







Bremer Haus Mädchen.

R o c h =

und

Haushaltungsbuch,

oder

Unterricht für Frauenzimmer,

so

Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Ein-
schlachten und allerlei Getränke
verfertigen wollen.



Neue mit einem Haushaltungs-Erinnerungs-Blatt
vermehrte Auflage.

H a l l e,

bei dem Buch- und Kunsthändler Dreyßig
zu haben.

Dieses Buch ist in folgenden Buchhandl. zu haben:

1. In Altona, bey Hrn. Hammerich.
2. In Augsburg, in Riegers sel. Buchhandlung.
3. In Berlin bey Hrn. Schropp an der Post.
4. In Braunschweig in der Schulbuchhandlung.
5. In Bremen, bey Hrn. Cenfert.
6. In Breslau, bey Hrn. Korn.
7. In Dresden, bey Hrn. Gerlach.
8. In Erfurt, bey Hrn. Siering u. im Intelligenzcomtoir
9. In Frankf. a. M., bey Hrn. Brönnner.
10. In Gießen, bey Hrn. Hener.
11. In Götting, bey Hrn. Anton.
12. In Graiz, bey Hrn. Hennig.
13. In Hamburg, in allen Buchhandlungen.
14. In Hannover, bey Hrn. Hahn.
15. In Königsberg, bey Hrn. Nicolovius.
16. In Leipzig, bey Hrn. Grieshammer.
17. In Lüneburg, bey Hrn. Wahlstab u. Comp.
18. In Lübeck, bey Hrn. Bohn.
19. In Liegnitz, bey Hrn. Siegert.
20. In Magdeburg, bey dem Buchbinder Hrn. Sieg.
21. In Prag, bey Hrn. Widtmann.
22. In Quedlinburg, bey Hrn. Ernst.
23. In Regensburg, bey Hrn. Montag u. Weiß.
24. In Riga bey Hrn. Hartmann.
25. In Stuttgard, bey Hrn. Edßlund.
26. In Stettin, bey Hrn. Kaffke.
27. In Tübingen, bey Hrn. Heerbrandt.
28. In Wien, bey Hrn. Schaumburg und Comp.
29. In Zittau, bey Hrn. Schöps.
30. In Züllichau, bey Hrn. Darmann.
31. In Zürich, bey Hrn. Ziegler.

[im 1810]

U n t e r r i c h t

für ein

junges Frauenzimmer,

d a ß

Küche und Haushaltung

selbst besorgen will,

nach den Jahreszeiten, in welchen die Speisen zu haben
sind, geordnet.



Mit 2 Kupfern.

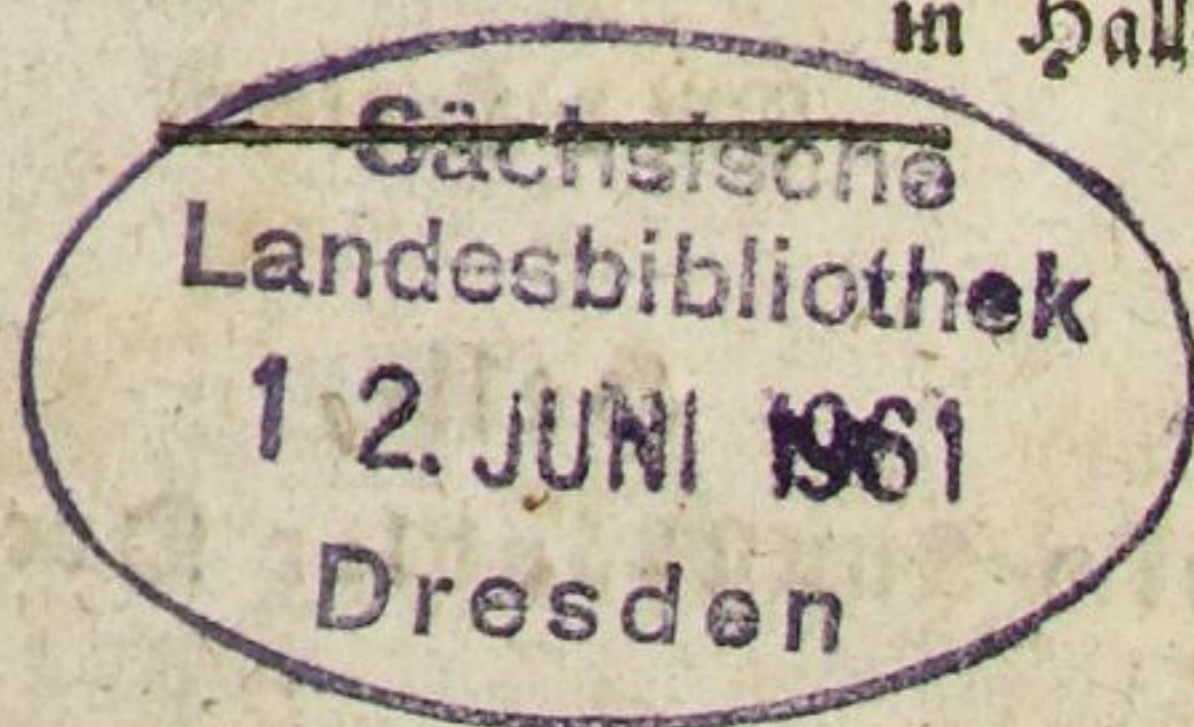
Halle,

beim Kunsthändler Dreyßig.

Dieses Buch ist zu haben.

- 1) In Baireuth, bey Lübeck's Erben.
- 2) In Berlin, bey Hr. Schropp und Comp. an der Post.
- 3) In Bern, bey Herrn Hortin.
- 4) In Bremen, bey Hr. Willmanns.
- 5) In Breslau, bey dem Herrn Buchhändler Korn, dem Älteren.
- 6) In Danzig, bey Hr. Troschel.
- 7) In Erfurt, bey dem Buchbinder Hrn. Stiering.
- 8) In Frankfurt, bey dem Buchhändler Hr. Herrmann.
- 9) In Gotha, bey Hr. Ettinger.
- 10) In Hamburg, bey dem Buchhändler Hr. Bohn.
- 11) In Hannover, bey dem Buchhändler Hrn. Hahn.
- 12) In Königsberg, bey dem Buchhändler Hrn. Nicolovius.
- 13) In Leipzig, in allen Buchhandlungen und ganz sicher bey dem Buchhändler Hr. Köhler.
- 14) In Magdeburg, bey dem Buchbinder Hrn. Sieg.
- 15) In Naumburg, bey Hrn. Lochtermann.
- 16) In Nürnberg, bey Hrn. Grattenauer.
- 17) In Riga, bey Hrn. Hartknoch.
- 18) In Rostock, bey Hr. Stillern.
- 19) In allen Buchhandlungen Deutschlands.
- 20) Und bey mir dem

Buch und Kunsthändler Dreyßig,
in Halle.



Meine lieben jungen Freundinnen!

Ich weiß ganz gewiß, daß es sehr viele junge Frauenspersonen in meinem Vaterlande giebt, die sich gerne diejenigen guten Bücher, welche über die Koch- und Haushaltungskunst geschrieben sind, kaufen wollten; allein vielen fehlt die Gelegenheit, und wieder andere können nicht, weil die Bücher zu kostpülig sind. Henden will ich abzuhelpen suchen, besonders mache ich mirs zur Pflicht, den Ankauf zu erleichtern, und eben deshalb lasse ich Ihnen dieses Buch Bogenweise ausgehen. Wenn Sie sich nun alle Woche den Bogen abholen lassen, so werden Sie in einiger Zeit ein Buch haben, welches Ihnen in Ihren Geschäften vieles erleichtern und belehren wird. Das Buch wird enthalten.

- 1) Wie man Suppen, Poragen, Brühe und Kaltschalen zubereiten soll.
- 2) wird es Anweisungen geben, wie man das Fleisch von zahmen und wilden eßbaren Thieren und Geflügel einkaufen, zubereiten, kochen, schmoren, braten, räuchern und einmachen soll.
- 3) wird es handeln vom Einkauf, Reinigung, Zubereitung aller bis jetzt bekannten Vorkosten Eierspeisen, Puddins, Pasteten, Soien, Scheelen, und aller Fischspeisen.
- 4) werden Sie in diesem Buche Anweisungen finden, wie man Brodt, Semmel, Kuchen, Torten, und vieles andere, als Mandelspärenchen, Weinröllchen, Apfelschnitte, Plinzen, Waffeln und sehr viel dergleichen Sachen backen soll.
- 5) wird das Einmachen und Trocknen des Obstes und anderer Früchte, als Schminckbohnen u. a. m. bekannt gemacht werden.
- 6) werde ich alles, was ich in den besten Büchern finde, so über die Haushaltung geschrieben sind, und von den Farben auf wollne, leinene und seidne Zeuge handelt, bekannt machen.
- 7) werden Sie, meine jungen Freundinnen, über das Viehmästen Unterricht erhalten.

- 8) wird von der Zubereitung der verschiedenen Li-
queurs, Essige und Oele gehandelt werden.
9) wird dieses Buch alle die nöthigsten Hausregeln
und Hausmittel enthalten.
10) Wo möglich werde ich jedes Vierteljahr diejeni-
gen Speisen abhandeln, welche die Jahreszeit lie-
fert, damit man nach jedem Blatt, so wie es
ausgegeben wird, sogleich die Speisen kochen
kann. So zum Beispiel kann ich jetzt nicht von
jungen Erbsen nicht von jungen Tauben und
Hünern, wol, aber von Möhren, Kohlrabi,
von wilden Enten und Hasen schreiben. —

Aus diesen gehen Rubriken können Sie nur
schon sehen, was ich Ihnen für ein Buch zu liefern
gesonnen bin. Ich gestehe es Ihnen frey, daß ich
hauptsächlich meine Bücher, nemlich die sämt-
lichen Schriften der Verfasserinn des magdeburgschen
Kochbuches benutze, allein ich habe auch andere
Bücher, so über die Haushaltung geschrieben sind,
zu Rathe gezogen. Wollen Sie nun, meine wer-
theften jungen Freundinnen, sich alle Woche den Bo-
gen bey meinem Verleger oder seinen Herrn Com-
missionairs abholen lassen, so glaube ich, werden
Sie mir für die Veranstaltung dieses Buches am
Ende vielen Dank wissen.

Alle Aeltern, denen daran gelegen ist, daß ihre
Töchter ihren künftigen Männern das Leben ver-
füßen helfen, und ihrer künftigen eignen Haushal-
tung ordentlich vorstehen sollen — solche brave
gute Aeltern werden es sich ohne mein Bitten schon
selbst zur Pflicht machen — alle Woche diesen Bo-
gen abholen zu lassen. Wie nützlich jeder jungen
Köchinn und Aufwärterinn dieses Buch seyn wird,
kann jeder leicht einsehen, welcher die ersten drey
Bogen durchgelesen hat. In der Hofnung, daß
dieses recht vielen Frauenzimmern willkommen seyn
wird, übergebe ich es dem Druck, und will nichts
weiter wünschen, als daß es den Nutzen stiften mag,
den ich erwarte.

Die Verfasserinn.



Mein liebes Frauenzimmer!

Wenn es Ihr wahrer Ernst ist, daß Sie Ihrer Wirthschaft treu, redlich und mit Ordnung vorstehen wollen, so werden Sie sich auch gerne mit alle dem bekannt machen, was dazu nöthig ist, und mir, die ich mir vorgenommen habe, Ihnen alles, was zur Führung einer Haushaltung nöthig ist, bekannt zu machen, gerne zuhören. Sie mögen nun die Tochter vom Hause, Haushälterinn, Köchin oder Hausmädchen sein — so werden Sie — gestehen Sie es nur ein, gerne einst an der Seite eines Mannes leben wollen, nicht wahr?

Sie lächeln alle; das ist mir Antwort genug, und welcher Vernünftige wird nicht Ihren Wunsch billigen! die größten Pflichten, welche ein Frauenzimmer hat, sind

1) Bey Verheyratheten, Treue und Gefälligkeit gegen ihren Gatten — gewissenhafte Führung des Hauswesens, Reinlichkeit, sowol für sich selbst in Rücksicht ihres Körpers, als auch der Kleidung und in der Zubereitung der Speisen, wie auch aller andern Stücken in ihrer Wirthschaft.

So wie Sie früh um 5 Uhr dem Bett entsteigen, waschen Sie sich alle Tage. Alle Tage? (wird manches Dienstmädchen fragen) ja alle Tage waschen Sie sich Gesicht, Hals und Arme — und hauptsächlich die Zähne! kleiden sich reinlich an — und dann müssen Sie auf Ihre Haushaltung bedacht seyn, und Ihrem Gesinde die ihnen bestimmten Berrichtungen anweisen. — In den mehresten Haushaltungen hat die Hausfrau oder Haushälterinn in der Küche zu thun.

Die Küche muß geräumlich und insonderheit helle seyn. Ist sie zu eng, so ist sie zu unbequem, und giebt, so wie, wenn sie dunkel ist, Gelegenheit zur Unreinlichkeit, welche doch dadurch, daß sie, selbst zur guten Aussicht der Speisen sehr vieles beiträgt, und diese deswegen mit mehrerm Appetite genossen werden, auch sogar, weil die Geschirre anlaufen, und vornehmlich die

Kupfernen und messingenen den tödtlichen Grünspan ansetzen ihren nicht unbeträchtlichen Einfluß auf die Gesundheit hat. Für Reinlichkeit in der Küche muß dieserwegen unaufhörlich gesorgt werden, und so, wie man hieraus auf die Reinlichkeit des Kochs oder der Köchin selbst schließt, so zeuget ein beständiger Vorrath von Holz und Kohlen, und von Fluß- und Brunnenwasser, daß in reinen Eimern auf einem Schemel etwas von der Erde erhöht stehet, und mit einem hölzernen Deckel vor dem Hineinfallen von Unreinigkeit gesichert werden muß, und die beständige Bereitschaft eines in völligem Stande befindlichen Feuerzeuges, von der Ordnungseliebe derselben.

Die Küche muß die nöthigen Vörtheile zum Aufstellen und Anhängen der, vor einem gefährlichen Falle dabey zu sichernden Geschirre, wohin dieselben gleich nach dem Gebrauche und ihrer Reinigung, der Ordnung wegen, wieder gebracht werden müssen, einen oder mehrere verschließbare Schränke zum Aufbewahren der Sachen die man wegen ihres beständigen Gebrauchs nicht erst aus der Speisekammer holen will, und einen Gossenstein so liegen haben, daß er sich nicht unter dem Mantel des Schornsteins befindet, weil der dadurch eindringende Wind den Rauch im Schornsteine aufhalten würde. Auch muß er nicht zu hoch von der Erde seyn; — denn da würde er in mehrern Fällen unbequem fallen — noch zu nahe daran liegen; denn sonst giebt er bey nur irgend unachtsamen, leichtsinnigen und faulen Personen Gelegenheit zur Saurey. Die Defnung desselben muß inwendig in der Küche mit einem eisernen Gitter, das man aufklappen kann, versehen werden; damit Knochen und allerley Abfall nicht einen etwa engen Kanal, in welchen das Wasser aus der Küche fließt, verstopfen, und mancherley Unannehmlichkeiten und Kosten verursachen, auch die Ragen dadurch, so wie durch die deswegen hübsch ordentlich zuzubaltenden, oder — weil sie des nöthigen Luftzuges wegen bisweilen geöffnet werden müssen — nach auswendig mit Draht

gittern zu versehenen Fenster, nicht einsteigen können. Eine sogenannte Unrichte, oder der lange schmale Tisch von eichenem oder büchenem Holze muß auf einer hellen Stelle angebracht werden.

Eins der allernöthigsten Stücke beim Kochen ist ein guter Topf; die Regeln, welche man beim Einkauf der Töpfe und überhaupt alles Töpferzeugs zu beobachten hat, giebt mein Unterricht also an.

Wenn du irdenes Zeug (Töpfergefäße) kaufst, so sieh dahin, daß es gute Glasur hat und gleichsam klingt; denn wenn es klappert, so hat es Risse. Auswärtige Töpfe sind dünner als die einheimischen, und es kocht sehr geschind darinn; allein sie springen auch leicht, wenn sie nicht voll sind. Vom Sommersbrand sind sie besser, als vom Winterbrand; daher thut man wohl, wenn man um Michaelis so viel Töpferzeugs einkauft, als man das ganze Jahr hindurch gebraucht. Hier ist der Gebrauch, daß an dem letzten Tage der Jahrmärkte die auswärtigen Töpfer den Rest des irdenen Zeuges, so sie übrig behalten, im Ganzen verkaufen, welches in aller Frühe geschieht und Kampen genannt wird. Es treten nemlich einige Haushaltungen zusammen, besehen die übrig gebliebenen Vorräthe, und diejenige Hausmutter oder Dienstmagd, welche die meiste Erfahrung von der Sache hat, schließt mit dem Töpfer den Handel. Wenn es damit seine Richtigkeit hat, so bezahlet jede Part ihren Antheil des Kaufgeldes. Hiernächst wird die erkaufte Waare in verschiedene Loose gesetzt, so daß von jeder Art, so weit es möglich, gleich viel auf ein Loos kommt. Alsdann wird auf jedes Antheil eine Nummer gelegt, eben so viel Zettel mit Nummern in einen Topf geworfen, und so das Erstandene unter die Gesellschaft verlooset. Das Schadhafte wird auch getheilt und zu trocknen Sachen gebraucht. Diese Art des Einkaufs ist gemeiniglich sehr vortheilhaft.

Wollen Sie nun Ihre Töpfe dauerhafter machen, so lassen Sie sie mit Draht überstricken. Ehe Sie das neue Töpfergeschirre brauchen, so le-

gen Sie es erst einige Stunden ins Wasser, dann waschen Sie es rein aus.

Zum Kochen müssen Sie gutes reines Wasser haben, das ist in größern Haushaltungen der Köchinn ihr Geschäft. Diese muß dahin sehen, daß immer reines und gutes Wasser in der Küche vorräthig ist.

Hiebey muß die Köchinn, so wie überhaupt in allen andern Stücken, auch sehr reinlich seyn. Die Wasserstanne (Wasserständer) und der Eimer müssen oft ausgespült, abgescuert, zu nichts anders weiter gebraucht, und auf untergelegte Steine oder hölzerne Kreuze gesetzt werden. Ist das Kunst- oder Röhrwasser etwa trübe, so muß es fein zeitig geholt werden, damit es sich setzen kann. Das klare Wasser wird sodann abgefüllt, das trübe aber aus der Stanne gegossen, diese ausgesuert und mit reinem Brunnenwasser nachgespült. Die Eimer müssen immer an einen solchen Ort, wo sie in der Luft sind, hingestellet werden, damit sie nicht stocken; doch darf man sie aber der heißen Sonne nicht aussetzen, sonst werfen sie sich.

Wenn Sie, meine liebe Leserrinnen, nur irgend eine Mahlzeit zubereiten wollen, so müssen Sie Fleisch dazu haben. Die mehresten Suppen werden mit Fleischbrühe gemacht, und Sie können ohne dasselbe nicht viel in der Küche anrichten; da dies nun der Fall ist, so ist es auch nöthig, daß Sie sich es merken, was Sie beim Einkauf des Fleisches zu beobachten haben.

Bei dem Einkauf des Fleisches ist zu bemerken, daß es allemal frisch seyn muß. Indessen ist ein großer Unterschied dabey zu beobachten.

Kalbfleisch ist, wenn es den Tag oder Abend vorher geschlachtet worden, am besten. Auch muß es hübsch weiß außsehn.

Lammfleisch kann im Sommer zwei Tage, und im Winter drey Tage alt seyn.

Rindfleisch schmeckt den vierten Tag am besten. Die Stücke sind sehr verschieden. Zum Kochen nimmt man entweder ein Blumenstück, oder ein

Keulenstück. Das erstere giebt mehr Fett, und das andere ist besser zu theilen. Zum Schmoren nimmt man ein Stück von der Unterschale, wenn man es haben kann, weil da Fett und Mageres bey einander ist. Ein Stück, wo in der Mitte eine Sehne durchgeht, nimmt man nicht gern, weil es sich nicht gut schmort. Zum Aufsetzen, wenn man Fremde hat, nimmt man eine Brust, sie wiegt acht bis neun Pfund.

Eine Ochsenzunge muß groß und der Schlund mit daran seyn.

Kinderkaldunen bekommt man nicht unter ein Viertel. Siehe allemal dahin, daß Du sie frisch bekommst.

Kälbergeschlinke, wenn es aufgeblasen ist, läßt es weit größer, als sonst an sich. Sieh Acht darauf, ob das Herz groß ist; darnach kannst Du Dich richten.

Hammelfleisch, wenn man es zum Kochen kauft, so nimmt man Hammelribben, oder einen Vorderbog, der fett ist; doch schmeckt eine gekochte Hammelkeule auch gut. Zum Schmoren und Braten siehet man dahin, daß man gut Fleisch bekommt, und nimmt gern die Seite mit dem Schwanz. Fett muß das Hammelfleisch immer seyn, sonst schmeckt es schlecht. Die Jahreszeit hat auch viel Einfluß auf die Güte des Fleisches. Nach Michaelis, wenn die Hammel von der Mastung kommen, sind sie am besten.

Schweinefleisch ist auch um Weihnachten mehr theils gut, doch ist es zu allen Zeiten zu haben. Zur Bratwurst nimmt man mageres Schweinefleisch. Man thut dabey wohl, wenn man da keine Knochen mit nimmt; denn wenn man es auch etwas theuer bezahlt, so bekommt man doch besser Fleisch. Ein Schweineschinken muß fett seyn, sonst bratet er sich trocken. Die Fleischer haben schwer Gewicht, und man bekommt, wenn man es nach Kramerergewicht kauft, auf zehn Pfund Kramerergewicht ein Pfund mehr, also daß eilf Pfund Kramerergewicht zehn Pfund Fleischergewicht ausmachen. Die Fleisch

preise sind gemeiniglich an den in den Fleischscharnen hängenden Tafeln aufgeschrieben.

Merken Sie Sich folgende Regeln bey dem Gebrauch und Einkauf verschiedener Kaufmannswaren.

Amies wird gelesen (das heißt: es müssen alle andere Körner, kleine Steine u, dgl. m. herausgesucht werden.)

Rümmel wird gelesen.

Thee, man hat braunen und grünen, die Geschichte und Abbildungen der Theestaude finden Sie in meinem naturhistorischen Lesebuche im 4ten Bande pag. 32.

Kaffee muß einen reinen Geruch haben, riecht er wie Pissen, so giebt er einen üblen Geschmack.

Keiß wird gelesen.

Sad nudeln müssen in ganzen Rollen, und nicht voll Maden seyn.

Schmelbutter, die beste kommt aus Böhmen.

Lorbeerblätter müssen trocken und nicht schimmlich seyn.

Sirsen wird gelesen.

Gurken dürfen nicht mit Grünspan gefärbt seyn. Mittelgurken, die feine Warzen haben, sind die besten.

Murgeln müssen sorgfältig ausgewaschen werden.

Zucker, der feine ist süßer, als der grobe.

Citronen, die blaßgelb und dickhälig sind, taugen nicht, sie müssen von dunkelgelber Farbe und dünnhälig seyn.

Graupen Mittel Gersten Graupen sind die gesundesten, kleine Perlgraupen lassen sich schwer verdauen.

Laumöl kaufe man nach dem Gewichte.

Capern, die kleinen sind die besten.

Beym Einkauf der Gartengewächse müssen Sie folgende Regeln merken.

Meerrettig darf nicht zu dünne seyn, wenn er gelbe Flecken hat, so ist er stockig.

Brunkohl muß keine gelbe Blätter haben, wenn er recht gefroren ist, schmeckt er am besten.

Sellerie, die mittelmäßigen Knollen sind die Besten.

Weißkohl darf nicht gefroren seyn. Um Michaelis ist er am besten. Mitteldöpfe sind am dichtesten.

Blumenkohl muß weiß und dichte seyn, sonst kocht er leicht zu Bren.

Petersilie muß sorgfältigst gelesen werden, weil einige giftige Kräuter sehr viel Aehnlichkeit mit ihr haben.

Zuckerwurzeln dürfen nicht stockig, aber etwas stark seyn.

Spinnat muß man sich in den Korb oder Garnsack eindrücken lassen.

Junge grüne Erbsen schmecken, je frischer sie sind, je besser.

Kartoffeln sind erst den August zum verspeisen tauglich.

Erbsen müssen hübsch gelb und rein seyn.

Bohnen müssen nicht eingeschrumpft seyn.

Linsen, die besten nennet man Pfeuniglinsen.

Rüben, die weißen dürfen nicht stockig noch madig, die märtschen aber dem Geschmack nach bitter seyn.

Ehe ich Sie, meine liebe Leserinnen, mit den Küchenvorschriften selbst bekannt mache, so erlauben Sie mir erst noch, daß ich Ihnen sage, wie der Keller, die Speisekammer und Rauchkammer beschaffen seyn müssen. Mancher etwas zu voreiligen wird dieses unnöthig scheinen — allein diese kleine Jungfer wird es schon in der Folge einsehen, daß es sehr nöthig ist, einige Kenntniß davon zu haben.

Eine Speisekammer, in welcher vorläufig zubereitete und übrig gebliebene Speisen vor dem Verderben und Vernichten stehen können, und in welche man auch gleich aus der Hand was setzen kann, ist ein nöthiges Stück. Diese Absicht bestimmt ihre Lage nahe an der Küche, oder gar so, daß sie einen Theil derselben ausmacht; doch muß sie als ein für sich bestehendes Gemach angesehen, und verschlossen werden können. Der Sonne darf sie schlechterdings

nicht ausgesetzt seyn, ihre Fenster müssen daher gegen Mitternacht liegen, und damit ihr diese Lage, wenigstens bey einem kleinen Froste, nichts schade, so muß sie auf allen andern Seiten von andern Gemächern umgeben, und ihre Fenster mit Läden versehen seyn. Inwendig in den Fenstern angebrachte Drahtgitter erlauben den Zugang frischer Luft (wegen die Fenster, so oft es geschehen kann, gedfnet werden müssen, damit die Kammer nicht dumpfsicht werde, die Speisen nicht verderben, und, wenn man sich eine Zeitlang darinn aufhalten muß, die Gesundheit, wegen des großen Gemisches von Gerüchen und Ausdünstungen, nicht leide,) und verschaffen doch die Sicherheit, welche die Gitter vor den Kellerlöchern und Küchenfenstern geben.

Daß hier eine noch größere Bequemlichkeit an Bänken, Tischen, Hörtern, Schränken, Haken, und dergleichen erfordert werde, das ergibt sich aus der Sache selbst.

Manche Fleischspeisen werden dem freyen Zugange des Holzrauchs ausgesetzt; theils damit sie sich länger halten, theils damit sie eine andere Beschaffenheit und Geschmack bekommen. Einen Theil derselben kann man zwar in dieser Absicht unten in den Schornstein hängen, wenn zu dem Behufe eiserne Queerstangen darin angebracht sind; weil aber nicht alles hier Platz findet, was auf einmal und zu gleicher Zeit aufgehängt werden muß, man auch nicht verhindern kann, daß nicht auch das, was nur langsam räuchern soll, zu schnell und zu vielen Rauch bekomme; oder auch von dem noch zu feuchten und warmen Rauch verderbe: so hat man in einem Gebäude von zwey oder drey Etagen, unter dem Dache im untersten Bodengeschosse, kleine dicke Verschläge unter dem Namen der Rauchkammer angelegt, welche nicht unter acht Fuß Höhe haben, und nicht größern Gehalts seyn müssen, als die jährliche Bedürfnis es erfordert. In derselben soll an dem Schornsteine nahe am Boden in der Kammer, eine Oefnung, funfzehn bis sechzehn Zolle im Quadrate haltend, mit einer in einem im Schorn-

steinmantel angebrachten Falz genau passenden und gut und fest einflinkenden eisernen Thüre, und über dieser eine Ritze befindlich seyn, durch welche ein Schieber von dickem Eisenbleche geschoben, und dadurch der Schornstein ganz oder zum Theile daselbst verschlossen, und der Rauch gezwungen werden kann, durch die unter demselben befindliche aufgemachte Oefnung alle, oder zum Theile in die Rauchkammer zu gehen: da hingegen nur wenig oder gar nichts davon hineingeht, wenn die Thüre im Schornsteine verschlossen, und der Schieber ausgezogen ist. Dieser Rauch aber muß von der Südseite gegeben werden.

Der Fußboden muß vier Zoll hoch mit Lehmen bekleibet seyn.

Diese Kammer hat nur ein kleines Fenster gegen Norden, vor welchem, wie in der Speisekammer, ein Drahtgitter, und eine hölzerne Klappe ist, um die Fledermäuse und Katzen abzuhalten, auch, nachdem der Wind kommt, vielen oder wenigen Rauch geben, und zugleich Wärme oder Kälte auf der Kammer bestimmen zu können; nur daß hier das Gitter außwendig sitzen, und, so wie das davor befindliche Fenster, jenes nach außen, und dieses nach innen, muß können geöffnet werden. Ost, und westwärts hebt man ein Paar Dachziegel in die Höhe, und stellet ein Steinchen dazwischen, und ein Gitterchen davor.

Daß eine gute Virthinn Ursache habe, hier auf Feuergefährd aufmerksam zu seyn, das versteht sich von selbst: und sollte aus andern Ursachen ein Feuer im Schornsteine entstehen; so kann selbst diese Oefnung und der Schieber Mittel an die Hand geben, es auszugießen oder zu ersticken, oder doch daran kommen zu können.

Verschiedenen Fleischarten, und einigen ihrer Zubereitungen, giebt man nur etwas Rauch, und läßt die Luft das übrige vollenden. Zu dem Ende legt man neben der Rauchkammer auf dem Boden eine sogenannte Luftkammer an. Sie kann von eben der Beschaffenheit seyn, als die Rauchkammer; nur

muß man durch entgegengesetzte Lufldöcher oder Fensterchen die Menge von Luft in seiner Gewalt haben, die man hineinlassen will. Vor auswärtigen Feinden muß sie, so wie jene verwahrt werden.

Einen geräumigen lustigen Keller, in welchen es des Winters nicht friert, und des Sommers nicht warm wird, auch nicht schimmelt; und der, wo möglich, mehrere Abtheilungen mit den erforderlichen Bdrtern, Hängebdrtern, Bänken, Lagern, Erdbeeten hat; und vor dem Ungezieser, als Katzen, Mäusen, Flüssen, Mardern, auch Schnecken, Krötschen und dergleichen, so wie vor dem Eindringen des Wassers und der Diebe, gesichert ist.

Den meisten von diesen Forderungen würde ein solcher Keller Genüge thun, der von Backsteinen (Ziegeln, Barnsteinen), gewölbt, mit Steinplatten auf dem Boden ausgelegt, nicht zu tief, aber auch nicht zu flach ausgegraben wäre, und dessen Eingang gegen Abend, das eine — oder, nach Erforderniß seiner Größe, die mehreren Kellerlöcher, ohngefähr einen Schuh hoch auswärts von der Erde entfernt, gegen Morgen lähe, und dessen Thüre dicht anschlösse; das Kellerloch aber auswendig mit einem dichten Gitter, in der Mitte mit einander nahe stehenden hinlänglich starken eisernen Stäben, und inwendig mit einem Glasfenster versehen wäre. Die letztere Einrichtung hält das Hineinfallen der Unreinigkeiten und das Einsprühen des Rothes, so wie das Hineinkriechen der Thiere, Insecten und Diebe ab; und giebt das Mittel an die Hand, im Sommer die Luft im Keller abfühlen; und im Winter sie schaurig erhalten zu können. Sollte jedoch in zu großer Kälte dies noch nicht hinreichen, das im Keller Aufzubewahrende vor dem Verfrieren zu sichern; so kann man das Kellerloch von aussen, entweder mit einem davor zu passenden und mit angegossenem Wasser durch das Anfrieren desselben zu befestigenden dicken Stücke Eise; oder aber mit davor geschlage-

nen Kofsmiste; und inwendig durch Matten, die man auch vor die Thüre hängen kann, verwahren. Die Luft im Keller durch hineingesetzte glühende Kohlen warm zu erhalten suchen, kann dem hineingehenden Menschen tödlich werden, und verderbet überdas die Früchte. So wie man sich auch hüten muß, daß man keine gährende Sachen, z. E. Wein oder Bier, darinn aufbewahre, weil auch diese plötzlich tödten können. Ja sogar die Küchenkräuter und Wurzeln, und alle Schwaaren überhaupt, ja der Dampf von warmem Brodte, können die Luft so verschlimmern, daß sie für das Leben gefährlich wird.

Alles Geld, was Sie ausgeben, und für was Sie es ausgeben, und wieviel Sie einnehmen, alles dieses müssen Sie sorgfältig in Ihr Tage oder Rechnungsbuch einschreiben. Sie können es ohngefähr nach der auf folgender Seite angegebenen Tabelle.

Zulezt, was ist der Zweck Ihrer Speise und Getränke? Sättigung, Lebenserhaltung, Kraftstärkung und — das Vergnügen des Wohlgeschmacks? Wodurch werden nun wol diese Zwecke erreicht? Durch Menge, Variation und Kostbarkeit der Speisen? Nimmermehr. Oder werden Sie weniger satt, wenn Sie an einer Schüssel sich satt essen, als wenn Sie von sechsen genießen? Oder bekommen Sie mehr Kraft davon, wenn die Schüssel Essen einen Speziesthaler kostete, oder wenn Sie für einige Groschen sie erzeugten? Und das Vergnügen? Fragen Sie doch den Armen, was seine Speise würzt? Sehen Sie doch, wie herzlich es ihm schmeckt, wie vergnügt er ist, wenn der Hunger ihn einladet, und seine Kinder um ihn her frölich sind, und sich mit ihm wohlschmecken lassen?

Sauberechnung.

Einnahme.

1795. Febr.	2	Zahl.	Gr.	Sch.	Pf.
Wochengeld		8	—	—	—
Für Milch		—	6	—	—
Für Arbeit		1	4	—	6
Von Madam					
D. Rossgeld					
Für Frischen		1	6	—	—
Summa der Einnahme		10	16	6	6
Ausgabe war		9	6	—	—
bleibt übrig		1	10	6	6

Sauberechnung.

Ausgabe.

1795. Febr.	2	3	5	8	Zahl.	Gr.	Sch.	Pf.
Für einen Mal					—	8	—	—
Söpfe					1	—	—	—
Zwirn					—	4	—	—
Eine Gans					—	16	—	—
Für eine Pfanne					—	2	—	—
Dem Schneider					4	—	—	—
Dem Schuster					2	—	—	—
Für Leinwand					1	—	—	—
Summa		9	6	6	—	—	—	—

Vorschriften, wie man Suppen, Breue, Postagen und Kaltschalen zubereiten soll.

1. Lungen-suppe.

Koche Kälberlunge. Die Brühe davon setze mit etwas Butter, Semmelkrumen und Muskatensblumen auf. Wenn sie kocht, so quirle 1 Maaß Brühe mit 2 Eierdottern ab.

2. Gelbe Erbsen-suppe.

Man läßt die Erbsen in Wasser weich kochen, schlägt sie durch den Durchschlag, thut Butter und Salz drein, läßt es zusammen gar kochen, bratet Semmel in Butter, und richtet die Suppe drüber an. Man kann auch, wenn man Erbsen gekocht hat, die übriggebliebenen Erbsen sammt den Hülsen dazu brauchen, etwas Sellerie drein thun, und wenn man den Zwiebelgeschmack liebt, auch etwas geschnittenen Burree.

3. Reißsuppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt auf ein Maaß Brühe $\frac{1}{2}$ Bier-telpfund Reiß, brüht ihn zuerst mit kaltem, hernach mit lauwarmem, zuletzt mit kochendem Wasser; läßt jedes Wasser ein Weilchen darauf stehen, rührt ihn behutsam um, damit er nicht zerbrocke; gießt das Wasser ab und zuletzt die kochende Fleischbrühe drauf; läßt ihn mit Wurzelwerk eine Stunde kochen, so ist die Suppe gut. Die Zuckerwurzeln dürfen nur eine Viertelstunde, Sellerie aber muß länger kochen.

4. Suppe mit Fadennudeln.

Man thut die Fadennudeln in kochende Fleischbrühe mit etwas Wurzelwerk, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Auf ein Maaß Brühe rechnet man $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Fadennudeln. Man legt sie zerbrochen, doch nicht zu klein, in die Brühe.

5. Milchsuppe mit Reißklöschen.

Nimm 8 Loth Reiß, wasche ihn wohl, laß ihn eine Nacht im Wasser liegen, gieß das Wasser ab, koche ihn mit Wasser weich und recht steif, laß ihn kalt werden, hernach rühre 5 Eyer hinein nebst einer Tasse voll geschmolzene Butter, einem halben Löffel voll Rosenwasser, gestoßenem Zimmet, ein wenig recht klein geschnittener Zitronschale und einem Löffel voll geriebenen Zucker; rühre dieses sehr wohl durch einander, schmiere die Tortenpfanne mit Butter, mache Klöschen, lege sie hinein, und laß sie gelbbraun backen. Zur Suppe koche Milch, lege drein eine gute Hand voll abgebrühete und recht fein gestoßene Mandeln, ganzen Zimmet und Zucker, rühre es ab mit Ehern, richte es an und lege die Klöschen hinein.

6. Stärkenuß.

Nimm schön gestoßene Stärke, reibe sie mit süßem Rahm ab, rühre gestoßene Mandeln drunter, auch Zucker, Rosenwasser, 3 bis 4 Eyerdotter, und ein Stück frische Butter; rühre alles wohl durch einander, bis es kocht; thu unten und oben auf den Deckel glühende Kohlen, damit es oben braun werde, und bestreu es hernach mit Zucker und Zimmet.

7. Linsensuppe.

Wenn die Linsen verlesen sind, so koche sie mit Wasser ab. Sind sie fast weich, so gieße das Wasser ab und Rindfleischbrühe dran. Laß auch Sellerie darinn mit gar kochen. Mit weißen Bohnen kann man es auch so machen, und hierzu kann man auch Hammelfleischbrühe nehmen und geschnittenen Burree mitkochen.

8. Reißsuppe mit Wein.

Wasche $\frac{1}{4}$ Pfund Reiß recht rein, setze ihn mit Brenhan und Wein auf, thu geschnittene Zitronenschale, auch wol ganzen Zimmet dran. Wenn

er weich gekocht ist, so schlage ihn durch einen Durchschlag und quirle die Suppe mit 6 Eyerdottern ab, und bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmt. Auf ein Viertelpfund rechnet man 2 Maasß Breynhan. Auch kann man den Schleim von dem in Breynhan weich gekochten Reiß nehmen, und längslicht geschnittene Zitronschale dran thun, ihn mit etwas Wein aufkochen lassen, mit Eyerdottern abquirlen und die Suppe mit Zucker und Zimmt überstreuen.

9. Kindfleischsuppe mit abgestochenem Ey.

Nimm auf 1 Mäsel guter kalter Kindfleischbrühe zwölf Eyer, quirle selbige in die Brühe, nebst ein wenig gestossenen Muskatblumen, etwas Salz und einem halben Löffel voll Mehl. Das Töpfchen decke mit einem Deckel zu, und setze es in einen Kessel kochenden Wassers, worinn es eine Stunde kochen muß. Das Töpfchen beschwere aber mit einem Stückchen Eisen, oder sonst etwas schwerem, damit dasselbe im Kessel nicht schwimme; auch muß du das Töpfchen nicht ganz voll mit Masse füllen, dabey es auch so in den Kessel setzen, daß das Wasser im Kessel nur so hoch gehe, als die Eymasse im Töpfchen ist, und daß kein Wasser in dasselbe laufen kann. Wenn es nun 1 Stunde gekocht hat, so lege mit einem Löffel die Eymasse stückweise in den Suppennapf, und gieße die Fleischbrühe, in welcher du etwas Wurzelwerk mitgekocht hast, drüber.

10. Zerfahrene Suppe.

Nimm auf 1 Maasß Brühe 2 ganze Eyer und eine harte Semmel zerrieben. Quirle solches und gieß es in die Brühe, so ist sie gut; siehe aber zu, daß sie gehörig dicke werde.

11. Milchsuppe mit Rosenbrödtchen.

Koche Milch nebst einem Stückchen Zucker auf, stoße die Rosenbrödtchen im Mörser klein, davon siehe in dem Register den Artikel Rosenbrödtchen nach) und thu sie in die aufgekochte

Milch; bey dem Anrichten streue Zucker und Zimmet drüber; diese ist eine wohlschmeckende Suppe.

12. Abgequirlte Suppe.

Nimm auf 1 Maaß Brühe 3 Eyerdotter, quirle sie in einem Töpfchen, nebst ein wenig kaltem Wasser und einer guten Messerspitze voll Mehl recht untereinander, gieße die kochende Fleischbrühe dazu, quirle alles noch einmal recht untereinander, und laß es nur ankochen. Alsdann lege geröstete Semmelscheiben hinein, und streue auch wol etwas gestoßene Muskatblumen drüber.

13. Breyhansuppe mit geriebenem Brodt.

Man setzt Breyhan an, reibt schwarzes Brodt und thut es hinein, dazu etliche Zitronscheiben, Korinthen, Zucker und Butter, und läßt es eine Stunde kochen.

14. Griesuppe mit Fleischbrühe.

Nimm 4 Loth Gries, quirle ihn in ein Maaß kochender Fleischbrühe, schneide Wurzelwerk daran, und laß es eine Stunde kochen. Ist es Kalbfleisch oder Hammelfleischbrühe, so mußt du etwas Butter dran thun, und solche mitkochen lassen.

15. Suppe von frischen Kirschen.

Nimm frische Kirschen, stoße sie in einem Mörser sammt den Kernen, thu alles zusammen in einen Topf, gieße halb Wein und halb Wasser drauf, thu etliche Zitronscheiben und Schalen dran, laß es zusammen recht weich kochen, schlag es durch einen Durchschlag, lege in die Suppe ein Stück Mandelngebäck und überstreue sie mit Zucker und Zimmet. Man kann diese Suppe auch kalt essen. Hat man nicht genug Zeit, die Kirschen zu stoßen, so kann man sie, wenn die Stiele abgeplückt sind, ganz mit Breyhan oder Wasser aufsetzen, wenn sie kochen, durch den Durchschlag reiben, und Semmel in Butter gebraten hinein thun. Man kann auch, wenn die Suppe schon durchgeschlagen, noch von einigen

Schocken Kirschen, nachdem man viel oder wenig Suppe hat, die Kernen austechen, und solche noch einmal mirdurchkochen lassen.

16. Griesuppe mit Wein.

Ein halb Maaß Breyhan wird mit Zucker und Citrone ans Feuer gesetzt, wenn es kocht, so wird der Gries eingequirlt und gekocht, bis er gar ist; dann wird ein halb Maaß weißer Wein hinzugegossen, und die Suppe noch einmal angekocht. Als dann wird die Suppe mit Zucker und Zimmet bestreut. Mit Schwaden kann man es auch so machen; man kann auch bloß Breyhan nehmen.

17. Suppe mit gemachten Nudeln.

Man nimmt ein Ey, macht davon mit Mehl einen recht festen Teig, mangelt ihn ganz dünne, schneidet solchen in kleine Streifen, und läßt sie mit Fleischbrühe und Wurzelwerk eine Viertelstunde kochen.

18. Suppe mit Gerstengraupen.

Man verlist und wäscht die Graupen recht rein und thut sie in einen Topf; alsdann gießt man kochende Fleischbrühe dran; wenn es Kalbfleischbrühe ist, thut man etwas Butter dazu; man läßt die Graupen 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man aurichten will, thut man noch Sellerie in Scheiben geschnitten dazu.

19. Suppe mit geriebenen Graupen.

Man macht den Teig, wie zu den Nudeln, nimmt aber etwas geriebene Zitronenschale darunter, reibt den Teig auf der Reibe, thut ihn alsdann in kochende Fleischbrühe und läßt ihn eine Stunde mit Wurzelwerk kochen.

20. Graupensuppe mit Breyhan.

Nimm auf 4 Loth Graupen 1 Maaß Breyhan, der nicht zu alt ist, sonst braucht man viel Zucker; aber auch nicht zu jung, sonst schmeckt die Suppe schlecht. Dieses wird kalt aufgesetzt; wenn es kocht, so werden Zitronschalen, Zitronscheiben und Zucker

dazugethan. Wenn die Graupen weichgekocht sind, so wird die Suppe mit Zucker und Zimmet bestreut. Etwas Wein kann man ganz zuletzt dran gießen; so schmeckt die Suppe noch besser.

21. Milchsuppe mit Mandelklöschen.

Nimm 8 Loth süße und 10 Stück bittere Mandeln, brühe sie ab, stoße sie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre dazu 4 Eyer, 2 Löffel voll geriebenen Zucker, und 2 Löffel voll geschmolzene Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühre alles wohl durcheinander; schmiere die Teutempfanne mit Butter, mache Klöße, lege sie drein und laß sie gelbbraun backen. Zur Suppe koche Milch, lege ein Stück Zimmet und etwas Zucker drein, rühre sie mit Ehern ab, richte sie an, und lege die Klöße hinein.

22. Schokoladensuppe mit Milch.

Reibe die Schokolade, (auf 1 Maas Milch eine halbe Tafel,) und laß sie mit Milch aufkochen; wenn sie ein wenig gekocht hat, so quirle die Suppe mit 4 Eyerdottern ab, schlage das Eyerweiß zu Schnee, lege ihn auf die Suppe, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

23. Sagosuppe mit Fleischbrühe.

Den Sago verliest und wäscht man; alsdann gießt man Rindfleischbrühe dran, thut auch etwas Wurzelwerk dazu, und läßt die Suppe wol noch anderthalb bis zwei Stunden kochen, so ist sie gut. In Ermangelung der Fleischbrühe kann man den Sago wol eine Stunde mit Wasser kochen und hernach die Fleischbrühe angießen.

24. Sagosuppe mit rothem Wein.

Man läßt den Sago, nachdem er etlichemal gewaschen, mit Wasser eine Stunde kochen, wenn man von einer Zitrone die Schale und ein Stück ganzen Zimmet dran gethan hat. Wenn es zur Hälfte eingekocht ist, so gießt man den Topf voll rothem Wein, thut etliche Zitronenscheiben und feinen

Zucker nach Belieben dazu, und läßt dies zusammen gar kochen. Beim Anrichten kann man Schnee drauf machen und die Suppe stark mit Zucker und Zimmet bestreuen.

25. Sagosuppe mit Pflaumenschelee.

Man nimmt zu 3 Maßgel Wasser 12 Loth Sago. Den Sago wäscht man etlichemal recht rein, setzt ihn mit klarem Wasser auf, thut von einer Zitrone die Schale, etliche Scheiben und ein Stück ganzen Zimmet dazu. Der Sago muß zwei Stunden kochen; alsdann gießt man etwas rothen und etwas weißen Wein dran, und thut vier Löffel voll Schelee von eingemachten Pflaumen dazu; so wird die Suppe schön roth und schmeckt vortreflich. Man kann den Sago auch in halb weißem und halb rothem Weine kochen.

26. Ordinaire Mehlsuppe.

Man nimmt Eydotter oder das Gelbe, etwas Mehl, Wasser, weiße Butter und Salz, quirlet alles kalt ein, setzt es aufs Feuer, und läßt es kochen, bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmet. Man kann sie auch so machen, daß man das Wasser mit Butter und Salz aufsetzet, das Gelbe vom Ey mit Mehl quirlet, und das kochende Wasser damit abquirlet, auch geröstete Semmelscheiben drein legt. Man muß nicht zu viel Mehl nehmen, das selbe auch recht klein quirlet, damit die Suppe nicht zu dick werde, und auch keine Klümpchen bekomme.

27. Habergrüßsuppe.

Nimm Hamburger Habergrüße, und laß sie kochen, alsdann ein Viertelpfund Mandeln, und stoße sie mit Rosenwasser recht klein; sind sie fein gestoßen, so thu sie in einen lockern Lapp'n von reiner Leinwand und ringe die Mandeln mit der Habergrüße durch, bis es nicht mehr wie Milch aussieht; dann gieße soviel Habergrüße dazu, daß es ohngefähr ein Maß wird; hiernächst thu etliche Zitronscheiben und von einer Zitrone die Schale auf Zucker abgerieben dazu. Den Zucker thu in die

Suppe und quirle dieselbe mit 6 Eyerdottern ab; das Weiße der Eyer quirle zu Schnee, lege ihn auf die Suppe und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. Soll diese Suppe für einen Kranken, so sind 4 Eyerdotter hinlänglich und bleibt dann auch der Schnee weg.

28. Semmelsuppe.

Man kocht etliche Wassersemmeln in Wasser weich, thut etwas Butter und Salz dazu, und schlägt die Suppe durch einen Durchschlag, so ist sie fertig. Man kann sie auch mit Eyerdotter abquirlen; auch, wenn man den Geschmack verbessern will, etliche Zitronscheiben, etwas Zitronschale und Zucker dran thun.

29. Suppe von Kartoffelmehl.

Nimm ein halb Maaß Breihan und ein halb Maaß Wein, setze es mit Zitronschale und Zucker an. Wenn der Breihan recht stark kocht, so rühre I bis 2 Löffel voll Kartoffelmehl hinein, laß es nur aufkochen; alsdann bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmet.

30. Suppe von gebackenen Pflaumen.

Setze gebackene Pflaumen mit Breihan an, thu geschnittne Zitronschale dazu, und laß sie kochen. Wenn sie recht weich sind, so reibe sie durch den Durchschlag, richte sie über geröstete Semmelscheiben an, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. Man kann auch geschälte Pflaumen, wie auch Prunellen in kleine Streifen schneiden, alsdann aber reibt man sie nicht durch den Durchschlag.

31. Reiß mit Milch.

Nimm ein halb Pfund Reiß, wasche ihn einisgemal erst mit kaltem, dann mit warmem Wasser, und setze ihn mit Wasser auf. Wenn das Wasser kocht, so gieß es ab, und zwey Maaß Milch dran, und laß den Reiß damit steif kochen. Man wirft auch ein wenig Salz dazu. Wenn er steif gekocht

ist, so gießt man gebratene Butter drüber, und bestreut den Reis mit Zucker und Zimmet. Mit Gries, Hirse, Graupen und Schwaden kann man es auch so machen. Man kann jede dieser Früchte auch zu einer Suppe kochen. Wenn der Reis recht gut werden soll, so wäscht man ihn erst mit kaltem, dann mit lauwarmem, hernach mit heißem, zuletzt mit kochendem Wasser, läßt ihn jedesmal im Wasser ein Weilchen stehen, besonders im kochenden, rührt ihn jedesmal, ehe man das Wasser abgießt, um, jedoch behutsam, damit man ihn nicht klein rühre.

32. M e h l b r e y.

Man quirlet Mehl in kochendem Wasser zu einem Brei, thut etwas Salz dran und bratet Speck darüber, auch wol unter den Speck Zwiebeln, wenn solche jemand gern ist.

33. B r a u n e S u p p e.

Man kocht etliche Pfunde Rindfleisch; dann nimmt man einige Pfunde anderes Rindfleisch aus der Keule, schneidet davon Scheiben wie eine Hand groß, klopft dieselben mit einem Messerrücken mürbe, setzt Butter in einer Kasserole aufs Feuer, thut die Scheiben Fleisch dazu und läßt sie ganz braun braten. Wenn sie braun sind, so gießt man Brühe von dem gekochten Rindfleisch dazu, thut Wurzeln und Gewürz dran, läßt es kochen, gießt es ab, schöpft das Fett rein ab, und läßt es sich setzen, Dann kann man entweder Fadennudeln, Semmelschnitte oder Grünes hinein thun.

34. B r a u n e S u p p e a u f a n d r e A r t.

Man nimmt ein Ey, macht davon mit Mehl einen festen Teig, schneidet diesen in kleine dreyeckigte Stückchen, bratet solche in Butter ganz gelbbraun, läßt dies mit Fleischbrühe und etwas Wurzelwerk kochen und thut auch etliche abgekochte Kastanien dazu.

35. N o c h e i n e b r a u n e S u p p e.

Schneide Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie, schmiere eine verzinnte Kasserole auf dem Boden

und an den Seiten fett mit Butter auß, tunke die Fleischscheiben mit der einen Seite in Weizenmehl, und drücke diese Seite in der Kasserole auf dem Boden, und rund herum an den Seiten fest an. Als dann lege dazu ein wenig geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Scheiben rohen Schinken, abgeputzte und in Scheiben geschnittene Pastinaken, die nicht bitter schmecken, auch einige Mohrrübenscheiben. Decke nun die Kasserole zu und laß alles über gelindem Feuer auf einem niedrigen Dreifuße langsam braun werden, aber ja nicht anbrennen. Wenn es braun ist, so gieß kochende Brühe von anderm, wie gewöhnlich gekochtem, Rindfleisch darrein; du mußt aber nicht eher rühren, als bis in der Kasserole alles los ist; hernach laß es kochen, bis alle Kraft aus dem Fleisch ist. Diese Brühe nun gieß durch ein Brühstieb, koche Gago darin oder gieß dieselbe klar mit einigen Semmelscheiben auf.

36. Milchsuppe mit gefüllten Milchbrödtchen.

Nimm Milchbrodte, das Stück zu einem Pfennig, und schneide oben eine runde Platte ab, grabe alle Krume heraus, erweiche sie mit Sahne oder süßer Milch, rühre sie gut von einander, schlage dazu Eier, (auf jedes Milchbrodt ein Ey gerechnet), ferner thu dazu süße und etliche bittere abgebrühete und recht fein gestoßene Mandeln, etwas Zucker, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, ein wenig Salz, rühre alles wohl durcheinander, fülle es in die ledigen Milchbrödtchen, lege sie in eine Tortenpfanne auf Papier und mache nur auf dem Deckel der Pfanne Feuer. Wenn sie oben braun werden, so koche zur Suppe Milch auf, mit ein wenig Zucker und auch ein wenig fein geschnittener Zitronschale, rühre sie mit Eiern ab, gieß sie auf, und lege die Milchbrödtchen hinein.

37. D u c h s t e i n s u p p e.

Setze halb Wein halb Duchstein ans Feuer, und thu geschnittene Zitronschale und Zucker dazu. Wenn die Suppe kocht, so quirle sie mit Eyerdot-

tern ab; (auf 1 Maaß 4 Eyerdotter gerechnet); bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmet.

38. Schokoladensuppe mit Wein.

Nimm ein halb Maaß weißen Franzwein, und eben so viel Wasser auf eine halbe Tafel Schokolade. Du kannst die Schokolade in kleine Stücke schlagen, und eine Weile mit dem Wein und Wasser kochen lassen, so zergeht sie. Mit dem Zucker mußt du dich nach der Schokolade richten, denn eine ist öfters süßer als die andre, und manche hat gar keinen Zucker; zu solcher muß man viel Zucker in die Suppe thun; damit sie gehörig süß werde. Sie wird noch mit Zucker und Zimmet überstreut.

39. Gebrannte Mehlsuppe mit Milch.

Man thut Mehl in einen irdenen Tiegel, und röstet es so lange, bis es gelbbraun ist, alsdann setzt man Milch ans Feuer, thut das gebrannte Mehl hinein, und läßt es damit kochen; man wirft überdies ein Stück Zucker hinein, und quirlet es mit Eyerdotter ab, man legt geröstete Semmelscheiben hinein, und streut Zucker und Zimmet drüber. Man kann die Suppe mit Wasser eben so machen; alsdann aber muß man ein Stückchen Butter drein thun. Auch kann man das Mehl in Butter rösten.

40. Ordinaire Habergrützsuppe.

Setze gute Habergrütze mit Wasser auf; wenn sie dick genug gekocht ist, so gieße sie durch den Durchschlag, thu Salz und weiße Stückenbutter daran, laß es durchkochen und quirle die Suppe mit Eyerdottern ab. Man kann auch gestoßene Mandeln, Korinthen und gewürfelte in Butter gebratene Semmel dran thun und die Suppe mit Zucker und Zimmet bestreuen. Auch kann man gestoßene Zimmetblumen drüber streuen, statt des Zimmets, so wol über diese, als auch über andre Suppen, ob solche gleich nicht ganz so gut als Zimmet schmecken, so sind sie doch wohlfeiler.

41. Suppe von schwarzem Brodt.

Man kocht Rinden von schwarzem Brodt nebst etwas Zitronschale in Wasser weich, thut Zucker und Butter dazu, reibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut al-dann gewaschene und vorher alleingekochte Korinthen drein, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmet.

42. Grobe Brodtsuppe auf andre Art.

Schneide rund herum von grobem Brodt Scheiben, röste sie auf Kohlenfeuer gelbbraun; wenn sie kalt sind, brich sie in Stücke, laß sie in Wasser weich kochen, rühre sie durch einen Durchschlag, gieße dazu weißen Wein, thu viel gestoßenen Zimmet, Zucker, Zitronscheiben und kleine Rosinen drein, und laß es noch etwas kochen. Es muß so viel Brodt seyn, daß die Suppe davon gut wird.

43. Feine Brodtsuppe.

Nimm Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, laß es kochen, thu dazu geriebenes feines Roggenbrodt nebst feingehackter Zitronschale und Zucker, laß es gut kochen. Alsdann quirle das Gelbe von 2 Eiern dazu. Man kann auch anstatt des Wassers Breyhan oder weiß Bier nehmen, alsdann auch gestoßene Kardamommen dazu thun.

44. G r i e s m u s.

Koche Gries in Milch, laß ihn kalt werden, thu hinein 9 Eyerdotter und drei ganze Eyer, daß es wie ein Mandelmus werde; mache es süß, schmiere eine Schüssel mit Butter aus, und laß es drin aufkochen. Zuletzt wird es mit Zucker und Zimmet überstreut.

45. Bier- und Milchsuppe.

Man nimmt ein Maßel Bier und ein Maßel Milch, setzt es auf, thut etwas Zucker und ein wenig gelbe Butter dazu, läßt es kochen und quirlt es mit 3 Eyerdottern ab. Beym Abquirlen nimmt man zu den Eyerdottern ein wenig kaltes Bier und

einen halben Löffel voll Mehl; hat man dieß recht unter einander gequirt, so quirlet man die Suppe damit ab, richtet sie über gewürfelte Semmel an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

46. M u m m e n s u p p e.

Reibe schwarzes Brodt, thu es in die kochende Mumme, und quirle sie mit Eydotter ab. Man kann auch statt des Brodts Pumpernickel nehmen.

47. B r e y h a n s s u p p e.

Man setzt Brenhan an, thut Zucker und Zitronschale dazu, läßt ihn kochen und quirlet ihn mit Eyerdottern und einer Messerspiße voll Mehl ab, (auf 1 Maaß 4 Eyerdotter,) gießt ein wenig Wein darunter, richtet die Suppe über gewürfelte Semmel an und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Zu allen Suppen von Brenhan muß derselbe nicht zu alt und nicht zu jung seyn, im ersten Fall ist er zu scharf, und man braucht viel Zucker, im andern Fall schmeckt er nicht gut. Es kann auch das Weiße der Eyer mit dazu gequirlet werden, dann wird die Suppe mehr semig, nur muß man alsdann sich sehr in Acht nehmen, daß es nicht rinne. Man kann auch dieß alles zusammen kalt einquirlet und auf das Feuer sehen, dann muß man aber beständig quirlet; auch kann man, ehe man die Suppe ansetzt, die Zitronschale einige Zeit vorher in den Brenhan thun, daß der Geschmack recht ausziehe, auch etwas ganzen Zimmet hineinwerfen. Man kann sowol bey dieser als bey andern Arten von Brenhans- und Weinsuppen, welche mit Eyern abgequirlet werden, die Eyer mit Wein, oder mit Kirsch, Pfirsich, und andern abgezogenen Wassern abquirlet.

48. Weinsuppe mit Stärke.

Setze Wein zum Feuer, schäle von einer Zitronen, nach Proportion der Suppe, halb oder ganz, die Schale dünne ab, daß sie aber zusammenhänget, stich mit einem spitzigen Messer Löcher in die Schale, und stecke in diese gebrochenen

Zimmet und ganze Gewürznelken, lege sie, nebst Zucker zu dem Wein; nimm von der besten weißen Stärke, gieße kaltes Wasser drauf, und laß sie weichen. Wenn der Wein mit der Zitronschale gut gekocht hat; so quirle die Stärke mit kaltem Wasser ganz klein, und quirle sie zu dem Wein; laß es zusammen gut kochen, so wird sie ganz klar. Es muß so viel Stärke seyn, daß die Suppe semig wird.

49 Eine andere gute Weinsuppe.

Nimm Wein und Wasser, doch mehr Wein als Wasser, thu drein Zucker, Zitronschale, viel kleine Rosinen, auch ein Paar ganze Gewürznelken und Zimmet; laß es zusammen gut kochen. Unterdessen setze Butter in einem Tiegel auf; wenn sie anfängt braun zu werden, so thu viel geriebene Semmel hinein, laß sie recht braun rösten, rühre sie um, daß sie nicht anbrenne, thu sie hernach zu dem Weine, laß es mit einander gut kochen, daß die Semmel darin ganz zergerbe; zuletzt quirle Eyerdotter dazu, und beim Anrichten streue gestossenen Zucker und Zimmet darüber. Man kann auch statt der Semmel fein Roggenbrodt nehmen.

50. B u c h w e i z e n g r ü n e.

Man wäscht die Grüns, setzt sie mit Wasser auf, und läßt sie dicke kochen; dann gießt man geschmolzene braune Butter drüber, thut aber vorher etwas Salz dran. Beim Aufgeben rührt man noch etwas weiße Stückbutter dran. Wenn man ein Stückchen Butter dran thut, und solche mit durchkochen läßt, kocht sich die Grüns desto besser.

51. K a r t o f f e l m u ß.

Die Kartoffeln werden rein abgewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, mit Wasser aufgesetzt, doch nicht zuviel Wasser; man läßt sie gar kochen, bricht sie hernach, wie Erbsen, und beim Anrichten giebt man gebratene Butter oder gebratenen Speck, und, wenn man will, Zwiebeln drüber.

52. Suppe mit Speck und Erbsen.

Es werden etwas Erbsen mit in Würfel geschnittenem frischem Speck gekocht, bis sie weich sind; alsdann wird es durchgeschlagen, geschärfter Körbel, geschnittene Sellerie und Petersilienwurzeln mit der Suppe gekocht, bis das Wurzelwerk weich ist; alsdann Semmeln in Butter gebraten, und die Suppe darüber angerichtet. Man kann Fleischbrühe und in Ermangelung derselben Wasser nehmen, auch kann man anstatt des Specks etwas Butter dazu thun, auch anstatt der grünen, gelbe Erbsen nehmen.

53. Suppe mit Sellerie.

Man nimmt von der besten weißen Sellerie, schält sie ab und schneidet sie ganz klein, wäscht sie recht rein ab, läßt in einem Tiegel Butter zergehen, thut die Sellerie hinein, läßt sie etwas mit der Butter durchschwizen, thut hierauf dieselbe in Fleischbrühe und läßt sie zu Mus kochen. Alsdanu rührt man dieselben durch einen Durchschlag, läßt sie mit der Brühe wieder aufkochen, und quirlt sie mit dem Gelben vom Ey ab.

54. Eine schöne Suppe.

Nimm einen Theil Wein, und eben soviel gebranntes Wasser, drei Theile schwarz Kirchwasser und einen Theil Erdbeerwasser; oder halb Wein und halb schwarz Kirchwasser, von einer Zitrone die Schale dünne abgeschnitten, daß sie an einander bleibt, thu sie nebst Zucker in die Brühe, drücke den Zitronensaft auch hinein und laß es kochen; alsdann rühre mit ein wenig eingeweichter weißer Stärke und Eyerdottern die Suppe ab, setze sie wieder ans Feuer, und laß sie unter beständigem Rühren semig werden.

55. Mandelsuppe.

Nimm ein halb Pfund süße Mandeln, brühe sie ab, stoße sie mit ein wenig Rosenwasser recht klein, dann thu sie in eine Reibefatte, (Reibeasch)

gieß etwas abgekochte Milch dazu, und auch noch etwas Rosenwasser, reibe sie damit recht klein, thu sie in kochende Milch, laß sie drin kochen und thu Zucker und ein wenig Salz dazu. Wenn es zusammen gekocht hat, so quirle es mit Eydotter ab, rühre es so lange auf dem Feuer, bis es etwas dick wird; dann richte die Suppe an, und streue Zucker und Zimmet drüber.

56. Eine Schaumsuppe.

Man nimmt auf ein Maßel Wein 8 ganze Eyer, quirlt selbige kalt mit etwas Zucker und gestoßenem Zimmet, und setzt es in einem etwas großen Topfe, in welchem es zum Aufsteigen Platz hat, aufs Feuer; es muß aber beständig stark gequirlt werden. Sobald es anfängt zu steigen, so ist die Suppe gar und muß gleich in den Suppennapf gegossen werden. Man kann auch statt des Weins Brenhan nehmen und ein Spitzglas voll weißen Franzwein drunter gießen; auch kann man halb Wein und halb Wasser nehmen.

57. Eine andere Schaumsuppe.

Nimm einen großen Topf, schlage drein 24 Eyer, quirle sie zu Schaum, gieß allmählig ein Maß (Quart) Wein dazu, quirle es beständig; reibe auf einem Stück Zucker das Gelbe von vier Zitronen ab, thu ihn nebst dem Saft der Zitronen dazu, aber nicht die Kernen, auch ein Stück ganzen Zimmet; setze den Topf in starkes Kohlenfeuer, quirle es beständig mit einem starken Quirl, damit es lauter Schaum werde; laß es scharf heiß werden, und wenn es aufsteigt, gieße die Suppe gleich in den Napf, damit der Schaum nicht falle. Wenn man will, kann man auch etwas gestoßene Kardamommen drein nehmen.

58. Zimmetsuppe.

Nimm ein gutes Stück grobes Brodt mit Rinde und Krume, röste es auf Kohlen schön gelbbraun; wenn es kalt ist, brich es in Stücke, thu es in einen Topf,

Topf, nebst viel zerbrochenem Zimmet, gieß kaltes Wasser drauf und laß es kochen; quirle es, damit das Brodt zergehe; treibe es durch den Durchschlag in einen andern Topf, thu dazu feingehackte Zitronschale, Butter, Salz, Zucker und Wein, laß es damit kochen; quirle einige Eyerdotter dazu, setze es zum Feuer, quirle es fort und laß es bis ans Kochen kommen; röste geschnittnes feines Brodt in Butter hinein.

59. Suppe von gefüllten Zitronen.

Man schneidet die Zitronen in der Länge nach durch, höhlt das Saure heraus, nimmt das Weiße von 2 Eiern, etwas Zucker, und bittere, auch etliche süße Mandeln, welche alle vorher abgezogen und gerieben seyn müssen, rührt alles recht unter einander, füllt es wieder in die Zitronen, macht jede Hälfte mit einem Messer glatt, und läßt sie in der Tortenpfanne oder bey dem Bäcker gelbbraun backen. Zur Suppe nimmt man halb Wein, halb Wasser, 8 Eyerdotter auf ein Maas, gestoßenen Zucker und Zimmet, quirlt dies alles nebst einer Messerwike voll Mehl kalt ein, thut auch etwas an Zucker abgeriebene Zitronschale dazu. Wenn es anfängt zu kochen, so gießt man die Suppe in den Napf und thut die gefüllten Zitronen hinein.

60. Zitronsuppe auf andere Art.

Reibe eine ganze Zitrone auf dem Reibeisen, nimm die Kernen davon, gieße Wein drauf und laß es kochen; alsdann reibe sie durch einen Durchschlag, thu 3 abgequirlte Eyerdotter drein, und Zucker so viel du willst, auch 2 Löffel voll Rosenwasser, und laß es aufkochen.

61. Kerbelsuppe.

Den Kerbel verlis und schärbe ihn recht klein, thu ihn in kochendes Wasser, etwas Butter und Salz dazu, und laß es eine Weile kochen; quirle die Suppe mit Eyerdotter ab, und richte sie über ge-

Unterr. Thl. 1. E

rdstete Gemmelscheiben an. Mit Petersilie kann man es eben so machen.

62. Petersiliensuppe mit Rindfleischbrühe.

Schärbe die Petersilie, nachdem sie gewaschen, und thue sie in recht kräftige klare kochende Rindfleischbrühe; laß sie nur ein paarmal aufkochen.

63. Suppe von Kresse.

Die Kresse wird gut verlesen und gewaschen, dann geschärbt und in Wasser mit etwas Butter und nur wenig Salz gekocht, damit sie nicht viel salzig werde. Wenn sie eine halbe Stunde gekocht hat, wird sie mit einem Eydotter abgequirlet. Diese Suppe 4 Wochen hinter einander täglich gegessen, hat sehr gute Dienste bei einer schwachen Brust gethan.

64. Grüne Krautsuppe.

Nimm zu kräftiger Fleischbrühe (Rindfleischbrühe ist die beste) Kerbel, Petersilie, Pimpernell, Dragun, Portulack, Sauerampfer, Spinat, und andre Suppenkräuter, von jedem eine Handvoll, recht rein verlesen, gewaschen und fein geschärbt, koche sie eine Stunde mit der Fleischbrühe, alsdann gieße sie in einen breiten Napf, und setze sie auf Kohlen; wenn die Suppe recht kocht, schlage ganze Eyer hinein, auf jede Person ein Ey gerechnet, dann laß sie nur aufkochen.

65. Suppe mit Krebskoli.

Nimm etliche Pfunde Kalbfleisch, und koche es wie Nr. 93. beschrieben ist. Alsdann koche ein halb Schock Krebse und mache die Schwänze gehörig aus. Das übrige von den Krebsen stoß alles in einem Mörtel recht klein, brate es nun eine halbe Stunde in einem Tiegel mit Butter. Dann gieß die Kalbfleischbrühe ab, koche in selbiger etwas Fadennudeln, Zuckerwurzeln und Blumenkohl oder Kastanien; richte die Suppe in einem Napf an, drücke die Krebsbutter durch den Durchschlag, gieße noch etwas Fleischbrühe drauf und laß es damit

Durchkochen; drücke es dann wieder durch den Durchschlag und über die Suppe; die Krebschwänze thu nun auch hinein. Soll die ganze Suppe roth werden, so thu etwas feines Weizenmehl mit drunter, wenn du sie mit Butter im Mörser stoßest. Man kann hierzu alle Fleischbrühen nehmen; doch schmeckt Kalbfleisch; Hühner, oder Taubenbrühe am besten. Will man die Suppe für einen Kranken machen, der keine Krebsbutter vertragen kann; so kocht man die Krebse in Wasser und Salz, macht die Schwänze aus, zieht den Darm heraus, stößt die Schalen im Mörser und kocht sie in einem Töpfchen mit Fleischbrühe. Hiernächst drückt man die Brühe durch den Durchschlag und gießt sie zur Suppe. Man kann auch Krebse lebendig stoßen und dieselben mit Fleischbrühe kochen, wenn man ihnen zuvor den Darm aus den Schwänzen gezogen hat. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man auf 1 Mandel mit Salz abgekochter Krebse 1 Maaß Wasser gießen, sobald dieselben im Mörser zerstoßen und die Schwänze vorher ausgemacht sind. Diese zerstoßene Krebse läßt man eine halbe Stunde mit dem Wasser kochen, drückt dann die Krebsbrühe durch den Durchschlag, kocht etwas Gries, Reis, oder Graupen in der Brühe mit Butter und etwas Salz gar, thut Sellerie und Zuckerwurzeln dran, auch wol ein wenig geschärbtes Suppenkraut, alsdann noch ein wenig gestoßene Muskatblumen, so ist dies in Ermangelung der Fleischbrühe eine mittelmäßige Suppe.

66. H ü n e r s a p p e.

Wenn alte Hühner gebrühet und ausgenommen sind, setzt man sie mit Flußwasser auf und salzt sie. Wenn man sie geschäumt hat, thut man Lorbeerblätter und englisch Gewürz dran, doch von beiden nur wenig, und läßt sie damit kochen. In 4 Stunden sind sie gar. Wenn sie eine Stunde gekocht haben, nimmt man feine Perlgraupen, gießt von der Hühnerbrühe etwas durch ein Fleischbrüh,

steb darauf. (1 Maaß Brühe zu $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Graupen.) Wenn die Graupen anderthalb Stunden gekocht haben, thut man Blumenkohl, Zuckerwurzeln, abgekochte, und aus den Schalen gebrochene Krebse, Sellerie, Murcheln auch etwas abgeschälte Kastanien dran, welches alles vorher in Wasser abgekocht wird; zuletzt macht man Semmelldöse dran, richtet die Hünen in einer Terrine an, und gießt die Suppe drüber. Man kann die Semmelldöse auch braten. Sind die alten Hünen früher weich, so setzt man sie zurück, damit sie ganz bleiben. Wenn man den Graupenschleim gern ißt, so wäscht man die Graupen nur mit lauwarmen Wasser ab; will man aber die Brühe klar haben, so kocht man sie, nachdem sie gewaschen sind, mit Wasser ab, quirlet sie recht in dem Wasser, gießt es ab und hernach Fleischbrühe dran.

67. Suppe von Blumenkohl.

Man kocht 3 Stauden guten Blumenkohl, nachdem man ihn wohl abgeputzt und in Stücke geschnitten, in Wasser einigemal auf, und dann in guter Brühe völlig weich; die Brühe muß aber über dem Kohl stehn. Hierauf läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit Mehl kreuschen, und rührt sie mit 4 Maaß Brühe, die Brühe des Blumenkohls mitgerechnet, klar; den Blumenkohl legt man trocken in die Terrine. Sobald die Suppe gut gekocht und gehörig geschäumt worden ist, wird sie mit 8 Eyerdottern, die mit etwas Wasser klar gemacht worden, abgequirlet und über den Blumenkohl angerichtet. Man reibt noch Muskatennuß und streut etwas Salz drüber.

68. Eyersuppe gebacken.

Man nimmt hierzu eine kräftige gute Brühe, dann so viel Eyer als man brauchen will, schlägt sie klein, und gießt von der Brühe nach und nach so viel dazu, als zur Suppe nöthig ist, gießt sie in die Suppenschüssel und setzt diese in eine Torten-

pfanne, auf deren Boden Salz gestreuet worden, und läßt sie backen, bis sie oben gelblicht wird, dann ist sie gut.

69. Kraftsuppe für Kranke.

Brate ein altes Huhn, wenn es halb gar ist, zerstoß es zu kleinen Stücken, gieß ein Maaß kräftige Brühe dazu, stoß $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein; thu sie dazu und laß es gut durchkochen, hernach ringe alles durch eine grobe Serviette. Wenn du willst, kannst du ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Zimmet dazu legen und mitkochen lassen, auch wol etwas Zitronensaft.

70. Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch; ingleichen wie Krebsbutter zuzurichten.

Mache von dem Kalbfleische aus der Keule alle Sehnen ab, schneide es klein, nebst fettem Speck von frischem Schweinefleisch und Rindernierentalg, wovon die Haut abgezogen, von beiden nicht halb so viel als vom Kalbfleisch, ein wenig Zwiebeln und Salz; hacke dieses zusammen klein, thu dazu gestosene Muskatblumen, gehackte Petersilie, auf 3 Pfund Kalbfleisch, ohngefähr 8 Eyer und geriebene Semmel, rühre es wohl untereinander; nimm eine grobe dichte Serviette, beschmiere sie in der Mitte dünne mit Butter, so weit als ohngefähr der Pudding geht; lege diese Masse darein, drücke sie zusammen wie einen runden Klob, fasse die Serviette nun zusammen, binde sie recht fest und dicht um den Klob herum mit Bindfaden, damit der Klob recht fest drin liege, und das Wasser nicht hinein kochen könne, und bewickele die Serviette noch höher herauf mit Bindfaden. Lege den Pudding in siedendes Wasser, und laß ihn drei gute Stunden kochen. Wenn das Wasser einkocht, gieß warmes zu, decke ihn zu und gieb Achtung, daß er sich nicht anseze, und das Wasser ja allerwärts über den Pudding koche. Zur Suppe nimm eine kräftige Brühe, ingleichen abgekochte und ausgebrochene Krebse, hacke sie, rühre sie mit kalter Butter,

Ehern, gestoßenen Muskatblumen und geriebener Semmel unter einander; fülle dies in die großen Krebsnasen, setze etwas Butter in einem Tiegel auf, lege sie hinein, daß die gefüllte Seite unten komme, laß sie ein wenig braun werden, und lege sie dann in die Suppe; die Butter laß zurück. Zu der Krebsbutter nimm die abgemachten Schalen, kleinen Scheeren und Füße, so an den Seiten des Krebses sitzen, stoße sie im Mörser, thu dazu ein gutes Theil kalter Butter, stoße sie gut mit durch, dann lege dieses gestoßene in einen Tiegel, laß es zusammen gut kochen, und rühre es durch ein Brühsieb zu der Suppe, gieße warme Brühe in das Sieb, damit die Krebsbutter gut heraus gehe; laß es zusammen kochen, thu noch dazu abgekochten Spargel, gepuzte und in Wasser gekochte Muscheln, ein wenig geriebene Semmel, und richte die Suppe über den Pudding an.

71. Potage mit einem Krebspudding.

Nimm ein Schock Krebse, wasche sie recht rein, stoße sie lebendig, und brate das Gestoßene in Butter; gieße 2 Maas unaufgekochte kalte Milch dazu, quirle es wohl unter einander, rühre es durch ein Sieb, quirle 10 Eyer und die Milch dazu, auch etwas Butter, gieß es in eine Kasserole, und laß es auf dem Feuer rinnen, wie einen Eyerkäse; dann gieß es in einen Durchschlag, laß es rein ablaufen, schütte es in eine Schüssel, thu dazu 6 Eyer, ein gutes Stück Butter, gestoßene Muskatblumen, Salz, geriebene Semmel, rühre alles wohl unter einander, schmiere eine Form oder verzinnte Kasserole mit Butter, thu die Masse hinein, und laß sie im Backofen backen. Zur Suppe nimm kräftige Brühe, thu dazu gute Gartengewächse, wie sie die Zeit mit sich bringt, und was du sonst willst. Du kannst die Brühe mit etlichen Ehern abquirlen, oder Gries oder sonst etwas drein kochen. Auch schmecken Suppenkräuter gut zum Krebspudding.

72. Milchsuppe mit einem Rande von Eyweiß.

Nimm eine Schüssel mit einem breiten Rande, und quirle Eyweiß zu Schnee; dann setze den Schnee auf den Rand, und wende den Schaum gegen die Glut, damit er antrockne. Ferner reibe noch Zucker an die äussere Seite des Eyweißes, und halte eine glühende Kohlenschaufel drüber, damit der ganze Rand braun werde. Dann koche süße Milch, die Eyerdotter zerschlage mit einem Paar Löffel voll Kraftmehl, etwas gestoßenem feinem Zucker und Zimmetwasser, gieße die kochende Milch allmählig hinzu und treibe sie zum Schaum auf. Zuletzt richte die Suppe an, worin du alsdann ganz dünne kleine Zuckerbrödtchen legen mußt.

73. Eine andere Art Mehlsuppe.

Man setzt Wasser mit Butter und Salz an; wenn es kocht, quirlet man Mehl hinein; quirlet alsdann ein ganzes Ey unter einander, und gießt es in die Suppe.

74. Gehackte Mehlsuppe.

Man setzt Wasser mit Salz und einem guten Stück Butter auf; nimmt feines Weizenmehl, legt es auf ein Brett, macht ein Loch in die Mitte, schlägt ein Ey drein, und knetet es durcheinander; wenn es geknetet ist, hackt man es mit einem Messer klein, quirlet es in das kochende Wasser, läßt es damit aufkochen, dann ist es gut. Zu 1 Ey nimmt man ohngefähr 1 Maasß Wasser.

75. Pflaumensuppe.

Nimm frische Pflaumen und laß sie, nachdem die Kernen herausgeschnitten, mit Brenhan oder auch mit Wasser kochen, thu geschnittene Zitronschale dran, und laß sie kochen bis sie ganz weich sind; gieß ein wenig Wein dazu und schlage sie durch den Durchschlag; brate Semmelscheiben in Butter, lege sie in die Suppe, und überstreue sie mit Zucker und Zimmet.

76. Prunellen suppe.

Man schneidet die Prunellen in kleine Stückchen, thut sie in einen Topf, gießt Brenhan und ein Glas voll weißen Franzwein dazu, thut etliche Zitronscheiben und Schale, Zucker und ein Stück ganzen Zimmet dran, läßt es zusammen eine ganze Stunde kochen, schlägt sie durch den Durchschlag, und richtet sie mit gerösteten Semmelscheiben an. Man kann auch ein Stück Mandelgebäckes hinein thun.

77. Aepfelsuppe.

Nimm hierzu Borsdorferäpfel, und schneide sie in Viertel, setze sie mit Brenhan, Zucker und Zitronschale an, laß alles weich kochen, schlag es durch den Durchschlag. quirle es mit Eydotter ab, und bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmet. Man kann auch, nachdem die Suppe durchgeschlagen, gewaschene und abgekochte Korinthen hinein thun.

78. Heidelbeersuppe.

Man wäscht die Heidelbeeren rein ab und kocht sie eine halbe Stunde mit Wasser und weißem Franzwein, von jedem die Hälfte, thut Zitronschale dran und so viel Zucker als nöthig ist; dann reibt man sie durch einen Durchschlag in einen porcellänen Napf, legt geröstete Semmelscheiben hinein, und streut Zucker und Zimmet drüber. Diese Suppe ißt man mehrentheils kalt. Man kann diese Beeren auch bloß in Wasser kochen, sie versüßen, grobes Brodt in Scheiben hinein thun und sie kalt essen.

79. Suppe von Johannisbeeren.

Man setzt die Beeren wie auch einige Himbeeren in einem messingenen Kessel mit ein wenig Wasser aufs Feuer, thut Zitronschalen, Zimmet und ein Stück Semmel dazu. Wenn es eine Weile gekocht hat, so streicht man es durch ein Haarsieb, gießt Wein und thut Zucker nebst einigen von den Stielen abgemachten Johannisbeeren dazu, läßt es noch

einmal aufkochen und richtet sie über Semmelschnitte, in Butter braun gebraten, an.

80. Suppe von Oranschen.

Man reibt eine grüne Oransche auf dem Reibeisen, und kocht dies mit halb Wein und Wasser, thut Semmelkrumen, Zucker und Zitronschalen, Zimmet und ein Stück Butter dazu; dann streicht man es durch ein Haarsieb, quirlt die Suppe mit Eyerdottern und Zitronsaft ab, und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an.

81. Ein Mus von Eyerweiß.

Nimm 1 Maas Sahne oder Rahm, thu drein von 8 oder 10 Eiern das Weiße, quirle es wohl durch einander, gieß auch ein wenig Rosenwasser hinzu, und laß es bey einem gelinden Feuer aufkochen; rühre es öfters um, richte es in einer Schüssel an, bestreu es mit Zucker und Zimmet und laß es kalt werden.

82. Quittenmus.

Koche die Quitten in Wasser, aber nicht gar zu weich, ziehe die Haut ab, schabe sie bis auf das Kernhaus, reibe sie in einem Reibetopf oder messingenen Kessel, gieß ein wenig von dem Wasser, darin sie gekocht, dazu; nimm von 3 Eiern das Weiße und 2 Dotter, reibe sie drunter, damit es ein recht flarer Bren werde, thu eine geriebene Zitronschale dazu, träufle ein wenig Zitronsaft hinein, und thu Zimmet und Zucker dazu. Schmiere eine Schüssel mit Butter aus, gieße den Bren hinein und setze es auf Kohlen. Decke es mit einer Schüssel zu und laß es kochen. Du mußt es aber öfters aufdecken, sonst läuft es über. Man kann es kalt oder warm essen, auch mit Zucker und Zimmet überstreun.

Kalteschalen.

83. Brodt, Kalteschale.

Reibe schwarzes Brodt nebst der Rinde, thu gewaschene Korinthen dazu, auch abgeriebene Zi-

tronschale, Scheiben und Zucker, und gieß Brenhan und Wein drauf. Auch kannst du, statt des Brodts, gesottene Brezeln einbrocken oder auch Bröningschen Zwieback nehmen; mit Zwieback thust du am besten. Man giebt ihn in Stücke gebrochen herum, daß sich solchen ein jeder selbst einthun kann, weil er sehr leicht weich wird. Der Brenhan muß ja gut und kalt seyn, wenn die Kalteschale eine Erquickung seyn soll. Die Korinthen kann man auch weglassen.

84. Preussische Kalteschale.

Nimm recht schwarzes Brodt, reibe es recht fein, gieße süße Sahne und bitteres Bier drauf. Bestreue die Kalteschale stark mit Zucker und Zimmet.

85. Erdbeeren = Kalteschale.

Wasche die Erdbeeren recht rein, laß das Wasser im Durchschlag rein ablaufen, schütte sie in den Napf und so viel Zucker als nöthig ist dazu, gieße Wein drauf, decke den Napf zu, laß sie eine Weile so stehen, damit der Wein recht einziehe; alsdann gieße klares Wasser dazu. Man kann auch abgeriebene Zitronschale und fein geriebenes Brodt drunter thun, und Zucker und Zimmet drüber streun.

86. Kalteschale von Milch mit Weintrauben, Heidelbeeren oder Erdbeeren.

Pflücke die Weinbeeren in Milch und bestreue die Kalteschale mit Zucker. Mit Erdbeeren und Heidelbeeren kann man es eben so machen, vorher aber müssen sie gewaschen und das Wasser im Durchschlag abgelaufen seyn. Zucker kann man nach Belieben hinzuthun. Zu den Heidelbeeren schmeckt auch geriebenes Brodt gut, oben drüber streut man etwas Zimmet.

87. Himbeeren = Kalteschale.

Man pflückt die Himbeeren von den Stielen ab und thut sie in einen Topf, setzt denselben in einen Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren

auffspringen; alsdann klärt man den Saft ab, kocht ihn mit Wasser, Wein und Zucker eine Stunde und thut etwas Himbeerscheele dazu. Dann gießt man es in einen porcellänenen Napf und läßt es kalt werden. Will man die Kalteschale essen, so legt man Mandelgebäcknes hinein. Sie ist sehr schmackhaft, erfordert aber sehr viel Zucker.

88. Pfirsich = auch Gliedermilch.

Man nimmt süße Kuhmilch und kocht sie mit Pfirsichblättern ab, thut aber gleich ein Stück Zucker hinein, sonst rinnet sie leicht, dann nimmt man die Blätter wieder heraus und quirlt die Milch mit Eyerdottern ab, auf ein Maasß sechs Eyerdotter, auch von 3 Eiern noch das Weiße dazu, einen halben Löffel voll Mehl und etwas Zucker, dann setzt man sie in den Keller und ist sie hernach kalt; man streut kein Gewürz drauf, weil die Pfirsichblätter in dieser Milch ihren eigenen Geschmack voraus haben sollen. Mit Kliederblüte macht man es auch so. Man muß aber sowol die Pfirsichblätter als die Kliederblüte vorher in Wasser abwaschen, und, wenn man es in den Napf zum Kaltwerden gießen will, es durch einen Durchschlag gießen. Auf Kliedermilch streut man Zucker und Zimmet.

89. Pfannenkalteschale.

Man leget die Pfannen in Wasser und ziehet die Haut ab, macht auch die Kerne aus. Alsdann kocht man sie mit Zitronenschale und Wein und Wasser weich, reibt sie durch, und setzt sie in Keller. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmet und thut Semmelscheiben in Butter gebraten, und mit Zucker und Zimmet bestreut hinein.

90. Kalteschale von weißem Sago.

Man kochet weißen Sago mit Wasser und Zitronenschale, alsdann gießt man etwas weißen Franzwein dazu, auch ein Stück Zucker, und ein Stück ganzen Zimmet, läßt es mit einander kochen, bis es recht klar ist; alsdann kocht es sich zu einer

Gelen, welche man in einem Kalteschalennapf in Stücken austicht, Wein und Wasser darauf gießt, abgeriebene Zitronenschale dazu thut, und Zucker und Zimmet darauf streut.

91. Reiß Kalteschale.

Man kocht Reiß, den man recht abgebrühet, mit Wasser und ein wenig Wein, einem Stück Zitronenschale, und einem Stück Zucker weich; alsdann läßt man ihn kalt werden, thut den Reiß in einen Kalteschalennapf, gießt Wasser und Wein darauf, thut gestoßnen Zucker, gestoßnen Zimmet und Zitronenscheiben dazu, und läßt die Kalteschale im Keller stehn, bis man essen will. Man kann auch, anstatt daß man Wein und Wasser nimmt, zu dieser Kalteschale Brenhan nehmen, und nur ein wenig Wein darunter gießen.

92. Aepfel Kalteschale.

Man kocht etliche Aepfel mit einer halben Zitronenschale, ungeschält im Wasser weich, gießt dieses Wasser in einen Kalteschalennapf, thut etwas Wein dazu, Korinthen und abgeriebene Zitronenschale, und Zucker und Zimmet, giebt sie so auf den Tisch, und brockt Schönisingischen Zwieback klein, welchen man hinein thut, wenn man essen will. Man kann auch die Aepfel schälen, und wenn sie weich gekocht sind, dieselben durch einen Durchschlag rühren, und Wasser und Wein, auch klein geschnittene abgezogene Mandeln und Korinthen dazu thun, alsdann aber bleibt der Zwieback weg.

Anweisung wie man Kalbfleisch auf sehr verschiedene Art zubereitet.

93. Kalbfleisch zu Fochen.

Man wässert das Kalbfleisch eine halbe Stunde ein, setzt es mit Flußwasser auf, kocht es und schäumt es rein ab, thut auch etwas Lorbeerblätter und englisch Gewürz dazu. Wenn es eine Stunde

gekocht hat, nimmt man es aus dem Topfe, legt es in eine irdene Schüssel, gießt kaltes Brunnenwasser drauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, pußt indessen die unreine Haut ab, legt es dann wieder in den Topf, gießt die Brühe durch ein Brühsieb wieder drauf und läßt es kochen, bis es gar ist. Man nimmt zum Kochen gern eine Brust, wenn man sie haben kann. Man rechnet auf die Person ein halb Pfund Fleisch; hat man aber Fremde, so muß man etwas mehr nehmen. In zwei, höchstens drittehalb Stunden muß das Kalbfleisch gar seyn.

94. Kalbfleisch mit Basilikum.

Man zerschneidet eine Kälberbrust, setzt sie in einem Schmortopfe auf, salzt und schäumt sie. Alsdann thut man klein geriebenen Basilikum und Zitronenscheiben dran, wie auch in Butter braungebratenes Mehl, welches man dran rührt und noch eine Weile damit kochen läßt.

95. Kalbfleisch mit Stachelbeeren.

Wenn eine schöne Kälberbrust wohl ausgewässert worden, so wird sie wie andres Kalbfleisch gekocht. Wenn die Kälberbrust gar ist, so wird sie in Stücke zerlegt und einmal mit den Stachelbeeren aufgekocht, dann angerichtet. Mit jungen Tauben kann man es eben so machen, wie auch mit einer Lammesbrust.

96. Kalbfleisch mit Austern.

Nimm Kalbfleisch aus der Keule, schneide es in dünne Scheiben, wenn vorher die Haut abgeschnitten worden ist; klopf es mürbe, thu es in eine zinnerne Schüssel, nebst Butter, Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatblumen und Austern; das Fleisch bestreue mit dem Gewürz und Salz, die Butter leg unter und die Austern zwischen das Fleisch, laß es auf einem Kohlenbecken zugedeckt

sachte kochen und kehre es um; wenn es gar und die Brühe nicht dick genug ist, so streu ein wenig geriebene Semmel dazu; du kannst auch Zitronensaft dazu drücken.

97. Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch haue in Stücke, koch es in Wasser und Salz fast gar, leg es in eine Kasserole, gieß etwas von der Brühe dazu, leg ein Stück Butter, zerbrochne Muskatblumen dabei und laß es eine Weile damit kochen; dann nimm wohlgerösterte Sardellen, mache sie von den Gräten, hacke sie ganz klein, thu sie dazu und laß es kochen; fast zuletzt thu Zitronenscheiben dran. Die Brühe muß kurz eingekocht seyn.

98. Kalbfleisch mit Zitronensaft.

Laß das Kalbfleisch ein paarmal aufkochen, mache die kleinen Knochen und die Haut davon, leg es in einen Tiegel, gieße kräftige Brühe dazu und thu ein Paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Muskatblumen, eine ganze Zwiebel, Butter, Salz und Zitronenschale hinein und laß es kochen; dann thu dazu geriebne Semmel und zuletzt ein gutes Theil Zitronensaft.

99. Kalbfleisch braun mit Speck.

Nimm eine gute Kälberbrust, haue sie in Stücke und lege sie in Wasser. Schneide Speck in Würfel und laß ihn braun braten, alsdann rühr etwas Mehl dazu, daß es in dem Speck braun röste. Lege nun das Kalbfleisch in den gebratenen Speck, und laß es darin braun werden; dann gieße Brühe oder Wasser dazu, thu etwas Kapern, Champignons, Salz und Zitronenscheiben dran und laß alles in dieser Brühe schmoren, bis es gar ist.

100. Geschmortes Kalbfleisch.

Eine Kalbsbrust oder andere Stücken Kalbfleisch werden in Mehl und Salz gewälzet, dann in bratende Butter oder Speck gelegt, und darin auf

allen Seiten braun gebraten. Hiernächst gieße kochendes Wasser dazu, thu dazu eine mit etlichen Gewürznelken besteckte Zwiebel, Zitronenschale, etliche Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, gebrochne Muskatblumen, Champignons und laß es kochen. Wenn du anrichten willst, quitle Endotter mit einem Paar Löffel voll Weinessig dran. Hast du nicht Champignons, so nimm abgekochte und abgeschälte Kastanien.

101. Eine gefüllte Kalbsbrust.

Mache das Gefüllsel zuerst; laß Butter zergehen, thu gehackte Petersilie hinein, brate sie gar und laß es kalt werden. Thu dann 8 Eyerdotter und von 4 Eiern das Weiße hinein, etwas Muskatblumen, rühre es unter einander, thu Semmelkrumen dazu, so viel als genug sind. Nun nimm eine schöne Kalbsbrust, mache die Haut unten los, thu das Gefüllsel hinein, nähe die Haut zu, koche sie mit Kalbfleisch; wenn sie gar ist, lege sie in den Suppennapf und gieße die zubereitete Suppe drüber.

102. Eine geschmorte Kalbsbrust.

Ziehe von einer Kalbsbrust die Haut ab, spieße sie, laß sie in bratender Butter braun rösten, wenn sie vorher in Mehl umgekehrt worden ist; gieße dann warme Brühe dazu und thu dran Salz, Franzwein, ganze Muskatblumen, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel und laß es kochen; wenn sie bald gar ist, so thu dazu weich gekochtes und länglicht geschnittenes Ochsenmaul, abgekochte Kälbermilch, gekochte Nudeln und laß es gut einschmoren. Wenn bald angerichtet werden soll, so gieße 6 Löffel voll süßer Sahne dazu.

103. Kalte Kalbskeule.

Man legt die Keule des Abends in Weinessig und etwas Wasser, oder in Landwein, welches noch besser ist. Am Morgen drauf schneidet man die Haut davon ab, steckt grob geschnittnen und in Pfeffer und Salz umgekehrten Speck in die Keule, legt

Dieselbe sodann in einen großen Tiegel, nebst vier in Stücke gehauenen Kalberfüßen, einem Paar Lorbeerblätter, ganzen Muskatblumen, weißem Pfeffer, etlichen Gewürznelken und Salz, gießt Wasser drauf, deckt es zu und läßt es meist gar kochen; dann gießt man Wein dazu, thut Zitronenscheiben dran, und läßt es kochen, bis es gar ist. Hiernächst legt man die Keule auf eine Schüssel und läßt sie kalt werden; gießt etwas von der Brühe auf einen zinnernen Teller und sieht zu, ob sie dick wird; ist dies, so nimmt man die Füße heraus, gießt sie durch eine Serviette in ein porcellänenes Geschirr, daß sie kalt wird; wo nicht, so läßt man sie mit den Füßen noch etwas kochen. Wenn nun beides kalt ist, so richtet man die Keule in einer Schüssel an. Ist auf der Brühe Fett, so nimmt man es sauber ab, sticht mit einem silbernen Löffel die kalte Brühe aus, und belegt damit die Keule, wie auch die Schüssel, auf beiden Seiten der Keule.

104. Geschmorte Kalbskeule.

Von der Kalbskeule macht man die Haut ab, bestreicht sie mit Speck auf vorige Art, thut in einen tiefen Tiegel Speck und läßt ihn braten, wie auch Butter mitbraten. Man bereibt die Keule dann mit Mehl und Salz und legt sie in den Tiegel. Wenn sie eine Weile gebraten hat, so thut man Zwiebelscheiben dazu, und wenn sie auf allen Seiten braun ist gießt man kochendes Wasser, thut auch ganzen Pfeffer, Gewürznelken, ein Paar Lorbeerblätter dazu und läßt es kochen; zuletzt thut man dazu etliche gewässerte und gehackte Sardellen, gekochte Murcheln und läßt es kurz einkochen.

105. Gekochte Kalbskeule.

Klopfe die Kalbskeule wohl, laß sie in braten. der Butter bräunlich braten, thu kräftige Rindfleischbrühe dazu, auch eine ganze Zitrone in 4 Theile geschnitten, Muskatblumen, Lorbeerblätter und Salz; laß es wohl zugedeckt kochen, und wenn sie gar ist, thu Kapern dazu; diese müssen aber nicht mitkochen.

106. Kälberribben.

Haue die Ribben wie zur Karbonade, mache die Haut davon, haue das spitzige Ende vom Knochen ab, und klopte sie mürbe. Schmiere eine zinnerne Schüssel recht fett mit Butter aus, lege die Ribben drauf, nebst weißem grob gestoßenem Pfeffer; gebrochenen Muskatblumen und etwas Salz, auch noch hinlänglicher Butter; deck es dicht zu, lege noch ein feuchtes Tuch drauf, daß der Dampf nicht heraus gebe, und laß es auf einem Kohlenbecken sacht kochen. Zuletzt thu dazu etwa 6 gewässerte und gehackte Sardellen, Zitronscheiben und ein Glas Wein und laß es hiermit noch ein wenig kochen.

107. Frikassee von Kalbfleisch.

Nimm eine schöne Kalbsbrust, schneide sie in Stücke, setze sie in einem Schmortopfe auf, gieße so viel Wasser drauf, daß es mit dem Fleisch grade stehe, salz es und schäume es rein ab; alsdann thu englisch Gewürz und Lorbeerblätter dran. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, so nimm es heraus, leg es in kaltes Brunnenwasser, laß es eine halbe Stunde drin liegen, wasche es mit Mehl, und puß es rein ab. Alsdann thu es wieder in einen Topf, gieße die Fleischbrühe durch ein Sieb dazu, thu ein Stück holländischer Butter dran, wie auch Zitronscheiben und Schale, laß es damit durchkochen; endlich quirle die Brühe mit einem Paar Eyerdottern ab. Auf diese Art kannst du auch Laubenfrikassee machen

108. Ein Frikassee von Milchfleisch und Austern.

Das Milchfleisch wird gar gekocht und die Haut abgezogen. Dann wird Wein in einen Tiegel gethan, etwas Zitronschale und etliche Zitronscheiben, Semmelkrumen, gestoßene Muskatblumen und Butter; dieses muß so lange kochen, bis es dicklicht ist. Alsdann wird das Milchfleisch nebst aus:
Unterr, Thl. 1. D

gemachten Austern dazu gethan, alles noch einmal aufgekocht und zuletzt mit einigen Eyerdottern abgequirlt.

109. Milchfleisch mit Zitronen; wie auch in Austerschalen.

Das erste wird auf folgende Art gemacht: man kocht das Milchfleisch mit Wasser und Salz ab, puht die Haut rein ab, brät Butter, legt das Milchfleisch drein und läßt es etwas durchbraten, alsdann gießt man etwas von der Brühe hinzu, schneidet Zitronschale und Scheiben dran, thut etwas Semmelkrumen und Muskatblumen dazu und läßt es damit durchschmoren. Milchfleisch in Austerschalen ist auch ein schönes Essen. Es wird auf folgende Art gemacht: man kocht das Milchfleisch ab, schneidet es in kleine Stückchen, legt Butter in große Austerschalen, läßt die Stückchen Milchfleisch etwas braten, träufelt Zitronsaft drauf, thut ein wenig Fleischbrühe und getrockneten Austerkuchen, oder in Ermangelung desselben ein wenig Wein hinzu und läßt es damit durchbraten.

110. Farsch von Kalbfleisch.

Nimm Kalbfleisch aus der Keule, wovon die Haut und Sehnen abgemacht sind, etwas frisches Rindernierentalg, wovon gleichfalls die Haut abgezogen, etwas von dem harten Fette von frischem Schweinfleisch. Das Fleisch muß zwei Theile und das Talg und das Schweinfett einen Theil ausmachen. Schneide dieses alles in kleine Würfel und leg es in eine Kasserole nebst gehackten Zwiebeln, gewässerten und gehackten Sardellen, Salz, gestoßenem Pfeffer, ein wenig Basilikum und setz es aufs Feuer. Rühr es und laß es heiß werden, alsdann nimm es heraus und laß es wieder kalt werden; dann hack es ganz fein, thu es in eine tiefe Schüssel, thu dazu Eyer, ein wenig Milch, geriebene Semmel und rühr es mit einer hölzernen Keule gut untereinander, und gebrauch es zu Butterteigspasteten, Poupetons, auch Rouletten, und wozu du sonst noch willst.

III. Ein Farsch zu Pasteten.

Brate etliche Stücke Kalbfleisch aus der Keule in etwas Butter; suche aber vorher alle harte Fasern heraus, hacke so viel Rindsfett als das Fleisch beträgt, auch etwas Speck, welches aber sowohl als das Rindfleischfett abgekocht werden muß. Wenn das Fleisch halb gekocht ist, so laß es kalt werden, thu geschärbte Petersilie, nebst einer Zwiebel, die unter der Asche gebraten ist, ein wenig Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskat und getrocknetes Basilikum, welches vorher zu Pulver gerieben wird, drunter. Dann koche Semmel in Milch, laß sie wieder kalt und trocken werden, stoße alles nebst 3 oder 4 Eyerdottern in einem Mörser und brauche es zu dem Farsch. Das Fleisch muß erst recht fein geschärft werden.

112. Noch ein Farsch.

Man nimmt eine Gänse- oder Lammleber, klein gehackt, dann 3 Eyer, ein viertel Pfund Butter, ein wenig Salz, zusammen unter einander gerührt, auch für 3 Pfennige geriebene Semmel drunter, jedoch muß man zusehen, daß es nicht zu dick wird. Hiernächst wird eine Tortenpfanne genommen, ein Stück Papier drein gelegt, mit Butter bestrichen, das Eingeringelte drauf gethan, mit der Kelle länglicht gemacht; ein Ey eingequirlt und damit bestrichen und auf Kohlen in der Tortenpfanne gebacken; unter der Pfanne aber müssen nicht viel Kohlen seyn, sonst verbrennt es; dann wird es in eine Schüssel gelegt und Suppe drüber gegossen. Man kann auch eine Brühe drüber machen; auch kann man es im Bratofen oder beim Bäcker backen.

113. Frikanden von Kalbfleisch.

Schneide magre Stückchen Kalbfleisch aus der Keule, klopfe sie recht mürbe, spicke sie mit Speck und Zitrone; rolle sie zusammen und stecke hölzerne Spieschen durch dieselbe. Brate sie in der Pfanne in Butter braun, thu sie in einen Schmort

tiegel, gieße halb Wein und halb Fleischbrühe dran; die Fleischbrühe bekommst du von den Ueberbleibseln des Frikandons; denn was semig ist, kann man nicht gebrauchen, sondern kocht es, nebst den abgegangenen Knochen, mit Salz, Lorbeerblättern und englischem Gewürz, und gießt die Brühe nach und nach hinzu. Nun thu etliche Zitronscheiben und Schale, auch etwas gestoßenes englisches Gewürz dazu, und laß es damit schmoren, bis die Brühe braun und dicklicht ist. Will man die Frikandons füllen, so nimmt man etliche ganze Eyer und rührt sie nebst holländischer Butter zu Schaum, thut Semmelkrumen und Muskatblumen, auch ein gut Theil geschärbter Petersilie dazu. Diesen Farsch legt man in Häufchen auf die Frikandonsstücken, steckt durch jedes Stück ein Splückerchen Holz und verfährt, wie mit dem ungefüllten Frikandon.

114. Frikandellen.

Nimm eine Kalbskeule, ziehe die Haut davon ab, schneide sie in lauter Stückchen, wie ein Finger lang, wie ein kleiner Finger dick, und wie zwei Finger breit, spicke sie mit sauber geschnittenem Speck wie ein Rebhun, lege sie ein Weilchen in kaltes Wasser; thu ein halb Pfund Butter in einen Tiegel, nimm die gespißten Frikandellen aus dem Wasser, lege sie dazu nebst 6 Sardellen, welche gewässert, von den Gräten gemacht und klein gehackt sind, eine Zitrone in Scheiben geschnitten, weißen ganzen Pfeffer, gebrochne Muskatblumen; decke den Tiegel zu und verklebe ihn, und laß es auf gelindem Kohlenfeuer eine gute Stunde kochen.

115. Frikandellen mit Austern.

Schneide eine Kalbskeule eben so, wie die vorige, spicke sie auch so; dann brate Butter in einem Tiegel, lege die Frikandellen darein, und laß sie gelbbraun werden; gieß etwas gute Brühe dazu, laß es ein wenig kochen, dann thu dazu Austern mit ihrem Wasser, Zitronscheiben, Pfeffer, einen Löffel voll Weinessig und laß es kurz eintochen.

116. Rouletten von Kalbfleisch mit einer Sose.

Nimm eine Kalbskeule, ziehe die Haut davon ab, schneide breite dünne Scheiben davon, klopfe sie gut, daß aber ja keine Löcher drein kommen; das übrige Fleisch mache von den Sehnen ab und mache davon den Nr. 110. beschriebenen Farsch. Die Knochen haue klein, koche davon, nebst den Sehnen und Abgang, eine kräftige Brühe. Dann nimm eine Scheibe Kalbfleisch nach der andern, lege von dem Farsch hinein, wickle sie auf und umwinde sie mit einem Faden Zwirn; schmiere den Boden einer verzinneten Sortenpfanne fett mit Butter, lege die Rollen neben einander, bestreiche sie mit geschmolzener Butter und laß sie braun werden. Zur Sose nimm Mehl, röste es in Butter gelbbraun, gieße die Brühe durch ein Sieb dazu, thu drein gewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig klein gehackte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, gestoßene Muskatblumen, auch Salz, wenn es nöthig ist, und laß es zusammen kochen. Du kannst auch eingemachte Champignons oder Champignonspulver dazu thun. Wenn du bald anrichten willst, mache den Zwirn von den Rollen, lege sie hinein, laß sie ein wenig mitkochen, dann richte sie an.

117. Rouletten auf andere Art.

Wenn du von einer Kalbskeule die Haut abgemacht hast, so schneide davon dünne Scheiben, wie ein Finger lang und wie drei Finger breit; auch schneide von fettem geräucherten Speck eben solche dünne Scheiben. Die Kalbfleischscheiben klopfe mit dem Messerrücken ganz mürbe, leg immer eine Scheibe Fleisch und eine Scheibe Speck zusammen; nimm das Gelbe von hartgekochten Eiern, hack es und streu es auf das Kalbfleisch; streue gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, Salz und gehackte Petersilie noch drauf, rolle es zusammen auf, umwinde sie mit einem Faden Zwirn, und fahre so fort, bis sie alle fertig sind; dann stecke sie quer durch an kleine Bogelspieße

und diese binde an einen großen Bratspieß; begieße sie mit Butter; und brate sie gar. Nichte sie an und gieb Zitronen dazu umher, den Saft drauf zu drücken.

118. Grenade von Kalbfleisch.

Nimm eine Kalbskeule, mache die Haut davon, schneide Scheiben, wie ein Finger dick, spicke sie an einer Seite recht sauber; dann nimm Kälbermilch, koch sie ein wenig in Wasser, gieße das Wasser ab, thu sie in einen Tiegel, nebst gekochten Spiz, oder andern kleinen Murcheln, abgekochten und ausgebrochnen Krebsen, Krebsbutter und Muskatblumen, gieße gute Brühe dazu und geriebne Semmel, laß es zusammen, aber nicht lange kochen, und laß es kalt werden. Mache einen Farsch von Kalbfleisch. Wenn dies alles fertig ist, so nimm eine Forme, (oder in Ermangelung dieser, eine tiefe, aber nicht weite, verzinnte Kasserole,) schmiere sie fett mit kalter Butter aus, lege dünn geschnittene Scheiben fetten Speck auf den Boden und rund umher dicht aneinander, drücke sie fest an die Butter; dann lege die gespickten rohen Stücken Kalbfleisch mit der gespickten Seite auf die Speckscheiben und mit den Seiten so dicht an einander, als es nur möglich ist; hiernächst schmiere von dem Farsch auf das Fleisch, etwa eines kleinen Fingers dick, daß das Fleisch ganz damit bedeckt werde. Nun lege das Gekochte ordentlich und dicht hinein, (kannst du Mustern haben, so lege welche dazwischen.) Lege alledann Scheiben von ungespicktem Kalbfleisch drüber, bedecke es damit und dann wieder mit dem Farsch; streiche es rund herum gut an, daß es zusammen halte; bedeck es mit Papier, welches mit kalter Butter fett beschmiert worden ist und laß es im Backofen backen. Wenn angerichtet wird, so stülpe die Schüssel worauf angerichtet werden soll, auf die Form, wende sie zusammen behutsam um, daß die Grenade auf die Schüssel falle. Dann nimm den Speck behutsam ab, und gieb warm gemachte Sose von dem vorher Gekochten in einem Suppen-

napf dazu. Dieses kann man auch mit jungen Hühnern, die etwas groß sind, so machen, davon nimmt man aber nur die beiden Stücke von der Brust zum Spicken, das übrige wird, wie oben gesagt, gekocht, und zum Füllen der Grenade gebraucht; übrigens wird auf gleiche Art damit verfahren.

119. Geschmorte Kälberleber.

Man setzt die Leber mit Brenhan auf, thut etwas Butter und Zuronscheiben dran, spickt sie mit Speck und läßt sie gar schmoren, aber nicht zu lange, sonst wird sie zu hart. Wenn sie nicht braun wird, brät man sie in Butter braun, legt sie wieder in die Brühe, und läßt sie durchschmoren.

120. Eine gebackene Leber.

Die Leber muß eine Nacht hindurch in Wasser liegen, damit das Blut ausziehe, dann wird die Haut abgezogen und das Leberfleisch mit einem Messer von den Adern abgeschabt, damit diese alle heraus kommen; dann nimm für 9 Pfennige Milch, 7 bis 8 Eyer, für 6 Pfennige Semmel; etwas gestoßene Muskatblumen, ein halb Pfund gewaschene Korinthen; dieses rühre mit der geschabten Leber zusammen. Schmiere eine Pfanne mit Butter aus, gieße das Eingerührte hinein, lege oben auf einige Krümchen Butter, und backe sie im Bratosen oder beim Bäcker.

121. Kalbfleisch ausgebacken.

Hau von dem Vordertheile so viel Stücke wie du haben willst, zwei Finger breit, koche selbige in Wasser, Salz, Gewürz und Kräutern halb gar; dann nimm es heraus, lege es in kalten Essig, thu ganze Zwiebeln, Rosmarien, Salz und Lorbeerblätter dazu; (Dies nennt man moriniren,) dann thu etliche Hände voll Mehl in einen Topf, schlage 4 oder 5 Eyer drein, ein wenig Hefen und Salz, gieße Milch dazu und rühre es wie einen dicken Eyerkuchen; deck es zu, setz es an einen warmen Ort, daß es aufgehen kann; (dies nennt man

Gläre mächen. Dann mache ein Paar Pfund Butter heiß; wenn sie wohl gekocht, so setze sie ab, daß sie wieder fällt; gieße sie durch einen feinen Durchschlag in ein breites Geschirr, setze die Butter aufs Feuer, nimm das Kalbfleisch aus dem Essig, fehr ein Stück nach dem andern im Teige um, leg es in die heiße Butter und laß es auf beiden Seiten gelbbraun backen; dann leg es auf Papier, blase das Fett davon, richte es an, und gib vom kalten Essig ein wenig drunter. Je mehr Teig am Fleische hangen bleibt, indem man es darin umkehrt, desto besser ist es.

122. Nierenschnitte zu backen.

Nimm von einem kalten Kälberbraten die Niere und das Fett nebst etwas Bratenfleisch, hacke es klein, thu es in eine Schüssel, thu dazu Eyer, Sahne, gehackte Petersilie, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebne Muskatennuß und geriebne Semmel, und rühre es durcheinander; dann schneide Semmel in Scheiben, tauche eine Scheibe nach der andern in Milch, schmiere dann gleich das Gemengte eines Fingers dick auf die Scheiben, streich es mit einem Messer glatt, backe sie in einer Tortenpfanne und bestreue sie mit Zucker und Zimmet; sie müssen warm gegessen werden. Man kann auch statt der Petersilie, gehackte Zitronschale drein nehmen.

123. Saschee von Lunge; Lungenmus.

Man nimmt abgekochte Kälberlunge und Herz, hackt dies klein, thut geschärbte Petersilie dran, gießt etwas Lungenbrühe und wirft ein Stück holländischer Butter dazu, läßt es durchkochen, und thut Semmelkrumen dran.

124. Saschee von Lunge auf andre Art.

Man hackt die Lunge klein, gießt ein wenig Lungenbrühe dran, thut Korinthen, Zitronscheiben, auch geriebne Zitronschale dazu, läßt es durchkochen, und quirlet es mit Eyerdottern ab.

125. Kälberzung e.

Sie wird mit Wasser, Salz und etlichen Gewürzkörnern abgekocht, und eine braune Rosinen- Zitronen- oder Hagebuttenbrühe drüber gemacht.

126. Kalbskop f.

Nimm einen ausgeschlachteten Kalbskopf und koche ihn in Wasser und Salz recht weich; er muß aber fleißig geschäumt und mit Ingwer und Gewürz wohl gewürzt werden. Alsdann mache eine braune Brühe von braunem Mehl, Zitronschale, großen und kleinen Rosinen, länglicht geschnitten Mandeln und würfflichter in Butter gebratner Semmel; diese Brühe wird über den Kalbskopf angerichtet.

127. Kalbskopf auf andre Art.

Wenn der Kalbskopf ausgeschlachtet und gewässert worden, so koche ihn nebst den Füßen in Wasser und Salz gar, gieb aber Acht, damit er sich nicht anseke. Zur Brühe schneide ein gutes Theil fetten Speck in Würfel, thu sie in einen Tegel, und laß sie auf Kohlenfeuer braten; wenn sie etwas gebraten haben, so thu dazu ein gutes Theil gehackter Zwiebeln, rühr es und laß die Zwiebeln weich braten, dann gieß Essig und etwas Wasser dran, thu dazu gestoßenen Pfeffer, englisch Gewürz, Zucker, Zitronscheiben, große und kleine Rosinen, abgebrühete und länglicht geschnittne Mandeln, geriebenen Honigkuchen, und geriebenes grobes Brodt; laß es kochen und rühr es zuweilen um, daß es sich nicht ansekt. Wer Honigkuchen nicht essen mag, kann in den Speck und Zwiebeln, statt desselben und statt Brodts, Mehl rühren, so viel, daß die Brühe davon semig wird; das Mehl aber muß zuvor gerührt und braun werden. Wenn der Kalbskopf gar ist, so gieße die Brühe davon ab, leg ihn behutsam in eine Schüssel, puße ihn ab und schneide ihn, unten wo die Zunge sitzt, auf; nimm die Zunge heraus, ziehe die Haut davon ab und schneide sie in der Länge von einander, nimm die Backenknochen nebst den Zähnen heraus und puße alle weiße Haut inwend

dig heraus; dann fehr ihn um und leg ihn in die Schüssel, darin er bleiben soll; brich die Hirnknochen auf, nim die Hälfte von dem Gehirn oben glatt ab, die andre Hälfte laß in dem Kopfe, und lege von dem herausgenommenen Gehirn in jeden Knochen die Hälfte so, daß die glatte Seite oben liege; streue auf alles Gehirn gestoßenen Pfeffer und Salz; mache aus den Füßen alle Knochen und lege sie nebst der Zunge an die Seiten des Kopfs; gieße die Sose drüber, und lege die Knochen, worin das Gehirn ist, an die Seite auf die Sose.

128. Kälberfüße mit brauner Brühe.

Die Kälberfüße werden mit Wasser und Salz abgekocht und rein ausgeputzt, der harte Knochen wird herausgeschnitten. Alsdann wird braunes Mehl gemacht, dies wird nebst gekochten großen und kleinen Rosinen, etwas weißem Wein, länglicht geschnittenen Mandeln und Zitronscheiben zu einer Brühe gemacht; mit derselben müssen die Kälberfüße eine Stunde durchkochen. Beim Anrichten wird die Brühe über die Füße gethan und mit länglicht geschnittener Zitronschale belegt.

129. Ein Frikassee von Kälberfüßen und Kälberzungen.

Wenn die Kälberfüße recht rein gemacht, so werden sie in Wasser mit etwas Salz gar gekocht und müssen wieder kalt werden. Die Zungen werden auch gesalzen und gekocht, alsdann werden sie in länglichte Stücke zerschnitten, auch wird Milchfleisch abgekocht und im Tiegel etwas braun gebraten. Dieses alles zusammen wird in einen Schmortiegel gethan nebst etwas Fleischbrühe. Von 1 Mandel abgekochten Krebsen werden die Schalen gestoßen und mit Butter in einem Tiegel geschmort; diese Krebsbutter wird an das Frikassee gegessen, auch werden dazu gethan Zitronscheiben und Schale, die Krebschwänze und Scheren, Kapern, abgekochte Champignons und Spizmurcheln. Wenn dieses alles durchgekocht ist, wird die Brühe mit et

lichen Eyerdottern abgerührt und angerichtet. Um dieses Gericht herum kann man einen Reisrand machen.

130. Gebackene Kälberfüße.

Koche sie ab, wie die vorigen und brate sie etwas in Butter. Quire etliche Eyer und etwas Mehl, begieße damit die Füße, daß sie darin einbacken und brate sie so in Butter braun.

131. Gebackne Kälberfüße auf andre Art.

Sie werden wie die vorigen abgekocht und die Knochen heraus gemacht. Wenn sie kalt sind, so schneide sie einmal durch, daß sie nicht so dick bleiben; dann mache einen etwas dicken Teig von Eiern, Milch, Mehl, Zucker und gestoßenen Muskatblumen, kehre die Füße darin um, backe sie in abgeklärter Butter und gieb sie warm zu Tische.

132. K ä l b e r F a l d a u n e n.

Sie werden mit Salz abgerieben, eingewässert und mit Wasser und Salz aufgesetzt. Wenn sie rein abgeschäumt worden, so wird englisch Gewürz nebst einigen Lorbeerblättern dran gethan. Haben sie eine Stunde gekocht, so nimmt man sie heraus, legt sie in Brunnenwasser, putzt sie recht rein aus, zerschneidet sie in Stücke und setzt sie in einem Schmortopfe mit etwas Brühe, Butter und geschärbter Petersilie auf. Man läßt die Brühe ganz kurz einkochen, thut auch Muskatblumen dran. Wenn man anrichten will, so läßt man die Brühe mit Semmelkrumen durchkochen. Beim Anrichten belegt man die Schüssel mit gewaschener Petersilie und bestreut sie mit Muskatblumen.

133. Kälberkaldauen mit saurer Brühe.

Sie werden auf vorgeschriebene Art gekocht. Die Brühe wird von etwas Fleischbrühe, ein wenig Weinessig oder Zitronen gekocht, sie wird mit 2 Eyerdottern, etwas Butter nebst einer Messerspiße voll Mehl abgequirlt.



Wie man Rindfleisch kochen und schmoren soll.

134. Rindfleisch zu kochen.

Rindfleisch muß man allezeit 2 bis 3 Tage nach dem Auschlachten erst kochen; zum kochen ist ein Blumenstück, oder ein Stück aus der Keule am besten. Es muß eine Stunde in Brunnenwasser eingewässert und alsdann in einem irdenen Topfe aufgesetzt werden. Wenn man für sich alleine speist, so kann man auf das Pfund anderthalb Rößel Wasser rechnen. Dieses wird auf das Fleisch gegossen und Salz dran gethan. Es muß aber zum kochen allezeit Flußwasser genommen werden, wenn man es haben kann. Wie viel Salz man nehmen soll, kann ich nicht so genau bestimmen, weil ein Salz immer besser salzet, als das andre. Man muß daher die Brühe kosten; ist es zu wenig gesalzen, so kann man etwas nachthun. Auf 3 Pfund rechne ich ohngefähr eine kleine Hand voll Salz. Man thut aber wohl, wenn man sowohl dieses als auch alles Fleisch gleich vom Anfang gehörig salzet, denn wenn man erst so viel nachthut, wenn das Fleisch meist gar ist, so nimmt es das Fleisch nicht an, sondern nur die Brühe; wenn auch die Brühe anfangs etwas salzig schmeckt, thut das so viel nicht, weil man doch Wasser nachgießt! freilich muß man sich aber in Acht nehmen, damit es nicht zu salzig werde. Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, so nimmt man einen irdenen Teller, welchen man dazu aufbehält, und schäumt mit der Schaumfelle den Schaum rein ab, und thut ihn auf den Teller. (Diesen Schaum hebt man zum Seiffekochen in einem Topfe auf.) Wenn es nun recht abgeschäumt ist, so thut man etliche englische Gewürzkörner, trockne Lorbeerblätter und ein Stück ganzen Ingwer dran, deckt den Topf zu und läßt es 4 Stunden sachte kochen. Hat es eine Stunde so gekocht, so kann man etwas Fett abfüllen. Auch kann man eine Mohrrüben, Pastinak oder Petersilienwurzel mit zu dem Fleisch thun, davon schmeckt es kräftiger.

Wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man die Brühe zur Suppe und das Fleisch zur Vorkost, oder man macht eine Sardellenbrühe oder andere Brühe dazu. Hat man Gäste, so ist eine Rinderbrust ein schönes Voressen. Zuweilen wird das Fleisch, wenn es jung ist, etwas eher gar; in diesem Fall muß man es vom Feuer abrücken. Man rechnet in der Wirthschaft auf die Person ein halbes Pund. Man kann es zuweilen auch so eintheilen, daß man weniger braucht. Wann man nicht Zeit hat, das Fleisch zu wässern, setzt man es mit kaltem Wasser auf, bis es ans Kochen kommt; dann nimmt man es heraus, wäscht es rein ab, und setzt es wieder mit frischem Wasser auf; dies vertritt die Stelle des Einwässerns.

135. Kindfleisch geschmort.

Nimm ein Stück Kindfleisch von der Unterschale, thu die Knochen davon, klopfe es und spicke es mit Speck und Zitronschale, der Speck wird in gestoßenem englischem Gewürz mit Salz vermengelt umgekehrt; thu etwas Lorbeerblätter und Zitronscheiben dazu. So lege das Fleisch alsdann in den Schmortopf, auf dessen Boden kleine eichene Hölzer liegen müssen, thu eine Hand voll Salz dazu, gieße so viel Wasser drauf, daß es mit dem Fleische gerade stehe, auch etwas Weinessig, laß es kochen und schäume es rein ab. Wenn es abgeschäumt ist, so thu eine geschnittne Zitrone mit der Schale dran. Setze den Topf des Morgens um 6 Uhr auf Kohlen, und laß es sachte bis um 11 Uhr kochen; der Topf aber muß zugedeckt seyn, oder auch zugestekt, welches noch besser ist, dann aber muß in dem Deckel ein kleines Loch gebohrt seyn sonst zerspringt er. Um 11 Uhr macht man den Topf auf; ist das Fleisch weich und braun, so thut man einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten dran, damit die Brühe semig werde; ist es aber nicht braun, so brät man es in der Pfanne braun, legt es hernach wieder in Brühe, macht etwas Mehl in Butter gelbbraun, und rührt solches dran, oder man thut statt des

Mehls einen Löffel voll Pflaumenmus, etwas geriebene Honigtuchen oder geriebene Brodtrinde dran.

136. Rindfleisch geschmort mit Essig.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Unterschale, klopf es recht mürbe, spieß es mit Zitronschale und Speck, lege es eine Nacht in Brenhansessig; am andern Morgen gieße den Essig ab, setze es mit Wasser auf, salze es und schäume es rein ab, thu ein Stück ganzen Ingwer, etliche Lorbeerblätter und englische Gewürzkörner dazu. Wenn es eine Stunde gekocht hat, so gieße Brenhansessig dran, thu die Scheiben von einer Zitrone dazu und laß es schmoren, bis es gar ist. Koste aber die Brühe, ob sie nicht zu sauer ist, und das gehörige Salz hat. Ist die Brühe nicht semig, so thu einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten, Honigtuchen oder geriebene schwarze Brodtrinde dran, und laß es damit durchkochen. Richte es mit Zitronscheiben an, gieße die Brühe durch einen Durchschlag und schöpfe das übrige Fett von der Brühe ab.

137. Schmorfleisch auf andre Art.

Spicke das Rindfleisch mit Speck und Zitronschale, setz es mit Wasser auf und salz es gehörig, thu auch, wenn es geschäumt ist, Gewürz dran. Hat es anderthalb Stunden gekocht, so gieße die Brühe ab, brauche dieselbe zur Suppe, und gieß an deren Stelle Brenhan hinzu. Schneide Zitronscheiben und Schale dran, doch so, daß nichts Weißes an der Zitrone bleibt, weil die weiße Schale der Zitrone, wenn sie dickschalig ist, dem Essen einen bitteren Geschmack giebt. Alsdann gieß ein Glas weißen Franzwein dran, und laß das Fleisch gar schmoren. Ist die Brühe nicht dick genug, so thu einen Löffel voll braun gebratnes Mehl dazu. Sie schmeckt aber besser, wenn sie sich selbst semig kocht. Man kann auch Kapern oder geschärbte Sardellen an die Brühe thun.

138. - Rindfleisch in der Grude *) geschmort.

Nimm ein Stück von der Unterschale, klopf es recht mürbe, Schneide frischen Speck in länglichte Streifen, wälze solche in gestoßenem englischem Gewürz und Salz um; Schneide auch Zitronschale, doch so, daß nichts Weißes dran bleibt, stecke dies alles hin und wieder in das Fleisch, nachdem du vorher mit einem Messer Löcher hineingestochen hast; reibe mit dem übrigen Salz und Gewürz das Fleisch ein, doch so, daß, wenn es nicht Salz genug ist, noch etwas nach gethan wird; zu viel Gewürz darf es aber auch nicht seyn; dann gieß in einen Topf ohngefähr 4 bis 6 Löffel voll Weinessig, thu Zitronscheiben, woran nichts weißes ist, Zitronschale und einige Lorbeerblätter dran, leg auf den Boden des Schmortopfs ein Kreuz von Eichenholz, damit das Fleisch sich nicht ansetze, lege das Fleisch drauf, oben drauf wieder einige Zitronscheiben und Lorbeerblätter, deck es zu und laß es auf einem kleinen Feuer nur anfangen zu kochen, oder auch nur scharf heiß werden, weil nicht viel Brühe drauf ist. Unterdessen mache die Grude, leg auf den Topf unter dem Deckel ein Papier, den Deckel drauf, scharre den Topf in die Grude ein, und leg oben auf noch ein Bündchen Stroh, sonst wird es nicht braun. Hat es zwei Stunden gestanden, so nimm es heraus, fülle das Fett ab und koste die Brühe; ist das Fleisch nicht sehr fett, wird es Brühe genug haben, wo nicht, so mußt du etwas Wasser zugießen; kost' es, ob es dir sauer genug ist, wo nicht, so gieße noch Weinessig hinzu; kehre das Fleisch um; grude es noch einmal ein, wie vorher, und laß es noch 2 Stunden stehn, dann ist es gut. Wenn du es wieder heraus nimmst, so fülle das Fett rein ab, rühre etwas Mehl in Butter braun gebraten, Pflaumenmus oder Honigkuchen dran, setze das Fleisch auf Kohlen, laß es damit noch durchschmoren, richte es alsdann an, und belege es mit Zitronscheiben zier

*) Grude ist die glühende und heiße Asche von verbranntem Stroh.

lich. Wenn es das erstemal aus der Grude kommt, wirst du sehen, wie das Fleisch beschaffen ist; denn, wenn es gutes Fleisch ist, darf es zum zweitemale nicht zwei Stunden stehn, oder du darfst nicht so scharf eingruden; ist es aber altes Fleisch, so muß es wol noch länger stehn.

Anmerkung.

Man kann mehrere Speisen in der Grude kochen. Das Fleisch muß aber erst ins Kochen gebracht und abgeschäumt werden, und dazu gethan worden seyn, was dazu soll. Es behält in der Grude viel Brühe, weil sie gar nicht einkochen kann, auch wird es sehr weich, ob es gleich nicht immer das Ansehen hat, welches die auf dem Feuer gekochten Speisen haben. In Absicht der Grude muß man nur danach sehen, daß das Stroh rein ausgebrannt ist, sonst werden die Speisen räucherig; auch muß der Deckel fest auf den Topf passen, sonst fällt Asche hinein; platte, nicht hohlrunde Deckel, sind die besten. Man kann in der Grude auch Braten machen, und wenn sie groß ist, wol 3 Töpfe hineinsetzen. Alles Essen in der Grude gekocht schmeckt sehr kräftig.

139. Noch eine andere Art Schmorfleisch.

Nimm ein Stück Rindfleisch aus der Keule, wässere es eine Stunde ein, alsdann brate Butter in der Pfanne oder im Schmortiegel. lege das hinein und laß es auf beiden Seiten braun werden, dann gieße Wasser, und thu Salz, Lorbeerblätter, englisch Gewürz, und Zitronenschale dazu, und laß es so gar schmoren. Ist es gutes Fleisch, so wird die Brühe semig und braun; will sie aber nicht braun werden, so thu ein wenig in Butter braun gemachtes Mehl dran, und laß es damit noch eine halbe Stunde kochen.

140. Boeuf à la mode.

Nimm ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopfe es; schneide fetten Speck in Stücke

de

de wie ein Finger dick, und etwas länger als ein halber Finger, kehre dieselben wohl um in gestoßnem Pfeffer, mit Gewürznelken, englischem Gewürz und Salz vermengt; stich mit einem Messer in das Fleisch und stecke eine Streife Speck hinein und fahre so fort, bis der Speck alle ist. Nimm einen Schmortopf, worauf der Deckel gut paßt, schneide breite dünne Scheiben Speck, lege sie auf den Boden des Schmortopfs, das Fleisch drauf, nebst Zitronschale, Lorbeerblättern, Muskatblumen, Pfeffer, 3 bis 4 ganzen Zwiebeln, gieße dazu ein Paar Löffel voll Weinessig, eben so viel Wasser und einige Löffel voll weißen Wein. Klebe den Deckel auf dem Topfe mit groben Teig und Papier fest zu, daß nicht der geringste Dampf herausgehen kann, setz es des Abends auf die heiße Stelle des Feuerheerdes, wenn alles Feuer davon ist, des Morgens mache rund um den Topf, aber nicht in der Mitte, ein ganz gelindes Kohlenfeuer und laß es so 8 Stunden schwizen, so wird es gar. Du mußt nur immer ein wenig Kohlenfeuer dazu legen, damit es ja nicht zu sehr koche. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten mache den Topf auf, thu dazu eine ganze Zitrone in dünne Scheiben geschnitten, deck es wieder zu und laß es mit der Zitrone ganz sacht fortkochen. Wenn du willst, kannst du noch ein wenig Weinessig oder Wein dazu gießen, auch dem Fett etwas nehmen, Mehl darin braun machen und es dazu thun. Beim Anrichten nimm du das flüßige Fett von der Brühe ab.

141. Englisches Kindfleisch.

Nimm ein gutes dickes Stück Kindfleisch aus der innern Keule, klopfe es recht mürbe, stich mit einem Messer Löcher hinein und stecke in einige Löcher Stücken von des Fleisches Fett, in einige Zitronschale und in viele abgeschälte Zwiebeln; leg es 3 Tage in guten Weinessig, und dazu Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarin; dann brat es, unter fleißigem Begießen mit Butter, am Spieße gar.

Unterr. Thl. 1. E

Mache eine Sose dazu von in Butter gelbbraun gebratenem Mehl. Gieß eine gute Fleischbrühe und thu gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern, von den Steinen abgeschälte Oliven, ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu und laß es kochen; dann richte diese Brühe über das Fleisch an.

142. Geschmorte Rinderwürbbraten.

Wenn von den Würbbraten die Haut abgezogen und sie gespickt sind, so belege den Boden einer flachen verzinnten Kasserole, oder eines irdenen Schmortopfs mit Scheiben Speck, dann mit frischem gehackten Rindernierentalg und zuletzt mit gehackten Schalotten; lege die Würbbraten drauf, deck es dicht zu und setz es auf einen niedrigen Dreifuß, mache gelindes Kohlenfeuer darunter, laß sie langsam schmoren und lehre sie öfters um. Sollte die Brühe zu kurz werden, so gieß etwas Bouillon oder Wasser dazu und laß sie darin gar werden; dann mache Mehl und feingehackte Zwiebeln in Butter braun, thu dazu gute Bouillon, gegen das Feuer in Wasser geweichte Trüffeln, gekochte Murecheln, eingemachte Schampignons und laß es kochen. Zuletzt thu Zitronensaft, und, wenns nöthig ist, Salz dazu. Richte die Würbbraten an und die Sose drüber.

143. Ein Klops von Rindfleisch.

Nimm ein magres Stück Rindfleisch, schneide es in dünne Scheiben, klopfe sie mit dem Rücken des Hackmessers recht mürbe, thu sie in einen Tiegel, ein klein Stückchen Butter dazu, laß es so nebst ein wenig Salz und so viel Wasser, daß es bis über dem Fleische steht, auf Kohlen sacht schmoren, thu auch Zitronenscheiben und ein Glas Wein dazu. Es muß ganz braun aussehen, und kann in zwei Stunden gut seyn.

144. Rindfleisch = Rolade.

Man nimmt das weiche Bauchstück von einem Rinde, zieht die Haut davon ab, schneidet längliche Schnitte Speck, die mit eingerollt werden; von

Gewürz, nimmt man dazu Salz, Salpeter, Lorbeerblätter und gestoßenen Pfeffer, welches alles eingestreut wird. Man rollt das Fleisch zusammen und bindet es, daß es als eine Rolle zusammen bleibt. Diese Rolade legt man in den Kessel, und kocht sie nach etlichen Wochen. Nach dem Kochen preßt man alles Wasser heraus, und schneidet Scheiben davon auf eine Schüssel. Man macht eine Brühe drüber von Weinessig, gestoßenem Pfeffer und Petersilie. Im Winter dauert diese Rolade einige Wochen.

145. Rouletten von Rindfleisch.

Nimm ein schönes Stück Rindfleisch ohne Knochen, von 4 Pfunden, schneide davon dünne Scheiben, so groß als das Stück Fleisch ist, floppe sie mürbe, streue auf die eine Seite gewässerte und gehackte Sardellen, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig getrockneten und klein geriebenen Basilikum, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen und Salz; dann schneide zu jeder Scheibe ein Stück fetten Speck, so lang und dick wie ein kleiner Finger; lege auf das Ende der bestreuten Seite einer jeden Scheibe ein Stück von dem Speck, und rolle es damit so auf, daß der Speck in der Mitte liege, umwinde es mit grobem Zwirn; laß hiernächst in einem flachen irdenen Tiegel Butter schmelzen, lege die Rollen nebst einem Paar Lorbeerblättern hinein, decke sie zu und laß sie braun werden; kehre sie öfters um, daß sie allerwärts braun werden, dann nimm sie heraus. Thu zu dem Fett einen Löffel voll Weizenmehl und laß es zusammen ein wenig schmoren; dann gieße Bouillon oder gekochtes Wasser dazu, daß es hinreichende Sose werde; wenn es nöthig ist, salze selbige; rühre es durch einander und laß es kochen. Dann nimm den Zwirn von den Rollen und lege sie in die Sose nebst etlichen Zitronenscheiben; laß sie kochen bis sie mürbe sind, und richte sie an.

146. Rouletten von Rindfleisch mit einem Farsch.

Schneide dünne Scheiben von Rindfleisch, floppe sie wohl, lege in jede Scheibe einen Farsch von

Rindfleisch. rolle jede Scheibe so auf, daß der Farsch in der Mitte liege, umwicke selbige mit Zwirn, und verfähre damit, wie mit dem vorigen.

147. Ein Farsch von Rindfleisch.

Nimm ein Stück magres Rindfleisch, schabe es roh, thu es in eine Schüssel, schlage 3 ganze Eyer drauf, thu ein Stück gelbe Butter, etwas Semmelkrumen und ein wenig Muskatblumen hinzu; mache den Teig nicht zu fest, und forme ihn länglicht; dann koche ihn in Fleischbrühe gar. Du kannst auch Krebskoli (s. Nr. 65.) drunter machen, nämlich von Krebsen mache die Schwänze ab, stoße die Schalen, brate sie in Butter, reibe sie durch den Durchschlag, und gieße sie in die Suppe.

148. Farsch von Rindfleisch auf eine andere Art.

Schreide schönes Rindfleisch aus der Keule, nimm frischen Rindernierentalg, (von beiden muß die Haut und Sehnen abgelöst seyn,) wie auch Speck von frischem Schweinefleisch, hacke alles zusammen klein, nebst gewässerten und ausgegräteten Sardellen; thu es dann in eine tiefe Schüssel und rühre es mit einer hölzernen Keule, thu dazu ein wenig trocknen mit den Händen von den Stängeln geriebnen Basilikum, fein gehackte Zitronschale, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, Eyer und geriebne Semmel, rühre alles recht klein durcheinander; wird es zu steif, so gieß ein wenig Wein oder Bouillon dazu; hievon mache Klöße, in Suppen, Rouletten zu füllen, oder wozu du sonst willst.

149. Ochsenzunge.

Setze sie recht früh ans Feuer, salze und schäume sie ab, dann thu englisch Gewürz und ganzen Ingwer dran, wenn sie gar ist, so gieße die Brühe ab, diese kannst du zur Suppe nehmen und Graupen darin kochen. Von der Ochsenzunge ziehe die Haut ab und mache folgende Brühe dazu: brate Butter in einem Siegel, thu Mehl drein und rühre es so lange, bis es ganz braun ist; dann thue Zi-

tronscheiben und Schale dazu, ferner etwas Wein, gekochte große und kleine Rosinen, geschnittne Mandeln und ein Stück Zucker; laß es zusammen durchkochen und richte es über die Ochsenzunge an. Du kannst auch gewürfelte und in Butter gebratene Semmel dran thun; auch eine solche Brühe, wie an geschmorten Enten (s. im Register geschmorte Enten mit Kapernbrühe nach.) machen.

150. Farschirte Ochsenzunge.

Koche die Ochsenzunge in Wasser und Salz weich, ziehe die Haut davon ab, hacke das hinten am Schlund sitzende Fleisch klein, thu dazu Eyer, gehackte Zitronschale, gestoßene Muskatblumen, geriebene Semmel, und mache davon einen Farsch. Schneide die Zunge in der Länge von einander, mache den Farsch auf die von einander geschnittene Seiten der Zunge, streich es mit einem Messer glatt, bestreiche sie mit geschmolzener Butter, lege sie in eine Tortenpfanne, mache nur auf dem Deckel Feuer und backe sie braun. Mache eine Sose dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, Wein, Kapern, Zitronscheiben, Murcheln, Schampignons, Trüffel und was du sonst willst.

151. Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Ochsenzunge in Wasser und Salz weich gekocht ist, so ziehe sie ab, schneide den Schlund davon, schneide sie in der Länge von einander, dann höhle das Fleisch heraus, hacke es klein, thu dazu Eyer, kleine Rosinen, gehackte Petersilie, gestoßene Muskatblumen und geriebene Semmel; rühre alles wohl durch einander und fülle es wieder in die ausgeschnittene Ochsenzunge; schmiere die Tortenpfanne mit Butter aus, lege sie hinein, bestreiche sie öfters mit geschmolzener Butter und backe den Farsch braun. Mache die vorige Sose dazu, richte sie an und lege die Ochsenzunge hinein.

152. Geröstete Ochsenzunge.

Koche die Ochsenzunge wie die vorige weich, ziehe sie ab, schneide sie in der Länge von einander,

Lehre sie um in Mehl, laß Butter in einem flachen Tiegel braten, lege sie darein und lehre sie oft um, damit sie gelbbraun werde; lege sie in einen Tiegel, gieße Bouillon dazu und thu gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, ein Paar Gewürznelken, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern und Zitronscheiben drein, und laß sie hiemit einkochen.

153. Ochsenzunge mit einer Apfelsose.

Nimm ein gutes Theil Kostocker, oder andre saure Apfel, schäle sie; schneide sie in nicht gar große Stücke bis an das Kernhaus ab, thu sie in einen Tiegel, gieße Wasser, aber nicht zu viel, drauf; wenn sie weich gekocht sind, so rühre sie durch den Durchschlag in den Tiegel, worin die Sose bleiben soll, gieße rothen Wein dazu, thu länglicht geschnittene Zitronschale, gestoßenen Zimmet und Zucker drein und laß es kochen. Es müssen so viel Apfel seyn, daß die Sose davon dick genug wird; richte sie über die gekochte, abgezogene und in der Länge von einander geschnittene Ochsenzunge an.

154. Kinderkaldaunen.

Man kauft ein viertel oder halbe Kaldaune und salzt solche ein. Wenn man sie kochen will, so schneidet man sie in Stücken, setzt sie mit Wasser auf und läßt sie 6 Stunden kochen; damit man nicht so vieles Holz dazu verbrauche, so kocht man sie schon am Tage vorher, ehe man sie essen will, ab, und kocht sie am andern Tage noch einmal, pußt sie rein aus und schneidet sie in kleine Stücken. Man kocht kleine Rüben dran, welche man länglicht geschnitten hat; wenn diese gar sind, läßt man sie noch eine halbe Stunde mit den Kaldaunen durchschmoren.

Wie Hammel- und Lamfleisch gekocht und geschmort werden muß.

155. Hammelfleisch zu kochen.

Zum Kochen nimmt man Ribbenstücken oder ein Stück aus der Keule, welches einige Tage vorher ausgegeschlachtet seyn muß. Man klopft es mit der Fleischkeule recht mürbe; wässert es dann eine Stunde ein, kocht und schäumt es alsdann wie Rindfleisch; es kann in 3 Stunden gar seyn. Man thut aber nur englisch Gewürz und Lorbeerblätter dazu: den Ingwer muß man weglassen.

156. Eine geschmorte Hammelkeule.

Man nimmt eine Hammelkeule, klopft sie recht mürbe, und setzt sie mit Wasser und Salz auf, schäumt sie rein ab, thut englisch Gewürz und Lorbeerblätter dran, und läßt es so anderthalb Stunden kochen. Dann gießt man die Brühe ab, hingegen Brenhan dran, und thut eine geschnittene Zitrone hinzu. Hierauf läßt man die Keule so lange schmoren, bis sie braun ist. Man kann auch nur Gurkenbrühe dran machen; dieses geschieht, wenn man saure Gurken schält und in Scheiben schneidet, solche an die Brühe thut, und sie damit durchkochen läßt.

157. Eine braune Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird am Spieße gar gebraten; dann lege sie in einen Ziegel oder in eine verzinnte Kasserole, gieße und thu dazu Wein, Bouillon, Zitronenscheiben, Kapern, gewässerte und feingehackte Sardellen, Oliven, ein Paar kleine ganze Zwiebeln; etliche Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer und geriebene Muskatennuß; laß dieses zusammen gut durchkochen; brate Butter, rühre so viel Weizenmehl drein, als nöthig ist, der Sose die gehörige Dicke zu geben; rühre das Mehl zuvor und laß es gelbbraun werden, dann tha es zu der Sose und laß es mitkochen.

158. Ragout von Hammelzungen.

Koche die Hammelzungen; ziehe dann die Haut davon und puße sie ab; laß sie kalt werden, und schneide sie in der Länge von einander; bestreue sie mit Mehl, brate sie mit Speck, daß sie gelbbraun werden; mache Mehl in Butter braun, thu dazu klein geschnittne Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer, geriebne Muskatennuß, gieße Bouillon dazu, und laß es kochen. Alsdann thu Zitronscheiben, Kapern und die Zungen dazu und laß sie ein wenig damit kochen, dann richte sie an.

159. Lammfleisch mit Kapern.

Hau das Lammfleisch in Stücke, wasche es gut aus, laß Butter in einem Tiegel schmelzen, lege das Fleisch hinein, nebst ganzen Muskat Blumen, etlichen Gewürznelken, einem Paar ganzer Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und ein wenig Basilikum, deck es zu und laß es auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen. Siehe ja darnach, daß es sich nicht anseze. Sollte die Brühe zu knapp werden, so gieß ein wenig kochendes Wasser dazu. Wenn es fast gar ist, so thu dazu Kapern, Zitronscheiben, woraus die Kernen genommen sind, etliche gewässerte und recht fein gehackte Sardellen, ein wenig Wein, laß es gar kochen und wenn die Brühe nicht semig genug ist, so thu ein wenig geriebne Semmel, auch Salz, wenn es nöthig ist, dazu.

160. Lammfleisch mit Sauerampfer oder Stachelbeeren.

Koche das Lammfleisch in Wasser und Salz nebst ganzen Muskat Blumen und einem Lorbeerblatte; nimm viel Sauerampfer, verließ selbigen und schneide die Stengel davon, koche ihn in Wasser ab, drücke durch den Durchschlag das Wasser davon, hacke ihn etlichemal durch und thu ihn in einen Tiegel nebst einem guten Stück Butter, worein ein wenig Mehl gedrückt worden ist. Thu dazu gestoßene Muskat Blumen, Salz, und von der Brüs

he, worin das Fleisch gekocht, oder statt der Brühe, süße Sahne und laß es kurz einkochen; richte das Lammfleisch trocken an und den Sauerampfer drüber. Willst du es mit Stachelbeeren machen, so koche das Fleisch auch so und die Stachelbeeren so, wie bei den Hünern (s. N. 166.) gesagt ist; richte das Fleisch ebenfalls trocken an und die Stachelbeeren drüber. Man kann auch das Hinter oder Vordertheil vom Lamm spicken, am Spieße braten, die Stachelbeeren anrichten und das Gebratene drauf legen.

161. Hammelkaldauen mit Braunkohl.

Die Hammelkaldauen werden mit Salz abgerieben, eingewässert und mit Wasser und Salz aufgekocht. Haben sie eine halbe Stunde gekocht, so werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, zerschnitten und recht rein ausgepukt, alsdann aber wieder mit frischem Wasser und Salz aufgesetzt und gar gekocht. Sie müssen 5 bis 6 Stunden kochen, ehe sie gar werden. Hierauf werden sie in einen Schmortopf zu dem gargekochten langen Braunkohl gethan. (s. im Register brauner Kohl geschärft nach.) Mit dem Kohl kocht man die Kaldauen noch eine Stunde durch, bis die Brühe ganz knapp eingekocht ist; zuletzt werden Semmelkrumen an die Brühe gethan.

Schweinefleisch kann man nach folgenden Vorschriften kochen und backen.

162. Schweinefleisch zu kochen.

Dies muß etwas schärfer gesalzen werden, weil es sehr fett ist; übrigens wird es wie das vorige Fleisch gekocht, und es kann, wenn es jung ist, in drittehalb Stunden gar seyn.

163. Ein eingebackener Schweineschinken mit einer Soße.

Nimm einen frischen Schweinschinken, ziehe die Schwarte sauber ab, koche ihn in Wasser, Es

fig und Salz gar, jedoch nicht zu weich; nimm ihn behutsam heraus, leg ihn ohne Brühe auf eine breite irdene Schüssel; reib altes feines Roggenbrodt, vermeng es mit geriebenem Zucker; einem guten Theil gestoßenen Zimmet und recht fein gehackter Zitronschale; begieße den Schinken mit geschmolzner Butter, streue das Gemengte eines kleinen Fingers dick drauf, klopfe es mit der Hand fest, dann bespreng es mit dem Rauhen von einer Federspule mit geschmolzner Butter und laß es im Backofen oder in der Tortenpfanne, worauf nur oben Feuer ist, backen, aber nicht länger als bis die überzogne Rinde braun ist. Mache folgende Sose dazu; nimm ein gutes Theil Kirschmus, Wein, gestoßenen Zimmet, ein Paar Gewürznelken, Zucker und geriebnes feines Roggenbrodt; laß dieses zusammen recht gut kochen, rühr es, daß es sich nicht anseze; trichte dann die Sose in der Schüssel an und lege den gebackenen Schinken drauf. Du kannst auch folgende Sose dazu machen. Röste in bratender Butter Mehl und etwas Zucker, rühr es und laß es schön gelbbraun werden, thu dazu Wein, eingemachte Kirschen oder Johannisbeeren, Zucker, gestoßenen Zimmet und Zitronscheiben, laß es zusammen etwas kochen. Auf eben diese Art kannst du auch eine Wildschweinskeule oder Zimmer machen, auch Rothwildpret; dieses muß aber 8 Tage vorher in Essig gelegen haben. Ein Stück Rindfleisch kann man auf gleiche Art backen und dazu eine Sardellensose machen.

164. Wildschweinsfleisch zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so koche es in Wasser und salz es; wenn es weich gekocht ist, so thu es in einen Tiegel oder in eine verzinnte Kasserole, gieß etwas von der Brühe drauf, darin das Fleisch gekocht worden, aber ohne Fett, thu dazu ein gutes Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen, Zitronscheiben und Schale, und ein Paar Lorbeerblätler; laß dieses zusammen kurz einkochen. Lammfleisch kann man eben so zubereiten.

165. Einen Wildschweinskopf zu kochen.

Wenn der Kopf gesengt und abgeputzt ist, legt man ihn in Wasser; wenn er noch ziemlich frisch ist, darf er nur eine Nacht wässern; aber am Abend giebt man ihm noch etlichemal frisches Wasser. Wenn man ihn kochen will, streut man ihm Salz ins Maul, auch Thymian, ein wenig Rosmarien und Lorbeerblätter, auch steckt man in die Augen und Ohren Thymian und reibt und streut am Halse viel Salz ein; man legt ihn in einen Schinken, oder in einen andern großen Kessel, und dazu etliche ganze Zwiebeln, Thymian, Rosmarien, Lorbeerblätter, viel Salz, gießt kochendes Wasser drauf und läßt ihn so kochen. Wenn das Wasser eingekocht ist, muß man immer wieder kochendes hinzugießen, daß er immer recht überkochen kann. Wenn er bald weich ist, gießt man eine halbe Stunde vorher, ehe man ihn herausnimmt, 2 Maasß Landwein dazu; die Brühe muß recht salzig seyn. Wenn es mit dem Wein recht gut gekocht hat und weich genug ist, nimmt man den Kessel vom Feuer und gießt die Brühe ab, daß man den Kopf gut herausnehmen kann; nun läßt man ihn kalt werden und putzt ihn, wie gewöhnlich, mit Buchsbaum aus, giebt ihm auch eine Zitrone ins Maul; giebt dazu Provenzeröl, Weinessig und gestoßenen Pfeffer; oder thut in einen Sossennapf Mosttrich, geriebene Zitronenschale, Zitronsaft, Provenzeröl und Zucker, rührt es durch einander und giebt es dazu herum.

Wie man allerley Federvieh reine machen,
zurichten, kochen, backen und farschi-
ren soll.

Ehe ich Ihnen, mein liebes Frauenzimmer, die
Küchen Recepte, welche das Federvieh betreffen,
vortrage, so muß ich Ihnen erst sagen, wie das
Federvieh rein gemacht werden muß.

Bei dem Federvieh merken Sie Folgendes:
eine Taube wird mit dem Messer in die Gurgel ge-
schnitten, (oder auch ihr der Kopf abgerissen), da-
mit sie sich ausblutet. Hiernächst wird sie in heißes
Wasser gesteckt welches am Kochen ist, und einige-
mal herausgezogen, da man denn die Federn alle
leicht abpflücken und ausziehen kann. Sodann wer-
den die Beine in dem Gelenke abgeschnitten, und
unten am Bauche wird ein kleiner Einschnitt ge-
macht, daß man mit den Fingern in die Höhe fas-
sen und den Magen und die Leber herausnehmen
kann. Der Magen wird auf beiden Seiten aufge-
schnitten, rein gemacht und die harte Haut davon
abgezogen. Man fasset auch von oben durch den
Einschnitt am Halse hinein, und ziehet unter der
Haut den Kropf heraus; man muß sich aber dabei
in Acht nehmen, daß er nicht zerreißt. Der Kropf
und die Därme werden weggeworfen. Denn legt
man die Taube in Brunnenwasser, wäscht sie inwen-
dig und auswendig recht rein aus, und klemmt un-
ter dem einen Flügel den Magen und unter dem
andern die Leber ein, so daß die Flügel hinten auf
dem Rücken übergeschlagen werden. Die Keulen
werden unten auf beyden Seiten der Haut, wo
kleine Einschnitte gemacht werden, durchgesteckt.
Es ist am Besten, wenn man die Tauben denselbi-
gen Tag schlachtet, da man sie essen will. Läßt sich
dies nicht thun, so schlachte man sie nur ab, und
lasse sie bis dahin in den Federn liegen. Ein altes
und junges Huhn, ein Capaun und ein Hahn müs-

sen den Tag vor ihrer Zurichtung geschlachtet werden. Man verfährt dabey eben so wie bey den Tauben, doch erfordert das Ausnehmen derselben schon etwas mehr Mühe. Man hat sich auch in Acht zu nehmen, daß man sie nicht vergalle. Sollte aber ja einmal die Galle zerreißen, so reibe man sie nur inwendig mit Salz recht aus, und wasche sie rein ab. Ein jung Huhn wird nicht so heiß wie eine Taube gebrühet, sonst reißt die Haut. Ein Puterhahn (Truthahn) ist schon etwas schwerer, als das andere Hühnervieh zu schlachten; es muß ihn daher einer halten, indem der andere ihm die Gurgel abschneidet und ihn ausbluten läßt. Er wird sodann gleich warm gerupft. Sobald er kalt geworden ist, kann man ihn ausnehmen; aber ins Wasser darf man ihn nicht stecken, es müßte denn seyn, daß man ihn gleich essen wollte. Im Winter, wenn es frieret, kann man ihn wol 8 Tage hängen lassen. Will man ihn aber etwa den folgenden Tag zum Essen zubereiten, so kann man ihn, wenn er ausgenommen ist, wol etliche Stunden lang ins Wasser stecken. Das Ausnehmen geschieht bey ihm eben so, wie bey andern Hühnern. Man kann ihn auch unausgenommen hinhängen, bis man ihn essen will. Ein Fasan und ein Rebhun wird ebenfalls wie ein zahmes Huhn ausgenommen und zurecht gemacht. Eine Schnepfe (Waldschnepfe) wird gar nicht ausgenommen. Auch werden die Lerchen von Vielen mit samt dem Eingeweide gebraten. Eine Gans sticht man mit einem spizigen Messer oben in den Kopf (Racken), und läßt das Blut in Essig laufen. Alsdann bindet man ein Käppchen um den Kopf und rupft die Gans warm. Die Flügel schneidet man ab, und presset sie warm unter einem Stein. Die Federn pflückt man allein, und die Daunen auch besonders. Denn brennt man ein Bund Stroh an und senkt die Gans über dem Feuer. Man hält auch die Pfoten mit darüber, da man denn die gelbe Haut davon ganz abziehen kann. Wenn die Gans kalt ist, wird sie ausgenommen. Sie wird unten in

der Mitte aufgeschnitten, und das Fett, der Magen, Leber und Gedärme herausgenommen, und das Fett von letztern rein abgemacht. Will man die Därme um die Pfoten wickeln, so macht man sie auch mit rein. Die Gurgel wird herausgezogen, der Kopf, der Hals und die Flügel werden dicht abgehackt, und der Hals in etliche Stücke getheilt. Ist eine Gans sehr stopflich, so muß sie beim Braten nachgestoppelt werden. Der Kopf, Hals, Flügel, Magen, Leber, Herz und Pfoten werden das Gefröse genannt, welches entweder gleich gekocht oder eingesalzen wird. Die Leber wird, wenn sie besonders zurecht gemacht werden soll, in Milch gelegt, und wenn sie erst in etlichen Tagen gebraucht werden soll, alle Morgen von neuem mit Milch begossen. Eine Ente wird eben so wie eine Gans behandelt. Die Entenfedern darf man nicht zu den Gänsefedern thun; sie können aber doch zu Pfählen und dergleichen gebraucht werden.

166. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die Hühner werden gebrühet, ausgenommen, rein abgeputzt und eingeräumt; die Leber und der Magen werden zwischen die Flügel geklemmt; dann werden sie mit kaltem Flußwasser und Salz aufgesetzt; wenn sie geschäumt sind, werden sie herausgenommen und eine halbe Stunde in kaltes Wasser gelegt, daß sie recht weiß werden. Dann werden sie wieder in die Hühnerbrühe gelegt, etwas Muskatblumen und englisch Gewürz dran gethan und meist gar gekocht. Die Stachelbeeren müssen noch nicht ganz reif seyn; die Köpfe und die Stiele werden abgeputzt, alsdann werden dieselben recht rein abgewaschen und mit Zucker und ein wenig Butter gekocht, denn sie geben von selbst Brühe genug. Hierauf werden die Hühner in die Stachelbeeren gelegt, daß sie einmal damit aufkochen; dann richte man sie zierlich an.

167. Hühner mit Zuckerwurzeln.

Man kocht alte Hühner, wie Nr. 176. gezeigt wird, kocht viele Zuckerwurzeln in der Brühe von den Hühnern weich, rührt sie durch einen Durchschlag in einen Tiegel, so, daß die inwendigen Knochen zurück bleiben; thut dazu ein gutes Theil Butter, gestoßene Muskatblumen, Salz und Pfeffer nach Geschmack und läßt es zusammen kochen, damit richtet man es über die Hühner an. Es müssen aber so viel Zuckerwurzeln seyn, daß die Brühe davon dick genug werde.

168. Ein Huhn mit Zitronenbrühe.

Wenn das Huhn zuvor rein gemacht ist, wird es zugedeckt und gekocht, hernach in Stücke zerschnitten und in die Brühe Muskatblumen, Salz, ein wenig Ingwer, Pfeffer, etliche länglicht und fein geschnittene Zitronschalen gethan. Wenn solches wohl durchgekocht ist und angerichtet werden soll, so wird der Saft von einer Zitrone genommen, 3 Eyerdotter darein gequirlt und in die kochende Brühe gegossen. Etwas Butter wird mit an die Brühe gethan.

169. Hühner mit Hering gespickt.

Laß ein Huhn mit Wasser und Salz halb gar kochen. Zerschneide frischen Hering in Streifen und spicke das Huhn damit. Es muß aber zuvor kalt seyn, ehe du es spickst. Alsdann wird es zertheilt, in einen Tiegel gethan und von der Hühnerbrühe ein Theil drauf gegossen, und etwas Butter und Muskatblumen dazu gethan. Zur Brühe wird die Heringsmilch, wie auch etwas Hering würfflicht geschnitten, und einige Zitronschelben dran gethan. Wenn man anrichten will, wird die Brühe mit Semmelkrumen semig gemacht. Mit Kalbfleisch kann man eben so verfahren.

170. Hühner mit Krebsen gefüllt.

Nimm das ausgemachte Fleisch aus abgekochten Krebsen, drücke es mit Milch durch, auch das

aus den Krebscheeren ausgemachte Fleisch; thue in die Milch ein Stück schöne Krebsbutter, ein wenig Salz und Muskatblumen, auch ein Paar Eyerdotter: mache hieraus einen dünnen Teig wie einen dünnen Brey, fülle ihn in die Hünen, brate sie langsam am Spieß und begieße sie fleißig mit rother Krebsbutter.

171. Alte Hünen mit Reiß angeschlagen.

Schlachte Tags vorher 2 alte Hünen ab, puße sie aus und zäume sie ein. Tags drauf wasche sie wohl aus und lege sie mit Salz, Wurzelwerk und Ingwer an. Wenn sie gar sind, so nimm sie heraus. Wasche und brühe unterdessen 1 Pfund Reiß, setz ihn mit guter Brühe und allem Fett von den Hünern, wie auch mit einem Viertelpfund Rindermark und etwas Muskatblüte ans Feuer. Als dann mache die Hünen zurecht, ziehe die Haut ab, löse die Brust aus, wie auch die Keulen und Flügel, bestreiche die Brust mit Eiern, schlage dann die Brust wieder an mit dem Reiß, damit sie ihr voriges Ansehn bekomme und streich es mit einem Messer glatt. Laß indessen in einer Kasserole Butter zergehen, hebe sie ab und rühre 2 Eyer hinein; hiermit bestreiche die Brust so dick als möglich, und bestreue sie mit Semmelkrumen, wie auch die Flügel und Keulen. Setze es alsdann auf eine Tortenpfanne und laß es eine Viertelstunde backen; zuletzt mache eine rothe Krebsbrühe drüber und thu Murcheln und Krebschwänze dazu.

172. Junge Hünen im Rocflore, mit einem Reißrande.

Schlachte 3 junge Hünen Tags vorher ab, nimm sie aus, wasche sie rein und koche sie halb gar; alsdann mache einen Farich von Gänse- und Lammeslebern, überziehe die Hünenbrüste damit, wenn vorher die Haut von den Brüsten abgezogen ist. Ferner mache einen Blätterteig wie zur Blättertorte, schneide solchen in Streifen, leg ihn gegittert über die Hünenbrühe und Keulen, so daß sie ganz

ganz darein eingewickelt sind und bestreiche sie mit Eydotter. Dann wasche und brühe ein halb Pfund Reis ab, koch ihn in Milch weich, laß ihn kalt werden und rühr ihn mit 6 Eyerdottern und ein halb Pfund Butter; zuletzt, wenn er eine halbe Stunde gerieben worden, quirle das Eyweiß zu Schnee und thu es dazu, rühre es noch etwas und mache davon einen Rand auf eine Schüssel auf folgende Art: bestreich die Schüssel stark mit Butter, auch auf dem Rande, lege den gerührten Reis 3 Finger hoch auf den Rand der Schüssel, kerbe ihn recht sauber ein, lege die Hühner in die Schüssel, gieß ein wenig Fleischbrühe unten hin, so daß die Hühner nur unterwärts darin liegen, setze alsdann die Schüssel in eine Tortenpfanne, leg aber zuvor unten hinein 3 Finger hoch Sand, dann ein Papier, worauf das Tortenblech und alsdann die Schüssel zu stehen kommt; lege unter die Pfanne nur wenig Kohlen, oben aber etwas stärkere und mehrere Kohlen auf und laß den Farsch und den Reisrand gar backen. Mache in dessen folgende Brühe: nimm rothe Krebsbutter, Hühnerfleischbrühe, einen Löffel voll Mehl, die Lebern und Magen, wie auch die Kämme der Hühner klein geschnitten, ingleichen etliche Zitronenscheiben, Muscheln und Krebschwänze; laß dies alles zusammen kochen und wenn der Farsch und Reis gar ist, so gieße die Brühe drüber. Du kannst auch noch in der Mitte einen ausgeschnittenen Deckel von Blätterteig machen.

173. Gekochte Kapaunen mit Austern oder Muscheln.

Wenn die Kapaunen rein gemacht und zierlich aufgespeilt sind, giebt man ihnen in einen Flügel die Leber und in den andern den Magen, den Kopf und Hals nimm hinter dem einen Flügel durch und stecke durch die Augenhöcher die Spitze des Speils, womit die Keulen aufgespeilt sind: dann wässere sie etwas, koch sie in einem Topfe, schäume sie gut und salze sie, laß sie aber nicht zu mürbe kochen; Unterr. Tbl. 1.

§

Dann gieße die Brühe ab und nimm sie behutsam heraus. Sollten sie unrein seyn, so spüle sie ab, lege sie in eine verzinnete Kasserole, gieße durch ein Sieb etwas von der Brühe drauf, thu dazu ein Glas weißen Wein, Zitronschale, eingemachte Schampignons, Butter, gestoßene Muskatblumen und etwas Pfeffer, quirle in etwas Brühe ein wenig Mehl dazu und laß hiemit die Kapaunen wohl durchkochen. Wenn du bald anrichten willst, thu Zitronsaft und Austern oder Muscheln dazu; und wenn du anrichtest, quirle Eydotter dazu. Wenn es die Jahreszeit erlaubt, so wird sowohl Federvieh als Fleisch mürber, wenn es etwas hängt.

174 Gekochter Kapaun in Schelee.

Wenn der Kapaun auf vorige Art zurecht gemacht ist, ziehe in der Länge, wo er im Bauche und Halse eingeschnitten ist, inwendig ein Ende Bindfaden durch, so daß an beiden Enden ein Ende Bindfaden hängen bleibt; alsdenn wässere selbigen und lege ihn ein Weilchen in kochendes Wasser, dann nimm den Kapaun heraus, überstreich ihn, wenn er noch warm ist, mit fettem Speck, wische selbigen mit einem weichen reinen Tuche ganz ab, umwinde ihn mit Bindfaden, daß er sein Ansehn behalte, leg ihn hernach in ein neues irdenes Geschirr, welches vorher mit Wasser wohl ausgekocht ist; gieße kochendes Wasser drauf und i Maas Wein, binde in ein leinenes Lappchen gröblich gestoßene Gewürznelken, Muskatblumen und englisch Gewürz und leg es dabei, nebst etwas Zitronschale; schäum es sehr wohl und salz es. Laß den Kapaun nicht zu mürbe kochen, damit er nicht auseinander falle; alsdann nimm ihn heraus, mache behutsam den unwundenen Bindfaden davon und laß ihn wohl zugedeckt kalt werden, damit er weiß bleibe; hiezu nimm klares Schelee, (s. im Register Schelee von Hirschhorn nach) selbiges muß schon vorher gekocht und in die Forme, welche nicht fettig seyn darf, gegossen seyn. Wenn es kalt aber noch nicht ganz steif ist, so binde den kalten Kapaun mit den durchzoge-

nen Bindfaden an beiden Enden mit dem Rücken an ein Stöckchen, welches über die Form reicht, locker oder feste, nachdem die Form tief ist; dann lege den Kapäun mit der Brust zuerst in das Schelee; es muß so viel Schelee seyn, daß, wenn der Kapäun darin liegt, das Schelee mit dem Rücken des Kapäuns gleich hoch in der Form ist. Das Anbinden des Kapäuns geschieht deehalb, damit derselbe nicht zu tief in die Form falle, und wenn er aus der Form genommen wird, ganz mit Schelee überzogen sey. Hiernächst laß alles im Keller recht steif werden; man muß es den Tag vorher, ehe man es brauchen will, machen, im Sommer auch wol zweeen Tage vorher. Beim Anrichten mache behutsam den Stock und Bindfaden davon und mach es aus der Form, wie schön beim Schelee gesagt worden ist. Eine Truthenne, eine Gans in Schelee macht man eben so; von der letztern aber werden die Flügel, wie gebräuchlich, abgehauen. Hat man keine Form, so kann man auch eine gut verzinnte Kasserole nehmen, welche aber tief und nur so weit seyn muß, daß der Kapäun oder was man hat, darin liegen kann.

175. Ein farschirter Puter.

Wenn ein guter Puterhahn gepflückt und recht rein gemacht ist, so wässere ihn eine Stunde ein, dann schneide ihn auf dem Rückgrade auf und löse alle Knochen heraus; ferner schärbe etwas von dem Brustfleische ganz klein, thu ganz fein geschnittenen Speck darunter, desgleichen geriebene Semmel, 4 Eyerdotter, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, Muskatblumen und Salz; stoße alles recht fein zusammen, daß es wie ein Brei wird, thu auch klein gewürfelte Zitronschale drunter. Fülle diesen Farsch in den Puter ein und nähe den Rückgrad zu; alsdann beleg eine Kasserole mit Speckscheiben, etlichen Schnitten Kalbfleisch, Zitronscheiben, und Gewürz, gieß etwas Kalbfleischbrühe drauf, und laß den Puter darin gar werden. Du kannst

eine Kastanien, Krebs, Austern oder Muschelbrühe drüber machen. Den Farsch mußt du ja nicht zu dichte füllen, damit die Brust nicht aufspringe. Beim Anrichten des Puters legst du die Brust oberwärts und richtest alles gut an.

176. Farschirte Enten mit Trüffeln.

Wenn die Enten gepflückt, gesenget und mit einer Serviette ganz rein abgerieben sind, so schneide selbigen die Füße bis an erste Gelenke ab, haue die Flügel und den Hals ab; alsdann schneide den Rücken in der Länge ganz auf nimm behutsam das Gerippe mit den Knochen heraus, die Flügel und Keulenknochen löse im Gelenke ab und laß sie im Fleische. Mit dem Gerippe und Rückenknochen nimm zugleich das Eingeweide und den Kopf heraus und hernach auch den Brustknochen, aber behutsam. Zum Farsch nimm das Fleisch aus den Knochen der abgehauenen Flügel und was sonst an den herausgenommenen Knochen sitzt, die Leber, Magen, Herzen, geräucherten rohen Schinken nebst Hammelfleisch aus der Keule; dieses hacke zusammen und thu dazu gegen das Feuer in Wasser geweichte und gehackte Trüffeln, fein gehackte Wollotten und Champignons. Laß in einem Tiegel Butter zergehen, schlage 5 Eyer hinein und rühre sie untereinander, thu dieses in eine Schüssel, schlage noch 5 Eyer dazu, und thu noch dazu ohngefähr ein halb Pfund ausgewaschene Butter, gehackte Zitronenschale, gewässerte und gehackte Sardellen, gestoßene Melken und englisch Gewürz-Dragun, Basilikum, Majoran, Salz und geriebene Semmel, rühre dieses alles durch einander und stoße es in einem Mörser zu einem Teige. Fülle hiermit die Enten und nähe sie weitläufig zu, beuge ihnen die Flügel und Keulen in Ordnung, daß sie wieder ihr Ansehn bekommen. Nimm eine flache verzinnte Kasserole, worin die Enten Raum haben, belege den Boden derselben mit Speckscheiben und drauf leg ein gutes Theil gehacktes frisches

Kinderuierentalg, und hierauf gehackte Schalotten; dann lege die Enten drauf, decke die Kasserole zu, laß nur immer gelindes Kohlenfeuer drunter seyn, daß sie so sachte schmoren, und kehre sie öfters um. Sollte die Brühe drunter zu knapp werden, so gieß ein wenig Brühe oder Wasser dazu und laß sie darin gar werden. Mach eine Trüffel, oder andre braune Brühe dazu; nimm die Enten heraus, mache den Faden, womit sie zugenähet worden, behutsam heraus, lege sie mit dem Rücken auf die Schüssel, und gieße die Trüffel, oder andre Brühe drüber.

Auf gleiche Art kann man auch junge Hühner, wenn man ihnen die Haut auf der Brust mit einem Finger aufgelöset hat, füllen. Man füllt von dem Farsch, zwischen Haut und Fleisch wie auch inwendig die Hühner an, nähet sie zu, macht sie auf gleiche Art und eine Brühe dazu; alsdann nimmt man, anstatt des Fleisches von den Knochen und des Hammelfleisches, Kalbfleisch, und macht den Farsch mit ein wenig süßer Sahne geschmeidig.

Will man eine Hammel- oder Kälberbrust zwischen Haut und Fleisch füllen, so nimmt man zur Hammelbrust Hammelfleisch, und zur Kälberbrust Kalbfleisch, und verfährt damit, wie mit dem Enten.

177. Eine farschirte Ente.

Plücke die Ente recht rein, stoppele sie recht sauber und sorgfältig; wenn du sie abgeseiget hast, reibe sie mit Mehl ab, daß sie recht weiß werde; wenn sie kalt ist, hacke die Klügel, den Hals und Kopf ab, schneide hinten den Rückgrad auf, brich alle Knochen heraus; nimm etwas Fleisch von der Brust und schärbe dasselbe nebst etlichen Gänse-, Lamm-, oder Entenlebern recht klein, thu recht fein geschärbten Speck dazu, auch Eyerdotter, geschnittne Zitronschale, Gewürz, und Semmelkrumen; das Weiße der Eyer quirle zu Schnee und thu es nebst etwas Salz zu dem Farsch. Alsdann fülle den wohl-

gerührten Farfch in die Ente, nähe sie auf dem Rücken zu; thu in eine Kasserole etliche Scheiben Speck, lege die Ente darauf, so, daß der Rückgrad unterwärts zu liegen komme, thu Zitronscheiben dran, gieße die Kasserole voll Wasser und wirf Salz und Gewürz dazu. Wenn nun die Ente gar gekocht ist, so lege sie heraus und in eine braune Brühe mit Kapern, Oliven, Kastanien nebst klein geschnittenen Lebern und Magen der Ente, wie auch Schampignons.

178. Eine gefüllte Ente auf andere Art.

Wenn die Ente rein gemacht ist, so schneide selbige am Bauche nicht auf, sondern schneide den Rückgrad grade herunter, ziehe die Haut über die ganze Ente herunter, nur die Flügel und das äußerste Ende des Beins laß von Knochen dran. Dann mache alles Fleisch von den Knochen ab, hacke es klein nebst Rindöblumensfett oder Mark, auch Kalbsnierenfett, schlage 5 oder 6 Eyer dazu, rühre sie unter das Gehackte, ferner auch etwas Semmelkrumen, Zitronschalen, Muskatblumen und Salz; lege die abgeschälte Haut von der Ente auf den Bauch, thu von dem Fingerührten so viel hinein, wie du glaubst, daß die Ente die gehörige Größe bekommt, nur nicht zu viel, sonst springt die Haut beim Kochen leicht auf; nähe sie auf dem Rücken zu, binde oben ein Stückchen Holz mit der Haut feste, damit das Gefüllte nicht heraus gehe; lege die Ente in einen Topf, in welchem auf dem Boden hölzerne Speile seyn müssen, damit sie nicht verbrenne, setze sie mit Wasser bei; wenn sie gar ist, so mache eine Brühe von guter Fleischbrühe, Muscheln, ausgebrochenen Krebschwänzen und Semmelkrumen oder Eyerdottern, richte selbige drüber an. Unter das Gefüllte thut man auch klein gehackte Krebschwänze.

179. Gespickte Enten mit Kapern.

Mache die Enten rein, haue die Flügel und den Hals ab, stecke die Spitzen von den Keulen ein,

spicke sie mit grob geschnittenem Speck, bestreue sie mit Mehl, lege sie in bratende Butter, laß sie darin braun werden, thu sie dann in einen Tiegel, gieß eine gute Fleischbrühe dazu und laß sie kochen; dann thu dazu Zitronschalen, ganze Zwiebeln, gekochte Nurcheln, Champignons, Kapern, Muskatblumen, Pfeffer, etliche Gewürznelken und fast zuletzt in Butter braun gemachtes Mehl; laß dies zusammen kochen. Auf diese Art kann man auch Tauben oder wilde Enten zurechten.

180. Geschmorte Enten mit Kapernbrühe.

Sind die Enten rein gepflückt, ausgenommen und abgewaschen, so thu sie in einen Schmortopf, gieße so viel Wasser drauf, daß es mit dem Topfe grade steht, eine Hand voll Salz dazu; laß es kochen, schäume es wohl ab, thu ein Paar Lorbeerblätter und englisch Gewürz dran, und laß die Enten sachte schmoren, bis sie gar sind. Alsdann lege sie in die Pfanne und brate sie in Butter braun. Die Brühe mache auf folgende Art: laß Butter zergehen und braten; ist der Schaum gefallen, so thu Mehl hinein und röste solches miteinander braun; alsdann gieß etwas Franzwein und etwas Wasser dazu, thu auch Kapern und abgekochte Champignons, Zitronscheiben und ein Stückchen Zucker dran, laß alles eine halbe Stunde zusammen kochen, und richte diese Brühe über die Enten an. Die Magen und Lebern schneide klein und thu sie zur Brühe, desgleichen auch Kastanien und Oliven.

181. Junge Tauben in ihrem Blute.

Schlachte die Tauben, laß das Blut in einen Topf, darin Weinessig ist, laufen, quirle es, damit es nicht rinne; brühe alsdenn die Tauben ab, schneide sie mitten durch, wasche sie aus, laß sie in einer zugedeckten Kasserole mit Butter langsam schmoren, thu dazu gestoßenen weißen Pfeffer nebst etlichen Gewürznelken; zuletzt gieße das Blut und den Essig durch einen Durchschlag dazu, auch etwas

Wein. Es muß ein gutes Theil Butter seyn, weil kein Wasser dazu kommt. Wenn es zusammen gar ist, so richte an.

182. Tauben mit einer Sardellenbrühe

Man muß die ganzen unzerschnittenen Tauben in einem Schmortopfe über gelindem Kohlenfeuer in zuvor gelbbraun gemachter Butter gar schmoren, sie alsdann herauslegen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln, nebst ein wenig Mehl, kochendem Wasser und ganz wenig Weinessig zusammen kochen und diese Brühe über die Tauben in die Schüssel gießen.

183. Tauben mit einer Kirschensose.

Zertheile jede Taube in zwei Hälften und koche sie in Wasser und Salz gar. Mache alsdann Mehl und Zucker hochbraun, zerstoß ein Paar Hände voll trockner oder gebackner Kirschen, thu Zimmt, geriebne Zitronenschale, Weinessig, Zucker und Wasser dazu; laß dies langsam über den Kohlen in dem Siegel zusammen kochen daß es etwas semig werde. Streich es sodann durch ein Haarsieb mit etwas gekochtem Wasser; lege die Tauben in die Brühe, laß sie noch einmal aufkochen, daß von der Brühe das Fleisch durchzogen werde. Beim Anrichten streue Zucker und Zimmt drüber.

184. Geschmorte Tauben mit einer braunen Sose.

Lege auf den Boden eines Schmortopfs Butter oder Speckscheiben, und hierauf Gewürzkräuter, als Thymian, Basilikum und Petersilie, ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, ganze Nelken, ganzen Ingwer und zwar nur sehr wenig von diesen Gewürzen, lege die Tauben drauf, und laß sie wohl verdeckt ganz gelinde und langsam gar werden. Alsdann nimm sie mit Zurücklassung aller Gewürze heraus, und begieße sie mit folgender braunen Brühe: klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Nelken und etwas braunes Mehl; dieses

wird mit halb Wasser und halb Wein zu einer seimigen Brühe gekocht, aber beständig gerührt, daß sie nicht anbrenne; zuletzt thut man auch Zucker, Weinessig und geriebene Zitronschale dazu. Man hat die Brühe gern hochbraun, welches von dem braunen Mehl abhängt; dies macht man so: man thut Butter in einen Tiegel, läßt sie gelbbraun werden, rührt Mehl und ein wenig Zucker mit dem Küchenlöffel so lange, bis es seine hohe Farbe erlangt hat. Auch über gebratenen Tauben ist obige Brühe vortreflich.

185. Tauben mit jungen Hopfen.

Setze die in Viertel zertheilte Tauben in einem Schmortopfe über Kohlen, lege weißgebranntes Mehl, ein Bündchen Thymian, Petersilie und Pfefferkraut, nebst Butter hinein, daß die Kräuter und das Fleisch etwas abschwitzen. Nun gieße kochendes Wasser hinzu und laß das Fleisch gar werden. Der junge Hopfen aber wird klein geschnitten, einmal aufgekocht, dessen Wasser in einem Durchschlage abgeklärt und nebst etwas gestoßenen Muskatblumen vollends gar gekocht; zuletzt wird es mit Eyerdottern abgequirlt.

186. Braunes Taubenkompot.

Schneide jede Taube in zwei Hälften und stopfe sie mit Speck. Nimm Mehl in Butter braun gemacht, und fein geschärbte Zwiebeln, laß die Tauben zugedeckt darin schmoren. Wenn sie nun meist gar sind, so gieß etwas rothen Wein und etwas Wasser dazu, thu klein geschnittne Zitronschale, einige Scheiben und gestoßene Nelken hinzu, und so laß die Brühe ganz kurz einkochen.

187. Taubenfrükasse brann.

Schneide die Tauben in Viertel, setze sie mit Wasser auf, thu Salz dran und schäum es; dann thu Zitronscheiben und ein Stückchen holländischer Butter hinzu; ferner schärbe abgekochte Champig-

nons klein, thu sie dran, rühre etwas Mehl in Butter braun, rühr es dazu und laß es eine Weile durchkochen. — Man kann die Tauben auch auf folgende Art braun machen; man brät die in Viertel geschnittene rohe Tauben in Butter gelbbraun, hernach gießt man so viel Wasser dran, daß es mit den Tauben gleich stehe, thut etwas gestoßenes englisch Gewürz dazu, auch grünen Majoran, welchen man aber, wenn sie gar sind, wieder herausnehmen kann; so läßt man sie gar kochen, zuletzt thut man ein wenig braun gemachtes Mehl dran.

188. Tauben mit einem Gasse; (oder Zachäus)

Schmiere eine Bratpfanne mit Butter reichlich aus, lege die Tauben, welche rein gemacht, ausgewässert und gesalzen sind, hinein; quire 1 Maas Milch nebst 8 Eiern, etwas Butter, Salz und Muskatblumen ein, mache diesen Guss mit Semmel etwas dicker, als zum Eyerfuchen, gieße dieses über die Tauben und laß es im Bratofen oder beim Bäcker backen. Du kannst auch Korinthen unter den Guss thun und die Tauben durchschneiden. NB. Du mußt die Tauben inwendig recht mit Salz ausreiben, sonst schmeckt es sehr weichlich. Auf 3 und ein halb Paar Tauben braucht man ohngefähre obige Masse.

189. Eingebackene Tauben.

Diese Tauben heißen so, weil sie mit einem Teige überzogen und darin gebacken werden. Der Teig besteht aus den Lebern und Magen der Tauben, einem Stück geräucherten Schinken, welches fett und mager nebeneinander seyn muß, Zwiebeln, geriebener Semmel, einem Paar Eyer, etwas Butter und Mehl, auch Muskatblumen, welches alles recht fein gehackt und in einem Teige gemacht wird. Mit diesem Teige müssen die Tauben, welche in Hälften zerschnitten und mit einem Stückchen Butter halb gar geschmort worden, eines Quersingers

hoch bestrichen, jede Hälfte in Papier, welches mit Butter bestrichen worden, eingewickelt und auf dem Roste vollends gar gebraten werden.

190. Eine wilde Gans.

Sie wird gerupft, oder, wenn sie alt ist, Feder für Feder ausgepflückt, alsdann wird sie ausgenommen, mit einer Fleischkeule stark geschlagen und drey bis vier Tage an einen kühlen Ort hingehängt, daß sie recht mürbe wird. Hierauf wird sie etliche Stunden in Wasser gesteckt, alsdann wird der Magen und Leber zwischen die Flügel geklemmt, und die Brust und Keulen mit ganzen Nelken besteckt, hierauf wird sie mit Wasser und einer Hand voll Salz in den Bratofen gesetzt. Wenn sie nun eine Stunde gestanden, so wird das Wasser abgegossen, die Gans mit bratender Butter begossen, worunter man etwas Wasser gießt, daß die Brühe nicht branstig wird. Will man bald anrichten, so gießet man kein Wasser mehr darunter, damit die Brühe butterig bleibt. Ist die Gans fett, so füllt man etwas Gänsefett ab, und begießt sie anstatt dessen mit Butter. Wenn eine wilde Gans jung ist, so ist es eine gute Speise, ist sie aber alt, so schmeckt sie trocken.

191. Eine wilde Gans mit Essig.

Man reibt die reingemachte Gans, wenn sie recht geklopft, ausgenommen und zwey Stunden gewässert ist, mit ein wenig Salz, kocht Bieressig, und gießt ihn im vollen Kochen über dieselbe; alsdann legt man ein Bund Basilikum in den Essig, und drey bis vier Stück abgeschälte Schalotten, und läßt sie so vierzehn Tage bis drey Wochen stehn, alsdann bratet man sie mit frischem Essig im Bratpfen, und begießet sie beim Braten fleißig mit Butter.

192. Ein Trappe.

Die Trappen sind große Vögel, die hartes Fleisch haben. Sie werden gerupft und ausgenommen und etliche Stunden in Wasser gesteckt, als

Dann stark geklopft und mit Butter gebraten. Man begießt sie erst eine Stunde mit kochendem Salzwasser, alsdann fleißig mit Butter, daß sie recht mürbe werden; auch werden sie fein mit Speck wie Rebhüner gespickt, und der Magen und Leber ihnen zwischen die Flügel geklemmt, auch der Kopf unter den linken Flügel. Die Pfoten werden zusammen gebunden. Man thut aber besser, sie im Ofen als am Spieß zu braten, weil er da leichter mürbe wird.

193. Eine Trappe mit Essig.

Man rupft die Trappe, nimmt sie aus, steckt sie etliche Stunden in Wasser, und klopft sie recht mürbe; hierauf steckt man ein Bund Stroh an, und hält sie darüber, damit sie warm wird, und man die kleinen Federn recht reine absengen kann, welche man denn mit einem Messer abputzet, und mit einer Hand voll Mehl, oder Kleyen recht abreibt. Alsdann wird sie ausgenommen und mit ganzen Nellen besteckt, mit ein wenig Salz verrieben, und in einen tiefen Topf gelegt, Bieressig gekocht, und derselbe kochend aufgegoßen. So läßt man es vierzehn Tage bis drey Wochen stehen, alsdann wird sie mit Speck fein gespickt, mit Butter gebraten, und mit etwas frischem Essig beim Braten begoßen.

194. Ein Trapp mit Sardellenbrühe.

Er wird wie der vorhergehende zurechte gemacht; nur daß er mit Sardellen, die von den Gräten abgemacht sind, gespickt wird. Ist er jung, so kann man die Sardellen wie Speck schneiden, und ihn damit spicken; ist er aber alt, so schneidet man die Sardellen in Stücken, macht Defnungen in der Brust und in den Keulen, und steckt die Sardellen hinein. Alsdann wird er am Spieß gebraten und fleißig mit Butter begoßen; hierauf werden vier Sardellen mit etwas Butter recht fein geschärft, etliche Zitronscheiben dazu gethan, und etliche Kellen kräftige Fleischbrühe dazu gegossen;

nachdem man dies aufkochen lassen, wird der Trappe damit begossen, alsdann wieder mit Butter, und dies eins ums andre. Zuletzt wird er stark mit Butter begossen, und die Brühe in einer Saugiere angerichtet.

195. Einen Auerhahn zu braten.

Man pflückt den Auerhahn, und nimmt ihn aus. Alsdann steckt man ihn in warmes Wasser, und wäscht die Haut recht ab. Hierauf klopft man ihn mit einer Keule recht mürbe, steckt ihn in kaltes Wasser und läßt ihn eine Stunde stecken. Alsdann nimmt man ihn heraus, räumt ihn wie einen Huter, nur daß man ihm den Kopf und die langen Beine läßt. Dann spickt man ihn und setzt ihn in einen Bratofen. (Am Spieß wird er nicht gar.) Anfangs begießt man ihn mit Wasser und Salz, hernach mit Butter; und so läßt man ihn so lange braten, bis er gut ist. Sein zähes Fleisch verliert er nicht ganz, doch wird es dadurch etwas milder, daß man ihn recht langsam und saftig bratet. Die Auerhenne wird wie der Auerhahn behandelt.

Vorschriften wie man allerley Vorkosten zubereiten soll.

196. Saurer Kohl mit Lachs.

Der saure Kohl wird ausgedrückt, alsdann mit Weinessig und Wasser, einem Stück Holländischer Butter, kleingeschnittner Zitrone und einem Glas Wein gar gekocht. Der Lachs wird in Scheiben geschnitten, eine halbe Stunde in Brunnenwasser gelegt, daß er sich krümmt, dann wird er mit Flußwasser und Salz kalt aufgesetzt; wenn er kocht, wird er geschäumt, und Lorbeerblätter und Pfeffer und englisch Gewürz daran gethan. Wenn er gar

ist, wird er in eine Schüssel gelegt, daß er abläuft, hierauf wird der Kohl angerichtet, und der Lachs darauf.

197. Sauerkohl oder Sauerkraut.

Wenn der Kohl etwas zu sauer ist, so muß man ihn ausdrücken; dann thut man holländische Butter oder etwas Schmalz dran, und läßt ihn damit durchkochen. Wenn man ihn anrichtet, so bestreuet man ihn mit Kapern oder Dill. Vor dem Anrichten streut man etwa geriebene Semmel auf den Kohl und schwenkt ihn damit durch. Auf eine noch bessere Art wird der saure Kohl gekocht, wenn man ihn zuvor ausdrückt, in den Schmortopf etwas Weinessig und ein wenig Wasser gießt, auch gleich ein Stückchen Zucker und holländische Butter dazu thut und ihn damit gar schmoren läßt. Man kann auch statt Weinessig ein Glas Wein nehmen und Zitronschalen und Scheiben dran thun; beim Anrichten aber nimmt man diese wieder heraus. Mit Gänsefchmalz gekocht schmeckt er auch gut.

198. Sauerkohl auf eine andere Art.

Man drückt das Säuerere aus, thut Zitronscheiben und länglicht geschnittene Zitronschale dran, so wie auch holländische Butter. Wenn er gar ist, wirft man Körnchen dran und läßt ihn damit durchkochen.

199. Sauerkohl mit Sahne oder Milchrahm.

Der Sauerkohl wird gekocht und holländische Butter dran gethan; ist er weich gekocht, so rührt man in einem Tiegel Sahne mit etlichen Eyerdottern ab, thut den Kohl dazu und rührt ihn damit durch.

200. Sauerkohl mit Hecht und Austern.

Der Sauerkohl wird, wie gewöhnlich, gar gekocht. Der Hecht wird geschuppt, in Stücke geschnitten (der Kopf aber wird ganz gelassen und hebst den Stücken in Salz und Wasser gar gekocht).

Man macht die Haut und Gräten von den Stücken, pflückt ihn wie Pflückhecht, nimmt eine zinnerne Schüssel, legt unten Sauerkohl hinein, setzt den Kopf in die Mitte, giebt ihm die gekochte Leber ins Maul; dann legt man eine Lage Hecht auf den Sauerkohl und etliche Austern dazu, dann wieder Kohl drauf und hierauf wieder Hecht und Austern, und fährt so fort. Obenauf aber muß Sauerkohl kommen. Alsdann giebt man die Soße vom Sauerkohl drüber, daß sie unten in die Schüssel komme; bestreut den Kohl etwas dick mit geriebener Semmel, belegt ihn mit dünnen Schnittchen Butter, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut unten ein wenig Kohlenfeuer; obenauf aber mehr, daß es gelbbraun backen kann. Hat man keine Austern, so nimmt man an deren Stelle abgekochte und ausgemachte Krebschwänze; man kann aber auch bloß Hecht und Sauerkohl nehmen. Wenn man etwas auf einer zinnernen Schüssel in der Tortenpfanne backen will, muß man vorher auf den Boden der Tortenpfanne Salz oder Sand legen und die Schüssel drauf setzen, damit sie nicht schmelze.

201. Spinat und Kerbel.

Man nimmt zwei Theile Spinat, und ein Theil Kerbel, liest und wäscht ihn. Dann wird beides gekocht, abgegossen; und recht klein gehackt; alsdann bratet man Butter, thut den Spinat hinein, thut eine halbe Kelle Mehl, und zwei große Fleischkellen voll Kalber: Bratenbrühe dazu, auch eine kleine Zwiebel, die mit Nelken gespickt, und läßt das eine halbe Stunde zusammen kochen, alsdann richtet man ihn an, und streut Semmelkrumen darüber. Man muß aber nicht vergessen, ihn zuweilen umzurühren, sonst brennt er leicht an.

202. S p i n a t.

Man verliest den Spinat recht fein, setzt ihn mit Wasser auf und kocht ihn ab, gießt das Wasser ab, und schärft ihn recht klein. Alsdann thut man Butter und Salz dran und läßt ihn schmoren.

bis er' gar ist. Man kann ihn mit gekochten und gehackten Eiern bestreuen, auch geviertheilte Eier oder länglichte Stückchen Semmel, in Butter gebraten, drauf legen

203. L a u b f r ö s c h e.

Es wird ein Teig von drey Gelbes von Ey, vier Loth Butter, einen Löffel voll Sahne, einer Messerspitze Salz, einer Messerspitze Muskatblumen, und einer halben abgeriebenen Zitronenschale gemacht. Dies wird alles eine Viertelstunde gerührt, alsdann werden Beetenblätter rein abgewaschen und abgetrocknet, in jedes Blatt wird etwas von dem Teig gelegt, und in das Blatt gewickelt, welches alsdann mit Zwirn bewickelt wird. Hierauf wird es eine halbe Stunde in guter Fleischbrühe gekocht, die Brühe wird durchgeessen, geschärbte Petersilie und ein wenig Butter und Semmelkrume dazu gethan, alsdann wird der Zwirn aufgemacht, der Teig aus den Blättern gewickelt, in eine Schüssel gelegt, und die Brühe darüber angerichtet. Man kann auch die Beetenblätter umgewickelt lassen, und nur den Zwirn abmachen, alsdann aber bleibt die Petersilie weg.

204 Kennzeichen guter Kartoffeln.

Wenn man die Kartoffeln aufschneidet und sie sehen inwendig weißgelb aus und haben keine Flecke, sind auch dicke und haben einen fräftigen Geruch und einen Geschmack, der von Nüssen oder Mandeln was gleiches hat, so sind sie gut. Die weissen Kartoffeln blühen weiß, die rothgestreikten blühen roth. Es giebt sehr viele Arten Kartoffeln.

205. Die beste Art, sie zu kochen

Die Kartoffeln müssen abgewaschen, und mit kaltem Wasser aufgesetzt werden. es darf aber nur Brunnenwasser seyn. Sie müssen aber nicht im Wasser schwimmen, sondern das Wasser muß nur mit den Kartoffeln gerade stehn, und sie müssen stark kochen;

Kochen; wenn sie gar sind, muß das Wasser gleich abgegossen werden, sonst plagen sie. Schälet man die Kartoffel, ehe man sie kocht, so muß man sie so lange ins Wasser werfen, bis sie gekocht werden, sonst werden sie schwarz.


206 Die beste Art, sie zu verwahren.

Ich habe in meinem verbesserten Unterrichte von 1784. gesagt, daß ich es für die beste Art, sie zu verwahren, hielte, wenn man sie im Oktober im Keller auf einen Berg schüttete, und hielt dies damals für die beste Art sie aufzuheben. Allein meine Erfahrung hat mich nunmehr gelehrt, daß es weit besser sey, wenn man ein trocknes Faß auf Ziegelsleine in den Keller setzt, und die Kartoffeln hinein schüttet, und zwar so, daß der Keller Luft hat. So wachsen sie lange nicht so leicht aus, als wenn sie bloß im Keller liegen; denn alsdann ziehen sie alle Feuchtigkeit an sich, werden fleckigt, und sind alsdenn der Gesundheit nachtheilig.

207. Brauner Kohl geschärbt.

Man setzt in einem Schmortopfe Wasser, Butter, Salz und Schweineschmalz oder Gänse-schmalz auf, läßt es kochen; den braunen Kohl streift man ab, wäscht und schärbt ihn recht fein und thut ihn in den Schmortopf, läßt alles zusammen kochen, bis der Kohl recht weich ist; das Wasser muß ganz einkochen. Ist es Sommerkohl, so muß er vorher abgegruset werden. Langer Kohl wird eben so gekocht; nur daß solcher bloß abgestreift wird.

208. Savoyerkohl.

Man schneidet den Savoyerkohl in Viertel und setzt ihn mit Wasser auf. Wenn er eine Weile gekocht hat, so gießt man das Wasser ab, thut Fleischbrühe dran, nebst einem Stück holländischer Butter, auch ein wenig Muskatblumen. Dies läßt man zusammen kochen, bis die Brühe ganz
Unterr. Thl 1. 

eingekocht ist. Wenn man bald anrichten will, thut man ein wenig Semmelkrumen dran.

209. Gefüllter Savoyerkohl.

Man schneidet von dem Savoyerkohl die äußern Blätter ab, schneidet ihn in der Mitte von einander und das Herz heraus. Dann kocht man das Herausgeschnittene mit einem Stück Kalbfleisch meist gar, hackt beides klein, thut dazu Eyer, Butter, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, Salz und in Milch geweichte Semmel, rührt dies alles wohl unter einander, füllt es in den ausgeschnittnen Kohl, legt ihn wieder zusammen und bindet ihn mit Bindfaden fest zusammen; kocht ihn in guter Fleischbrühe, mit Butter und Muskatblumen gar, zuletzt thut man ein wenig geriebene Semmel dazu und läßt es kurz einkochen.

210. Blumenkohl.

Man pußt ihn recht rein, setzt ihn mit Wasser auf, läßt ihn damit kochen, gießt das Wasser ab und Fleischbrühe dran, thut holländische Butter, Semmelkrumen und Muskatblumen dazu und läßt ihn damit gar kochen. Man kann die Brühe mit Eyerdottern abquirlen, auch eine Krebsbrühe dran machen.

211. Blumenkohl mit einer sauren Sose.

Wenn der Blumenkohl abgepußt, und gewaschen ist, so koche ihn ein kleines Weilchen in Wasser; dann gieße das Wasser ab, thu ihn in einen Tiegel und dazu Bouillon, Butter, Muskatblumen, Pfeffer und Salz, und laß ihn so gar kochen. Mache eine Sose von Eyerdottern, Butter und Pfeffer, geriebener Muskatennuß, Wasser und Weinessig, von beiden gleich viel, rühre es beständig über Kohlenfeuer; richte den Blumenkohl trocken an und gieb die Sose drüber auf. Auf gleiche Art kann man auch Spargel und Hopfenspargel zubereiten.

212. Grenade von Blumenkohl.

Nimm kleine runde Köpfe Blumenkohl, bepuke sie, schneide die Stiele kurz davon ab, jedoch so, damit sie nicht aus einander fallen, koche selbigen ab, aber nicht ganz weich, laß das Wasser davon rein ablaufen. Mache ein gutes Frikassee von in Stücke gehauenen jungen Hünern, oder jungen Tauben, oder Lammfleisch mit guter Bouillon, Muskatblumen, ausgebrochenen Krebsen, gekochten Muscheln, Krebsbutter, ein wenig geriebener Semmel und was du sonst willst; koche es aber nicht zu weich und laß es kalt werden. Mache einen Kalbfleischfarsch. Nimm eine Forme oder Kasserole, wie Nr. 118. gesagt ist, beschmiere sie mit kalter Butter, und belege sie mit Speck auf dieselbige Art; den Blumenkohl setze mit der Blumenseite auf den Speck, recht dichte einen Kopf an den andern, sowol am Boden als an den Seiten herum; dann schmiere den Farsch in die Höhlungen bei dem Kohle, und etwa wie ein kleiner Finger dick noch drüber, streich es glatt, und bestreich es mit geschlagenen Eiern; dann lege das Frikassee hinein, streiche von dem Farsch drüber, aber dicker als inwendig, befestige es an den Seiten gut, damit es zusammen hält, lege ganz dünne Scheiben Kalbfleisch drauf, und deck es zu mit Papier, das fett mit kalter Butter beschmiert ist. Laß es im Backofen backen, richte es recht behutsam an, wie bey Nr. 118. und nimm sehr behutsam den Speck davon ab. Gieb die Sose von dem Frikassee warm gemacht dazu. Hat man Austern, kann man auch, wenn man das Frikassee einlegt, welche dazwischen legen.

213. Langer weißer Kohl.

Man schneidet ihn in Viertel und setzt ihn in Wasser auf. Hat er eine Weile gekocht, so gießt man das Wasser ab und Fleischbrühe dran, thut ein Stück holländischer Butter und Kümmel dazu und läßt es zusammen gar kochen. Zuletzt kommen einige Semmelkrumen dran.

214. Geschärbter weißer Kohl.

Man schärbt den Kohl recht klein, setzt ihn mit Wasser auf, thut Butter und Salz dran, und läßt ihn damit gar kochen; das Wasser muß ganz einkochen. Man kann ihn auch mit Milch kochen, und in diesem Falle gießt man die Milch erst dran, wenn der Kohl mit Wasser und Butter gar gekocht ist.

215. Weißer Kohl mit Sahne.

Wenn der Kohl bepußt ist, so schneide die großen Strünke heraus, und hacke Kohl ganz fein; koche ihn in Wasser weich, drücke in einem Durchschlage das Wasser davon; thu den Kohl in einen Tiegel, lege dazu ein gutes Stück ausgewaschener Butter, worein ein wenig Mehl mit einem Löffel gedrückt worden ist; ferner thu dazu süße Sahne oder Rahm, gestoßene Muskatblumen, ein wenig Salz und wenn du willst, auch ein wenig Zucker; laß es auf Kohlenfeuer kurz einschmoren, rühre es manchmal, damit es sich nicht ansetze. Will man selbigen backen, so läßt man ihn nicht so sehr einschmoren, richtet ihn an, wenn er etwas abgeraucht hat, streut geriebne Semmel drauf, und belegt ihn mit dünnen Schnittchen Butter, und bäckt ihn wie den Hecht in Sauerkohl.

216. Weißer Kohl mit Essig.

Man setzt den Kohl in Viertel geschnitten mit Wasser und Salz auf; wenn er meist weich gekocht ist, gießt man das Wasser ab, und an dessen Stelle etwas Essig dazu, thut Fett und Semmelkrumen dran, oder rührt ein wenig Mehl in Butter ab und läßt den Kohl damit durchkochen.

217. Garten = Hüner.

Man nimmt dicke Kohlköpfe, schneidet unten einen kleinen Deckel ab, und höhlt sie aus, brät das Ausgehöhlte in Butter gar, wenn es vorher klein gehackt ist. Dann werden Eier in Butter ge-

schlagen, und Muskatblumen dazu gethan. Wenn der Kohl kalt ist; so wird geriebene Semmel, Milch und Salz untereinander gerührt, und dies alles wird, doch nicht gar zu dichte, in die Kohlköpfe gefüllt; dann wird der Deckel drauf gebunden, die Kohlköpfe werden in einen Tiegel gelegt, es wird halb Brühe und halb Wasser drauf gegossen, und so läßt man sie kochen, bis sie weich sind. Hernach werden sie in Brühe vollends gar gekocht, und zuletzt wird eine Brühe von Fleisch, Butter, Semmelkrumen und Muskatblumen drüber gemacht.

218. Gartenhuhn auf andre Art

Nimm einen Kopf weißen Kohl, schneide die unreinen äußern Blätter davon, dann schneide den Strunk aus dem Kohlkopf, höhle behutsam die inwendigen Blätter heraus, daß nur ungefähr rund um den Kohlkopf drei Blätter bleiben; nimm die Hälfte von dem herausgenommenen Kohl, hacke selbigen ganz fein, nimm halb Schwein- und halb Kalbfleisch, suche alle Sehnen heraus, schneide und hacke es ganz fein, nebst etwas abgezogenem recht frischen Rindernierentalg, thu es zu dem gehackten Kohl, nebst 8 oder 10 Eiern, nachdem der Kopf groß ist, auch Salz, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, fein gehackte Zwiebeln, etwas abgebrühete und recht fein gestoßene süße Mandeln, etwas Milch, geriebene Semmel; rühre es wohl durcheinander, lege den ausgehöhlten Kohlkopf in die Mitte einer groben Serviette, thu das Gemengte in den Kohlkopf, bedecke ihn da, wo der Strunk ausgeschnitten ist, mit Kohlblättern, fasse die Serviette um den Kohlkopf zusammen, und binde sie recht dicht und fest an den Kohlkopf mit Bindfaden, wie bei dem Pudding in der Potage gesagt ist, koch selbigen eben so; aber fünf Stunden; mache eine Sahnsose dazu, (die bei den Sosen zu finden ist;) nimm ihn aus der Serviette zum Anrichten. Nimm abgebrühete süße Mandeln, schneide sie in der Länge von einander, und bestecke damit den angerich-

teten Kohlkopf und fülle die Gose drüber. Wenn er ein Paar Stunden gekocht hat und man siehet, daß die Serviette um den Kohlkopf los ist, nimmt man ihn heraus und bindet ihn unter dem Gebundenen, welches man aber nicht aufbindet, noch näher und fester an den Kohlkopf und läßt ihn dann ferner kochen.

219. Petersilie.

Man pflückt die Petersilie ab und kocht sie in Wasser. Darauf gießt man Rindfleischbrühe dran, thut ein wenig Rindfleischfett und Semmelkrumen dazu, und läßt sie damit durchkochen.

220. Sauerampfer.

Man kocht den Sauerampfer mit Wasser ab, dann gießt man Fleischbrühe dran, thut etwas Rindfleischfett dazu, und beim Anrichten Semmelkrumen.

221. Sauerampfer auf andre Art.

Wenn der Sauerampfer verlesen und gewaschen ist, so hacke selbigen nur etlichemal durch, schmelze Butter in einem Tiegel, thu den Sauerampfer dazu, und laß es auf Kohlenfeuer kochen. Koche Eyer hart, wirf sie in kaltes Wasser; wenn sie kalt sind, mache die Schale davon, schneide sie halb von einander; das Gelbe davon thu zu dem Sauerampfer, und ein wenig Pfeffer, laß es miteinander durchkochen. Wenn du bald anrichten willst, so thu süße Sahne und geriebne Muskatennuß dazu, und wenn du angerichtet hast, so lege die Eyerhälften ohne die Dotter verkehrt drauf.

222. Dill.

Der Dill wird mit Wasser abgekocht und alsdann Fleischbrühe und Butter dran gethan. Wenn angerichtet wird, so kommen etwas Semmelkrumen dazu.

223. Grüne Bollen oder Zwiebeln.

Man ziehet die Bollen, wenn sie jung sind, aus der Erde, pußt sie ab, läßt etwas von dem Grünen dran und kocht sie in Wasser ab; hernach gießt man Hammelfleischbrühe dran, thut etwas Semmelkrumen und gequetschten Kümmel dazu, und läßt sie damit gar kochen. Man giebt sie über Hammelfleisch auf, oder giebt sie besonders auf dem Tisch. Auch können sie zu Rindfleisch gegessen werden; dann aber nimmt man halb Essig und halb Brühe, kocht solches, thut große Rosinen und die jungen Bollen, wenn solche vorher abgegruset, drein, kocht es zusammen auf und verspeist sie zum Rindfleisch. Auch kann man junge Bollen in guten sauern Kohl, wenn solcher kocht, thun, und den Kohl damit gar kochen lassen, welches recht gut schmeckt, besonders wenn der Kohl in der Grude gekocht ist.

224. Grüne Erbsen mit Mohrrüben.

Man macht die Erbsen aus den Schalen, schneidet die geschabten Mohrrüben länglicht in Stückchen, setzt sie zusammen im Schmortopfe mit Wasser auf, thut Butter und Salz dran, deckt den Topf zu und läßt sie zusammen kochen, bis sie gar sind. Wenn man anrichten will, thut man etwas Semmelkrumen dran, auch, wenn man will, geschärbte Petersilie, und läßt sie durchkochen. Nimmt man Fleischbrühe, statt Wasser, so ist es desto besser.

225. Grüne Erbsen in Schalen.

Man pußt sie, schneidet die langen Stiele ab, wäscht sie rein, setzt sie mit kaltem Wasser auf, thut Salz dran und läßt sie gar kochen. Dann gießt man das Wasser ab, richtet sie an, macht in der Mitte der Schüssel ein Loch, und setzt eine Overtasse mit frischer Stückbutter drein, daß solche zergehe; beim Speisen tunkt man die Erbsen

hinein. Die Erbsen müssen nicht sehr jung, aber auch nicht madig seyn.

226. Geschmorte Zuckererbsen.

Man wäscht die Schoten rein, schneidet sie in Stückchen wie ein Glied lang, setzt sie mit Wasser auf, thut Salz dran, und schmort sie in Butter; man thut auch geschärbte Petersilie und Semmelkrumen dran.

227. Schminkebohnen.

Man schneidet die Schminkebohnen recht klein, setzt sie mit Wasser auf, und läßt sie eine Weile damit kochen; gießt hierauf das Wasser ab, thut Fleischbrühe nebst etwas Rindfleischfett oder Butter dran, und läßt sie recht weich kochen. Wenn sie meist gar sind, thut man fein geschärbtes Bohnenkraut oder Pfefferkraut, auch Semmelkrumen dran, und läßt es zusammen durchkochen. Wenn man keine Fleischbrühe hat, kann man sie auch in Wasser, Butter und Salz kochen. Auch kann man statt der Fleischbrühe halb Wasser und halb Essig dran gießen und in Würfel geschnitten und gebratnen Speck, statt Butter, dran thun. Zuckerbohnen werden wie ein Glied lang geschnitten und auf die nämliche Art gekocht.

228. Schminkebohnen sauer gekocht.

Man nimmt grüne Schminkebohnen, schneidet sie länglicht, und kocht sie in Wasser auf; schneidet guten frischen Speck in Würfel, brät solchen, doch nicht sehr braun; (bei dem Braten des Specks muß man sich sorgfältig in Acht nehmen, und man thut am besten, wenn man ihn auf Kohlen brät, denn wenn die Flamme hineinschlägt, fliegt er in die Höhe und kann Feuerschaden verursachen; auch muß man, wenn er auf dem Feuer steht, kein Wasser hinzugießen, sonst fliegt er auch in die Höhe.) Zu diesem gebratnen Speck, nachdem er vom Feuer

abgesetzt und etwas abgekühlt worden ist, gießt man Essig, läßt solches zusammen warm werden, und gießt es sodann an die Bohnen, nachdem man von denselben das Wasser rein abgelaßt hat, und kocht die Bohnen darin gar; zuletzt thut man etwas geschärftes grünes Bohnenkraut oder Petersilie dran, und, wenn man bald anrichten will, etwas Semmelkrumen, oder man schwenkt sie durch mit etwas Mehl in kalter Butter durchgeknetet und läßt sie damit durchkochen, so sind sie gut. Ist der Essig sehr scharf, so gießt man etwas Wasser dazu, das kommt aber auf eines jeden Geschmack an, wie man gern sauer ist.

229. Eingemachte Schminkebohnen.

Man wässert sie am Morgen ein, setzt sie alsdann mit Wasser oder Fleischbrühe auf, und thut Butter oder Fett dran. Man muß aber das erste Wasser davon abgießen; dann läßt man sie gar kochen, und kocht unterdessen in einem andern Topfe weiße Bohnen, thut selbige dazu, wie auch etwas Pfefferkraut. Sie schmecken am besten mit Rindfleischbrühe gekocht, nachdem sie vorher erst mit warmem Wasser aufgesetzt, und solches einigemal abgegossen worden.

230. Artischocken.

Die Stiele werden von den Artischocken abgeschnitten, wie auch die spitzigen Blätter; alsdann werden dieselben mit Flußwasser und etwas Salz aufgesetzt; sie müssen 2 Stunden kochen; dann wird eine Brühe von Rindfleischbrühe, Muskatblumen, Semmelkrumen und Butter gemacht und drüber gegossen. Man kann auch eine Weinbrühe oder Krebsbrühe drüber machen. Auch schmecken junge grüne Erbsen und Krebschwänze an Artischocken gut. Man kann ferner die Artischocken in der Mitte, mit abgekochten und geschärften Krebsen, unter Semmelkloßchenteig gemengt, füllen.

231. Mohrrüben.

Wenn die Mohrrüben groß sind, so schneidet man sie in länglichte Streifen, kocht sie in Wasser weich, thut Butter, Salz, Petersilie und, wenn man bald anrichten will, ein wenig Semmelkrumen dran.

232. Gefüllte Mohrrüben.

Schneide von gelben Rüben den Kopf ab, höhle sie aus, und hacke das Ausgehöhlte ganz fein, thu dazu Eyer, ein Paar Löffel voll Sahne, ausgewaschene Butter, und ein wenig Salz, gestoßene Muskatblumen und geriebene Semmel; rühre alles recht untereinander, und fülle es in die Rüben, decke den Deckel wieder drauf, koche sie in einem Tiegel in guter Bouillon auf Kohlenfeuer, thu dazu Muskatblumen, Butter und zuletzt geriebene Semmel.

233. Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden geschält, an einem Ende etwas abgeschnitten und ausgehöhlt. Nimm Hammelfleisch, schab es von den Sehnen; den Abgang koche, daß du Bouillon bekommst; thu es zu dem geschabten Fleisch und dazu Eyer, geriebene Muskatennuß, geschmolzene Butter, Salz und geriebene Semmel, rühre alles unter einander und fülle es in die Gurken. Den übrigen Farsch wickle in Weinblätter, umwinde sie mit einem Faden Zwirn, lege alles in einen Tiegel, nebst etwas klein geschnittnen Weinranken, Butter, ganzen Muskatblumen, Pfeffer und ganzen Zwiebeln; gieße die Bouillon drauf, und laß es sachte kochen; kehre sie auch behutsam um, damit sie allerwärts weich werden; laß die Brühe ganz einkochen, und nimm hernach den Zwirn davon.

234. Pastinakwurzeln (Palsternacken.)

Man schabt die Pastinakwurzeln rein ab, schneidet sie in länglichte Stücke, setzt sie mit Was-

ser auf und läßt sie eine Weile kochen; dann gießt man das Wasser ab und Fleischbrühe dran und läßt sie damit kochen, thut auch etwas geschärbte Petersilie, Semmelkrumen und holländische Butter dazu. Die Brühe muß ganz knapp einsmoren. Mit Petersilienwurzeln verfährt man eben so. Auch kann man unter selbige Kartoffeln nehmen.

235. Pastinaken mit Essig.

Sie werden rein abgeschabt länglicht geschnitten, und, wenn sie jung sind, mit Fleischbrühe aufgesetzt; sind sie aber groß, so werden sie erst mit Wasser abgekocht; alsdann thut man Butter, Semmelkrumen und Muskatblumen dazu; zuletzt wird Essig dran gegossen und mit Eyerdottern abgequirlt.

236. Haberwurzeln.

Diese werden gepuht und mit Wasser abgekocht; alsdann in Fleischbrühe und Butter gekocht und Semmelkrumen mit Muskatblumen dazu gethan.

237. Kleine Rüben.

Man schabt die Rüben recht rein ab, setzt sie mit Wasser auf, thut Butter und Salz dran, und läßt sie kochen, bis sie gar sind; alsdann thut man ein wenig Semmelkrumen hinzu, auch wol ein Stückchen Zucker. Zum Fleisch kann man sie in Scheiben oder länglichte Streifen schneiden. Die meisten kleinen Rüben werden am besten, wenn man sie mit kochendem Wasser aufsetzt.

238. Kohlrüben.

Diese werden eben so, wie die kleinen Rüben, gekocht.

239. Kohlrabi.

Man schneidet den Kohlrabi, wenn er geschält ist, in Scheiben, setzt ihn mit Wasser auf, gießt das Wasser ab und Fleischbrühe drauf, und läßt

ihn darin gar kochen. Zuletzt kommen Semmelkrumen dran. Mit Kohlrüben verfährt man eben so.

240. Erbsen, durchgeschlagen.

Man setzt die Erbsen mit Flußwasser auf, und läßt sie gar kochen; dann schlägt man sie durch einen Durchschlag, brät holländische Butter drüber und bestreut sie mit gewürfelter in Butter gebratener Semmel oder gebratenem Speck und Zwiebeln.

241. Linsen.

Wenn die Linsen rein verlesen und gewaschen sind, werden sie mit kaltem Flußwasser aufgesetzt und ganz weich gekocht; dann wird das Wasser ab- und Fleischbrühe hinzugegossen, auch geschnittene Sellerie und Buree dazu gethan, sie werden darin vollends gar gekocht.

242. Saure Linsen.

Wenn die Linsen auf vorstehende Art in Wasser weich gekocht sind, und das Wasser abgegossen worden, werden sie in Essig gekocht; man brät Zwiebeln in Butter bräunlich, thut etwas Mehl hinzu, läßt es mit aufbraten, gießt dann etwas Essig dazu, und läßt ihn damit aufkochen; wenn die Linsen gar sind, wird dieses zusammen hinzugerührt und angerichtet.

243. Weiße Bohnen.

Diese werden wie die Linsen Nr. 241. zubereitet.

244. Große Bohnen (Saubohnen.)

Man kocht sie mit Wasser ab, gießt das Wasser davon und Fleischbrühe hinzu, thut Salz, Butter und geschärbte Petersilie dran, und zuletzt noch Semmelkrumen und Muskatblumen.

245. Kartoffeln.

Man wäscht sie rein ab, kocht sie in Wasser auf, und trägt sie mit der Schale auf den Tisch

dies nennt man Kartoffeln mit der Montirung. Hierzu giebt man geschmolzene Butter herum. — Man kann sie auch geschält in Stücke schneiden, und frische Butter dazwischen legen. — Auch bloß mit Salz essen, nur müssen sie recht heiß seyn. — Sie schmecken auch gut, wenn man sie, nachdem sie gar gekocht und abgeschält sind, in einer Brühe von Wasser, Salz und Butter, worin etwas Mehl gequirlt, aufkochen läßt; hierzu nimmt man gern kleine Kartoffeln. Hat man Fleischbrühe oder Wurstsuppe, kann man sie darin kochen. — Abgekochte, kaltgewordne und in Scheiben geschnittne Kartoffeln in Butter gelbbraun gebraten, sind auch schön. — Man kann auch Salat davon machen, wenn man die Kartoffelscheiben salzt, mit Essig und Baumöl mengt; aber der Salat muß etwas fett und mit Pfeffer überstreut seyn. Dies sind einige Arten, die Kartoffeln zuzubereiten; sie sind eine wohlschmeckende und nahrhafte Speise. Man kann sie aber noch auf verschiedene andere Arten zurecht machen.

246. Frische Murcheln.

Reinige die Murcheln und schneide das Sandige von den Stielen ab, wasche sie etlichemal mit laulichem Wasser, damit aller Sand davon komme, koch sie in Wasser weich, nimm sie mit einem Durchschlage aus dem Kessel, worin sie gekocht sind; wasche sie wieder einigemal, damit sie recht rein werden; thu sie alsdann in einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe; hacke sie ganz klein, thu sie in einen Tiegel nebst Rindfleischbrühe, einem guten Theil Butter, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig gestoßenen Muskatblumen, aber mehr gestoßenem Pfeffer und Salz; laß dieses zusammen kochen. Wenn du aufgeben willst, rühre ein Paar Eyerdotter dazu, nimm es vom Feuer und rühre es in dem heißen Tiegel etwas; dann kannst du anrichten, sie müssen nur eine kurze Brühe haben.

247. Champignons.

Wenn sie sauber gepuzt sind, wasche sie und laß in einem Durchschlage das Wasser ablaufen; thu sie

alsdann in einen irdenen Tiegel, decke sie zu und setze sie auf gelindes Kohlenfeuer, dann geben sie selbst ein Wasser; dieses drückst du davon, wenn du sie zwischen zwey hölzerne Teller legst; alsdann schmelze Butter in einem Tiegel, schütte die Champignons dazu, und laß sie darin kochen. Thu dann ein wenig süße Sahne, Salz und geriebne Muskatennuß, zuletzt auch ein wenig Petersilie dazu.

248. Gefüllte Zitronen.

Schneide Zitronen in der Länge von einander, mache das Saure heraus, laß sie ein paarmal in Wasser aufkochen, nimm solche alsdann heraus und laß sie wieder kalt werden. Hiernächst nimm zu jeder Zitrone ein Ey, fein gestoßene süße Mandeln, gestoßene Kardamommen, Zimmet, etwas Muskatblumen, geriebene Semmel, und etwas geschmolzene Butter; rühre dies alles wohl untereinander, fülle es in die halben Zitronen und backe sie in abgeschmolzener Butter. Mache dazu eine Sose von dem Selben von Eiern, Zucker, gehackter Zitronenschale, Zitronensaft, Wein, gestoßenen Kardamommen; rühre es auf Kohlenfeuer bis es dicke wird, und gieß es über die Zitronen, wenn sie angerichtet sind.

249. Mohnstrudel.

Man macht von Mehl und Wasser einen festen Teig, wie zu selbstgemachten Nudeln, allein ohne Eier. Dieser wird gemangelt, in Streifen, etwas grösser wie gewöhnliche Nudeln, geschnitten, und so in einen großen Topf mit kochendem Wasser geschüttet. Sind sie ein paarmal überkocht, und man findet, daß sie gar sind, so gießt man ein Paar Kellen kaltes Wasser dazu, nimmt den Topf schnell ab, und gießt denn noch ein gutes Theil kaltes Wasser darauf, daß sie sich schnell abkühlen. Der Mohn wird einige Stunden in Wasser eingeweicht. Wenn dieß abgegossen, wird er mit der Mohnkeule klein gerieben, während der Zeit des Reibens wird beständig Milch dazu gegossen, bis er ganz fein ist,

Dies wird dann zusammen aufgeköcht, und über den Teig gegossen. Es ist eine nahrhafte Speise.

250. Gebäckene Schminkebohnen.

Sie werden den Abend recht reine abgewaschen, alsdann in kaltes Wasser eingewässert, und auf eine heiße Stelle gesetzt. Des Morgens erhalten sie lauwarm frisches Wasser, welches wieder abgegossen wird, hierauf werden sie mit kochendem Wasser angesetzt, welches nach einer halben Stunde wieder abgegossen wird, und nochmals kochend Wasser darauf gegossen. Wenn es noch eine halbe Stunde damit gekocht, wird es wieder abgegossen, und an dessen Stelle kochende Rindfleischbrühe daran gegossen, auch Rindfleischfett, oder Holländische Butter dazu gethan, und geschärbtes Bohnenkraut, womit sie gar schmoren, und zuletzt etwas Semmelkrume dazu gethan.

251. Gebäckene Märksche Rüben.

Sie werden recht reine abgewaschen, den Abend eingewässert und auf eine heiße Stelle gesetzt. Den Morgen wird das Wasser abgegossen, und heißes darauf gegossen, dies wird, wenn sie eine halbe Stunde gekocht, wieder abgegossen, und kochendes darauf gegossen. Holländische Butter, und ein Stück Zucker daran gethan, alsdann etwas Mehl in Butter braun gemacht, und dazu gethan, es durchgekocht und angerichtet.

252. Gefüllte Champignons.

Man nimmt ganze Champignons, schneidet die Stiele ab, und wäscht sie erst mit kaltem, alsdann mit heißem Wasser recht reine, worauf man vier Loth Butter zergehen läßt, drey ganze Eyer dazu rührt, und zwey Loth abgekochtes Rindermark, ein wenig Salz und etwas Muskatblumen, und Semmelkrume. Dieser Teig wird in die Champignons gefüllt, mit einem Messer glatt gemacht, alsdann wird ein mit Butter beschmieretes Papier in

die Tortenpfanne gelegt, und die Champignons darauf. Oben werden sie mit einer Federspule mit Butter bestrichen, mit Semmelkrume bestreut, und eine halbe Stunde gebacken. Alsdann wird in einen Tiegel etwas Fleischbrühe gethan, worin sie etliche mal aufkochen, worauf sie angerichtet werden. Bey dem Aufkochen thut man eine Zwiebel daran, damit man siehet, ob auch keine giftige darunter seyn, denn sobald die Zwiebel schwarz wird, sind die Champignons giftig. Die Brühe wird mit Semmelkrume etwas dicklicht gemacht. Sie können auch, ehe sie gefüllt werden, eine halbe Viertelstunde kochen, alsdann, wenn sie gefüllt, und gebacken, dann wird in die Schüssel ein Stück Butter gelegt, und wenn es geschmolzen, die gebackne Champignons darin herum gelegt, etliche Zitronscheiben dazwischen, wie auch geschärbte Capern, geriebne Zitronenschale, ein halb Glas Wein, und etwas von der Brühe, worin die Champignons gekocht, womit sie auf Kohlen eine Viertelstunde durchschwizen müssen. An die Brühe wird etwas Semmelkrume gethan, und die Schüssel mit einem Deckel zugedeckt, bis die Brühe dicklicht ist. Zu dieser Vorkost, die sehr gut schmeckt, wird eine geschmorte Hammelkeule aufgesetzt.

253. Kreuzlinge.

Die Kreuzlinge sind etwas kleiner als die Champignons, und sehr sandig, sie müssen daher recht oft gewaschen werden, und man muß dazu einen ganzen Eimer Wasser nehmen, allein man muß die Kreuzlinge immer oben abnehmen, sonst wäscht man den Sand wieder mit in die Höhe. Man setzt sie dann mit Wasser auf; wenn sie kochen, gießt man das Wasser ab, thut Fleischbrühe, Butter und geschärbte Petersilie daran, auch Semmelkrume, und läßt sie damit gar schmoren.

254. Gebratne

254. Gebratne Champignons.

Die getrockneten Champignons werden mit einer Zwiebel abgekocht, in Würfel geschnitten, und in etwas Butter aufgebracht, alsdann Zitronensaft dazu gedrückt, und angerichtet.

255. Macaroni, oder italienische Nudeln mit brauner Butter.

Es wird Wasser mit ein wenig Salz in einem messingenen Kessel gekocht, alsdann werden die Macaroni hineingethan, daß sie einmal aufkochen, wobei man sie mit einer Kelle umrührt, daß sie nicht zusammen backen, worauf der Kessel gleich vom Feuer genommen wird. Man gießt das Wasser ab, und thut die Macaroni in einen Durchschlag, daß das Wasser recht abläuft, worauf man sie auf eine Schüssel auseinander streuet, braune Butter darüber gießet, und Parmesankäse darauf reibt, und sie so zu Tische giebt.

256. Macaroni mit Essig.

Man kocht sie ab wie die ersten, alsdann nimmt man ein halbes Maßel Milch, und meist ein halbes Maßel Essig, eine Kelle fein Weizenmehl und fünf Gelbes vom Ey, quirlt es alles zusammen, und setzt es auf Kohlen, thut ein Stück Butter dazu, und rührt es beständig. Wenn die Brühe anfängt dick zu werden, werden die Macaroni in die Schüssel gelegt, und die Brühe darüber angerichtet. Ist es zu sauer, so thut man ein Stück Zucker daran.

257. Macaroni noch auf eine andere Art.

Man kocht sie ab wie die ersten, kocht auch etliche Eyer hart ab, haßt die Eyer ganz klein, streuet eine Lage Eyer auf die Schüssel, dann eine Lage Macaroni, dann geschärbte grüne Petersilie und Eyer, dann wieder Macaroni, alsdann füllt man eine Kelle von der Brühe, worinn sie gekocht,
Unterr. Tbl. 1. S

in die Schüssel, bratet braune Butter, und gießt sie über die Schüssel. Man kann sie auch mit Semmelkrume bestreuen, mit ganzer Petersilie belegen, und in Viertel geschnittene Citronen dazu herumgeben.

258. Große Bohnen mit Sahnbrühe.

Man kocht große Bohnen mit Wasser und Salz weich, und giebt sie so auf den Tisch, wozu man eine Sahnbrühe von einem Maßel Rahm mit Muskatblumen, und vier Eydotter abgequirlet, herumgiebt. In Hamburg werden die großen Bohnen auf diese Art zum Hering gegessen.

259. Große Bohnen mit Butter und Petersilie.

Man kocht die großen Bohnen ab, ziehet die Haut ab, legt Butter und Petersilie in einen Tiegel, thut die Bohnen hinein, läßt es mit einander durchkochen, thut Semmelkrume dazu, daß es ganz kurz einkocht, und richtet es mit gestoßnen Muskatblumen und Semmelkrume an.

260. Grüne Schminkebohnen mit Sahnbrühe.

Man nimmt junge Schminkebohnen, schneidet sie recht fein, kocht sie mit Wasser auf, gießt das Wasser ab, thut Butter in einen Tiegel, läßt sie zergehen, thut die Bohnen hinein, läßt es durchschmoren, und gießt etwas Rahm dazu und läßt sie damit durchkochen, alsdann quirlt man etliche Belbes von Ey mit einer Messerspitze Mehl mit ein wenig Milch recht klein, gießt es an die Bohnen, läßt es noch etwas ziehn, und richtet sie an.

261. Blumenkohl gebacken.

Man nimmt gepuhten Blumenkohl, und läßt ihn mit Wasser und Salz gar kochen, alsdann legt man ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft. Hierauf thut man etwas dünne Milch in einen Tiegel, thut etwas Weizenmehl, zwey ganze Eyer und zwey Belbes von Ey hinein, gießt ein wenig Wasser und ein wenig Breyhan dazu, stößt ein

wenig Zucker und Muskatblumen dazu, und quirlt es recht durcheinander, legt den Blumenkohl hinein, setzt gute Schmalzbutter in einem tiefen Tiegel aufs Feuer. Wenn sie heiß genug ist, legt man den Blumenkohl mit einer Kelle hinein. Wirft die Butter denselben etwas aufwärts, so ist sie gut; fällt sie aber zu Boden, so ist sie nicht heiß genug. Sobald der Blumenkohl gebacken, legt man ihn in einen Durchschlag, daß keine Butter daran bleibt. Man muß allemal die Blumen recht in das Eingequirlte tunken, und es dann so mit der Kelle herausnehmen, daß etwas daran hängen bleibt. Daher muß man zuletzt, wenn es dünne wird, noch ein wenig Mehl darunter quirlen. Wenn der Blumenkohl alle gebacken ist, macht man eine Brühe von kräftiger Fleischbrühe und Muskatblumen, drückt etwas Zitronensaft hinein, und quirlt dieselben mit drey Gelbes von Ey und einem halben Löffel Mehl ab. Man läßt die Brühe erst recht kochen, das Ey aber quirlt man erst mit ein wenig kaltem Wasser und dem Mehl recht klein, alsdann quirlt man es zu der Brühe, und läßt es etwas am Feuer ziehen. Den Blumenkohl richtet man in einer Schüssel an, und gießt die Brühe darüber, alsdann belegt man ihn mit ganzer Petersilie, und streut auf den Rand der Schüssel geriebene Semmelkrume. Man kann diese Art, den Blumenkohl zu backen, auch dazu gebrauchen, ihn in eine Hünnersuppe zu legen.

262. Grüne Erbsen mit Rahmbrühe.

Man nimmt recht junge grüne Erbsen, läßt sie mit Butter und Zucker, auch ein wenig Salz, in einem Tiegel gar schmoren, alsdann quirlt man in ein halbes Rögel Rahm drey Eydotter und einen halben Löffel Mehl recht klein, gießt es an die Erbsen, und läßt es miteinander recht heiß werden, worauf man die Erbsen auf eine Schüssel anrichtet, und Carbonade dazu giebt.

263. Savoyerkohl mit Rahmbrühe.

Man macht von dem Savoyerkohl die grünen Blätter ab, schneidet ihn in Viertel, und wäscht ihn recht rein, weil sich oft Schnecken darin aufhalten. Alsdann setzt man ihn mit Wasser und Salz ans Feuer. Wenn er aufkocht, gießt man das Wasser ab, thut Rindfleischbrühe und holländische Butter daran, und läßt ihn ganz kurz einschmoren. Hierauf nimmt man ein halbes Maßel Rahm, drey Eydotter, und einen halben Löffel Mehl, quirlet es recht unter einander, und gießt es an den Kohl, schwenkt ihn recht durch, und läßt es mit einander recht heiß werden, daß es am Kochen ist. Dann richtet man es an. Man kann auch den Savoyerkohl, wie den weißen, mit Fleischfarsch füllen.

264. Morcheln mit Rahmbrühe.

Man nimmt die besten Morcheln, wäscht sie etlichemal mit heißem Wasser, kocht sie mit etwas Wasser und Salz ab, und schneidet sie in kleine Stückchen, setzt sie hierauf mit einem Stück Butter auf und läßt sie durchschmoren, alsdann nimmt man ein halbes Maßel Rahm, drey Eydotter, und ein wenig Muskatblumen, quirlet es recht durcheinander, gießt es an die Morcheln, läßt es mit einander auf Kohlen bis es ans Kochen kommt, und richtet sie an.

Vorschriften zu verschiedenen Eyer, Mehl,
und andern Speisen.

265. Harte Eyer.

Sie werden in siedendem Wasser gekocht, bis sie hart sind; dann werden sie abgeschält, in Viertel geschnitten, auf Spinat oder Salat gelegt.

266. Weiche Eyer.

Die Eyer werden erst mit Wasser und Salz rein abgewaschen, hernach in kochendes Wasser gethan und nur etliche Minuten darin gekocht.

267. Verlorne Eyer.

Die Eyer werden in kochendes Wasser geschlagen; gleich wieder heraus genommen, und auf Spinat gelegt. Man kann auch das Gelbe von hart gekochten Ethern mit Sahne durch einen Durchschlag rühren und über Spinat gießen.

268. Gerührte Eyer mit Semmel.

Schneide runde Semmelscheiben, lege sie in eine Schüssel; schlage Eyer auf Butter über Kohlen in einen Tiegel, rühre sie unter einander und richte dies über die Semmel an. Mit Schlackwurst oder Bäcklingen kann man es ebenfalls so machen, auch mit Schinken; diesen muß man aber erst in Butter braten. Dies letzte nennt man Mausebraten.

269. Gerührte Eyer mit Spargel.

Schneide Spargel in Stücke, koche solchen mit Wasser ab, quirle zu dem Spargel, wenn er in einem Durchschlage rein abgelaufen ist, 12 bis 15 Eyer. Setze Butter in einem Tiegel an, gieße den Spargel und die Eyer hinein, rühr es so lange bis es gut ist. Man kann auch den Spargel vorher etwas in Butter braten.

270. Eyer mit Senf.

Koche die Eyer hart, schäle die Schale ab, schneide die Eyer halb durch, oder lege sie ganz in eine Schüssel; dann setze die Butter über das Feuer, wenn diese steigt, so thu ein Paar Löffel voll Senf hinein; schütte ein Glas Wein und etwas Zucker dazu, und richte diese Brühe über die Eyer an.

271. Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden abgekocht, abgeschält und in länglichte Hälften geschnitten, die Dotter heraus genommen und das Weiße wieder in Wasser gelegt. Etwas geriebene Semmel wird unter die Dotter gerührt; auch fein gestoßene Mandeln und 4 ganze Eyer. Wenn der Farsch recht durchgerührt ist, wird

er in das Weiße der Eyer gefüllt, in der Mitte mit einem Messer glatt gemacht, und in der Tortenpfanne oder im Bratofen gebacken. Man kann diese Eyer über gekochtem Spinat anrichten, oder eine Weinbrühe drüber machen.

272. Eyer mit saurer Brühe.

Laß in einem Kessel Wasser kochen, und schlage die Eyer hinein; wenn sie einmal aufgeköcht haben, so hebe sie heraus, und lege sie in eine Schüssel, begieße sie aber erst mit kaltem Wasser, damit sie nicht zu hart werden. Alsdann laß in einem Tiegel ein Stück ausgewaschener Butter zergehn, thu 2 Löffel voll Mehl und 4 bis 6 Eyerdotter hinein, auch etwas Weinessig und ein Stück Zucker, rühre alles über dem Feuer recht ab, daß es dick werde, und richte es über Eyer an.

273. Saure Eyer auf andere Art.

Laß in einem flachen Kessel Wasser kochen; dann laß recht frische Eyer, eins nach dem andern, aufgeschlagen hineinfallen, doch behutsam, damit sie nicht zusammenlaufen. Wenn das Weiße etwas be- laufen ist, so nimm sie heraus und leg sie auf eine zinnerne Schüssel, die auf einem gelinden Kohlen- feuer steht. Vorher koche 1 Maßel halb Essig, halb Wasser, thu etwas Zitronschale, etwas Salz, ein Stückchen holländische Butter und gewaschne Korin- then dran, laß solche recht aufquellen und thu abge- zogene länglicht geschnittene Mandeln hinzu, quirle solches mit 5 ganzen Ethern und einer Messerspitze voll Mehl ab, und gieße diese Brühe über die Eyer. Zu so viel Brühe läßt man ohngefähr 6 Eyer ins Wasser fallen.

274. Spiegel = Eyer.

Laß in einem Tiegel, der eigentlich zu Spie- geleyern gemacht ist, Butter zergehn, schlage in jede Spiegeleyerform 1 Ey, laß es aufbraten, und richte sie an, streue auch bey dem Anrichten etwas Salz

drauf. Hast du keinen Siegel, so brate Butter in der Pfanne, schlage die Eyer, wenn die Butter recht stark brät, neben einander in die Pfanne, laß sie aufbraten und richte die Eyer an, ohne sie umzukehren. Mache sie mit dem Messer, wenn das Weiße hart, doch nicht zu hart geworden, von einander, und schöpfe etwas Butter drüber.

275. Frikassée von Eyern.

Koche die Eyer hart, wirf sie in kaltes Wasser, wenn sie kalt sind, mache die Schale davon, schneide sie in der Länge von einander, nimm das Gelbe heraus, hacke es, mache einen Farsch von zu Sahne geriebener Butter, abgekochten, ausgebrochenen und gehackten Krebsen, Eyern, Muskatblumen, geriebener Semmel, einem Paar Löffel voll süßer Sahne, und rühr es gut durcheinander. Zuletzt rühre die Hälfte von den gehackten Eyern dazu, fülle es in das Weiße rund und hoch, daß eine jede Hälfte die Gestalt eines Eyes bekomme; schmiere Papier mit Butter, leg es in eine Tortenpfanne und die Eyer drauf, gieb ihnen unten sehr wenig, oben aber mehr Kohlenfeuer, und laß sie backen. Koche geschnittnen Spargel oder Blumenkohl in Wasser ab, und gieße gute Bouillon drauf, thu dazu Muskatblumen, Salz, ausgebrochne Krebschwänze, abgekochte Murcheln und Krebsbutter; nimm die andre Hälfte von dem gehackten Eyer gelb, rühr es mit Bouillon klein, thu es nebst geriebener Semmel dazu, laß es zusammen kochen; richte es an, und lege die gebacknen Eyer drauf. Zu verlornen Eyern macht man eine Sose von abgepflückten Johannisbeeren, einem guten Stück Zucker, etwas Wein und Zitronscheiben; in Ermangelung der frischen Johannisbeeren nimmt man eingemachte.

276. Ein Schüssel = Essen.

Bestreiche eine Schüssel mit Butter, schneide dünne Scheiben Schinken, und lege sie nebst abgewaschenen gebacknen Pflaumen drauf; schlage 8 Eyer

in einen Topf, quirle etwas Mehl drunter, gieß es über den Schinken, und laß es bey dem Bäcker backen.

277. Eyerküchen.

Nimm 4 bis 5 Eyer, nachdem du den Eyerküchen kleiner oder größer haben willst, quirle sie in Milch und Mehl, so dick als es nöthig ist, dann setze Butter in der Pfanne auf, und wenn dieselbe brät, so gieße das Eingequirlte hinein; du kannst auch Apfelscheiben drauf legen. Ist es auf der einen Seite braun, so schütte den Kuchen behutsam auf eine Schüssel, lege Butter drauf, und stürze ihn auf der ungebakenen Seite wieder in die Pfanne, und laß ihn gar werden. Du mußt ihn aber zuweilen lüften, damit er gut ausbacke. Man kann Eyerküchen auch von einem Ey backen, da er denn ganz klein wird.

278. Eyerküchen mit Semmelkrumen.

Quirle etliche Eyer mit Semmelkrumen und etwas Mehl in Milch, und backe es in Butter, wie den vorigen Eyerküchen, nur muß er etwas länger auf dem Feuer stehen.

279. Eyerküchen mit Bücklingen.

Die Bücklinge werden klein gepflückt, in die Eyerküchenpfanne in gebratene Butter gelegt, der eingequirlte Eyerküchenteig wird drüber gegossen, und so recht schön gelbbraun gebacken.

280. Grüner Eyerküchen.

Nimm allerley Gesundheitkräuter, wasche und schärbe sie klein; quirle Milch, Eyer und Mehl zu einem Eyerküchen und die Kräuter drunter, und backe den Eyerküchen gut aus. Du kannst auch bloß junges Schnittlauch darein nehmen.

281. Ein Aepfeleyerkuchen.

Nimm Aepfel, schäle und schneide sie klein; nimm 8 Eyer, darnach der Kuchen groß seyn soll, schlage sie klein, thu einen Löffel voll Zucker, daß es süß werde, ein wenig Zimmet oder Kardamommen und kleine Rosinen drein, ein wenig klein geschnittene Zitronschale; die klein geschnittenen Aepfel thu drein, nimm geriebne Semmel, brate sie in Butter so lange, bis sie ein wenig hart wird, rühre solches alles durch; es muß viel geriebne Semmel drein, daß es dicke wird; thu nun Butter in eine Pfanne, schütte das Eingerührte hinein, laß es gar backen. Wenn man ihn recht gut backen will, thut man auch gestoßene Mandeln drein. Wenn du meinst, daß der Eyerkuchen sich nicht lösen dürfte, so schlage 3 Eyer klein, thu ein wenig Wasser dazu, gieße dies in die Pfanne rund herum und laß es backen, schütte den Aepfeleyerkuchen drauf, so löset er sich.

282. Mehlspeise mit Aepfeln.

Man nimmt 30 Stück Borsdorfer oder auch 15 Stück andre große Aepfel, die keinen süßen oder weichlichen Geschmack haben, schält und schneidet sie recht fein, läßt sie in einer Kasserole nebst Zucker und ein wenig Wein gelinde rösten, daß sie nur weich werden. Alsdann schneidet man ein viertel Pfund Zitronat recht fein, stößt ein viertel Pfund Mandeln recht klar, nimmt für 3 Pfennig Semmel gerieben, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker und rührt alles nebst 8 Eyerdottern wohl untereinander; das Weiße schlägt man zu Schnee und rührt es dazu, bestreicht hierauf eine Schüssel mit Butter, thut das Eingerührte hinein, und läßt es in einem Ofen oder in einer Röhre backen.

283. Noch eine Aepfelspeise.

Nimm 15 Eyer, eine halbe Tasse voll Pflüschwasser, ein Maas Milch, Zucker und etwas Salz; quirle alles wohl zusammen und schütte für

2 Groschen geriebenen Zwieback dazu; alsdann schäle 12 bis 15 Aepfel, nachdem sie groß sind, schneide sie in acht oder sechszehn Theile, setze sie mit drey Viertel Pfund Zucker und ein halb Pfund Butter auf Kohlen und laß sie kochen, bis sie weich sind. Alsdann gieße die Hälfte der obigen Masse in eine Form, lege die Aepfel rings herum dazu, gieße das Uebrigge oben drauf, und laß es bey gelindem Feuer backen. Die Form muß aber vorher stark mit Butter ausgestrichen werden. Die Hälfte dieser Vorschrift ist schon eine gute Porzion.

284. Mohrrübenkuchen.

Schabe die Mohrrüben rein ab, und reibe sie auf der Reibe; quirle dies hernach in Eyer und Milch, thu etwas Mehl dazu, daß es so dick, wie beym Eyerkuchen, wird. Backe die Masse in Butter oder Schmalz, wie Eyerkuchen.

285. Leberkuchen.

Reibe eine Kälberleber auf der Reibe, quirle sie in Milch mit 3 oder 4 Ehern, thu etwas Mehl und Salz dazu; laß Butter in der Pfanne braten, schütte das Eingequirlte, welches so dick, als beym Eyerkuchen, seyn muß, hinein, laß es wie Eyerkuchen backen, und bestreu es mit Zucker.

286. Kartoffelspeise.

Man kocht die Kartoffeln gar, schält sie ab, und reibt sie auf einem Reibeisen; nimmt 2 Pf. hievon und 1 Pf. Butter. Wenn die Butter vorher zu Sahne gerieben, thut man die Kartoffeln nach und nach dazu, wie auch 15 Eyerdotter, von einer Zitrone die abgeriebne Schale, und Zucker nach Belieben, reibe alles recht wohl durcheinander. Das Weiße der Eyer schlägt man zu Schaum, und thut diesen ganz zuletzt dazu. Alsdann thut man es in eine Schüssel, und setzt diese in eine Tortenpfanne, in welcher Sand auf dem Boden liegt; und läßt es gar backen.

287. Semmelscheiben mit Eyerteig.

Nimm Kälberbraten, hinten aus der Keule, da sie am rohesten ist, hacke sie nebst der Niere recht fein, dann thu Eyer und Rahm dazu, so viel dir gut dünkt, nachdem du viel oder wenig haben willst, ferner Petersilie und Semmelkrumen, mache es damit so dick, daß du es auf dünne geschnittene Semmelscheiben schmieren kannst, und backe es damit in heißer ausgeschmolzener Butter gar. Man muß die Seite, da der Teig geschmieret ist, unten in die Butter legen, sonst wird es zu fett.

288. Semmel zu füllen mit allerley Kleinigkeiten.

Bestelle dir geraspelte Semmeln, halb so groß, wie man sie gewöhnlich bäckt, mache die inwendige Krume rein heraus. Mache ein Ragout von Kälberweiß, Krebschwänzen oder Hecht mit Austern, oder was du sonst willst. Wenn du solches zurecht gemacht hast, so fülle es in die Semmeln; es muß aber reichlich Brühe drauf seyn. Lege den Deckel drauf, binde sie mit Bindfaden kreuzweis zu, tunke sie in Milch, lehre sie in Mehl um, und backe sie in heißer Butter gelbbraun, so sind sie gut.

V o n P a s t e t e n.

289. Eine Pastete.

Mache einen Blätterteig auf folgende Art: nimm recht schönes trocknes Weizenmehl in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Abtheilung, schla-ge 1 frisches Ey hinein, gieß ein Spitzglas voll Brantwein, ein Achtel Maß Wasser und thu eine Messerspiße voll Salz, nebst einem kleinen Stück-chen ausgewaschener Butter dazu, und rühre alles untereinander; knete davon einen Teig, der sich gut mangeln läßt, und an dem Mangelholze nicht an- klebt. Mangle diesen Teig 3mal, und schlage ihn immer nach einer Seite übereinander. Wasche noch

ein halb Pfund frische Stückenbutter, und trockne sie mit einer Serviette rein ab; sollte sie nicht recht hart seyn, so setze sie eine Stunde in den Keller, damit sie hart werde. Nun rolle den Teig breit auseinander, drücke die Butter so breit, als die Hälfte des ausgerollten Teigs, lege sie auf den Teig, schlage die andre Hälfte drüber, und mangle ihn wieder auseinander, schlage ihn wieder zusammen; dieses wiederhole 10mal immer nach einer Seite zu; dann decke eine zinnerne Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, auf den ausgerollten Teig, schneide ringsherum den Teig ab, so bleibt dir ein rundes Blatt, so groß als die Schüssel ist, welches du zum Deckel auf die Pastete gebrauchst. Hernach schneide von dem übrigen Teige 3 Finger breite Streifen; schmiere die Schüssel mit Butter aus. Zerhaue hernächst eine Kälberbrust, mache sie zu einem weißen Fricasse mit Krebsfarsch und Klößen; oder brate es braun; lege Fleisch in die Schüssel, dann Farsch, dann kleine Fleischklößen, dann Krebschwänze, Zitronscheiben und Kapern, dann gieß etwas Brühe drauf; lege das Blatt vom Teige locker drüber, und drücke es auf dem Rande der Schüssel etwas an; lege hierauf die 3 Finger breite Streifen ringsherum auf den Rand der Schüssel, und drücke sie ein wenig auf dem andern Teige an, und bestreiche den Teig mit Eyerdotter; das Fleischwerk muß alles nur halb gar seyn, der Farsch aber roh. Nun schütte 3 Finger hoch Sand in die Tortenpfanne, und lege ein Papier drauf, auf das Papier das Tortenblech, auf dieses die Pastete, und laß solche in der Tortenpfanne gar braten. Wenn du sie herausnimmst, so schneide oben einen Deckel aus, gieße etwas Brühe auf das Fleischwerk, und decke den Deckel wieder drauf. Kalb und Hühnerfleisch kann auch roh hineingelegt werden; aber Wild muß vorher gebraten seyn. Wenn man es roh hineingelegt, so thut man auf den Boden Butter, Zitronscheiben und Schale, wie auch ein Glas Wein, und legt das Fleisch drauf. Wenn nun die Pastete gar ge-

backen ist, so schneide den Deckel auf, und gieß eine abgequirkte Brühe drauf. Hast du Farsch, so lege ihn auch roh drauf, und laß ihn mit gar backen. Man kann die Pastete auch beym Bäcker backen. Eine Pastete muß sehr behutsam gemacht werden; dazu gehört einige Erfahrung, weil öfters ein kleines Versehen macht, daß sie nicht geräth. — Obige Vorschrift dienet nur zu einer kleinen Schüsselpastete. Zu einer großen Schüsselpastete muß man 1 Pf. ausgewaschne Butter, 2 ganze Eyer, 2 Spitzgläser voll Brantwein und ein halb Rösel Brunnenwasser nehmen. Das Weizenmehl muß fein und trocken seyn; ist es klumpicht, so muß man es durch einen feinen Durchschlag rühren. Schlechtes Mehl aber verdirbt den Teig.

290. Große Pastete von Kalbsfrickandon.

Es wird Abends vorher anderthalb Pfund Butter wohl ausgewaschen, als ein Teller breit auseinander geschlagen, und über Nacht in frisches Wasser gelegt. Des Morgens nimmt man 2 Kannen (Quart) feines Mehl, 3 Eyerdotter, frisches Wasser, und von der ausgeschlagenen Butter etwas von der Ründung an der äußern Seite ab, doch so, daß sie noch eine runde Form behält, und macht daraus einen guten Blätterteig, dieser muß aber mit dem Wasser wohl durchgearbeitet werden. Hernach treibt man den Teig auf, trocknet die Butter mit einer Serviette ab, und legt sie in die Mitte des aufgetriebenen Teigs; schlägt ihn rund zusammen, treibt ihn nochmals so dünne als möglich, und gleich viereckt auf; alsdann wird er von beyden Seiten nach der Mitte zusammen geschlagen, und die Mitte noch einmal übereinander gelegt, damit er vier Blätter bekomme. Dieses wiederholet man vier bis 5mal, dann ist der Teig gut. Nun wird das derbe Fleisch aus einer Kalbskeule geschnitten, die Haut davon und alle Adern herausgenommen. Das Fleisch wird mit einem Hackemesser wohl geklopft und gespickt, oder auch nur mit starkem Speck durch-

zogen, ferner gekocht und in einen Schmortopf mit Brühe gesetzt, worinnen man es eine halbe Stunde gehen und gar werden läßt. Bey dem Farsch von Kalbfleisch, welcher Nr. 110. beschrieben worden, ist nichts weiter zu erinnern, als daß man dabei kein Fett sparen darf. Wenn der Farsch fertig ist, so legt man einen Theil davon auf den Boden einer zinnernen oder silbernen, am sichersten aber blechernen Schüssel, (als welche nicht zerschmilzt,) hernach etwas von dem Frikandon, und oben drauf wieder Farsch; dann bestreicht man den Rand mit Eiern, leget 3 Finger breiten Teig herum, und drückt ihn wohl an; schneidet hierauf ein rundes Papier, legt es auf den Farsch, bestreicht es ebenfalls mit Eiern, überzieht es mit dem übrigen Teige, und giebt ihm die gehörige Form. Ueberhaupt hat man darauf zu sehen, daß alles, was man in eine Pastete bauet, egal rund werde und eine gewisse Höhe erreiche, damit es beym Anrichten ein gutes Ansehn habe. Nunmehr wird es mit Eiern bestrichen, und von dem abgeschnittenen Teige ein Umschlag darum, und nachdem auch dieser bestrichen ist, ein Rand um die Pastete gemacht, ingleichen kann man oben drauf etwas Laubwerk schneiden, doch so, daß man nicht zu tief in den Teig komme. Man läßt die Pastete eine Stunde in einem Ofen backen, und richtet sie hernach mit Kapernbrühe an.

291. Pastete von Kalbstendrons.

Bestreiche den Rand einer Schüssel mit Eiern. Nimm von dem vorigen Teig und belege den Rand 3 Finger breit damit, drücke ihn wohl an. Haue eine gute Kalbsbrust in Stücke, wasche sie wohl aus, und laß das Fleisch in kaltem Wasser bey der Feuer ziehen, damit es schön weiß werde. Setze Wasser auf; wenn es kocht, so koche das Fleisch; laß wohl ausgewaschne Butter in einer Kasserole zergehen, und koche die Tendrons mit etwas Mehl und Zitronensaft darinnen ab; streu ein wenig Mehl

drauf, rühre es wohl untereinander, laß es mit einem Glase Wein, 2 Zwiebeln mit Nelken gespickt, etwas Muskatblüte und Brühe, so viel als nöthig ist, kochen. Wenn das Fleisch gar ist, so nimm es heraus, damit es kalt werde; thu vom gemeldeten Kalbsfarsch etwas auf den Boden der Schüssel, lege die Tendrons drauf, und belege sie oben wieder mit Farsch, damit der Teig nicht drauf zu liegen komme; bestreiche den Rand der Schüssel mit Eiern, decke den übrigen Teig drauf, und schneide den Teig, der über dem Rande ist, ab; bestreiche den Rand, schneide etwas Laubwerk oben drauf, und laß es eine Stunde, oder bis es die gehörige Farbe hat, in einem Ofen gehen. Wenn die Pastete ausgebacken ist, so nimm sie heraus, schneide sie rundherum auf, gieße die Brühe mit 4 oder 6 abgequirkten Eiern und etwas Zitronsaft hinein, lege den Deckel wieder drauf und richte an.

292. Pastete von Kälberbraten.

Man nimmt ein Stückchen Kälberbraten, hackt es klein, macht es mit Zitrone zu Haschee, und läßt es kalt werden. Indessen nimmt man so viel Weizenmehl als nöthig, und macht mit Stückenbutter einen feinen Blätterteig, schmiert die Pfanne mit Butter aus, legt Blätterteig hinein, thut Haschee drauf, macht einen Deckel von Teig drüber; und bestreicht die Pastete mit Eyerdottern, so bald sie in der Tortenpfanne ist, und läßt sie gar backen.

293. Kleine Pasteten von Kalbfleisch.

Nimm Kalbfleisch aus der Keule, mache die Haut davon, hacke es klein mit frischem Rindernierentalg, thu dazu gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, Salz, gehackte Petersilie; hacke alles wohl untereinander. Mache einen Buttermehl, rolle ihn dünne aus, lege davon in kleine Pastetenformen, thu von dem Gehackten hinein, bestreiche sie an dem Rande herum mit Eyerdottern, und bedecke sie mit dem Buttermehl, drücke selbigen an dem Rande an

Den untersten Teig, bestreiche sie mit Eyerdottern, backe sie im Backofen oder in der Tortenpfanne gar, mache eine Sose dazu von in Butter braun gemachten Mehl, Wein, Zitrone, Zucker, kleinen Rosinen, laß es zusammen durchkochen. Schneide die Pasteten, wenn sie gar sind, auf, gieße von der Sose hinein, und decke sie wieder zu, oder gieb die Sose besonders dazu auf den Tisch.

294. Kleine englische Pasteten von Kälberbraten.

Mache kalten Kälberbraten klein, thu ihn nebst Wein, kleinen Rosinen, Kapern, gehackter Zitronenschale, Zitronensaft, gestoßenen Muskatblumen, Butter und ein wenig geriebener Semmel in eine Kasserole, und laß es zusammen kurz einkochen und dann kalt werden. Mache den Teig und die Pasteten wie die vorigen, backe sie und bereite dieselbe Sose dazu.

295. Pastete von Frikandellen.

Schneide von einer Kälberkeule, nachdem die Haut abgemacht ist, Frikandellen, spicke sie, kehre sie in Mehl um, lege sie in kreischende Butter, und laß sie braun werden. Laß nun Trüffel in Wasser bey gelindem Feuer weich werden, thu sie, nebst Moufferons, (Steinpilze) welche vorher in Wasser abgekocht, und hernach in Butter abgeschwigt worden, zu den Frikandellen; ferner thu dazu Kälbermilch, Schampignons, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, etliche Gewürznelken und geriebene Zitronschale, auch wol ein Paar gewässerte und gehackte Sardellen; gieße Bouillon dazu, laß es meist gar kochen und thu ein wenig geriebene Semmel dazu; laß es kalt werden. Alsdann mache davon eine Pastete mit Buttermehl, wie die erste Hünepastete. Schneide die Pastete, wenn sie gar ist, auf, gieße von der übriggebliebenen Sose hinein, oder gieb sie besonders dazu auf den Tisch.

296. Pas

296. Pastete von Milchfleisch.

Teig, Farsch und Form ist mit Nr. 291. angeführtem einerlei. Uebrigens nimmt man von 8 oder 9 Kälbern das Milchfleisch, wäscht es in warmem Wasser etlichemal ab, brühet und setzt es, nachdem es vorher wohl abgeputzt worden, in einen Schmortopf. Etwas Schwämme werden wohl verlesen, gewaschen und in Butter gebraten, dann wird Mehl drauf gestreut, und gute Brühe nebst einem Glase Wein und dem Saft von einer Zitrone dazu gethan; hernach die Pastete gemacht und alles dieses hineingelegt. Ist die Pastete gebacken, so wird das Papier herausgenommen, die Brühe, wozu noch eine gute Brühe kömmt, hineingethan und angerichtet.

297. Pastete von Hirsch = Wildpret.

Nimm eine Hirschkeule, häute sie ab, schneide alle Nerven und Adern heraus, spicke sie wohl, und brate sie in zerlassener Butter ein wenig ab; thu hinzu klein geschnittnen Thymian, Dragun und Basilikum, wie auch etwas Zitronensaft. Wende das gespickte Wildpret darin um, und laß es in dieser Brühe eine Nacht stehen. Sodann mache von Wildpret und Nierenstollen oft beschriebenen Farsch, die Pastete aber von gebranntem Teige, welche entweder frisch oder aufgesetzt werden kann und lege den Farsch und das Wildpret hinein. Wenn alles völlig bedeckt ist, so mache in einer kleinen Feuermaues eine kleine Oefnung für die Pastete, und laß sie volends gar werden. Weil das Wildpret nicht so viel Kraft und Stärke hat, als andres Fleisch, so muß man auf eine desto kräftigere Brühe bedacht seyn. Belege zu dem Ende eine Kasserole mit Kalb- und Rindfleisch, von jedem 2 Pf. und Speck, Schinken und Zwiebeln, laß es über dem Feuer wohl angehen, damit es auf dem Boden braun werde; fülle es mit Wein und guter Brühe auf. Wenn es eine Stunde damit gekocht hat, so rühre etwas Mehl mit Wein.

Unterr, Thl. 1. J

essig glatt ab, thu es dazu, laß es noch ein wenig kochen, und gieß es durch ein Haarsieb. Schneide Sardellen, Schalotten und Kapern recht fein, und thu sie unter das Durchgeseihete. Dann nimm die Pastete heraus, schneide sie auf, thu die obere Bedeckung davon, und fülle die Brühe hinein. Sie kann warm oder auch kalt angerichtet werden.

Wildpret, was in die Pastete kommen soll, kann man auch auf folgende Art zubereiten: Wenn die Häute von dem Wildpret abgezogen und alle Sehnen herausgenommen sind, wird das in dünne Scheiben geschnitten, diese werden gut geklopft, mit lang geschnittnem Speck, welcher mit gestoßnem Pfeffer, Gewürznelken und Salz bestreuet ist, durchgezogen und dann in ein irdenes Geschirr gelegt; thu dazu Basilikum, Dragun, Thymian, gestoßene Gewürznelken, englisch Gewürz, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter; gieße halb Wein und halb Essig drauf, und laß es wohl zugedeckt 48 Stunden, auch wol etwas länger stehen. Von dem übrigen Wildpret, woraus auch alle Sehnen gesucht werden müssen, mache einen Farsch, dazu nimm Speck, Schinken, Schalotten, gewässerte und von den Gräten gemachte Sardellen, Kapern und 2 bis 3 Eyer; hacke dieses alles nebst dem Wildpret recht fein, thu es in einen Mörsel und stoße es recht durcheinander; dann reibe grobes Roggenbrodt und stoße solches auch mit darunter; wenn es zu feste seyn sollte, gieße etliche Tropfen Bouillon dazu, oder von dem Wein und Essig, worin das Fleisch gelegen.

Zur Pastete von Wildpret und zur Pastete von Schinken kann man auch gebrannten Teig auf folgende Art machen: man schüttet 2 Mæßen halb Weizen, und halb feines Roggenmehl auf einen Backtisch, macht davon einen Kreis, legt in die Mitte ein kleines Stückchen Butter; dann nimmt man

recht kochendes Wasser, aber nicht zu viel, arbeitet das Mehl hinein und den Teig sehr wohl durch, und macht davon aus freyer Hand eine Pastete; nämlich, man nimmt ein Stück vom Teige, wirft und rollt es, nicht zu dick, auch nicht zu dünne, aus, zum Boden der Pastete, legt es auf Papier, welches auf einer eisernen Platte liegt; zum Rande rollt man mit den Händen einen langen Streif von dem Teige, rollt ihn mit dem Kollholz aus, so daß er etwa 3 bis 4 Finger breit werde, und so hoch als man sie haben will, schneidet selbigen gerade, bestreicht den Boden mit Eherdottern, setzt den Rand auf den Boden, und drückt ihn mit dem Daumen fest an, so daß der Boden rundherum vorstehe; streicht auf den vorstehenden Boden Gelbes von Ehern, und dann mit einem Messer, den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand, und macht das Angestrichene mit dem Kneipeisen bunt. Hiernächst streicht man die Hälfte von dem Farsch unten in die Pastete, der übrige Farsch wird in das in Scheiben geschnittene Fleisch gelegt, und jede Scheibe als ein Roulet gewickelt; diese werden dann ordentlich in die Pastete gelegt, dazwischen Zitronenscheiben ohne Kernen, und drüber Speckscheiben. Wenn nun das Wild mit dem Farsch in die Pastete gelegt ist, so rollt man ein Stück Teig zum Deckel aus, und legt ihn über das Fleischwerk. Der Deckel muß ein wenig über dem Rande stehen; dann rollt man etwas von dem Teige dünne aus; schneidet Zierrath, Blumen, Stengel, Blätter, was man will, dran, und ziert es damit aus, hernach nimmt man Eherdotter, ein wenig Milch und etwas Weizenmehl, mischt es wohl untereinander, und bestreicht damit die ganze Pastete. Zuletzt schiebt man sie mit der eisernen Platte, auf welcher sie gemacht ist, in den Backofen und läßt sie 3 bis 4 Stunden backen, nachdem das Wildpret zart oder hart ist. Mache indessen eine Brühe dazu von in Butter braun gemachtem Mehle, von dem Weine und Essig, wor-

inn das Fleisch gelegen, abgeschälten Oliven, Kapern, Zitronen, gewässerten und gehackten Cardellen; laß es zusammen durchkochen. Wenn die Pastete gar ist, so mache den Deckel da, wo er auf dem Rande liegt, mit einem Messer behutsam auf, und gieße die Brühe durch ein Haarsieb in die Pastete, decke den Deckel wieder drauf, und gieb sie zu Tische. Sollte die Pastete zu voll werden, so gieb die Brühe besonders dazu auf. Hat man nicht Wildpret; so kann man Rindermärbraten oder ein Stück gutes Rindfleisch nehmen, und damit eben so, wie mit dem Wildpret verfahren. Will man Trüffeln oder Mousserons in die Pastete thun, so werden sie zwischen das Fleisch gelegt, wenn sie, wie Nr. 295. gesagt ist, zubereitet worden sind.

298. Pastete von Schinken.

Nimm einen nicht gar zu großen geräucherten Schinken, wasche selbigen gut und lege ihn in lauwarmes Wasser, daß er weich werde; dann schneide ihn inwendig, wo der Knochen ist, in der Länge auf, nimm den Knochen behutsam heraus, schneide die Schwarte und alles Schwarze davon ab, lege ihn 1 oder 2 Tage, nachdem er salzig ist, in Wasser, dann trockne ihn rein ab, lege ihn in ein tiefes irdenes Geschirr, oder sogenannten Schmortopf, worauf ein Deckel gut paßt, thu dazu gestoßene Gewürznelken, Muskatblumen, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Basilikum, Thymian, ein Paar Lorbeerblätter, gieße Wein und Essig darauf, daß der Schinken bedeckt sey, decke es wohl zu, und laß ihn 2 bis 3 Tage darin liegen; dann verklebe den Topf und laß den Schinken auf Kohlenfeuer halb gar kochen. Zum Farsch nimm Rindfleisch aus der Keule, schneide es in Streifen und schab es mit einem Messer von den Sehnen, hacke es recht fein mit abgezogenem recht frischem Rindernierentalg, Schallotten, Kapern, gewässerten und von den Gräten gemachten Cardellen, Zitronenschale, gestoßenen Muskatblumen, Pfeffer, etlichen Eyerdottern, geriebe-

nen groben Brodt; hacke alles durcheinander, damit es wie ein Teig werde. Man kann auch unter den Farsch Trüffeln oder Moufferons hacken, wenn sie so, wie Nr. 295. gesagt, präpariret sind. Mache auf vorige Art eine aufgesetzte Pastete, streiche von der Hälfte des Farsches unten in die Pastete. Nimm nun den Schinken aus der Sose; wenn er kalt ist, lege ihn auf den Farsch und bedecke ihn mit der andern Hälfte Farsch, mache einen Deckel darauf und verfare in allem so, wie bey der vorigen gesagt worden, und backe sie 5 bis 6 Stunden. Zur Sose nimm in Butter braun gemachtes Mehl, Bouillon, etwas von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht, durch ein Haarsieb gegossen, fein gehackte Schalotten, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven, Kapern und Zitronscheiben. Wenn der Deckel aufgemacht, gieße die Sose in die Pastete, und decke den Deckel wieder drauf. Ist zu viel Fett auf der Pastete, so nimm etwas, ehe sie zu Tische gebracht wird, davon ab. Willst du diese Pastete kalt zu Tische geben, so nimm alles Fett, so sich, wenn sie kalt ist, auf der Sose gesetzt hat, ab. Willst du Gallerte drauf legen, so haue Kälberfüße in kleine Stücken, laß sie mit Wasser in einem neuen, vorher mit Wasser wohl ausgekochten, Topfe kochen, lege dazu ein Paar Gewürznelken, etliche Körner englisch Gewürz; wenn es eingekocht, gieße weißen Wein dazu, Zitronscheiben, woraus die Kerne gemacht, wenn du willst, auch etwas Zucker, laß es ferner kochen, thu ein wenig auf einen zinnernen Teller, und siehe zu, ob es, wenn es kalt ist, steif wird; ist dieses, so gieß es durch eine grobe Serviette in ein porzellänenes Geschirr, und laß es kalt werden; wird es aber noch nicht steif, so laß es noch ferner kochen, bis es gute Gallerte ist. Diese Gallerte mußt du den Tag vorher zubereiten. Wenn du die Pastete zu Tische geben willst, und das kalt gewordene Fett von der Brühe abgenommen ist, so stich mit einem Löffel die Gallerte aus, belege da

mit inwendig die Pastete, lege den Deckel drauf und gieb sie kalt auf den Tisch.

299. Pastete von zahmen Enten.

Hierzu werden 2 Enten gehörig gepuht. Dann wird die Leber, das Fett und etwas Fleisch von der Brust fein geschnitten, Speck, eingeweichte Semmel, 4 abgerührte Eyer und etwas Zitronschale, ferner eine Anzahl Kastanien genommen, die obere Schale derselben abgemacht, und in siedendes Wasser gethan, damit die untere Schale auch abgehe; sodann in Brühe weich gekocht, in einem Mörsel gestoßen und unter den Harsch gethan. Von diesem Harsch legt man in eine Pastete von mürbem Butters teige etwas auf den Boden, die Enten, wenn sie vorher wohl eingezäumet, drauf, und oben wieder Harsch. Sie wird 2 Stunden in einen Ofen gesetzt, und mit Brühe von Kastanien angerichtet.

300. Pastete von jungen Hünern.

Die Hünen werden zerschnitten, wie zu Pasteten gebräuchlich ist; wenn sie ein wenig gewässert, setze sie auf mit etwas Butter und laß sie in einem Siegel in der Butter eine Weile schmoren, dann thu Bouillon dazu, nebst 3 oder 4 ausgewässerten Cardellen, ein wenig klein gehacktem Speck, einem Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, Muskatblumen, Gewürznelken, Zitronscheiben und einem Paare Schallotten, wenn noch Butter fehlt, auch ein wenig Butter. Laß dieses zusammen kochen; thu dazu geriebene Semmel, Salz, wenn es nöthig ist, und laß es meist gar kochen. Mache Klöße von Kalbfleisch, oder Krebsen, oder Bratwurstklöße, welche in Bouillon gekocht werden; koche Kastanien und ziehe sie ab, koche Kälbermilch ab, ingleichen Spitz oder andere Murcheln; lege dieses alles durcheinander, nebst eingemachten Schampignons in eine zinnerne Schüssel, und gieße von der Sose der Hünen drauf. Hiernächst mache einen Blätter, oder Butters teig, wie solcher unter den Sorten beschrieben ist,

mangele ihn, schneide davon einen Streif, so breit wie der Rand einer Schüssel ist, beschmiere den Rand der Schüssel mit Eyerdottern, lege den Streif Teig rund darum und drücke ihn fest an, wenn er auch ein wenig über dem Rande stehet; bestreiche den Rand wieder mit Eyerdottern, dann bedecke sowol das hochgelegte Fleisch, als auch den Rand der Schüssel mit Blätterteig, drücke ihn fest an den Rand, und ferbe den Rand mit einem Messer ein wenig ein. Nimm Eyerdotter, schlage sie klein, worin du ein klein wenig geriebenen Zucker thun kannst, und bestreiche damit den Blätterteig mit einem Pinsel, oder mit dem Rauhen von einer Federspule. Backe nun die Pastete in einer Tortenpfanne, oder im Backofen. Wenn sie eine Stunde bäckt, ist sie gut. Die übrige Sose von den Hünern gieß dazu besonders auf den Tisch. Du kannst auch zu der Sose noch Bouillon gießen, und sie mit Eyerdottern abrühren; auch die Pastete, wenn sie gar ist, in der Mitte rund herum aufschneiden, etwas von der Sose hineingießen und wieder zudecken.

301. Pastete von jungen Hünern auf andere Art.

Schneide die Hünen, wie gebräuchlich, in Stücken, wässere sie ein wenig ein, dann setze Butter in einem Tiegel auf Kohlenfeuer, laß sie schmelzen, thu die Hünenstücken hinein, nebst einer ganzen Zwiebel, Salz, ganzem Pfeffer, Muskatblumen, etlichen Gewürznelken und einem Lorbeerblatte. Laß es zusammen ein kleines Weilchen schmoren, dann gieße Bouillon dazu, laß es meist gar kochen, wieder kalt werden, und nimm die Zwiebeln heraus. Mache einen Farsch: hierzu nimm Kalbfleisch aus der Keule, schneide es klein, nebst Speck von frischem Schweinfleisch, Zwiebeln und frischem abgezogenen Rindernierentalg; es muß aber mehr Fleisch als Fett seyn; thu es nebst Kapern in einen Tiegel, rühr es über Kohlenfeuer, daß es

durchgängig heiß werde; dann laß es kalt werden, hacke es klein, thu dazu Salz, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 4 oder 5 Eyerdotter, und hacke alles recht fein durcheinander. Hiernächst lege auf den Boden einer zinnernen Schüssel, wenn sie vorher mit kalter Butter bestrichen, von diesem Farsch, und drauf das Hühnerfrikassee; die Sose laß zurück. Bedecke das Frikassee wieder mit Farsch bis an den Rand der Schüssel, bedecke dieses mit einem guten Butter oder märben Teige, wie solcher unter den Torten beschrieben ist, und verfare damit auf vorige Art. Backe sie im Backofen oder in der Tortenpfanne. Wenn du sie bald zu Tische geben willst, so nimm die zurückgebliebene Sose, thu dazu ein wenig Weinessig und Zitronsaft; ist es nicht Sose genug, so gieße noch Bouillon dazu, laß es kochen und rühre es mit Eyerdottern ab; diese Sose kannst du in einem besondern Napfe mit der Pastete auf den Tisch geben.

302. Pastete von jungen Tauben mit frischen Murcheln.

Mache einen guten Blätterteig. Bestreiche den Rand einer Schüssel wohl mit Eiern, lege Teig drauf, und drücke ihn fest an; alsdann mache die Tauben zurecht, wasche sie mit warmem Wasser und etwas Mehl wohl ab, daß sie weiß bleiben, schneide sie in Stücken und laß sie in Butter schmoren; streue ein wenig Mehl und gieße gute Brühe drauf; hierzu kommen noch 2 Zwiebeln mit Nelken gespickt, desgleichen ein Bund Petersilie und Dragun oder Kayseralat, einige Lorbeerblätter und etwas Zitronschale. Sodann puze Murcheln wohl ab, wasche sie fleißig, daß aller Sand davon komme; koch sie, thu sie in einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe, drücke sie wohl aus, brate sie in etwas Butter, thu sie zu den Tauben, und laß sie ein wenig damit kochen. Nimm die Tauben heraus auf eine Schüssel, daß sie verkühlen; lege etwas Farsch

auf den Boden der Schüssel, die Tauben drauf und wieder Farsch drüber; bedecke es mit Speckplatten, Zitronenscheiben, und lege ein rundes Papier drauf. Mache die Pastete, bestreiche sie, wenn sie zugedeckt ist, mit Eiern, laß sie eine halbe Stunde in einem Ofen gehen; schneide sie auf, thu die Brühe mit 4 abgequirlten Eyerdottern hinein, und richte sie an.

303. Pastete von jungen Tauben.

Die Tauben brate am Spieße gar; schneide sie dann in Stücken, gieße drauf halb Wein und halb Bouillon, thu dazu geriebenes Brodt, Zitronenscheiben, geriebene Muskatennuß, Pfeffer, Butter, Trüffeln, Mousserons, (s. Nr. 295.) Champignons und was du sonst willst. Lege es in eine zinnerne Schüssel; gieße Sose dazu bis an den Rand der Schüssel, bedecke es mit Blätterteig, wie bey der ersten Hünepastete gesagt ist, bestreiche sie mit Eyerdottern, und backe sie im Backofen oder in der Tortenpfanne; die übrige Sose gieb dazu auf den Tisch.

304. Pastete von Schnepfen.

Wenn die Schnepfen rein gemacht sind, nimm sie aus, und lege sie in ein irdenes Geschirr, gieße halb Wein und halb Weinessig drauf, und laß sie eine Nacht darin liegen; dann nimm sie heraus, bereibe sie inwendig mit gestoßenem Gewürz und Salz, und lege sie in eine zinnerne Schüssel. Mache Mehl in Butter braun, gieße dazu von dem Wein und Essig, worin die Schnepfen gelegen, ferner thu dazu Trüffeln und Mousserons, nachdem sie, wie Nr. 295. gesagt ist, zubereitet worden, Kapern, Zitronen, Champignons und was du sonst willst, gieße dieses an die Schnepfen, und so viel Sose dazu, bis an den Rand der Schüssel. Laß das Eingeweide nebst der Leber in heißer Butter etwas braten und wieder kalt werden; alsdann hacke es nebst Rindernierentalg, Kalbfleisch, geweichten

Trüffeln und präparirten Moufferons; ferner thu dazu Eyer, gehackte Zitronschale, eine fein gehackte Zwiebel, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen und Salz; backe dies alles wohl durcheinander, und lege diesen Farsch über die Schnepsen, dann Butterteig drüber, wie bey der ersten Hünepastete geiagt ist, und bestreibe die Pastete mit Eyerdottern; backe sie im Backofen oder in der Tortenpfanne. Die übriggebliebene Sose setze auf Kohlenfeuer, thu Gewürz und Zitronsaft dazu, und gieb sie mit der Pastete auf den Tisch.

305. Pastete von Austern.

Nimm von gehackten Artischocken den Stiel oder Boden, abgekochte Stälber-Milch, gekochte und in Butter abgeschwitzte Moufferons, Champignons, Butter, gestoßene Muskatblumen, ein wenig Pfeffer, Salz und Bouillon; dies alles laß zusammen ein wenig kochen, thu ein wenig geriebene Semmel dazu, und laß es kalt werden; alsdann leg es in eine zimmerne Schüssel und dazwischen Austern; von der Sose gieße dazu bis an den Rand der Schüssel, bedecke es mit Butterteig, verfare damit wie bey der ersten Hünepastete, bestreich sie mit Eyerdottern, und laß sie im Backofen oder in der Tortenpfanne backen; die übrige Sose gieb dazu auf den Tisch.

306. Pastete von Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, schneide ihn in kleine runde Stücke; laß Wasser in einer Kasserole kochen, thu Salz dazu, lege den Aal hinein, und laß ihn halb gar kochen; dann thu ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe. Schneide Zwiebeln klein, laß sie nebst gestoßenem Pfeffer, Muskatblumen und etlichen Gewürznelken in Wasser kochen, daß die Sose von den Zwiebeln dicklicht werde; es muß nur so viel Sose seyn, als in die Pastete ndthig ist. Lege in eine Schüssel erst viel

Butter, den Hal drauf, dann gieße die Sose drüber; bedecke es mit einem mürben Butterteig, wie bey andern Pasteten, bestreiche sie mit Eyerdotter, und laß sie im Backofen oder in einer Tortenpfanne backen. Laß unterdessen Weinessig und Wasser kochen, thu Butter und gestoßenen Pfeffer hinein, rühre die Sose mit Eyerdottern ab. Schneide die Pastete, wenn sie gar ist, auf, gieße von der Sose etwas hinein, und decke sie wieder zu; oder gieb die Sose besonders dazu auf den Tisch.

307. Pastete von Karpfen.

Wenn der Karpfe geschuppt ist, nimm ihn aus, schneide ihn in Stücken, reibe ihn mit Salz, frischen Lorbeerblättern und Gewürznelken, leg ihn in ein reines irdenes Geschirr, gieße Wein drauf, daß er ganz bedeckt werde, und laß ihn eine Nacht darin liegen. Alsdann mache einen guten Butterteig; lege auf den Boden der Schüssel, die du zur Pastete nehmen willst, eine Schicht Butter und zwei Stückchen Eichenholz, daß der Karpfe nicht anlebe, lege ihn drauf, nebst Gewürz und Salz, decke Butterteig drüber, und laß die Pastete gar backen. Unterdessen nimm ausgewaschene Butter, Zitronsaft, geschnittene Zitronschale, spanischen Wein, Muskatblumen, geriebene Semmel, etwas weißen Pfeffer, und laß es zusammen durchkochen; schneide die Pastete, wenn sie noch in der Pfanne ist, auf, gieße die Sose hinein, decke es wieder zu, und laß es zusammen durchkochen. Die übrige Sose gieb besonders dazu auf den Tisch.

308. Pastete von Hecht.

Nimm einen starken Hecht, schlag ihn todt, schneide mit einem scharfen Messer Haut und Schuppen auf einmal ab. Schneide das Fleisch von dem Rückgrade, und nimm das, was etwa noch dran bleibt, mit zu dem Füllsel. Suche alle Gräten sorgfältig heraus, und salze das Fleisch. Hiernächst mache aus einem guten Butter, oder mürben Teige die

Pastete, thu den Farsch und den Fisch hinein; bedecke den obersten Farsch mit ausgewaschener Butter, und befestige die Pastete, wie oft beschrieben ist. Soll sie aber auf einer Schüssel gegeben werden, so wird nur das Blatt drauf wohl verwahrt; alsdann wird sie eine halbe Stunde in den Ofen gesetzt, und mit einer guten Brühe von Butter, Petersilie und Zitronen angerichtet.

309. Pastete von Stockfisch.

Nimm von dem besten Stockfisch, der zu bekommen ist, schneide die Haut ab und alle Gräten heraus; nimm etwas davon zu dem Farsch und schneide es recht klein. Weiche von 6 Semmeln die Krume in Milch, rühre 6 Eyer mit Butter ab, thu aber außerdem noch 1 halb Pfund Butter in den Farsch; stoße alles nebst dem geschnittenen Fisch in einem Mörser. Wenn nun der Farsch recht klar und fertig ist, so setze den Fisch in einem Topfe zum Feuer, daß er nur ziehe; hernach schütte ihn in einen Durchschlag, damit das Wasser rein ablaufe. Nun mache die Pastete. Röste geschnittene Zwiebeln in Butter, thu von dem Farsch etwas auf den Boden, dann Stockfisch und Zwiebeln drauf, etwas Gewürz, hernach wieder Stockfisch und Zwiebeln und zuletzt den noch übrigen Farsch; bedecke alles mit Papier und lege den Deckel drauf. Diese Pastete kann auf einer Schüssel gegeben werden. Sie wird mit Milchbrühe aufgetragen. Auf diese Art kann man von allen Fischen große Pasteten machen; vom Stockfisch aber sind besonders die kleinen Pastetchen gut. Pasteten von Aal, Lachs, Forellen, Schmerlen und Hecht können kalt mit Schelee aufgetragen werden.

310. Kleine Pasteten von Krebsen.

Koche Krebse in Wasser und Salz, brich sie aus und hacke sie ganz klein, thu sie in eine Schüssel und dazu Krebsbutter, Eyer, etliche abgebrühete und gestoßene süße Mandeln, in Sahne oder

Milch geweichte Semmel, von welcher vorher die Rinde abgeschnitten worden, noch ein wenig geriebene Zitronschale, ein wenig Zucker, rühre alles wohl untereinander, beschmiere kleine Pastetenformen mit kalter Butter, und streue darauf geriebene Semmel. Thu obiges hinein, und backe es in der Tortenpfanne oder im Backofen.

311. Kleine Pasteten mit Austern.

Nimm Kalbfleisch aus der Keule und frisches Rindernierentalg, mache von beyden die Häute ab, und hacke es, nebst eingemachten Champignons, klein; thu dazu Salz, gehackte Zitronschale, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, und hacke es unter einander ganz klein. Mache einen guten Butterteig, rolle ihn dünne aus, lege davon in die Pastetenformen, thu von dem Gehackten hinein, lege nach der Größe der Formen 1 oder 2 Austern oben auf, bestreiche den Rand mit geschlagenen Eyerdottern, decke Butterteig drüber, und drücke ihn umher an den untersten Teig; bestreiche die Pastete mit Eyerdotter, und laß sie im Backofen oder in der Tortenpfanne backen.

312. Semmelpasteten.

Man nimmt ein Stück kalten Kalberbraten mit der Niere, hackt es nebst einem Paar Schalotten ganz klein, und thut es in eine Schüssel; dann werden 8 ganze Eyer dazu geschlagen, für 6 Pfennige geriebene Semmel, gestoßene Muskatblumen, ein viertel Pfund kleine Rosinen, und etwas zerlassene Butter hineingethan, und alles zusammen durcheinander gerührt. Hernach wird alte Semmel in Scheiben geschnitten, so, daß man aus einer zwey Pfennig Semmel 4 Scheiben schneidet; von den obigen Ehern läßt man von zweyen das Weiße zurück, schlägt dieses ein wenig, und bestreicht damit die Semmelscheiben; alsdann thut man von dem gehackten Fingerührten zwey Finger hoch drauf, und läßt es in der Tortenpfanne backen.



F i s c h s p e i s e n,

meine lieben Frauenzimmer, sind im Frühjahre und Sommer sehr angenehm, und die Zubereitungsarten derselben verdienen sehr genau angezeigt zu werden. Doch ehe ich Sie damit bekannt mache, muß ich Ihnen zuerst zeigen, was beym Einkauf der Fische zu wissen nöthig ist.

Beu Fischen ist zu bemerken, daß sie alle lebendig und munter seyn müssen. Ein Hecht muß blau außsehn. Da der Hecht ein Raubfisch ist, so hat er oft viel kleine Fische verschlungen, und siehet davon weit stärker als an sich selbst an. Bezahle daher nicht mehr dafür, als wenn er einen dünnen Bauch hat. Siehe auch zu, daß die Hechte nicht abgeschunden sind. Zum Braten nimmt man kleine Hechte. Ein Karpfen muß auß einem reinen Wasser seyn. Man hält die Flußkarpfen für besser als die Teichkarpfen, ob die letztern gleich oft recht fett sind. Es giebt drey Arten Karpfen, Rogner, Milchner und Güster (Güstlinge). Man hält die Milchner für besser als die Rogner, und die Güster für besser als jene beyde. Man darf den Karpfen nur am Bauche drücken, um zu sehn, von welchem Geschlecht er ist. Ein Karpfen von zwey bis zwey und ein halb Pfund ist am besten, weil sie von diesem Gewichte zarter Fleisch haben. Vom May bis August sind die Karpfen nicht so gut, als in den andern Monaten. Die Hechte sind im März nicht so gut wie in den andern Jahreszeiten. Der meiste Lachs wird im Februar, März und April gefangen. Wenn man ihn kauft, wird er in runde Scheiben geschnitten. Kauft man einen ganzen Lachs, so bekommt man schwer Gewicht, kauft man aber den Lachs pfundweise, so erhält man leichtes Gewicht. Mit dem Stöhr und Wels ist es eben so. Bey dem Einkauf des Lachses muß man ja dahin sehen, daß er lebt. Ist er abgestorben, so focht er sich weiß. Daß das Herz noch lebt, trägt oft sehr, denn es bewegt sich

gemeiniglich noch etliche Stunden nach dem Absterben des Fisches. Ueberhaupt thut man wohl, die Fische von ehrlichen bekannten Fischerfrauen zu kaufen. Wenn man Stöhr kauft, so nimmt man lieber von einem Mittelstöhr; denn ist er zu groß, so kocht er sich wie altes Rindfleisch. Der Roggen von dem Stöhr wird besonders verkauft. Will man Seebars für eine Gesellschaft kaufen, so muß er wenigstens so beschaffen seyn, daß man 10 bis 12 Stück daraus schneiden kann. Speist die Herrschaft für sich allein, so kann man auch einen kleinen Seebars nehmen. Ual ist selten groß zu haben. Er wird, wie der Hecht, nach der Hand verkauft. Der Ualand hat was Uehnliches mit dem Karpfen. Zärten werden mehrentheils geräuchert verkauft, allein man kann sie auch frisch sieden. Die Schnepel haben spizige Köpfe und sind vorne mit Klossfedern versehen. Schlenen sind schwarze Fische ohne Schuppen, die ziemlich breit und fett sind. Gründlinge sind kleine Fische, die schock und mandelweise verkauft werden. Nothfedern sind breit, und haben rothe Klossfedern. Karaschen sind zarte Fische, von welchen die Roggen die besten sind. Der Weißfisch ist ein breiter, schlechter Fisch. Moberlosen sind kleine Fische von verschiedener Art unter einander. Krebse werden schock und mandelweise verkauft. Wenn sie sehr schwarz sind, geben sie keine rothe Butter. Die Euerkrebse unterscheidet man von den andern dadurch, daß sie keinen Bart haben. Die Mither (Mauser) haben eine weiche Schale und sehen bläulich aus. In den Monaten, in welchen kein R ist, sind die Krebse am besten. Bey dem Einkauf der Fische muß du ja vorsichtig seyn. Auf das, was die Fischerfrauen fordern, muß du allemal unter der Hälfte bieten. Wenn sie sich gleich darüber verdrießlich anstellen, so rufen sie dich doch wol wieder um, es sey denn, daß du von Bekannten kaufst. Bey großer Hitze ist es oft nicht zu ändern, daß ein Fisch matt ist; denn schlachte ihn nur gleich ab, damit er nicht stirbt. Bey dem Einkauf von geräuchertem Lachs

mußt du ihn kosten, damit du schmeckest, ob er auch einen reinen Geschmack hat und nicht zu salzig ist. Die Schollen sind um Johannis am besten. Man kann sie, so wie auch den Stockfisch und Klippfisch, bey dem Kaufmann kaufen, und selbst wässern. Die Schollen kauft man bundweise. Stinte werden auf dem Markte pfundweise verkauft. Große Stinte kommen von Hamburg, wie auch Schellfische und Hummer, welche letztern große Seekrebse sind. Unter den Heringen sind die Milchner besser als die Rogner. Ein alter Hering siehet röther aus als ein neuer. Kann man einen Hering mitten aus der Tonne bekommen, so schmeckt er besser, weil er nicht so trocken ist. Speckbücklinge, die man stückweise einkauft, müssen frisch und fett seyn. Sardellen kauft man bey dem Kaufmann nach dem Gewicht, und so auch die Neunaugen (Bricken). Austern und Muscheln werden hundertweise verkauft, doch kann man sie auch stückweise bekommen. Die Schalen der Austern müssen fest geschlossen seyn, wenn sie gut seyn sollen.

Fische werden an dem Bauche aufgeritzt und außgenommen. Man muß dabey recht behutsam seyn, daß man sie nicht vergället; daher man bis dicht an den Kopf herauf schneidet, um das Eingeweide heraus zu nehmen. Die Galle wird behutsam davon abgeldßt, welche man trocken und sie, so wie auch die großen Kopfgräten vom Karpfen und Hecht in der Apotheke verkaufen kann. Die Leber wird von dem kleinen Darm abgezogen, woran oben die Galle sitzt. Sie wird mit dem Roggen oder der Milch auf einen besondern Teller gelegt, weil sonst, wenn man sie auf den Fisch legen wollte, die Schuppen davon unansehnlich werden würden.

Soll

Soll ein Hecht ganz bleiben, so wird er krumm in die Schüssel gelegt, so daß der Kopf und Schwanz zusammen kommen. Bey kleinen Fischen ziehet man wol den Schwanz durch das Maul. Soll der Fisch gerissen werden, so wird das Messer oben über der Gräte an dem Kopfe hineingesteckt, und so wird er gerade herunter gerissen. Der Kopf wird der Länge nach folgendergestalt durchgeschnitten: Man hält die Schärfe des Messers auf den Kopf und schlägt es so mit dem Hackenmesser hindurch. Alsdann schneidet man den Fisch in Stücke wie eine Hand breit. Viele lassen den Hecht zu Brühen und zum Braten schuppen, welches mit dem Messer von unten herauf geschieht. Bey kleinen Fischen bleibt der Roggen darin und bloß die Blase wird herausgenommen. Ein Aal wird ausgenommen, in einen Eimer gelegt und Salz darauf gestreut, damit er sich dadurch abschleimt und denn wird er in Stücke geschnitten. Ein Lachs, Stöhr und Wels wird auf dem Kopf geschlagen, hierauf in runde Scheiben geschnitten, diese in Brunnenwasser gelegt, daß sie sich krümmen, und gleich wieder herausgenommen. Heringe werden, wenn sie alt sind, eine Stunde lang gewässert. Dann wird der Bauch und vorne die Spitze vom Kopfe abgeschnitten; die Haut am Rücken wird mit dem Messer, einen Finger breit, gerade herunter aufgerißt und vorwärts auf beyden Seiten abgezogen. Der Hering wird sodann in schräge Stücke, wie ein Daumen breit, zertheilt. Ehe dies aber geschieht, wird die sogenannte Seele herausgenommen, und sammt dem Bauche und der Milch neben dem Hering gelegt. Bey Krebsen ziehet man den mittelsten Darm aus dem Schwanz, und setzt sie gleich, entweder mit siedendem oder kaltem Wasser und Salz, zum Kochen auf.

313. Lachs zu Kochen.

Man legt die von einem frischen Lachs geschnittene Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser,
Unterr. Thl 1. R

bis sie sich gekrümmt haben. Dann werden sie in einen Kessel gethan, und mit Flußwasser aufgesetzt. Lachs muß aber nicht scharf gesalzen werden. Wenn er aufgeköcht ist, so wird das Feuer weggenommen und der Lachs rein abgeschäumt; hernach läßt man solchen noch eine halbe Stunde sachte über den Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grüner Petersilie auspukt, und etwas von der Brühe, worin er gekocht ist, drüber gießt. Zum Lachs giebt man Zitrone, geschärbte Petersilie und Weinessig herum.

3 4. Lachs zu räuchern.

Man läßt den Lachs schlachten und das Eingeweide herausnehmen, legt ihn 6 Tage in Salz, hängt ihn dann in den Rauch, macht aber von Besenreisern ein Gestell, worauf er liegen kann; hernach muß man ihn probiren, ob er weich oder gar ist.

3 5. Lachs marinirt.

Man schneidet den frischen Lachs in Scheiben und bratet diese in Butter, alsdann macht man eine Krebsbrühe dran, läßt die Brühe einkochen, und richtet an.

316 Karpfen in Wasser und Salz.

Man besprengt den Karpfen mit Salzwasser oder Weinessig, nachdem er ausgenommen und in Stücke geschnitten worden ist. Hierauf setzt man ihn mit kaltem Wasser auf, salzt und schäumt ihn, thut Lorbeerblätter und Pfefferkörner dran, und läßt ihn gar kochen. Man kann auch eine Zwiebel dran thun, welche man aber beim Untichten wieder heraus nimmt.

317. Einen Karpfen auf jüdische Art zu kochen.

Der Karpfe wird ordentlich geschuppt und aufgerissen, in drey Theile zer schnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen, und Pfeffer nebst etw

was Gewürznelken dran gethan, doch von den letztern mehr als von den ersten. Alsdann gießt man in eine Pfanne ein halb Maas Brenhan, thut ein wenig Butter dazu, läßt es heiß werden, und schütet den Fisch mit seiner obigen ersten Brühe hinein, siedet ihn eine halbe Stunde, bis die Brühe dicklich und kurz wird; thut aber vorher noch kleine Rosinen und Zitronschale dazu. Ein Karpfe, auf diese Art zugerichtet, ist weit wohllichmeckender, als wenn er auf gewöhnliche Art gekocht wird.

318. Karpfen mit Austern.

Dieser Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und in Wasser und Salz meist gar gekocht, aber nicht sehr gesalzen; dann wird alles Wasser ab, und Wein dran gegossen, ein gutes Theil ausgewaschener Butter, gestoßener Pfeffer und Muskatblumen dazu gethan; man läßt ihn damit kochen, thut dann geriebene Semmel und zuletzt die Austern dran, und läßt ihn damit noch ein wenig durchkochen.

319. Karpfen mit Oliven.

Wenn der Karpfe geschuppt und stark aus dem Salz gekocht ist, wird das Salzwasser abgegossen, wieder reines zugegossen, auch werden Kapern, Oliven, Zitronschale und Scheiben, Lorbeerblätter, Butter, gestoßener Pfeffer, Muskatblumen, wol gewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig Baum- oder Provenzeröl, Weinessig und geriebene Semmel dazu gethan; dann läßt man es semig einkochen. Wenn die Brühe zu sauer ist, kann man etwas Zucker dran thun.

320. Gebratner Karpfen gefüllt mit Austern.

Wenn der Karpfe sauber geschuppt ist, so spitze ihn mit fein geschnittenem Speck, den Bauch fülle mit Austern, frischer Butter, Zitronscheiben, Salz, gestoßenen Muskatblumen und Pfeffer, nähe ihn

zu, stecke ihn an den Spieß, wie den gebratenen Hecht, begieß ihn mit Butter, und brate ihn saftig. Beym Anrichten gieß eine Sose drunter von Austern oder Sardellen.

321. Karpfen in Bier gekocht.

Wenn man den Karpfen abschachtet, so fängt man das Blut mit Essig auf, setzt den Fisch mit starkem Bier auf, thut ein Stück holländische Butter, ein Stück schwarze Brodtrinde, eine Zwiebel, Salt, Zitronscheiben und Schale dran, auch etwas gestoßenes englisch Gewürz und ein Paar Lorbeerblätter. Das Bier muß mit dem Kessel gerade stehn; alsdann läßt man es einkochen, bis die Brühe knapp und semig ist; dann richtet man an.

322. Hecht zu kochen.

Man setzt den Hecht, wenn man ihn ausgezogen hat, mit kaltem Brunnenwasser und Salt auf, thut englisch Gewürz und Lorbeerblätter dran. Wenn er kocht, schäumt man ihn ab, und wenn er gar ist, macht man eine Wein, oder Sardellenbrühe oder eine andre Brühe, drüber. Die Lebern macht man mit einer Weinbrühe.

323. Hecht recht blau zu kochen.

Wenn der Hecht meist gar ist, so wird er mit kaltem Wasser besprengt; und, wenn er völlig gar ist, wird er in eine Schüssel gelegt, mit einer andern Schüssel und noch mit einer Serviette zugedeckt, wodurch er recht blau wird.

324. Hecht mit Petersilie und Butter.

Man legt den Hecht, wenn er gekocht ist, in die Schüssel, streuet hart gekochte Eyer klein gehackt drüber, dann geschärbte Petersilie, und geschmolzene Butter, dann wieder Eyer und Petersilie.

325. Schüsselhecht mit Petersilie.

Der Hecht wird gekocht, dann die Haut abgemacht, alle Gräten ausgesucht, Butter, Petersilie und Zitronensaft auf eine Schüssel gethan, und der Hecht ganz klein gepflückt. Dieses muß dann eine Viertelstunde mit einander schmoren. Gepflückter Hecht mit Sauerkraut und Sahnbrühe ist auch ein schönes Essen. Wird der Hecht gebraten, so schuppt man ihn ab, nimmt ihn aus, und trocknet ihn mit einer Serviette rein ab. Alsdann wendet man ihn in Mehl um, und brät ihn in Butter recht gelbbraun, nachdem man ihn mit dem Messer sauber eingekerbt hat.

326. Schüsselhecht.

Man nimmt einen Hering, wässert ihn ein, schneidet ihn in dünne Stückchen, und schichtet diese mit dem Hecht in eine Schüssel, so daß man zwischen jedem Stück Hecht ein Stück Hering legt; die Gräten aber müssen aus dem Hering herausgenommen seyn. Dann schneidet man Zitronenscheiben dran, thut ein Stück holländische Butter dazu, und läßt es eine Stunde zusammen schmoren. Den Hering kann man auch ganz klein zu Mus hacken, damit man nur den Geschmack davon habe, ohne daß man Hering finde; auch kann man statt desselben Sardellen nehmen.

327. Hecht in einer Schüssel gekocht mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und gerissen worden, so nimm die Rückengräte heraus und schneide den Hecht in Stücke eines kleinen Fingers dick, der Kopf aber bleibt ganz. Dann laß Butter in einer Schüssel auf Kohlenfeuer zergehen, rühre wol gewässerte und gehackte Sardellen mit einem Löffel in die Butter: belege den Boden der Schüssel mit dem Hecht, thu die in Butter gerührte Sardellen drauf, auch etwas Muskatblumen;

drücke Zitronsaft drauf, decke die Schüssel dicht und fest zu, und laß es langsam kochen; nun wende es um, drücke wieder Zitronsaft drauf und laß es gar kochen. Beym Anrichten wird der Kopf, nachdem man ihm die Leber ins Maul gegeben, in die Mitte der Schüssel und alles recht zierlich gelegt, auch mit Zitronscheiben und Zitronschale belegt.

328. Hecht mit Sellerie.

Man kocht den Hecht ab, und macht Selleriebrühe dran, wie die Sellerie zur Vorkost gemacht wird. Deltauer Rüben in Scheiben geschnitten und gekocht, schmecken an Hecht auch gut.

329. Hecht mit Meerrettig.

Wenn der Hecht in Stücke geschnitten ist, so koch ihn in Wasser und Salz. Hernach reibe Meerrettig recht fein, thu ihn in Essig, auch Butter und ein wenig Zucker dran, und laß die Butterbrühe kochen. Zuletzt gieße sie über den Hecht, und laß ihn damit aufkochen.

330. Gepflückter Hecht mit Sardellen.

Koch den Hecht in Wasser und Salz; dann pflücke ihn in Stücke, und suche alle Gräten heraus. Koch rein geschabte Petersilienwurzeln in Rindfleischbrühe weich, thu gewässerte und kleingeschnittene Sardellen dazu, gieß es über den Hecht in eine Schüssel, leg ein gutes Stück Butter und Zitronscheiben dazu, und laß es auf Kohlenfeuer kochen.

331. Gepflückter Hecht mit Sardellen auf andere Art.

Wenn der Hecht, wie vorher gesagt worden, gekocht und gepflückt ist, so lege ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, thu dazu gewässerte und gehackte Sardellen, etwas frische Butter, Wein, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, Zitronscheiben, und laß

es zusammen kochen; zuletzt thu noch etwas Butter und ein wenig geriebne Semmel dazu.

332. Noch ein gepflückter Hecht.

Wenn der Hecht in Wasser und Salz gekocht und das Fleisch von den Gräten ab und klein gepflückt ist, thu es in eine Schüssel, nebst geschärbten Sardellen, Zitronscheiben, gestoßenem Pfeffer, Butter und klein geschnittenen Schalotten; gieße Fleischbrühe dazu, und laß es auf Kohlenfeuer durchkochen. Zuletzt gieße weißen Franzwein dazu, und laß es noch ein wenig damit durchkochen.

333. Hecht mit Weintrauben.

Hiezu nimm 2 Hechte, schuppe und kerbe sie, nimm sie auß, befestige den Schwanz im Maule, koche sie in Wasser und Salz gar, gieße das Wasser rein ab, thu daran ein gutes Theil wol ausgewäsferter und gehackter Sardellen, ein gutes Theil abgeplückter weißer Weintrauben, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, Butter, viel Zitronscheiben und Wein, und fast zuletzt ein wenig geriebene Semmel.

334. Ringesalzener Hecht.

Man reißt den Hecht, reibt ihn mit Salz ein, läßt ihn so drey Tage liegen, dann schneidet man ihn in Stücke und tocht ihn.

335. Gespickter Hecht.

Schlachte große Hechte, nimm die Leber und das Eingeweide heraus, reibe sie inwendig mit Salz, dann spicke die Hechte mit feinem Speck; schmiere eine Tortenpfanne oder eine Bratpfanne mit Butter auß, lege die Hechte hinein, und laß sie gar braten. Begieße sie fleißig und mache eine Sardellen- oder Weinbrühe drüber.

336. Geräucherter Hecht.

Man salzt ihn 3 Tage ein, dann hängt man ihn 3 Tage in den Rauch. Geräucherter Hering mit kleinen Rüben schmeckt auch gut.

337. Angeschlagener Hecht.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, schneide ihm den Rücken auf, und schabe das Fleisch rein ab, daß die Gräte am Kopfe und Schwanz hängen bleibe. Hacke das abgeschabte Fleisch, die Leber, und ein wenig Muskatblumen, von einer Zitrone die Schale gerieben, 4 Eyerdotter, etwas Salz und geriebene Semmelkrumen, doch nicht zu viel, damit es nicht zu dick werde; menge dieses wol durcheinander, und schlage die Gräte damit an, daß sie wieder die Gestalt eines Fisches bekomme. Dann bestreich ein weißes Papier mit Butter, streue Semmelkrumen drauf, lege den Fisch drauf, und laß ihn in der Tortenpfanne gelbbraun backen; zuletzt lege ihn in einen Napf und gieß eine Sose drüber. Mit Karpfen kann man es auch so machen, man bestecht ihn aber, wenn er gebacken ist, mit Mandeln, legt ihn in eine Schüssel und gießt eine Wein- oder Kapernbrühe drüber.

338. Hecht am Spieß gebraten.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und geferbet ist, so lege die Leber wieder auf den Hecht, nähe ihn zu und bestreue ihn mit Salz; dann mache Sardellen von den Gräten, schneide sie wie Speck zum Spicken, auch eben so Zitronschale, spicke den Hecht in den Kerben damit; mache den Spieß recht heiß, beschmiere ihn mit einer Speckschwarte, stecke den Hecht daran, binde Kopf und Schwanz recht fest an den Spieß, schneide zwei dünne schmale Hölzer, die länger sind als der Hecht, schneide an den Enden Kerben drein, lege sie gegen den Fisch und binde sie an den Spieß in den Kerben fest, auch so weit der Kopf und Schwanz gehet, jedoch muß der Bindsaden nicht in das Fleisch schneiden; begieß ihn fleißig mit heißer Butter und brate ihn gar. Dann nimm gewässerte Sardellen, mache sie von den Gräten und hacke sie, setze sie mit etwas Butter in einem Tiegel auf Kohlen, rühre sie klein, und dann durch einen Durchschlag in einen größern Tie-

gel, gieße die Bratenbutter dazu, nebst Pfeffer, Zitronscheiben und etwas kochendem Wasser; laß dieses zusammen etwas einkochen, richte den Hecht mit Vorsicht, daß er nicht zerbricht, auf einer Bratenschüssel an, und gieße diese Sose unter den Hecht, ehe derselbe angerichtet wird; reiße mit einem Zitronreißer von einer Zitrone die Schale in der Länge, dann schneide sie in Scheiben und garnire ihn mit diesen zerrissenen Zitronscheiben, auch mit der ausgerissenen Zitronschale.

339. Seebarsch.

Man nimmt den Seebarsch aus, zerschneidet ihn oder läßt ihn ganz, setzt ihn mit kaltem Flußwasser auf, salzt und schäumt ihn wol ab, und thut ein wenig Lorbeerblätter und Pfefferkörner dran. Ist er gar, so legt man ihn in eine Schüssel, und giebt Mostrichtbrühe und geschmolzene Butter zu demselben herum.

340. Zander zu backen.

Wenn der Zander geschuppt und ausgenommen worden, schneide ihn so rund, wie er ist, in Stücke, bestreue ihn mit Salz, und laß ihn eine Weile liegen, hernach bestreu ihn mit gestoßenen Gewürznelken, geriebener Muskatennuß, geriebener Semmel, Lorbeerblättern, gehackten Schalotten, gewässerten und gehackten Sardellen, gehackter Zitronschale und Zitronscheiben; eben dieses streue unten in eine verzinnte Tortenpfanne, wenn sie vorher recht fett mit kalter Butter beschmieret und dick mit Semmelkrumen bestreuet worden ist; dann wird der Fisch drauf gelegt und oben wieder mit Vorbenanntem bestreut und mit kleinen Stückchen Butter belegt. Lege den Deckel drauf, gieb ihm oben und unten Feuer und backe ihn; zuletzt gieß etwas Wein und Wasser dazu, und schüttele es wol damit um.

341. Wels mit grünen Erbsen.

Man wässert den Wels ein, setzt ihn mit kaltem Flußwasser und Salz auf, thut auch englisch

Gewürz, Pfefferkörner und Lorbeerblätter dazu und läßt ihn darin gar kochen; alsdann richtet man die gekochten grünen Erbsen, wie sie bey den Borkosten beschrieben, darüber an. Man kann Wels auch nur abkochen und Weinessig nebst Petersilie dazu herumgeben.

342. S t ö r.

Wird wie der Wels gekocht.

343. Steinbütten zu Kochen.

Schneide die Köpfe rund aus den Fischen, dann schneide sie in 2 oder 3 Stücke, nachdem sie groß sind; wässere sie und koche sie in Wasser und Salz; wenn sie gar sind, mache die Haut davon, richte sie trocken an. Bereite folgende holländische Sose: Schlage Eydotter in einen Tiegel, quire es mit etwas feinem Weizenmehl klein, thu dazu ganze Muskatblumen, Pfeffer, einige Lorbeerblätter, Zitronscheiben, ein gutes Stück Butter; rühre es beständig über Kohlenfeuer, bi es dick wird. Diese Sose kann man auch über Hecht nehmen, desgleichen über Artichocken. Letztere müssen, wenn sie gekocht sind, umgekehrt in einen Durchschlag gelegt werden, daß das Wasser ablaufe. Den Steinbütt kann man auch mit Mostriechbrühe zureichten.

344. Stinte zu Kochen.

Wenn die Stinte wol gewaschen sind, werben sie aus dem Salz gekocht; das Salzwasser wird dann meist abgegossen; gieße Wein und Weinessig auf die Stinte, thu Butter und geriebene Muskatennuß dazu, und laß sie hiemit etlichemal aufkochen, dann richte sie an. Große Stinte pflegt man zu braten.

345. Klippfisch zu Kochen.

Den Klippfisch schneidet man in Stücke, wässert ihn 24 Stunden in fließendem Wasser, giebt ihm in dieser Zeit etlichemal frisches Wasser, 2

Stunden vor der Mahlzeit setzt man ihn mit kaltem Flußwasser bey, und läßt ihn weichen, und zwar so lange, bis man sieht, daß sich das Wasser nur ein wenig bewegt, als wenn es kochen wolle; dann richtet man ihn an, gießt braune Butter drüber, und streuet fein gehackte Petersilie, hart gekochte und gehackte Eyer drüber. Man kann ihn auch mit kleinen Rüben, oder einer Mostricht, und Butterbrühe essen.

346. Schellfisch.

Man wäscht den Fisch rein ab, setzt ihn mit kaltem Wasser auf, schäumt ihn ab, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, und giebt Mostricht und zerlassene Butter dazu auf den Tisch.

347. Schollen zu wässern und zuzurichten.

Wenn den Schollen die Klossfedern abgeschnitten und die Haut abgezogen worden, so lege sie in Flußwasser und laß sie eine Nacht drin liegen; alsdann gieße das Wasser ab, thu auf jede Scholle einen Löffel voll Kalk und zwey Löffel voll gesiebete Asche von Büchenholz, auch etwas Salz, gieße kaltes Flußwasser drauf, laß sie zwölf Stunden drin liegen, und rühre sie in dieser Zeit, mit dem Kalk, Salz und Asche öfters durcheinander. Alsdann wasche die Schollen in Flußwasser recht oft, gieße Wasser drauf, und laß sie wieder 12 Stunden stehen. Wenn sie nun so gut gewässert worden, so lege sie in ein irdenes Gefäß, welches weit ist, daß du sie gut wieder herausnehmen kannst, auch mußt du das Gefäß dicht zudecken können; gieße laulichtes Flußwasser drauf, laß sie zugedeckt eine halbe Stunde drin liegen, dann gieße das Wasser ab und heißeres, doch nicht kochendes, drauf und laß es eine kleine Weile darin liegen. Hiernächst lege sie auf ein reines Brett, daß das Wasser ablaufe, bestreue sie mit Salz, und lege sie in die Schüssel, darin sie bleiben sollen. Koche grüne, aus den Schoten gebrochne Erbsen, mit gehackter Petersilie, Butter, gestoßenen Muskatblumen, Pfeffer, Bouillon oder Wasser;

zuletzt thu geriebene Semmel hinzu, und richte es über die Schollen an. Man kann auch eine Zwiebel mitkochen lassen. An kleinen Rüben schmecken Schollen auch gut.

348. Stockfisch zu wässern und zuzurichten.

Beym Einkauf mußt du darauf sehen, daß der Stockfisch gut weiß ist. Klopfe ihn mit einem Beil oder starken Hammer, und lege ihn eine Nacht in Flußwasser. Koche Asche in Wasser zu einer scharfen Lauge, laß sie stehen bis sie ganz klar und kalt ist; alsdann gieße das Wasser von dem Stockfisch ab, die klare Lauge darauf und laß ihn, nachdem er geschuppt ist, darinn so lange liegen, bis er weich genug ist. Wenn die Lauge so stark ist, daß sie den Stockfisch angreift, darf er nur eine Stunde darin liegen; ist aber dieses nicht, so kann er wol 24 Stunden darin bleiben. Alsdann nimm ihn heraus, lege ihn 24 Stunden in Flußwasser, und gieb ihm in dieser Zeit öfters frisches Wasser, daß die Lauge recht herausziehe; er kann auch länger im Wasser liegen. Wenn der Stockfisch auf diese Art gut gewässert worden, so schneide ihn in Stücke, rolle solche zusammen, daß die Haut auswendig komme, umwinde jedes Stück mit Bindfaden, und lege sie zusammen in einen großen Topf, gieße Flußwasser darauf, und laß ihn etwas von ferne bey dem Feuer stehen und weichen; jedoch muß er, wenn er ein Paar Stunden so geweicht hat, zuletzt so heiß werden, als wenn er zu kochen anfangen will, und vorn, wo der Topf am Feuer steht, einen weißen Schaum bekommen; dann leg ihn heraus in einen Durchschlag, daß das Wasser rein ablaufe; suche alle Gräten behutsam heraus, salze ihn, und leg ihn in eine Schüssel. Bereite eine Sose auf folgende Art: nimm von 6 Eiern das Gelbe, ein gutes Stück Butter, eine kleine Hand voll feines Weizenmehl, gestoßenen Pfeffer und Muskatblumen, rühre dieses in einem Tiegel durcheinander; wenn

dies geschehen, gieß etwas Wasser dazu, rühre es auf Kohlenfeuer, bis es dick wird, dann gieße diese Sose über den Stockfisch, wenn vorher das Wasser welches sich etwa noch herausgezogen hat, rein abgegossen ist. Man kann auch den Stockfisch, wenn die Gräten abgemacht sind, in eine Schüssel legen, ein Stück Butter und ein wenig Salz dazu thun, und ihn auf Kohlenfeuer heiß werden lassen. Zuletzt gießt man das Wasser, welches sich herauszieht, rein ab, und richtet kleine Rüben oder grüne Erbsen, wie sie bey den Vorkosten beschrieben sind, über dem Stockfisch an. Auch kann man diesen Fisch mit Mostrichtbrühe oder Sahnbrühe essen.

349. Gespickte Seezungen.

Ziehe den Seezungen auf beyden Seiten die Haut ab, schneide sie von den Gräten, jede Seite in 4 Stücke, spicke sie mit fein geschnittenem Speck, salze sie, lehre sie in geschlagenen Eyerdottern um, bestreue sie mit geriebener Semmel, und backe sie in abgeklärter Butter braun; beym Anrichten gieß eine Sardellenbrühe drüber.

350. Gebackene Seezungen

Die Seezungen werden sauber abgeschuppt; auf jeder Seite schneide einen langen Strich und salze sie, lehre sie in geschlagenen Eyerdottern um, bestreue sie mit geriebener Semmel, backe sie in abgeklärter Butter aus, und gieb sie warm auf den Tisch.

351. Forellen zu Kochen.

Schneide die Forellen am Bauche auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie wol aus, setze sie mit kaltem Flußwasser auf, salze sie recht scharf, weil sie nie zu viel Salz annehmen, und laß sie ganz sacht kochen, bis sie gar sind.

352. Forellen blau gekocht.

Nimm rothen Wein, so viel du glaubst, daß die Forellen darin bedeckt sind, thu in den Wein ganze Gewürznelken, Muskatblumen, Lorbeerblätter und Salz; laß den Wein erst aufkochen, dann lege die Forellen hinein. Wenn sie gar gekocht sind, richte sie an und leg eine gebrochene Serviette darüber.

353. Forellen zu blättern.

Wenn die Forellen, wie Nr. 351. gesagt ist, gekocht sind, zerblättere sie in kleine Stückchen, suche alle Gräten sorgfältig heraus; lege die Stückchen in eine tiefe zinnerne Schüssel, drücke Zitronensaft dazu, streue gestoßenen Pfeffer und gestoßene Muskatblumen drüber, thu ein gutes Stück Butter dazu; setze es auf Kohlenfeuer und laß es zusammen ein Weilchen kochen.

354. Schmerlen.

Man kocht die Schmerlen bloß in Wasser und Salz, schäumt selbige und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Rothfedern werden gemeinlich mit Rümmeelbrühe gemacht. Trassen, Barben und Ulande werden blau abgekocht, und alle kleine Fische meistens mit saurer Eherbrühe gemacht.

355. Schmerlen mit Austern.

Die Schmerlen thu, wenn sie vorher gewaschen sind, in eine tiefe irdene Schüssel, gieße weißen Wein drauf; wenn sie stille werden, nimm sie heraus. Lege Austern in eine Kasserole, thu dazu frische Butter, ganzen Pfeffer und gebrochne Muskatblumen, schütte die Schmerlen dazu, gieße den Wein darauf; ist es nicht genug, so gieße noch frischen Wein dazu, daß es über den Schmerlen stehe; ist die Butter nicht salzig, so streue etwas Salz dazu, und laß es zusammen kochen. Wenn sie gut geschäumt sind, thu etwas geriebene Semmel drauf und laß sie gar kochen.

356. Gründlinge.

Man setzt sie mit Wasser und Salz auf, thut etwas Kümmel dran, und kocht sie gar. Karauschen und Rothfedern werden ebenfalls so abgekocht, auch mit einer Kümmelbrühe gegessen. Sie schmecken auch mit einer sauern Brühe gut, welche von halb Essig, halb Wasser, einem gutem Stück holländischer Butter und einem Stückchen Zucker gemacht wird. Wenn diese Brühe zusammen aufgeköcht, wird sie mit ganzen Eiern abgequirlt und über die Fische gegeben.

357. Gebackene Gründlinge.

Man trocknet die Gründlinge in einer Siebplatte ab, kehret sie in Mehl und Salz um, gießt gequirlte Eier darunter, und brätet sie gar.

358. Gründlinge und Schmerlen.

Wenn die Gründlinge und Schmerlen wohl gewaschen sind, thu sie in eine tiefe irdene Schüssel, gieße weißen Wein drauf, und laß sie darein laufen, bis sie stille werden; setze eine Kasserole mit Wasser, Salz, etlichen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und englischem Gewürz aufs Feuer; wenn es kocht, schütte die Schmerlen und Gründlinge mit dem Weine dazu, und laß sie gar kochen.

359. Karauschen mit Dill.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgehöhlen, und fein eingekerbt, und die großen in 2 oder 3 Stücke geschnitten; koch sie in Wasser und Salz. Nimm süße Sahne oder gute Milch, von den Stängeln gepflückten und fein gehackten Dill, Butter und gestoßene Muskatblumen; laß dieses zusammen in einem Tiegel kochen; thu geriebene Semmel dazu und laß es semig kochen; richte die Karauschen trocken an, und diese Sose drüber. Du kannst auch, statt dieser Sose, die Karauschen mit brauner Butter übergießen, und mit, von den Stängeln gepflück-

ter, gewaschener und gehackter, Kreuzraute überstreuen. Man pflegt sie auch zu backen.

360. Dorsch zu Kochen.

Schneide ihn, wenn er ausgenommen ist, in runde Stücke und wässere ihn in Flußwasser. Ist er eingefalzen, mußt du ihn länger wässern. Koche ihn, wie andere Fische, aber langsam. Thu ein gutes Stück Butter, gehackte Zwiebeln, gehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß und geriebene Semmel in eine Kasserole, laß es kochen, thu den Fisch hinein, und laß ihn damit durchkochen. Man kann auch den Dorsch, wenn er aus dem Salz gekocht und trocken angerichtet ist, mit brauner Butter begießen, fein gehackte Petersilie drüber streuen, und ihn so auftragen.

361. Ein Gericht von Heringen.

Wasche und puße die Heringe ab, lege sie in süße Milch, laß sie 3 Tage darin liegen, gieb ihnen aber alle Tage frische Milch; hernach wasche sie mit Wasser ab, und schneide ihnen den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, und stecke an dessen Statt gehackte Zitronschale und Butter hinein; schmiere eine zimmerne Schüssel fett mit kalter Butter aus, lege die Heringe hinein, thu noch Butter, gestoßene Muskatblumen und ein wenig geriebene Semmel dazu und laß es auf Kohlenfeuer aufkochen.

362. Marinirte Heringe.

Man wässert die Heringe 3 Tage ein, giebt ihnen des Morgens und Abends frisches Wasser, und räuchert sie 3 Tage; dann bratet man sie auf dem Rost und macht sie in einem Reunaugenfasse mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und englischem Gewürz ein; man kann auch Zitronscheiben dazwischen legen, kocht Bieressig ab und gießt ihn drüber. Sollte der Essig trübe werden, so kocht man ihn nochmals auf. Ist der Bieressig bitter, nimmt man Brenhanßessig.

363. Ge

363. Gebackne Heringe.

Wenn man den Heringen die Klossfedern nebst den Gräten ausgeschnitten, auch die Milch oder den Kogen herausgenommen hat, so werden sie 3 bis 4 Stunden in süße Milch eingeweicht, in eine Gläse eingetunkt, und in Butter abgebacken. Wenn die Heringe aus der Milch genommen worden, so muß man sie sauber abtrocknen, ehe sie in die Gläse getunkt und darin umgekehrt werden. In diese Gläse muß kein Zucker kommen, und man kann das Mehl dazu mit Wein und einem Paar Ehern anrühren. In eben diese Gläse kann Petersilie eingetunkt und mit gebacken werden. Sie dient alsdann zum Garniren der Schüssel, worin die gebackenen Heringe angerichtet werden. **B ü c k l i n g e** werden auf gleiche Art gebacken.

364. Aal, auch Schleyen zu Kochen.

Man thut den Aal in einen Eymmer und wirft etwas Salz drauf, damit er sich abschleime; alsdann nimmt man ihn aus, schneidet ihn in Stückchen und wäscht ihn recht rein, thut ihn in einen Kessel, gießt kaltes Kluswasser drauf, thut etwas Salz und Salbey dazu, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Zum Aal giebt man Weinessig und Zitrone herum. **Schleyen** haben etwas ähnliches im Geschmack mit dem Aal; sie werden abgekocht, allein ohne Salbey; auch werden sie nicht, wie der Aal, geschleimt. Man ist selbige mit einer sauern Speckbrühe oder mit grünen Erbsen.

365. Ein blau gesottener Aal.

Ziehe den Aal nicht ab; reinige und schneide ihn in Stücke, mache mit einem Strohhalm das Mark aus dem Rückgrad heraus; laß in einem irdenen Geschirr Wasser kochen, lege den Aal darein, laß ihn eine kleine Weile ungesalzen darin kochen, dann gieße das Wasser ab, und nimm den Aal heraus; setze in demselben Geschirr Essig auf, salze ihn

Unterr. Thl 1. §

wohl, und wenn er kocht, lege den Aal darein, und laß ihn gar kochen; wenn er angerichtet ist, streue Petersilie drauf.

356. Aal am Spieße gebraten.

Der Aal wird abgezogen, in Stücke geschnitten, der Kopf und Schwanz, wie gewöhnlich, zurückgelassen, und mit gestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und Salz bestreuet und die Stücke queer durch an einen heiß gemachten Spieß, auch zwischen jedes Stück ein Lorberblatt, gesteckt. Wenn er des Mittags soll gegessen werden, muß er schon um 9 Uhr beim Feuer seyn, und mit seinem eigenen Fett und etwas Salzwasser begossen werden. Er wird mit Zitronensaft gegessen.

367. Gebäckener Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, nimm ihn aus, ferbe ihn an beyden Seiten sauber ein, und schneide ihn in Stücke; bestreue ihn mit Salz, und laß ihn eine Weile darin liegen; trockne ihn dann ab, lehre ihn um in Mehl, und backe ihn in abgeklärter Butter. Er wird mit Zitronensaft gegessen.

368. Marinirter Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, nimm ihn aus, dann reiße ihn von einander, so daß er am Rücken ganz bleibe, schneide den Rückgrad heraus, streue darauf Majoran, Thymian, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen und Salz, wickle den Aal vest auf, und nehe ihn in ein kleines Tuch. Koche ihn in Wasser und Salz gar, presse ihn bis er kalt ist, dann leg ihn in Weinessig. Wenn man ihn esset will, wird er in Scheiben geschnitten.

369. Neunaugen einzubraten.

Streue auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie sich darin todt laufen; laß sie ein Weilchen darin stehen, dann nimm ein Tuch und ziehe damit den Schleim von ihnen ab, und brate sie auf dem

Roste. Wenn sie kalt sind, packe sie in ein Einmacheglas, lege dazwischen ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen und Lorbeerblätter; koche Weinessig auf und laß ihn kalt werden, gieße dann selbigen drauf und beschwere sie mit einem Boden und kleinen Steinchen; nach 24 Stunden nimm die Steine ab, und decke das Glas zu; man kann sie auch in ein Fäßchen packen, selbiges zuschlagen, und durch ein, im obersten Boden gebohrtes, Loch den Essig drauf gießen, und dieses mit einem Pfropf zumachen.

370. Gebafne Austern.

Nimm ein gutes Theil frischer ausgewaschener Butter, rühre sie zu Sahne; thu dazu, vorher ohne Salz abgekochtes, Hechtfleisch, das von den Gräten gereinigt, und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst den Selben von Eiern, gestoßenen Muskatblumen und Wasser von den Austern, so man einlegen will. Rühre dieß alles wohl untereinander, und so viel fein geriebene Semmel dazu, daß es dick genug wird; nimm große weifige Muschelschalen, oder in Ermangelung dieser, recht fein gemachte tiefe Austerchalen, lege etwas von dem Farsch darein dann ein oder zwei, auch, wenn man will, mehrere Austern drauf, bedecke sie mit Farsch so hoch wie du willst, streiche es mit einem warmen Messer glatt und kerbe sie bunt; dann backe sie in der Tortenpfanne und gieb ihnen unten und oben Kohlenfeuer. Wenn sie zu Tische gebracht werden, so gieb Citrone dazu zum überdrücken.

371. Schnecken.

Laß die Schnecken, wenn sie zugedeckt sind, mit Wasser und Salz kochen; ziehe sie mit der Gabel aus dem Häuschen heraus, puße sie ab, lege sie in eine Schüssel und reibe sie wohl mit Salz, daß der Schleim davon komme, brühe sie hernach mit kochendem Wasser ab, und laß sie in guter Brühe

gar kochen. Setze unterdessen die Häuschen mit Essig und Salz an das Feuer, laß sie kochen und reibe sie inwendig und auswendig mit Salz ab; thu sie in frisches Wasser, und dann in einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe. Laß Butter zergehen, rühre sie zu Schnee, ferner 2 ganze Eyer und von 2 Ethern die Dotter, geriebene Semmel so viel als nöthig, etwas Majoran und Muskatblumen, rühre dies alles nebst der Butter wohl durcheinander zu einem Farsch, thu davon in jedes Häuschen etwas, lege die Schnecke drauf und bedecke sie wieder mit Farsch. Wenn sie alle gefüllt sind, so laß sie in einem Schmortopfe mit guter Brühe, etwas geriebener Semmel, Muskatblüthe und geriebenem Majoran eine Viertelstunde kochen, und richte dann an.

372. Schneckenberg.

Wenn die Schnecken, wie die vorhergehenden zurecht gemacht sind, so mache auch den nemlichen Farsch, nur um die Hälfte mehr. Davon werden zuerst die Häuser gefüllt, alsdann wird eine blecherne Schüssel auf dem Boden mit Farsch bestrichen, doch so, daß die Mitte des Bodens leer bleibt; hernach werden die Schnecken darein gesetzt, so daß allemal die Oeffnung, wo sie gefüllet sind, auf dem bereits angestrichenen Farsch zu liegen kömmt. Dann wird zwischen die Schnecken wieder Farsch gedrückt und abermals eine Reihe aufgesetzt und so fort, bis der Berg die gehörige Höhe hat. Der übrige Farsch wird zwischen die Schneckenhäuser eingedrückt, damit es eine Bindung gewinne. Die runde Höhlung aber wird mit geschnittener Semmel ausgefüllt, und hernach die Schüssel in einen Ofen oder in eine Röhre gesetzt, damit nur der Farsch gar werde. Daben muß man die Häuser fleißig mit Butter bestreichen, weil sie sonst grau werden. Wenn alles ausgebacken ist, so nimmt man die Semmel heraus, und füllt sie statt dessen mit Brühe an. Hierzu bratet man Petersilie in Butter und streut etwas

geriebene Semmel und Muskatblüte darauf, alsdann gießt man gute Brühe dazu, läßt sie einmal aufkochen und füllt sie ein.

373. K r e b s e.

Man setzt Krebse, so viel man will, wenn sie rein abgewaschen, auf, kocht sie mit Wasser und Salz gar, thut etwas Kümmel dran, und schwenkt sie mit Butter und Petersilie durch. Will man dieselben mit grünen Erbsen machen, so bricht man die Nasen aus und füllt sie mit Klämpchenteig, brät solche in Butter, und richtet die gekochten grünen Erbsen drüber an.

374. Gefüllte Krebse.

Nimm 3 Eyer, schlage sie auf gelbe Butter, welche auf Feuer fast zergangen und zu Schaum gerührt ist; jemehr es nach einer Seite gerührt wird, desto besser wird es; thu dann ein wenig Salz und Muskatblumen und etwas Semmelkrumen hinein, rühre es wohl untereinander, und setze die Schüssel an einen kühlen Ort. Hiernächst wasche ein halbes Schock Krebse in Brunnenwasser, setze sie mit Flußwasser auf, thu eine Hand voll Kümmel, und zwey Hände voll Salz daran, und laß sie gar kochen. Du mußt aber eine Stunde vorher ein gutes Theil junge grüne Erbsen ausmachen und sie mit Flußwasser kochen, ein wenig Salz, geschärbte Petersilie, Butter und Semmelkrumen daran thun. Sind die Krebse gar, so mache die Nasen von den Schwänzen ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben. Fülle den Semmelteig in die Nasen, brate sie in Butter braun, lege die Krebse in eine Schüssel, die Nasen dazwischen, und richte die grünen Erbsen drüber an. Man kann sie auch nur in Brühe kochen.

375. Krebse farschirt.

Man macht die Krebse auf vorige Art aus, knetet hierauf einen Semmelteig, worunter man et

was ausgemachte Krebschwänze haßt. Diesem giebt man die Form der Krebse wieder, dann bestreicht man sie mit Eyerdottern, legt sie in die Tortenpfanne, und läßt sie gelbbraun backen. Die Brühe macht man folgendermaßen: man schärft gekochtes Milchfleisch und Murcheln mit einander klein, nimmt Fleischbrühe und Zitronscheiben, kocht solches miteinander, quirlt es mit einem Eydotter ab, und richtet die Brühe über die Krebse an.

376. Krebsfrikandellen.

Man kocht 1 Mandel Krebse, bricht sie aus den Schalen und schärft sie klein, rührt von 2 Eiern das Gelbe gut untereinander und dazu etwas fein geschnittene Zitronschale, und wem das Süße nicht zuwider ist, etwas Zucker; ferner ein wenig Salz, ein halb Viertelpfund Butter, dies wird mit Semmelkrumen steif gemacht, wie ein Klümpchenteig; das Eyweiß, welches zu Schnee geschlagen, wird zuletzt dazu gethan; dann macht man länglichte Kugeln und bratet sie in Butter gelbbraun. Von noch einem Mandel gekochter Krebse macht man nur die Schwänze und Scheeren aus, doch so, daß der Krebs übrigens ganz bleibt, dann richtet man sie mit den Frikandellen an. Man gießt eine Brühe drüber, entweder eine Krebsbrühe von den ausgemachten Krebschalen zurechte gemacht, oder von Fleischbrühe, welche desto besser ist; sonst kann man auch mit Wasser eine Brühe machen und grüne Erbsen in die Brühe nehmen; wie auch die Brühe mit Murcheln und Schampignons machen. Man kann in die Brühe sowol als in die Frikandellen etwas Muskatblumen thun.

377. Ein gutes Essen von Krebsen.

Laß Krebse mit kochendem Wasser und etwas Salz aufkochen, alsdann mache sie aus den Schalen, lege sie auf eine Schüssel, thu Fleischbrühe, Butter, Muskatblumen, Zitronsaft und etwas Zitronschale dran, und laß es aufkochen bis es gar ist.

378. Gebackene Krebse.

Man macht die Krebse wie gewöhnlich aus, läßt ihnen aber die Scheeren, bestreut sie mit Mehl, worunter fein geschärbte Petersilie gemengt ist. Die so bestreuten Krebse werden in abgeklärter Butter gebacken und angerichtet. Wenn man keine geschärbte Petersilie mit dem Mehl vermengen will, so kann ganzes Petersilienkraut mit gebacken und die Krebse können damit garnirt werden.

379. Ein Krebsfarsch.

Man nimmt 6 lebendige Krebse und stößt sie; alsdann werden 1 Mandel Krebse abgekocht, ausgegarmt, die Schwänze klein gehackt, die Schalen alle gestoßen und in Butter gebraten, die Butter aber wird durch den Durchschlag gedrückt; dann wird alles in eine Schüssel gethan, 6 ganze Eier werden dazu gerührt, nebst dem Gelben von 3 Eiern, und ein wenig Muskatblumen. Dieses wird zusammen gerührt, und feine Semmelkrumen drunter gethan, der Teig nicht sehr feste gemacht, dann ein Tortenblech mit Butter beschmiert, Semmelkrumen drauf gestreut, der Farsch länglicht gemacht, und in der Tortenpfanne gelbbraun gebacken. Ist er gar, so wird eine Krebsbrühe dran gemacht.

380. Wiener Krebsstrudeln zu backen.

Man nimmt hierzu 2 Schock Krebse. Wenn die Krebse mit Salzwasser abgekocht, ausgebrochen, und die Schalen, nachdem sie gestoßen, nebst einem Pfunde Butter über Feuer dergestalt abgerührt sind, daß die Butter recht hochroth wird, so presset man die Butter durch eine Serviette, die zurückgebliebenen Schalen aber thut man nebst etwas Semmelrinde in eine Kasserole, läßt es mit 1 Maas Milch recht klar abkochen, und rührt es durch ein Haarsieb. Hierauf schneidet man die Krebschwänze, nachdem der Darm ausgegarmt ist, mit etwas abgekochtem Spargel und Milchfleisch recht klein zu Ragout,

thut es zu der durchgeschlagenen Brühe, und läßt es nur einmal aufkochen. Sollte es nicht dicke genug seyn, so kann man es auch mit 4 abgerührten Eyerdottern abquillen. Alsdann läßt man 1 Pf. Mehl in einer Schüssel etwas warm werden, schlägt 4 Eyerdotter drein, gießt zerlassene Butter und etwas Sahne drauf; thut ferner etwas gestoßenen Zucker nebst 3 Löffel voll Hefen dazu und arbeitet es wohl untereinander zu einem Teig, der sich hernach gehörig mangeln läßt. Wenn dieses mit einem Mangelhölze geschehn ist, so schneidet man daraus dreieckige Stückchen, bestreicht die äussere Seite mit Eiern, in die Mitte aber legt man von dem Ragout so viel, als man mit einem Eklöffel fassen kann, rollt es hernach von einem Ende bis zum andern zusammen und setzt es auf weißes mit Butter bestrichenes Papier an einen warmen Ort. Wenn es etwas gegangen ist, so läßt man 2 Maas Milch in einer großen Kasserole kochen, thut die Strudeln hinein, setzt sie auf einen Dreifuß giebt ihr unten und oben Feuer, und läßt solche dergestalt in der Milch backen. Sie müssen aber fleißig mit Krebsbutter begossen werden, und wenn sie recht seyn sollen, muß die Milch ganz eingekocht und die Strudeln ganz gelbbraun gebacken seyn. Zur Brühe nimmt man 1 Stück Butter, 4 Eyerdotter, etwas Mehl und Zucker, rührt es untereinander; rührt es ferner mit einer Kanne Sahne auch auf dem Feuer wohl ab, und trägt die Strudeln und die Brühe, jedes allein auf.

381. Krebskreem zu backen.

Nimm ein halb Schock Krebse, brich sie aus, stoße die Schalen, und röste damit ein halb Pfund Butter hochroth; dann hacke die Schwänze klein, setze die Hälfte der Krebsbutter über Feuer und laß geriebene Semmel darin rösten; schlage anderthalb Maas Sahne drauf, rühre es wohl auf dem Feuer ab; reibe hernach eine Citrone auf Zucker ab, und

thu dieß nebst einem viertel Pfund Zucker und 8 Eyer:
dottern dazu; das Weiße aber schlage zu Schnee.
Wenn es nun so weit fertig ist, daß es in den Ofen
soll, so rühre den Schnee auch hinein; laß es aber
nicht eher backen, als eine Viertelstunde vorher, da
es zur Tafel kommen soll. Es wird auf eine Schüs-
sel gelegt; auch kann man einen Rand drauf setzen,
und in der Tortenpfanne backen lassen.

382. Hummern.

Der Hummer wird, wenn er in Salzwasser
abgekocht ist, mit Essig und Pfeffer gegessen; man
kann auch eine Krebsbrühe dran machen.

V o m B r a t e n .

Da in dieser Abtheilung mehrere Wildprettspei-
sen vorkommen, so merken Sie sich, was bey dem Ein-
kauf des Wildprettts zu beobachten ist. Die Verfä-
serin des magdeburgischen Kochbuchs sagt in ihrem
Unterricht. Zum Braten kann man einen jungen
Puterhahn gebrauchen. Soll es aber ein hinreichen-
der Braten auf eine zahlreiche Gesellschaft seyn; so
nimmt man einen großen fetten Puter. Man thut
wohl, wenn man von Bauersleuten kauft, um et-
was aus der ersten Hand zu erhalten.

Wenn du Wild kaufst, so muß es frisch seyn.
Einen gehekten Hasen erkennet man daran, daß
er im Racken weich ist. Nach Weihnachten sind die
Hasenfelle theuer. Bey anderm Wild sey vorsichtig,
weil man da leicht betrogen wird. Oft wird altes,
Wild mit Blut beschmieret, damit es, wenn dieses
angefroren ist, groß läßt; daher betrachte es ja alle-
mal recht genau, und untersuche es bey strenger
Kälte mit einem Messer. Eine Wildteule erkennet

man an dem rauhen Fuß, so wie auch einen Vorschlag, und einen Kehzimmer hinten an dem rauhen Schwanz. Wenn man Krammetsvögel, Perchen, wilde Enten und dergleichen kauft, so muß man dahin sehen, daß sie nicht riechen, auch keine Maden darin sind. Oft riecht es noch nicht, aber durch die Schmeißfliegen sind Maden hinein gesetzt. Schnepfen (Waldschnepfen) erkennet man an dem langen Schnabel, auch die Picassinen (Sumpfschnepfen) eine kleine Art der Schnepfen, erkennet man daran, daß sie längere Schnäbel als andere Vögel haben. Für einen Kranken kann man auch Mehrbraten aus einem Hirschzimmer, oder großen Kehzimmer kaufen. In einem Rebhuhn ist es schwer zu erkennen, ob es alt oder jung ist; doch sind die jungen gewöhnlich kleiner. Der Fasanhahn ist weit größer und sieht viel bunter aus als das Huhn.

323. Vom Braten im Ofen.

Ein Braten vom Spieße schmeckt Vielen besser, als ein Braten aus dem Ofen. Weil aber ein Spießbraten viel Holz kostet, auch nicht allemal die Gelegenheit dazu vorhanden ist, so muß man sich die Mühe geben, den Braten im Ofen gut zu braten, damit man keinen sonderlichen Unterschied bemerke. Kälberbraten und Wildbraten wird immer besser am Spieße als im Ofen; allein Hammelbraten, Gänse und Hirschkeulen müssen im Ofen so gut werden, als am Spieße. Man heizt den Ofen eine halbe Stunde zuvor, ehe man den Braten hineinsetzt: dann gießt man kochendes Wasser auf den Braten, salzt ihn und läßt ihn eine halbe Stunde so im Ofen stehen, begießt ihn hernach fleißig mit Butter, wenn es nemlich Wildbraten oder Kälberbraten ist. Ist es ein Braten mit einer Niere und Rippen, so legt man die Niere zuerst unterwärts, und hernach kehrt man ihn herum; ist es aber ein gespickter Braten, so muß das Gespickte zuerst unterwärts, dann umgekehrt werden. Ist es Wild-

braten, so gießt man das erste Salzwasser wieder ab und frisches Wasser daran, da man denn auch wieder Salz daran thun muß. Ist es Hammel, oder Gänsebraten und dergleichen, so begießt man ihn mit dem Fett, welches aus dem Braten träufelt. Wenn der Bratofen gut geheizt ist wird die Brühe von selbst braun, weil man Kälberbraten, Wildbraten und dergleichen oft mit brauner, doch nicht zu brauner Butter, begießt. Will man aber eine braune Brühe haben, so brät man Butter braun und gießt etwas von der Bratenbrühe dazu. Soll der Kälberbraten recht gut werden, so klopft man ihn vorher und begießt ihn recht fleißig mit Butter, auch kann man ihn mit Zitronenschale spicken. Man muß nur immer langsam Feuer haben, und ganz zuletzt etwas geschwinderes Feuer. In 2 Stunden kann ein großer Kälberbraten gut seyn; Hasenbraten in anderthalb Stunden; Tauben in einer Stunde. Unter die Tauben gießt man im Anfang kein Wasser, sondern Butter und nur hernach Wasser, wenn man sieht, daß sie so sehr einbratet; die Brust muß man unterwärts legen. Hammel, Wild, und Gänsebraten muß wohl 3 Stunden stehen. Wenn man den Braten herausgenommen, und die Brühe durch einen länglichten Durchschlag abgegossen, so gießt man, wenn es Braten sind, die wieder warm gemacht werden sollen, besonders bey Kälberbraten, noch wohl 1 Maasß Wasser in die Bratpfanne, und läßt es stehen, bis der Ofen kalt ist. Diese Brühe kann man aufheben, und solche zu der übriggebliebenen thun, sie ist gut zu gebrauchen, wenn man den Braten warm machen will. Unter jeden Braten im Ofen muß man in die Pfanne ein dazu verfertigtes Kreuz von Eichenholz legen, und die Seite des Bratens, welche in der Schüssel oben auf soll, muß im Bratofen auch zuletzt oben auf. Mancher brätet die Kälberbraten mit Brenhan statt Wasser, die Brühe wird mehr semig, allein nicht so schmackhaft.

384. Vom Braten unterm Kessel.

Diese Art zu braten ist sehr schön, und wird bloß mit Kohlen bewerkstelligt. Man legt nemlich den Braten auf eine irdene Schüssel oder in eine Bratpfanne, salzt ihn und gießt anfänglich Wasser drauf, hernach Butter und läßt ihn gar braten. Die Schüssel oder Pfanne wird auf das Kasserolloch worauf man täglich kocht, gesetzt, darunter werden beständig Kohlen in Glut erhalten, und oben drüber ein Kessel gedeckt, der darauf passen muß. Solcher gestalt werden die Braten recht schön, nur müssen es keine große Braten seyn. Ein Kapaun, eine junge Gans, eine Ente, ein junger Hase, wird auf diese Art sehr gut. Enten und junge Tauben kann man auch in einem Schmortopfe gut braten, man muß aber dieselben zuletzt in der Bratpfanne mit Butter braun machen.

385. Kälberbraten am Spieße.

Man wässert den Braten mit der Niere 2 Stunden in Brunnenwasser ein, dann steckt man ihn an den Spieß, so daß er nicht schwankt, bestreut ihn mit Salz, setzt eine Bratpfanne drunter, und begießt ihn etlichemal mit kochendem Wasser; dieses erste Wasser gießt man weg, wie bey allen Spießbraten. Dann schmilzt man holländische Butter und begießt ihn damit, bis er gar ist. Auf einen Braten von 8 Pfund kann man 1 Pfund Butter nehmen. Man muß ihn langsam und saftig braten, auch das Feuer nicht zu nahe legen. Wenn man ihn aufrichtet, so legt man die Seite mit der Niere oberwärts. Hat man eine Kälberkeule ohne Niere, so kann man die eine Seite mit Zitrone und Speck spicken, und sie mit der gespickten Seite oberwärts auf die Schüssel legen. Ein Kälberbraten kann in drittehalb Stunden gar seyn. Man kann ihn auch im Ofen braten, wie Nr. 383, gesagt worden ist.

386. Kälberbraten mit Zitronbrühe.

Man gießt ein wenig Wasser in einen Tiegel, oder statt des Wassers, übrig gebliebene Bratenbrühe, thut Zitronscheiben, etwas Semmelkrumen und holländische Butter dran. Dann schneidet man Kälberbraten in ganz dünne Scheiben, aber gegen den Strich, daß sie nicht faserig werden, und läßt sie damit durchkochen. Man kann ihn auch in ganz kleine dünne Stückchen, wie ein Glied lang, schneiden, gießt ein wenig Wasser und Wein dran, thut dazu ein Stückchen frischer Butter, einige Zitronscheiben, auch Schale und etwas Zucker, und läßt es auf Kohlen zusammen durchkochen. An ein altes Huhn kann man auch diese Brühe machen.

387. Haschee oder Gehacktes von Kälberbraten.

Man hackt Kälberbraten ganz klein, thut dies Haschee in einen Schmortopf, gießt etwas Wasser drauf, thut Zitronscheiben und Korinthen, auch etwas Semmelkrumen dran, und läßt es durchkochen. Man kann auch Kapern drüber streun.

388. Haschee von Kälberbraten auf andere Art.

Hacke Kälberbraten gut klein, thu dies Haschee in einen Tiegel nebst feingehackten Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, gestoßenem Pfeffer, Muskatblumen, einem guten Theil Kapern, Butter, einem Paar gewässertter und gehackter Sardellen, oder etwas gewässerten und gehackten Hering, fein gehackter Zitronschale, gieße Wein oder gute Brühe drauf, laß es auf Kohlenfeuer kochen; zuletzt thu ein wenig geriebene Semmel dazu, und laß es kurz einkochen. Eben so macht man es auch von Schweinbraten.

389. Frikandellen von Kälberbraten.

Man hackt Kälberbraten klein, rührt etliche Eyer und ein Stück geschmolzener Butter darunter, desgleichen Semmelkrumen, geschnittene Zitronschale

le und ein wenig kleingeschärbte Zwiebeln. Hier von macht man längliche Stückchen und brater sie in Butter braun.

390. Gebratene Frikandellen gefüllt mit Austern.

Schneide die Frikandellen von einer Kälberkeule, aber breiter und dünner, spicke sie eben so, lege in die ungespckte Seite eine Auster, rolle sie zusammen, daß die gespckte Seite auswendig komme, umwickele sie mit einem Raden Zwirn, stecke sie quer durch an Vogelspieße, binde selbige an einen Bratspieß, und brate sie mit Butter gar. In die Bratensose drücke Zitronsaft, richte sie an und lege die Frikandellen darein. Hat man nicht Austern, so füllet man sie mit einem Farsch von Kalbfleisch.

391. Frikandellen auf andere Art.

Koche Kalbfleisch, wenn es halb gar ist, schneide es in längliche Stücke; laß Butter in einem Tiegel gelbbraun werden, thu die Frikandellen darein, nebst in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, laß sie zusammen gar und gelbbraun braten. Wenn du sie anrichtest, streue gestoßenen Pfeffer drüber, und drücke Zitronsaft dazu.

392. Karbonade von Kalbfleisch.

Edse die Ribben mit dem Fleisch von dem Rückenknochen des Kalbs, die oberste Haut ziehe ab, dann schneide immer eine Ribbe mit dem Fleisch durch, haue das spizige Ende von den Ribben etwas ab, beschabe das übrige spizige Ende sauber, klopfe sie recht mürbe, lege sie auf den Rost, salze sie ein wenig, begieße sie fleißig mit Butter, bestreue sie mit Semmelkrumen, und laß sie gar rösten.

393. Karbonade von Kalbfleisch auf andere Art.

Wenn die Kälberribben, wie im vorigen gesagt ist, geschnitten und geklopft worden, so setze sie in einer Pfanne mit Butter auf, und laß sie

langsam braten; wenn sie gelbbraun sind, so gieße nach und nach kochendes Wasser dran, und laß sie mürbe schmoren. Man kann sie auch in gequirlten Eyerottern umwenden, mit Salz bestreun und in kreuschender Butter braten. Auch kann man sie, wie die ordinäre Hammelkeule, zubereiten.

394. Eine angeschlagene Kälberkeule.

Nimm von einer gebratenen Kälberkeule ein Stück, hacke es klein, rühre 3 oder 4 Eyer in Butter auf dem Feuer und hacke sie; nimm ein wenig Speck, Muskatblumen, ein gutes Theil geriebener Semmel, noch 2 rohe Eyer und etwas Butter, rühre dies alles wohl untereinander, und schlag es um den Knochen an. Es muß aber der breite Knochen daran vest seyn; dann gieß ihr die Form einer Keule; beschmiere die Tortenpfanne mit Butter, und laß sie hellbraun backen. Du kannst eine Austerbrühe oder Sardellenbrühe dran machen. Mit gebratenen Hühnern oder Kapunen kann man es eben so machen.

395. Angeschlagene Kälberkeule auf andere Art.

Nimm eine gebratene kalte Kälberkeule, schneide das Fleisch davon ab, hacke es klein nebst fettem Speck und Rindernierentalg, thu es in eine Schüssel, nimm dazu gehackte Zwiebeln, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, Eyer, Salz, etwas Sahne, und in Milch geweichte oder geriebene Semmel, rühr es wohl untereinander; bestreich einen Bogen Papier fett mit Butter, auf diesen Bogen schlage das Gemengte an den Knochen der Keule an, daß es wieder die Figur der Keule bekomme, streu ein wenig geriebene Semmel drüber, bestecke sie mit abgebrüheten und länglicht geschnittenen süßen Mandeln, backe sie in der Tortenpfanne oder beim Bäcker. Man kann auch rohes Fleisch dazu nehmen. Mache eine Sose dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, Wein, geschälten Oll-

ven, Kapern, Sardellen, einer Zitrone oder einer gekochten und in Scheiben geschnittenen Limone und Zucker. Wenn du willst, kannst du auch ein wenig Weinessig, Muskatblumen, Pfeffer, oder, an deren Stelle, Gewürzessig dran nehmen. Du kannst auch eine Trüffelsose dazu nehmen.

396. Ragout von Kalberbraten.

Laß ein gutes Stück Butter braten, rühre dazu so viel Mehl, daß das Ragout davon gut werden kann, thu ein Paar kleingeschnittene Zwiebeln dazu, rühr es und laß es zusammen braten, bis es braun genug ist, thu dazu 1 oder 2 Löffel voll Weinessig, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer und Bratenbrühe, thu die geschnittenen Stücke Braten, auch eingemachte Champignons dazu, und laß es zusammen kochen. Statt des Weinessigs kannst du auch Zitrone nehmen, wie auch gekochte Murcheln dazu thun.

397. Ragout von Kalberbraten auf andere Art.

Schneide und hacke den Braten klein, thu ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, und dazu einen wohl gewässerten und klein gehackten Hering, fein gehackte Zwiebeln, geschnittene Zitronschalen, geriebene Muskatennuß, Wein und Rindfleischbrühe, abgekochte und klein gehackte Murcheln, Krebsbutter und ausgebrochene Krebschwänze: laß dies alles auf dem Kohlenbecken kochen; zuletzt thu geriebene Semmel dran, und laß es damit durchkochen.

398. Ein Kinderbraten.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Unterschale, wässere es etliche Stunden ein, klopfe es recht stark, und spicke es mit Speck; alles Fett aber wird abgeschnitten; dann stecke es an den Spieß, begieß es zuerst mit Salzwasser, hernach mit Butter, bis es gar ist. Es muß 4 Stunden braten. Du kannst es auch in der Bratpfanne braten.

399. Ein

399. Ein englischer Kinderbraten.

Nimm einen Kindermürbbraten, klopfe ihn recht mürbe, stecke ihn an einen Bratspieß, bring ihn ans Feuer, bestreu ihn mit Mehl und begieß ihn mit geschmolzener heißer Butter. Wenn er ohngefähr eines halben Fingers dick durchgebraten ist, und mit der Butter wohl schäumt, so schneide mit einem scharfen Messer alles Braune ab, laß aber eine Schüssel unterhalten; lege das Abgeschnittene hinein, und laß den Saft von dem Braten zu dem Abgeschnittenen laufen; dann bestreue aufs neue den Braten mit Mehl und begieß ihn mit Butter, brate und behandle ihn auf die vorige Art, und fahre sofort, bis von dem Braten nichts mehr am Spieße ist. Nichte diesen abgeschnittenen Braten nebst dem Saft auf einer zinnernen Schüssel an, setze ihn ein wenig auf ein Kohlenbecken, daß er nur warm werde, drücke aus 1 oder 2 Zitronen den Saft darüber und laß ihn auftragen.

400. Kindermürbbraten mit einer Sose.

Nimm die beiden Mürbbraten oder nur einen, mache alle dünne Häute, die daran sitzen, behutiam ab, spicke sie, wie einen Hasen, recht gut mit feingeschnittenem Speck, brate sie am Spieße und begieß sie fleißig mit Butter. Kurz vor dem Anrichten begieß sie gut und streue Weizenmehl mit Salz vermengt darüber; laß sie am Feuer gehen, bis sie schäumen und begieß sie nicht mehr. Die Butter aus der Bratpfanne thu in einen Tiegel, und thu dazu ein wenig Weizenmehl, fein gehackte Zwiebeln, 4 gewässerte und fein gehackte Sardellen; laß dies zusammen auf Kohlen schmoren, und gieß ein wenig Wasser, Essig und Zucker dazu, doch nicht zu viel, daß es süß oder sauer schmeckt; dann gieß es durch einen engen Durchschlag in die Schüssel, und lege die Mürbbraten darauf.

Untere, Tbl. 1.

M

401. Hammelbraten.

Wenn dieser gut werden soll, so muß der Hammel wohl drey Tage vorher ausgeschlachtet seyn, und der Braten recht stark geklopft werden. Er wird dann an den Spieß gesteckt, mit Salzwasser und nachher beständig mit dem Fett, welches herausbratet, begossen; zuletzt macht man Butter braun, gießt von der Bratenbrühe dazu, und läßt es miteinander braun werden. Man kann ihn auch in der Pfanne braten.

402. Hammelzimmer.

Man läßt von einem Hammel die Vorderkeulen ablösen, wie bey dem Wilde; von den Hinterkeulen läßt man nur das lange Bein und etwas von den Keulen abhauen, damit es wie ein Wildbraten zubereitet werden könne; dann wird alles Häutige abgezogen, die Rippen werden kurz abgehauen und alles Fett wird weggeschnitten; hiernächst wird das Fleisch mit Speck gespißt und am Spieße wie Wild gebraten. Man kann dasselbe auch 4 bis 6 Tage vorher in Essig legen und dann erst braten.

403. Eine Hammelkeule auf Wildart.

Schneide von einer Hammelkeule alle Haut ab, klopfe sie recht mürbe, und lege sie 8 Tage in Essig; dann spicke sie mit Speck, und brate sie am Spieße; begieße sie aber erst mit Salzwasser, hernach mit Butter, bis sie gar ist. Laß aber ja die Brühe braun, wie Wildbrühe, werden.

404. Eine angeschlagene Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird eben so behandelt, als die angeschlagene Kälberkeule. (S. N. 394.)

405. Ein Lammsbraten.

Es wird ein Lamm ganz, oder auch halb getheilt gebraten. Man füllt dasselbe mit einem Semmelteige, worunter kleine Rosinen sind, steckt den

Spieß in der Mitte des Bratens, der Länge nach, durch, und flemmt zwey Hölzer dazwischen, damit es breit bleibe; dann begießt man es zuerst mit Salzwasser, hernach mit Butter, und läßt es recht schön braun werden. Man kann es auch in der Pfanne braten.

406. Gespickte Hammelcarbonade.

Nimm die Rippen sammt dem Fleische von dem Rückenknochen, ziehe die oberste Haut ab, dann schneide immer eine Rippe sammt dem Fleische durch, haue das spizige Ende von den Rippen etwas ab, beschabe das übrige spizige Ende sauber, dann spicke ihr Fleisch mit kurz und fein geschnittenem Speck recht sauber, lege sie in einen flachen irdenen Tiegel, etwas Butter dazu, und so viel kochendes Wasser, daß sie bedeckt sind und laß sie gut einkochen, damit sie braun werden.

407. Farschirte Hammelcarbonade.

Verfahre mit den Hammelribben auf vorige Art; schneide das Fleisch von den Rippen und hacke es, thu dazu etwas frisches Kindernierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, hacke beides zusammen klein, und thu dazu Eyer nach Proportion des Fleisches, Salz, Schalotten, gestoßene Muskatensblumen, und Pfeffer; hacke alles zusammen recht fein, daß es wie ein Teig werde, und schlage solchen wieder an die Knochen an, daß sie ihre vorige Gestalt bekommen; schlage das Selbe und Weiße von den Ehern durcheinander, tuake sie auf beyden Seiten darein; menge geriebene Semmel und Weizenmehl durcheinander, drücke die farschirten Rippen auf beyden Seiten darein, und brate sie in einem flachen Tiegel in abgeklärter Butter, und kehre sie behutsam um.

408. Ordinaire Hammelkarbonade.

Schneide die Ribben, wie bey der ersten Karbonade gesagt ist, hacke sie mit einem Messer übers Kreuz auf beyden Seiten, jedoch laß das Messer nicht zu hart fallen, damit es nicht durchschneide; dann menge geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer und Salz durcheinander, schmelze Butter, fehre die Ribben darin um, dann drücke sie auf beyden Seiten in das Gemengte, lege sie auf den Rost, und laß sie über gelindem Kohlenfeuer auf beyden Seiten braun braten. Gieb diese Karbonade zu Vorkosten. Von jungen Schwein- und Kälberribben kannst du auf eben diese Art Karbonade machen.

409. Hammelkarbonade auf andre Art.

Schneide die Hammelribben, wie schon gesagt ist, klopfe sie recht stark, setze sie in der Pfanne mit Wasser und Salz auf, laß sie eine halbe Stunde kochen, dann gieße die Brühe ab, brate Butter, lege die Ribben hinein, laß sie darin braten, bis sie gar sind, und bestreue sie mit Semmelkrumen und Petersilie. Du kannst sie auch, wenn sie abgekocht sind, auf den Rost legen und mit Butter unter fleißigem Bestreuen mit Semmelkrumen gar braten.

410. Ragout von Hammelbraten.

Laß Butter braten, thu etwas Mehl darein, und laß es braun werden; gieße gute Brühe dazu, thu gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Zitronscheiben, etliche gewässerte und gehackte Sardellen und Kapern dazu; den geschnittenen und in Stücke gehauenen Braten lege dazu, und laß es zusammen kochen.

411. Ragout von Hammelbraten auf andere Art.

Man läßt Butter in einem Tiegel braten, thut Mehl daran, und läßt es ganz braun werden; dann

gießt man etwas Wein und Wasser dazu, damit es eine semige Brühe werde, thut Zitronscheiben, auch Kapern und Schampignons daran, thut den in Scheiben geschnittenen Braten darein, und läßt ihn damit eine Weile durchkochen.

412. Gebratener Lammskopf.

Wenn er in Wasser und Salz gekocht worden ist, so spalte ihn der Länge nach von einander, so daß in jeder Hälfte das halbe Gehirn und die halbe Zunge bleibt; mache die Haut von der Zunge, das Gehirn bestreue mit gestoßenem Pfeffer und Salz, und bedecke es mit von den Stängeln gepflückter Petersilie, umwinde sie um den halben Kopf mit einem Faden, damit sie nicht abfalle; dann laß in einem flachen Tiegel Butter braten, lege den Kopf hinein, und laß ihn auf beyden Seiten braun braten; nimm hernach den Faden behutsam ab, richte ihn mit der Butter an und belege ihn mit Zitronscheiben.

413. Ein gebratener Schweinschinken.

Dieser wird besser im Ofen als am Spieße. Man legt ihn etliche Tage zuvor in Essig, worein man Salz thut; wenn er auch 8 Tage darin liegt, schadet es nicht. Dann wird er in die Bratpfanne gelegt, mit kochendem Wasser und Salz begossen; fernerhin mit dem Fette, welches heraus brätet, und mit ein wenig Essig übergossen und so gar gebraten. Die Schwarte bleibt darauf, bis der Schinken fast gar ist, dann zieht man die Schwarte ab und ferbt ihn ein, daß er braun werde. Man kann auch die Schwarte drauf lassen und ihn so einkerben. Auch kann man den Schinken mit einer Brodtkruste zureichten, wenn man geriebenes schwarzes Brodt und geriebene Zitronschale oben über den Schinken macht, und ihn in dem Ofen unter fleißigem Begießen gar braten läßt.

414. Ein Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel muß noch nicht gefressen haben, sondern vom Säugen gut fett geworden seyn. Wenn es geschlachtet ist, wird es abgebrühet, die Augen werden behutsam ausgestochen, und wenn es ausgenommen ist, wäscht man es gut aus, und wässert es. Dann hänge es auf, damit es abträufle; wenn dies geschehen, trockne es in- und auswendig mit einem Tuche gut ab; fülle den Rumpf mit dem Farsch, welcher beym Truthan, Nr. 428. beschrieben ist, und näh es zu, auch da, wo es gestochen ist; nun stecke das ganze Spanferkel der Länge nach und durchs Maul an den Bratspieß, die Vorderfüße binde nach vorn und die Hinterfüße nach hinten zu an den Bratspieß. Koche Salzwasser und binde einen Quast von Strohähren, besprenge damit das Ferkel während des Bratens mit dem Salzwasser, bis es überall eine harte Haut bekommt. Dann gieße weißes Baumöhl auf einen tiefen Teller, nimm das Raube von einer Federspule, und bestreiche mit dem Baumöhl das Ferkel; fahre damit fort, bis es gar ist. Gieb es so ganz zu Tische; nimm dich aber in Acht, daß es nicht auf die Seite falle, damit, wenn etwa Brühe aus dem Ferkel in die Schüssel läuft, und das Ferkel darin läge, die Haut nicht weich werde.

415 Schweinkarbonade.

Klopfe Ribben von Schweinfleisch recht mürbe, setze sie in einer Pfanne mit Wasser und Salz auf, laß sie eine halbe Stunde kochen; dann brate sie langsam in Butter gar, bestreue sie mit Petersilie und Semmelkrumen. Du kannst sie auch so auf dem Roste braten, oder auch so, wie gewöhnliche Hammelcarbonade.

416. Bratwurst von Schweinfleisch.

Nimm mageres Schweinfleisch, schneide alle Sehnen heraus, hacke es recht klein, thu etwas Salz, geriebene Zitronschale und englisch Gewürz

dazu: fülle dieses in Rinderdärme, welche mit Salz abgerieben und recht rein ausgespült worden, sonst haben sie keinen guten Geschmack; laß die Bratwurst in Brenhan kochen, wenn er zu kochen anfängt, so schäumt ihn ab und koche die Bratwurst gar; dann lege sie heraus und brate sie in Butter auf beyden Seiten braun, gieße hernach den gekochten Brenhan dazu, und laß die Brühe semig kochen. Du kannst sie auch auf dem Roste braten; auch unter die Wurst ein Ey und etwas Semmelkrumen nehmen, welches verlängert: aber dann mußt du die Wurst ja nicht vest stopfen, sonst platzt sie auf.

417. Sosischen.

Nimm Speck und mageres Schweinfleisch, von jedem 2 Pfund; schneide beides recht zart und alle Fasern heraus, thu etwas Zitronschale, Salz, Pfeffer und etliche Löffel voll Sahne oder guten Wein dazu. Fülle diese Masse in eine Spritze, dergleichen man sich zu Spritzluchen bedient, und welche eine spizige Tille haben muß, damit man die Därme drauf schieben kann; man braucht hierzu Schafsdärme, und kann auf diese Art in aller Geschwindigkeit 8 bis 10 Ellen Wurst machen. Wenn sie gefüllt ist, bindet man sie in kleine Enden von anderthalb Finger lang, läßt immer 2 Enden aneinander, und bratet sie auf dem Roste oder in der Pfanne.

418. Bratwurstklöße.

Nimm solches Schweinfleisch, wie zu Bratwürsten gebräuchlich ist, hack es ganz klein, thu es in eine Schüssel und dazu Salz, gestoßenen Pfeffer englisch Gewürz, fein gehackte Zitronschale, Eyer und geriebene Semmel; mache davon runde oder länglichte Klößchen; laß Butter in einem flachen eisernen Tiegel oder Pfanne braten, lege die Klößchen hinein, und laß sie überall braun werden. Man verspeiset sie so, braucht sie auch zu Pasteten, Fritassee, Ragouts, oder wozu man will.

419. Brätwurst von Kalbfleisch.

Nimm mageres Kalbfleisch, hack es recht klein, thu ein Stück Butter dazu, auch Salz, geschnittene Zitronenschale, Kümmel und Gewürz; fülle das Gehackte in reine Rinderdärme und brate die Wurst auf dem Roste gar, wenn du sie zuvor eine Stunde in Brenhan oder auch in Wasser gekocht hast. Du kannst auch halb Schweinfleisch und halb Kalbfleisch nehmen, und ein wenig Sahne oder Rohm darunter rühren, welches einen schönen Geschmack giebt.

420. Ein Hasenbraten.

Der Hase wird abgezogen und ausgenommen, die Nieren und der Mürbbraten bleiben an dem Hasen vest; alle Häute werden abgezogen, dann wird er recht fein gespickt, und wenn er eine Stunde gewässert worden, am Spieße gebraten; hieben wird er zuerst mit Salzwasser begossen, dieses wird aber weggegossen, und denn wird er mit anderm Salzwasser begossen und mit Butter recht langsam gar gebraten. Man bratet ihn auch in der Pfanne.

421. Ein Rehbrücken.

Sowol ein Rehzimmer als die Rehkeulen werden auf die Art zubereitet und gebraten, wie der Hase, nur daß das Wild, wenn es stärker ist, länger braten muß.

422. Ragout von Reh- oder Hasenbraten.

Schneide den Braten, die Knochen habe in Stücke, thu selbige in einen Tiegel, und dazu die Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Zitronscheiben, 2 Lorbeerblätter, gehackte Schalotten, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern, gute Fleischbrühe, und laß es kochen; zuletzt thu geriebene Semmel daran, damit die Brühe semig werde. Hast du keine Bratenbrühe, so brate die Schalotten in Butter, und thu ein wenig geriebene Muskatennuß dazu.

423. Ein Gänsebraten.

Schlachte die Gans Tags zuvor, fange das Blut in Essig unter beständigem Quirlen auf; rupfe sie, da sie noch warm ist, hernach senge sie ab, auch halte die Füße über das Feuer, damit du die harte Haut abziehen kannst, stopple sie rein, reibe sie mit einer Hand voll Mehl oder Kleye ab, daß sie recht weiß werde. Hacke die Flügel und den Hals kurz ab, die Pfoten werden bey dem Gelenk abgeschnitten, nimm die Gans aus, ziehe die Blume, (Flaumen oder Flomen) den Magen und die Leber heraus, und puze alles rein aus, desgleichen die Därme; reibe diese mit Salz ab, winde sie um die Pfoten, und koche dieses Gekröse zusammen, mit großen Kldsen. Wenn du nun die Gans braten willst, so wäsere sie ein Paar Stunden zuvor ein, reibe sie inwendig mit Salz an, fülle sie mit verlesenem und in kochendem Wasser abgebrüheten Beyfuß, auch Borsdorferäpfeln und halb gar gekochten abgeschälten Kastanien an, und nähe den Bauch wieder zu. Alsdann stecke die Gans der Länge nach an den Spieß, begieße sie mit kochendem Salzwasser, und hernach mit dem herausbratenden Fette; zuletzt mache in einem kleinen Tiegel ein wenig Butter braun, gieße Brühe von dem Gänsebraten dazu, und setze selbige nebst dem Braten auf den Tisch. Ist es eine magere Gans, so muß man sie fleißig mit Butter begießen; dies aber schmeckt schlecht. Eine Gans kann in 3 Stunden gar seyn. Man kann sie auch im Ofen braten. Die Leber kann man braten oder mit einer Sardellenbrühe machen. Beym Einkauf der Gans rechnet man gewöhnlich so: was eine Gans über 10 bis 11 Pfund wiegt, hat sie an Fett.

424. Ragout von Gänsebraten.

Schneide den Braten in Stücke, thu ihn in einen Tiegel und dazu viel geschälte und würflich geschnittene Borsdorfer Äpfel, fein gehackte Zwiebeln, die Bratengallerte und ein wenig von dem

Fette, gieße Bouillon dazu, wenn du willst auch ein wenig Wein, Zitronenscheiben, gestoßenen Pfeffer, und laß es kochen. Ist es nöthig, so thu ein wenig geriebene Semmel dazu.

425. Ein Entenbraten.

Die Ente wird eben so zugerichtet und gebraten, wie eine Gans. (s. Nr. 423.) In zwei Stunden kann sie gar seyn. Man kann sie auch unangefüllt braten.

426. Gebratene Enten mit einer Zwiebelnsoße.

Wenn die Enten am Spieße oder in der Pfanne gar und braun gebraten sind, so laß viele in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter weich braten, und streu etwas Mehl dazu; wenn dieses braun geworden, so gieße Bouillon dazu, die nicht salzig ist, thu dazu gestoßenen Pfeffer und geriebene Muskatennuß; wenn dies kocht, so lege die kaltgewordene Ente dazu, laß die Soße kurz einkochen, damit sie etwas dick werde. Wenn du bald aufgeben willst, so gieß ein Paar Löffel voll Weinessig daran.

427. Gebratene wilde Enten.

Diese werden am Spieße, wie anderes Wild gebraten; man steckt in die Enten etliche Nelken, welche ihnen den unangenehmen Geschmack benehmen, und begießt sie fleißig mit Butter. Man kann auch etliche geschärbte Sardellen in die Brühe thun und sie damit begießen.

428. Ein Puterbraten.

Man schlachtet den Puter Tags vorher, brühet ihn und rupft die Federn aus, pußt alle Stoppseln rein ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn inwendig mit Salz und Wasser aus, und auswendig mit Kleie ab; reibt ihn inwendig mit etwas Salz aus, klemmt den reingemachten Magen und die Leber zwischen die Flügel, klopft die Brust recht mürbe, schlägt den Brustknochen ein und spickt ihn mit Speck. Den

Kropf füllt man mit folgender Masse: Man reibt harte Semmel, rührt ein Stück holländische Butter zu Schaum, schlägt 2 ganze Eyer und 2 Dotter dazu, etwas große und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln, rührt alles untereinander, füllt es in den Kropf, bindet ihn zu, und steckt den Puter an den Spieß. Will man haben, daß der Teig nicht von einander krümeln soll, so kann man den Teig auf Kohlen mit etwas Milch zusammen rühren, damit er etwas steif werde. Am Spieße wird der Puter mit Salzwasser und hernach mit Butter begossen. Ist er alt, so kann man die Brust mit gebratenem Speck begießen, damit sie mürbe werde. Hiernächst bratet man ihn in Butter vollends gar. Wenn man ihn anrichtet, so belegt man ihn mit etlichen Zitronschalen.

429. Grillirte Keulen von Truthühnern.

Nimm die Keulen, auch andere Stücke, so übrig geblieben, kerbe übers Kreuz die Haut ein; nimm geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestoßenen Pfeffer und Salz, menge dies untereinander, lehre die Stücke braten in geschmolzener Butter um, dann drücke sie auf beyden Seiten in das Gemengte, lege sie auf den Rost und laß sie braten: besprenge sie dabey, vermittelst des Raubens von einer Federspule, mit geschmolzener Butter: hast du noch von dem Gemengten, so kannst du noch etwas drauf streun. Auf diese Art laß sie auf beyden Seiten gelbbraun werden. Brate fein gehackte Zwiebeln in Butter braun, gieß es in die Schüssel und lege das Fleisch drauf; oder schäle Äpfel, schneide sie in dünne Scheiben bis an das Kernhaus, thu sie in einen Tiegel nebst etwas Wein, Zucker, gestoßenem Zimmt, feingehackter Zitronschale, laß es auf Kohlen kochen, rühr es, daß es ein Mus werde, richte es an und lege das Gebratene drauf: auch kannst du eine Schalottensoße dazu machen.

430. Ragout von Puterbraten.

Schneide und haue den Braten, wie zu Ragout gebräuchlich, thu ihn in eine Kasserolle oder Tiegel, und dazu die Bratenföse oder Butter, Bouillon, viel Kapern, Zitronscheiben, gestoßenen Pfeffer, gehackte Zwiebeln und laß es zusammen kochen: zuletzt thu geriebene Semmel dazu, und laß es damit gut durchkochen.

431. Ein gebratener Kapaun.

Man schlachtet den Kapaun Tags vorher, steckt ihn eine Stunde in kaltes Wasser, dann in heißes, aber nicht kochendes, Wasser, weil sonst die Haut abgehen würde. Ist er nun rein abgerupft, so nimmt man ihn aus, macht Leber und Magen recht rein, und klemmt diese, nebst dem Kopfe zwischen die Flügel. Wenn man ihn braten will, so wässert man ihn etliche Stunden ein, spickt ihn alsdann mit Speck, reibt ihn inwendig mit etwas Salz aus, steckt ihn an den Spieß der Länge nach, begießt ihn zuerst mit Salzwasser, hernach recht fleißig mit Butter, bis er gar ist. Das Feuer muß nicht zu nahe gelegt werden, damit er nicht verbrenne. Wenn der Kapaun jung ist, so kann er in 2 Stunden gar seyn: ist er aber im zweiten Jahr, so muß er 3 Stunden braten. Man kann ihn auch in der Bratpfanne braten.

432. Gebratener Kapaun, gefüllt mit Austern.

Mache den Kapaun rein, wie den vorhergehenden, dann spicke ihn recht sauber mit feingeschnittenem Speck, fülle ihn inwendig mit Austern, auch in den Kopf stecke etliche Austern, und laß ihn am Spieße braten: zuerst begieß ihn dabei mit Wasser und Salz, hernach mit gelbbraun gebratener Butter: zuletzt thu geschärbte Austern und etwas Bratenbrühe in die Bratenbutter und begieße ihn etlichmal damit: dann richte ihn mit Zitronscheiben an, und gieße die Brühe darüber.

433. Gebratener Kapaun, gefüllt mit Austern
auf andere Art.

Nimm Austern, thu dazu frische Butter, die nicht geschmolzen ist, gestoßene Muskatblumen und Pfeffer, 6 wohl gewässerte und gehackte Sardellen, lege alles dieses in den Kapaun, nähe ihn recht dicht zu, stecke ihn an den Spieß und brate ihn, wie gewöhnlich mit Butter. Zur Soße nimm ein Stück frische Butter, laß sie gelbbraun werden, thu etwas Mehl dazu, und laß es braun rösten, rühr es, damit es nicht anbrenne; thu dazu eine mit etlichen Nelken besteckte Zwiebel, geriebene Zitronenschale, Muskatblumen, Pfeffer, gieße Bouillon dazu, und laß es kochen; zuletzt thu den Saft von einer Zitrone und die Austern hinzu und richte diese Soße unter dem gebratenen Kapaun an.

434. Geschmorte Kapaunen oder fette Hühner.

Lege die Kapaunen oder Hühner, wenn sie zuvor gebraten sind, zwischen zwey Bretter, drücke sie ganz breit, löse die Keulen und Flügel etwas ab, doch so, daß sie noch vest bleiben, schneide eine Zitrone in Stücke, nimm Schalotten, Muskatennuß, ein großes Stück Butter, ein wenig Rindfleischbrühe, ein Glas Wein und Lorbeerblätter, laß die Hühner in einer Kasserole damit wohl durchschmoren; dann lichte an.

435. Gebratene junge Hühner.

Junge Hühner werden gebraten wie die Kapaunen, am Spieße oder in der Pfanne, nur daß sie geschwinder gar werden, und beim Abbrühen sehr in Acht genommen werden müssen, damit die Haut nicht zerreiße.

436. Große junge Hühner gefüllt.

Wenn die Hühner rein gemacht werden, muß man Acht haben, daß die Haut auf der Brust unverletzt bleibe. Speile sie auf, dann mache die Haut

oben auf der Brust mit einem Finger behutsam los, hacke die Lebern, Herzen, eingemachte Schampignons, Speck von frischem Schweinefleisch, Zwiebeln, das Gelbe von Eiern, Pfeffer und geriebene Semmel, alles durcheinander; dann schneide ganz dünne Scheiben Speck, so groß als die Brust ist, schiebe sie unter die Haut und dann den Farsch unter den Speck; es darf nur ein wenig Farsch seyn. Den Magen schneide in der Länge in zwey Stücke, und gieb ihnen in jeden Flügel eins; brate die Hühner dann am Spieße, wie gewöhnlich. Die Soße mache von in Butter geröstetem Mehl, Bouillon, gehackten Zwiebeln, geriebener Muskatennuß, Zitronscheiben, Kapern, Schampignons, und was du sonst willst, richte sie an und lege die Hühner darauf.

437. Farschirte Hühner.

Nimm junge Hühner, mache sie rein, beuge ihnen die Füße um, Magen und Leber in die Flügel, binde um die Hühner dünn geschnittenen Speck, und brate sie am Spieße mit Butter. Wenn sie gar sind, schneide das Fleisch vom Brustknochen herunter, die Flügel und Keulen müssen an den Hühnern bleiben; hacke das von der Brust abgeschnittene, nebst etwas gehacktem Kalbfleisch, ein wenig fettem Speck und etwas Rindernierentalg recht klein, reib es mit einer hölzernen Keule noch kleiner: thu dazu Eyerdotter, ein wenig Milch, gestoßene Muskatensblumen, Pfeffer, ein wenig Salz, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel; rühre alles wohl untereinander, und mache dieses wieder an die Brustknochen der Hühner, so, daß sie ihre Gestalt wieder bekommen, streich es mit einem Messer glatt, bestreich es, wie auch das übrige von den Hühnern, mit geschmolzener Butter, und backe sie in der Tortenpfanne gar; während des Backens bestreiche sie öfters mit geschmolzener Butter, und mache die vorige Soße dazu.

438. Gebratene junge Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn die Hühner gut rein gemacht und zierlich aufgespießt sind, werden sie am Spieße gar gebraten. Von den Stachelbeeren mache den Stiel und Kopf ab, lege sie in ein irdenes Geschirr, gieße kochendes Wasser drauf, und laß sie ein Weilchen darin liegen, dann gieße durch einen Durchschlag das Wasser davon ab, und thu sie in einen Tiegel, thu etliche Löffel voll weißen Wein dazu, viel Zucker, feingehackte Zitronschale, gestoßenen Zimmt und ein wenig Butter, laß sie auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen, rühre sie behutsam, daß sie sich nicht ansetzen, aber auch nicht zu sehr zergehen. Wenn du willst, thu zuletzt ein wenig geriebene Semmel dazu, oder quirle ein Paar Eherdotter mit ein wenig Wein ab, und rühre dies zuletzt darunter. Beim Anrichten lege die gebratenen Hühner darauf. Man kann diese Stachelbeeren auch zu gekochten Hühnern, gekochtem Lamm, oder Kalbfleisch nehmen; dann wird das Fleisch aber ganz ohne seine Brühe, und die Stachelbeeren darüber angerichtet. Auch giebt man sie zu Braten, dann aber läßt man sie kurz einschmoren und ohne Semmel und Eyer.

439. Rebhühner zu braten.

Diese werden ausgenommen, gespickt und eingewässert, dann in Butter gar gebraten.

440. Einen Fasan zu braten.

Der Kopf des Fasans wird ungerupft abgeschnitten, die Flügel werden, wie bey der Gans, abgehackt, der Schwanz wird ausgezogen, die Beine aber bleiben dran; rupfe ihn dann gehörig, mache unten eine kleine Oeffnung, nimm ihn aus und wässere ihn. Die Brust und Keulen belege nun mit Speckscheiben, umwinde sie mit Zwirn, und laß den Fasan am Spieße, unter fleißigem Begießen, gar braten. Willst du ihn weiß auf den Tisch bring-

gen, so mußt du den Speck bis zum Anrichten dran lassen; wo nicht, so kannst du eine halbe Stunde vorher, ehe er gar ist, den Speck abnehmen, damit er braun werde. Um den abgeschnittenen Kopf, wickle, nach dem Schnabel zu, ein kleines krauses Papier, lege ihn, wie auch die Flügel und den Schwanz, wieder bey den Fasan, und gieb ihn so auf den Tisch — Der Hahn ist allezeit größer als das Huhn; dieses aber ist zarter und lieblicher an Geschmack.

442. Gebratene Tauben.

Die Tauben werden denselben Tag geschlachtet da man sie essen will; sie werden gebrühet, ausgenommen und gespickt, die Kröpfe gefüllt, doch werden keine große Rosinen, auch keine Mandeln unter den Teig genommen. Nachher werden sie an den Spieß in die Queer gesteckt, mit Salzwasser begossen und dann mit Butter gar gebraten. Man kann sie auch in der Pfanne braten.

442. Ragout von gebratenen Tauben.

Nimm gebratene und in Hälften zerschnittene Tauben, lege sie mit frischer Butter in einen Tiegel; hacke Zwiebeln und guten Hering oder Sardellen zu einem Brei, vermische ihn mit etwas Mehl; brate dünne Scheiben Schinken in Butter, zerschneide solche, nachdem sie gebraten, in kleine Würfel, thu Zitronenscheiben dazu, gieße Bratenbrühe darauf, oder statt derselben, Wasser und Wein, und laß die Tauben gar schmoren.

443. Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft und gewaschen aber nicht ausgenommen, dann an den Spieß gesteckt, wo sie gleich mit Butter begossen werden. In die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen träufeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie saftig bleiben.

444. Piſasinen.

Dieſe kleinen Vögel werden, wie die Schneepfen, gebraten, nur daß ſie nicht lange braten müſſen, damit ſie nicht hart werden.

445 Krammetsvögel.

Sie werden gerupft, ausgeſchnitten und gewaſchen, dann am Vogelpieße oder auf dem Roſte gebraten, fleißig mit Butter begoſſen und mit Semmelkrumen beſtreut. Man kann ſie auch auf folgende Art in der Pfanne braten: Man hakt den Magen, das Herz und die Leber derſelben recht klein, rührt dieß unter geriebene und in Butter gebratene Semmel, nebst etwas geſtoßenen Wacholderbeeren. Dieſe Maſſe füllt man in die ausgeſchnittenen Krammetsvögel, und bratet dieſelben mit Butter in der Pfanne, da man ſie dann fleißig mit Semmelkrumen beſtreut.

446. Lerchen.

Den Lerchen werden die Köpfe entweder abgepflückt oder gelaffen; dann werden ſie am Lerchenſpieße auf dem Roſte gebraten. Die kleinen dünnen Gedärme kann man heraus nehmen, jedoch behuſam, damit man das Fett nicht mit herausziehe; die Lerchen werden dann eine Viertelſtunde in Waſſer gelegt. Auf dem Roſte werden ſie geſalzen, fleißig mit Butter begoſſen, und mit Semmelkrumen beſtreut. Man kann ſie auch in der Pfanne auf dieſe Art braten, und die Köpfe daran, auch die Gedärme darin laſſen.

447. Lerchen mit Weinbeeren.

Wenn die Lerchen, wie gewöhnlich, mit Butter und Semmelkrumen in der Pfanne gar gebraten ſind, ſo nimmt man ſie heraus und läßt Weinbeeren in der Butter durchſchmoren, die beim Anrichten ſtark mit Zucker und Zimmt beſtreut werden. Man kann auch geſchnittene Borsdorfer; Äpfel und

Unterr. Thl. I. M

Korinthen in der Lerchenbutter durchschmieren, und hernach Zucker und Zimmt überstreuen.

448. Lerchen in Sauerkohl.

Nehme die Lerchen, schneide ihnen die Füße ab, nimm den Magen behutsam heraus, wasche sie in warmem Wasser; laß Butter in einem Tiegel freuschen, und brate die Lerchen darin; wenn der Sauerkohl, wie gewöhnlich gekocht ist, so thu kurz vor dem Anrichten die Vögel dazu, daß der Kohl einen Geschmack davon annehme. Du kannst auch vorher Papern an den Sauerkohl legen, welche ihm schon ohne Lerchen, einen guten Geschmack geben. Ein wenig Zucker und geriebene Semmel oder Weizenmehl kannst du noch daran thun.

449. Ragout von Lerchen.

Nimm Lerchen oder andre kleine Vögel, wenn sie rein gemacht sind, behutsam aus, thu sie in einen Tiegel nebst Wein und etwas Wasser, laß sie ein paarmal aufkochen; dann thu dazu viel geschälte und in Würfel geschnittene Borzdorfer, Aepfel, eben so geschnittene Zitronat, kleine wohl gewaschene Rosinen, Zitronscheiben in 4 Theile geschnitten, und Zucker; laß sie damit gar kochen.

Von Sosen oder Brühen.

450. Weinsose.

Setze ein halbes Maßel weißen Wein und eben so viel Wasser ans Feuer, thu dazu ein Stück Zucker auf Zitrone abgerieben, und etliche Zitronscheiben, quirle hernach die Brühe mit 3 Eyerdottern ab. Du kannst auch ein wenig Butter mit in die Brühe thun.

451. Weinbrühe mit Sardellen.

Nimm auf 3 Eyerdotter ein viertel Pfund Sardellen, wässere sie 2 Stunden ein, und mache die Gräten ab, dann koche die Sardellen in einem halben Maßel weißen Franzwein und eben so viel Fleischbrühe, nebst etwas Zitronscheiben und Schale. Haben sie eine Stunde gekocht, so thu ein kleines Stück Zucker und eine klein geschärbte Zwiebel dazu, laß es nun noch ein wenig mit Butter kochen; schlage die Brühe dann durch ein Haarsieb, laß sie wieder antochen, und quirle sie mit 3 Eyerdottern ab.

452. Weinbrühe Kalt eingequirlt.

Nimm 2 Theile weißen Wein und 1 Theil Wasser; auf ein Maßel davon 4 Eyerdotter und eine Messerspiße voll Mehl, ein Stück Zucker auf Zitrone abgerieben und etliche Zitronscheiben; quirle alles kalt ein, setze es auf Kohlen und quirle es, bis es kocht.

453. Brühe von rothem Wein.

Nimm ein viertel Maas Pontack und ein achtel Maas Wasser, 4 Loth Zucker auf einer Zitrone abgerieben, und 5 Eyerdotter; quirle alles kalt ein, setze es auf Kohlen, quirle es unterm Kochen beständig, und so bald es aufkocht, nimm es vom Feuer. Diese Brühe schmeckt gut über blau gekochtem Karpfen.

454. Sardellenbrühe.

Schärbe eingewässerte rohe Sardellen, wenn sie von den Gräten abgemacht, nebst etwas Butter recht fein, thu sie in Fleischbrühe nebst etwas Zitrone, laß es kochen, mache es mit ein wenig Semmelkrumen etwas semig, oder quirle die Brühe mit Eyerdottern ab.

455. Kapernbrühe.

Laß Butter braten; wenn der Schaum fällt, so thu Mehl hinein, und laß es braun rösten, dann

gieß etwas weißen Wein dazu, thu Zitronscheiben, Zucker und Kapern dazu, und laß es eine Weile durchkochen.

456. Mostrichbrühe.

Schütte Frankfurter Mostrich in einen tiefen Tiegel, gieß etwas weißen Wein dazu, thu ferner ein Stück Zucker und etwas holländische Butter dazu, und laß es eine Weile durchkochen. Auch kann die Mostrichbrühe bloß mit gelber Butter und einem kleinen Stück Zucker gemacht werden.

457. Schampignonsbrühe.

Koche recht gute Schampignons ab, puße sie rein aus, und schärbe sie klein; setze Butter auf, brate Mehl darin braun, gieße etwas weißen Wein dazu, auch Zitronscheiben, und laß die Brühe durchkochen. Diese Brühe schmeckt an jedem Friscaffee gut.

458. Brühe mit ganzen Schampignons.

Koche die Schampignons ab, und puße sie rein aus; koche Kastanien ab und mache die Schale davon ab. Setze Butter auf und laß sie mit Mehl braun werden; dann gieß etwas weißen Wein dazu, lege die Schampignons in die Brühe, auch Oliven, Kapern, Zitronscheiben, etliche gewässerte, klein geschärbte Sardellen, Kastanien und ein Stück Zucker; laß dies alles durchkochen. Diese Brühe schmeckt besonders gut an Enten, deren Lebern und Magen dann fleingeschnitten dazu gethan werden.

459. Zitronbrühe.

Setze Fleischbrühe auf, thu hinein Zitronscheiben, Semmelkrumen und Butter und laß die Brühe damit durchkochen. Diese Brühe ist an alten Hühnern sehr schmackhaft.

60. Gelbe Zitronbrühe.

Man thut in einen Tiegel ein Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, 4 Eyerdotter, von 2 Zitronen die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale, wie auch den Saft derselben, jedoch müssen die Kerne nicht mit hinein kommen; rührt alles wol unter einander, kocht es mit Wein und Wasser unter beständigem Rühren zu einer semigen Brühe, thut etwas Zucker dazu, damit sie süß genug werde, und gießt, wenn sie vom Zitronensaft und Wein nicht scharf genug schmecken sollte, noch ein wenig Weinessig hinzu. Diese Brühe ist sehr wohlschmeckend über Ochsenzungen u. d. m. Zitronbrühe mit Mandeln wird eben so gemacht, nur daß man die Mandeln abschält, in länglichte Streifen schneidet und sie zuletzt in die Brühe thut.

461. Weiße Schalottenbrühe.

Man nimmt hierzu ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, einen guten Theil ganz feingeschärbte Schalotten; knetet solches zusammen recht durch, dann feuchtet man es mit klarer Fleischbrühe und ein wenig Wasser durch, kocht und rührt es zu einer semigen Brühe. Zuletzt thut man noch ein wenig Weinessig dazu, desgleichen einen halben Löffel voll Schampignonspulver, und läßt es zusammen gut durchkochen. Diese Brühe ist für manchen sehr schön; man kann sie über Fleisch, Fische, Carbonade oder andere gebratene Fleischspeisen geben.

462. Austerbrühe.

Setze ein halb Maßel Wein und eben so viel Fleischbrühe auf; gieße das Wasser von den aufgemachten Austern dazu, thu etliche Zitronscheiben und ein wenig Butter an die Brühe, schütte die Auster hinein, und laß sie nur einmal mit aufkochen; dann quirle die Brühe mit Eyerdottern ab. Die Butter kann man auch weglassen. Diese Brühe ist schön an Kapunen.

463. Gute Austerbrühe.

Diese unterscheidet sich von der vorigen durch ihren besonders kräftigen Geschmack sehr. Sie wird auf folgende Art gemacht. Die Austern werden aus den Schalen geschnitten, in einen Tiegel gethan, ein wenig Wasser darauf gegossen und nur einmal aufgekocht; dann knetet man ein gutes Stück ausgewaschener Butter und einen Löffel voll Mehl in einem breiten Tiegel durch, thut einen Löffel voll Schampignonspulver nebst einigen Zitronscheiben dazu, gießt dann auch das Austerwasser daran, und, ist es nicht genug Brühe, so gießt man etwas Wein dazu; die Brühe muß semig werden. Zuletzt macht man die Härte von den Austern, und thut die reinen Austern zur Brühe. Man kann auch etliche rohe Austern ganz klein hacken, und solche schon vorher in das Mehl und Butter mit einkneten, ehe man es abrührt; auf diese Art wird zwar die Brühe etwas kostbarer, aber von desto vortreflicherm Geschmack. Sie wird über gebratene Kapunen, gekochte Fische u. d. m. gebraucht.

464. Muschelbrühe.

Setze ein halb Mäßel Wein und eben so viel Fleischbrühe an, thu Zitronscheiben und ein Stück Zucker hinein, laß es damit aufkochen, und wirf noch von einer Zitrone die Schale dazu; laß die Muscheln nur einmal aufkochen, sonst werden sie hart; dann quirl die Brühe mit 4 Eyerdottern ab.

465. Trüffelbrühe.

Koche die Trüffel und puße sie recht rein ab, dann thu sie nebst etlichen Zitronscheiben in Fleischbrühe, und laß es zusammen nebst etwas Muskatblumen durchkochen; endlich quirl die Brühe mit einigen Eyerdottern ab.

466. Murchelbrühe.

Spizmurcheln sind die besten. Sie werden abgekocht und recht rein ausgepußt, weil sie sehr

sandig sind. Dann werden Krebse in Wasser und Salz abgekocht, die Schalen ausgebrochen, klein gestochen und in Butter hochroth gebraten. Hiernächst wird die ausgedrückte Krebsbutter und etwas Fleischbrühe in einen Tiegel gethan, nebst einigen Zitronscheiben, einem Stück Butter in Mehl geknetet und etwas Muskatblumen. Dieses kocht man zusammen durch; zuletzt thut man die Murcheln klein geschärft, oder auch ganz, dazu, wie auch die Krebschwänze und Scheeren. Hat man Milchfleisch, so schärft man es klein und thut es dazu. Man kann auch die Krebse weglassen und die Brühe mit etlichen Eyerdottern abquirlen, so auch Hühnerlebern und Magen darunter schneiden, dann aber läßt man das Milchfleisch weg. Diese Brühe schmeckt gut an jungen Hühnern.

467. Krebsbrühe.

Koche ein halb Schock Krebse in Wasser und Salz ab, dann brich alle Schalen ab, stosse sie recht klein, und brate sie in Butter hochroth; hernach drücke sie durch ein Fleischbrühsieb, oder durch einen engen Durchschlag, gieße zu dieser Krebsbutter etwas Fleischbrühe, und schneide etliche Zitronscheiben in die Brühe, oder drücke den Saft von einer Zitrone hinein, thu etwas Muskatblumen dazu. Dann setze in einem andern Tiegel etwas Butter auf; wenn sie zerschmolzen ist, rühre etwas feines Mehl hinein; thu dieses zu der Brühe, und laß sie eine Weile damit durchkochen.

468. Braune Rosinenbrühe.

Setze ein halb Pfund große und etwas kleine Rosinen, wohl verlesen und gewaschen, mit Wasser auf's Feuer; laß sie mit einer Zitronschale gar kochen. Alsdann mache Mehl in Butter braun, thu ein Stück Zucker und etliche Zitronscheiben daran, laß es mit etwas weißen Wein durchkochen; thu die Rosinen, auch einige abgezogene geschnittene Man-

deln hinzu, und laß die Brühe durchkochen. Diese Brühe schmeckt an Rinderzunge gut.

469. Kirschenbrühe.

Stoße die Kirschen mit den Kernen in einem Mörser, thu sie dann in einen Tiegel, reibe eine Zitrone auf Zucker ab, und thu den Zucker dazu, gieße weißen Wein darauf, und laß es eine Weile durchkochen. Rühre nun die Brühe durch einen Durchschlag, laß sie noch einmal durchkochen und koste sie, als welches du beim Kochen einer jeden Speise thun mußt, denn oft fehlt nur eine Kleinigkeit, und der Speise geht dadurch am Geschmack etwas ab.

470. Pflaumenmusbrühe.

Man rührt das Pflaumenmus in weißen Wein, reibt eine Zitrone auf Zucker ab, und thut den Zucker dazu, auch ein wenig gestoßene Nelken, und läßt die Brühe damit durchkochen. Mit Kirschmus kann man es eben so machen, auch diese Brühen durchschlagen, oder nicht, beides ist schicklich.

471. Kalte Wasbrühe.

Man macht das Pflaumenmus mit weißem Wein dünne, thut gestoßenen Zucker und klein geschnittene Zitronenschale darunter. Diese Brühe, wohl durchgerührt, schmeckt über Karpfen, zu Braten und Eyerfuchen, gut.

472. Sose zu Hammelbraten.

Nimm das Fett von der Hammelbratensose, thu es in einen Tiegel, laß klein geschnittene Schallotten oder Zwiebeln darin gar braten: dann gieße die Bratensose nebst kräftiger Fleischbrühe dazu, und laß sie mit Zitronensaft, etwas Gewürz oder Weinessig, gestoßenem Pfeffer und geriebener Semmel oder Brodt durchkochen, und richte sie unter den Braten an.

473. Gurkenbrühe.

Mache Mehl in einem Tiegel mit Butter gelbbraun, gieß etwas Wein und Wasser dazu; schäle Salzgurken ab, schneide sie in länglichte Stücke, und laß sie mit der Brühe durchkochen. Diese Brühe schmeckt gut an geschmorten Hammelkeulen; hierzu kann man, statt des Wassers, die Brühe, worin die Hammelkeule geschmort ist, nehmen, und etliche Zitronenscheiben dazu schneiden.

474. Gurkenbrühe auf andere Art.

Mache Mehl in einem Tiegel mit Butter gelbbraun, nebst fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, thu dazu ein Lorbeerblatt, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, Basilikum, kleine eingemachte Gurken, Kapern, eingeweichte Trüffeln, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven; gieße dazu Bouillon und Wein, und laß es zusammen kochen; zuletzt thu Zitronensaft und auch Zucker dazu. Gieb diese Brühe zu Hammelbraten oder wozu du sonst willst.

475. Holländische Sose.

Nimm ein gutes Theil ausgewaschener Butter, thu sie in einen Tiegel, rühre darein ein wenig Mehl und das Gelbe von Eiern; daß die Sose davon dick werden kann; reibe von 1 oder 2 Zitronen die gelbe Schale ab, thu sie dazu nebst dem Saft oder Scheiben und geriebenem Zucker; rühre alles wohl durcheinander, gieße Wein und ein wenig Wasser dazu, und thu ganze Muskatblumen, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinein, setze es auf Kohlenfeuer, und rühre es beständig, bis es dick genug ist. Nimm diese Brühe zu gebratenen oder gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über, aus dem Salz gekochte und trocken angerichtete, Hechte.

476. Gelbe holländische Brühe.

Man thut ein gutes Stück ausgewaschener Butter in einen Tiegel, schlägt 5 bis 6 Eyerdotter dazu, nebst ein wenig Mehl, einem Paar Lorbeerblätter, ein wenig gestoßener Muskatblumen, einigen Stückchen Zitronschale, knetet solches mit einem Löffel recht zusammen, rührt es mit ein wenig Wasser ab, und läßt es zu einer semigen Brühe kochen; zuletzt rührt man es mit ein wenig Weinessig oder Zitronsaft durch. Diese Brühe schmeckt über Fische sehr gut.

477. Gelbe Robertsbrühe.

Man thut ein Stückchen ausgewaschener Butter in einen Tiegel, nebst zwey Eyerdottern, einem Paar Löffel voll Senf, Zitronschale, ein wenig Weinessig und Zucker, knetet solches mit einem Löffel zusammen, und kocht es dann mit ein wenig klarer Fleischbrühe oder Wein und Wasser zu einer semigen Brühe, und wenn es nöthig ist, thut man etwas Salz hinzu.

478. Spanische Brühe.

Man hackt 5 bis 6 Sardellen klein und zugleich ein Stückchen ausgewaschener Butter mit darunter. Dies thut man dann in einen Tiegel, ein wenig kleingehackten Schinken, einige gehackte Schalotten, etwas weißes Baumöhl dazu, und läßt es zusammen etwas braun schmoren. Nun gießt man etwas Fleischbrühe darauf, und läßt es damit durchkochen; hernach streicht man es durch ein Haarsieb, gießt ein Paar Gläser weißen Wein, thut Zitronsaft, wie auch etliche Champignons dazu, und läßt es noch etwas mit einander kochen. Diese Brühe ist sehr schmackhaft, und schießt sich besonders über gebratene Fischspeisen, die aufgewärmt werden sollen.

479. Schöne Butterbrühe.

Die Butter muß vorher ausgewaschen werden, dann thut man die Hälfte in einen Tiegel, und dar

zu 2 bis 3 Löffel voll Wasser, nebst einer guten Messerspitze voll Mehl; rührt solches über gelindem Kohlenfeuer ab, so, daß man mit dem Löffel die Butter immer in die Höhe zieht. Alsdann thut man die andere Hälfte der Butter, welche zurück geblieben ist, nach und nach, Stückweise dazu. Wenn nun die letzte im Ziegel geschmolzen ist, so wird die Brühe semig, und dann muß man sie gleich vom Feuer heben, sonst rinnet sie zu Käse. Diese Brühe ist gut über Fische und Stockfischpasteten.

480. Schokoladenbrühe.

Man setzt in einem Ziegel ein Stück ausgewaschener Butter, 3 Eyerdotter, und, statt des gewöhnlichen Mehls, ein viertel Pfund geriebene und durchgeseibte Schokolade aufs Feuer, rührt es recht wohl untereinander und dann mit Wein und Wasser ab. Sollte die Brühe von der Schokolade nicht süße genug seyn, so thut man noch ein wenig Zucker dazu. Diese Brühe ist sehr schön über Pudrings u. d. m.

481. Hagbuttenbrühe.

Nimm ein viertel Pf. Hagbutten, und koche sie in einem halben Maßel Wein und eben so vielem Wasser recht weich. Reib eine Zitrone auf Zucker ab, thu den Zucker dazu, und wirf auch etliche Zitronenscheiben daran. Wenn die Hagbutten weich sind, so rühre sie durch den Durchschlag, und setze sie noch einmal auf, damit sie dick genug werden. Man kann auch ein wenig Mehl in Butter braun gemacht daran thun, alsdann muß es aber länger kochen, damit man das Mehl nicht schmecke. Besser ist es, wenn die Brühe bloß von den Hagbutten dick genug wird.

482. Petersilienbrühe.

Reiß die Petersilie, wasche und schärbe sie recht fein, lege sie sodann in ein wenig Fleischbrühe, thu Muskatblumen, auch etwas Butter und

Semmelkrumen dazu, und laß die Brühe damit durchkochen.

483. Kümmelbrühe.

Der Kümmel wird verlesen und gestoßen, oder auch nur im Mörser gequetscht, dann mit Fleischbrühe oder Wasser in einem Töpfchen gekocht, ein Stückchen Butter dazu gethan, auch etwas Salz, wenn man nemlich Wasser nimmt. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Semmelkrumen dazu, damit die Brühe dicklicht werde.

484. Meerrettich.

Der Meerrettich wird, wenn er rein geschabt und auf der Reibe gerieben ist, mit Fleischbrühe gekocht, dazu etwas Semmelkrumen und Fett oder Butter gethan wird. Wer den sehr starken Geschmack nicht vertragen kann, darf den Meerrettich nur etwas lange kochen lassen, und viel Semmelkrumen darunter nehmen.

Zum Karpfen ist man den Meerrettich roh, oder man macht ihn mit Weinessig und etwas Zucker zu einer Brühe.

Von süßen und sauern Sachen zu braten.

485. Frische Kirschen geschmort.

Setze die Kirschen mit Zucker auf, wenn vorher die Stiele abgepflückt worden, und laß sie in dieser Brühe schmoren, bis sie gut sind; dann lege geröstete Semmelscheiben in eine Afsiette, thu, wenn die Brühe ganz eingeschmort ist, die Kirschen darauf, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Du kannst auch zackigt ausgeschnittene Zitronscheiben darauf legen und zierlich anrichten. Mit Stachelbeeren, Johannisbeeren und frischen Pflaumen,

wird es eben so gemacht, nur daß keine Semmel darunter kömmt.

486. Kirschen zu schmoren auf andere Art.

Man schneidet die Stiele von den Kirschen nur halb ab, thut ein halb Pfund Zucker und 1 Maßel weißen Franzwein in eine Kasserole und läßt es ganz dick kochen; dann legt man die Kirschen darein, läßt sie etwas durchschmoren und richtet sie an.

487. Geschälte Borsdorferäpfel.

Wenn die Äpfel geschält sind, so setzt man sie mit Brenhan auf, thut geschnittene Zitronschale, und ein wenig weißen Wein und Zucker daran, bis die Brühe eingeshmort ist und die Äpfel weich sind; dann richtet man sie mit Zitrone an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Will man die Äpfel mit Korinthen schmoren, so läßt man etwas rein gewaschene Korinthen in Butter braten, und thut sie zu den Äpfeln. Man kann auch die Korinthen, nachdem sie rein gewaschen, daran thun. Äpfelmus wird, wie folgt, gemacht: Die Äpfel werden geschält, in Wasser weich gekocht, durch den Durchschlag gerührt, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

488. Borsdorferäpfel mit Anis.

Man nimmt kleine Borsdorferäpfel, macht die Blüthe heraus, beschneidet die Stiele, wäscht sie rein ab, gießt Brenhan daran, und thut etwas rein verlesenen und abgewaschenen Anis dazu, jenachdem man Äpfel hat und läßt sie so gar kochen. Sie schmecken sehr gut, und man kann dazu kleine Borsdorferäpfel nehmen, weil es nicht nöthig ist, sie zu schälen.

489. Borsdorferäpfel mit Schelee.

Schärbe die Äpfel und schmore sie in Wasser, und Wein, thu dazu Zitronschale und ein gutes Stück Zucker. Wenn sie gar sind, so nimm sie

heraus, und laß die Brühe noch eine Weile kochen, wenn du zuvor noch etwas Zucker darein gethan hast. Laß die Brühe kalt werden, dann wird es Schelee. Richte die Aepfel in einer Afsiette an, stich mit einem Löffel den Schelee aus, und leg ihn darauf herum. Mit Birnen kannst du es auch machen; nimm aber, statt des weißen Weins, rothen Wein dazu.

490. Geschmorte Birnen.

Man schälet die Birnen, läßt sie ganz oder schneidet sie in Viertel; danu setzt man sie mit Brenhan, Zucker und Zitronschale auf, läßt sie so gar schmoren, und bestreut sie zuletzt mit Zucker und Zimmt. Will man sie in rothem Weine schmoren, so läßt man den Wein mit einem Stück Zucker erst aufkochen, dann legt man die geschälten ganzen Birnen, die oben eingekerbt werden müssen, hinein, läßt sie gar schmoren und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

491. Geschmorte Birnen mit rothem Wein und Schelee.

Man nimmt eine gute Art Birnen, schält sie ab, setzt rothen Wein, worein man ein Stück Zucker und etwas Zitronschale thut, auf, legt die geschälten Birnen darein, und läßt sie gar schmoren; dann richtet man sie an, thut in die Brühe noch etwas Zucker, läßt sie noch eine Weile kochen, und gießt sie, nachdem sie etwas abgekühlet, auf einen porzellänenen oder Teller von Steingut, läßt es ganz kalt werden, sticht es mit dem Löffel ab, und legt es auf die Birnen, welche man mit länglicht geschnittener Zitronschale und Zitronscheiben, welche letztere mit dem Zitronreißer hunt ausgezackt worden, belegt. Man kann auch an die Brühe ganzen Zimmt thun.

492. Abgeschälte Pflaumen geschmort.

Man legt die Pflaumen in kochendes Wasser und schält sie ab; wenn sie aufgesetzt werden, so gießt man ein wenig weißen Wein daran, und thut ein Stück Zucker dazu. Wenn sie anfangen zu kochen, so drückt man die Kernen heraus, läßt die Pflaumen auf Kohlen gar schmoren, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Mit Aprikosen und Pfirsichen macht man es eben so. Will man Weinbeeren schmoren, setzt man sie bloß mit Zucker auf, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Heidelbeeren werden auch bloß mit Zucker geschmort, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann die Heidelbeeren auch trocknen: getrocknet sind sie wohlschmeckend zu Braten, wie auch zur Suppe dienlich.

493. Pflaumen geschmort auf andere Art.

Die Pflaumen werden der Länge nach aufgeschnitten, die Kernen herausgemacht, dann mit einem Stückchen Zucker und etwas ganzem Zimmt aufgesetzt, (letztern kann man auch weglassen) und so gar geschmort. Brühe geben die Pflaumen selbst; wenn es aber so zuwider seyn sollte, der kann etwas Wein daran gießen.

494. Gebacknes Obst.

Gebackene Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen und Prunellen können auf einerley Art geschmort werden, entweder mit Wasser und Zucker und einer gelben Zitronschale, oder mit Breyhan, Zucker und Zitronschale, oder mit ein wenig Wein und Zucker. Mit Hagbutten und Rosinen verfährt man eben so. Breyhan giebt eine semige Brühe und schmeckt besser. Alles gebackene Obst muß zuvor abgewaschen werden, und alle Aestetten müssen zierlich mit Zitronscheiben, Zucker und Zimmt angerichtet werden.

495. Quitten.

Quittenäpfel und Quittenbirnen werden geschält und mit Zucker und Wein oder mit Zucker und Wasser gar gekocht; sie müssen aber lange kochen und stark mit Zucker bestreut werden. Sollen sie recht weich werden, so müssen sie zwei Stunden kochen.

496. Sardellensalat.

Wässere die Sardellen etliche Stunden ein, mache sie von den Gräten, lege sie in eine Afsiette, schneide die Oliven von den Kernen so rund aufgewickelt, als wenn die Kernen noch darinnen wären. Alsdann nimm Kapern, Oliven und Sardellen, thu alles zusammen in eine Afsiette, gieße Provenzeröhl und Weinessig darauf, und menge es untereinander; hierauf lege die Sardellen in Ordnung, die Kapern dazwischen, die Oliven auch, und belege den Salat mit Muscheln und Zitronscheiben. Damit er recht zierlich aussehe, kann man einige Sardellen aufrollen. Man kann auch eingewässerten Hering, wie Sardellen schneiden, und statt der Sardellen, brauchen.

497. Heringsalat.

Man wässert den Hering; hat er 2 Stunden in Wasser gelegen, so schneidet man ihn in Würfel. Dann schneidet man Kalberbraten ebenfalls in Würfel, wie auch geschälte Borsdorfer, oder andre Äpfel und thut gewaschene Korinthen und Kapern darunter. Nun wird Baumöhl und Weinessig darauf gegossen, alles recht durchgemengt und oben mit Pfeffer bestreut. Man kann auch die Korinthen weglassen, und blos Capern nehmen, auch fein geschärbte Petersilie und fein geschnittene Zwiebeln, wenn man letztere essen kann.

498. Kopf.

498. Kopfsalat blos und gefüllt.

Der Kopfsalat wird in Viertel geschnitten, nachdem die großen Blätter vorher alle abgebrochen worden; dann wird er recht rein gewaschen, gesalzen, mit Weinessig und Baumöhl gemengt und angerichtet; auch wol mit Dragun und Zucker überstreut. Provenzeröhl ist am besten zum Salat. Man kann aber auch, in Ermangelung dessen, weißes Baumöhl, oder hat man auch dieses nicht, grünes Baumöhl nehmen. Recht frisches Mohnöhl schmeckt auch sehr gut. Spargel, wie gewöhnlich gekocht, in eine Schüssel gelegt, die Kolben nach innen zu, den Kopfsalat darüber gelegt, schmeckt zur Veränderung auch recht gut. Den Kopfsalat, wenn er recht dicht ist, kann man auch füllen, welches auf folgende Art geschieht: Man nimmt etliche recht dichteste Köpfe, schneidet die Herzen heraus, läßt sie in Butter, wenn sie ganz klein geschärft sind, weich schmoren, rührt dann etliche Eyer, etwas Semmelskrumen und Muskatblumen dazu, auch ein wenig Salz; sodann schneidet man aus andern Köpfen etwas weniges von den Herzen heraus, füllt die vorige Masse hinein, bindet die Köpfe mit Zwirn zu, und läßt sie ein wenig kochen. Nun macht man eine saure Eyerbrühe von Essig und ein wenig Zucker und Butter daran, welches man mit Eyerdotter abquirlet. Man kann auch kalten Kopfsalat mit einer Speckbrühe machen. Man setzt nemlich Weinessig mit gewürfeltem und gebratenem Speck auf; quirlet ihn mit ein wenig Butter, Salz, Zucker und Eyerdotter ab, und gießt dies über den gewaschenen Salat.

499 Warmer Kopfsalat.

Man verliest und wäscht ihn rein, salzt ihn, setzt guten Essig auf; ist dieser nicht scharf genug, so gießt man etwas Weinessig darunter. Wenn der Essig kocht, gießt man ihn auf den Salat, mengt ihn gut durcheinander, gießt ihn wieder ab, läßt ihn noch einmal kochen, und gießt ihn wieder auf den Salat; darn wird er noch einmal abgegossen, zum drittenmal aufgekocht, mit Eyerdotter abgequirlet.

Unterr. Thl 1.

D

let, über den Salat gegossen und so gegessen. Man kann auch etwas Zucker oder Syrup in den Essig und eine Messerspitze voll Mehl unter die Eherdotter quirlen. Mit andern grünen Salat macht man es eben so.

500. Rabintchensalat.

Beließ und wasche die Rabintchen, bestreue sie mit Salz, gieße Weinessig und Baumöhl darauf, und menge den Salat. Du kannst auch Zucker darüber streuen.

Ben allen Salaten muß man darnach sehen, daß das Wasser rein ablaufe, und daß man den Salat nicht zu scharf salze.

501. Kresse und Laktuke.

Wird wie die Rabintchen zurecht gemacht.

502. Endiviensalat.

Wird so, wie Rabintchen zubereitet.

503. Kräutersalat.

So viel Gesundheitkräuter, als man bekommen kann, als Kerbel, Kresse, Laktuke, Rabintchen, Melisse, Sauerampfer und andre mehr, werden gewaschen, geschärft und mit Essig und Preßensendöl oder auch Baumöhl zu einem Salat gemacht.

504. Weißer Kohlsalat.

Schneide oder hobele den weißen Kohl recht fein, menge ihn mit Salz, Weinessig und Baumöhl, richte ihn an und bestreue ihn mit Pfeffer. Man kann auch rothen Salat darunter nehmen.

505. Warmer weißer Kohlsalat.

Man schneidet weißen Kohl recht fein, dann setzt man Brennkessig mit gewürfeltem Speck, oder Schmalz, oder holländischer Butter auf; wenn es kocht, thut man den Kohl hinein und läßt ihn damit gar kochen; man kann auch zuletzt ein wenig Butter mit einem halben Löffel voll Mehl durchkneten, und es damit durchkochen lassen; auch roh

Pflaumen, mit der Schale oder geschält, oder Weinbeeren in den Kohl thun, und ihn damit schmoren lassen.

506. Selleriesalat.

Die Sellerie wird abgekocht, nachdem sie vorher geschält und in Scheiben geschnitten worden ist, dann wird sie gesalzen, und, wenn sie kalt ist, mit Essig und Baumöhl zurecht gemacht.

507. Hopfensalat.

Man schneidet das Harte von jungen Hopfen ab, kocht ihn mit ein wenig Salz und Wasser weich; dann läßt man ihn rein ablaufen, gießt Essig und Baumöhl darauf und mengt ihn damit durch.

508. Schminkebohnenalat.

Schneide die Schminkebohnen recht fein, laß sie in Wasser weich kochen, gieße das Wasser ab, und, wenn sie erkaltet sind, salze sie, gieß Essig und Baumöhl darüber, menge sie und bestreue sie mit Pfeffer. Zuckerbohnen, in gliedlange Stückchen geschnitten, werden auch so bereitet.

509. Gurkensalat.

Schäle die Gurken, schneide sie recht fein, menge sie mit Salz, und lege eine Schüssel darauf, laß es eine Stunde stehen, und gieße das Gurkenwasser ab; dann menge den Gurkensalat mit Weinessig und Provenzeröhl und streue Pfeffer darauf. Man kann auch noch einige Blätter von Dragum überstreuen.

510. Spargel.

Man kann den Spargel auf zweyerley Art zurecht machen. 1) Man schabt alles Uureine ab, schneidet das Bittere davon, wäscht ihn recht rein, und bindet ihn in kleine Bündel, legt ihn in kaltes Wasser eine halbe Stunde zuvor, ehe man ihn kochen will; dann setzt man ihn mit Wasser auf, salzt es ein wenig, und läßt den Spargel darin recht weich kochen; hiernächst legt man etwas weiße Stü-

Ofenbutter, die recht schön schmeckt, auf einen zinnernen Teller, legt den Spargel darauf, nachdem die Brühe rein abgelaufen ist, läßt die Butter schmelzen, und streut feine Semmelkrumen und gestoßene Muskatblüthe darüber. 2) Kocht man ihn ebenso ab, und macht eine Eyerbrühe darüber, auf folgende Art: Man nimmt etwas Spargelbrühe, thut ein wenig weiße Butter daran, und quirlt die Brühe mit Eyerdottern ab. Wenn man ihn anrichtet, bestreut man die Brühe mit Muskatblumen, und drückt Zitronensaft darauf. Man kann auch statt des Zitronensaftes gleich etwas Weinessig zur Spargelbrühe nehmen.

511. Spargelsalat.

Der Spargel wird, wie gewöhnlich, gepunkt, in Bündel gebunden, weich gekocht, und, nachdem das Wasser rein abgegossen, angerichtet, so, daß die Köpfe inwendig liegen, und der Spargel ganz kalt werde. Nimm ferner rein gewaschenen Kopfsalat, thu etwas Salz dran, nebst gutem Weinessig, Baumöhl oder Provenzeröhl, menge ihn und schüttele ihn über den Spargel, etwa eine Viertelstunde vorher, ehe man ihn essen will; er schmeckt auf diese Art sehr gut.

I n n h a l t.

No.	Seite
1. Lungensuppe.	17.
2. Gelbe Erbsensuppe.	—
3. Reissuppe mit Fleischbrühe.	—
4. Suppe mit Fadennudeln.	—
5. Milchsuppe mit Reisklößchen.	18.
6. Stärkenuß.	—
7. Linsensuppe.	—
8. Reissuppe mit Wein,	—

Inhalt.

213
Seite

Nro.		Seite
9.	Rindfleischsuppe mit abgestochenem Ey.	19.
10.	Zerfahrne Suppe.	—
11.	Milchsuppe mit Rosenbrödtchen.	—
12.	Abgequirlte Suppe.	20.
13.	Brenhanssuppe mit geriebenem Brodt.	—
14.	Griesuppe mit Fleischbrühe.	—
15.	Suppe von Kirschen.	—
16.	Griesuppe mit Wein.	21.
17.	Suppe mit gemachten Nudeln.	—
18.	Suppe mit Gerstengraupen.	—
19.	Suppe mit geriebenen Graupen.	—
20.	Graupensuppe mit Brenhan.	—
21.	Milchsuppe mit Mandelküsschen.	22.
22.	Sokoladensuppe mit Milch.	—
23.	Sagosuppe mit Fleischbrühe.	—
24.	Sagosuppe mit rothem Wein.	—
25.	Sagosuppe mit Pflaumenschelee.	23.
26.	Ordinaire Mehlsuppe.	—
27.	Habergrüßsuppe.	—
28.	Semmelsuppe.	24.
29.	Suppe von Kartoffelmehl.	—
30.	Suppe von gebackenen Pflaumen.	—
31.	Reiß mit Milch.	—
32.	Mehlbrey.	25.
33.	Braune Suppe.	—
34.	Braune Suppe auf andre Art.	—
35.	Noch eine braune Suppe.	—
36.	Milchsuppe mit gefüllt. Milchbrödtchen.	26.
37.	Duchsteinsuppe.	—
38.	Sokoladensuppe mit Wein.	27.
39.	Gebrannte Mehlsuppe mit Milch.	—
40.	Ordinaire Habergrüßsuppe.	—
41.	Suppe von schwarzem Brodt.	28.

Nro.		Seite
42.	Grobe Brodtsuppe auf andre Art.	28.
43.	Feine Brodtsuppe.	-
44.	Griesmuß.	-
45.	Bier- und Milchsuppe.	-
46.	Mummensuppe.	29.
47.	Brenhanssuppe.	-
48.	Weinsuppe mit Stärke.	-
49.	Eine andere gute Weinsuppe.	30.
50.	Buchweizengröße.	-
51.	Kartoffelmuß.	-
52.	Suppe mit Speck und Erbsen.	31.
53.	Suppe mit Sellerie.	-
54.	Eine schöne Suppe.	-
55.	Mandelsuppe.	-
56.	Eine Schaumsuppe.	32.
57.	Eine andere Schaumsuppe.	-
58.	Zimmetsuppe.	-
59.	Suppe von gefüllten Zitronen.	33.
60.	Zitronsuppe auf andere Art.	-
61.	Kerbelsuppe.	-
62.	Petersiliensuppe mit Rindfleischbrühe.	34.
63.	Suppe von Kresse.	-
64.	Grüne Krautsuppe.	-
65.	Suppe mit Krebskoli.	-
66.	Hünersuppe.	35.
67.	Suppe von Blumenkohl.	-
68.	Eyersuppe gebacken.	36.
69.	Kraftsuppe für Kranke.	37.
70.	Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch; ingeleichen wie Krebsbutter zuzurichten.	-
71.	Potage mit einem Krebspudding.	38.
72.	Milchsuppe mit einem Rande von Eyweiß.	39.
73.	Eine andere Art Mehlsuppe.	-

Inhalt.

215

Nro.	Seite
74. Gehackte Mehlsuppe.	39.
75. Pflaumensuppe.	-
76. Prunellensuppe.	40.
77. Apfelsuppe.	-
78. Heidelbeerenuppe.	-
79. Suppe von Johannisbeeren.	-
80. Suppe von Dranschen.	41.
81. Ein Mus von Eyerweiß.	-
82. Quittenmus.	-
83. Brodt - Kalteschale.	-
84. Preussische Kalteschale.	42.
85. Erdbeeren - Kalteschale.	-
86. Kalteschale von Milch mit Weintrauben, Heidelbeeren oder Erdbeeren.	-
87. Himbeeren - Kalteschale.	-
88. Pfirsich - auch Fliedermilch.	43.
89. Pflaumentalteschale.	-
90. Kalteschale von weißem Sago.	-
91. Reiskalteschale.	44.
92. Apfelskalteschale.	-
93. Kalbfleisch zu kochen.	-
94. Kalbfleisch mit Basilikum.	45.
95. Kalbfleisch mit Stachelbeeren.	-
96. Kalbfleisch mit Austern.	-
97. Kalbfleisch mit Sardellen.	46
98. Kalbfleisch mit Zitronensaft.	-
99. Kalbfleisch braun mit Speck.	-
100. Geschmortes Kalbfleisch.	-
101. Eine gefüllte Kalbsbrust.	47
102. Eine geschmorte Kalbsbrust.	-
103. Kalte Kalbskeule.	-
104. Geschmorte Kalbskeule.	48
105. Gekochte Kalbskeule.	-

Nro.	Seite
106. Kälberribben.	49
107. Frikassee von Kalbfleisch.	-
108. Ein Frikassee v. Milchfleisch u. Austern.	-
109. Milchfleisch mit Zitronen; wie auch in Austerschalen.	50
110. Farich von Kalbfleisch.	-
111. Ein Farich zu Pasteten.	51
112. Noch ein Farich.	-
113. Frikandon von Kalbfleisch.	-
114. Frikandellen.	52
115. Frikandellen mit Austern.	-
116. Rouletten von Kalbfleisch mit einer Gose.	53
117. Rouletten auf andere Art.	-
118. Grenade von Kalbfleisch.	54
119. Geschmorte Kälberkeule.	55
120. Eine gebackene Leber.	-
121. Kalbfleisch ausgebacken.	-
122. Nierenschnitte zu backen.	56
123. Haschee von Lunge; Lungenmus.	-
124. Haschee von Lunge auf andre Art.	-
125. Kälberzunge.	57
126. Kalbskopf.	-
127. Kalbskopf auf andre Art.	-
128. Kälberfüße mit brauner Brühe.	-
129. Ein Frikassee von Kälberfüßen und Kälberzungen.	58
130. Gebackene Kälberfüße.	59
131. Gebackne Kälberfüße auf andre Art.	-
132. Kälberkaldaunen.	-
133. Kälberkaldaunen mit saurer Brühe.	-
134. Rindfleisch zu kochen.	60
135. Rindfleisch geschmort.	61
136. Rindfleisch geschmort mit Essig.	62
137. Schmorfleisch auf andere Art.	-

Inhalt.

Nro.	217 Seite
138. Kindfleisch in der Grude geschmort.	63
139. Noch eine andre Art Schmorfleisch.	64
140. Boeuf à la mode.	—
141. Englisches Kindfleisch.	65
142. Geschmorte Rindermürbbraten.	66
143. Ein Klops von Kindfleisch.	—
144. Kindfleisch, Kolade.	—
145. Kouletten von Kindfleisch.	67
146. Kouletten von Kindfleisch mit ein. Farsch.	—
147. Ein Farsch von Kindfleisch.	68
148. Farsch von Kindfleisch auf andre Art.	—
149. Ochsenzunge.	—
150. Farschirte Ochsenzunge.	69
151. Gefüllte Ochsenzunge.	—
152. Geröstete Ochsenzunge.	—
153. Ochsenzunge mit einer Apfelsose.	70
154. Rinderkaldauen.	—
155. Hammelfleisch zu kochen.	71
156. Eine geschmorte Hammelkeule.	—
157. Eine braune Hammelkeule.	—
158. Ragout von Hammelzungen.	72
159. Lammfleisch mit Kapern.	—
160. Lammfl. m. Sauerampfer od. Stachelbeer.	—
161. Hammelkaldauen mit Braunkohl.	73
162. Schweinefleisch zu kochen.	—
163. Ein gebackn. Schweineschinken mit ein. Sose.	—
164. Wildschweinfleisch zu kochen.	74
165. Einen Wildschweinskopf zu kochen.	75
166. Junge Hühner mit Stachelbeeren.	78
167. Hühner mit Zuckerwurzeln.	79
168. Ein Huhn mit Zitronenbrühe.	—
169. Hühner mit Hering gespickt.	—
170. Hühner mit Krebsen gefüllt.	—
171. Alte Hühner mit Reiß angeschlagen.	80
172. Junge Hüh. im Rockelore mit ein. Reißgrande.	—
173. Gef. Kaprunen mit Muffern oder Muscheln.	81

No.		Seite
174.	Gefochter Kapann in Schelee.	82
175.	Ein farschirter Puter.	83
176.	Farschirte Enten mit Trüffeln.	84
177.	Eine farschirte Ente.	85
178.	Eine gefüllte Ente auf andre Art.	86
179.	Gespickte Enten mit Kapern.	—
180.	Geschmorte Enten mit Kapernbrühe.	87
181.	Junge Tauben in ihrem Blute.	—
182.	Tauben mit einer Sardellenbrühe.	88
183.	Tauben mit einer Kirschenjose.	—
184.	Geschmorte Tauben mit brauner Sose.	—
185.	Tauben mit jungen Hopfen.	89
186.	Braunes Taubenkompot.	—
187.	Taubenfrikassee braun.	—
188.	Tauben mit einem Gusse (oder Zachäus.)	90
189.	Eingebackene Tauben.	—
190.	Eine wilde Gans.	91
191.	Eine wilde Gans mit Essig.	—
192.	Ein Trappe.	—
193.	Ein Trappe mit Essig.	92
194.	Ein Trapp mit Sardellenbrühe.	—
195.	Einen Querbahn zu braten.	93
196.	Saurer Kohl mit Lachs.	—
197.	Sauerkohl oder Sauerkraut.	94
198.	Sauerkohl auf eine andre Art.	—
199.	Sauerkohl mit Sahne oder Milchrahm.	—
200.	Sauerkohl mit Hecht und Austern.	—
201.	Spinat und Kerbel.	95
202.	Spinat.	—
203.	Laubfrösche.	96
204.	Kennzeichen guter Kartoffeln.	—
205.	Die beste Art, sie zu kochen.	—
206.	Die beste Art, sie zu verwahren.	97
207.	Brauner Kohl geschärbt.	—
208.	Savonerkohl.	—
209.	Gefüllter Savonerkohl.	98
210.	Blumenkohl.	—
211.	Blumenkohl mit einer sauren Sose.	—
212.	Grenade von Blumenkohl.	99
213.	Langer weißer Kohl	—
214.	Geschärbter weißer Kohl.	100
215.	Weißer Kohl mit Sahne.	—

Nro.	Inhalt.	219 Seite
216.	Weißer Kohl mit Essig.	100
217.	Garten-Hüner.	—
218.	Gartenhuhn auf andre Art.	101
219.	Petersilie.	102
220.	Sauerampfer.	—
221.	Sauerampfer auf andre Art.	—
222.	Dill.	—
223.	Grüne Bollen oder Zwiebeln.	103
224.	Grüne Erbsen mit Mohrrüben.	—
225.	Grüne Erbsen in Schalen.	—
226.	Geschmorte Zuckererbsen.	104
227.	Schminkebohnen.	—
228.	Schminkebohnen sauer gekocht.	—
229.	Ungemachte Schminkebohnen.	105
230.	Artischocken.	—
231.	Mohrrüben.	106
232.	Gefüllte Mohrrüben.	—
233.	Gefüllte Gurken	—
234.	Pastinakwurzeln (Pastinakernackeln.)	—
235.	Pastinaken mit Essig.	107
236.	Habermurzeln.	—
237.	Kleine Rüben.	—
238.	Kohlrüben.	—
239.	Kohlrabi.	—
240.	Erbsen, durchgeschlagen.	108
241.	Linsen.	—
242.	Saure Linsen.	—
243.	Weisse Bohnen.	—
244.	Große Bohnen (Saubohnen.)	—
245.	Karoffeln.	—
246.	Frische Morcheln.	109
247.	Champignons.	—
248.	Gefüllte Ciceronen.	110
249.	Mohnstrudel.	—
250.	Gebackene Schminkebohnen.	111
251.	Gebackene märkische Rüben.	—
252.	Gefüllte Champignons.	—
253.	Kreuzlinge.	112
254.	Gebraute Champignons.	113
255.	Macaroni oder ital. Nudeln mit brauner Butter.	—
256.	Macaroni mit Essig.	—
257.	Macaroni noch auf eine andere Art.	—
258.	Große Bohnen mit Sahnbrühe.	114
259.	Große Bohnen mit Butter und Petersilie.	—
260.	Grüne Schminkebohnen mit Sahnbrühe.	—
261.	Blumenkohl gebacken.	—
262.	Grüne Erbsen mit Rahmbrühe.	115
263.	Savoyerkohl mit Rahmbrühe.	116
264.	Morcheln mit Rahmbrühe.	—
265.	Harte Eier.	—

Nro.	Seite
266. Weiche Eyer.	116
267. Verlorne Eyer.	117
268. Gerührte Eyer mit Semmel.	—
269. Gerührte Eyer mit Spargel.	—
270. Eyer mit Senf.	—
271. Befüllte Eyer.	—
272. Eyer mit saurer Brühe.	118
273. Saure Eyer auf andere Art.	—
274. Spiegel-Eyer	—
275. Frikassee von Ethern.	119
276. Ein Schüssel-Essen.	—
277. Eyerfuchen.	120
278. Eyerfuchen mit Semmelkrumen.	—
279. Eyerfuchen mit Buchlingen.	—
280. Grüner Eyerfuchen.	—
281. Ein Apfeleyerfuchen.	121
282. Mehlspeise mit Äpfeln.	—
283. Noch eine Apfelspeise.	—
284. Mohrrübenfuchen.	122
285. Leberfuchen.	—
286. Kartoffelspeise.	—
287. Semmelscheiben mit Eyer Teig.	123
288. Semmel zu füllen mit allerley Kleinigkeiten.	—
289. Eine Pastete.	—
290. Große Pasteten von Kalbsfrickandon.	125
291. Pastete von Kalbstendrons.	126
292. Pastete von Kalberbraten.	127
293. Kleine Pasteten von Kalbfleisch.	—
294. Kleine englische Pasteten von Kalberbraten.	128
295. Pastete von Frikandellen.	—
296. Pastete von Milchfleisch.	129
297. Pastete von Hirsch-Wildpret.	—
298. Pastete von Schinken.	132
299. Pastete von zahmen Enten.	134
300. Pastete von jungen Hünern.	—
301. Pastete von jungen Hünern auf andre Art.	135
302. Pastete von jungen Tauben mit frischen Murcheln.	136
303. Pastete von jungen Tauben.	137
304. Pastete von Schnepfen.	—
305. Pastete von Austern.	138
306. Pastete von Aal.	—
307. Pastete von Karpfen.	139
308. Pastete von Hecht.	—
309. Pastete von Stockfisch.	140
310. Kleine Pasteten von Krebsen.	—
311. Kleine Pasteten mit Austern.	141
312. Semmelpasteten.	—
313. Lachs zu kochen.	145
314. Lachs zu räuchern.	146

Nro.	Innhalt.	221 Seite
315.	Lachs marinirt.	146
316.	Karpfen in Wasser und Salz.	—
317.	Einen Karpfen auf jüdische Art zu kochen.	—
318.	Karpfen mit Austern.	147
319.	Karpfen mit Oliven.	—
320.	Gebratner Karpfen gefüllt mit Austern.	—
321.	Karpfen in Bier gekocht.	148
322.	Hecht zu kochen.	—
323.	Hecht recht blau zu kochen.	—
324.	Hecht mit Petersilie und Butter.	—
325.	Schüsselhecht mit Petersilie.	149
326.	Schüsselhecht.	—
327.	Hecht in einer Schüssel gekocht mit Sardellen.	—
328.	Hecht mit Sellerie.	150
329.	Hecht mit Meerrettig.	—
330.	Gepflückter Hecht mit Sardellen.	—
331.	Gepflückter Hecht mit Sardellen auf andre Art.	—
332.	Noch ein gepflückter Hecht.	151
333.	Hecht mit Weintrauben.	—
334.	Eingefalzener Hecht.	—
335.	Gespickter Hecht.	—
336.	Geräucherter Hecht.	—
337.	Ungeschlagener Hecht.	152
338.	Hecht am Spieß gebraten.	—
339.	Seebarsch.	153
340.	Bander zu backen.	—
341.	Wels mit grünen Erbsen.	—
342.	Stör.	154
343.	Steinbütten zu kochen.	—
344.	Stinte zu kochen.	—
345.	Klippfisch zu kochen.	—
346.	Schellfisch.	155
347.	Schollen zu wässern und zuzurichten.	—
348.	Stockfisch zu wässern und zuzurichten.	156
349.	Gespickte Seezungen.	157
350.	Gebackene Seezungen.	—
351.	Forellen zu kochen.	—
352.	Forellen blau gekocht.	158
353.	Forellen zu blättern.	—
354.	Schmerlen.	—
355.	Schmerlen mit Austern.	—
356.	Gründlinge.	159
357.	Gebackene Gründlinge.	—
358.	Gründlinge und Schmerlen.	—
359.	Karauschen mit Dill.	—
360.	Dorsch zu kochen.	160
361.	Ein Gericht von Heringen.	—
362.	Marinirte Heringe.	—
363.	Gebackne Heringe.	161
364.	Hal, auch Schleyen zu kochen.	—

Nro.		Seite
365.	Ein blau gesottner Aal.	161
366.	Aal am Spieße gebraten.	162
367.	Gebackener Aal.	—
368.	Marinirter Aal.	—
369.	Kennaugen einzubraten.	—
370.	Gebackne Austern.	163
371.	Schnecken.	—
372.	Schneckenberg.	164
373.	Krebse.	165
374.	Gefüllte Krebse.	—
375.	Krebse farschirt.	—
376.	Krebsfrikanden.	166
377.	Ein gutes Eßen von Krebsen.	—
378.	Gebackene Krebse.	167
379.	Ein Krebsfarsch.	—
380.	Wiener Krebsstrudeln zu backen.	—
381.	Krebsfrem zu backen.	168
382.	Hummern.	169
383.	Vom Braten im Ofen.	170
384.	Vom Braten unterm Kessel.	172
385.	Kälberbraten am Spieße.	—
386.	Kälberbraten mit Zitronbrühe.	173
387.	Haschee oder Gehacktes von Kälberbraten.	—
388.	Haschee von Kälberbraten auf andre Art.	—
389.	Frikandellen von Kälberbraten.	—
390.	Gebratene Frikandellen gefüllt mit Austern.	174
391.	Frikandellen auf andere Art.	—
392.	Karbonade von Kalbfleisch.	—
393.	Karbonade von Kalbfleisch auf andere Art.	—
394.	Eine angeschlagene Kälberkeule.	175
395.	Ungeschlagene Kälberkeule auf andre Art.	—
396.	Ragout von Kälberbraten.	176
397.	Ragout von Kälberbraten auf andre Art.	—
398.	Ein Rinderbraten.	—
399.	Ein englischer Rinderbraten.	177
400.	Rinderwurdbraten mit einer Soße.	—
401.	Hammelbraten.	178
402.	Hammelsammer.	—
403.	Eine Hammelkeule auf Wildart.	—
404.	Eine angeschlagene Hammelkeule.	—
405.	Ein Lammsbraten.	—
406.	Bespickte Hammelkarbonade.	179
407.	Farschirte Hammelkarbonade.	—
408.	Ordinäre Hammelkarbonade.	180
409.	Hammelkarbonade auf andre Art.	—
410.	Ragout von Hammelbraten.	—
411.	Ragout von Hammelbraten auf andre Art.	—
412.	Gebratener Lammskopf	181
413.	Ein gebratener Schweinschinken.	—

No.	Inhalt.	223 Seite
414.	Ein Spänferkel zu braten.	182
415.	Schweinkarbonade.	—
416.	Bratwurst von Schweinfleisch.	—
417.	Sosischen.	183
418.	Bratwurstklöße.	—
419.	Bratwurst von Kalbfleisch.	184
420.	Ein Hasenbraten.	—
421.	Ein Rehbraten.	—
422.	Ragout von Reh- oder Hasenbraten.	—
423.	Ein Gänsebraten.	185
424.	Ragout von Gänsebraten.	—
425.	Ein Entenbraten.	186
426.	Gebratene Enten mit einer Zwiebelmsose.	—
427.	Gebratene wilde Enten.	—
428.	Ein Puterbraten.	—
429.	Grillirte Keulen von Truthühnern.	187
430.	Ragout von Puterbraten.	188
431.	Ein gebratner Kapaun.	—
432.	Gebratener Kapaun, gefüllt mit Austern.	—
433.	Gebratner Kapaun, mit Austern auf andre Art.	189
434.	Geschmorte Kapaunen oder fette Hühner.	—
435.	Gebratene junge Hühner.	—
436.	Große junge Hühner gefüllt.	—
437.	Farschirte Hühner.	190
438.	Gebratene junge Hühner mit Stachelbeeren.	191
439.	Rebhühner zu braten.	—
440.	Einen Fasan zu braten.	—
441.	Gebratene Tauben.	192
442.	Ragout von gebratenen Tauben.	—
443.	Schnepfen.	—
444.	Pikasin.	193
445.	Krammetsvögel.	—
446.	Lerchen.	—
447.	Lerchen mit Weinbeeren.	—
448.	Lerchen in Sauerkohl.	194
449.	Ragout von Lerchen.	—
450.	Weinsose.	—
451.	Weinbrühe mit Sardellen.	195
452.	Weinbrühe kalt eingequirt.	—
453.	Brühe von rothem Wein.	—
454.	Sardellenbrühe.	—
455.	Kapernbrühe.	—
456.	Moltrichbrühe.	196
457.	Schampignonsbrühe.	—
458.	Brühe mit ganzen Schampignons.	—
459.	Zitronbrühe.	—
460.	Gelbe Zitronbrühe.	197
461.	Weisse Schalottenbrühe.	—
462.	Austernbrühe.	—
463.	Gute Austernbrühe.	198

Nro.	Seite
464. Muschelnbrühe.	198
465. Trüffelbrühe.	—
466. Murchelnbrühe.	—
467. Krebsbrühe.	199
468. Braune Rosinenbrühe.	—
469. Kirschenbrühe.	200
470. Pflaumenmusbrühe.	—
471. Kalte Musbrühe.	—
472. Sose zu Hammelbraten.	—
473. Gurkenbrühe.	201
474. Gurkenbrühe auf andere Art.	—
475. Holländische Sose.	—
476. Gelbe holländische Brühe.	202
477. Gelbe Robertsbrühe.	—
478. Spanische Brühe.	—
479. Schöne Butterbrühe.	—
480. Schokoladenbrühe.	203
481. Hagbuttenbrühe.	—
482. Petersilienbrühe.	—
483. Rummelbrühe.	204
484. Meerrettich.	—
485. Frische Kirschen geschmort.	—
486. Kirschen zu schmoren auf andre Art.	205
487. Geschälte Borsdorferäpfel.	—
488. Borsdorferäpfel mit Anis.	—
489. Borsdorferäpfel mit Schelee.	—
490. Geschmorte Birnen.	207
491. Geschmorte Birnen mit rothem Wein u. Schelee.	—
492. Abgeschälte Pflaumen geschmort.	207
493. Pflaumen geschmort auf andre Art.	—
494. Gebacknes Obst.	—
495. Quitten.	208
496. Sardellensalat.	—
497. Heringösalat.	—
498. Kopfsalat bloß und gefüllt.	209
499. Warmer Kopfsalat.	—
500. Rabinchensalat.	210
501. Kresse und Laktuke.	—
502. Endiviensalat.	—
503. Kräutersalat.	—
504. Weißer Kohlsalat.	—
505. Warmer weißer Kohlsalat.	—
506. Selleriesalat.	211
507. Hofensalat.	—
508. Schminkebohnenalat.	—
509. Gurkensalat.	—
510. Spargel.	—
511. Spargelsalat.	212

120 88 X 1995

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

18. Juli 1995

28. Feb. 1996

SÄCHSISCHE LANDESBIBLIOTHEK



2 0137024

