





Soll 2683
HANS GIERATHS

SAMMLUNG
WALTER PUTZ

Weiss
SIGN.: _____

Die kleine
Sächsische Köchin

oder:

Die auf 15jährige Erfahrungen begründete

Kochkunst

im bürgerlichen Hausstande, nach welcher man
ohne grossen Kostenaufwand
die verschiedenartigsten Speisen äußerst nahrhaft
und schmackhaft herstellen kann.

Allen Frauen und Mädchen gewidmet

von

Henriette Saalbach.

Zehnte, vermehrte und verbesserte Auflage.

Mit einer Abbildung.

Dresden.

Im Selbstverlage der Verfasserin

sowie

Saalbach's Annoncen-Bureau (Palmstraße 14).

1867

SLUB
Dresden



Was ich durch fünfzehn Jahre langes Mühen
 In manchem Haushalt praktisch durchgemacht,
 Das, liebe Frau'n und Mädchen, Euch zu bieten,
 Hat dieses kleine Werk hervorgebracht.
 Es bietet viel auf seinen wen'gen Seiten,
 Lehrt manche gute Speise Euch bereiten
 Und manches Neue, das Ihr nicht gekannt.
 D'rum nehmt es hin, und habt Ihr es gefunden,
 Daß praktisch es und unentbehrlich ist,
 Dann habt Ihr mir viel frohe Stunden
 Geschenkt, die ich bisher vermißt.

Die Verfasserin.

Inhalt.

Notwendige Küchenre- geln 1.

1. Suppen.

- Aepfelsuppe 2.
- Kürbissuppe 2.
- Biermüschchen 2.
- Biersuppe mit Rümmele 3.
- Sagosuppe 3.
- Kartoffelsuppe 3.
- Kartoffelsuppe auf andere Art 4.
- Weinsuppe 4.
- Blumenkohlsuppe 4.
- Buttermilchsuppe 4.
- Chocoladensuppe mit Milch 5.
- Eingebrannte Mehlsuppe 5.
- Eiersuppe 5.
- Erbsensuppe 5.
- Fadennudelsuppe 6.
- Gräupchensuppe 6.
- Reisuppe 6.
- Griesuppe 6.
- Hollunder- oder Schibeden-
beersuppe 7.
- Kerbelsuppe 7.
- Milchsuppe 7.
- Hagebuttensuppe 8.
- Portulacksuppe 8.
- Suppe von schwarzem Brode 8.
- Suppe mit Eierstand 9.
- Heidelbeersuppe 9.

- Hafergrützsuppe 9.
- Suppe von frischen Kirschen 10.
- Kräutersuppe 10.
- Bretzelsuppe 10.

2. Verschiedene Arten Mus.

- Kartoffelmus 11.
- Aepfelmus 11.
- Pflaumenmus 11.
- Kirschmus 12.
- Weinmus 12.
- Reismus 12.
- Hirsems 12.
- Griesmus 13.
- Milchmus mit Mehl 13.
- Wassermus 13.
- Kürbismus 13.

3. Brühen und Saucen.

- Braune Brühe 14.
- Saure und süße Brühe 14.
- Sardellenbrühe 15.
- Zwiebelbrühe 15.
- Petersilienbrühe 15.
- Meerrettigbrühe 15.
- Rümmelebrühe 16.
- Rosinenbrühe 16.
- Heringsbrühe 16.
- Pflaumenmusbrühe 16.

Weinsauce 16.
 Himbeersauce 17.
 Johannisbeersauce 17.
 Chocoladensauce 17.
 Senfsauce 17.
 Zitronensauce 18.
 Gurkensauce 18.

4. Zubereitung des Fleisches.

1. Das Rindfleisch.
 Frisches Rindfleisch zu kochen 18.
 Sauerbraten 19.
 Sauerbraten auf eine andere Art 19.
 Rindsbraten 20.
 Rindszunge zu kochen und zu braten 20.
 Rubeuter zu kochen und zu braten 21.
 Beefsteak 21.
 Rindskaldaunen oder Flecke 21.
 Rindfleisch einzupökeln 22.

2. Das Kalbfleisch.
 Kalbfleisch 22.
 Kalbsbraten 22.
 Saurer Kalbsbraten 23.
 Fricassirtes Kalbfleisch 23.
 Kalbfleisch mit Majoran 24.
 Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen 24.
 Kalbfleisch mit frischen Gurken 24.
 Kalbscoteletten 25.
 Kalbsleber in Butter gebraten 25.

Gebackene Kälberfüße 25.
 Kalbsleber gedämpft 26.

3. Das Schöpfenfleisch.
 Schöpfenfleisch gut zu kochen 26.
 Schöpfenbraten gut zu braten 26.
 Schöpfcoteletten 27.

4. Das Schweinefleisch.
 Schweinebraten 27.
 Schweinefleisch mit Hirse 28.
 Schweinscoteletten 28.
 Schinken zu kochen 28.
 Sülze von Schweinefleisch 29.
 Schweinepökelfleisch 29.
 Schweinefleisch und Schweinsfeule zum Räuchern einzupökeln 29.

5. Gemüse mit und ohne Fleisch.

Kartoffelstückchen 30.
 Kartoffelstückchen auf andere Weise 30.
 Saure Kartoffelstückchen 30.
 Reis 31.
 Linsen (auch saure) 31.
 Erbsen 31.
 Grüne Erbsen mit Möhren 32.
 Weiße Bohnen 32.
 Grüne Bohnen 32.
 Grüne Bohnen mit Milch 33.
 Gräupchen 33.
 Kohlrabi 33.
 Weiße Rüben 34.
 Kohlrüben 34.
 Weißkraut 34.

Spargel 35.
 Sellerie 35.
 Meerrettig 35.
 Sauerkraut 36.
 Spinat 36.
 Möhren 36.
 Zwiebeln 37.
 Porree 37.
 Pastinackwurzeln 37.
 Nudeln zu machen 37.

6. Geflügel.

Eine Gans zu schlachten und zu braten 38.
 Ente zu braten 39.
 Junge Hühner und Tauben zu braten 39.
 Altes Huhn mit Reis 40.
 Rebhühner zu braten 40.
 Truthahn oder Truthenne zu füllen und zu braten 41.
 Krametsvögel, Schnepfen, Drosseln, Zippen, Lerchen und Kiebitze zu braten 41.
 Gänseleber zu braten 41.
 Gänselein (Gänse schwarz) mit schwarzer Brühe 42.

7. Wildpret.

Wildpret zu kochen 42.
 Hasenbraten 43.
 Hasen-Escalopes 44.
 Hasen zu dämpfen 44.
 Hasenklein 45.
 Schweinswildpret 45.

8. Klöße.

Mehlklöße 45.
 Kartoffelklöße 46.

Griesklöße 46.
 Fleischklöße 47.
 Butterklöschen 47.
 Hefenklöße 47.
 Wickelklöße 47.
 Schinkenklöße 48.
 Ein Schnitzenklos 48.
 Rohe Kartoffelklöße 48.
 Kollklöße 49.

9. Eierspeisen.

Eierkuchen 50.
 Rühreier mit Pöfling 50.
 Eier auf Butter 50.
 Eier hart und weich zu kochen 51.
 Saure Eier 51.

10. Fische.

Ual blau zu kochen 52.
 Karpfen blau zu kochen 52.
 Karpfen mit poln. Brühe 53.
 Karpfen in Butter gebacken 54.
 Gründlinge oder kleine Fische zu backen 54.
 Forellen blau zu kochen 54.
 Hecht blau zu kochen 54.
 Heringe zu marinieren 55.

11. Krebse.

Krebse zu kochen 55.
 Krebsbutter 56.

12. Salate.

Selleriesalat 56.
 Gurkensalat 56.

Bohnensalat 57.
 Kartoffelsalat 57.
 Apfelsalat mit Hering 57.
 Staudensalat 57.
 Krautsalat 58.
 Warmer Krautsalat 58

13. Pudding und allerhand Gefülltes.

Griespudding 59.
 Kartoffelpudding 59.
 Pfannenfülle von Kirschen 60.
 Pfannenfülle von Birnen 60.
 Charlotte von schwarzem Brod und Äpfeln 61.
 Mehlspeise von Chocolate 62.
 Mehlspeise von grobem Weizengries 62.
 Mehlspeise von Kartoffeln und kleinen Rosinen 62.
 Mehlspeise von Kartoffeln mit Mandeln ohne Butter 63.
 Citronen-Mehlspeise 63.
 Mehlspeise mit Eingemachtem 63.
 Mehlspeise von schwarzem Brod oder Zwieback 64.
 Mehlspeise von Hering oder Sardellen mit Kartoffeln 64.
 Mehlspeise von Hirse 65.

14. Eingemachte Gemüse und Früchte.

Eingesalzene grüne Bohnen 65.
 Gurken in Salzwasser 66.
 Pfeffergurken 66.
 Senfgurken 67.

Pflaumen einzumachen 67.
 Preiselbeeren einzumachen 68.
 Kirschen in Essig 68.
 Heidel- oder schwarze Beere einzumachen 68.

15. Warme und kalte Getränke.

Limonade 69.
 Negos 69.
 Grog 69.
 Bischoff 69.
 Cardinal 70.
 Warmbier 70
 Glühwein 70.
 Punsch 71.
 Eierpunsch 71.
 Wasser-Chocolade 71.
 Milch-Chocolade 71.
 Mandelmilch 72.
 Himbeerwein 72.
 Apfeltrank 72.

16. Verschiedene Backwerke.

Brod zu backen 73.
 Stollen (Wecken) 73.
 Bäbe oder Aisch-, auch Dickfuchen 75.
 Hefenteig 75.
 Quarkfuchen (auch Osterfladen) 76.
 Apfelfuchen 76.
 Pflaumenfuchen 76.
 Kirschkuchen 77.
 Böhmishe Wachteln 77.
 Polze oder Faustmauke 77.
 Rosenbrodchen 78.

Pfaankuchen 78.
Plinken 79.
Arme Ritter 80.
Windbeutel 80.
Omeletten 80.

17. Vom Tranchiren oder Zerlegen der Fleisch- speisen.

Einen Hasen zu tranchiren 81.
Einen Schinken oder eine Wild-
keule von Schwein, Reh ꝛc.
zu tranchiren 82.
Eine Gans oder Ente zu tran-
chiren 82.
Einen Hahn, Rebhuhn ꝛc. zu
tranchiren 82.
Ein Span-Ferkel zu tran-
chiren 82.
Einen wilden Schweinskopf zu
tranchiren 83
Einen Kalbskopf zu tran-
chiren 83.
Eine Pastete zu tranchiren 83.

Mustern 83.
Torten, Nischkuchen ꝛc. zu zer-
schneiden 84.

18. Anhang.

Rauchfleisch vor Maden zu be-
wahren 84.
Weintrauben aufzubew. 84.
Äpfel aufzubewahren 85.
Heringe zu räuchern 85.
Beilchen-Essig 85.
Gegen Brandblasen 85.
Eier aufzubewahren 86.
Ranzige Butter oder Fett wieder
genießbar zu machen 86.
Das Sauerwerden der Milch
zu verhindern 86.
Kartoffeln zu kochen 86.
Sauerkraut einzumachen 87.
Das Mahlen des Kaffee's 87.
Rost- und Tintenflecke aus der
Wäsche zu entfernen 88.
Vorzügl. Silber-Putzpulver 88.
Flecken von polirten Tischen
zu entfernen 88.

Nothwendige Küchenregeln.

1. Die ersten und wichtigsten Eigenschaften welche man in einer Küche zu beobachten hat, sind: Ordnungsliebe, Pünktlichkeit und Reinlichkeit. Eine Köchin, welche diese Eigenschaften in sich vereinigt, kann dann sicher auf eine gute Behandlung rechnen.

2. Kochgeschirre von Kupfer und Eisen müssen gleich nach jedem Gebrauch gereinigt und getrocknet werden; es dürfen durchaus keine Speisen darin gekocht werden, welche Säure enthalten, weil diese den giftigen Grünspan leicht entwickeln, vorzüglich dann, wenn die Speisen darin stehen bleiben.

3. Irdene Gefäße sind allen anderen vorzuziehen, weil die Speisen darin den reinsten Geschmack behalten.

4. Zur Aufbewahrung der Speisen sind Gefäße von Steingut, Porzellan oder Glas am besten zu empfehlen.

5. Aus einer finstern Küche genießt man viel Unreines.

1. Suppen.

Es ist hier bei allen Suppen auf 1 Dresdner Kanne gerechnet, doch kann es auch etwas mehr oder weniger, dicker oder dünner sein.

Apfelsuppe.

Man nimmt 5 bis 6 Äpfel von guter Art, schält und schneidet sie in Stückchen und nimmt die Kerne heraus, läßt sie im Wasser weich kochen und schlägt sie dann durch einen etwas weiten Durchschlag. Ferner thut man ein wenig geriebene Semmel oder Zwieback, Zucker und Zimmt daran, und läßt sie wieder aufkochen. Auch wird, wenn die Äpfel etwas säuerlichen Geschmack haben, ein wenig Wein oder Citronensaft daran gethan.

Kürbissuppe.

Der Kürbis wird in Streifen geschnitten, die Schalen und das Faserige inwendig weggethan, in Wasser oder Milch weich gekocht, dann durchgestrichen und mit Butter, Salz, Zimmt oder Zucker über geschnittenen Semmelscheibchen angerichtet.

Biermüschchen.

1 Kanne Bier mit einem Stückchen ganzen Zimmt läßt man kochen, nebst $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, jedes einzeln, quirlt 2 Eier und 1 Löffel gutes Mehl in ein wenig Wasser oder Milch und zieht die Eier mit der kochenden Milch ab. Nun thut

man Alles zusammen in einen Topf, läßt es unter beständigem Quirlen ein wenig am Feuer anziehen, thut Butter, Salz, klaren Zimmt und Zucker hinein und richtet sie über würflich geschnittene Semmel an.

Biersuppe mit Rümmel.

Hierzu kann man hartes Brod benutzen, läßt es einige Stunden im Wasser weichen, alsdann wird 1 Kanne Bier darauf gegossen und mit Rümmel bei gelindem Feuer kochen gelassen; der Rümmel muß aber zuvor gereinigt werden, da er immer viel Staub enthält. Wenn es ein wenig gekocht hat, wird es gut gequirlet, Salz, Butter und Zucker daran gethan und angerichtet.

Sago-Suppe.

Eine Obertasse voll Sago wird zwei Mal abgewaschen, dieser in einen 2-Kannen-Topf gethan, mit heißer Fleischbrühe oder mit brauner Brühe so lange kochen gelassen, bis alle Körner gläsern sind, und richtet ihn dann ohne Weiteres an. Auch kann man ihn mit rothem Wein kochen und mit Zucker und Zimmt anrichten.

Kartoffelsuppe.

Man schält und schneidet 8 bis 10 rohe Kartoffeln von mittlerer Größe in kleine Stückchen und kocht sie in Fleischbrühe weich, unterdessen röstet man einige Löffel Mehl in Butter braun, thut dieses zu den Kartoffeln und läßt noch Alles gut aufkochen.

Kartoffelsuppe auf andere Art.

Sechs bis acht rohe Kartoffeln werden geschält, in Stückchen zerschnitten, mit Sellerie, Zwiebeln und Salz kochen gelassen, gut gequirt, mit 1 oder 2 Eiern abgezogen, Butter und Pfeffer nach Belieben daran gethan; auch kann man Schöpfenfett dazu verwenden.

Weinsuppe.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ Kanne Wein, $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser und läßt dieses zusammen mit Zucker und Zimmt aufkochen; alsdann wird solches mit vier Eidottern und einer Messerspitze Kartoffelmehl abgequirt und über Zwieback oder Bisquit angerichtet.

Blumenkohlsuppe.

Man nimmt einige Stauden Blumenkohl, putzt ihn sehr gut ab, siedet ihn erst einmal mit kochendem Wasser auf; alsdann wird das Wasser wieder rein ab- und Fleischbrühe darauf gegossen. Nun läßt man es ein wenig kochen, doch darf es nicht zu weich werden, quirt 2 Eier und 1 Eßlöffel Mehl in kaltes Wasser, läßt es unter beständigem Rühren mit dem Blumenkohl aufkochen und richtet es mit geriebener Muskate an.

Buttermilchsuppe.

Die Buttermilch muß man unter beständigem Quirlen kochen lassen. Nun quirt man 2 Eier und 2 Eßlöffel Mehl in kalter Sahne ab, gießt es dann unter beständigem Umrühren zur kochen-

den Buttermilch und richtet sie über Semmel oder Brod an, welches in Würfel oder Scheiben geschnitten wird.

Chocoladensuppe mit Milch.

Hierzu nimmt man 1 Kanne Milch und 4 Loth Chocolate und läßt es zusammen ein wenig kochen, alsdann werden 2 Eidotter und 1 Messerspitze Kartoffelmehl in Milch gequirt und dieses zur kochenden Chocolate unter beständigem Quirlen gegossen. Man richtet sie mit ein wenig Zwieback an; auch wird Zucker und Zimmet nach Belieben dazu gethan.

Eingebrannte Mehlsuppe.

Man nimmt 1 Kanne Wasser oder Fleischbrühe, bräunt in Fett oder Butter 2 Löffel Mehl mit etwas Zwiebel und thut es alsdann mit Salz zu dem Kochenden. Nun läßt man es noch ein wenig aufkochen und richtet sie über Semmel oder Brod an, welches in Scheiben geschnitten wird.

Eiersuppe.

Man reibt für 3 Pf. harte Semmel, quirrt 2 Eier, etwas Butter und ein wenig Muskat, rührt alsdann die Semmel und das Gequirte gut untereinander, gießt es langsam zu 1 Kanne kochender Fleischbrühe und richtet sie an.

Erbsensuppe.

Die Erbsen werden in Wasser weich gekocht, durch einen Durchschlag geschlagen, Butter, Salz

und ein wenig Petersilie hinein gethan, Alles zusammen wieder aufkochen gelassen und über in Butter gerösteter Semmel angerichtet. Auch kann man gekochte Erbsen, welche übrig geblieben sind, dazu verwenden.

Fadennudelsuppe.

Sobald 1 Kanne Fleischbrühe kocht, werden vier Loth trockene Fadennudeln, welche man erst einmal auseinander bricht, langsam unter beständigem Heben mit dem Quirl hineinfallen gelassen; (vergißt man dieses zu beobachten, so werden sie flosig,) alsdann läßt man sie noch eine kleine Viertelstunde quellen und richtet sie mit geriebener Muskate an.

Gräupchensuppe.

5 Loth feine Gräupchen werden in kaltem Wasser abgeschleimt; man läßt sie alsdann in kochendem Wasser ausquellen und gießt Fleischbrühe zu, etwas Wein oder Citronensaft mit hinein. Dieses wird zusammen noch einmal aufgekocht und mit geriebener Muskate angerichtet. Ebenso verfährt man bei der

Reisuppe,

nur daß man hier ganz gute Brühe nimmt und den Wein oder Citronensaft wegläßt.

Griesuppe.

Man nimmt 3 Eßlöffel Gries, quirlet ihn in einer Kanne kochender Fleischbrühe und läßt

ihn eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so muß man etwas Butter daran thun und selbige mit kochen lassen; man richtet sie mit gut geriebener Muskate an.

Hollunder- oder Schibeckenbeersuppe.

Der reife Hollunder wird abgebeert, gewaschen, in einen Topf gethan, mit Wasser vollgefüllt, und 1 Stunde kochen gelassen, dann zerquirt, durch einen Durchschlag gestrichen und wieder in den Topf gethan und mit Wein oder Wasser voll gegossen. Wenn es dann wieder kocht, mit Kartoffelmehl abgezogen und Zucker, Butter, Zimmet und Salz hinein gethan und über in Butter gerösteten Semmelscheibchen angerichtet.

Kerbelsuppe.

Der Kerbel wird rein gelesen, gewaschen, gewiegt und mit etwas Butter und Salz in kochendes Wasser gethan; läßt ihn eine Viertelstunde kochen, quirrt ihn mit 2 Eiern und etwas Mehl ab und richtet die Suppe über in Butter gerösteten Semmelscheibchen an. Auf gleiche Weise bereitet man auch Selleriesuppe, Petersiliensuppe, Brunnenkressensuppe.

Milchsuppe.

Man setzt 1 Kanne Milch über das Feuer; wenn sie kocht, quirrt man sie mit 2 Eiern und ein wenig Mehl und Salz ab und richtet sie über geschnittenen Semmelscheibchen an.

Hagebuttensuppe.

Ein Nösel Hagebutten wird mit drei Nösel Wasser, etwas Citronenschale, ganzem Zimmet und zwei Nelken weich gekocht, alsdann durchgeschlagen, gezuckert, mit Citronensaft, auch Wein, über Zwieback angerichtet.

Portulacksuppe.

Von 2 Händen voll Portulack werden blos die Blätterchen genommen und rein gewaschen; dann setzt man einen Tiegel über Kohlen, läßt den 8. Theil von einem Stück oder 2 Loth Butter darin zergehen, thut den Portulack in die zergangene Butter und läßt ihn weich schmoren. Während dem setzt man Fleischbrühe an's Feuer, wenn sie kocht wird sie mit 1 oder 2 Eiern und 1 Eßlöffel Mehl (welches vorher mit ein Paar Eßlöffel kaltem Wasser abgerührt worden) gehörig abgequirlt. Hierauf wird der weich geschmorte Portulack in die Fleischbrühe und etwas Muskatblume dazugethan. Alles zusammen läßt man noch ein wenig anziehen. Sollte sie noch zu dünn sein, so kann man etwas geriebene Semmel daran thun.

Suppe von schwarzem Brode.

Man schneidet von einem schwarzen Brode einige runde Stücken ab und röstet sie über Kohlen oder im Ofen gelblich braun; erkaltet werden solche in kleine Stückchen zerbrochen, nebst einem kleinen Stück Zimmet und etwas Citronenschale in einen Topf gethan, kaltes Wasser darüber gegossen und weich gekocht. Ist dieses geschehen,

so reibt man es durch einen Durchschlag, thut kleine Rosinen, Zucker, Citronenscheiben und nach Belieben weißen Wein hinzu und läßt die Suppe verdeckt bis zum Sämigwerden kochen.

Suppe mit Eierstand.

4 Eier werden in $\frac{1}{2}$ Kanne kalter Brühe oder Rahm zerquirt, Salz und Muskat dazu gethan, in ein Töpfchen gegossen, dies in einen Topf kochendes Wasser gesetzt, und so fest werden lassen. Wenn es steif und verköhlt ist, wird es mit einem Löffel stückweise in die Terrine gelegt und die kochende Brühe darauf gegossen.

Die Brühe kann mit Wurzeln und Kräutern als: Sellerie, Kerbel, Spinat und Portulack aufkochen.

Heidelbeersuppe.

Frische oder eingemachte Heidelbeeren werden mit Wasser und einem Stückchen Zimmt gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, etwas Butter, viel Zucker hinzugethan, wieder zum Feuer gebracht und kochend mit wenig Kartoffelmehl abgezogen, mit in Butter gerösteter Semmel oder Zwieback angerichtet, oder auch erkaltet zur Tafel gebracht.

Hafergrüßsuppe.

Der Hafergrüße wird mit Wasser, etwas ganzem Zimmt und wenig Citronenschalen beigelegt, läßt dies 1 Stunde kochen und streicht es durch ein Brühsieb. Das Durchgelaufene thut man wieder in den Topf nebst kleinen Rosinen,

die man zuvor für sich allein gekocht hat. Dies wird nun aufgekocht, mit Zucker süß gemacht, Butter und ein wenig Salz hinzugethan und über würfliche in Butter geröstete Semmel angerichtet.

Suppe von frischen Kirschen.

Man nimmt abgebeerte Kirschen, wäscht sie, nimmt die Kerne heraus, gießt Wasser darauf und läßt es mit Nelken und ganzem Zimmet eine kleine Stunde kochen; alsdann gießt man sie durch ein Haarsieb oder Durchschlag, läßt sie aufkochen und zieht sie mit Kartoffelmehl ab. Wein und Zucker kann man nach Belieben hinzuthun und über geröstete Semmel oder Zwieback anrichten.

Kräutersuppe.

Man reinigt sich einen Suppenteller voll Kräuter: Kerbel, Spinat, Poreezwiebeln, etwas Petersilie, wiegt dieselben fein und dünstet sie in Butter und rührt die Kräuter in kochende Brühe oder Wasser, zieht sie dann mit Eiern und Mehl ab, kocht sie auf und richtet sie mit Salz und Muskate über geröstete Semmel oder Brod an.

Brezelsuppe.

Man bricht so viel Brezeln in kleine Stücken als nöthig, läßt sie in der kochenden Suppenbouillon, die zuvor mit Eiern und Mehl abgezogen worden ist, weich werden und richtet die Suppe mit Muskate an.

2. Verschiedene Arten Mus.

Kartoffelmus.

Man setzt rein geschälte, geschabte und in Stückchen geschnittene Kartoffeln mit Wasser an's Feuer, kocht sie ganz weich, rührt und zerquirt sie dann, bis ein förmlicher Brei daraus geworden ist, und salzt sie während dieses Rührens gehörig. Manche geben nur braune Butter, Andere in Speck oder Butter geröstete Zwiebeln darauf. Man kann sie auch durchstreichen und mit Milch verdünnen.

Apfelmus.

Die Äpfel werden geschält, bis auf den Kröbß, in Stückchen zerschnitten und mit etwas Wasser zugesetzt, das aber nicht bis über die Äpfel gehen darf. Sobald sie weich sind, werden sie mit einem halben Löffel Mehl recht klar gequirt und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man trägt sie kalt auf. Sie können auch mit Butter und etwas Semmel gedämpft und Wein und Citronensaft daran gethan werden, auch kann man nach dem Durchreiben kleine Rosinen daran thun.

Pflaumenmus.

Man wäscht frische oder trockene Pflaumen, setzt sie mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie gut gekocht sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, thut alsdann das durchgeriebene Mus wieder in die

Kasserole mit etwas Zucker, Zimmt und einem Stückchen Zitronenschale und läßt es noch ein wenig kochen. Aufgetragen wird es in einer Salatschale.

Kirschmus.

Man setzt die Kirschen mit Wasser, Zucker, Zimmt und Citrone zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie gut gekocht sind, treibt man sie durch einen Durchschlag und beim Auftragen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt. Auch kann man während des Kochens etwas Wein daran thun.

Weinmus.

Geriebene Semmel wird in Butter geröstet, Wein dazu gegossen, Zucker, Zimmt und Kardamomen dazu gethan und läßt es kochen, doch nicht zu lange. Wenn es gut ist, so rührt man das Gelbe von 2 Eiern darunter, schüttet es in eine Salatschale und läßt es kalt werden.

Reismus.

Man nimmt ein halbes Pfund Reis, quirlt ihn einige Male in kochendem Wasser ab und setzt ihn dann mit $1\frac{1}{2}$ Kanne Milch an's Feuer und läßt ihn unter beständigem Rühren mit ein wenig Salz gar kochen. Beim Anrichten begießt man das Mus mit brauner Butter und streut Zucker und Zimmt darüber.

Hirseemus.

Für 4 Personen nimmt man 1 Mäsel Hirse, quirlt ihn mit warmem Wasser ab und läßt das

Wasser durch einen Durchschlag wieder rein ablaufen. Nun schüttet man den Hirse in 3 Mäsel kochende Milch und läßt ihn bei gelindem Feuer unter öfterem Umrühren eine Stunde langsam kochen, salzt ihn ein wenig und begießt ihn beim Anrichten mit brauner Butter, streut Zucker und Zimmt darüber.

Griesmus.

Der Gries wird sogleich in die kochende Milch gequirrt und man verfährt dann auf dieselbe Weise, wie mit dem Hirse- und Reismus.

Milchmus mit Mehl.

In 2 Kannen gute Milch quirrt man, wenn sie kocht, 5 bis 6 Löffel weißes Mehl, doch nur nach und nach, damit es nicht klumpig wird. Nun läßt man den Topf nur noch ein klein wenig auf der heißen Stelle stehen, aber ja nicht aufkochen, sonst wird es schlierig. Beim Anrichten thut man braune Butter darüber.

Wassermus

wird wie das Milchmus behandelt. Sobald das Wasser kocht, quirrt man das Mehl nach und nach hinein, schneidet ein Paar Zwiebeln würflich, bratet sie in Butter oder Speck und streut sie über das zuvor gehörig gesalzene Mus.

Kürbismus.

Der Kürbis wird geschält, in Stücke geschnitten, die Kernmasse herausgenommen, und nachdem er im Wasser mit etwas Salz weich gekocht ist, wird das Wasser wieder rein ab- und

kochende Milch dazu gegossen. Wenn er in dieser nun eine Weile gekocht hat, so wird er klar gerührt, mit 2 Eiern und einem halben Löffel Mehl abgequirrt, kurz vor dem Anrichten noch geriebene und in Butter geschmorte Semmel darunter gerührt, auch Muskatblüthe noch hinzu gethan.

3. Brühen und Saucen.

Braune Brühe.

Eine Brodrinde wird ganz fein gerieben, 1 Eßlöffel Mehl darunter gemengt, in Fett oder Butter braun geschmort, alsdann wird Fleischbrühe dazu gegossen und ein wenig kochen gelassen. Nun wird etwas Wein, der Saft einer Citrone und ein Stückchen Zucker hinein gethan und noch ein wenig anziehen gelassen. Beim Anrichten rührt man ein Paar gestoßene Nelken und Kardamomen dazu.

Saure und süße Brühe.

Man brennt das Mehl dazu vorzüglich braun und schmort in Fett oder Butter eine klein geschnittene Zwiebel, sodann wird die kochende Fleischbrühe dazu gegossen und ganz klar aufgekocht. Alsdann thut man guten Essig, ein wenig Wein, Lorbeerblatt, Pfeffer, Nelken, Neuwürze und Citronenscheibchen dazu, läßt dies so ein wenig kochen und versüßt die Brühe mit Zucker oder

Syrup. Man kann sie zu gekochtem Rindfleisch, Zungen u. s. w. geben.

Sardellenbrühe.

Man wiegt 6 bis 8 Stück Sardellen und 1 Zwiebel ganz klein, nimmt etwas Butter, 4 Eidotter, Mehl, Wein und Fleischbrühe und rührt Alles auf dem Feuer zu einer dicklichen Brühe zusammen, welche man zu Hecht, Kalbfleisch &c. giebt.

Zwiebelbrühe.

Man schäle und schneide einige Zwiebeln in Viertel und koche sie in Fleischbrühe mit etwas gereinigtem Kümmel gar; dann thut man geriebene Semmel dazu, daß es eine dickliche Brühe wird, und richtet sie über Schöpfensfleisch an.

Petersilienbrühe.

Gereinigte und fein gehackte Petersilie wird in Fleischbrühe gekocht, dann wird geriebene Semmel in Butter geröstet und dazu gethan, dicklich einkochen gelassen und zu Rindfleisch angerichtet.

Meerrettigbrühe.

Rein abgeschabter und geriebener Meerrettig wird mit kochender Fleischbrühe übergossen und gekocht, sodann wird geriebene Semmelkrume dazugethan und noch ein wenig anziehen gelassen. Auch kann man die Brühe mit einigen Eidottern abquirlen, wovon sie schön gelb wird. Je länger der Meerrettig kocht, desto mehr verliert er an Schärfe.

Kümmelbrühe.

Man kocht gequetschten Kümmel in Fleischbrühe auf, dann wird geriebene und geröstete Semmel hinzugethan, dieses ein wenig aufkochen gelassen und zu Schöpfensfleisch angerichtet.

Rosinenbrühe.

Große und kleine Rosinen werden rein gelesen und gewaschen, in Fleischbrühe oder Wasser gekocht. Alsdann wird Mehl in Butter oder Fett geröstet, etwas Wein, ein wenig Essig, gestoßene Nelken, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Zucker und geriebener Pfefferkuchen dazu gethan und zusammen gut durchkochen gelassen. Man giebt sie zu Rindfleisch, Rindszunge u. s. w.

Heringsbrühe.

Man wässere einen Hering 3 Stunden lang, schäle und gräte ihn aus und wiege ihn nebst 1 Zwiebel recht fein. Nun wird Mehl in Butter geröstet und mit Brühe verdünnt, alsdann der Hering mit etwas Citronensaft hinzugethan und ein wenig am Feuer anziehen gelassen.

Pflaumenmusbrühe.

Man quirlt ein halbes Pfund Pflaumenmus im Wasser mit etwas Essig, thut ein wenig Butter, Zimmt, Nelken und viel Zucker hinzu und läßt es gut aufkochen.

Weinsauce.

4 Eier werden in einer halben Ranne Wein nebst 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl und 7 Loth

Zucker in einem Kannentopfe durcheinander gequirrt, dann wird der Topf auf glühende Kohlen gesetzt und immerfort gequirrt, bis es dick wird. Die Sauce wird zu Mehlspeisen und Budding gegeben. Auch muß man noch etwas kalten Wein zugießen, wenn die Sauce zu schnell dick wird.

Himbeersauce.

Man drückt die Himbeeren durch ein reines Tuch, kocht sie mit etwas Wasser und Wein, Zucker und Zimmt; wenn es kocht, wird die Sauce mit ein wenig Kartoffelmehl abgezogen und zu Mehlspeisen gegeben. Hat man keine frischen Himbeeren, so nehme man Saft. Auf die nehmliche Art macht man

Johannisbeersauce,

nur erfordert diese etwas mehr Zucker als Himbeersauce.

Chocoladensauce.

$\frac{1}{2}$ Kanne Rahm wird kochend gemacht, dann $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chocolate dazu gethan und wieder ein wenig anziehen gelassen. Dann werden 2 Dotter nebst 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl in etwas Milch zerquirrt und die Sauce damit abgezogen. Sollte es von der Chocolate nicht süß genug werden, so kann man noch Zucker dazu thun.

Senfsauce.

Man bratet eine geschnittene Zwiebel in Butter mit Mehl hellbraun, thut dies in einen Topf, gießt Fleischbrühe oder Wasser darauf, giebt

einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben, Zucker, Salz und Essig hinzu und läßt es aufkochen, dann guten Senf daran und giebt es so zu Rinds-, Schöpfs- und Schweinefleisch.

Citronensauce.

Man setzt in einem Tiegel Butter auf das Feuer; ist diese braun, so rührt man etwas Mehl hinein, bis dasselbe goldgelb wird. Hierauf gießt man Fleischbrühe nebst Wein darauf, wirft Muskatblüthen hinein und läßt es mit geschnittener Citrone aufkochen. Auch kann man den ausgepreßten Saft von der Citrone mit dazuthun. Jedoch muß man die Kerne der Citrone zurücklassen. Sie wird zu Kalb- oder Lammfleisch, Zungen und Federvieh gegeben.

Gurkensauce.

Man macht Mehl in Butter gelbbraun mit fein gehackten Zwiebeln, thut dazu ein Lorbeerblatt, eingemachte Gurken, Thymian, Pfeffer und Nelken, gießt Brühe dazu, soviel man nöthig hat, und läßt dies aufkochen. Zuletzt thut man Citronensaft, Essig und Zucker dazu. Sie wird zu Schöpfs- und Rindfleisch gegeben.

4. Zubereitung des Fleisches.

1. Das Rindfleisch.

Frisches Rindfleisch zu kochen.
Ein derbes Stück Rindfleisch, aus der Keule

oder Blume ist es am Besten, soviel als man nöthig hat, wird rein abgewaschen, mit Wasser und Salz an's Feuer gesetzt und 3—4 Stunden kochen gelassen. Sobald es anfängt zu kochen, wird sich ein grauweißer Schaum zeigen, welchen man sogleich und immer nach und nach mit einem Schaumlöffel rein abnimmt, bis es hell kocht. Soll die Brühe schmackhaft werden, so werden Sellerie-, Möhren-, Pastinak- und Petersilienwurzeln, wie auch Zwiebeln und Pfefferkörner mit dazu gethan. Wenn man von diesem Wurzelwerk das eine oder andere nicht hat, kann es auch wegbleiben, dann kann man auch statt des Wurzelwerkes nur Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazu verwenden. Diese Brühe durch ein Haarsieb gegossen, braucht man zu Suppe oder Gemüse.

Sauerbraten.

Man lege ein derbes Stück Rindfleisch 4—5 Tage in Essig, spicke es mit Speck, lege es in die Bratpfanne, gieße Essig und Wasser zu und lasse es unter öfterem Begießen braun braten. Wenn der Braten gewendet wird, kommt ganzer Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln und einige Citronenscheibchen mit dazu. Eine Brodrinde wird mit hineingelegt, damit die Brühe dicklich wird.

Sauerbraten auf eine andere Art.

Es wird ein derbes Stück Rindfleisch aus der Keule oder Oberschale 2—3 Tage in Wasser und Bier gelegt mit Speck gespickt, einige Speckscheibchen in die Bratpfanne, das Fleisch darauf

gethan, und so 1 Stunde bei gelindem Feuer in Speck dämpfen gelassen. Nun begießt man ihn nach und nach fleißig mit saurer Sahne, und sobald er gewendet wird, kommt ganzer Pfeffer, Melken, Lorbeerblätter, Zwiebeln und einige Citronenscheibchen mit hinein. Eine Brodrinde oder Pfefferkuchen wird mit eingelegt, damit die Brühe dicklich wird. Wer will, kann die Brühe auch durchschlagen.

Kindsbraten.

Man nehme ein Stück Keule oder Oberschale, poche es tüchtig und wasche es rein ab, spicke es mit Speck und lege es in die Bratpfanne auf eine Bratenleiter. Nun wird Salz, Zwiebeln, Pastinakwurzeln, Sellerie, Petersilie und Möhren mit hineingelegt, kaltes Wasser darauf gegossen und unter fleißigem Begießen langsam braten gelassen, damit der Braten recht mürbe wird.

Wenn der Braten gewendet wird, kommen Citronenscheibchen und Lorbeerblätter mit hinein, ist er schön gelbraun, so ist er gut. Eine Brodrinde oder Pfefferkuchen kommt mit hinein, damit die Brühe dicklich wird. Diese wird auch durchgeschlagen.

Kindszunge zu kochen und zu braten.

Die Kindszunge muß 4—5 Stunden kochen, ehe sie weich wird; ist sie alsdann mit Wasser und Salz abgekocht, so wird die Gurgel los- und die weiße Haut abgezogen. Hierzu paßt am besten Rosinen- oder Sardellenbrühe. — Will man sie braten, so wird die abgezogene Zunge in Scheiben

geschnitten, in Mehl umgewendet und in Butter braun gebraten.

Ruheuter zu kochen und zu braten.

Das Ruheuter wird recht gut ausgewässert, in Wasser mit Salz weich gekocht, in dünne Scheibchen geschnitten und diese werden in Eiern, Salz und Mehl oder geriebener Semmel umgewendet, in Butter gelbbraun gebraten und mit Gemüse oder einer Brühe angerichtet.

Beefsteak.

Man nehme ein schönes Stück Rindensfleisch oder Oberschale, schneide es in dünne Scheibchen, wie eine Untertasse groß, hacke oder klopfe es tüchtig und reibe es mit Salz oder Pfeffer gehörig ein, streue fein gewiegte Zwiebel darauf und lasse es schnell in zerlassener Butter braten. Beim Anrichten giebt man gewöhnlich Sauerkraut oder kleine Kartoffeln, braungelb geröstet, mit Senf dazu.

Kindskaldaunen oder Flecke.

Diese werden ganz rein gewaschen, dann in warmem Wasser abgerührt und einige Stunden in Wasser mit Salz kochen gelassen. Nun werden sie in kleine Stückchen geschnitten und wieder in dieser Brühe mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Melken, ganzem Pfeffer und Essig weich gekocht. Man richtet sie gewöhnlich über gekochten Kartoffelstückchen an. Nur müssen die Kartoffeln zuvor mit einigem Löffeln Mehl gekocht werden, was man in Fett oder Butter gebräunt hat.

Kindfleisch einzupökeln.

Man nimmt derbes Kindfleisch, schneidet die Knochen ab und aus, reibt es mit Salz und ganz fein gestoßenem Salpeter auf allen Seiten tüchtig ein. Nun nimmt man einen Topf oder ein Fäßchen, wenn es zum Zuschrauben geht, ist es besser, bestreut den Boden dick mit diesem Salz und Salpeter, legt das Fleisch hinein, thut Lorbeerblätter, Melken und ganzen Pfeffer darauf, auch mische man etwas klaren Zucker unter das Salz und Salpeter, damit das Fleisch noch röther werde. Auch werden so Kinds- und Schweinezungen, Schweinsfeulen und Schweinesfleisch, auch Gänse eingepökelt.

2. Das Kalbfleisch.

Kalbfleisch zu kochen.

Das Kalbfleisch wird rein abgewaschen, mit Salz und kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, im Topfe immer umgewendet, denn es legt sich sonst leicht an, und ehe es anfängt recht zu kochen gut abgeschäumt und 1 — 2 Stunden gut kochen gelassen, Soll die Brühe schmackhaft werden, so nimmt man einiges Wurzlwerk mit dazu, welches dann gewöhnlich für Kinder oder Patienten zur Suppe benutzt wird.

Wenn man das Kalbfleisch in kaltem Wasser, wie das Kindfleisch zusetzt, so kocht es nicht so schön weiß, wie mit siedendem Wasser.

Kalbsbraten.

Die Keule wird geklopft, auch abgehäutet, und mit Speck oder Butter in der Pfanne gebraten. Wenn der Braten $\frac{1}{2}$ Stunde brätet und es unten braun angebräunt hat, gießt man heißes Wasser zu. Sobald der Braten gewendet wird, legt man ihn auf eine Bratenleiter, streut geriebene Semmel darauf, begießt ihn fleißig mit brauner Butter und brätet ihn vollends gut, glaciren wird er sich dann von selbst. Eine Zwiebel, Wurzelwerk und Brodrinde thut man mit dazu, welches eine schöne Bratenbrühe giebt, die man, ehe sie zum Braten gegeben wird, durch einen Durchschlag gießt.

Saurer Kalbsbraten.

Die Keule wird gut geklopft, 3—4 Tage in Essig gelegt. Alsdann wird sie rein abgewaschen, die schlappige Haut gut abgeputzt, mit Speck gespickt und in halb Essig und Wasser gebraten. Wenn der Braten gewendet wird, begießt man ihn mit brauner Butter und bestreut ihn zuletzt mit gestoßenen Melken.

Fricassiertes Kalbfleisch.

Zum Fricassée nimmt man gewöhnlich eine fette Brust, läßt sie in Wasser mit Salz und Wurzelwerk 1 Stunde kochen. Alsdann wird sie herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, in einen reinen Lappen Majoran, Thymian und Estragon gebunden und in derselben Brühe nebst etwas Butter weich gekocht. Hierauf werden einige Eidotter und Mehl in etwas Wasser oder Wein

über dem Feuer gequirlet, und unter beständigem Quirlen Brühe von dem Fleisch dazu gegossen, so viel als man nöthig hat, und angerichtet.

Kalbfleisch mit Majoran.

Sobald das Kalbfleisch weich gekocht ist, wird geriebene Semmel in Butter geröstet, der Majoran nebst der Fleischbrühe dazu gethan; der Majoran muß aber zuvor getrocknet, durch einen Durchschlag gerieben werden und zusammen am Feuer anziehen gelassen. Alsdann wird die Rinde von der Semmel würflich geschnitten, in Butter geröstet und beim Anrichten darüber gestreut.

Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen.

Sobald die kleinen Rosinen gelesen und rein gewaschen sind, werden sie in einem Töpfchen mit ein wenig kaltem Wasser an's Feuer gesetzt. Alsdann wird die geriebene Semmel in einem Tiegel mit Fett oder Butter geschmort; ist sie gelb, so gießt man Kalbfleischbrühe daran, schüttet die Rosinen dazu und läßt es noch eine Weile zusammen kochen, Kurz vor dem Anrichten thut man erst die Kapern hinzu. Will man die Brühe herzhast haben, so gießt man ein wenig Weinessig hinzu oder drückt den Saft von einer Citrone hinein und versüßt sie noch ein wenig mit Zucker.

Kalbfleisch mit *frischen Gurken.

Die frischen Gurken werden geschält, von den Kernen befreit, würflich geschnitten und in der Fleischbrühe mit ein wenig Salz, Muskatblume

und einigen Citronenscheibchen langsam geschmort, bis sie weich sind. Dann thut man noch etwas geriebene Semmel dazu und richtet es an.

Kalbscoteletten.

Man nimmt so viel Rippen, als man Coteletten nöthig hat, streift das Fleisch mit dem Messer zurück, so daß man die Rippen anfassen kann, klopft das Fleisch mit einem Hackmesser auf beiden Seiten bis es recht mürbe ist, und dann bestreut man jede Cotelette mit etwas Salz und Pfeffer. Hierauf wird jede in einem gequirsten Ei umgewendet, mit geriebener Semmel bestreut und in einem Tiegel mit viel Butter schön gelbbraun gebraten.

Kalbsleber in Butter gebraten.

Die Leber wird gehäutet, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und in Mehl oder feinem Gries umgewendet. Alsdann thut man Butter und fein geschnittene Zwiebel in einen Tiegel und legt, wenn die Butter recht schäumend aufsteigt, die Leber hinein und läßt sie auf beiden Seiten recht schön gelbbraun braten, nur nicht lange, sonst wird sie hart. Angerichtet wird sie mit Salat, rothen Rüben, Linsen u. s. w.

Gebackene Kälberfüße.

Man kocht diese in Wasser mit Salz weich, bricht die Knochen heraus und läßt sie ablaufen. Hierauf werden sie in Eiern umgewendet, mit geriebener Semmel bestreut und in Butter gebacken. Man kann sie auch mit Petersilie garniren.

Kalbsleber gedämpft.

Die Leber wird gehäutet, gehörig mit grobem Speck durchsteckt und in ein Kälbernetz geschlagen. Nun wird ein Schmortiegel genommen, ein Stückchen Butter, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt und ein Paar kleine Scheiben Citrone hineingethan. Hierauf legt man ein Paar Stückchen Holz von einer Bratenleiter in den Tiegel, legt die Leber, wenn man sie zuvor gesalzen, so auf dasselbe, daß sie von unten nicht anbrennt, und läßt sie bei gelindem Feuer langsam gut dämpfen; doch muß sie einmal umgewendet werden. Man kann sie zu vielerlei geben.

3. Das Schöpfenfleisch.

Schöpfenfleisch gut zu kochen.

Das dazu bestimmte Schöpfenfleisch wird in beliebige Kochstücke gehauen, im Wasser rein abgewaschen, noch einmal mit heißem Wasser abgebrüht und mit kochendem Wasser an's Feuer gesetzt. Nun wird das nöthige Wurzelwerk und Salz dazu gethan, gut abgeschäumt und etwas länger als drei Stunden kochen gelassen, bis es weich ist.

Schöpfenbraten gut zu braten.

Hierzu nimmt man gewöhnlich Keule. Der Braten wird mit einem Küchenbeile gepocht, geknickt, warm abgewaschen und die zähe, grobe Haut davon abgezogen, in eine Bratpfanne nebst

Salz, Zwiebeln und Knoblauch gelegt, etwa Wasser darauf gegossen und in die Bratenröhre gesetzt, 3 Stunden braten gelassen, bis er weich und braun ist. Man darf ihm aber nicht zu starkes Feuer geben, sondern unter öfterem Begießen langsam braten lassen. Wenn der Braten gewendet wird, kann man ihn auch mit geriebener Brodrinde oder Semmel bestreuen. Auch kann man ihn mit Chalotten oder Zwiebeln spicken.

Schöpscoteletten

werden ganz nach dem Verfahren der Kalbscoteletten zubereitet.

4. Das Schweinefleisch.

Beim Schweinefleisch hat man darauf zu sehen, daß es jung ist und keine Finnen hat, welche wie kleine weißliche Drüsen sind, wie Hirse aussehen und sich in dem derben Fleische befinden.

Schweinebraten.

Hierzu kann man Keule oder sonst ein derbes Stück nehmen, wäscht es gut ab und setzt den Braten auf einer Bratenleiter in einer Bratpfanne mit Wasser, Salz und einer Zwiebel in die Bratröhre und läßt ihn 2 Stunden braten. Wenn er gewendet wird, schneidet man die Schwarte würflich und läßt ihn vollends gar braten. Auch kann man ein Stück Kalbfleisch mit braten, was den Geschmack beiderseits erhöht. Das Fett wird beim Braten und vor dem Borrichten abgeschöpft.

Der Schweinebraten wird auch mit Zimmet und Nelken gespißt, ehe man ihn bratet, und zuletzt wenn er bald gut ist, mit geriebener Semmel bestreut.

Schweinefleisch mit Hirse.

Man kochte das Schweinefleisch mit Wasser, Salz, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt weich und schäume es gut ab. Hierauf wird der Hirse gewaschen und gebrüht, in einen Topf gethan, die Fleischbrühe durch einen Durchschlag darüber gegossen und läßt ihn mittelmäßig steif kochen. Noch ist zu bemerken, daß der Hirse nicht viel Salz verträgt und fleißig gerührt werden muß, damit er nicht anbrennt.

Schweinscoteletten

werden wie Kalbscoteletten gemacht, nur nicht so sehr gepocht, sondern nur breit geschlagen. (Siehe Kalbscoteletten).

Schinken zu kochen.

Der Schinken muß zuvor in kaltes Wasser gelegt werden; man wäscht ihn dann mit Kleie und warmem Wasser gut ab, thut ihn in einen Topf und läßt ihn 3—4 Stunden kochen, bis er gut ist. Hierauf zieht man ihm die Schwarte ab, bestreut ihn mit gestoßenem Pfeffer, Zimmet und Nelken, oder blos Pfeffer und Salz; wenn er noch warm ist, deckt man die Schwarte wieder darüber, welche man beim Essen wieder wegnimmt. Hierzu giebt man Salat, gebackenes Obst, Erbsen, Linsen u. s. w.

Sülze von Schweinefleisch.

Man nimmt 2 Pfund Schweinefleisch, gewöhnlich vom Kopfe, 3 Kalbsfüße, und läßt es in Wasser mit Salz weich kochen, alsdann aus der Brühe genommen und ausgekühlt; die Brühe wird geseiht, rasch eingekocht, das Fleisch würflich geschnitten und mit einer ganzen Zwiebel, Nelken, ganzem Gewürz, Citronenschalen, einer Obertasse Weinessig, den Saft einer Citrone, die Brühe durch ein Haarsieb darauf gegossen und noch einmal aufgekocht. Nun wird auf dem Boden einer tiefen Schüssel von Citronenscheibchen ein Stern gelegt und legt von der Masse darauf, bis er angefüllt ist; dann stellt man die Schüssel an einen kühlen Ort und läßt es sülzen. Man gibt es mit Essig und gutem Del.

Schweinepökelfleisch.

Zu 6 Pfund Schweinscarré stößt man 1 Loth Salpeter und mischt es unter 3 Loth Salz, reibt das Fleisch auf allen Seiten recht derb damit ein; alsdann wird es in ein Geschirr gelegt mit 3 Lorbeerblättern, 2 Nelken, Pfeffer und Meuewürze, läßt es bei fleißigem Umwenden 4 bis 6 Tage stehen, dann gebraten oder in Wasser ohne Salz weich gekocht und zu Linsen, Erbsen, weißen Bohnen, auch Sauerkraut gegeben.

Schweinefleisch und Schweinskeulen zum Räuchern einzupökeln.

Das Ausführliche hierüber siehe: „Rindfleisch einzupökeln.“ Doch ist Folgendes noch zu bemerken:

Große Stücke, wie Schinken und dergl., müssen 4—5 Wochen liegen, ehe sie durchpökeln, und die Oeffnungen zwischen Fleisch und Knochen müssen noch gehörig mit Pfeffer ausgestopft werden, doch darf das Umrütteln des Fäßchens nicht vergessen werden, damit die Lefe immer über das Fleisch läuft. Alsdann werden Keulen und Fleisch 3, auch 5 Wochen lang in den Rauch gehängt.

5. Gemüse mit und ohne Fleisch.

Kartoffelstückchen.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stückchen geschnitten, gewaschen und in Fleischbrühe weich gekocht. Nun kann man nach Belieben gewiegte Petersilie, Sellerie, Zwiebeln oder auch saure Gurken dazu thun und zu Rinds- oder Schöpfen-
fleisch anrichten.

Kartoffelstückchen auf andere Weise.

Man schäle die Kartoffeln roh oder gekocht, schneide sie in Stückchen, setze sie mit Fleischbrühe, Petersilie, nach Belieben auch mit etwas Majoran oder Kümmel an's Feuer, würze sie etwas mit Pfeffer und lasse sie nun gehörig gar kochen.

Saure Kartoffelstückchen.

Man schmore klargeschnittene Zwiebel in Butter, Speck oder Fett blaßgelb, thue in Butter braun geröstetes Mehl, gestoßene Neuwürze und etwas Pfeffer, auch 1 Lorbeerblatt hinzu, quirle

dieses gut durch einander und lasse es mit den zuvor gekochten, geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln, wenn man so viel Essig, als nöthig ist, daran gethan hat, aufkochen.

Reis.

Man nimmt zu 3—4 Portionen $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, quirlt ihn einige Male mit kochendem Wasser ab und läßt ihn mit Butter und guter Fleischbrühe ausquellen. Er darf aber nicht zu sehr gerührt, sondern mit dem Rührlöffel nur langsam umgedreht werden, damit er schön lang und ganz bleibt. Auch kann man große oder kleine Rosinen mit hinein thun und ihn mit Rind- oder Kalbfleisch und geriebener Muskat anrichten.

Linsen (auch saure).

Die Linsen werden gewöhnlich in kaltem Flußwasser weich gekocht, alsdann wird klein geschnittene Zwiebel und Mehl in Butter oder Fett gelbbraun geröstet und läßt es zusammen mit Salz wieder aufkochen. — Will man sie sauer machen, so nimmt man gewöhnlich Weinessig und thut denselben mit hinzu, wenn das braun geröstete Mehl dazu kommt, und läßt es zusammen aufkochen.

Hierzu kann man Schinken, Bratwurst, Hering, Eier auf Butter &c. geben.

Erbsen.

Die Erbsen werden zuvor gelesen und mit kaltem Flußwasser angefeuchtet; sind sie eingekocht, so wird heißes Wasser zugegossen. Sobald sie

weich sind, thut man das nöthige Salz, auch Zwiebel und Petersilie mit hinein und läßt es zusammen noch einmal aufkochen, quirlt oder drückt sie und richtet sie mit brauner Butter oder zerlassenem Speck an. Sollen die Hülsen entfernt werden, so reibt man sie durch einen Durchschlag.

Hierzu giebt man gewöhnlich Rauch- oder Pöfelfleisch, Bratwurst zc.

Grüne Erbsen mit Möhren.

Sobald die Schoten ausgebeert, die Möhren klein würflich geschnitten und rein gewaschen sind, werden sie in Wasser oder Fleischbrühe gar gekocht. Hierauf röstet man geriebene Semmel in Fett oder Butter, läßt es zusammen mit klein gewiegter Petersilie, Salz und Zucker aufkochen und richtet sie an. Hierzu giebt man Schweinefleisch, Bratwurst, Coteletten zc.

Weisse Bohnen.

Man läßt die Bohnen in Flußwasser weich kochen, dann wird das Wasser ab- und Fleischbrühe zugegossen; während dem Aufkochen wird Mehl und klein geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett gelbbraun geröstet und dazu gethan, nur wenig gerührt, sonst wird es musig, und zu Wurst, Schöpfen- oder Schweinefleisch zc. gegeben.

Grüne Bohnen.

Die grünen Bohnen werden abgezogen, gewaschen und geschnitten, im Wasser mit Pfefferkraut halbweich gekocht, dann das Wasser abgossen und in Fleisch- oder Schinkenbrühe weich

gekocht. Nun wird Semmel oder Mehl in Butter geröstet und dazu gethan und zu Rindfleisch, Schinken zc. gegeben.

Grüne Bohnen mit Milch.

Die grünen Bohnen werden abgezogen, fein geschnitten und gewaschen. Dann werden sie in einen Topf gethan, worin kochendes Wasser ist, läßt sie weich kochen, gießt sie alsdann rein ab, thut Butter, Salz, gehackte Petersilie, Pfefferkraut und kochende Milch dazu, auch werden zuvor 1 bis 2 Löffel Mehl in Rahm oder guter Milch abgequirt und dazu gethan, durch einander gerührt und zusammen noch einmal aufkochen gelassen. Hering, Carbonade und Eierkuchen werden gewöhnlich dazu gegeben.

Gräupchen.

Man läßt die Gräupchen zuvor in ein wenig Wasser mit Butter aufkochen, dann wird Fleischbrühe hinzugegossen und läßt sie gehörig ausquellen. Beim Anrichten über Rind- oder Kalbfleisch wird Citronensaft oder etwas weißer Wein hinzugethan und Muskat darüber gerieben

Kohlrabi.

Sobald der Kohlrabi geschält und in dünne Scheiben geschnitten ist, nimmt man das Herz vom Grünen hinzu und wäscht Alles zusammen, kocht es im Wasser ab, welches wieder abgegossen wird, und schwenkt ihn mit wenig Butter gut untereinander. Alsdann wird Fleischbrühe darauf gegossen, Mehl oder Semmel in Butter gelb-

braun geröstet und mit dazu gethan. Beim Anrichten wird Muskat darüber gerieben, auch Röschen und Blumenkohl dazu angerichtet und zu Rinds- oder Schöpfsenfleisch gegeben.

Weisse Rüben.

Die Rüben werden geschält, gewaschen, geschnitten und in Rinds- oder Schöpfsenbrühe, auch in Wasser mit Butter weich gekocht. Nun wird Mehl in Butter geröstet und in etwas Rübenbrühe klar gerührt, zu den Rüben gegossen; man thut außerdem etwas Kümmel und Zucker hinzu und läßt es zusammen aufkochen. Beim Anrichten kann man sie mit klarem Pfeffer bestreuen und Rinds-, Schöpfsen- oder Schweinefleisch dazu geben.

Kohlrüben

werden ganz so zubereitet, wie die weissen Rüben. Hierzu giebt man Rinds- oder Rauchsfleisch zc.

Weißkraut.

Die äußeren Blätter werden abgemacht, das Kraut in 4 Theile geschnitten, rein abgewaschen und dasselbe mit Kümmel im Wasser weich gekocht, gießt alsdann das Wasser wieder ab und läßt es in Fleischbrühe kochen. Sodann wird Mehl und klein geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett gelbbraun geröstet, dazu gethan und zusammen aufkochen gelassen, nur das die Viertelchen ganz bleiben. Hierzu giebt man Rinds- oder Schöpfsenfleisch, auch Gänse- und Schweinebraten zc. Auf diese Weise bereitet man auch Welschkohl.

Spargel.

Schöner starker Spargel wird der Länge nach abgeschabt, gewaschen, in Gebinde gebunden und im Wasser mit ein wenig Salz und Butter gekocht, aber nicht zu weich. Nun wird er auf eine Schüssel, die Gebinde auseinander und übereinander gelegt und die Brühe darüber gegossen, die auf folgende Art bereitet wird:

Man quirlt 2 Eßlöffel Mehl mit 4 Eidottern kalt untereinander, dann wird die Spargelbrühe bei beständigem Quirlen am Feuer dazu gegossen und mit ein wenig Essig und Muskat abgeschmeckt. Auch giebt man den Spargel, in kleine Stückchen zerschnitten, zu Reis, Gräupchen, Petersilie und kleinen Klöschen.

Sellerie.

Der Sellerie wird gepulzt und rein gewaschen, in runde oder viereckige Stücke geschnitten und in Rinds- oder Kalbsbrühe weich gekocht. Alsdann wird geriebene Semmel in Butter geröstet, dazu gethan, ein wenig anziehen gelassen und mit Muskat abgeschmeckt. Man richtet es mit Rind- oder Kalbfleisch an.

Meerrettig.

Die Wurzeln werden gewaschen, abgeschabt, gerieben und mit geriebener Semmel in Fleischbrühe ein wenig kochen gelassen. Je weniger er kocht, desto schärfer bleibt er. Man kann auch ein Paar Eidotter mit einrühren, wovon er schön gelb wird. Derselbe wird über Rind- oder

Schweinefleisch (auch Klöße als Nebenspeise) angerichtet.

Sauerkraut.

Man läßt das Sauerkraut 2 — 3 Stunden in Wasser kochen; wenn es sehr scharf ist, so wird es einige Male abgegossen und in Wasser oder in Fleischbrühe weich gekocht. Alsdann wird ein wenig Mehl in reichlich Fett oder Butter gelbbraun geröstet, damit geschwenkt und noch einmal durchgekocht. Wenn es angesetzt wird, kann man auch ein wenig Wein oder Zitronensaft dazu thun. Hierzu giebt man frisches, geräuchertes oder gepökeltes Schweinefleisch, Bratwurst, Schinken u. s. w.

Spinat.

Der Spinat wird gelesen, gewaschen, in kochendem Wasser mit Salz $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen, umgerührt, dann in ein Geschirr gethan, mit den Händen das Wasser ausgedrückt und auf einem Brette fein gewiegt. Alsdann wird geriebene Semmel und klein geschnittene Zwiebel mit Mehl in Butter oder Fett geröstet, zusammen in einen Topf gethan, mit Brühe angefüllt und aufkochen gelassen, und so dünn gemacht, wie man ihn braucht. Man giebt ihn zum Rindfleisch, rohen Schinken, Coteletts zc.

Möhren.

Die Möhren werden geschabt, gewaschen, geschnitten, in einen Topf gethan und in Wasser mit Salz (auch Rinds- oder Schöpfsbrühe) weich

gekocht. Sodann wird Mehl in Butter oder Fett gelbbraun geröstet, unterrührt, aufkochen gelassen und zu Kind- oder Schöpfensfleisch angerichtet. Kocht man die Möhren in Fleischbrühe, so verlieren sie an Süßigkeit.

Zwiebeln.

Die Zwiebeln werden in Viertelstückchen geschnitten, in Wasser abgekocht, dann das Wasser weggethan und in Schöpfensfleischbrühe mit Kümmel und Salz weich gekocht. Hierauf wird geriebene Semmel in Butter oder Fett geröstet, unterrührt, ein wenig anziehen gelassen und zu Schöpfensfleisch angerichtet.

Porée

wird ganz so zubereitet, wie die Zwiebeln, und zu Schöpfensfleisch angerichtet.

Pastinakwurzeln.

Diese werden rein abgeschabt, länglich geschnitten, dann gewaschen und in guter Fleischbrühe mit etwas Ingwer und Pfeffer gekocht. Alsdann werden Semmelkrumen, in Butter geröstet, hinzugethan; man schwenkt sie dann und läßt sie zusammen aufkochen. Sie werden bald weich, nur dürfen sie nicht zerrührt werden.

Nudeln zu machen.

$\frac{1}{2}$ Maßchen Mehl thut man in eine Schüssel, 4 Eier (auch Safran) dazu, macht davon einen Teig, treibt ihn mit einem Kollholze so dünn als möglich aus, unterstreut ihn oft mit Mehl, damit

er nicht anhängt. Je fester er ist, desto dünner läßt er sich austreiben. Dann schneidet man ihn in breite Streifen, legt diese übereinander, schneidet dies der Quere nach recht fein und streut nun die Nudeln etwas breit. Diese Nudeln kocht man in 3 Kannen kochender Fleischbrühe eine Viertelstunde gut, rührt sie um, läßt sie ausquellen und richtet sie mit Muskat an. Auch werden sie abgezogen. Man kann sie auch in 2 Kannen Milch dick einkochen und mit Zucker und Zimmet bestreuen.

6. Geflügel.

Eine Gans zu schlachten und zu braten.

Soll die Gans abgeschlachtet und das Blut zum Gänsewarz genommen werden, so beugt man den Hals krumm und schneidet dicht am Kopf in's Genick, läßt sie gut ausbluten und quirlt das Blut während des Fangens in Essig. Das Rupfen der Federn muß so schnell wie möglich geschehen, damit die Gans nicht erkalte. Ist sie nun rein gerupfet, so wird sie gesengt, Flügel und Füße in Gelenke abgeschnitten und in kochendem Wasser gebrüht. Wenn dies geschehen ist, wird sie noch einmal in kaltem Wasser abgewaschen und darin liegen gelassen, bis sie kalt und das Fett inwendig hart ist, dann wird sie gehörig ausgenommen, das Fett von den Därmen abgelöst, Gurgel und Schlund herausgenommen,

der Magen aufgeschnitten, die dicke Haut abgezogen, die Blume und das Darmfett besonders in kaltes Wasser gelegt, rein ausgewaschen und die Leber wieder besonders gelegt. Flügel und Füße nimmt man zum Gänselein und reinigt den Körper vollends durch Brühen. Die Gans wird nun innerhalb ausgebrüht und mit Salz eingerieben, Beifuß und Borsdorfer Apfel hinein gesteckt. Dann heftet man die Oeffnung zu, salzt sie von außen und bratet sie in der Bratpfanne mit so viel Wasser, als nöthig ist, unter öfterem Begießen mit der Brühe schön gelbbraun. Man kann die Blume und das übrige Fett gleich mit auf die Gans legen und mit ausbraten lassen; es bekommt so einen besseren Geschmack, als wenn man es im Tiegel austreischt.

Ente zu braten.

Es ist dieselbe Zubereitung wie bei der Gans, indessen werden Hals und Flügel nicht abgeschnitten, die Augen aber ausgestochen und der Schnabel abgehackt, Magen und Leber gewiegt, mit geriebener Semmel, Butter und Eiern vermischt und die Ente damit, oder mit Äpfeln, sowie auch nur mit Beifuß gefüllt.

Junge Hühner und Tauben zu braten.

Nachdem die jungen Hühner und Tauben geschlachtet und gereinigt sind, klemme man ihnen den Kopf unter den einen und die Leber unter den andern Flügel, speile sie durch die Keulen und stecke den Speil noch durch die Augenlöcher.

Den Tauben dagegen wird der Kopf abgerissen und der lange Hals unter die Flügel gesteckt. Ist das Geflügel mager, so wird es gespickt, außerdem auch mit Speckscheiben belegt. Eine Fülle von Butter, geriebener Semmel und Eiern kommt gewöhnlich zu den Tauben. Zu den Hühnern macht man Folgendes: Hühnerherz, Speck und einige Zwiebeln werden gehackt und mit geriebener Semmel, Eiern und Pfeffer vermischt. Auch kann man ganze Speckscheiben hineinlegen; außerdem auch blos mit gereinigter Petersilie füllen und unter öfterem Begießen mit steigender Butter schön gelbbraun braten.

Altes Huhn mit Reis.

Ein altes Huhn findet nur im Topfe seinen Platz. Ist das alte Huhn rein gemacht, auch gespeilert, so wird es mit Wasser und Salz zwei, drei, auch vier Stunden gekocht, bis es weich ist. Hierauf wird die Brühe durch ein Sieb über $\frac{1}{2}$ Pfund Reis gegossen und $\frac{1}{2}$ Stunde kochen gelassen; alsdann wird das alte Huhn ganz oder zerschnitten wieder hinein gelegt und so angerichtet. Den Reis kann man noch mit Butter, Salz und Muskat schmackhafter machen. Auch kann man mit dem alten Huhn 1 Zwiebel, Neuwürzkörner, Sellerie, Möhren u. Petersilienwurzel kochen lassen.

Rebhühner zu braten.

Die Rebhühner werden wie junge Hühner behandelt, auf der Brust gespickt, und unter öfterem Begießen mit steigender Butter schön gelb-

braun gebraten und nach Belieben mit geriebener Semmel bestreut.

Truthahn oder Truthenne zu füllen und zu braten.

Wenn sie gepflückt, ausgenommen und gereinigt sind, wässert man sie und läßt sie wieder ablaufen. Dann spicke man die Brust und Keulen wie gebräuchlich mit Speck; macht eine Fülle von Eiern, Butter, gestoßenen Muskatblumen, kleinen Rosinen, gestoßenen Mandeln, Salz und geriebener Semmel und rührt Alles gut untereinander. Diese Masse wird in den Kopf gefüllt, zugebunden und in der Pfanne unter öfterem Begießen braun gebraten.

Krammetsvögel, Schnepfen, Drosseln, Zippen, Lerchen und Aebitze zu braten.

Diese Vögel kann man, ohne sie auszunehmen, braten, müssen aber fleißig mit steigender Butter begossen werden. Sind die Krammetsvögel bald gar, so bestreut man sie mit gestoßenen Wachholderbeeren und geriebener Semmel. Zu den Lerchen werden Weinbeeren in der Bratenbutter geschmort und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Gänseleber zu braten.

Man zerschmelzt Gänsefett oder Butter, wendet die Leber in Mehl um, salzt sie gehörig und läßt sie mit einer klein geschnittenen Zwiebel und einer Nelke gut braten.

Gänselein (Gänsewarz) mit schwarzer Brühe.

Von der Gans werden die Flügel, der Hals Kopf, Füße, Magen und Herz recht rein gewaschen, im Wasser mit ein wenig Salz weich gekocht und eine Brühe auf folgende Art bereitet: Man quirlet das Blut von der Gans ein wenig und gießt es durch ein Sieb oder Durchschlag; nun reibt man für 1 Ngr. Pfefferkuchen und thut von der Brühe, worin das Gänselein gekocht ist, soviel dazu, als man nöthig hat, auch ein wenig gestoßene Melken und Neuwürze hinein und läßt es unter beständigem Quirlen aufkochen; ist es noch nicht sauer genug, so gießt man etwas Weinessig hinzu. Auch kann man etwas Pflaumenmuß dazu thun. Man giebt es gewöhnlich zu Klößen.

7. Wildpret.

Alles Wildpret, wenn es frisch ist, wässert man nicht erst ein, sondern wenn es abgewaschen, bratet oder kocht man es sofort; dasjenige aber, was man nicht gleich verbraucht, wird in ein Geschirr gelegt, halb Essig und halb Wasser, oder auch saure Milch darauf gegossen, mit gestoßenen Wachholderbeeren bestreut, gut zugedeckt, an einen kühlen Ort gestellt und öfters umgewendet.

Wildpret zu kochen.

Wenn das Wildpret rein abgewaschen, wird

es in Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser, Salz, einer Zwiebel, etwas Meuwürze und zwei Vorbeerblättern an's Feuer gesetzt und so weich kochen gelassen, daß die Knochen davon abgelöst werden können. Nun wird das Fleisch so lange wieder in die warme Brühe gelegt, bis man eine andere auf folgende Art bereitet hat.

Man röstet ein dünnes Scheibchen Brod auf beiden Seiten gelbbraun; wenn es erkaltet ist, brockt man es in ein Töpfchen, und läßt es mit Essig klar kochen. Nun röstet man ferner 1—2 klein geschnittene Zwiebeln in Fett, thut einen Eßlöffel Mehl dazu; wenn es braun ist, gießt man Wildpretsbrühe durch ein Haarsieb dazu und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen; zuletzt gießt man das in Essig klar gequirlte Brod dazu und läßt Alles zusammen aufkochen. Im Fall die Brühe zu dick wird, so gießt man Essig oder Wildpretsbrühe dazu. Alsdann wird das Wildpret in dieselbe Brühe gelegt und ein wenig anziehen gelassen; nur muß man sich sehr hüten, daß es nicht anbrennt, sonst verliert es seinen guten Geschmack.

Hasenbraten.

Dem Hasen wird das Fell abgezogen, die Brust, die Vorderläufte, der Hals mit dem Kopfe abgeschnitten (Geschlinge und Leber sind für das Hasenflein), das Schloß aufgeschnitten und das Waidloch gereinigt; hierauf wird er einige Zeit gewässert, gehäutet und gespickt. Nun thut man ihn mit Citronenscheibchen, Zwiebeln, Vorbeer-

blättern und Neuwürze, etwas Wasser und Salz, hochgelegt, in die Pfanne und läßt ihn unter öfterem Begießen mit saurer Sahne braten. Wenn er 1—2 Stunden gebraten hat, wird er gewendet, mit geriebener Semmel bestreut und ihn nochmals unter fleißigem Begießen mit brauner Butter gut braten gelassen. Auch kann man ein wenig Brodrinde mit in die Brühe thun.

Hasen-Escalopes.

Man löst das Hasenfleisch von den Knochen, oder nimmt nur das Hasenklein, hackt es mit $\frac{1}{2}$ Pfund Rindsmark fein und salzt es etwas, hierauf formt man Coteletten daraus und bratet dieselben in einer Casserole in Butter, worin $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegte Sardellen gethan wurden. Während des Bratens wird ein Löffel Weizenmehl in Butter schön braun geröstet, mit etwas Bouillon und einem Glase Wein aufgefüllt, und mit etwas Citronensaft, dergl. Schale, gestoßenen Nelken und Neuwürze einige Male aufkochen gelassen. Diese Sauce gießt man auf die Escalopes und läßt sie darin noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Hasen zu dämpfen.

Zerlege einen gewässerten, gereinigten und abgezognen Hasen in soviel Theile, als Portionen nöthig sind. Nun thut man ein Stück Butter nebst einer zerschnittenen Citrone, 1 Zwiebel, etwas Neuwürze und Wachholderbeeren in einen Dämpftiegel, lege die Hasentheile dazu, gießt ein wenig kochendes Wasser darauf und läßt ihn bei

gelinder Hitze unter fleißigem Begießen langsam dämpfen. Vor dem Anrichten wird er noch mit brauner Butter begossen und zuletzt die Brühe durch einen Durchschlag gegossen.

Hasenklein

Wenn das Hasenklein rein gewaschen, wird es mit Wasser, Salz, Zwiebeln, grobem Gewürz und etwas Essig weich gekocht. Dann röstet man Mehl mit etwas Zwiebel hochbraun, thut die Brühe von dem Hasenklein dazu und läßt es mit dem Hasenfleisch nebst Kartoffeln und saurer Gurke aufkochen. Ist die Brühe zu dünn, so wird sie mit geriebener Brodrinde verdickt.

Schweinswildpret.

Wenn das Wildpret rein gewaschen, wird es mit Nellen gespickt und gut gesalzen, auch eine mit Nellen gespickte Zwiebel in die Pfanne dazu gelegt und schön gelbbraun gebraten. Man kann es zu verschiedenen Salaten, auch Preiselbeeren geben.

S. Klöße.

Mehlklöße.

Man schneidet Semmelwürfel, röstet sie mit feingeschnittener Zwiebel in Butter oder Speck schön gelbbraun, thut dieses mit warmer Milch, Mehl, etwas Salz zu einem Teig und macht davon Klöße, aber nicht zu fest. Alsdann thut man

sie in kochendes Salzwasser und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Will man sie probiren, ob sie gut sind, so sticht man mit einer Gabel in den Kloss. Hängt sich kein Teig an, können sie herausgenommen und mit gebackenen, gekochten Birnen oder Pflaumen, oder auch bloß mit brauner Butter angerichtet werden. Auch kann man Eier mit in den Teig schlagen, wovon sie aber fest werden.

Kartoffelklöße.

Große mehligte Kartoffeln werden geschält, und wenn sie kalt sind gerieben; am besten ist es, wenn man sie Tags vorher abkocht. Hierauf schmort man würflich geschnittene Semmel in Speck oder Butter, auch eine klein geschnittene Zwiebel schön gelbbraun, schüttet sie zu den mit Mehl, Salz und Muskat vermengten Kartoffeln und macht Klöße daraus. Sie werden dann in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe eine halbe Stunde kochen gelassen, herausgenommen und wie die Mehlklöße angerichtet. Wenn sie lange stehen, werden sie verb.

Griesklöße.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Gries wird in 1 Kanne Milch zu einem starken Teig gekocht, 5 abgequirlte Eier und 2 in Würfel geschnittene und in Butter gebratene Semmeln dazu gerührt, davon sticht man Stückchen mit dem Rößel aus und siedet sie in kochendem Wasser. Läuft der Teich noch, so wird Gries dazu gerührt.

Fleischklöse.

Man nimmt Schweine- oder Kalbfleisch, schneidet es in Würfel, hackt es zu einem sehr feinen Teig, schlägt ein Paar Eier dazu und rührt dies nebst Salz, Muskat, geriebener Semmel, gewiegter Citronenschale, Zwiebel und etwas Pfeffer recht gut untereinander und macht kleine längliche Klöschen daraus. Dann werden sie in Butter gebraten oder in Fleischbrühe gekocht.

Butterklöschen.

Man rührt 4 Loth Butter mit 2 Eiern und etwas Muskat zu Schaum, reibt alsdann 5—6 Loth Semmel ganz fein, mengt dieses Alles gut untereinander und macht kleine Klöschen davon. Hierauf läßt man sie in kochender Fleischbrühe kochen, und wenn sie oben auf schwimmen, sind sie gut, wo sie alsdann gleich aufgetragen werden müssen.

Hefenklöse.

Von Mehl, Milch, Hefen und Salz wird ein Teig zubereitet und Klöse davon gemacht, die gemachten Klöse $\frac{1}{2}$ Stunde liegen gelassen, damit sie gehen, dann in kochendem Salzwasser gut gekocht, auseinander gerissen und braune Butter hinein gegossen. Man kann gebackenes Obst darüber geben,

Wickelklöse.

Man nimmt Milch, Mehl und einige Eier, welchert auf einer Kuchenschiebe einen Teig breit

und bestreut ihn mit gerösteter Semmelkrume. Alsdann werden Streifen geschnitten und zusammengerollt, in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter angerichtet.

Schinkenflöse.

Für einen Groschen Semmel schneide in feine Würfel, rühre acht Eier und ein Tassenköpfchen voll Kartoffelmehl darunter, thue drei in Würfel geschnittene und in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter geröstete Semmeln, 1 Pfund abgekochten, fein gehackten Schinken und ein wenig Mehl dazu, rühre Alles durcheinander, mache Klöse davon, koche sie in Salzwasser und gieb sie mit gekochtem Obst.

Ein Schnitzenflos.

Gebäckene oder frische Birnen sowie Pflaumen werden gewaschen, eine Bratpfanne oder Schmortopf halb voll damit gemacht und so viel Wasser hinzugegossen, daß es darüber wegsteht; alsdann werden sie mit gewöhnlichem Hefenteig bedeckt und im Back- oder Bratofen zusammen backen gelassen. Auch kann man unten hinein noch ein Stück Schwarzfleisch oder Speck legen.

Rohe Kartoffelklöse.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Wasser abgewaschen, dann in ein anderes Gefäß auf dem Reibeisen gerieben, frisches Wasser darüber gegossen, dasselbe mehrmals wiederholt und über Nacht stehen lassen. Am andern Morgen wird mit dem Wasser gewechselt und wie am Abend

verfahren; denn dadurch, daß immer das alte Wasser abgegossen und frisches genommen wird, werden die Klöße schön weiß. Nun muß man die geriebenen Kartoffeln in einem Tuche pressen, so daß das Wasser rein herauskommt; die übrig gebliebenen Kartoffelstückchen werden in Wasser mit Salz weich gekocht und so dünn wie Suppe gequirt. Hierauf wird das Geriebene in einem Gefäß auseinander gemacht und mit dem Gekochten überbrüht, tüchtig untereinander gearbeitet und dann noch mit würflich geschnittener Semmel, welche zuvor in Speck oder Butter geröstet, zu einem flüssigen Teig mit Salz untermengt. Alsdann macht man schnell Klöße, thut sie in kochendes Wasser und läßt sie, bis sie oben schwimmen, darin kochen. Man richtet sie mit einer Braten- sauce oder gebackenem Obst an.

Kollklöße.

Man nimmt Nudelteig von Mehl, Eiern und verdünnter Milch, und treibt denselben auf zu gewöhnlichen Kuchen. Sobald dieselben halb getrocknet sind, streicht man in Butter geschmorte Suppenkräuter dünn auf, schneidet dann die Kuchen in handbreite Streifen und rollt dieselben. Hierauf steckt man die Rollen mit der geschnittenen Seite zu oberst in kochende Bouillon und läßt sie kochen. Mit Rindfleisch eine der wohl- schmeckendsten und nahrhaftesten Zuspeisen.

9. Eierspeisen.

Eierkuchen.

Man weicht für 4 Pfg. Semmel in Milch ein; wenn dieselbe durchweicht ist, drückt man sie wieder rein aus, thut sie in einen Topf, schlägt 4 bis 5 Eier, etwas Muscate und Salz hinzu und quirlet Alles gut durcheinander. Hierauf zerläßt man in einem Eierkuchentiegel etwas Butter, schüttet dann das Eingequirlte hinein und läßt den Kuchen unter beständigem Rütteln backen. Ist er nun auf der einen Seite schön gelbbraun, so stürzt man ihn auf einen Teller, thut noch einmal 1 Stückchen Butter in den Tiegel und läßt den Eierkuchen auch auf der andern Seite gelbbraun backen.

Rühreier mit Pöfling.

Man nimmt 2—3 Pöflinge, putzt und säubert sie gut ab und thut die Gräten rein heraus, wiegt sie auf einem Wiegebrette ganz klein und läßt dieselben in Butter ein wenig schmoren. Nun quirlet man in ein halbes Mäsel Milch 4—6 Eier und 2 Löffel Mehl, schüttet dieses zu den Pöflingen, rührt es gut durcheinander und bäckt einen Kuchen, wie den vorher beschriebenen, daraus. Auf die nehmliche Art bäckt man Eierkuchen mit Speck oder kleingewiegtem Schinken.

Eier auf Butter.

Man thut etwas Butter in einen flachen

Tiegel, setzt sie über's Feuer, und wenn sie wie Schaum in die Höhe steigt, schlägt man 7 bis 8 Eier hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie über gelindem Feuer schön gelbbraun braten.

Eier hart und weich zu kochen.

Man thut Eier in kochendes Wasser, läßt sie 5—6 Minuten kochen, nimmt sie dann heraus, drückt sie ein wenig und läßt sie schnell in kaltem Wasser abkühlen (sie schälen sich so viel leichter). Weich kocht man sie in zwei Minuten und sie werden mit Butter und Salz vermittelst eines Kaffeelöffels aus der Schale gegessen. Gefärbt werden die Eier mit Zwiebeln, grünem Korn &c.

Saure Eier.

Es wird gesalzenes Wasser in einem Tiegel über's Feuer gesetzt, legt so viel Eier, als man nöthig hat, zur Hand und schlägt eins auf einmal in das kochende Wasser. Ist das Weiße am Ei hart, so nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, thut es in eine Schüssel und verfährt so, bis die Eier alle sind. Nun nimmt man $\frac{1}{2}$ Kanne Weinessig, quirlt 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl hinein, gieße kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, läßt sie unter beständigem Rühren am Feuer anziehen und richtet diese Brühe über den Eiern an. Auch kann man sie mit Zucker versüßen.

10. Fische.

Mal blau zu fieden.

Dem lebenden Mal greift man mit einem leinenen Tuche hinter den Kopf, dann wird mit einem Messer hinter den Ohren die Rückengräte durchgeschnitten, so daß der Kopf daran hängen bleibt. Alsdann wird der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide mit der Leber und Galle herausgenommen und in beliebige Stücke geschnitten, abgewaschen und in einer Kasserole oder Tiegel mit Wasser, etwas Essig, Salz, Gewürze, so daß das Flüssige darüber geht, nebst etwas Butter, welche das wahre Fundament beim Sieden aller Fische ist, übers Feuer gesetzt und kochen gelassen. Wenn er 15 Minuten langsam gekocht hat und er sich weich anfühlt, setzt man ihn bei Seite, deckt Papier darauf und läßt ihn so zugedeckt noch ein Weilchen verkühlen. Beim Anrichten belegt man ihn mit Petersilie und giebt ihn mit Essig und Citrone.

Karpfen blau zu fieden.

Der Karpfen wird geschuppt, an dem Bauche aufgeschnitten, das Eingeweide nebst Galle herausgenommen und letztere davon gethan, gespalten und in beliebige Stücke geschnitten, nicht gewaschen, auf eine Schüssel nebeneinander gelegt, die Schuppen nach oben, mit $\frac{1}{3}$ Kanne heißem Weinessig begossen und so stehen gelassen, davon wird er

blau. Alsdann setzt man 2 Kannen Wasser mit gehörig Salz nebst Gewürz auf's Feuer und läßt es zusammen kochen, legt dann die Stücke, wie auch das Gebündel sammt dem Essig hinein, läßt man ihn nun 4 Minuten zugedeckt kochen, so wird er in die Höhe schwimmen, setzt ihn dann vom Feuer, deckt ihn mit Papier zu, läßt ihn darin verkühlen und giebt ihn noch blau oder kalt mit Essig zu Tische. Der übrig gebliebene Karpfen wird wieder in die Brühe gethan, wo man ihn im Winter wochenlang aufbewahren kann. Die Brühe muß aber darüber weggehn.

Karpfen mit polnischer Brühe.

Der Karpfen wird geschuppt, gespalten, in beliebige Stücken geschnitten und abgewaschen. Alsdann setzt man in einer Kasserole 1 Kanne Bier und $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser ans Feuer, nebst 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stück Sellerie, länglich oder in Scheiben, wie auch 2 Lorbeerblätter, Citronenschale, gehörig Salz, Pfeffer, Neuwürze und 5—6 Nelken, läßt dies zusammen eine halbe Stunde kochen, damit die Wurzeln weich werden, legt dann das Gebündel mit dem Karpfen hinein, läßt ihn zugedeckt 10 Minuten scharf kochen, dann wird Zucker oder Syrup, etwas Pfefferkuchen und etwa 8—10 Loth Butter, sowie $\frac{1}{8}$ Kanne Weinessig hinzugethan und noch 4 Minuten sacht kochen gelassen und dann angerichtet. Auch läßt man das Karpfenblut in Essig tröpfeln und gießt dieses zuletzt beim Kochen in die Brühe.

Karpfen in Butter gebacken.

Wenn der Karpfen geschuppt, gespalten und in Stücken ist, so wird jedes Stück inwendig mit Salz eingerieben und in eine Schüssel gelegt; dann bleibt es zugedeckt 1 Stunde stehen. Nachher wird das Schleimige mit einem reinen Läppchen wieder gut abgewischt, die Karpfenstückchen werden in Mehl, mit grobem Gries vermengt, hernach umgewendet, an heiße Butter in eine Kasserole gethan und schön gelb oder knorplich gebacken,

Gründlinge oder kleine Fische zu backen.

Die Fische werden gereinigt, in Salz und Mehl umgewendet, in eine Pfanne, worin steigende Butter oder Schmalz ist, gelegt, so daß die Köpfe herauswärts liegen. Man bäckt sie auf der einen Seite gelbbraun, wendet sie um und bäckt sie auf der andern Seite auch schön gelbbraun.

Forellen blau zu sieden.

Die Forellen werden ausgenommen, gewaschen und mit warmem Essig begossen. Nun setzt man einen Kessel mit Wasser an und salzt es hinlänglich; wenn nun das Wasser zu sieden anfängt, so legt man die Forellen hinein und läßt sie gut sieden; sind sie gar, so schüttet man kaltes Wasser darüber und deckt sie bis zum Anrichten zu. Sie werden mit Weinessig, Citrone und Butter aufgetragen.

Hecht blau zu sieden.

Man schneidet dem Hechte den Bauch auf,

nimmt Leber und Gedärme heraus, spaltet ihn der Länge nach, schneidet ihn in Stücken und legt diese 10 Minuten lang in kaltes Wasser; dann setzt man ein Kasserol mit zwei Kannen Wasser, einigen Lothen Salz, einigen Zwiebeln, Pfeffer und einigen Vorbeerblättern auf's Feuer. Kocht dies, so legt man den Hecht hinein, so daß das Wasser darüber geht, und läßt ihn 4 Minuten zugedeckt kochen. Man kann den Hecht mit Wein-, Senf- oder Butterbrühe geben.

Heringe zu mariniren.

Die Heringe müssen 24 Stunden wässern, indessen aber öfters frisches Wasser erhalten; dann wird der Bauch aufgeschnitten, die Milch herausgenommen, gehäutet und in Töpfe oder Gläser eingeschichtet, Gewürze und Kräuter dazwischen gestreut, als Pfeffer, Neuwürze, Melken, Vorbeerblätter und Citronenscheibchen. Die Heringsmilch wird klein gewiegt, in einem Topfe mit halb Wasser und Essig recht zerquirt und durch einen Durchschlag auf die Heringe gegossen, daß es darüber steht.

11. Krebse.

Krebse zu kochen.

Die Krebse werden lebendig in einen Topf kochendes Salzwasser mit Kümmel gethan, wenn man zuvor die Schwanzfedern ausgezogen hat;

so 3 Minuten kochen gelassen, dann das Wasser abgegossen und angerichtet.

Krebsbutter.

15—20 Stück Krebse werden in Salzwasser 3 Minuten gekocht, dann abgegossen, Schwanz, Gerippe, Scheeren und Füße in einem Mörser recht klein gestoßen, 1 Stück Butter in der Casserole auf's Feuer gesetzt, und wenn dieselbe anfängt zu steigen, das Gestoßene hinzugeschüttet und unter öfterem Umrühren so lange braten gelassen, bis die Butter roth wird. Alsdann wird kochendes Wasser dazu gegossen und aufkochen gelassen, dann durch ein Sieb in ein Geschirr gegossen und das Gestoßene noch mit kochendem Wasser gut durchgespült, so daß alle Butter losgeht. Erfaltet nimmt man sie herunter und verwendet sie zum Gebrauch.

12. Salate.

Selleriefalat.

Der Sellerie wird abgeputzt, in Wasser ab- oder weichgekocht, in Scheiben geschnitten, mit Essig und Del begossen und angerichtet, auch mit grünem Pfeffer bestreut. — Auf diese Weise bereitet man auch Rhapunticasalat.

Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, in dünne Scheibchen gehobelt, mit Salz bestreut, 1 Stunde stehen

gelassen, dann das Wasser abgegossen mit Essig gut untermengt, mit Provenceröl angerichtet und mit viel Pfeffer bestreut, wodurch sie leicht verdaulich werden, auch mit gekochten Eidottern belegt.

Bohnensalat.

Man nimmt schöne junge Bohnen, putzt sie, schneidet oder bricht sie in schräge Stückchen und kocht sie in Salzwasser weich; alsdann wird das Wasser durch einen Durchschlag rein ab- und Essig darüber gegossen, läßt sie kalt werden und streut beim Anrichten Del und Pfeffer darüber.

Kartoffelsalat.

Gekochte warme Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Essig und einer fein geschnittenen Zwiebel gut untermengt und mit Provenceröl und Pfeffer angerichtet. Man kann auch noch Verschiedenes hineinmischen, als Schnittlauch, Sardellen und Gurken, auch mit Kalbsbraten belegen.

Apfelsalat mit Hering.

Stettiner Apfel werden geschält, würflich oder länglich geschnitten, in ein Geschirr gethan, mit Essig, Provenceröl, Zwiebel, Zucker, Salz und Pfeffer untermengt und einige Stunden stehen gelassen. Alsdann schneidet man zwei Heringe in beliebige Stücke darunter.

Staudensalat.

Der Staudensalat wird gelesen, rein abgewaschen, in eine Schüssel mit Essig, Del, Salz

und nach Belieben auch klein geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch gethan und Alles gut untereinander gemengt.

Krautsalat.

Man macht von dem Kraut die schmutzigen Blätter ab, schneidet alsdann die Krautköpfe halb auseinander und schneidet es auf dem Hobel ganz fein, vermengt es mit Salz und klopft es mit einem hölzernen Teller gut. Hierauf wird Speck kleinwürflich geschnitten, läßt ihn zerschmelzen und gießt Essig dazu. Wenn er siedet, wird das gesalzene Kraut damit abgebrüht, bedeckt es und läßt es stehen. Alsdann gießt man den Essig wieder ab, siedet ihn wieder auf und wiederholt das Abbrühen noch einige Male.

Warmer Krautsalat.

Das gescherbte oder gehobelte Kraut wird gehörig mit Salz vermengt. Alsdann wird Butter oder Speck in einer Kasserole geschwitz, das Kraut hinein gethan, die Kasserole zugedeckt und unter beständigem Umrühren 1—2 Stunden langsam dunsten gelassen, bis es weich ist. Hierauf wird in einen Topf 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Kanne Essig gequirt und dies über das Kraut gegossen, dann werden länglich geschnittene Pflaumen oder Weinbeeren dazu gethan und zusammen am Feuer noch ein Weilchen dämpfen gelassen; bestreut es mit Zucker, rührt es um und läßt es bis zum Anrichten zugedeckt. Man muß das

Kraut gleich von Anfang an fleißig umrühren, sonst brennt es leicht an.

13. Pudding und allerhand Gefülltes.

Griespudding.

Man kocht von drei Mäßeln Milch und $\frac{1}{2}$ Pfund Weizengries einen Brei, der aber nicht klumpig sein darf, rührt dann ein Viertelstückchen Butter zu Rahm, schlägt 6—8 Eidotter und thut abgeriebene Zitronenschale und Zucker nach Belieben dazu. Hierauf rührt man den abgefühlten Brei darunter, thut zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und läßt Alles zusammen in einer Form backen, wenn man zuvor die Form mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut hat. Auf diese Weise bereitet man auch Reispudding.

Kartoffelpudding.

Gekochte und kalt gewordene Kartoffeln werden gerieben, die dazu bestimmte Butter zu Sahne gerührt, Eier, Zucker und abgeriebene Zitronenschale, sowie ein wenig Salz dazu gethan und Alles recht tüchtig untereinander gerührt und so fortgefahren, nachdem schon die Kartoffeln und etwas geriebene Semmel dazu gekommen sind. Die Masse zu diesem Pudding muß recht dick

eingeriührt und ja das Hinzugießen aller Flüssigkeiten dabei vermieden werden, indem sonst der Pudding nicht zusammenhält. Derselbe muß eine Stunde backen und wird alsdann angerichtet.

Man kann ihn auch mit einer Milch- oder Obstsaucе, oder auch blos mit zerlassener Butter anrichten.

Pfannenfülle von Kirschen.

Man nimmt 3—5 Schock saure Kirschen je nachdem sie groß oder klein sind, beert sie ab und mischt eine gute Quantität klaren Zucker den Abend zuvor darunter. Am Tage darauf weicht man für 1 Groschen Semmel in 2 Kannen Milch ein; hat sie genug geweicht, so schlägt man 6—8 Eier und 2 Eßlöffel Mehl dazu, quirlt alles gut zusammen, doch so, daß von der Semmel kleine Stückchen bleiben, und thut noch ein wenig Salz, gestoßenen Zimmet und Kardamomen dazu. Hierauf nimmt man 6 Loth Butter, flebt damit die Pfanne gut aus, schüttet die eingezuckerten Kirschen zu der eingequirlten Milch, rührt es mit einem Rührlöffel noch gut untereinander, schüttet es dann in die mit Butter ausgeflebte Pfanne und setzt es in den heißen Brat- oder Backofen. Wenn die Fülle schön gelbbraun ist, dann muß sie herausgenommen werden. Man läßt sie ein wenig verkühlen, ehe man sie anschneidet u. streut beim Auftragen noch Zucker und Zimmet darüber.

Pfannenfülle von Birnen.

12 bis 18 gute Kochbirnen (nach Verhältniß

ihrer Größe) werden geschält, und wenn man zuvor die Kribbe herausgenommen, in beliebige Stückchen geschnitten. Nun klebt man eine Bratpfanne gut mit Butter aus, thut die zerschnittenen Birnen in dieselbe, setzt sie in den Bratofen und läßt sie erst für sich allein ein wenig anbraten; dann quirlt man die nämliche Fülle, wie bei den Kirschen, ein, schüttet sie über die Birnen und läßt sie schön gelb backen. Zuletzt streut man Zucker und Zimmt darüber.

Auf die nämliche Art macht man die Fülle von Borsdorfer Äpfeln u. Fülle von Pflaumen, nur müssen bei diesen zuvor die Kerne herausgenommen werden. Die Fülle kann man überhaupt dann am besten backen, wenn man den Braten aus dem Backofen genommen hat; sollte der Ofen nicht noch so viel Hitze haben, daß die Fülle gehörig steigen kann, so giebt man ihm noch etwas Feuer.

Charlotte von schwarzem Brod und Äpfeln.

Geschälte und fein geschnittene Äpfel werden mit recht viel Zucker, Zimmt, kleinen Rosinen und Nellen (wer will, kann auch Citronat mit dazu thun) untermengt, so auch mit Zucker untermengtes schwarzes geriebenes Brod, und in einer stark mit Butter ausgestrichenen Pfanne oder Napf gebacken. Es wird erst eine Schicht von dem Brode, nun etwas Butter, dann wieder Äpfel, Brod und wieder Butter und so fort, bis die Pfanne oder der Napf derb und voll gedrückt ist, hineingelegt, dann mit Semmelscheiben

belegt und 2 Stunden bei wenig Hitze gebacken. Sollten die Semmelscheiben oben zu braun werden, so werden sie mit naßgemachtem Papier zugedeckt. Auch darf man die Pfanne oder den Napf nicht in die bloße Röhre stellen, sondern muß einen Dachziegel unterlegen.

Mehlspeise von Chocolade.

Man rührt 6 Loth Butter mit 4 Dottern und 4 Loth Zucker gut ab; dann werden 11 Loth Semmel in $\frac{1}{4}$ Kanne guter Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und zerrieben. Nun wird der Schnee von den Eiern nebst 4 Loth geriebener Chocolade dazu gethan und in einer mit Butter ausgestrichenen Form, welche auch noch mit schwarzem geriebenen Brode angestreut ist, bei wenig Hitze 1 Stunde gebacken und mit einer Chocoladensauce gegeben.

Mehlspeise von grobem Weizengries.

1 Kanne Rahm oder gute Milch wird mit 6 Loth Zucker und 8 Loth Butter über's Feuer gesetzt. Sobald es kocht, thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. von dem Weizengries unter stetem Rühren hinein und läßt es eine Viertelstunde ausquellen. Alsdann schlägt man noch 5 Eier dazu, etwas Citronensaft und 4 Loth gewiegte Mandeln, bäckt es in einer Form, die aber zuvor mit Butter ausgestrichen werden muß, bei wenig Hitze 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Mehlspeise von Kartoffeln und kleinen Rosinen.

8 Loth Butter werden mit 4 Eiern gut

durchrührt, thut 5 Loth Zucker, Citronensaft, 15 Loth geriebene Kartoffeln, welche aber Tags vorher abgekocht werden müssen, und 4 Loth kleine Rosinen dazu und bäckt dies in einer Form, welche man zuvor mit Butter ausgestrichen, bei wenig Hitze 1 Stunde. Auch kann man 3 bis 4 Loth gestoßene und einige bittere Mandeln darunter rühren.

Mehlspeise von Kartoffeln mit Mandeln ohne Butter.

6 Loth gestoßenen Zucker und 4 Loth gestoßene Mandeln legt man in ein Geschirr, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt 8 Eidotter hinein und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang dick, hernach kommen 24 Loth geriebene Kartoffeln und zuletzt der Eierschnee hinzu, füllt dieses in eine gut ausgestrichene Form und bäckt es bei langsamer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde. Trocken oder mit einer Rahm- oder Weinsauce angerichtet. (NB. Die Kartoffeln müssen Tags vorher abgekocht und die Mandeln recht fein gestoßen sein).

Citronen-Mehlspeise.

1 Citrone wird ganz weich gekocht, in einem Reibenapfe ganz fein gerieben; dann das Gelbe von 10 Eiern, 9 Loth Zucker und zuletzt der Schnee der Eier darunter gerührt. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und die Speise 1 Stunde lang gebacken.

Mehlspeise mit Eingemachtem.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Kanne gekochte Sahne mit

3 Loth Mehl klar, thut etwas abgebrannte Butter, 3 Eidotter, 2 Loth Zucker, Zimmet u. Citronenschale dazu, und wenn dieses verfühlt, noch 3 Eidotter und den sämtlichen Schnee darunter, füllt es mit verschiedenem Eingemachten oder Obst und bäckt es $\frac{3}{4}$ Stunde.

Mehlspeise von schwarzem Brod oder Zwieback.

Man läßt schwarzes Hausbackenbrod, in Stücke zerschnitten, in der heißen Röhre auf Blech schwarzbraun trocknen, stößt es im Mörser zu Pulver, nimmt 8 Loth davon, läßt es in $\frac{1}{2}$ Kanne dicken guten Rahm mit 6 Loth Zucker auf dem Feuer ausquellen, thut 4 Loth Butter, 6 Eidotter, von 4 Eiweiß den Schnee, Zimmet, Nelken, Citronenschale und 2 Loth geriebene Chocolate dazu und bäckt dies in einer mit schwarzem geriebenen Brode ausgestreuten Form $\frac{1}{2}$ Stunde lang, richtet entweder so oder mit einer Chocladen- oder Vanillensauce an. Auch kann man statt des Brodes 16 Loth gestoßenen Zwieback nehmen.

Mehlspeise von Hering oder Sardellen mit Kartoffeln,

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl mit 10 Loth Butter und $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm in einem Kasserol auf dem Feuer ab, thut 6 Eier, etwas Muskatennuß, $1\frac{1}{2}$ Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln, wie auch 2 Stück gewässerte, ohne Haut und Gräten, fein geschnittene Heringe (oder $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen) dazu, bäckt dies $1\frac{1}{2}$ Stunde

in einer Pfanne und richtet es mit in brauner Butter gerösteter Zwiebel an.

Mehlspeise von Hirse.

Ein halbes Pfund Hirse wird abgebrüht und mit 1 Kanne Rahm 1 Stunde dick kochen lassen; dann schlägt man 4 Eier in 4 Loth Zucker, 6 Loth Butter und unterrührt es, thut ferner gestoßene Mandeln und Zimmt dazu und bäckt diese Masse in einer mit Semmel ausgestreuten Form bei gelinder Hitze eine halbe Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm zu Tische.

14. Eingemachte Gemüse und Früchte.

Eingefalzene grüne Bohnen.

Hierzu werden ganz junge Bohnen genommen. Man zieht die Fasern rein ab, schneidet sie, wie gewöhnlich, feinschiefzig und schüttet sie einstweilen in ein Faß. Auf eine Wasserkanne voll geschnittener Bohnen kann man immer vier Hände voll Salz rechnen. Wenn nun die Bohnen recht mit Salz untermengt sind, so werden sie immer nach und nach in die dazu bestimmten Faßchen so derb wie möglich gelegt; wer will, kann auch Pfefferkraut und Estragon dazwischen thun, die Faßchen gut zugespindet und so an einem frischen Orte aufbewahrt. Sobald sie nun gekocht werden sollen,

müssen sie am Abend zuvor einige Male abgewaschen und in frisches Wasser gelegt werden. Den Tag darauf kocht man sie mit Wasser halb weich, gießt dann das Wasser wieder weg und kocht sie in guter, nicht zu sehr gesalzener Fleischbrühe vollends gar.

Gurken in Salzwasser.

Man nimmt schöne grüne Gurken von mittlerer Größe, welche nicht gelbflechtig sind, legt sie in frisches Wasser, wäscht sie rein ab und läßt sie wieder rein ablaufen. Hierauf werden sie schichtweise in einen steinernen Topf oder in ein Fäßchen gethan, dazwischen legt man etwas fein geschnittene Tille, saures Kirschlaub, etwas Pfefferkraut und etwas Fenchel. Nun rührt man in eine Wasserkanne voll Brunnenwasser so viel Salz, daß es wie eine versalzene Suppe schmeckt, gießt es auf die Gurken, daß es über diese steht und beschwert es dann durch einen hölzernen Deckel mit einigen Steinen, oder spündet es zu. Sollen sie schnell gut werden, so stellt man sie an einen warmen Ort.

Pfeffergurken.

Hierzu werden kleine, saubere Gurken ausgesucht, rein abgewaschen, und schichtweise mit Estragon, Fenchel, Pfefferkraut, einigen Vorbeerblättern, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz in einen steinernen Topf oder in ein Fäßchen gelegt. Hierauf kocht man guten Essig in einem reinlichen Topfe, schäumt ihn gut ab, gießt ihn

auf die Gurken, daß er darüber geht und läßt sie einige Tage stehen. Nun wird der Essig wieder abgegossen, macht ihn nochmals heiß und gießt ihn abermals darüber. Dies wiederholt man einige Male, läßt sie alsdann kalt werden, spündet dann die Fäßchen oder bindet die Töpfe gehörig zu und stellt sie dann an einen kühlen Ort.

Sensgurken.

Große reife Gurken werden geschält, in vier Theile geschnitten, mit einem Löffel die Kerne herausgemacht, gut eingesalzen und eine Nacht stehen gelassen. Dann werden sie gut abgetrocknet, in einen Topf gelegt und kochender Weinessig darüber gegossen. Nach 3—4 Tagen kocht man denselben Essig wieder auf, legt die Gurken schichtweise mit ganzen Nelken, Pfefferkörnern, Knoblauch, in Scheiben geschnittenen Meerrettig, Vorbeerblättern, Estragon, Ingwer und ganzem Senf in den Topf, gießt dann den kochenden Essig darüber, daß die Gurken damit bedeckt sind und bindet den Topf gut zu. Auf die nehmliche Art werden die grünen Bohnen eingelegt. Kleine Zwiebeln und rothe Rüben werden in Essig gelegt.

Pflaumen einzumachen.

Hierzu nimmt man schöne reife Pflaumen, wäscht sie ab, sticht hin und wieder mit der Gabel Löcher hinein und legt sie in ein Gefäß. Alsdann siedet man 2 Pfund Zucker, etwas Zimmt und Nelken in einer Kanne Weinessig, gießt ihn heiß über die Pflaumen und läßt sie so 24 Stun-

den stehen. Alsdann wird der Weinessig wieder abgegossen, noch einmal eingesotten und kochend darüber gethan. So läßt man sie wieder 24 Stunden stehen, dann kocht man Alles zusammen einmal auf, läßt es erkalten und stellt es gut verwahrt in einen Keller.

Preißelsbeeren einzumachen.

Man setzt eine Kasserole voll solcher Beeren auf gelindes Feuer, daß sie allmählig kochen, jedoch so, daß die Beeren ganz bleiben; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen, thut sie in steinerne Gefäße und bindet sie erst am folgenden Tage zu. Die zum Verspeisen herausgenommene werden mit Zucker u. Zimmt bestreut.

Kirschen in Essig.

Man schneidet von reifen sauren Kirschen die Stiele halb ab, schichtet sie dann mit Zimmt und Nelken in Gläser oder Töpfe ein, siedet wie bei den Pflaumen, den Weinessig oder Zucker auf und gießt ihn heiß über die Kirschen, so daß der Essig darüber steht. Nach 24 Stunden kocht man diesen Essig von Neuem auf nebst etwas Zucker, und gießt ihn verköhlt auf die Kirschen, worauf man sie, gut verbunden, an einen kühlen Ort stellt.

Heidel- oder schwarze Beeren einzumachen.

Man setzt eine Kasserole voll solcher Beeren auf gelindes Feuer, läßt sie ein wenig kochen, jedoch so, daß die Beeren ganz bleiben; dann

nimmt man sie vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen, thut sie in steinerne Gefäße und bindet sie erst am folgenden Tage zu. Die zum Verpeisen herausgenommenen werden mit Zucker u. Zimmet bestreut.

15. Warme und kalte Getränke.

Limonade.

Dieses im Sommer so sehr erquickende Getränk wird sehr leicht bereitet, wie folgt: Zu einer halben Kanne kaltem Wasser wird der Saft einer Citrone oder Citronenscheibchen, sowie Zucker nach Belieben, auch etwas weißer Wein genommen. Wer will, kann dieses auch noch durch ein feines Sieb gießen.

Regus.

Man setzt 1 Kanne rothen Wein mit etwas ganzem Zimmet und ganzen Nelken, zusammen ein halbes Loth, ein wenig Muskat und zehn Loth Zucker auf's Feuer, läßt es langsam und zugedeckt bis zum Kochen stehen, gießt es dann durch ein reines Tuch und giebt es heiß.

Grog.

Gieße einen Theil Rum oder Arak, dann drei Theile kochendes Wasser in Gläser und süße es nach Belieben.

Bischoff.

Zwei Stück Pommeranzen werden gestochen und in einer töpfernen Kasserole auf Kohlen oder

in der Röhre unter stetem Umdrehen braunfleckig gebraten. Alsdann schneidet man sie in Viertel, thut sie nebst Zimmet, Nelken und einem halben Pfund Zucker in eine Terrine, gießt eine Flasche rothen Wein darüber und läßt es zugedeckt unter öfterem Umrühren acht Tage stehen. Alsdann wird Alles durch ein leinenes Tuch gedrückt und gebraucht. Am schnellsten bereitet man ihn aus Essenz.

Cardinal

wird wie der Bischoff bereitet, nur nimmt man statt des rothen, weißen Wein.

Warmbier.

Man setzt eine halbe Kanne Milch und 1 Kanne Bier, jedes allein, auf's oder an's Feuer und läßt es kochen, dann quirlet man 3 Eidotter und ein Paar Messerspitzen Mehl in ein wenig kaltes Wasser oder Milch. Sobald nun das Bier und die Milch kocht, gießt man unter stetem Quirlen das Eingequirlte zu der kochenden Milch, alsdann das Bier dazu und läßt es zusammen mit Butter, Salz, Zucker und Zimmet unter beständigem Quirlen ein wenig wieder anziehen, Ehe das Bier zu kochen anfängt, muß es gut abgeschäumt werden.

Glühwein.

4 Eidotter, 2 Messerspitzen Mehl, $\frac{1}{8}$ Kanne Milch wird in einem Kannentopfe zerquirlet; dann gießt man eine halbe Kanne kochenden Wein dazu und läßt es aufkochen, schmeckt es mit 6 Loth

Zucker, Zimmt und Citronenschale ab und trinkt es recht heiß. Auf die nämliche Art bereitet man Glühendes Weißbier, auch Gose.

Punsch.

Lege in eine Terrine 1 Pfund Zucker, gieße 2 Kannen kochendes Wasser darüber und giebt den Saft von 2 Citronen und eine halbe Kanne Rum dazu. Wer es liebt, kann die Schale von einer Citrone auf dem Zucker abreiben und das Wasser erst mit etwas Thee durchziehen lassen.

Eierpunsch.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ Kanne Arac $\frac{1}{2}$ Kanne Wein, eben so viel Wasser, thut 1 Pfund Zucker, 10—12 Eier, den Saft von 4 und die abgeriebene Schale von 2 Citronen, setzt Alles in einen Kessel oder Topf über Kohlenfeuer und schlägt es so lange, bis es schäumt; man giebt ihn in Gläsern und trinkt ihn recht heiß.

Wasser-Chocolade.

Man thut $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chocolade in eine Kanne, gießt 4 Tassen warmes Wasser darauf, setzt es auf Kohlenfeuer und fängt sogleich stark an zu quirlen. Sobald es Schaum hat, wird derselbe mit einem Löffel nach und nach in die Tassen gethan, setzt dann die Kanne wieder auf's Feuer, läßt die Chocolade völlig kochen und gießt alsdann die kochende Chocolade in die Tassen.

Milch-Chocolade.

Auf 1 Kanne Milch nimmt man ein Bier-

telpfund Chocolate und 3 Eidotter. Die Chocolate wird gerieben, in die kochende Milch gethan und wenn sie ein wenig gekocht hat, mit den Eidottern abgequirilt.

Mandelmilch.

Man stößt ein halbes Pfund süße und ein halbes Loth bittere Mandeln mit etwas Wasser sehr fein; dann läßt man ein Viertelpfund Zucker mit einer Viertelkanne Wasser aufkochen; wenn es kalt ist, wird es mit einer Kanne kalten Brunnenwasser zu den Mandeln gerührt, durch ein leines Tuch gestrichen und in Flaschen gefüllt.

Himbeerwein.

Man zerdrückt die Himbeeren, preßt sie aus und gießt den Saft durch ein Sieb. Zu jeder Kanne Saft thut man 2 Pfd. Zucker, 2 Kannen weißen Landwein, kocht es zusammen auf; nachdem es gut verkühlt ist, wird es in Flaschen gefüllt und aufgehoben.

Apfeltrank.

Man schält ungefähr 12 Borsdorfer Äpfel und kocht sie in einer halben Kanne Wasser eine Stunde lang; man bediene sich aber hierzu eines neuen und mit Wasser ausgekochten Topfes, der oben zugemacht wird. Man preßt sie durch ein Tuch, thut ein Quentchen Muskatennuß, etwas zerriebenes Brod, zwei Gläser guten Weins und soviel Zucker hinzu, als nöthig ist.

16. Verschiedene Backwerke.

Brod zu backen

Wenn man Brod backen will, so setzt man das Mehl den Abend zuvor in einem Backtroge in die warme Stube nahe am Ofen, dann theilt man es in der Mitte von einander, nimmt zu 4 Mezen Roggenmehl für 1 Groschen Sauerteig und ungefähr drei Kannen warmes Wasser und säuert die Hälfte des Mehls ein. Das Wasser muß gerade so warm sein, daß man einen Finger darin leiden kann; beim Einsäuern muß man den Sauerteig gleich recht mit untereinander mengen, so daß Alles wie ein dicker Brei wird. Nun deckt man eine Decke über den Backtrog und über dieselbe noch das Backtuch.

Am Morgen darauf knetet man die andere Hälfte des Mehls noch zu dem gesäuerten Teig, nimmt wieder zwei Kannen warmes Wasser und arbeitet ihn so recht untereinander. Man muß wohl Acht geben, daß man nicht zu viel Wasser dazu gießt und deshalb darauf sehen, daß immer noch vorräthig Mehl da ist, um dem Teige seine gehörige Festigkeit geben zu können. Nun läßt man ihn 1—2 Stunden am warmen Ofen stehen und schickt ihn dann zum Bäcker, wo er vollends ausgewirkt und in Brode abgetheilt wird, die dann im Backofen gut gebacken werden.

Stollen (Wecken).

Zu zwei Mezen gutem Weizenmehl nimmt

man 4 Kannen gute Milch, 4 Pfund Butter, 2 Mäsel gute Weißbierhefen (oder ein halbes Pfund Stückhefen), 2 Pfund große und 2 Pfund kleine Rosinen, ein Viertelpfund geschnittene Mandeln, 1 Loth gestoßene Muskatblume, etwas Salz und 2 Pfund gestoßenen Zucker, auch das Abgeriebene von 2 Citronen. Die kleinen Rosinen müssen einige Male gewaschen werden und zwar so lange, bis das Wasser hell bleibt, dann trocknet man sie mit einer Serviette gut ab und liest sie recht rein. Die großen Rosinen werden blos mit einem trocknen Tuche abgerieben und rein gelesen.

Sollen nun die Stollen zu einer bestimmten Stunde gebacken werden, so muß man alles dazu Gehörige zurecht gemacht haben, auch das Mehl zuvor in die Stube nahe am warmen Ofen setzen, damit es nicht kalt ist, wenn es gebraucht wird. Alsdann wird das Mehl durchgeseibt in die Backmulde (Bactrog) gethan, in der Mitte des Mehles eine Höhlung gemacht, gießt in diese Höhlung zuerst die Hefen, die aber kalt sein müssen, und vermengt sie mit etwas Mehl; dann schüttet man die zerlassene Butter (der Bodensatz muß zurückbleiben), die Rosinen, Mandeln und was sonst noch dazu gehört, über den Teig her und arbeitet alles recht durcheinander und zwar so lange, bis der Teig anfängt sich von den Händen abzulösen. Nun breitet man in einen Korb ein weißes Tuch, bestreut es gut mit Mehl, legt den Teig hinein, setzt ihn an den warmen Ofen und läßt ihn so lange gehen, bis er zum Bäcker getragen wird. Sobald die Stollen aus dem Backofen kommen,

streut man, nachdem man sie mit Butter bestrichen, Zucker und Zimmt darauf, besprengt sie wohl auch mit Rosenwasser.

Bäbe oder Asch-, auch Dickfuchen.

Man bereitet den Teig dazu auf die nämliche Art, wie bei den Stollen, nur nimmt man etwas mehr Milch zum Einmachen, damit der Teig nicht so fest wie jener wird.

Hefenteig.

Die Hauptsache bei dem Hefenteig sind gute, frische, abgesezte und abgewässerte Hefen; die besten aber, wenn man sie haben kann, sind Stückhefen, welche man sich am Tage vor dem Gebrauch besorgen und in einen Topf oder in eine Schüssel schütten und etwas Wasser darauf gießen muß, wodurch sich die Bitterkeit herauszieht; den andern Tag haben sich nun die guten Hefen zu Boden gesetzt und das Dünne gießt man langsam ab, damit jene nicht aufgerührt werden. Bei allen Hefenteigen ist es besser, wenn man die Hefen mit warmer Milch vereinigt, einen Theil von Mehl damit zu einem dünnen Teige anrührt und aufgehen läßt, was man das Hefenstück nennt; dadurch bekommen sie erst eine gewisse Kraft, besser wirken zu können, wenn erschwereude Sachen, als Butter, Eier, Zucker, Rosinen, Citronat u. Mandeln hinzukommen. Auf 1 Pfd. Mehl rechnet man 3—4 Eßlöffel dicke abgesezte, oder 2 Loth Stückhefen; beide werden mit einer Achtelkanne warmer Milch aufgelöst und das

Hefenstück davon gemacht. Alles Mehl zu Hefenteig muß recht trocken sein; ist es das nicht, so setzt man es auf eine warme Stelle und siebt es durch. Von 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, 6 Loth Butter, 2 Eßlöffel Hefen, 2 Eidotter u. 1 Eßlöffel Zucker wird ein Teig gemacht, dieser auf Papier ausgerollt, ein Rand formirt, mit Butter bestrichen, dann mit der Masse bestrichen, wovon man einen Kuchen backen will.

Quarkkuchen (auch Osterfladen).

Man rühre frischen Quark mit einem Rührlöffel klar und geschmeidig; dann wird Zimmt, Zucker, Eier, Safran, Muskat, große und kleine Rosinen darunter gerührt. Die Masse wird fingerdick auf einen Kuchen von Hefenteig mit Ei gestrichen und eine halbe Stunde gebacken.

Apfelfkuchen.

Die Äpfel werden klein würflich oder in Scheiben geschnitten und von Hefenteig ein Kuchen gemacht, dann mit Butter bestrichen und mit den Äpfeln belegt 1 Stunde gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Pflaumenkuchen.

Man mache einen Kuchen von Hefenteig mit einem hohen Rande, bestreut ihn mit Semmel oder Zwieback, belegt ihn mit halben frischen Pflaumen, mit Zucker untermengt (auch mit Semmel oder Gries bestreut) und bäckt ihn 1 Stunde. Er wird mit Zucker oder Zimmt bestreut und kalt oder warm gegessen.

Kirschkuchen.

Die Kirschen werden Tags vorher gut eingezuckert und von Hefenteig ein Kuchen gemacht, dann die Kirschen auf den mit einem Rande formirten Kuchen gelegt, wenn man zuvor den Boden mit Gries oder Zwieback bestreut hat. Er wird 1 Stunde gebacken und dann erst mit viel Zucker bestreut.

Eben so bäckt man Heidel-, Johannis- und Stachelbeerkuchen.

Böhmische Wuchteln.

Man macht einen Hefenteig wie zum Stollen, läßt ihn 1 Stunde gehen und macht von demselben eine armstarke Rolle. Dieselbe schneidet man in fingerdicke Scheiben, zerläßt in einer Pfanne ein Stückchen Butter, legt die Scheiben hinein und bäckt sie schön braun; hierauf werden dieselben mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch kann man die Scheiben vor dem Backen mit Erdbeer- oder Pflaumenmuß füllen, wobei sie jedoch zusammengerollt werden müssen.

Polze oder Faustmauke.

Ein Zweifannentopf mit drei Viertel voll rohgeschälter und in Stücken geschnittener Kartoffeln wird mit Wasser und Salz an's Feuer gesetzt wenn sie weich gekocht sind, wird das Wasser ab- und $\frac{1}{2}$ Maßchen Mehl darauf gedrückt. Man sticht nun mit einem hölzernen Löffel 2—3 Oeffnungen durch das Mehl bis an den Boden, gießt von dem abgegossenen Wasser die Oeffnungen wieder

///

voll und läßt es noch ein wenig am Feuer stehen, jedoch ohne zu rühren. Wenn es 2 Minuten gestanden hat, wird der Topf von dem Feuer auf den Küchentisch gesetzt und mit einem hölzernen Löffel Alles gut durcheinander gearbeitet, so daß es eine derbe Masse wird. Von diesem Klumpen wird etwas herausgenommen und mit dem Löffel in kleine Stücke, so groß wie ein halbes Ei, gerissen, in die Schüssel gethan, mit viel gebratenem Speck begossen und recht warm gegessen. Auch kann man von dem abgegossenen Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind, ein wenig zu dem zerlassenen Speck gießen.

Rosenbrodchen.

Man sammelt eine Schüssel voll frische aufgeblühte Rosenblätter, schneidet sie mit einem Wiegemesser recht fein, dann thut man sie in ein Geschirr mit so viel Weizenmehl, etwas Salz und Wasser, daß es wie Nudelteig wird, macht davon kleine Brodchen, wie eine Pfennigsemmel groß. Diese Brodchen werden mit der Hand etwas breit gedrückt, auf ein Blech oder Papier gelegt und in einem Brat- oder Backofen gebacken, bis sie hart und trocken sind. Beim Gebrauch reibt man sie auf einem Reibeisen, läßt es in Milch auf gelindem Feuer aufkochen und würzt es nach Belieben mit Zucker und Zimmt. Auch werden sie im Mörser gestoßen, das Gestoßene in Gläser gethan und so verwahrt.

Pfannkuchen.

2 Pfund feines trocknes Mehl wird in ein

Geschirr gethan, 4 Eßlöffel dicke Hefen oder 2 Loth Stückhefen mit $\frac{1}{2}$ Kanne warme Milch in einem Topf zusammengequirt, den dritten Theil von Mehl damit angerührt und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Indessen 9 Loth zerweichte Butter und 6 Eidotter schäumig gerührt, dieses nebst 8 Loth Zucker, das Abgeriebene von 1 Citrone, etwas Muskatblume zu dem Mehl gethan und zu einem lockeren Teig gemacht. Dieser Teig wird auf einer Ruchenscheibe dick oder dünn ausgetrieben, an den vorderen Rand etwas Eingemachtes oder Pflaumenmus mit einem Löffel gesetzt; nun schlägt man den Teig über das Gefüllte weg und schneidet mit einem Rädchen die Pfannkuchen ab, legt sie auf ein Bret, welches mit mehlbestreutem Papier belegt ist, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und dann in heißem Schmalz schön gelbbraun backen. Wenn sie gebacken sind, werden sie gleich heiß mit Zucker und Zimmet bestreut.

Plinzen.

Es wird ein halbes Pfund Mehl genommen; ferner werden 5 Eier in ein halbes Mäsel Milch, 2 Eßlöffel dicke Hefen, Salz, Muskatblume untereinander gequirt, auch nach Belieben kleine Rosinen, und Alles zu einem mehr dünnen als dicken Teig zusammengerührt. Nun stellt man es an einen warmen Ort und läßt es aufgehen; alsdann wird Butter in die Plinzenpfanne über Kohlenfeuer gesetzt; sobald sie anfängt zu bräunen, wird eine Obertasse voll von der Plinzenmasse hinein-

gegossen und rasch gebacken. Wenn sie auf einer Seite gut sind, muß man sie sogleich umwenden, und nachdem sie herausgenommen worden, mit etwas Zucker und Zimmt bestreuen. Auch muß man während des Backens den Tiegel umrütteln, daß sich die Plinzen nicht anlegen.

Arme Ritter.

Man schneidet Mund- oder Zeilensemmel, auch wohl Zwieback, in halbe Zoll dicke Scheiben, legt sie breit auf eine Schüssel, quirlt 3 Eier in eine Viertelfanne Rahm oder Milch und begießt damit die in Scheiben geschnittene Semmel, daß sie gut durchweicht, aber nicht zerfällt. Sodann wird dies in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken, auch vorher mit fein gestoßener Semmel oder Zwieback, dann mit Zimmt und Zucker bestreut und gleich so warm gegessen.

Windbeutel.

Man quirlt in ein halbes Nösel Milch 5 Nössel gutes Weizenmehl, vier Eier, etwas Zucker und drei Nössel Butter. Gießt dieses dann in kleine Formen, in welche man zuvor etwas Butter gegossen hat, und bäckt es. Sollten sie oben nicht genug braun werden, so wendet man sie um.

Omeletten.

6 Eier werden in einer Viertelfanne guter Milch zerquirlt, nebst etwas Zucker und 4 Eßlöffel gutes Weizenmehl, dann Butter in der Eierkuchenpfanne zerlassen und 4 Eßlöffel von der Masse hinein gethan und gebacken. Wenn es unten braun

und fest wird, wird es gewendet, noch etwas Butter hinzugethan und so gut gebacken. Alsdann die Omeletten mit Zucker und Zimmet bestreut, zusammengerollt und gleich zu Tische gegeben.

17. Vom Tranchiren und Berlegen der Fleischspeisen.

Es wird nicht überflüssig sein, als Anhang noch einige kurze Regeln über das Tranchiren zu geben. So wie die Kochkunst im Allgemeinen die Mode wechselt, ebenso das Tranchiren. Wir wollen nur das Nothwendigste davon angeben, und hoffen dadurch Seiten der Hausfrauen und jungen Mädchen — letztere hatten wir beim Schreiben dieses Büchleins ganz besonders im Auge — einigen Dank zu ernten, und dies um so mehr, als jeder unserer schönen Leserinnen genugsam bekannt ist, daß ein sauber und zierlich tranchirtes Stück Fleisch den Appetit weit lebhafter erweckt, als dies ein nachlässig geschnittenes oder gar zerfertigtes Stück im Stande ist.

Einem Hasen zu tranchiren.

Man legt den Hasen vor sich, den Hals nach der linken Hand, schneidet zunächst die Keulen aus, setzt das Messer mit der linken quer über den Rücken und trennt durch Aufschlagen mit einem hölzernen Hammer beliebige Stücke davon ab.

Einen Schinken oder eine Wildkeule von Schwein, Reh 2c. zu tranchiren.

Man legt den Knochen von sich ab, faßt denselben mit der linken Hand und schneidet mit der rechten nach sich zu beliebige Stücke in der Größe eines Handtellers vom Schinken ab.

Ebenso tranchirt man Kalbs- oder Hammelkeule.

Eine Gans oder Ente zu tranchiren.

Man legt die Gans vor sich auf den Rücken, mit dem Steiß nach sich zu, schneidet letzteren ab, trennt hierauf die Keulen aus und schneidet sodann vom Hals abwärts dieselbe in zwei Hälften, welche man in beliebige Stücke quer durchschneidet.

Einen Hahn, Rebhuhn 2c. zu tranchiren.

Man legt das Huhn mit dem Steiß nach sich zu auf den Tisch, schneidet zuerst den Steiß, sodann den Hals ab, und theilt hierauf mit einem Schnitt vom Hals das Huhn in zwei Theile, die man beliebig der Quere nochmals theilen kann.

Ein Spanferkel zu tranchiren.

Man legt das Spanferkel vor sich, den Kopf nach der linken Hand, steckt die Gabel in den Küssel und schneidet den Kopf ab, den man der Länge nach spaltet. Hierauf löst man die Vorder- und Hinterviertel aus, setzt das Messer auf die Länge des Rückgrates und theilt dasselbe durch kräftiges Darauffschlagen mit einem hölzernen Hammer in 2 Theile, welche man sodann in beliebige kleine Stücke zerlegen kann.

Einen wilden Schweinskopf zu tranchiren.

Man legt den Kopf wie vorher, steckt die Gabel in den Rüssel und schneidet denselben ab, löst die Ohren ab, macht vier Querschnitte über jeden Backen und spaltet sodann den Rüssel.

Einen Kalbskopf zu tranchiren.

Man schneidet zunächst die Schnauze weg, löst die Ohren ab, schneidet die Backenstücke in zwei Theile, nimmt das Hirn heraus und theilt die Zunge in beliebige Stücke.

Eine Pastete zu zerschneiden.

Der Deckel der Pastete ist zuweilen genießbar, zuweilen nicht. Ersterenfalls hebt man den vorsichtig abgelösten Deckel auf einen Teller und nimmt den Inhalt der Pastete heraus, tranchirt denselben und giebt aus letzterer die Sauce darüber, setzt jedoch hierauf der Pastete den Deckel wieder auf. Ist dagegen das Aeußere der Pastete zu genießen, so zerschneidet man dasselbe nach und nach und legt es dem Inhalt bei. Kleinere Pasteten werden in ganzer Gestalt den Gästen präsentirt.

Austern.

Die Austern öffnet man, indem man dieselben mittelst einer Serviette in der linken Hand fest hält und sie mit einem starken Messer auseinander preßt. Waren hingegen die Austern schon geöffnet, so nimmt man sie mit einer Gabel oder mit den Fingern auf den Teller.

Torten, Aschkuchen 2c. zu durchschneiden.

Runde Kuchen und platte Torten zerschneidet man indem man das Messer in der Mitte einsetzt und scharf nach dem Rande zu schneidet; sodann setzt man wieder auf dem ersten Punkt ein und schneidet einen zweiten Schnitt nach dem Rande zu, doch so, daß das Stückchen eine Triangel-Gestalt erhält, und fährt damit so fort.

Hohe Torten und Aschkuchen zerschneidet man auch von der Mitte nach dem Rande zu, jedoch bewirkt man nicht Triangel-Gestalt, sondern wiederholt den Schnitt einen Finger breit vom ersten und so fort. Die Stücken werden mit untergeschobenem Messer leicht abgehoben.

Anhang.

Einige nützliche Haus- und Küchen- Recepte.

Rauchfleisch vor Maden zu bewahren.

Man legt das Fleisch in gut gesiebte Buchenasche; auch kann man dasselbe vorher mit Papier umwickeln.

Denselben Zweck erreicht man, wenn man das Fleisch mit Pfeffer tüchtig einreibt und sodann in Roggenkleie legt. Ersteres Verfahren dürfte jedoch den Vorzug verdienen.

Weintrauben aufzubewahren.

Man steckt die Stiele der Trauben in ge-

sunde Aepfel oder Kartoffeln, in welche man zu diesem Zweck mit einer Stricknadel ein Loch sticht und hängt die Trauben einige Zoll von einander an einem trockenen Orte auf.

Aepfel aufzubewahren.

Ausgesuchte Aepfel ohne Flecke thut man behutsam in einen irdenen Topf, deckt darauf einen gut passenden Deckel, verklebt denselben luftdicht mit Lehm oder Thon und vergräbt den Topf einige Ellen tief in die Erde.

Heringe zu räuchern.

Nachdem dieselben 2 Tage lang gewässert haben, reiht man sie mit den Köpfen an einen Bindfaden und hängt sie 2 Tage in den Rauch.

Beilchen=Essig.

Man nimmt blaue Beilchenblätter, circa $\frac{1}{4}$ Pfd., füllt dieselben in eine Flasche, gießt sodann dieselbe voll scharfen Essig und stellt sie, wohl verstopft, einige Tage an die Sonne, wodurch der Essig einen herrlichen Beilchengeruch und Geschmack annimmt, und vorzüglich zum Salat verwendet wird.

Gegen Brandblasen

wendet man mit Vortheil das Collodium an. Man trägt dasselbe mittelst eines kleinen Pinsels mehrmals auf die verbrannte Stelle, worauf sich ein Ueberzug bildet, der sich unter mehreren Tagen nicht wieder löst und die Schmerzen sofort stillt; doch muß das Collodium stets luftdicht ver-

fortk werden. Man kann auch in Ermangelung des Colloidiums die Brandstelle mit Leinöl bestreichen und sodann dick mit Salz bestreuen, worauf die Schmerzen nachlassen; jedoch muß dies augenblicklich geschehen, wenn man Erfolg erzielen will.

Eier aufzubewahren.

Man löscht ungebrannten Kalk mit Wasser, gießt noch mehr zu und rührt einen Brei, den man sich setzen läßt. Das Wasser gießt man in einen Topf und legt die Eier hinein, thut etwas von dem Kalkbrei hinzu, bindet den Topf mit Schweinsblase luftdicht zu und setzt ihn an einen kühlen Ort. Die Eier werden sich auf diese Weise über $\frac{1}{2}$ Jahr lang frisch erhalten.

Ranzige Butter oder Fett wieder genießbar zu machen.

Man schmelzt dasselbe am Feuer und giebt grob gestoßene Holzkohle dazu, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang unter fortwährendem Umrühren am Feuer stehen, nimmt den Schaum ab und schlägt das Fett oder Butter durch einen feinen Durchschlag. Das Sauerwerden der Milch zu verhindern giebt man je nach der Hitze 2—3 Messerspitzen Sal tartari, das man für wenige Pfennige in jeder Apotheke bekommt, in die Milch und rührt sie um.

Kartoffeln zu kochen.

Man läßt sich vom Klempner einen durch-

löcherten Boden von Blech machen, welcher in den Kochtopf passen und 3 Zoll hohe Füßchen haben muß. Statt dessen kann man auch 2 Zoll vom Boden des Topfes einige Spähne kreuzweise legen. Hierauf gießt man in den Topf ein Zoll hoch Wasser, füllt den Topf mit Kartoffeln an und läßt sie kochen. Auf diese Weise werden die Kartoffeln weit mehligter und in bedeutend kürzerer Zeit gar, als nach der gewöhnlichen Methode, bei der das Wasser die Kartoffeln übersteigt.

Sauerkraut einzumachen.

Die Krautköpfe werden fein gehobelt, mit Kümmel vermengt und scharf gesalzen. Hierauf wird dasselbe in ein Faß gelegt und mit einem hölzernen Keil so fest als möglich eingestampft. Sodann wird ein passender reiner Holzdeckel darüber gelegt, mit einem Stein beschwert und das Faß in den Keller gesetzt. Wenn nach einiger Zeit zuviel Wasser darüber steht, gießt man es ab und kann man dasselbe zum Nachgießen aufheben. Wenn das Kraut ausgegohren hat, kehrt man das Faß um. Hat man Kraut herausgenommen, so muß der Deckel stets gut wieder darauf gepaßt werden, damit die Luft keinen Zutritt hat.

Das Mahlen des Kaffee's.

Gewiß ist es Vielen noch unbekannt, daß gestoßener Kaffee weit wohlschmeckender ist, als gemahlener. Die Türken, welche bekanntlich den besten Kaffee bereiten, kennen die Kaffeemühlen gar nicht, sondern stoßen den Kaffee in Mörsern

mittelft hölzernen Reulen zu feinstem Pulver, Je feiner überhaupt der Kaffee gemahlen ist, um so stärker wird das Getränk, da solchenfalls das Wasser den Kaffeegehalt vollständiger an sich zieht.

Rost- und Tintenflecke aus der Wäsche zu entfernen.

Eine halbe Tasse Wasser, worin ein Viertel Salzsäure gegossen. Davon bringt man einige Tropfen auf die Flecken, welche fast augenblicklich verschwinden, worauf die Wäsche sofort mehrmals tüchtig gespült werden muß.

Vorzügliches Silber-Putzpulver.

Man vermischt verdünnte Citronensäure mit gleichen Theilen Soda und fein gepulvertem Kalk und läßt diese Mischung auf der heißen Ofenplatte verdampfen, worauf ein feines Pulver zurückbleibt, welches dem Silber einen vorzüglichen Glanz verleiht.

Flecke von polirten Tischen zu entfernen.

Flecke, welche durch heiße Teller oder Wachs-tropfen entstanden sind, überstreicht man mit einer Mischung von Küböl und Spiritus und reibt sie mit einem wollenen Lappen bis sie verschwinden, trägt auch die Mischung nöthigenfalls nochmals auf.

