertel Quintel Vanilie, laß es unterm beständigen Rühren schön aufkochen; zerrühre 4 Eyerdotter mit ein bißchen kalten Schmetten, gieße den kochenden Chokolade darein, quirle es wohl ab, seihe es durch ein feines Haarsieb; gib es in die Gefrierbüchse, stelle es ins Eis, rühre mit dem dazu bestimmten Löffel beständig, bis es ganz gefroren ist.

54. Erdbeer-Gefrorenes.

Zerdrücke schöne reife Erdbeeren, und seihe sie durch ein Haarsieb; auf ein Seidel Erdbeerensaft nimm ein Viertel Pf. gestoffenen Zucker, laß ihn mit einem Kaffeebecherl voll Wasser so lange sieden, bis er sich schäumt; drücke den Saft von einer Lemonie darein; reibe auch die Schale auf Zucker dazu, lasse es unterm beständigen Umrühren auskühlen; gib den Erdbeer-saft dazu, rühre es zusammen wohl ab, gib es in die Gefrierbüchse und verfare damit wie mit dem Vorigen. Eben so kann man Weichsel = Kiviß = und Maulbeer-Gefrorenes bereiten.

55. Vanilie = Gefrorenes.

Laß ein Seidel guten süßen Schmetten mit ein Viertel Pf. gestoffenen Zucker und 1 Quintchen Vanilie kochen; zerrühre mit ein bißchen kalten Schmetten 6 Eyerdotter, gieße den kochenden Schmetten darein, quirle es recht ab, laß ein wenig auskühlen, gieße es

in die Gefrierbüchse, und verfare übrigenß wie mit dem Vorigen.

56. Lemonie-Gefrorenes.

Reibe die Schale von 12 Lemonie auf Zucker ab; nimm auf 12 Lemonie wenigstens 8 bis 12 Loth Zucker; drücke den Saft von den 12 Lemonie auß, seihe ihn durch; gib den Zucker und 2 Becherl Wasser in ein glasirtes Gefäß auf die Gluth und laß es aufschäumen, dann überkühlen; gieße den Lemoniesaft dar- ein, mische es recht untereinander; willst es süßer ha- ben, so gib noch Zucker zu, seihe es nochmals durch ein Haarsieb, gib es in die Gefrierbüchse, und verfare wie bei den Vorigen.

57. Weichsel-Gefrorenes.

Nimm schöne spanische Weichseln und stoffe sie in einem messingenen Mörser sammt den Kernen, gib sie in ein reines glasirtes Gefäß, laß sie über die Nacht oder doch einige Stunden stehen, damit sie den Ge- schmack von den Kernen bekommen; seihe sie durch. Auf 1 Seidel Saft nimm 12 Loth gestossenen Zucker, laß ihn mit einem Becherl Wasser aufkochen, bis er sich zu ziehen beginnt, lasse ihn überkühlen; gib von einer Lemonie die Schale auf Zucker gerieben dazu; auch den Saft kannst dazu geben, da muß du aber 4 Loth Zucker zugeben; (man kann auch ein bißchen fein- gestossenen durchgeseibten Zimmet und Gewürznelken dazu geben;) rühre es recht ab, laß überkühlen, gib es in die Gefrierbüchse, und verfare wie vorher.

58. Punsch-Gefrorenes.

Reibe die Schale von einer Pomeranze und 2 Le- monie auf 12 Loth Zucker ab; den Zucker laß mit

einem Becherl voll Wasser auf der Gluth im glafirten Gefäße aufschäumen, dann auskühlen; drücke den Saft von 6 Lemonien und einer Pomeranze daran, rühre es recht durcheinander, seihe es durch; gib es in die Gefrierbüchse, stelle es ins Eis, und während des Rührens gieße ein Becherl guten Kraß darein, rühre beständig, bis es ganz durchfriert; was aber äußerst schwer und langsam geschieht, weil Kraß geistig ist.

59. Wie man das Eis zum Gefrorenen bereitet.

Man stosse das Eis geschwind recht klein, und vermische es mit Salz, gib es in ein tiefes Schaffel, oder den dazu bestimmten Gefriereimer. Die Gefrierbüchse, wenn die Massa darein gegossen wurde, stellt man in das Eis — bis zum Deckel rundum muß Eis seyn; — man dreht sie ohngefähr eine halbe Stunde ohne sie zu öffnen darin herum; dann öffnet man die Gefrierbüchse und fängt mit dem Gefrierlöffel zu rühren; man löse immer von den Seiten das Gefrorene ab, und schiebt es in die Mitte. An der guten genauen Ausarbeitung des Gefrorenen ist das Meiste gelegen, daß es nicht knollig wird, sondern wie Butter schön glatt. Zum Schmettengefrorenen ist am wenigsten Zeit und Salz ins Eis erforderlich; am meisten Mühe und Salz erfordert jenes, wo Wein oder Kraß gebraucht wird, weil sie schwerer gefrieren.

60. Wie man den Zucker läutert oder röstet.

Wenn man den Zucker zum verschiedenen Gebrauche läutern, rösten und bräunen will, muß man bis sieben Grade beobachten, und zwar:

1. Grad. Man gießt so viel Wasser darein als nöthig und überall bei den Speisen oder Erquickungen angemerkelt ist, und lasse ihn auf der Gluth zergehen,

und so lang aufschäumen, bis er vom Löffel in großen Tropfen rinnt.

2. Grad ist, wenn man den Löffel heraus nimmt, und der Zucker sich zieht, unten aber eine Perle sich sammelt, abfällt, und der Faden sich wieder zurückzieht.

3. Grad ist, wenn sich die Perle größer bildet und am Faden hängen bleibt.

4. Grad ist, wenn man in den Schaumlöffel bläst, und sich unter den Löcheln kleine Perlen anhängen.

5. Grad ist, wenn man darein bläst und die unten sich ansetzenden Perlen wegfliegen.

6. Grad ist, wenn man ein rundes, erst im kalten Wasser geweichtes Hölzsel eintaucht, schnell damit wieder in kaltes Wasser fährt, es dann zerbeißt, und wenn es sich an die Zähne nicht anklebt, sondern kracht, so ist er genug.

7. und letzter Grad ist derjenige, wenn der Zucker schon schön braun aufschäumen anfängt, so ist er gewöhnlich gar; in diesem Falle aber muß man sich beeilen, damit er nicht überbrennt. Dieser Zucker wird gewöhnlich in braune Soßen, als zu Wild-Enten, zahmen Enten, Tauben, schwarzgesottenen Karpfen u. s. w. gebraucht. In diesem Falle kann man es bis zum 8. Grade, das heißt ganz granatenfarb rösten lassen; doch muß man diesen besonders schnell von der Gluth nehmen und anwenden, sonst verbrennt er. Immer soll man einige Löffel oder ein Kaffeebecherl voll frisches Flußwasser darein gießen, ja aber kein Brunnenwasser nehmen. Zu Fleischspeisen kann man auch statt Wasser ein Stückchen frische Butter oder Schmalz dazu thun, so röstet er desto schneller.

61. Weißer Zucker zu Tortenzierde.

Wenn der Zucker schon bis in dem 6. höchstens 7. Grade ist, so drückt man den Saft von einer halben Lemonie darein; rührt es recht um, daß es sich recht vermischt; dann gießt man es durch das Löchel eines kleinen Trichters auf die Torte. Man kann auch sonst verschiedenes daraus gießen auf ein mit Mandelöhl geschmiertes Blech, oder auf eine eben mit Mandelöhl geschmierte Schale.

62. Zucker in verschiedenen Farben.

1. Roth, mit Karmin, welcher jedoch früher mit einigen Tropfen Lemoniesaft angefeuchtet und zerrieben werden muß; oder mit Alkermessaft.

2. Gelb färbt man mit einigen Tropfen aufgelösten Safran; nämlich: man gießt auf den überklaubten Safran kochendes Wasser, läßt es ein Weilchen stehen, seihet es durch ein reines Tüchel, vermischt es mit einigen Tropfen Lemoniesaft, gießt es in den bis zum 6. Grad gekochten Zucker, mischt es recht unterm beständigen Umrühren, läßt es noch bißchen auf der Gluth, dann braucht man es nach Belieben. Bläßgelb wird nur mit an Zucker geriebenen Lemonie- und Pomeranzenschalen gefärbt.

3. Blau färbt man entweder mit Weichensaft oder mit einem Tropfen im heißen Wasser aufgelösten, mit Lemoniesaft vermischten Indigo; doch ist auf jeden Fall mit Weichensaft gesünder. Man pflückt die Blättchen von den schönen wohlriechenden Märzweilchen, stößet sie in einem steinernen oder messingenen Mörser, drückt den Saft durch ein dünnes leinenes Tüchlein, und gibt es in den Zucker: wo keine Weilchen zu haben sind, kann man in den Zucker den bereiteten Weichensaft aus der Apotheke kaufen, wenn man selbst keinen vorräthig hat.

4. Grün färbt man mit dem Spenatsaft, mit welchem man auf dieselbe Weise, wie mit den Weilchenblättern verfährt. Man kann zwar auch einen Tropfen Indigo mit einigen Tropfen Safran vermischt nehmen; doch ist es wegen der Gesundheit nicht rätlich, und nur darum angezeigt, um diejenigen, die sich dessen bedienen, vielmehr zu warnen, als es anzuempfehlen.

5. Schwarz färbt man am besten mit Chokolade.

6. Braun kann man mit einigen Tropfen sehr starken Kaffee färben. Man brennt den Kaffee mit Zucker, stößt ihn sehr fein im Mörser, gießt kochendes Wasser darauf, läßt ihn recht kochen, dann klar werden; vermischt ihn mit dem Zucker wie alle übrigen Säfte, und braucht ihn nach Belieben.

63. Krebsbutter.

Koche 30 Krebse im Salzwasser, löse die Schalen ab, das Fleischige gib alles weg; die Schalen stosse in einem messingenen Mörser recht fein, lege sie mit halb Pf. frischer Butter auf ein Reindel, stelle sie auf Kohlen, und lasse sie unterm beständigen Rühren so lange auf der Gluth, bis sie einen rothen Schaum zeigen, und alle Feuchtigkeit ausgedünstet ist; dann seihe es durch ein reines leinenes Tüchlein, und gebrauche es nach Belieben; was übrig bleibt, hebe auf; jedoch lang läßt sie sich nicht halten; höchstens an einem kühlen trockenen Orte 8 bis 10 Tage. Die Krebsbutter kann man sowohl in Fleisch- als auch in Fastentagen zu verschiedenen Speisen, wie schon angezeigt ist, gebrauchen; nebstdem kann man die Krebsbutter, wenn sie gerade vorhanden ist, zu allen Fleisch- und Fastensuppen zur Verzierung, als auch wegen dem guten Geschmacke anwenden; denn sowohl die Suppe als auch

die Soße bekommen einen guten Geschmack davon, und sehen sehr appetitlich aus.

64. Kugelhupf ohne Milch.

Treibe ein halbes Pf. frische Butter schön pflaumig ab, gib darein immer einen Löffel voll Mehl, ein ganzes Ey, einen Löffel voll Mehl, einen Dotter, und so fort, bis darein 10 Dötter und 9 ganze Eyer sind; dann gib mehr als von einer halben Lemony die kleingeschnittene Schale, welche noch mit 8 Loth Zucker im Mörser überstossen werden kann, 4 Löffel dicke Hefen, 15 geschälte auf einem Riebeisen geriebene bittere Mandeln, 20 geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, und 3 Viertel Pfund Mehl Löffelweis hinein, es versteht sich von selbst, daß das Mehl früher schon abgewogen werden muß, und dasjenige, welches mit den Ethern hinein kömmt, mitgerechnet wird. Salze es ein wenig, arbeite es recht ab, würze es mit ein klein wenig Muskatblüthe, schmiere den Model, gieße ihn bis auf gute 2 Finger voll, laß ihn langsam gähren bis die Form ganz voll ist, gib Acht, daß du damit nicht schüttelst oder unnöthig rührest, gib ihn in die Röhre, laß ihn langsam eine Stunde backen, stürze und bestreue ihn dick mit Zucker, laß ihn auskühlen, und trage ihn zur Tafel.

65. Wie der Grobzucker gefertigt wird.

Nimm ein Pf. feinen harten Zucker, am besten von der Spitze, und zerhacke ihn zuerst in kleine Stücke, dann zerklöpfe ihn mit dem Hammer, doch gewissermaßen vorsichtig, damit er hübsch im Glanze bleibe, dann nimm einen Durchschlag mit hübsch großen Löchern, und lasse alles was durchfällt durchfallen, das übrige klopfe wieder, schlage es wieder durch, und so

fort, bis das Pfund durch ist, dann nimm einen feinem Durchschlag, und lasse das feinere durchlaufen, dadurch erhältst du nun den Grobzucker in der Größe kleiner Kräupeln, nun nimm ein Haarsieb, und lasse das Mehl durchlaufen, da erhältst du den zweiten griesartigen Grobzucker, welchen du so wie auch das Mehl jedes zum fernern Gebrauche aufbewahren kannst, die beyden Grobzucker zum Streuen verschiedener Bäckereyen, das Mehl zu Torten, Eis, spanischen Winden und dergleichen, wozu unausweichlich ein fein gesiebter Zucker nothwendig ist; es ist daher rätlich von derlei Zucker immer etwas vorrätlich zu haben, damit, wenn man es braucht, nicht erst die Zeit damit verschleudert wird; den Grobzucker kann man auf verschiedene Art färben, welcher dann zum Streuen verschiedener Bäckereyen und Mehlspeisen viel zierlicher als der im Mörser gestossene ist.

Zur Verzierung der Torten kann man das Chokoladeeis mit weißen, das weiße Eis mit rothen Grobzucker zieren. Roth färbt man es also: man nimmt den weißen Grobzucker auf einen Teller, läßt einige Tropfen Alkermesssaft darauf fallen, und rührt schnell damit, damit die Kräupeln nicht zerfließen, und doch alle bischen beneßt werden, dann stellt man es auf einen Ort zum Abtrocknen; der Ort kann warm, ja aber nicht heiß seyn, sonst schmilzt es in einander, und die ganze Arbeit ist verdorben; es versteht sich von selbst, daß man es öfters umrühren muß. Wenn es abtrocknet, wiederholt man das Betröpfeln, Vermischen und Abtrocknen so lang, bis der Zucker durchaus schön ist. Will man den Weißen glasartig haben, so betröpfelt man ihn mit weißen geläuterten Zucker, und verfährt damit so wie mit dem Rothfärben.

Weilchenblau färbt man ihn mit Weilchensaft.

Gelb, indem man in den geläuterten Zucker einige Tropfen im Flußwasser geweichten durchgepreßten Saffran gibt, und dann den Zucker damit färbt, doch ist der Gelbe im Geschmack nicht sehr angenehm; eben so kann man auch den Gries färben und zur Verzierung verschiedener Backereyen benützen.

66. Wie man den Zucker läutert und zum Saft bereitet.

Ein gut geläutertes Zucker trägt viel bei, daß die süßen Sulzen, Säfte und dergleichen Sachen wohlgerathen; darum finde ich es höchst nöthig, die Art, wie man ihn klärt, hier zu beschreiben; denn der dem Ansehen nach reinste Zucker, hat noch immer sehr viel Unreinlichkeiten in sich, daher wenn man ihn klären will, muß man verfahren wie folgt: Nimm ein reines Kastroll, gib darein ein Pf. gestoffenen feinen Zucker, am besten von der Spitze; nimm auf eine Schüssel ein halbes Eyweiß und ein Viertel Seidel Flußwasser, schlage es mit einem Rütchen oder Spahn, so wie wenn du Schnee machen willst, bis es recht schäumt; dann gieße noch ein halbes Seidel Wasser dazu, vermische es mit dem Zucker und lasse es kochen. Ehe er zu kochen beginnt, muß du das Kastroll so stellen, daß der Zucker nur von einer Seite kochet und man den Schaum, der sich oben bildet, schön zu einer Seite streichen und so leichter abschöpfen kann; welches aber erst zu Ende geschieht; früher streicht man ihn nur beständig zu einer Seite; wenn der Zucker schon etwas über 5 Minuten im Sude ist, so gieße etwa 2 Löffel kaltes Wasser darein, welches sehr viel zur Klärung desselben beiträgt, wenn er wieder in Sud kömmt und etwa 10 Minuten siedet, so gieße darein einen vollen Silbereßlöffel reinen Lemonyesaft, wodurch der Zucker noch reiner und

weißer wird. Wenn er mit diesem Saft wieder etwas über 10 Minuten gekocht hat, so schöpfe den Schaum recht vorsichtig ab, tunke eine reine Serviette in kaltes Wasser, winde es aus, gieße den Zucker darein und laß ihn in ein sauberes Porzellaingeschirr durchlaufen, auch im Abgang des Porzellains in Glas, Steingut oder reinen Bunzelgeschirr kannst du es zum fernern Gebrauche bewahren. Sollte es geschehen, daß er nach den ersten 2 Löffeln kalten Wassers sich nicht reinigen möchte, so kannst du noch früher als du den Lemoniesaft hineinthust, noch 2mal einen Löffel voll kaltes Wasser darein gießen, aber Eyweiß darfst du nicht mehr dazu geben, sonst würde mehr verdorben als verbessert werden; willst du den Wohlgeschmack vermehren, so gieße den kochenden Zucker über Zitronen- oder Pomeranzensblüthen, lasse ihn ein Weilchen zugedeckt stehen, und seihe ihn erst dann durch die nasse Serviette, und hebe ihn zum fernern Gebrauche auf.

A n h a n g

von verschiedenen nützlichen Sachen, die in der Küche nöthig zu wissen sind.

1. Vom Geschirr, wie es gebraucht und rein erhalten werden muß.

Alles Geschirr überhaupt muß rein gewaschen und abgetrocknet werden.

1. Das irdene Geschirr wird in einem Schafel mit Sand und heißem Wasser sowohl von Innen als von Außen rein gerieben, in reinem heißen Wasser abgeseiht, und wenn es ein bißchen abgeseiht ist, rein

abgewischt, dann aufgehoben; doch muß man, wenn man es wieder gebrauchen will, nachsehen, ob sich nicht eine Fliege, Spinne oder Staub darin befinden; denn man kann nie genug vorsichtig seyn, und es ist nothwendig, daß man immer das Geschirr, ehe man es braucht, mit einem reinen trockenen Lappen abwischt.

2. Blech muß eben rein gerieben, abgespühlt, abgewischt und noch abgetrocknet werden, ehe man es aufhebt; bevor man es braucht, muß man genau nachsehen, ob sich kein Rost angefest hat; sonst müßte es früher gewaschen werden.

3. Eisen wird eben so wie Blech behandelt.

4. Kupfer muß entweder mit Asche oder rothem Leim gerieben, und so lang gewaschen werden, bis recht blank aussieht; am besten ist es, wenn man es, nachdem es rein ausgespühlt worden ist, an der Sonne trocknen kann; inwendig, wo es verzinnt ist, nimmt man eine Lauge, reibt es recht mit Zinnkraut und spühlt es rein im kalten Wasser ab, läßt es trocknen, und jeder Tropfen, der sich noch irgendwo ansetzt, muß abgetrocknet werden, sonst setzt sich Grünspan an, welches der Gesundheit sehr nachtheilig ist; auf alle Fälle muß daher alles Kupfergeschirr, welches lange nicht gebraucht wurde, vor dem Gebrauche nochmals überwaschen werden.

5. Das Zinn wäscht man mit reiner Lauge. Man gibt eine gut ausgebrannte Asche in kochendes Wasser, läßt es aufkochen, wirft einige Eierschalen darein, so klärt sie sich geschwinder; mit dieser geklärten Lauge und Zinnkraut, (welches im Sommer gesammelt und getrocknet werden muß,) wäscht man das Zinn recht blank, spühlt es im kalten Wasser, schleicht das Wasser ganz herab, so ist es genug rein; bleiben aber noch trübe Tropfen daran hängen, so ist es nicht genug rein,

und man muß es noch weiter waschen. Im Sommer läßt man das Zinn auf der Sonne, im Winter beim warmen Ofen trocknen.

6. Messing pußt man am besten mit feingestosse-
nem Trippel, welchen man entweder mit Essig oder
Brandwein anfeuchtet, und es damit recht rein pußt.

7. Silber wäscht man mit Salz und Brandwein;
ist es sehr schwarz oder grün, wenn es wo im Feuch-
ten gelegen ist, so läßt man Seife, Brandwein und
ein bißchen Wasser recht aufkochen, legt dann das
schwarze Silber darein, und läßt es kochen; dann
wäscht man es recht mit Kochsalz so lang, bis es ganz
von Flecken rein ist, spühlt es erst im warmen, dann
im kalten Wasser ab.

8. Gold wird bloß mit Brandwein und Seife
gewaschen, im reinen Wasser abgespühlet und getrocknet.

Da die Reinlichkeit die erste und nothwendigste
Sache bei der Kochkunst ist, so wäre zu wünschen, daß
sich ein jedes Mädchen, sobald sie kochen lernt, diese
Tugend eigen mache und angewöhne; denn ohne die
strengste Reinlichkeit und Ordnungsliebe wird sie nie
eine gute Köchin und ordentliche Hausfrau werden;
daher muß sie sowohl selbst darin gewöhnen, als auch
ihre Dienstbothen gleich Anfangs darin belehren und
streng dazu verhalten; denn durch Unreinlichkeit und
Unordnung verderben viele Sachen, und fügen der Ge-
sundheit und in der Haushaltung Schaden zu.

2. Den angebrennten Schmetten wieder brauch-
bar zu machen.

Wenn der Schmetten anbrennt, so schmiere man
schnell den Topf von Außen mit einer Unschlittkerze,

stelle ihn nochmals zum Feuer, so raucht der Geschmack heraus. Oder man stelle den Topf vom Feuer, und decke eine nasse Wasserkanne darüber, so zieht sich der Dampf größtentheils heraus; doch ist es am besten, wenn man es verhüte, indem man den Schmettentopf nur zu Kohlen stellt, und ihn von einer Seite auf die andere wendet, und so das Anbrennen in Gänze verhütet.

3. Wie man Butter salzen, kochen und aufheben muß, daß sie nicht verderbe.

Butter sowohl frische, gesalzene, als auch ausgekochten Schmalz hebt man am besten an solchen Orten, wo es lüftig, kühl und trocken ist; denn an dumpfigen Orten nimmt sie gerne den Geschmack an.

Die frische Butter, obgleich sie zu vielen Speisen am besten ist, kann doch erstens nicht zu allen gebraucht werden, zweytens ist sie in gewissen Jahreszeiten auch nicht geschmackhaft, und in der erforderlichen Menge zu bekommen, und auch da um einen hohen Preis; daher muß in einer jeden ordentlichen Haushaltung Butter theils gesalzen, theils ausgekocht werden.

1. Butter salzt man, indem man Salz in das Wasser, worin man sie rein wäscht, streut; doch muß sie früher von der Buttermilch ganz rein gewaschen seyn, dann recht ausgeschlagen, in reine entweder irdene, steinerne oder hölzerne Gefäße fest gedrückt und aufbewahrt werden.

2. Ausgekocht wird sie entweder in einem großen Reindel oder Topf auf gleicher Kohlengluth, oder in einer großen Pfanne auf einer eisernen Platte, was noch sicherer ist. Während sie zu kochen beginnt, nimmt man den sich oben ansetzenden Schaum fleißig ab, dann wirft man eine Handvoll feines trockenes Mehl hinein, gib aber Acht, daß sie nicht überläufe; fängt sie

sich an zu heben, so rührt man oben mit dem Schaumlöffel und bläst darein; läßt sie sich nicht mehr dämpfen, und ist sie schon genug, so gießt man sie sammt dem Saß in einen Topf, läßt sie eine Weile stehen, bis sie sich setzt, nimmt den obern Schaum ab, gießt die reine Butter in das dazu bestimmte Gefäß; den Saß aber hebt man zum weitem Gebrauche auf. Man kann es in Grünspeisen, als: Rüben, gelbe Rüben, Kraut u. d. gl. verbrauchen. In einer wirthlichen Haushaltung darf man nichts wegwerfen, was man noch irgend auf eine Art nützlich verwenden kann. Zur Bewahrung der gekochten Butter sind am besten, schon der Reinheit wegen, die steinernen sogenannten Bunzeltöpfe. Wenn das Gefäß voll ist, so stecke man, so lang noch die Butter nicht ganz fest ist, einen runden hölzernen Stab hinein, den man, wenn starke Fröste beginnen, herausziehen kann; so zerreißt der Frost solche Gefäße nicht.

4. Wie man Eyer bewahrt.

Die Eyer bewahrt man am besten, wenn man ein langes Brett machen läßt, worin lauter Löcher gebohrt werden, daß man jedes Ey extra hinein stellen kann. Ein solches Brett muß man in einem trockenen Gewölbe, wo es ja nicht friert und auch nicht dumpfig ist, aufstellen, und die Eyer, die man zuerst dahin gegeben hat, muß man auch zuerst herausnehmen. Man kann aber auch, wo ein solches Brett nicht vorhanden ist, die Eyer in Erbsen, Linsen, oder auch in Asche aufbewahren. Man legt zum Grunde Asche, dann eine Schichte Eyer, wieder Asche, wieder Eyer, und so fort, bis das Kästchen oder Fäßchen, worin man sie legt, voll ist. Man nimmt zu diesem Gebrauche gewöhnlich alte leere Salzfüßchen. Auch kann man sie in gelösch-

ten Kalk früher, ehe man sie in die Asche legt, eintunken und abtrocknen lassen; oder auch in weichen gelöschten Kalk einlegen, wo sie am längsten frisch erhalten werden.

5. Gefrorene Eyer oder Aepfel wieder zurecht zu bringen.

Wenn Eyer vom Frost gespalten, oder die Aepfel erfroren sind, so muß man selbe früher, ehe man sie in die warme Stube bringt, in eine Schüssel legen, eiskaltes Wasser darüber gießen, und dann in die warme Stube stellen; in einer Weile gießt man das Wasser ab, gießt abermals eiskaltes Wasser darüber, so zieht sich das ganze Eis auf die Oberfläche, und das Ey, wie auch der Aepfel, ist so wie zuvor zu gebrauchen; wo sonst der Aepfel weich und schwarz, das Ey aber wässerig geworden wäre, wenn man es ohne Wasser in die warme Stube gestellt hätte.

6. Was man thun soll, wenn man sich in der Küche verbrennt.

Hat man sich mit Kochendem Wasser, Butter oder sonst mit etwas verbrennt oder verbrüht, so zerschlage man schnell ein oder mehrere Eyer, wie es die Größe der Brandwunde erfordert; den Dotter hebe man auf, die Klar schaume zu Schnee; ziehe das feine Häutchen von der Schale, belege die verbrannte Stelle mit der nassen Seite des Häutchens; und sobald es anklebt und trocken ist, schmiere oben mit der geschäumten Klar so lang, bis die ganze Hitze sich herauszieht; so bekommt man keine Blase, und die Brandstelle ist in einigen Stunden geheilt. Verbrennt man sich aber stärker, als: am glühenden Eisen, Blech u. s. w., so berathe man sich entweder mit einem Arzte, oder wenn

keiner bei der Hand ist, gibt man eher Umschläge vom kalten Wasser, dann aber heile man die Wunde entweder mit Umschlägen von Silberglätteessig mit Wasser vermischt, oder mit Silberglättsalbe, die man auf einschichtigen Orten in der kleinen Apotheke immer im Hause haben soll.

7. Schnelle Hilfe, wenn man sich gequetscht hat, oder auf den Fuß etwas gefallen ist.

Wenn man sich gequetscht oder geschlagen hat, oder etwas schweres auf den Fuß gefallen ist, so ist es am besten gleich Umschläge vom kalten Wasser zu gebrauchen; so wird alle Entzündung verhütet; oder man kann auch geschäumtes Eyerklar auf ein bißchen Berg streichen, auf die gequetschte Wunde legen, und obenher Umschläge vom kalten Wasser geben, so wird es im Kurzen wieder gut.

8. Wenn man sich schneidet oder hackt.

Wo Aerzte oder Apotheken im Orte sind, ist es wohl nicht nöthig, weil man da augenblickliche Hilfe hat, aber weil dieses Buch gemeinnützig auch für das Landvolk und einschichtige Orte zum Gebrauche ist, so dürfte es nicht überflüssig seyn, folgende einfache Hausmittel anzugeben.

Wenn man sich also sticht, schneidet, hackt oder sonst eine Wunde verursacht, so ist es am besten, erst die Wunde recht mit kaltem Wasser zu waschen, dann ein Läppchen im guten Seifen- oder Kampfergeist geweicht, darum schlagen, fest verbinden, und öfters von obenaus mit diesem Geist zu nezen. — Man nimmt 2 Seidel guten Vorsprung von Kornbrandwein in eine Flasche, schneide darein 4 Loth venezianische Seife, zerbröckle darein 1 Loth Kampfer, 2 Quintl Mirrhe,

2 Quintl Storax, ein bißchen Levandelblütthe, einige ganze Gewürznelken, lasse es 3 oder 4 Tage entweder auf der Sonnenwärme, oder sonst auf einem warmen Orte destilliren; wenn es sich anfängt zu klären, so gieße das Klare in eine andere Flasche; wenn du willst, so filtrire es eher durch eine Skarnike vom festen Löschpapier; verstopfe es gut, und hebe es zu solchem Gebrauche auf. — Auf den Saß schneide abermals 4 Loth venezianische Seife, gib einige Gewürznelken und Levandelblütthe dazu, gieße 2 Seidel guten Kornbrandwein darauf, laß es wieder einige Tage auf der Sonnenhitze oder auf einem warmen Orte destilliren; dann gieße es wieder in eine andere Flasche ab. Diesen 2ten Geist kann man zum Reinwaschen der Hände gebrauchen.

Wenn man die Hände bei der Kocherei rein und zart erhalten will, so nimm, die Küche verlassend, halb Seidel Lauge, ein Seidel Wasser, und 1 Löffel voll Seifengeist und wasche damit die Hände, so geht aller Schmuß heraus, und die Hände bleiben glatt und zu jeder feinen Arbeit gefügig. Dies ist besonders zu empfehlen, wo die Hausfrau selbst in der Küche den Vormittag zubringt, und Nachmittag wieder den feinen Arbeiten widmet. — Den Kampfergeist setzt man eben in guten Kornbrandwein = Geist an; auf 1 Seidel Geist 1 Loth Kampfer; wenn er bereits 3 bis 4 Tage destillirt hat, filtrirt man ihn eben durchs Löschpapier, gibt ein bißchen Salmiakgeist darein, vermacht ihn gut, und bewahrt ihn zu Einreibungen bei Verstauchungen, Verrenkungen oder leichten Quetschungen.

9. Reismehl zu machen.

Nimm ein halb Pfund schönen Karoliner Reis, gieße kaltes Wasser daran, sprittle es mit einem Koch-

löffel wohl ab, gieße das Wasser ab, gieße wieder kaltes Wasser daran, laß eine halbe Stunde stehen, dann gieße es wieder ab, und gieße kochendes Wasser 3mal darauf und ab; sprittle es jedesmal wohl ab, dann gieße nochmals heißes Wasser darauf, und lasse es wieder eine halbe Stunde stehen, und dann gieße es wieder ab. Dies heißt man den Reis wässern. Gib den Reis auf ein Haarsieb, damit alles Wasser abrinnt, lege den Reis auf ein reines Tuch, laß ihn abtrocknen, entweder auf der Luft oder auf einem warmen Orte, ist er ganz trocken, so stosse ihn recht fein in einem messingenen Mörser, und siebe es durch ein feines Haarsieb, so erhältst du davon, 1ten ein sehr schönes feines Mehl, und 2ten einen schönen Gries, welches du beides in Gläsern mit Papier, welches mit einer feinen Nadel durchstochen ist, verbindet, und zum künftigen Gebrauche aufbewahrt; man kann dieses Mehl und Gries zu verschiedenen Sachen verwenden, welche im Buche verzeichnet sind, und es wäre dann zu spät, erst das Mehl zu bereiten, wenn man es braucht, daher sollte in jeder Haushaltung vorräthig seyn.

10. Gerstenmehl.

Nimm ganz feine Perlkraupeln ein halb Pfund, und stosse sie fein in einem Mörser, siebe es durch ein feines Haarsieb, was im Siebe bleibt, stosse wieder, bis alles durchgeseibt ist, hebe es eben so wie das Reismehl in Gläser, welche mit Papier, welches du oben mit einer feinen Nadel durchstechen muß, wohl verbunden ist. — Auf ein Löffel voll dieses Mehls gieße ein Seidel gute Rindsuppe, laß es kochen, wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, so gib in ein Töpfchen ein Stückchen Butter, ein bißchen Muskatblüthe und einen Eydotter, rühre es mit ein bißchen kalter

Rindsuppe ab, gieße die kochende Suppe darüber, so hast du den delikaten Gerstel fertig; auch Reismehl kann man auf diese Art zum Gerstel verwenden, wenn ein Gast kömmt, so kann man Abends, ohne erst Stundenlang die Kraupen kochen zu müssen; Gerstel haben.

11. Schwämme zu trocknen.

Eine wirthliche Hausfrau muß stets in der Zeit, wo uns die Jahreszeit Sachen, die nicht immer sind, biethet, dieselben sammeln z. B. Schwämme. Im Frühjahre sind die Maurochen zu haben, diese nun muß du trachten, je kleiner je lieber zu wählen, schneide den weißen Stengel ab, wasche sie im reinen kalten Wasser, lasse in einem Sieb alles Wasser abtropfen, lege sie auf eine Serviette, lasse sie bischen abtrocknen, dann schneide sie in runde Kränzlein, lege sie aufs Papier, lasse sie auf der Sonne und Luft trocknen, sind sie ganz trocken, so lege sie sammt dem Papier auf einen warmen Ort, entweder in eine überkühlte Röhre, oder Platte, damit sie schön resch werden; gib sie dann entweder in Säckchen von Leinwand oder Papier, oder aber in Gläser mit durchstochenen Papier verbunden, lasse sie im Sommer in einem trockenen luftigen Orte, im Winter aber nahe an einem warmen Ofen stehen, sonst werden sie feucht, dumpfig, schimmeln, oder vermäden, so daß man sie wegwerfen muß, wo man sie hingegen wohlbewahrt jahrelang erhalten kann.

Dann kommen die Herrnpilze, von welchen man zwei bis dreierley Sorten machen kann, als: 1ten, ganz kleine zu eingemachten Speisen, 2ten, mittlern zu Fanzeln und Suppen, 3ten, die großen zu ordinären Suppen. Sortire daher die Schwämme, die ganz kleinen schneide nur die Köpfschen, aber so fein als möglich, und mit Aufmerksamkeit, daß ja kein Löchel-

chen mit dazu kömmt, wo leicht eine Made stecken, und dann die ganzen Schwämme verderben könnte; wenn sie geschnitten sind, lege sie aufs Papier, lasse sie auf der Sonne und Luft trocknen, und dann so wie die Vorigen, am warmen Orte rösch werden, hebe sie so wie die Maurochen auf.

Dann schneide die größern eben so, und lasse sie eben so trocknen. Zuletzt schabe die reinen Wurzeln, schneide sie ebenfalls dünn, und die größten Köpfschen dazu, mit Trocknen und Bewahren, verfare so wie bei den Andern. Eben so kann man auch Trüffeln und Championen trocknen und aufbewahren, nur daß man diese beiden früher schälen muß; auch hier muß man genau darauf sehen, daß nichts madiges dazu kömmt, für den Winter ist es, wo weder Spargel noch Karfiol noch Krebse zu haben sind, eine gute Aushilfe zu eingemachten Speisen.

12. Wie man grüne Erbsen für den Winter bewahrt.

Nimm noch die zarten grünen Schotten, löse die Erbsen auß, lasse sie zuerst in der Luft trocknen, dann so wie die Schwämme auf einem warmen Orte rösch, hebe sie dann in glafirten Gefäßen mit durchgestochenen Papier überbunden, oder hänge sie in Säckchen von schitterer Leinwand an einem lustigen Orte auf, wenn du selbe dann im Winter bedarfst, so weiche sie den Abend zuvor in frisches Wasser, so schwellen sie auf, und bereite sie dann wie die grünen Erbsen.

13. Zwespen-Powidel zu kochen.

In großen Haushaltungen werden die Powidel in großen Kesseln gekocht, was Itens sehr viel Mühe und Ungelegenheit verursachet, Itens, auch viel Ausla-

gen macht, daher man in kleinen Haushaltungen lieber die Powideln kauft, als daß man sich mit ihrer Fertigung befassen möchte. Da aber manchmal die gekauften Powideln sauer und schlecht sind, so kann man auch in kleinern Haushaltungen mit wenig Kosten und Mühe sich die Powidel selbst bereiten, und zwar zwei Sorten, wie folgt:

Körne schöne reife Zwespen, nach dem du die selben früher im kalten Wasser abgewaschen, und auf einem reinen Tuch abgetrocknet hast, aus, gib sie in große irdene oder Bunzeltöpfe auf eine heiße Platte, lasse sie zerkochen, wenn sie zerkocht sind, so seihe den Saft durch einen Durchschlag in ein großes Kastroll, das übrige gib wieder in die Töpfe, und fülle sie wieder mit frischen Zwespen voll, lasse kochen, und rühre öfters um, so auch den Saft, dieß kann während du das Mittagmahl bereitest, auf der Platte geschehen; Nachmittags kann man es damit nicht, deßhalb Holz verbrennt und die Zeit in der Küche verloren geht, auskühlen lassen, und erst den 2ten Tag das Einsieden vollenden. Wenn der Saft schon dicklicht zu werden beginnt, so gib etwa auf zwei Maasß Saft eine Handvoll gestossenen Zucker dazu, rühre beständig, daß es nicht anbrennt, und laß sie sehr dick einsieden, laß ein bißchen auskühlen, fülle sie entweder in ein gläsernes Gefäß, oder in Bunzelgeschirr, laß ganz kalt werden, übergieße es mit zerlassenen Schmalz, überbinde mit Papier, so läßt sich es mehrere Jahre halten; die andere Powidel lasse auch unterm beständigen Rühren, so viel als möglich dick einsieden, fülle sie ebenfalls in Bunzelgeschirr, übergieße sie, wenn sie ganz kalt geworden, ebenfalls mit Schmalz, und bewahre sie wie den Saft, den Saft kannst du dann zu Krapfen und feinen Kuchen, dann zu einigen Mehlspeisen gebrauchen,

die andern zu Kuchen, Buchteln, Talken und dergleichen Sachen.

14. Erdäpfel=Stärke.

Schabe große Erdäpfel ab, reibe sie auf dem Riebeisen in ein reines Gefäß mit Wasser, dann rühre sie recht herum, und seihe sie durch ein Haarsieb — wieder in ein reines Gefäß voll Wasser, rühre es auf, dann lasse es stehn, wenn es sich zu Boden gesetzt, so gieße das Wasser ab, und gieße reines darauf, laß wieder stehn, bis den 2ten Tag, laß das Wasser ablaufen, und den Salz trocknen, wenn es ganz trocken ist, so hebe es in reine Schachteln auf, wo noch Papier auf den Boden gelegt wird, dieß kann als Stärke zur feinen Wäsche, und wohl auch statt Erdäpfelmehl zu Manchem gebraucht werden. Dieß, was in dem Siebe bleibt, gib ebenfalls ins Wasser, und behandle es eben so wie die feine Stärke; diese kann ebenfalls bewahrt und zur gröbern Wäsche gebraucht werden. Beide werden, wenn man sie benützen will, mit ein bißchen kalten Wasser angerichtet, dann kochendes Wasser dar- ein gegossen, und recht glatt abgerührt.

Ein Löffel voll von dem feinen Mehl in der Rindsuppe aufgekocht, oder in Milch gekocht, bißchen mit Zucker gewürzt, gibt für Abzehrende ein gutes gesundes Frühstück. Auch sehr magern Kindern kann man es geben, statt Kaffee, es ist gesund und nährend; bei Abweichen kann dem Milchbrey noch bißchen Zimmet beigemischt werden.

15. Grüne Petersil für den Winter zu bewahren.

In großen Städten bekommt man wohl auch im Winter etwas grüne Petersil, doch auch nicht immer.

Daher muß eine vorsichtige Hausfrau schon im Spät-herbst entweder aus eigenem Garten die Petersilie sammeln, die großen Stengel absondern, die Blätter im reinen kalten Wasser waschen, auf einem reinen Tuch abseihen lassen, dann aufs Papier legen, und auf der Luft trocknen, dann auf einem warmen Ofen, oder in abgekühlter Röhre gar trocknen, damit es rösch werde; zerreihe es mit den Händen, damit daraus ein Pulver werde, siebe es durch, und hebe es in Papiersäckchen auf. Dieses Petersilpulver kannst du im Winter jeder Speise, wo es vonnöthen, beimischen, es ersetzt die grüne Petersil sowohl im Geschmack als Farbe.

Leberwürste, Bratwürste, Blutwürste, Hirnwürste.

Wenn man ein Schwein geschlachtet hat, so sind die Würste das vorzüglichste Augenmerk der Hausfrau. Man nimmt einen Fleischer gewöhnlich zur Hilfe, aber nicht immer trifft man einen, der die Sache gehörig versteht; daher dürfte hier die Vorschrift dazu am rechten Orte stehen.

Leberwürste.

Vorerst macht man gewöhnlich Leberwürste. Man kocht die Lunge und die übrigen innern Sachen, die Leber hackt man indessen roh; dann hackt man die gekochte Lunge, Milz, u. s. w.; auch ein Stück Fleisch wird mitgekocht. Dieß wird alles klein gehackt; man gibt dazu im Wasser geweichte ausgedrückte Semmeln, kleingeschnittene Lemonieschalen, Neugewürz, Ingber,

und wer es liebt, ein bißchen Majoran, Salz und einige Zeherl mit Salz zerriebenen Knoblauch; doch muß man sich hierin nach dem Geschmack richten; wer kein Freund von Knoblauch ist, kann ihn auslassen; will man sie recht fett haben, so kann man etwas kleingehackte Fette in ein bißchen Suppe aufkochen und darein gießen; doch ja nicht zu viel von der Suppe, sonst zerspringen sie gerne. Man läßt die Därmer rein putzen, füllt die Würste und läßt sie in der siedenden Suppe, worin man die Lunge und das Uebrige zu den Würsten gekocht hat, kochen.

Blutwürste.

Der Fleischhacker schneidet gewöhnlich das fette Stück unter dem Halse herab, und läßt es nebst noch sonstigem innern Stück Fett ein wenig abkochen; dieß wird nun würflicht geschnitten. Wenn man das Schwein schlachtet, so wird das Blut gefangen, und gleich recht gequirkt, damit es nicht stockt; man nimmt dann auf das Hackbrett die würflet geschnittene Fette, und theilt sie in 2 Theile; einen Theil läßt man liegen, gibt dazu in Milch geweichte ausgedrückte Semmel, würzt es mit Neugewürz, ein bißchen Pfeffer, Ingber, kleingeschnittener Lemonieschale, Salz, und die Hälfte des zerquirkten Blutes, mischt alles wohl untereinander; gib noch ein bißchen würflet geschnittenes auf Kohlen zerlassenes Fett darein, fülle es in die dazu bereiteten Därmer, mache sie zu, laß kochen. Setzt nimm den 2ten Theil Fettwürfel, gib dazu entweder in Wasser oder in Milch gekochte schwäbische feine Graupen, würze, salze so wie die vorigen, gieße den 2ten Theil Blut darein, laß Fettwürfel auf Kohlen zergehen, und gieße es darein; wer will, kann in das Fett ein bißchen feingeschnittenen Zwiebel aufdünsten

lassen, und dann darein gießen, gut mischen und ebenfalls in die Därmer füllen; denn manche haben die Semmel, manche die Graupen lieber und so hilft man beiden ab, und läßt sie dann ebenfalls kochen. Was übrig bleibt, wirft man dann in den Kessel, so gibt es eine gute Suppe.

Bratwürste.

Man hackt gewöhnlich das kurze Fleisch von dem Halse; — das versteht der Fleischer am besten, wo er es herauschneiden soll; hackt es fein, würzt es mit ein bißchen Muskatblüthe und Gewürznelken, gibt Lemnieschale und ein bißchen in Bier geweichten Semmel dazu, gießt ein bißchen Bier darein, mischt es recht, und füllt dann ganz dünne Schwein- oder reingepukzte Schöpfendärmer, so sind die Bratwürste fertig. Man hebt sie roh auf, um sie entweder zu kochen oder zu braten. Je weniger Semmel darinnen ist, desto besser sind sie und zersprengen nicht.

Hirnwürste.

Man nimmt das Gehirn aus dem Kopfe, hackt es klein, gibt dazu im Schmetten geweichten ausgedrückten Semmelschmollen, die Rinde reibt man ab, kleingeschnittene zerlassene Fettwürfel, würzt es mit Muskatblüthe, gibt kleingeschnittene Lemnieschale und kleingeschnittene geschälte Mandeln hinein, salzet es; vermischt alles wohl, füllt es in reine Schöpfendärmer, und backt sie dann zu Grünspeisen, oder kocht sie in der Rindsuppe, und macht eine gute Schwammensoff darüber, so sind sie auch gut; auch können sie nur gebraten zur Tafel gegeben werden.

Wie man das Fleisch zum Selchen salzen und einlegen muß.

Wenn man das zum Selchen bestimmte Fleisch zertheilt hat, so darf es nicht gewaschen, sondern geradezu eingesalzen werden; auf ein Pf. Kochsalz nimmt man gewöhnlich ein Loth Saliter, womit man die Schinken und das zum Selchen bestimmte Fleisch recht einreibt, dann die Schinken zu unterst, das Uibrige obendarauf recht fest in ein hölzernes Gefäß zusammen legt, ein Brettchen darüber, und mit einem Stein beschwert stellt man es in einen kalten luftigen Ort, sonst wird es dumpfig, und erhält einen üblen Geschmack. Man pflegt zum Einsalzen der Schinken das Salz mit einigen Beherln geriebenen Knoblauch zu vermischen; wer ein Freund des Knoblauchs ist, mag es bey den Schinken wohl, aber nicht bey dem Kochfleisch anwenden, weil das Fleisch zu Mehlspeisen verwendet den Knoblauchgeschmack am unrechten Orte beibringen möchte; so eingelegt läßt man das Fleisch 8 höchstens 10 Tage liegen, dann hängt man es in Rauchfang, und läßt es selchen; eben so werden Rinds- und Hirschzungen, Schöpfen- und Kalbschlegel zum Selchen vorbereitet.

Rothwild einzulegen.

Wenn ein Rehbock oder Hirsch zerlegt ist, so darf das Fleisch ebenfalls nicht gewaschen werden, sondern man vermischt gestoffene Wachholderbeeren mit Salz, reibt damit das Fleisch ein, legt es in ein dazu bestimmtes Fäßchen oder hölzernes Gefäß, gibt ein Brettchen darüber, beschwert es mit einem Stein, und gibt es in einen kalten luftigen Ort, damit es nicht dumpfig werde, wenn man ein Stück davon nimmt, so muß man es wieder schön zudecken, und so wie zuvor gera-

de legen, damit nicht Luft hinein dringe und so es dem Verderben überliefere; man kann zum Wildpret auch einige Schöpfenschlegel und Rindfleisch zulegen, was du dann Alles statt Wildpret zubereitet besonders für Nichtkenner auftragen kannst; es zieht den Wildgeschmack an sich, und ist eine angenehme Selbsttäuschung. Man kann, wenn man das Wildpret nicht sehr lange liegen lassen will, dasselbe auch noch kostbarer einlegen, da man dem Wachholder noch gröblich überstossenes Neugewürz, Pfeffer, Ingber, Lorbeerblatt, Thymian und Lemonieschale beifügt, doch ist dieses ein nicht nothwendiger Aufwand, da man das Wildpret ohne dies vor der Bereitung abwaschen muß, daher diese Sachen verloren gehen, und es daher besser ist, dieselben erst zur Bereitung dazu zu geben, denn wo etwas noch so Geringses gespart werden kann, ist es immer gut.

Eingelegtes Rindfleisch, das sogenannte Pöckelfleisch.

Man kann nicht immer überall zu jeder Jahreszeit Rothwild haben, so muß man aus Noth manchmal zu einem Surrogat Zuflucht nehmen, welches am besten Rind- oder Schöpfenschlegel ist. Das zum Einlegen bestimmte Rindfleisch wird ebenfalls nicht gewaschen, sondern von allem überflüssigen Fett gehäutelt, welches man bey dem Rindfleisch kochen, und damit die Suppe verbessern kann, das Fleisch reibt man, so wie das Wildpret mit Wachholder und Salz ein, legt es in ein hölzernes, oder gut glasiertes irdenes Gefäß ein, bedeckt und beschwert es mit einem Stein, und stellt es in einen kalten luftigen Ort. Oder, man vermischt noch den Wachholder mit gröblich überstossenen Neugewürz, Ingber, Pfeffer und Lemonieschale, reibt das

Fleisch ein, bestreut den Boden des Gefäßes mit Lorbeer-
Thymian- und Rosmarinblättern, legt Fleisch darüber,
streut wieder und wieder Fleisch, es läßt sich auf beyde
Art eingelegt längere Zeit, besonders im Winter, halten,
und kann so wie Wildpret gekocht und gebraten werden.
Ein Stück Lungenbraten oder von der untern Schale,
wenn es früher, ehe es eingelegt wurde, mit einem
hölzernen Klöppel recht geklopft wird, nachdem es ein
bißchen abliegt, überwaschen, mit Speck reich spicken,
und dann wie ein Rehschlegel gebraten, macht treffliche
Dienste, auch Kinds- und Schöpfenzungen so eingelegt,
gut wie Wildpret bereitet, gibt eine köstliche Speise;
in eine Pastete, oder mit einem Butterteigreifen, oder
Bögen verziert, vergießt sich das Wildpret.

NB. Wilde Tauben, alte Rebhühner, welche man
zum Dämpfen benützen will, können bis auf die Wach-
holderbeere, gänzlich so einen bis zwey Tage liegen.

Verschiedene kleine Vorarbeiten bei größeren Tafeln.

1.

Es ist sowohl in einer Haushaltung wo manch-
mal etwas besseres gekocht wird, besonders aber vor
einem Gastmahl nothwendig, daß man sich sowohl alles
Gewürzstoffe, als auch einige nöthige feine Kräuter
zubereite und mische, damit man dieselben nicht erst
zusammen suchen muß. Daher ist die erste Mischung:
Stoffe in einem Mörser trockene Majoranblätter, siebe
sie durch ein Sieb, gib dazu ein bißchen gestoffene
Muskatenblüthe, Ingber, geriebene Muskatennuß,
Pfeffer und Gewürznelken, auch ein bißchen Lemonie-

schale kleingeschnitten und gut getrocknet. Diese Mischung ist zum Einbaliren verschiedener Karbonateln, zu Würsten, Leberknödeln, und dergleichen anwendbar.

2. Majorangemisch auf andere Art.

Nimm ebenfalls gestoffenen gesiebten Majoran, gib dazu geriebene Muskatennuß, Muskatblüthe, Ingber; dies Gemisch kannst du zur Erdäpfelsuppe, Schnecken und Majoransossen brauchen.

3. Salbey = Gemisch.

Nimm gestoffene durchgeseibte Salbeyblätter, gib dazu ein bißchen Neugewürz, ein bißchen Pfeffer, Ingber, Gewürznelken, ein bißchen Lemonyeschale; dies Gemisch kann zu sauerem Fleische, vorzüglich zum gedünsteten Schöpfensfleische verwendet werden, so auch in den gedünsteten Schlegel statt ihm mit Salbeyblättern zu spicken, können Löcher eingestochen und in jedes ein bißchen von dem Gemisch gegeben werden.

4. Thymian = Gemisch.

Nimm gestoffene durchgeseibte Thymianblätter, gestoffene Gewürznelken, Lemonyeschale, Ingber, Pfeffer und Neugewürz; auch dies Gemisch benützt man theils zum Einreiben verschiedener Karbonateln, und zu jedem sauer gedünsteten Fleische.

5. Schwammen = Gemisch.

Trockne kleingeschnittene Herrnpilze der kleinsten Gattung, zuerst auf der Luft, dann am warmen Ofen, oder in einer nicht sehr heißen Röhre, damit sie nicht zu braun werden, und sich doch gut stossen lassen, siebe sie ebenfalls wie Mehl durch, gib einen gleichen Theil gestoffene Muskatblüthe und geriebenen Mu-

statennuß, und Kleinwenig Ingber. Dieses Gemisch, einen Kaffeelöffel voll in die Suppe oder eine Soß gegeben, gibt einen trefflichen Geschmack. Das nemliche kann man auch aus Trüffeln bereiten.

Verschiedene Butter.

1. Gelbe Butter.

Laße ein bißchen Safran im Schmetten zerweichen und drücke ihn durch ein reines Stückel Leinwand, treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter mit 4 hartgesottenen Eyerdottern ab, welche aber schön gelb seyn müssen, mische ein bißchen von dem Safranschmetten dazu, doch nicht zu viel, sonst bekömmt es einen zu starken Safrangeschmack; damit es an Wohlgeschmack gewinne, kannst du noch von einer halben Lemonie den Saft dazu beymischen. Diese Butter wendet man zur Verzierung der Schüsseln bey kalten Speisen an, als Schinken, Zungen und Sulzen, oder auch zur Kanten, Butterpiramiden oder Butterkörben, oder Butter Turbans an.

2. Grüne Butter.

Treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter mit 3 bis 4 hartgesottenen Eyerdottern ab, gib dazu einen Löffel voll Spenatopfen, treibe alles wohl ab, dann fülle es in eine Spritzkrapsenform, und drücke es durch ein Drathsieb, so ist es wie Gras oder Moos, je nach dem das Sieb dicht, oder schitter ist. Auch dies ist zu dem nemlichen Gebrauche wie die Vorige.

schale kleingeschnitten und gut getrocknet. Diese Mischung ist zum Einbaliren verschiedener Karbonateln, zu Würsten, Leberknödeln, und dergleichen anwendbar.

2. Majorangemisch auf andere Art.

Nimm ebenfalls gestoffenen gesiebten Majoran, gib dazu geriebene Muskatennuß, Muskatblüthe, Ingber; dies Gemisch kannst du zur Erdäpfelsuppe, Schnecken und Majoransoßen brauchen.

3. Salbey = Gemisch.

Nimm gestoffene durchgeseibte Salbeyblätter, gib dazu ein bißchen Neugewürz, ein bißchen Pfeffer, Ingber, Gewürznelken, ein bißchen Lemonyeschale; dies Gemisch kann zu sauerem Fleische, vorzüglich zum gedünsteten Schöpfenfleische verwendet werden, so auch in den gedünsteten Schlegel statt ihm mit Salbeyblättern zu spicken, können Löcher eingestochen und in jedes ein bißchen von dem Gemisch gegeben werden.

4. Thymian = Gemisch.

Nimm gestoffene durchgeseibte Thymianblätter, gestoffene Gewürznelken, Lemonyeschale, Ingber, Pfeffer und Neugewürz; auch dies Gemisch benützt man theils zum Einreiben verschiedener Karbonateln, und zu jedem sauer gedünsteten Fleische.

5. Schwammen = Gemisch.

Trockne kleingeschnittene Herrnpilze der kleinsten Gattung, zuerst auf der Luft, dann am warmen Ofen, oder in einer nicht sehr heißen Röhre, damit sie nicht zu braun werden, und sich doch gut stossen lassen, siebe sie ebenfalls wie Mehl durch, gib einen gleichen Theil gestoffene Muskatblüthe und geriebenen Mu-

statennuß, und kleinwenig Ingber. Dieses Gemisch, einen Kaffeelöffel voll in die Suppe oder eine Soß gegeben, gibt einen trefflichen Geschmack. Das nemliche kann man auch aus Trüffeln bereiten.

Verschiedene Butter.

1. Gelbe Butter.

Laße ein bißchen Safran im Schmetten zerweichen und drücke ihn durch ein reines Stückel Leinwand, treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter mit 4 hartgesottenen Eyerdottern ab, welche aber schön gelb seyn müssen, mische ein bißchen von dem Safranschmetten dazu, doch nicht zu viel, sonst bekömmet es einen zu starken Safrangeschmack; damit es an Wohlgeschmack gewinne, kannst du noch von einer halben Lemonie den Saft dazu beymischen. Diese Butter wendet man zur Verzierung der Schüsseln bey kalten Speisen an, als Schinken, Zungen und Sulzen, oder auch zur Kanten, Butterpiramiden oder Butterkörben, oder Butter Turbans an.

2. Grüne Butter.

Treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter mit 3 bis 4 hartgesottenen Eyerdottern ab, gib dazu einen Löffel voll Spenatpfeifen, treibe alles wohl ab, dann fülle es in eine Spritzkrapsenform, und drücke es durch ein Drathsieb, so ist es wie Gras oder Moos, je nach dem das Sieb dicht, oder schitter ist. Auch dies ist zu dem nemlichen Gebrauche wie die Vorige.

3. Kräuterbutter.

Treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter ab, gib darein entweder frische geschnittene Krauten- oder Tillenblätter oder Schnittling, salze es gehörig, und mache daraus entweder ein rundes Laiberl oder eine Piramide, oder gib es in Glas- oder Porzellaingefäße in den Keller, daß es recht kalt werde, oder drücke durch den Spritzkrapsfenster einen schönen hohen gedrehten türkischen Bund heraus, auf jeden Fall muß es etwa eine Stunde im Keller stehn, damit die Butter recht fest werde. Diese Butter ist im Frühjahr, wo sowohl die Butter, als auch die Kräuter im besten Wohlgeschmacke sind, am besten und dient zum Nachtmahl als Desert zum Brod oder Semmel; man kann diese Butter mit einem Kranz von weißen und rothen Monatrettigen zieren.

4. Sardellenbutter.

Die Sardellenbutter ist in der Kochkunst ein höchst nöthiger Artikel, weil man die Sardellen fast zu jedem Gebrauche mit Butter zertreiben muß. Diese Butter wird also bereitet: Nimm ein Viertel Pfund schöne frische Sardellen, wasche sie im kalten Wasser von dem Salze und Schuppen rein ab, löse sie von den Gräthen los, zerreiße sie mit dem Messer erst ohne Butter, dann nimm eben ein Viertel Pfund Butter und zerreiße es zusammen, wie eine Salbe; es versteht sich von selbst, daß man nicht immer ein ganzes Viertel Pfund benöthiget, daher ist zu merken, daß zum geringeren Bedarf, nur eben so viel Loth Butter genommen werden muß, als viele Loth Sardellen genommen werden; nur wenn man die Sardellenbutter zum Spicken eines Kapaunen oder Nierenbratens nehmen will, nimmt

man mehr Butter als Sardellen; je glatter man es abreibt, desto besser sieht es aus: daher darf man die Mühe nicht sparen.

5. Chokoladebutter.

Nimm ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter, 3 hartgekochte Eyerdotter und 2 Lasterln geriebener Chokolade, treibe alles recht ab; wer will kann noch etwas fein gestossenen Zucker und Vanilie beifügen. Diese Butter kann man entweder auf Semmelschnitten oder Oblatten geschmiert genießen, wenn man eine Oblatte beschmiert, die andere darauf legt, so auch die Semmelschnitten. Jede dieser gefärbten Buttern kann auf verschiedene Art geformt werden; es können, wie schon oben gesagt wurde, daraus Pyramiden, Körbchen, und andere Sachen formirt werden, indem man die Butter mit der Spritzkrapsenform entweder durch den Stern oder durch einen Durchschlag, oder durch einen Drathsieb drückt, schön ordnet und im Keller fest werden läßt. Es versteht sich von selbst, daß auch die weiße Butter also behandelt werden kann; wenn gerade keine frisch gebutterte zu haben ist, so kann man, um selbe biegsamer zum Formiren zu machen, dieselbe im kalten Wasser zerdrücken und so weich und biegsam wie die frischgebutterte abarbeiten, was ohnedies eine jede Hausfrau und Köchin wissen wird; so auch kann ein Jeder mit dem Formiren nach eigenem Geschmack und Einsicht verfahren.

6. Toleranz.

Dieses in Böhmen sehr beliebte Gemisch von Quark und Butter wird also bereitet: man nimmt zum Beispiel auf ein Viertel Pfund Quark 4 Loth Butter, treibt sie schön pfläumig ab, gibt den Quark dazu,

treibt es zusammen ab, dann salzt man es, und mischt entweder geschnittene Tillenblätter oder geschnittenen Schnittling, welcher überhaupt mehr gebräuchlich ist, darein, mischt es recht durch, schneidet wieder 4 Loth feste Butter wie Haselnuß große Stücke und zerdrückt sie; formiere daraus was du willst, stelle es einige Stunden in den Keller, und gib es zum guten Kornbrod als Nachtisch; es wird besonders bey Männern zum Biere Beyfall finden. Wo man aber nicht so viel Zeit übrig hat, es einige Stunden im Keller stehen zu lassen, da wird halb Butter, halb Quark zusammen gemischt, gesalzen, mit geschnittenem Schnittling vermischt, noch oben damit bestreut und so aufgetragen; doch wo man Zeit genug hat, es auf die erste Art zu machen, ist es viel besser.

Belehrung,

wie man die Speisen nacheinander bei kleinen und größern Tafeln auftragen soll.

Da dieses Buch nur für kleinere Haushaltungen und nicht für herrschaftliche Häuser bestimmt ist, so wäre es wohl höchst überflüssig, die Auftragung in Gängen vorzuzeichnen; wo aber dieß noch gebräuchlich ist, sind auch schon Leute vorhanden, die im Auftragen, Aufstellen und Transchiren die gehörige Übung haben. Auch findet man diese Anleitung in anderen Büchern; hier also nur etwas Weniges zur Belehrung für diejenigen, die nicht wissen wie die Speisen nach einander aufgetragen werden sollen. Aus den beigefügten 5 Speiszetteln wird sich jede angehende Hausfrau hinlänglich belehren, welche Speisen zu einander taugen, wie sie aufgetragen und zusammengestellt werden sol-

len. Wie die Braten bei größern Tafeln gestellt werden sollen, wie auch die Belarien, zeigen Taf. I. und II. an.

1. Speis = Zettel.

1. Weiße Suppe mit Reiß.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsoß und saueren Gurken.
3. Hühner mit Karfiol.
4. Gebratene Ente.
5. Häupelsalat.
6. Einen Teller Zwieback.

2. Speis = Zettel.

1. Gelbe Suppe mit Sulz.
2. Rindfleisch mit Schmettenkren, rothe Rüben.
3. Sauerkraut mit Fasan.
4. Eingemachte Kapauner mit Austernsoß.
5. Mehlspeis mit gebackenen Nudeln.
6. Wildpret mit Butterteig = Reifen.
7. Gebratene Rebhühner und kälberne Schlegel.
8. Zwespensalat, Häupelsalat.
9. 1 Teller Oblatten, 1 Teller geschwinde Ripfel.
10. Zwei Teller Obst.
11. Kaffee, Liqueur.

3. Speis = Zettel.

1. Suppe mit Makrony.
2. Rindfleisch mit Gurkensoß und rothen Rüben.
3. Spinat mit gebackenen Pofesen.
4. Eingemachte Hühner mit Schwämmen.
5. Gedämpfte Enten mit Butterteig = Reifen.
6. Schodohkörbel.
7. Gebratene Kapauner, dann Hasen.
8. Zellersalat, Hagebuttensalat.
9. Eine Schinke.
10. Deutsche Kolatschen, Mandelhohllippen.
11. Piskoten und Bitterpageln.
12. Aepfel, Nüsse, Weintrauben und Zwespen.
Kaffee, Liqueur, Sliwowik.

4. Speis = Zettel.

1. Schwarze Suppe.
 2. Gestoffene Suppe.
 3. Rindfleisch.
 4. Zemmer.
 5. Schmettenkren.
 6. Sardellensoß.
 7. Zwei Teller Haschewandeln. — Dieß kömmt alles auf einmal auf die Tafel; dann
 8. Zwei Schüssel Süßsauerkraut mit Fasanen.
 9. Zwei Schüssel Spinat mit Würsteln.
 10. Zwei Schüssel eingemachte Hühner mit Krebsen und Faschknöderln.
 11. Zwei Schüssel Buding mit Chokolade.
 12. Zwei Schüssel Wildpret mit Bögen.
 13. Zwei Ganseln.
 14. Zwei Schüssel mit Hühner.
 15. Kälberner Schlegel.
 16. Rehshlegel.
 17. Zwei Hasen.
 18. Zwei gefelchte Zungen.
 19. Eine Spanferkelsulze.
 20. Eine Mandeltorte, geschwinde Kipfel, Mandelbuserl, Rothfolatschen, Butterbrod.
 21. Birnen, Nefel, Nüsse, Zwespen.
 22. Kaffee, Liqueur, Slivowik.
- Die Braten müssen auf einmal aufgestellt werden, so auch die Belarien.

Eine große Tafel.

5. Speis = Zettel.

1. Braune Suppe mit gebackenen Semmeln.
2. Weiße Suppe mit gebackenen Hirn.
3. Rindfleisch. 4. Zemmer. 5. Spansau. 6. Frisch eingelegte Gurken. 7. Weichselsoß 8. Zwei Schüssel Wandeln, eine mit Haschee, die andere mit eingesottenen Nivis. Dieß muß alles auf einmal aufgetragen werden.

9. Zwei Schüssel Spargel mit Semmelbröseln.
10. Zwei Schüssel junge Kohlrabi mit gebackenen Hühnern.
11. Eingemachte Hühner mit Morcheln und Krebsen zwei Schüssel.
12. Gedämpfte Tauben in der Pastete oder einem Kranz von Buttermig.
13. Zwei Schüssel Quarkkock mit Krebsbutter.
14. Zwei Schüssel brennheiße Würst.
15. Zwei Schüssel Wildpret.

Braten.

16. Zwei Schüssel Hühner.
 17. Zwei Schüssel Enten.
 18. Kaltschlegel.
 19. Zwei Hasen.
 20. Ein Rehshlegel.
 21. Zwei Schüssel junge Rebhühner.
 22. Andibie, Hopfen, Pomeranzen, Zwespensalat.
 23. Zungen 2 auf einer Schüssel.
 24. Eine Schinke.
 25. Gesulzte junge Kapäundel.
 26. Lemoniesulze.
 27. Pfeffer und Salz, Essig und Dehl.
- Kömmt alles auf einmal auf die Tafel.

Belarien.

28. Weiße Kranztorte.
 29. Schwarze Brodtorte.
 30. Zwei Schüssel deutsche Kolatschen.
 31. Zwei Schüssel Kleinigkeiten von harten Eiern.
 32. Zwei Teller Pistazenpräzeln.
 33. Oblatten, Hohlippen.
 34. Bitterpageln, Mandelkranzeln.
 35. Aepfel. 36. Wälsche Nüsse. 37. Birnen. 38. Haselnüsse.
 36. 4 Flaschen rothen, 4 Flaschen weißen Wein.
- Will man noch ausländische Weine aufstellen, so findet sich der Platz; dann kommt Kaffee, Liqueur, Sliwowik.

Daß diese zwei letzten Speiszetteln nur bei Hochzeiten, Installationen, Wallfahrten und dergleichen Ge-

legenheiten anwendbar sind, versteht sich von selbst; denn sonst je weniger Speisen, und diese nett und mit Geschmack ausgeführt sind, desto besser.

Einige Speiszetteln an Fasttagen.

1. Speis = Zettel.

1. Gewöhnliche Bäuschelsuppe.
2. Gesezte Eyer mit Sardellen.
3. Spinat mit Paulanerwürsteln.
4. Hecht mit Lemoniesoß.
5. Erdäpfel = Auflauf.
6. Gebackener Karpfen mit grünem Salat.

Ein Teller Schwedischbrod, ein Teller Mandelkrapseln, zwei Teller Obst, Wein, Kaffee, Sliwowitz.

2. Speis = Zettel.

1. Gedünstete Suppe mit einem Gemisch.
2. Gefüllte Eyer.
3. Schwarzen Karpfen, einen Teller Sauerkraut mit Littiker Knödeln garnirt.
4. Eingemachte Frösche.
5. Chokoladefoch.
6. Gebratenen Kal oder Kalruppen.
7. Gewürzkuchen, Oblatten oder Hohlippen.
8. Zwei Teller Obst, Bier, Wein, Kaffee, Liqueur oder Sliwowitz.

3. Speis = Zettel.

1. Wurstsuppe vom Fisch.
2. Eyerfanzel mit Schwämmen.
3. Heißabgesottener Hecht mit Kren.
4. Fanzel von gelben Rüben.
5. Schwarzen Karpfen.
6. Krebsen in der Schmettensoß.
7. Backfisch mit grünen Salat.
8. Zwei Teller Obst, 2 Teller Lothkolatschen oder Krapsen, den Trunk wie oben.

4. Speis = Zettel.

1. Krebsuppe mit Euterl.
2. Eyer mit Schmetten.
3. Schnecken gefüllt — dazu Malaga.
4. Hecht in der Weinsöß.
5. Piskotenkoch.
6. Gebratene Kalruppen.
7. Blaugesottene oder marinirte Karpfen.
8. Spanische Wind, deutsche Kolatschen.
9. Zwei Teller Obst, den gewöhnlichen Trunk.

5. Speis = Zettel (ohne Fisch.)

1. Wein = oder Biersuppe.
2. Eyer mit sauerem Schmetten.
3. Abgeschmalzenen Karfiol.
4. Polenta.
5. Schwammenfanzel.
6. Gefüllte Schnecken.
7. Gute Buchtel und Zuckerwerk.
8. Süße Sulze, Schinken von Zucker.
9. Pinzertorte und andere Kleinigkeiten.
10. Wein, Bier, Kaffee, Liqueur oder Slivowitz.

Nach diesen Speiszetteln kann man sich hinlänglich richten, und die Speisen nach Belieben ändern. Es ist nicht rathsam am Fasttage eine Gasterey zu geben, außer da, wo es unausweichlich ist; hier muß man sich darnach richten, was man gerade für Fische hat; vermehren läßt es sich immer, wenn man doppelte Eingemachte, doppelte Mehlspeisen, die einander nicht ähnlich sind, zum Beyspiel: spanische Wind und Amulettenmehlspeis, gebackene gebratene und marinirte Fische, so kann man es verschiedentlich vermehren und verändern.

Ich könnte wohl noch mehr, noch einmal so viel Fleisch = und Fastenspeisen herschreiben, wodurch jedoch nur das Buch vertheuert würde: ich denke aber, wenn

ein fleißiges Mädchen, oder eine junge Hausfrau nur das in diesem Buche Verzeichnete fleißig studiert, und zierlich ausführt, kann sie schon hübsche Tafeln ausführen; fürs Haus muß sie sich ohnehin darnach richten, was gerade, besonders auf dem Lande, zu bekommen ist, und wie sie ihre Auslagen vermehren oder vermindern kann. Oft kostet, versteht sich, mit weit mehr Mühe, eine schöne und gute Speise weniger als eine ordinäre Zuspeise, wenn man die Mühe nicht spart, und jede Sache gehörig zu benützen weiß.

Ich glaube mit diesem Buche meinen Mitschwester ein nützliches Geschenk gemacht zu haben, und hoffe, daß es eine eben so gütige Aufnahme haben wird, wie das vor Kurzem in böhmischer Sprache neuerdings erschienene. Da ich als praktische Hausfrau keine Gelegenheit verabsäume die Kochkunst zu studieren, und mich stets bemühe, die Sache mit möglichst wenigen Kosten, Mühe und Bedürfnissen zu Stande zu bringen, und nur jene Sachen zur Bereitung der Speisen angebe, die auch in unserem Vaterlande zu haben sind, so hoffe ich mich einer Jeden verständlich gemacht zu haben. Habe ich diesen Zweck erreicht, so ist mein Wunsch erfüllt.

Die Verfasserin.

Bratenaufflag bei kleineren Tafeln.

Weißer
Wein

Bungen

Apfels
Salat

Rother
Wein

Safen

Guten

Blumen = Aufflag

Rapauner

Tasan

großer
Wein

Beller
Salat

Schinke

Weißer
Wein

Der Ehrenplatz.

Süßereyenaußsatz bei Feineren Tafeln.

<p>Rotbo= latfchen</p>	<p>Rotbo= latfchen</p>
<p>Einfer Torte</p>	<p>Einfer Torte</p>
<p>Blumen = Aufsatz</p>	
<p>Deutsche Kolatschen</p>	<p>Deutsche Kolatschen</p>
<p>Mandel= Torte</p>	<p>Mandel= Torte</p>

Rotbo=
latfchen

Rotbo=
latfchen

Einfer Torte

Einfer Torte

Blumen = Aufsatz

Deutsche
Kolatschen

Deutsche
Kolatschen

Mandel=
Torte

Mandel=
Torte

Der Ehrenplatz.

Bratenauffatz bei großen Tafeln.

Schins	Weißer
le	Wein

Rother	Süßer
Wein	Salat

Span-	Essig
ferke	Dehl
Sulze	Pfeffer
	Salz

Weißer	Saurer
Wein	Salat

Zunge	Rother
	Wein

Salzschlegel
aaga
aauhg

uajvg

uauu

Blumen-
Auffatz

Reh-
Schlegel

Gänse

Zunge
Rebhühner

Rother	Zungen
Wein	

Saurer	Weißer
Salat	Wein

Essig	Pome-
Dehl	ranzen
Pfeffer	Sulze
Salz	

Süßer	Rother
Salat	Wein

Weißer	Schins
Wein	le

Der Ehrenplatz.

Brodtorte
Schwarze

Oblaten
Rother Wein

Großes
Weißes

verzuck.
Mandeln
Weißer Wein

Brodt
Schwarze

Weißer Wein
Apfel

Hafels
Nüsse
Rother Wein

Zwiback

Bemohäufel
Ausbruch

Blumen=
Aufsatz

Malaga
Wein
Bitterpfeil

Mandel=
Prezeln

Rother Wein
Wälsche Nüsse

Birnen
Weißer Wein

Geschwinde
Kipfel

verzuck.
Mandeln
Weißer Wein

Deutsche
Kolatschen

Rother Wein
Oblaten

Kranz=
Torte

Stückerenaufsatz bei größeren Tafeln.

Der Ehrenplatz.

I n h a l t.

Suppen.

	Seite		Seite
1. Schwarze Suppe	1	23. Leberknöbel vom Ge-	
2. Weiße Suppe	—	flügel	14
3. Gelbe Suppe mit Salz	2	24. Gemischte Knöberln	—
4. Gestoffene Suppe	—	25. Andere gemischte Knö-	
5. Lebersuppe	3	berln in die Suppe	15
6. Gedünstete Suppe	—	26. Noch andere gemischte	
7. Die sogenannte schwä-		Knöberln	—
bische Suppe mit Eiern	4	27. Semmelbuding in die	
8. Suppe mit Leberknöbeln	—	Suppe	16
9. Suppe mit Faschnö-		28. Ein Gemisch zur Sup-	
berln	5	pe No. 15	17
10. Suppe mit Semmels-		29. Ein anderes Gemisch	
pfanzel	6	in die Suppe No. 15.	—
11. Suppe mit Fleischkra-		30. Noch ein Gemisch	18
pfeln	—	31. Suppensulze	—
12. Gemischte Suppe	7	32. Kleine Pfanzern vom	
13. Gerstel	—	Schweinebraten	20
14. Semmelgerstel	8	33. Pfanzern von Hühnern	
15. Abguß	—	oder Kapunen	—
16. Grießgerstel	—	34. Pfanzern von Erdäp-	
17. Spritzkrapsen in die		felrn	21
Suppe	9	35. Griespfanzern zur	
18. Gemischte Suppe für		Suppe	—
12 Personen	10	36. Reisknöberln	—
19. Eine andere gemischte		37. Kohlpfanzeln	22
Schwammerlsuppe	11	38. Hirnpfanzeln zur Sup-	
20. Frühlings - Kräuter-		pe	—
suppe	—	39. Buding von Schwein-	
21. Zungenknöberln in die		fleisch zur Suppe für	
Suppe	12	12 Personen	—
22. Gestoffene Suppe auf		40. Krebs- und Leberknö-	
andere Art	—	berln zur Suppe	23

Inhalt.

Rindfleisch.

	Seite		Seite
1. Rindfleisch	24	7. Lungenbraten = Schni-	
2. Rostbraten	25	geln mit Erdäpfeln	28
3. Gedünstetes Rindfleisch		8. Kulaschfleisch	29
mit Speck	26	9. Rindfleisch mit Ingber	30
4. Lungenbraten	27	10. Schnitzel vom eingeleg-	
5. Lungenbraten auf an-		ten Lungenbraten	31
dere Art	—	11. Schnitzel vom Rinds-	
6. Lungenbraten auf brit-		fleisch mit Erdäpfeln	—
te Art	28	12. Schnitzeln vom Rinds-	
		fleisch mit Sardellen	32

Sossen zum Rindfleisch.

1. Zwiebelsoß	32	12. Sauere Schmettensoß	36
2. Pohlische Soß	33	13. Sardellensoß ohne Essig	—
3. Gurkensoß	—	14. Rothe Rüben einzule-	
4. Sardellensoß	—	gen	—
5. Dillensoß	34	15. Gurken einzulegen	37
6. Schmettenkren	—	16. Kalte Soß	38
7. Suppenkren	—	17. Eine andere kalte Soß	—
8. Sauerer Kren	35	18. Kalte Soß zum Wild-	
9. Kalte saure Soß	—	pret	39
10. Gelbe Zwiebelsoß	—	19. Reißkren zum Fleisch	
11. Braune Dillsoß	36	einzulegen	—

Grünspeisen.

1. Braunkohl mit Bratz-		13. Sauerkraut mit einem	
würsteln	40	Schweinbraten	48
2. Fasan mit Süßsauer-		14. Grüne Fiolen mit	
kraut	41	Lammfleisch	—
3. Gefüllte Kohlrabi	—	15. Gemeine Feldrüben mit	
4. Grüne Erbsen mit ge-		Schweinfleisch	49
bäckenen Hühnern	42	16. Kohl mit gefelchter	
4. Faschirter Kohl	—	Zunge im Dunste ge-	
6. Kohlrabi mit Fleisch	43	kocht	—
7. Kohl mit Schwein-		17. Karfiol im Kren für 8	
fleisch	44	Personen	50
8. Spenat	45	18. Kohl mit Fasch für 8	
9. Gelbe Rüben mit Pos-		Personen	51
fesen	46	19. Kohl im Fasch mit	
10. Hühner mit Karfiol	—	Krebsen	52
11. Spargel	47	20. Karfiol in der Fasch	53
12. Spargel mit Hühnern	48		

I n h a l t.

	Seite		Seite
21. Gemischte Grünspeise auf französische Art	55	30. Ein anderes Gemisch von Grünzeug	64
22. Faschirter Kohl mit Reis	57	31. Spargel statt grünen Erbsen	65
23. Gefüllter Kohl auf an- dere Art	58	32. Grüne Erbsen mit gel- ben Rüben	66
24. Karfiol abgeschmalzen	59	33. Faschirter Kohl mit Reis im Dunst gekocht	67
25. Faschirtes Kraut	—	34. Kohl = Karbonebel oder Würstel	68
26. Sauerkraut gebacken	61	35. Gemischte Kohlkarbo- nadel	69
27. Monatrettig	—		
28. Gefüllte Gurken	62		
29. Ein gemischtes Grün- zeug	63		

E i n g e m a c h t e S p e i s e n.

1. Hühnel mit Knödeln	70	23. Spanische Vögel von Kraut	82
2. Hühnel mit Herrnpilzen	71	24. Faschirte Semmel	83
3. Hühnel mit Zellersoß	72	25. Schweinfleisch im Bier	84
4. Kapauner mit Muscheln	73	26. Kälberne Schnitzel mit Sardellen	—
5. Kapauner mit Kalen	—	27. Kälbernes Geschling	—
6. Hühnel mit Championen	74	28. Faschirte Hühner	85
7. Hühnel mit Paradies- äpfeln	—	29. Faschirte Enten	86
8. Hühnel mit Reis	—	30. Ruheiter	—
9. Kalbfleisch mit Kümmel	75	31. Ruheiter mit Soß	—
10. Gedünstertes Kalbfleisch	—	32. Pfanzel von Ruheiter	87
11. Hühnel mit Kartoffeln	76	33. Hasche von Ruheiter	—
12. Ein Lamm- oder Schöp- fenschlegel mit sauern Schmetten	—	34. Gebackene Kälberfüße	88
13. Gedämpfte Tauben	77	35. Nieren = Pfanzel	—
14. Faschirter Schlegel	—	36. Pfanzel von Kälberbra- ten	—
15. Rindszunge auf dem Rost gebraten mit Weichselsoß	78	37. Gebackene Kälberschni- zel	89
16. Rindszunge mit pohli- scher Soß	79	38. Junges Schöpfensfleisch mit Erdäpfeln	—
17. Schweinskopf	—	39. Junges Schöpfensfleisch mit Schneckensoß	—
18. Heiß abgefottene Hüh- ner	80	40. Schnitzel vom kalten Braten	90
19. Hühner mit gefälschter Kusternsoß	—	41. Kälberne Schnitzel mit Schneckenfülle	—
20. Lungenbraten	81	42. Kälberne Schnitzel mit Morcheln	91
21. Kalbskopf mit Frikase	—		
22. Ruttelflecke	82		

I n h a l t.

	Seite		Seite
43. Haschee vom Kalbsbraten	92	53. Junge Tauben in weißer Soß	99
44. Kälberne Schnitzel mit Wein	—	54. Hühnel auf türkische Art	—
45. Kälberne Schnitzel mit sauern Schmetten	93	55. Faschirter Schlegel vom Schweinfleisch	100
46. Kälberne Schnitzel mit Sardellen	—	56. Hühner im Krebskonusume	101
47. Karbonadeln oder Würsteln vom kalten Braten	94	57. Gedämpfte Kalbsleber	102
48. Kalbschlegel mit Zellersoß	95	58. Kalbslunge als Haschee	103
49. Kalbschlegel mit Schmetten	—	59. Kalbslunge auf andere Art	—
50. Gebratene Kalbsbrust mit Soß	96	60. Gebratenes Geschling	104
51. Birnen oder Aepfel vom Kalbfleisch	97	61. Kalbsgekröse mit Frikase	105
52. Faschirter Schlegel mit weißer Soß	98	62. Kalbsgekröse mit Schmettensoz	106
		63. Hühnel mit Schnecken	—
		64. Faschirte Lammbrust mit Krebsen	107
		65. Ragou mit Hasenkämmen	108

W i l d p r e t = V e r e i t u n g.

1. Schwarzes Wildpret	110	10. Der Vorderhase in brauner Soß	117
2. Eingemachtes Wildpret	—	11. Der Vorderhase auf andere Art	—
3. Wilde Enten mit Soß	111	12. Gedämpfte Fasänen und Rebhühner	118
4. Gedämpfte Rebhühner	—	13. Karbonadeln vom Fasan oder Rebhühnern	119
5. Kleine Vögel mit Soß	112	14. Haschee von Fasänen und Rebhühnern	121
6. Kleine Vögel im Schlafrock	—	15. Kaltes Wildpret, als: Hasen, Rebhühner, Fasänen und Rehbraten	123
7. Eingemachte Kronovetvögel	113		
8. Karbonadeln vom Hasen	114		
9. Haschee vom Hasen	115		

M e h l s p e i s e n u n d f e i n e K ö c h e.

1. Aepfel = Koch	124	5. Eine andere Speise von gebackenen Semmeln	126
2. Auflauf von Rindsmark	125	6. Gegossene Semmeltalken gefüllt	127
3. Geschwinder Aepfelkoch	—	7. Gegossene Mehltalken	—
4. Guter Krenn mit gebackenen Semmeln	126		

I n h a l t.

	Seite		Seite
8. Koch von hartgesotte-		38. Auflauf von einer ge-	
nen Döttern	128	kochten Lemonie	147
9. Schunckenfleckel	—	39. Mehlkoch mit Cho-	
10. Gegossene gebackene		lade	148
Strudel	129	40. Chokoladekoch für 12	
11. Gezogener Strudel mit		Personen	149
Äpfeln	130	41. Chokoladekrem mit Reis	150
12. Piskoten = Koch	—	42. Gestreifter Koch für 12	
13. Marksch Nigel	131	Personen	—
14. Kaffeekoch für 12 Per-		43. Mährischer Chokola-	
sonen	—	dekokh	152
15. Brennheiße Würste	132	44. Mandelpfanzel	153
16. Buding	—	45. Semmelbuding	—
17. Ein Kranz von Brand-		46. Reis mit Schinken	154
teig	133	47. Buding mit geselchten	
18. Buding mit Chokolade	134	Fleisch	—
19. Reiskoch	—	48. Spanische Wind mit	
20. Auflauf von geriebenen		Schodoh	155
Teig	135	49. Kränzchen von Eyweiß	—
21. Auflauf von Tropfteig	136	50. Piskoten mit Schodoh	156
22. Quarkkoch mit Krebs-		51. Brennende Speise	—
butter	—	52. Krebs = Meridon	157
23. Tortaletten mit Scho-		53. Koch vom gerösteten	
doh	137	Zucker für 6 bis 8 Per-	
24. Speckknödel	138	sonen	158
25. Geschwinder Semmel-		54. Kraupenkoch für 10	
koch	—	Personen	159
26. Gebackene Nudeln	139	55. Nudelkoch mit Einge-	
27. Ordinärer Buding oh-		sottenen für 8 Per-	
ne Zucker	—	sonen	—
28. Mandelfleckel	—	56. Faumkoch von Maril-	
29. Pascheestrudel	140	len	160
30. Türkische Knödel	—	57. Faumkoch von Him-	
31. Buding mit geselchten		beersaft	—
Fleisch	141	58. Nudeln mit Quark	161
32. Grieskränzeln mit Krem	—	59. Gefüllter Mandelkoch	—
33. Auflauf von Kästen		60. Marillenkoch in Flam-	
(Kastanien)	142	men für 6 Personen	162
34. Lemonieschaum	143	61. Äpfelkoch	163
35. Auflauf vom sauern		62. Amuletspeis mit Äpfeln	164
Schmetten	—	63. Reis mit Blutwürsten	—
36. Einbrenn = Koch	—	64. Scheiterhausen von Pi-	
37. Krem mit feiner Bäs-		skoten	165
kereit	146		

I n h a l t.

G e b r a t e n e s.

	Seite		Seite
1. Rindsbraten	165	9. Gebratene Schnepfen	168
2. Eingelegter Kalbschlegel	166	10. Krammetsvögel	169
3. Gänse und Enten	—	11. Gebratener Auerhahn	—
4. Kapauner mit Sardellen	—	12. Gebackene Hühnel	170
5. Hasen	167	13. Gebratener Truthahn mit Mandelfülle	—
6. Rebhühner und Fasanen	—	14. Schinken	171
7. Rehschlegel und Rehrücken	168	15. Geselchte Rindszunge	172
8. Einen Hirschzammer	—	16. Schöpfenschlegel wie Rehschlegel	—
		17. Kalbschlegel mit Speck	173

S u l z e n.

1. Sauere Sulzen vom Kalbskopf und Füßeln	174	6. Schokolade = Sulze	178
2. Lemonie = oder Pomeranzensulze	176	7. Brunnenkress = Sulze	179
3. Kaffeefulze	—	8. Faschirter Kapauner in der Sulze	—
4. Vanille = Sulze	177	9. Kalte Schnigel von Kapaunen oder Hühneln	182
5. Gemischte Sulze	—		

T o r t e n.

1. Schwarze Brodtorte	183	4. Gute zusammengelegte Torte	185
2. Weiße Mandeltorte	184	5. Geröste Torte	186
3. Mandel = Kranztorte	—	6. Eine Litzertorte	187

K o l a t s c h e n u n d v e r s c h i e d e n e K l e i n i g k e i t e n.

1. Deutsche Kolatschen	187	13. Butterteig	194
2. Kolatschen von Eyweiß	188	14. Bitterpapeln	—
3. Kolatschen von Döttern	189	15. Ingber	195
4. Gefüllte Karlsbader Kolatschen	190	16. Faschingskrapsen mit weißen Randerln	—
5. Geschwinde Ripfel	—	17. Lange große Faschingskrapsen	196
6. Schwedisches Brod	191	18. Rosenkrapsen	—
7. Mandelolippen	—	19. Butterbrod	197
8. Oblatten mit Schokolade	—	20. Mandelkranzeln	198
9. Zimmet Hocholippen	192	21. Verzuckerte Kastanien, Datteln und Pomeranzen	—
10. Kleine Zwiback	—		
11. Eine gute Buchtel	193		
12. Kugelhupf	—		

I n h a l t.

	Seite		Seite
22. Schinken von Zucker	198	33. Mürbe Aneisprezeln	204
23. Mandelbögen	199	34. Gewürzkücherln	—
24. Mandelbögen auf andere Art	—	35. Pistoten und Mandelbrod	—
25. Osterlaibel	200	36. Bitterpageln	205
26. Kaffeeprezeln	—	37. Ingber	206
27. Geschwinde Buchtel	201	38. Spanische Wind mit Eingefottenen	—
28. Gesalzene Kümmelstrigeln	—	39. Vanilie = Buserln	207
29. Martiniherln gefüllte	202	40. Schokolade = Kränzchen	—
30. Mundsemmeln	—	41. Marillenprezerl	208
31. Kunätiger Prezeln	203	42. Zuckerzelteln	—
32. Mandelkrapseln mit Nivis	—		

Zuckereis von verschiedenen Farben.

1. Weißes Zuckereis	209	4. Zimmet = Eis	210
2. Gelbes Eis	—	5. Erdbeeren = Eis	—
3. Schokolade = Eis	—	6. Rosenfarbes = Eis	—

Krapfen = Kolatschen = und Buchtel fülle.

1. Zwespen = Powidel	210	4. Rosinen = Powidel	212
2. Mohn	211	5. Zucker = Einbrenn	—
3. Quark	—	6. Schnee	—

Salate.

1. Anibie = Salat	213	5. Gebackener Salat	214
2. Hopfen = Salat	214	6. Gemischter saurer Salat	—
3. Süßer Salat	—		
4. Gemischter Salat	—		

Suppen.

1. Schleisuppe auf Art der Rindsuppe	216	6. Krebs = Suppe	220
2. Wurst = Suppe von Kapfen	217	7. Frosch = Suppe	221
3. Gewöhnliche Fischsuppe	218	8. Spargelsuppe	—
4. Weiße Fischsuppe	—	Hechten = Fanzel	—
5. Braune Fischsuppe mit Knöderln	219	9. Linsensuppe	222
		10. Erbsensuppe	—
		11. Griesuppe	—
		12. Bieruppe	223

I n h a l t.

	Seite		Seite
13. Weinsuppe	223	Zweytes Gemisch	226
14. Biersuppe mit Brod	—	Drittes Gemisch	227
15. Semmelgerstel	224	19. Gelbe Fastensuppe mit Sulze	—
16. Petersilwasser	—	Sulze	228
17. Fastensuppe von Wur- zeln	225	20. Suppe mit gemischten Knöderln	—
18. Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch	—	21. Faschirter Fisch statt dem Rindfleisch	229
Erstes Gemisch	226		

E y e r.

1. Französische Eyer	230	10. Eyer mit süßen Schmet- ten	234
2. Gefüllte Eyer	231	11. Eyer mit sauerem Schmetten	235
3. Gerührte Eyer mit Sar- dellen	—	12. Schwammenfanzel	236
4. Gesezte Eyer mit Sar- dellen	—	13. Schwammenfanzel mit Erdäpfeln	237
5. Eyer mit Schwämmen	232	14. Gerührte Eyer mit Surken	—
6. Gefüllte Eyer auf an- dere Art	—	15. Eyer : Amulet mit Sardellen	238
7. Gerührte Eyer mit Schwämmen	—	16. Gerührte Eyer mit Spargel und Krebsen	239
8. Gefüllte Eyer mit Krebs- sen	233		
9. Eyerfanzel mit Fischen	—		

S t o c k f i s c h.

1. Stockfisch abgeschmal- zen mit Kren	239	3. Gebackener Stockfisch	240
2. Stockfisch mit Sardel- len oder Häring	240	4. Stockfisch mit Sardel- len	—
		5. Stockfisch zu weichen	241

V e r s c h i e d e n e F i s c h e z u b e r e i t e n.

1. Schwarze Karpfen	242	10. Hecht mit saurerer Sar- dellensoß	247
2. Blaue Karpfen	243	11. Hecht mit Knöderln	248
3. Karpfen gebraten mit sauerem Schmetten	—	12. Hecht mit Krebsen	—
4. Marinirter Karpfe	244	13. Fachsen und Forellen blau gesotten	249
5. Gebackener Karpfe	245	14. Gebratene Kaltruppen	—
6. Gesulzter Karpfe	—	15. Gebratener Kal	250
7. Heiß abgefottener Hecht	246	16. Marinirter Kal	—
8. Hecht mit Lemoniesoß	—		
9. Hecht mit Sardellensoß	247		

I n h a l t.

	Seite		Seite
17. Schlampete Schnecken mit Kren	251	28. Hecht mit Sardellen gespickt	256
18. Gefüllte Schnecken	—	29. Hausen gebraten	257
19. Schneckenweifel	252	30. Schaden gebraten	—
20. Eingemachte Frösche	—	31. Gedünstete Frösche	258
21. Gebackene Frösche	253	32. Schwarzen Karpfen auf andere Art	—
22. Krebse mit der Schmettentensoß	—	33. Hecht mit Aустern	259
23. Faschirte Krebse mit Karfiol oder Spargel	254	34. Hecht mit sauerem Schmetten	260
24. Haberfischel mit Soß	255	35. Schnecken mit Wein	—
25. Muscheln	—	36. Kalter Hecht in der Sulze (Fastenaspick)	261
26. Austern	256	37. Karpfen mit Wein und Sardellen	263
27. Muscheln mit gebacknem Hecht	—	38. Einen Tigel vom Hechte	264

Mehlspeisen und Aufläufe.

1. Bittiger Knödel	265	24. Kaffeekrem	277
2. Rackerl mit Schmetten	266	25. Quarkknödel	—
3. Semmelbaba	—	26. Gebackene Quarkwürstel	278
4. Nudeln mit Krebsen	267	27. Kleine Buchtein mit Krem	—
5. Nudeln im Schmetten	—	28. Gerollte Buchtein	279
6. Gebackene Nudeln	268	29. Kleine Pasteten mit Rivis	—
7. Mehlschmarn	—	30. Griesnudeln	280
8. Semmelschmarn	269	31. Apfelsäckel	281
9. Aufgeloffenes mit frischen Kirschen	—	32. Strudeln von Nudelteig	—
10. Aufgeloffenes von Zwetspen	270	33. Nudeln mit Äpfeln	282
11. Krauttalken	—	34. Grieskoch mit Mandeln	283
12. Krautfanzel	271	35. Fanzel von gelben Rüben	—
13. Krautwürstel	—	36. Oblatten = Speise	284
14. Türkischer Bund	272	37. Krebsfleckel	285
15. Krebswandeln	273	38. Apfelskrudel	286
16. Gebratene Äpfel	274	39. Krebs = Koch	—
17. Schodoh = Körbel	—	40. Polenta	287
18. Äpfel im Schlafrock	275	41. Mandelnudeln	—
19. Krebsstrudel	—	42. Erdäpfel = Koch	—
20. Chokoladekoch	276	43. Amuletel = Koch	288
21. Krem mit bitteren Mandeln	—		
22. Vanillekrem	—		
23. Chokoladekrem	277		

I n h a l t.

	Seite		Seite
44. Pistotenkoch mit Mandeln	288	50. Erdäpfel mit Eyern	292
45. Brod = Koch	289	51. Gegossene Krauttalken	293
46. Mandel = Koch mit harten Döttern	290	52. Auflauf von Karpfensmilch	294
47. Gebackene Semmel	—	53. Reis mit Äpfeln	—
48. Wein = Koch	291	54. Äpfelkoch mit Pistoten	295
49. Brennender Krem	292	55. Gerollte Kremspeise	—

Noch einige Fastenspeisen.

1. Paulaner = Würste	296	13. Schlick = Krapfen von Karpfen = Milch	303
2. Fische = Ragou	297	14. Spenat = Krapfen	304
3. Schwammenfanzel	298	15. Erdäpfel = Nudel	—
4. Krebs = Krapfen	—	16. Erdäpfel = Knödel	—
5. Krebs = Wandeln	299	17. Gegossene Strudel im Schmorten	305
6. Krebswandeln von Gries	300	18. Rocken mit Krebs = schweifeln	—
7. Hechten = Euterl	—	19. Äpfel = Knödel	306
8. Erdäpfel = Krapfen	301	20. Reiskwandeln	—
9. Erdäpfeln mit Herrnpilzen	—	21. Schodoh = Koch	307
10. Spenat = Buding	302	22. Buding mit Häring	—
11. Schmorn in Vaniliesud	—	23. Quark = Krapfen	308
12. Im Dunst gekochter Buding	303	24. Reiskuding	—

Torten, Sulzen und verschiedene Kleinigkeiten.

1. Pistoten = Torte	309	15. Mandel = Spalteln	315
2. Schokolade = Torte	310	16. Pistazen = Prezeln	316
3. Marmorirte = Torte	—	17. Braune Mandelbögen	—
4. Butter = Torte	—	18. Gebackene Mandeln	—
5. Butter = Torte auf andere Art	311	19. Mandel = Buseln	317
6. Rivisei = Torte	—	20. Mandel = Zwiback	—
7. Gesulzte = Torte	312	21. Gezuckerte Mandeln	318
8. Mandel = Torte	—	22. Zucker = Sulze	—
9. Nudel = Torte	313	23. Weichsel = Sulze	319
10. Gewürz = Torte	—	24. Marillen in Sulz	—
11. Anis = Prezeln	314	25. Borsdorfer Äpfel in der Sulz	320
12. Gemischte Krapfen	—	26. Pomeranzen = Sulze	—
13. Lemonie = Häufel	315	27. Gewürz = Sulze	321
14. Lemonie = Spalteln	—		

I n h a l t.

	Seite		Seite
28. Erdäpfel = Salat mit Häring	322	50. Weichsel in Essig einzus legen	332
29. Süßer gemischter Salat	323	51. Eingefottene Marillen	333
30. Borsdorfer Aepfel = Salat	—	52. Hagebutten = Büscheln	—
31. Birnen = Salat	324	53. Gefrorenes von Choko- lade	334
32. Brunnkresse = Salat	—	54. Erdbeer = Gefrorenes	—
33. Welscher = Salat	—	55. Vanille = Gefrorenes	—
34. Zeller = Salat	325	56. Lemonie = Gefrorenes	335
35. Kraut = Salat	—	57. Weichsel = Gefrorenes	—
36. Zwetschken = Salat	326	58. Punsch = Gefrorenes	—
37. Schodoh	—	59. Wie man das Eis zum Gefrorenen bereitet	336
38. Slivowiß = Schodoh	—	60. Wie man den Zucker läutert oder röstet	—
39. Kalter Schodoh mit Kraut	327	61. Weißer Zucker zu Tor- tenzierde	338
40. Schokolade	—	62. Zucker in verschiedenen Farben	—
41. Kaffee	328	63. Krebsbutter	339
42. Eimonade	329	64. Kugelbupf ohne Milch	340
43. Mandelmilch	—	65. Wie der Brodzucker ge- fertigt wird	—
44. Punsch	330	66. Wie man den Zucker läutert und zum Saft bereitet	342
45. Rivisel = Saft	—		
46. Eingefottener Rivis	331		
47. Maul = oder Himbeer- saft	—		
48. Weichsel = oder Kir- schensaft	—		
49. Eingefottene Weichsel	332		

Anhang von verschiedenen nützlichen Sachen, die in der Küche nöthig zu wissen sind.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Vom Geschirr wie es
gebraucht und rein er-
halten werden muß</p> <p>2. Den angebrannten
Schmetten wieder
brauchbar zu machen</p> <p>3. Wie man Butter salzen,
kochen und aufheben
muß, daß sie nicht
verderbe</p> <p>4. Wie man Eyer bes-
wahrt</p> | <p>5. Gefrorene Eyer oder
Aepfel wieder zurecht
zu bringen</p> <p>6. Was man thun soll,
wenn man sich in der
Küche verbrennt</p> <p>7. Schnelle Hilfe, wenn
man sich gequetscht
hat, oder auf den Fuß
etwas gefallen ist</p> <p>8. Wenn man sich schneidet
oder hakt</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Inhalt.

	Seite		Seite
9. Reismehl zu machen	350	13. Zwespen = Powidel zu kochen	353
10. Gerstenmehl	351	15. Erdäpfel = Stärke	355
11. Schwämme zu trocknen	352	15. Grüne Petersil für den Winter zu bewahren	—
12. Wie man grüne Erbsen für den Winter bewahrt	353		

Leberwürste, Bratwürste, Blutwürste, Hirnwürste.

Leberwürste	356	Rothwild einzulegen	359
Blutwürste	357	Eingelegtes Rindfleisch, das sogenannte Pöckelfleisch	360
Bratwürste	358		
Hirnwürste	—		
Wie man das Fleisch zum Selchen salzen und einlegen muß	359		

Verschiedene kleine Vorarbeiten bei größeren Tafeln.

2. Majorangemisch auf andere Art	362	4. Thymian = Gemisch	362
3. Salbey = Gemisch	—	5. Schwammen = Gemisch	—

Verschiedene Butter.

1. Gelbe Butter	363	4. Sardellenbutter	364
2. Grüne Butter	—	5. Schokoladebutter	365
3. Kräuterbutter	364	6. Toleranz	—

Belehrung, wie man die Speisen nach einander bei kleinen und größern Tafeln auftragen soll.

Von derselben Verfasserin ist so eben erschienen:

Dobrá rada *) slowanským w en k ow ankám, aneb pagednání, kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravowati, a tak se buď pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly. Podána od Magdal. Dobromily Kettiřowé. 10 kr. stříbra.

*) Dieses nützliche Büchlein (der gute Rath zc.) befindet sich bereits unter der Presse.

Im Verlage von Johann H. Pospissil zu Prag
und Königgrätz ist nebst vielem Andern zu haben.

(Presse in Conv. Münze.)

Auszug aus der deutschen Sprachlehre. Oder: Ein Hülfsbüchlein für die böhmische Jugend, deren Zweck es ist, die deutsche Sprache leicht, bald und regelmäßig zu erlernen. Zur vorzüglichen Erleichterung beim ersten Unterrichte dieses Gegenstandes verfaßt, und in beiden Sprachen geschrieben von Joh. Nep. Sýkora, Lehrer an der Hauptschule in der königl. Kreisstadt Pilsen. Geb. 16 kr.

Biblische Geschichte von P. S. B. Brana. Uebersetzt aus dem Böhmischen ins Deutsche von Joseph Rupert Trinks, Hauptschul-Direktor, Katechet und Professor der Pädagogik, Katechetik und Methodik am bischöflichen Lyceum zu Budweis. 2 Theile, 1 fl. 40 kr.

Christ, der im Geiste der katholischen Kirche bethende, von Fürst Alex. Hohenlohe. Mit Genehmigung der k. k. Hof-Censur. 8. 18 kr. — 18. 16 kr.

C. P. Funkes Naturgeschichte und Technologie. Von dem Verfasser selbst zum Besten der Liebhaber und Schüler dieser Wissenschaft in einen vollständigen Auszug gebracht, 2 Bände mit Kupfer. 4. verbesserte Auflage, geb. 1 fl. 20 kr.

Der Anekdotenkrämer. Eine ausgewählte Sammlung neuer echt komischer Anekdoten, witziger und geistlicher Einfälle, überraschender Wortspiele, frappanter Charakterzüge. Neue vermehrte Ausgabe mit Kupfer, geb. 40 kr.

Der Ziemerfang im Riesengebirge. Besungen von einem Verehrer dieses Zweiges. 6 kr.

Die kleinen Gratulanten. Auch unter dem Titel: Poetisches Hülfsbuch. Eine Sammlung von poetischen und prosaischen Aufsätzen für alle Fälle. Von Anton Ferd. Dräxler; mit Kupfern, geb. 30 kr.

Die kluge Hausfrau, oder Grundriß zu einer auf Vernunft, Erfahrung und Nutzen gegründeten Haushaltung für Gutsbesitzer und gebildete Familien von J. B. Čermak. Geb. 40 kr.

Eine Stunde ernster Betrachtung über Gott, Mensch und Welt; oder: Gemüthserhebung eines Christen zu Gott, seinem Schöpfer, Erlöser und Seligmacher. Von Verfasser der Hausandachten. Geb. 4 kr.

Feldblümchen. Ein Geschenk für die Jugend, verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. — Chudobičky. Dárek autlé r. ládeži, w českém i německém gazyku půwodně sepsaný od Magdaleny Dobromily Rettigowoy. 20 kr.

- Gesundheits- Katechismus, insbesondere für die Landjugend von Joseph Hofmann. Geb. 12 kr.
- Gottfried, der junge Einsiedler. Eine Erzählung für Kinder und Kinderfreunde. Von dem Verfasser der Osterreich. Mit einem schönen Kupfer. Geb. 15 kr.
- Grabschriften, deutsche und böhmische, gesammelt auf den sämtlichen Gottesäckern der könig. Hauptstadt Prag. Geb. 15 kr.
- Historisches Verzeichniß aller, in der k. Hauptstadt Prag aufgehobenen Klöster, Kirchen und Kapellen. Entworfen von J. Nep. Zimmermann, Priester des ritterlichen Kreuzherrnordens mit dem rothen Sterne. 1. und 2. Lieferung. Jede mit einem schönen Kupfer in elegantem Umschlag. 24 kr.
- Kurze Abhandlung über die echte und gründliche Menschenliebe, von allen unrichtigen und falschen Begriffen geläutert. Neue verbesserte Auflage von Karl Rhun, Canonicus Senior des uralten königl. Kapitels am Wischehrad zu Prag, Bacalaureus der Theologie. Zum Druck befördert durch J. Devotn, Ehrenomherrn am Wischehrad zu Prag, bischöflichen Notär, wirkendem Mitgliede des vaterländischen Museums, und Benefiziaten zu Sedletz. Geb. 20 kr.
- Kurze Abhandlung bei Abnahme des Glaubensbekenntnisses von einem Conventualen nebst einer kleinen Einleitung zum sechs-wöchentlichen Unterrichte angehender Katholiken. Von Demselben. Geb. 10 kr.
- Kurze Anleitung zur Verfertigung verschiedener Geschäfts- Aufsätze, nach dem vorgeschriebenen Lehrbuche bearbeitet, mit leichten Erklärungen und Beispielen durchgeführt, und herausgegeben von Franz Krtel, öffentlichen Lehrer der Kalligraphie und der schriftlichen Aufsätze an der k. k. Musterschule in Prag. 18 kr.
- Neues Sitten- und Geschichtsbüchlein für die zarte Jugend; oder Erzählungen und wahre Geschichten zur Belehrung und Bildung guter und folgsamer Kinder zusammengetragen von Karl Müller. Neue unveränderte Ausgabe mit 3 Kupfern. Geb. 18 kr.
- Spiegel für Freunde des Lebensgenusses. In der Fabrik des Samuel Wüschers verfertiget. Neue unveränderte Ausgabe. Mit Kupfer. Geb. 30 kr.
- Uhlig. G. Töne aus der Heimath. Walzer für das Pianoforte, Ihrer Excellenz der Hochgeborenen Frau Maria Gräfin von Chotek gebornen Gräfin Berchtold, Sternkreuz- Ordens und Pallast- Dame 2c. 2c. in größter Hochachtung gewidmet. 45 kr.



