

zella m 056 546 P3

IV, 2525.

3/27 Be.

9
Bibliotheca Caesarea
Walter
1713

D i e v e r e i n t e

deutsche und französische

K o c h k u n s t

i n

e i n e r S a m m l u n g

v o n 1032 R e z e p t e n

theils selbst erfunden, theils gesammelt und praktisch erprobt

v o n

Friedrich Büch,

früher Koch in den ersten Küchen zu Berlin, Paris, Wien, München und
Dresden, und längere Zeit in der Küche des Kaisers Napoleon;
jetzt privatirender Koch in Köln am Rheine.



Köln am Rheine,

gedruckt und in Commission bei Joh. Georg Schmis.

1834.

1793

deutsche und französische

Handbuch

der

von 1793

der

1793

der

der



der

der

1793

V o r r e d e.

Längst schon war es mein Wunsch, meine, seit 36 Jahren in der höheren Kochkunst gemachten Erfahrungen, wozu mir meine sehr ausgedehnte Praxis in den ersten Küchen zu Berlin, Paris, Wien, München und Dresden, auch einige Zeit in der Küche des Kaisers Napoleon, eine reiche Ausbeute lieferten, durch den Druck zu veröffentlichen; allein mancherlei Schicksale in früheren und spätern Jahren verzögerten bisher die Ausführung meines Planes und nur durch den wohlthätigen Einfluß meiner hohen Gönner, und durch die zahlreichen Subscriptionen ermuntert, konnte ich mich zur Herausgabe dieses Werkes entschließen. Nicht die Menge, in diesem Fache bereits erschienener, theils guter brauchbarer, größtentheils aber nur für einzelne Städte und Provinzen berechneter, oft fehlerhafter Werke, konnte mich davon abhalten; vielmehr waren mir diese ein Sporn, meine reichen Erfahrungen, die wohl wenige in diesem Maße zu sammeln Gelegenheit hatten, dem Publikum zur Benutzung mitzutheilen. Bei meiner Auswahl überging ich einfache, gewöhnliche Gerichte, die jede Köchin zuzubereiten versteht; wohingegen ich ausgesuchte, seltene, in ihrer Zusammenstellung neue oder bisher wenig bekannte Speisen aufführte, deren Mittheilung durchgängig willkommener seyn wird. Ebenso strebte ich, durch Einflechtung der französischen Kochkunst den Gehalt und die Brauchbarkeit des vorliegenden Buches zu steigern.

Bei der genauen Revision der einzelnen Rezepte ließ ich es mir angelegen seyn, dieselben in bestimmte Abtheilungen zu ordnen; nach nun beendetem Drucke findet sich dennoch hin und wieder Manches, was wohl richtiger unter eine andere Rubrik hätte gebracht werden müssen. Um indessen diesen, fast unvermeidlichen Uebelstand abzustellen, habe ich ein alphabetisches Verzeichniß sämtlicher Gerichte beigegeben, welches das rasche Auffinden eines Rezeptes sehr erleichtert.

Meinen Hauptplan im Auge haltend, daß nämlich die, in meinem Kochbuche angeführten Rezepte eine hinlängliche Auswahl bieten sollen, um in jeder Jahreszeit jede hohe Tafel passend und reichlich besetzen zu können, habe ich auch den Bedürfnissen der bürgerlichen Haushaltung entsprochen, indem ich billige und leicht zu verschaffende Speisen durch einfache, wenig kostspielige Zuthaten zu verfeinern, angenehmer und wohlschmeckender zu machen, lehrte.

Allen hohen Herrschaften, bürgerlichen Familien, so wie meinen Herrn Collegen meine Arbeit zur wohlwollenden Aufnahme bestens empfehlend, hoffe ich zuversichtlich, daß dieselbe alle Anforderungen, selbst die des feinsten Geschmacks befriedigen wird.

Köln, im Juni 1834.

Der Verfasser.



Notwendige

Vorkenntnisse der Küche.

1. Bereitung des Geflügels.

Nachdem das Geflügel gepflückt und abgefengt ist, legt man es vor sich auf den Tisch, so daß die Brust zur linken Hand liegt; drückt mit dem linken Daumen und zweiten Finger die Haut fest an; schneidet sie am Halse auf und zieht sie davon ab; entfernt die Gurgel und löst den Kropf behutsam heraus, damit er nicht zerreißt. Alsdann trennt man mit den Fingern rundum das Eingeweide los, schneidet das Geflügel von hinten auf und drückt das Eingeweide heraus. Nachdem das Geflügel nun gewaschen ist, so legt man es so, daß der Kopftheil zur Linken liegt, nimmt es in die linke Hand, drückt mit der rechten die Keulen recht fest auf den Tisch, doch vorsichtig, damit die Haut daran nicht verletzt wird; sticht die Nadel mit Kordel durch das erste Gelenk, die Keule und so auf der entgegengesetzten Seite gerade durch und bindet die Kordel auf den Rücken fest zu; sticht alsdann einen Daumen breit von dem zweiten Gelenke in das Fleisch, aber so, daß der Knochen unter der Nadel bleibt und fährt mit ihr durch, daß sie über die Brust geht. Die zweite Keule nimmt man alsdann wie die erste auf die Nadel, zieht diese durch, sticht sie noch durch den Rücken und bindet die Kordel darauf recht fest zusammen.

2. Braucht man das Geflügel zu Ragout, so schneidet man die Sehnen an den Füßen durch und bindet beide Füße an der Seite fest. Ist das geschehen, so zieht man es leicht durch kochendes Wasser, trocknet es wohl ab und entfernt mit dem Messer allen Schmutz; dieses befördert

die Weiße des Fleisches und macht es günstig zum Spicken. Bei einem Kapauu nimmt man das Eingeweide an der Seite über dem dicken Fleisch der Keule heraus und schneidet den After nur ganz klein rund aus. Tauben schneidet man die Sehnen an den Füßen durch, bieget diese um und steckt sie unter der Fleischkeule in die Haut. — Das Brechen der Brust geschieht auf folgende Art: Hat man kleines Geflügel, als Hähne u. s. w., so steckt man die beiden Zeigefinger in dasselbe, so, daß sich solche unter der Brust begegnen, drückt dann mit den Daumen den Brustknochen auf beiden Seiten fest nieder, und es wird leicht seyn, ihn zu nehmen. Hat man aber großes Geflügel, z. B. welsche Hühner, so legt man es auf die Brust, sticht von innen ein starkes Messer in den Brustknochen, gerade in die Mitte, stößt es fest hinein und dreht es um; legt dann das Geflügel auf den Rücken und drückt den Brustknochen ein. Auch läßt sich solcher von inwendig leicht herausnehmen.

3. Farce au veau oder Füllsel von Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch von den Bollen, schabt es mit einem Messer von den Sehnen rein ab und hackt es ganz fein; nimmt dann auf ein Pfund Fleisch für acht Pfennige Weißbrod, schält solches und weicht es in Milch ein, preßt es dann rein aus, thut vier Loth Butter, worin eine Zwiebel gar gemacht ist, nebst einem Ey hinzu und rührt es mit dem Weißbrod auf dem Feuer ab; hackt dann ein halbes Pfund Nierenfett oder Speck, mischt es zu Brod und Fleisch, schlägt ein ganzes und vier gelbe Eyer, nebst gehörigem Salz, Pfeffer und Muskatennuß dazu und stößt alles wohl durcheinander. Jetzt kocht man einen kleinen Kloss als Probe ab — ist er zu fest, so setzt man noch etwas Fett, ist er zu fein, so fügt man noch ein ganzes Ey hinzu und gibt es dann durch ein Haarsieb.

4. Passirtes Farsch (Farce).

Die Proportionen oder die Bestandtheile sind wie oben, nur die Behandlung ist folgende:

Wenn das Fleisch rein von allen Sehnen geschnitten ist,

dann passirt (kocht) man eine Zwiebel mit vier Loth Butter, thut das Fleisch dazu und läßt es so lange passiren bis der Saft aus dem Fleisch gezogen ist; gießt es dann auf ein Haarsieb und läßt es ganz wieder einkochen, hackt darauf das Fleisch fein, und thut ein halb Pfund Speck, für sechs Pfennige Weißbrod, vier gelbe und ein ganzes Ey, nebst Salz, Pfeffer und Muskat hinzu.

Gebraucht man aber das Farsch zu einer kalten Pastete, so fallen Weißbrod und Eyer weg und fügt man dann auf ein Pfund gehacktes Fleisch drei Viertelpfund Speck oder Schweineschmalz hinzu.

5. Fisch-Farsch.

Man nimmt Hecht, löst das Fleisch von Haut und Gräten, hackt es fein, thut auf ein Pfund für sechs Pfennige Weißbrod, in Milch eingeweicht und wohl ausgepreßt, ein Stück Butter von gleicher Größe, ein ganzes und drei gelbe Eyer, Salz, Pfeffer und Muskat dazu, stößt alles recht fein, streicht es durch ein Haarsieb und macht die Probe.

6. Weiße Bouillon.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch und setzt es kalt zum Feuer. Hat es eine Stunde gekocht und ist wohl abgeschäumt, so thut man etwas Kalbfleisch, ein altes Huhn, einen Sellerie, eine gelbe Rübe, einen Breitlauch, eine Zwiebel und Salz hinzu und läßt es langsam kochen. Verhütet man das schnelle Kochen, so erhält man eine gute klare Bouillon, sonst aber wird sie weiß und trübe.

7. Braune Bouillon oder Jus.

Man bedeckt den Boden der Casserolle mit Zwiebeln und viel Fett, legt dann Rindfleisch, in breite Stücke geschnitten, darauf, setzt es auf das Feuer und läßt es so braten. Ist das Fleisch auf einer Seite braun, so dreht man es um und läßt auch diese braten. Sobald das Fett ganz klar auf der Jus ist, so ist diese gut. Gießt dann das Fett von derselben und füllt sie mit Wasser voll auf, fügt hierauf etwas Kalbfleisch oder sonstigen Abfall von Fleisch oder Knochen,

nebst zwei Sellerie, zwei gelbe Rüben, zwei Breitlauch, eine weiße Rübe und Salz dazu. Läßt es nun recht langsam kochen und schäumt es wohl, so erhält man gewiß eine gute und klare Jus.

8. Fisch-Bouillon.

Man nimmt Hecht, Karpfen und Aal, setzt sie mit einigen Zwiebeln, Wurzeln und einem Stücke Butter auf das Feuer. Nachdem dasselbe etwas gebraten, füllt man es mit Wasser auf, läßt es so langsam kochen und schlägt dieses hernach durch ein Tuch, so wird die Bouillon hell und klar bleiben.

9. Coulis blanc oder durchgeseihete Kraftbrühe.

Man zerschneidet Kalbfleisch und etwas rohen Schinken, fügt zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe, einen Sellerie hinzu, setzt dieses mit etwas Butter zum Feuer, läßt es ein wenig braten, (jedoch darf es nicht zu braun werden) und thut alsdann Mehl hinzu; jetzt füllt man solches mit weißer Bouillon auf und läßt es sehr lange kochen, damit die Coulis recht schön verkocht und sich der Mehlgeschmack verliert; auch kann man ein Bouquet von Basilikum, Petersilie und Gewürze nach Belieben dazu thun.

10. Coulis brun.

Ein Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch und etwas Schinken setzt man wie eine Jus auf, füllt dieses mit Wasser oder Jus auf und läßt es kochen; nimmt alsdann Mehl und Butter, macht davon Braunmehl, thut es nebst etwas Gewürz und Wurzeln zu der Jus, läßt es recht lange kochen, und gibt es dann durch ein Haarsieb.

11. Béchamelle.

Diese wird ganz wie eine weiße Kraftbrühe oder Coulis behandelt: hat sie dann lange genug gekocht, so thut man einen Schoppen Rahm oder Sahne nebst einigen Körnern Coriander dazu, läßt solches dann wieder einkochen und preßt es durch ein Haarsieb oder feines Tuch.

12. Saint menuc.

Man nimmt ein halb Pfund Mehl, rührt es mit Milch klar an, rührt dieses auf dem Feuer ab bis daß es ein fester Teig wird, thut ferner ein Viertelpfund Butter hinzu, vermischt diese wohl damit und schlägt dann ein ganzes und fünf gelbe Eyer nebst etwas Salz und Muskat dazu; soll es roth seyn, so nimmt man statt Butter Krebsbutter.

13. Krebs-Butter.

Von fünfzig kleinen Krebsen, die in Wasser abgekocht sind, nimmt man nur die Schalen, stößt sie mit einem halben Pfunde Butter recht fein, setzt dieses auf's Feuer und läßt es so lange braten, bis die Butter einen rothen Schaum macht. Nachher preßt man es durch ein Tuch.

14. Eine Klare zu machen.

Zu einem halben Pfunde feinem Mehl fügt man einen Eßlöffel voll gute Hefen hinzu, rührt solches mit Milch an, so daß es ein dünner Brei wird, thut ein wenig Salz und einen Kaffeelöffel voll Zucker dazu und läßt es wohl aufgehen. Will man sie brauchen, so rührt man zwei Eßlöffel voll heißes Backfett dazu.

15. Sauce zum Schweinskopf.

Man nimmt von vier hart gekochten Ethern das Gelbe, etwas fein gehackte Zwiebel und Petersilie, ein Viertel Citrone auf Zucker abgerieben, feinen Senf, Provencer-Del und französischen Essig, zwei Löffel voll Zucker, etwas Salz und Pfeffer und streicht es durch ein Haarsieb.

16. Saure Sauce.

Man nimmt weiße Coulis und etwas französischen oder Wein-Essig, hackt zwei Hasenleber dazu und läßt solches wohl verkochen, bindet es mit drei gelben Ethern und etwas Sardellen-Butter, streicht's durch ein Haarsieb, schneidet Acia, Gurken oder Champignons dazu und schärft es sodann mit Citronen-Saft und Salz.

17. Grüne Sauce.

Eine Handvoll Petersilie kocht man in Wasser weich, thut fein gehackte Kräuter, als: Zwiebeln, Estragon, Pimpernel und etwas Spinat-Matte hinzu und streicht es mit zwei Sardellen durch ein Sieb. Dieses verdünnt man alsdann mit weißer Coulis, und würzt es mit Salz, Pfeffer und Citronen-Saft.

18. Malaga- oder Madera-Sauce.

Man nimmt braune Sauce oder Coulis, läßt sie wohl verkochen, schärft sie mit Citronen ab und mischt alsdann ein Glas Malaga- oder Madera-Wein bei.

19. Spinat-Matte.

Nachdem der Spinat rein gewaschen ist, zerstoßt man ihn im Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch und thut solchen in ein Geschirr; setzt darauf dasselbe in kochendes Wasser, und läßt den Saft so lange kochen bis er wie Käse zusammenrinnt, gießt ihn dann auf ein Tuch und schüttet kaltes Wasser darüber, damit er sich abkühlt und die Matte schön grün bleibt.

20. Sardellen-Butter.

Ein halb Pfund Sardellen zerstoßt man mit einem Viertelpfund frischer Butter ganz fein und streicht solches nachher durch ein Haarsieb.

21. Sauce à la Maître d'hôtel.

Hiezu nimmt man ein Viertelpfund frische Butter nebst zwei Löffeln voll Mehl, etwas Salz, Pfeffer und Muskat, füllt Bouillon oder Wasser dazu und läßt es wohl verkochen; bindet es dann mit drei gelben Eiern, Citronensaft und fein gehackter Petersilie; auch kann man nach Belieben etwas Sardellen-Butter hinzufügen.

22. Himbeer-Sauce.

Man nimmt zwei Quitten und vier große Äpfel, kocht diese zu einer Marmelade, streicht sie durch ein Sieb und läßt sie wohl verkochen. Nachher fügt man Himbeeren-Gelée und Zucker, nebst einem Glas Madera- oder weißen Wein mit Citronensaft hinzu.

23. Sauce pauvre-alliée.

Hiezu nimmt man eine gute braune Kraftbrühe oder Coulis, thut fein gehackte Kräuter dazu, läßt es wohl verkochen und schärft es mit Salz, Pfeffer und Citronen ab.

24. Majonaise.

Man nimmt einen Rest von einer Braise oder starken Kalbfleisch-Brühe, kocht Gelée, oder saure Gelée, streicht solche mit vier hart gekochten gelben Eyer, zwei Sardellen, etwas feiner Petersilie und Zwiebeln durch ein Sieb, thut etwas Essig dazu und rührt es mit Provencer-Öel so lange, bis dieses dick und weiß wird.

25. Majonaise von Provencer-Öel.

Zu einem halben Schoppen Provencer-Öel thut man vier bis sechs gelbe Eyer, etwas Salz und Pfeffer, und rührt solches an einem kühlen Ort so lange um bis die Sauce ganz dick und weiß ist.

26. Liaison d'œufs.

Man nimmt acht gelbe Eyer, klopft sie mit zwei Eßlöffeln voll Wasser ab und läßt sie durch ein Haarsieb passiren.

27. Mehl-Nudeln oder Klöße.

Ein Viertelpfund frische Butter rührt man zu Schaum, schlägt nach und nach ein ganzes und drei gelbe Eyer dazu, thut sodann sechs Loth feines Mehl mit etwas Muskat hinein, rührt es wohl durch und kocht es in Wasser ab. Man muß aber die Masse vorher erst probiren: ist sie zu weich, so thut man noch etwas Mehl dazu, damit sie nicht zerkoht.

28. Schwimm-Klößchen.

Ein Loth Mehl, ein Loth frisch abgeschmolzene Butter, drei Eßlöffel voll Sahne werden durcheinander gerührt und auf dem Feuer abgebrannt, nachher fünf Eydotter, zwei Loth Zucker und ein recht fester Schnee von fünf Ethern, nebst ein wenig Citrone, Zucker und Muskat hinzu gefügt. Diese Klöße dürfen aber nicht lange kochen.

29. Holländische Sauce.

Hiezu nimmt man ein Viertelpfund frische Butter, rührt sie mit fünf bis sechs gelben Eyern zu Schaum, thut dann zwei Eßlöffel voll Mehl, etwas Muskat, Essig oder auch halb Essig, halb Citronensaft dazu; füllt es mit Wasser an und rührt es auf dem Feuer ab, indem man ein Stück Butter von der Größe eines Eyes hinzu thut. Kochen darf es indeß nicht.

30. Sardellen- oder Kapern-Sauce.

Wird wie die Holländische Sauce bereitet, nur thut man zuletzt Kapern- oder Sardellen-Butter hinzu.

31. Sauerampfer-Sauce.

Man bereitet eine fertige holländische Sauce und thut zuletzt Sauerampfer, welcher in Butter gedämpft ist, dazu. Diese Sauce, warm gegeben, ist sehr gut zu frisch abgekochtem Salm.

32. Sauce zum Hummer oder Seekrebs.

Nachdem man den Hummer durchgeschnitten und Eingeweide und Eyer, von deren letzten indeß einige der schönsten zurückgelassen werden können, herausgenommen hat, zerstoßt man das Uebrige mit zwei Sardellen, einer Chalote, vier hart gekochten gelben und zwei rohen gelben Eyern, etwas Citronen-Zucker, einem schwachen Eßlöffel Zucker und ein wenig Mostrich, und gibt es durch ein Sieb; thut dann einen Tassenkopf voll Provencer-Öel, $\frac{1}{2}$ dito Citronensaft, ein wenig Essig, Salz, Pfeffer und fein geschnittenes Schnittlauch dazu und rührt es mit einer halben Tasse voll Gelée ab, bis es steif ist.

33. Braune Sauce zu Rindfleisch.

Man nimmt eine Zwiebel, etwas Schinken und eine gelbe Rübe, bratet es mit Butter braun, thut einen Eßlöffel Mehl dazu, läßt dies braun braten und füllt es mit guter Jus an. Fügt alsdann ein Lorbeerblatt, zwei Nägeln, ein Paar Pfefferkörner dazu und läßt es wohl verkochen; gibt solches durch ein Sieb und thut etwas Sardellen-Butter, Kapern, Gurken oder viele, in Würfel geschnittene, und in Butter gebratene, Zwiebeln dazu.

V o n S u p p e n .

34. Soupe à la Reine.

Man nimmt Wurzelwerk, als: Sellerie, gelbe Rüben, Breitlauch, mit Schinken und etwas Butter und bratet dieses weich, stäubt Mehl darauf und füllt es mit Fleischbrühe von alten Hühnern (Bouillon) an; alsdann streicht man solches mit sechs hart gekochten und sechs frischen gelben Eyern, vier Loth gestoßenen Mandeln und gestoßenem Hühnerfleisch durch ein Sieb (kochen muß man es nicht mehr lassen), und thut zuletzt die Hühnerbrüste, fein geschnitten (en filets) hinzu.

35. Suppe mit Hammelbrust und weißen Rüben.

Bouillon und Jus setzt man zusammen, damit es braun wird, läßt sie mit weißen Rüben auskochen und klärt sie und thut noch Kerbel und kleine, zubereitete weiße Rüben, nebst klein geschnittener Hammelbrust, welche vorher in einer starken Bouillon (Braise) gar gekocht ist, hinein.

36. Soupe printanière avec boulettes de pâte.

Man bindet (legiret) zuerst die Fleischbrühe mit etwas Weißmehl, thut alsdann viele (blangirte) Kräuter, als: Kerbel, Sauerampfer und Portulak hinein und legirt sie mit acht gelben Eyern ab. Die Mehklöße kocht man besonders in Wasser ab und thut sie beim Anrichten hinein.

37. Linsen-Suppe mit Schweinsohren.

Wurzelwerk und Schinken kocht man braun oder bratet es, stäubt Mehl darauf und füllt Jus oder Bouillon hinzu; dieses läßt man verkochen und thut dann durchgestrichene Linsen hinein, streicht es nochmals durch ein Sieb, läßt die Suppe (Purée) klar kochen und richtet sie mit feinem Schnittgen (filets) von Schweinsohren, gebackener oder gebratener Semmel an.

38. Hühner-Suppe mit Reis.

Ein Huhn kocht man mit Wasser und schäumt es rein ab; nimmt alsdann gut abgewässerten Reis und läßt ihn in Wasser abkochen (blangiren); wenn das Huhn gar ist, so nimmt man es heraus und bindet die Suppe mit etwas Weißmehl und Salz, thut den Reis dazu und läßt sie gar kochen. Zuletzt bindet man sie mit Eyern, nimmt etwas Muskatnuß und schneidet das Huhn in feinen Schnittchen (en filets) hinein.

39. Kalbfleisch-Suppe mit Reis.

Das Kalbfleisch kocht man mit Salz und Wasser, schäumt es rein, hauet es in Stücke und setzt es mit zerkochtem (blangirtem) Reis, Wurzelwerk, als: Blumenkohl, Savoien ic. einem Stück Butter und Fleischbrühe (bouillon) auf; wenn es gar ist, so thut man etwas Weißmehl hinzu und legirt es zuletzt ab.

40. Krebs-Suppe.

Man nimmt 100 Stück Krebse, kocht sie in Wasser und Salz ab, bricht dann die Schwänze aus, nimmt alles was Rothschale ist (außer dem Körper), wirft die Galle, welche oben am Kopf sitzt, weg, hebt auch 20 Krebsnasen auf und stößt die übrigen mit einem halben Pfund Butter ganz fein; setzt solches auf das Feuer und läßt es so lange braten, bis die Butter roth schäumt; schüttet es dann durch ein Sieb und läßt etwas Butter durchlaufen. Zu dem Rest der Schalen nimmt man alsdann eine Sellerie, eine gelbe Rübe und ein Breitlauch, läßt dieses alles etwas passiren oder braten, thut dann zwei bis drei Löffel Mehl nebst einigen Rinden von Weißbrod dazu, füllt es mit guter Bouillon an, thut die Körper der Krebse, welche man etwas zerstoßt, auch dazu und läßt so die Suppe wohl verkochen; streicht sie dann durch ein feines Haarsieb, läßt sie wieder kochen und legirt sie mit acht Eydottern ab. Jetzt kommen die aufgehobenen 20 Krebsnasen, nachdem sie vorher mit Hecht-Farsch gefüllt sind, hinzu; ferner kleine Klöße von Hecht-Farsch, so wie auch eine Karpfen- oder Hechthaut, welche mit angefülltem Farsch aufgerollt, dann gar gemacht und in Stücke geschnitten ist;

auch streicht man sich einen Theil Farsch fingerdick auf einen Deckel, bestreicht diesen mit Krebsbutter und backt ihn so ab; zerschneidet solches beim Anrichten, thut dieses alles, so wie noch alle übrige Krebsbutter und die Schwänze zu der Suppe und richtet sie an. In Ermangelung des Hecht-Farsches, macht man eine Masse von einem Viertelpfund Butter mit einem ganzen und drei gelben Eiern abgerührt und fügt für 8 Pfennige geriebenes Weißbrod, etwas Salz und Muskatnuß hinzu.

41. Krebs-Suppe mit Reis à la Cardinal.

Den Reis wässert und kocht man, nimmt alsdann Wurzelwerk, wie in No. 39, mit Krebsbutter, stäubt Mehl und Kraftbrühe (bouillon) darauf und läßt es verkochen; thut es alsdann auf den Reis, läßt es weich kochen und legirt es zuletzt mit Eiern.

42. Hühner-Suppe mit verlorrenen Eiern.

Man macht eine braune Bouillon, welche man klärt, thut viel feingeschnittenes (tressirtes) Wurzelwerk und Kräuter hinein und zuletzt beim Anrichten die Hühner und Eier hinzu.

43. Suppe mit Hechtflößen.

Suppe à la Foubonne.

Erbesen kocht man weich, macht alsdann ein weißes Wurzelwerk (Purée), mit Butter und Mehl ausgekocht (einpassirt), läßt die Erbsen durch einen Durchschlag und thut sie in das, mit Fleischbrühe (bouillon) verkochte Purée; streicht sie durch, läßt sie klar kochen und fügt gar gekochte Klöße von Hecht und gebratenem Weißbrod oder auch mageren Speck hinzu.

44. Perlgraupen- oder Gersten-Suppe.

Graupen lasse man mit einem Stück Butter und Wasser quillen, füllt alsdann so viel Bouillon darauf, bis sie dick genug ist und bindet (legirt) sie zuletzt mit Eiern.

45. Purée von Perlgraupen.

Man läßt die Graupen mit Bouillon und einem Stück Butter weich kochen, thut auch etwas Sellerie und Schinken

hinein und streicht sie, wenn sie gar ist, durch. Ist sie zu dick, so gießt man Bouillon hinein und bindet (legirt) sie zuletzt ab.

46. Tartarei-Suppe. Soupe avec farce.

Man bereitet eine braune klare Suppe aus Bouillon mit Kräutern und geschnittenem (tressirtem) Wurzelwerk, macht alsdann einen Farsch oder Füllsel von Hühnern, dreht kleine Klößchen davon, hüllt sie in Nudelteig ein, sticht sie aus in der Form eines Halbmondes, kocht sie in Wasser ab und thut sie zuletzt in die Suppe.

47. Suppe mit geschnittenen Nudeln.

Hierzu schneidet man Nudeln und kocht sie mit Wasser ab, verkocht die Suppe (bouillon) alsdann mit etwas Weissemehl und Wurzeln, siebt (passirt) sie durch, thut die Nudeln hinein, läßt sie gar kochen, fügt Petersilie oder etwas Kräuter dazu und bindet (legirt) sie mit Eiern.

48. Soupe à la Jardinière.

Man macht eine klare, starke braune Bouillon, nimmt auch zubereitete und einige gekochte weiße Rüben, gelbe oder Mohr-Rüben, Sellerie, Blumenkohl, nebst einigen Kräutern mit dazu, läßt es gut auskochen und thut etwas geröstetes Brod hinzu.

49. Suppe mit Markknochen.

Die Markknochen werden oben und unten bezugt, mit Fleiß bebunden und eine Stunde vor dem Anrichten in der Bouillon gekocht; alsdann macht man eine gelblich legirte Suppe mit Wurzelwerk und Kräutern. Die Markknochen mit gerösteter Semmel gibt man besonders.

50. Soupe à la Cardinal avec pousse-pieds.

Man bereitet eine Purée mit Krebsbutter, macht alsdann ein Füllsel (Farsch) von Hecht oder Karpfen, füllt die Karpfenhäute, rollt und kocht sie in starker Bouillon mit etwas Speck (braise) gar; füllt (farcirt) sodann Krebsnasen und macht einen großen Kloss (pain) von dem Füllsel (Farsch),

Farce) und setzt dieses auf einen, mit Krebsbutter bestrichenen, Deckel in den Ofen. Wenn die Suppe angerichtet wird, so schneidet man den Klob (pain) sammt den Rouladen (roulets) in Stücke und thut sie mit den Krebsnasen und Krebschwänzen in die Suppe.

51. Soupe bisque de veau; Kraft-Suppe von Kalbfleisch.

Dieses ist eine Soupe jardinière (Gärtnersuppe). Man thut nach Belieben Kräuter hinein, braucht sie aber nicht zu klären; macht Klöße von Kalbfleisch, wovon die Hälfte panirt (ausgebacken) und die andere Hälfte in Wasser abgekocht, in die Suppe kommen.

52. Soupe de Santé; Gesundheits-Suppe mit Semmel-Klößen.

Diese bindet (legirt) man mit Weissemehl, thut viele Kräuter hinein und legirt sie zuletzt ab; rührt alsdann Butter zur Sahne, schlägt halb ganze und halb gelbe Eyer dazu, nebst geriebener Semmel, Salz und Muskatnuß, dreht dann Klöße davon, kocht sie ab und thut sie in die Suppe.

53. Soupe Cervan.

Man gießt die Bouillon ab, kocht sie mit Wurzelwerk und Kräutern und läßt sie durch; nimmt alsdann, so viel als nöthig, geriebene Semmel, schlägt ganze Eyer drein, rührt es durch, thut es in die Suppe, läßt sie hiermit so lange kochen, bis es zusammen läuft und fügt dann auch Salz und Muskatnuß hinzu.

54. Suppe mit Erdäpfeln.

Nachdem man die Bouillon abgegossen, läßt man sie mit Kräutern und Wurzeln kochen; bereitet dann die Erdäpfel, kocht diese in Wasser ab und thut sie zuletzt nebst Salz und Muskatnuß in die klare Suppe.

55. Suppe mit Kaiser-Gerste.

Diese Suppe wird mit Weissemehl legirt und mit Wurzelwerk und Kräutern verkocht; alsdann macht man einen

Nudelsteig, hacket diesen fein in der Gestalt des Reises, kocht ihn in der Suppe gar und legirt sie zuletzt ab.

56. Kräuter-Suppe mit Eiern.

Diese bindet man mit Weißmehl, thut viele Kräuter hinein und legirt sie ab, fügt dann geröstete Semmel und die Eier dazu.

57. Fingirte Tortue-Suppe.

In der Bouillon läßt man viele Kräuter mit verkochen, gießt sie dann ab und bereitet Klöße von Hühner-Farsch, die Hälfte weiß und die Hälfte, mit etwas Blut, roth, kocht sie ab und thut sie in die Suppe.

58. Purée à l'espagnol avec Croûtons de Parmesan.

Man nimmt allerhand Wurzeln, passirt diese mit Zucker und Butter braun ein, stäubt Mehl darauf, fügt Jus hinzu, und läßt es weich kochen. Jetzt kann man es durchstreichen oder durchgießen; nimmt Semmelkruste, macht kleine runde Croûtons davon, passirt sie etwas in Butter, streut oben geriebenen Käse darauf, läßt sie rasch im Ofen Couleur nehmen und thut sie in die Suppe.

59. Purée von weißen Rüben mit Klößchen.

Weisse Rüben backt man aus, trocknet sie ab, füllt sie mit Jus und Bouillon an und läßt sie weich kochen; streicht sie alsdann durch und läßt sie gut verkochen; dreht kleine Klößchen von Hühner-Farsch, backt sie aus und thut sie in die Suppe.

60. Purée von Kastanien mit Croûtons.

Man passirt eine braune Purée von Wurzeln ein, füllt sie auf und thut Kastanien mit hinein; ist es weich, so streicht man es durch und läßt es klar kochen; schneidet alsdann kleine viereckige Croûtons, panirt sie mit Eyer und Käse, bäckt sie aus und thut sie in die Suppe.

61. Purée von Rebhühnern mit gebackenen Nudeln.

Man macht eine Purée wie die vorige; nimmt dann abgebratene Rebhühner, schneidet deren Brüste fein en filets, stößt das übrige, verkocht es mit der Purée, streicht es durch und läßt es klar kochen; schneidet alsdann etwas breite Nudeln, backt sie aus und thut sie sammt den Filets in die Suppe.

62. Soupe à la Mylord.

Hierzu passirt man eine weiße Suppe ein, läßt sie verkochen und gießt sie durch; kocht dann ein Quart guten Rahm oder Sahne kurz, schlägt, wenn sie kalt ist, zwölf gelbe Eyer hinein und streicht sie durch.

63. Soupe Cresson avec Croûtons.

Kresse-Suppe mit ausgebackenen Brodrinden.

Man bereitet eine weiße Purée, kocht dann Petersilie, Spinat und Kerbel in Wasser weich, gießt es ab und streicht es durch; thut dieses in die Purée und streicht es nochmals zusammen durch, läßt sie aber nicht mehr kochen. Jetzt schneidet man länglichte Croûtons, backt sie aus und thut sie in die Suppe.

64. Klare Bouillon mit mitonnirtem Brod.

Bouillon und Jus setzt man zusammen, läßt sie mit weißen Rüben und Kerbel auskochen, klärt sie mit Eyweiß; schneidet dann Croûtons von Semmelkruste, röstet diese, setzt sie in etwas Bouillon, damit sie weich werden und schüttet sie dann in die Bouillon.

65. Klare Suppe mit Faden-Nudeln.

Hierzu macht man eine Bouillon wie die vorige; kocht dann Faden-Nudeln in Wasser, gießt sie ab und setzt sie in kaltes Wasser. Nachher schüttet man sie ab und thut solche in die Bouillon.

66. Austern-Suppe mit kleinen Profiltriols.

Man legirt Suppe mit Weißmehl; macht Austern steif, pußt sie aus und läßt sie im Wasser; alsdann nimmt man

abgebratenen Capaun, schneidet die Hälfte der Brust aus zur Suppe, hakt die andere fein, schlägt etliche ganze und gelbe Eyer hinein und rührt es mit Salz und Muskatennuß zusammen. Dieses füllt man in kleine Brödchen, verschließt diese, bestreicht sie mit Butter und setzt sie in den Ofen; kocht sie dann gelinde und thut sie sammt den Austern in die legirte Suppe.

67. Sauerkohl-Suppe.

Den Kohl kocht man in Wasser weich, gießt ihn alsdann ab und kocht ihn vollends in Bouillon gar; macht dann eine starke, braune, klare Suppe und thut den Kohl nebst Filets von Schweinsohren hinein.

68. Froscheulen-Suppe.

Man nimmt die Froscheulen, schneidet die Hälfte aus, kocht die übrige gar und thut sie in die Suppe; nimmt dann die ausgeschnittenen Keulen mit etwas Fisch und passirt es; kocht dann auch Reis mit einem Stück Butter gar, nimmt das Passirte und etwas von dem Reis und hakt es fein. Unter den übrigen Reis nimmt man ein Bischen Gehacktes, schlägt sechs gelbe Eyer hinein und setzt es in ein Marienbad (bain-mari). Nachher macht man eine Brodsuppe (Panade) von Semmel, streicht das Gehackte mit 18 gelben, hartgekochten Ethern durch, schlägt noch etliche gelbe Eyer dazu und thut die Panade nebst Brühe (Bouillon) dazu, damit es nicht zu dick wird.

69. Habergrütz-Suppe.

Man kocht die Habergrütze mit etwas Butter in Wasser, streicht sie durch und gießt etwas Rahm (Sahne) oder Milch darunter; thut Butter, kleine Rosinen und Zucker hinein und läßt sie kochen; stößt alsdann Mandeln fein, schlägt gelbe Eyer dazu und streicht es durch; hiemit legirt man sie zuletzt und thut fein geschnittenes Weißbrod, in Butter gebacken, hinzu.

70. Bier-Suppe.

Das Bier verkocht man mit Zimmet, Citronenschaalen und etwas Semmel-Kruste; streicht dieses durch, thut Wein,

Butter und Zucker hinein, bindet es mit Eyern, guten Rahm oder Sahne ab und thut, in Würfel geschnittene, Semmel dazu.

71. Milch-Suppe mit Kaiser-Gerste.

Milch kocht man mit Zimmet und Citronenschale, rührt alsdann Gerste hinein und legirt es ab. Ebenso wird auch die Reis-Suppe gemacht. Man blangirt den Reis, kocht ihn gut ab, läßt ihn dann in der Milch zerkochen und legirt es zuletzt.

72. Milch-Suppe mit Griesmehl.

Man setzt die Milch mit Zucker, Zimmet und Citronenschale auf und läßt sie verkochen; rührt alsdann das Griesmehl hinein und fügt zuletzt ein Stück frische Butter hinzu.

73. Milch-Suppe mit Sago.

Sago läßt man oft im frischen Wasser ausziehen, thut ihn dann mit etwas Zimmet in die kochende Milch, läßt ihn darin gar kochen und legirt es zuletzt. Man nimmt auch wohl statt Milch rothen Wein, legirt es aber alsdann nicht.

74. Pannaden-Suppe.

Man schneidet Semmel klein, setzt sie mit Milch oder Wasser auf und kocht sie zur Pannade; streicht sie alsdann durch, macht sie gehörig dünne, thut Zucker, Zimmet, Salz und Butter hinein und läßt sie verkochen.

75. Milch-Suppe mit Schwade oder Grüße.

Die Schwade oder Grüße wäscht man rein, setzt sie dann mit Milch, Zimmet und Citronenschale auf und läßt sie gut ausquillen; gießt darauf gehörig Milch hinein und fügt Butter, Zucker und Salz hinzu.

76. Pflaumen-Suppe.

Man entfernt die Pflaumen und verkocht sie mit etwas Semmelkruste, Citronenschale und Zimmet; streicht sie alsdann durch, thut Wein nebst Zucker dazu, läßt es klar kochen und schüttet zuletzt geröstete Semmel hinein.

77. Kirschen-Suppe.

Gebackene oder frische Kirschen werden abgewaschen und gestoßen, darauf Wasser, Zimmt und Citronschale hinzugefügt, solches mit einigen Weißbrodrinden gekocht, durch ein Sieb gestrichen und alsdann Wein und Zucker nebst gerösteter Semmel hineingethan.

78. Aepfel-Suppe.

Die Aepfel schneidet man in Stücke, setzt sie mit Wasser, etwas Brodkruste, Zimmt und Citronenschale auf, streicht dies durch, fügt Wein, Zucker und Butter hinzu und legirt es.

79. Chocoladen-Suppe von Wein.

Die Chocolate reibt man und setzt sie mit etwas Wasser und Zimmt auf, gießt sie alsdann durch und thut französischen Wein, Zucker und kleinen Zwieback (Biscuit) hinein.

80. Chocoladen-Suppe von Milch.

Man reibt die Chocolate, thut sie nebst Zimmt, Zucker, Butter und Citronschale in die Milch und läßt sie damit auskochen. Alsdann gießt man sie durch, legirt sie und fügt ebenfalls kleinen Biscuit hinzu.

81. Kalteschale von Roggenbrod oder Bonpournickel.

Citronen reibt man auf Zucker ab und thut es in ein Geschirr; gießt etwas Wasser, Wein und den Citronensaft dazu und läßt es durch. Alsdann thut man Korinthen, feine Schnittchen (Filets) von Citronen und geriebenen Bonpournickel hinein.

82. Kalteschale von Apfelsinen.

Diese wird eben so gemacht wie die vorige; nur reibt man die Apfelsinen nebst Citronen auf Zucker ab, thut den Saft nebst feinen Schnittchen von Apfelsinen, wie auch, in Würfel fein geschnittene, Semmel hinein.

83. Kalteschale von Erdbeeren.

Man macht diese Kalteschale wie No. 81 lehrt; nimmt aber nichts weiter hinein als Erdbeeren, welche vorher gewaschen sind.

84. Kalteschale von Kirschen.

Von den Kirschen entkernt man die Hälfte und kocht sie mit Zucker weich, stößt die übrigen und kocht sie mit etwas Wasser, Zimmt und Citronschale aus; läßt sie alsdann durch, schüttet Wein, Zucker und die entkernten Kirschen hinein, läßt sie kalt werden und fügt geröstete Semmel hinzu.

85. Kalteschale von Reis.

Zu einer Kalteschale wie No. 81, thut man abgebrühten, in Wasser gar gekochten und dann abgekühlten Reis, ebenfalls mit kleinen Rosinen. Man kann aber auch statt des Reises Perlgrauen, welche recht oft gewaschen und ebenfalls in Wasser abgekocht werden, damit sie den Schleim verlieren, nehmen.

86. Kalteschale von Weißbier.

Man thut das Bier in ein Geschirr, fügt abgeriebene Citrone, auch Schnittchen von Citronen, Zucker, weißen Wein und, in Würfel geschnittene, Semmel und Korinthen hinzu; man kann auch geriebenes, grobes Roggenbrod statt Semmel nehmen.

87. Flieder-Milch.

In Milch läßt man etwas Flieder auskochen und legirt sie; schlägt alsdenn einen steifen Schnee, thut etwas Zucker darunter, läßt ihn in kochendem Wasser gar ziehen und gibt ihn in die kalte Milch.

88. Habergrütz-Suppe mit Rheinwein.

Die Habergrütze kocht man in Wasser aus, passirt solches, thut Rheinwein, Zucker und Citronensaft hinein und legirt sie zuletzt.

89. Soupe tortue.

Man kocht einen Kalbskopf recht weiß gar, schneidet ihn in feine Schnittchen (Filets), und kocht ihn mit $\frac{3}{4}$ Quart Madera-Wein bis auf die Hälfte kurz; macht nun eine gute, starke, nicht ganz klare, gelbliche Bouillon, mit etwas Filets von Sauerampfer; thut nachher den Kalbskopf mit dem Madera hinein und nimmt noch etwas frischen Madera-Wein hinzu. Zuletzt fügt man weiße und rothe Hecht-Klöße und

hart gekochte gelbe Eyer bei. Auch verkocht man etwas (nicht viel) spanischen Pfeffer mit der Bouillon; oder hat man Cayenne-Pfeffer, so thut man eine Messerspiße davon in die Suppe.

90. Eine andere Soupe tortue.

Wurzelwerk mit Schinken passirt man mit etwas Mehl braun, füllt solches mit doppelter Jus auf, läßt es mit einigen Weißbrodrinden sehr lange kochen und passirt es durch ein Sieb; dann nimmt man einen, halb gar gekochten Kalbskopf, schneidet die Haut in Filets, setzt solche in starke Jus und läßt es gar kochen; nimmt ferner weiße und rothe Hecht-Klöße, etwas passirten Sauerampfer, Kerbel, nebst hart gekochten Eyeru hinzu und setzt sodann alles zusammen. Beim Anrichten thut man nach Belieben ein wenig Cayenne-Pfeffer und Madera-Wein dazu.

91. Passirte Suppe.

Wurzeln nebst Schinken läßt man mit etwas Mehl braun passiren, füllt es darauf mit guter Jus auf, thut noch einige Weißbrodrinde dazu und läßt es so sehr lange kochen; gießt sie dann durch und giebt beim Anrichten Filets, von Weißbrod gebacken, oder Hecht-Klöße dazu.

92. Soupe Julienne.

Man nimmt Chavoien, Sellerie und gelbe Rüben, schneidet alles fein (en filets), brüht es in Wasser ab, fügt noch etwas Blumenfohl dazu und kocht es sodann in Bouillon. Nachher schüttet man es in eine starke, klare Jus und thut beim Anrichten Croûtons von Weißbrod und geschnittene, verlorene Eyer dazu.

93. Sago-Suppe mit Eyeru.

Nachdem der braune Sago sehr gut gereinigt ist, so daß er den dumpfen Geruch verloren hat, füllt man ihn mit guter, starker Jus auf, läßt ihn damit langsam weich und schlammig kochen und thut beim Anrichten verlorene Eyer hinein.

94. Purée von gelben Rüben.

Gelbe Rüben mit etwas Schinken passirt man mit ein wenig Mehl ein, füllt es darauf mit guter Bouillon und läßt es weich kochen; streicht es alsdann durch ein Sieb, damit es dicker wird, und thut noch, in Wasser weich gekochte, Stern-Nudeln oder Croûtons von Weißbrod hinzu. Auf ähnliche Weise kann man alle Purée-Suppen machen.

95. Purée-Suppe von Erbsen mit Schweinsohren.

Man kocht die Erbsen in Wasser gar und schüttet sie auf ein Sieb; passirt sodann Wurzelwerk in Butter, schüttet darauf die Erbsen hinzu, füllt solches mit Bouillon an, läßt es wohl verkochen und streicht es durch ein Sieb. Beim Anrichten thut man gebackenes Weißbrod und gesalzene, en filets geschnittene, Schweinsohren und Schnäuzchen hinein.

96. Purée-Suppe von Kartoffeln.

Einen Theil weiß Wurzelwerk und drei Theile Kartoffeln passirt man mit Butter, thut etwas Mehl dazu, füllt es mit Bouillon auf und läßt es weich kochen; streicht es alsdann durch ein Sieb und läßt es langsam verkochen. Beim Anrichten schüttet man, in Würfel geschnittenes, Weißbrod, in Butter gebraten, hinein.

Zu bemerken ist indeß: daß man alle Purée-Suppen, nachdem solche durchgestrichen sind, noch lange langsam verkochen lassen muß; sie werden dadurch bündiger und verkochen sich klar. Sie erfordern auch die größte Aufmerksamkeit, da sie sehr leicht anbrennen.

97. Soupe tortue für 24 Personen.

Von acht Pfund Rindfleisch macht man eine gute braune Bouillon, nimmt auch einigen Abfall von Fleisch und Sellerie dazu und läßt das Fleisch wohl auskochen. Am nächsten Tage nimmt man wieder sechs Pfund Rindfleisch nebst etwas Schinken und setzt es gleichfalls zu einer Jus an; ist diese braun, so füllt man sie mit der gekochten Jus auf, fügt noch Sellerie, Breitlauch und gelbe Rüben dazu und läßt so das Fleisch wohl auskochen. Ferner kocht man einen, zuvor in Wasser abgekochten, Kalbskopf in der zweiten Jus mit gar, siebt

sodann die Jus ab, passirt solche mit etwas braunem Mehle und läßt sie so mit einigen Weißbrodrinden verkochen, so daß es eine bündige, aber nicht dicke Suppe wird; gießt diese sodann durch ein feines Haarsieb, thut eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer dazu, schneidet den Kalbskopf in kleine Stücke, so wie auch hartgekochte Eyer in 4 Theile, und nimmt noch kleine Klöße von Hecht-Farsch dazu. Zuletzt fügt man eine halbe Flasche Madera und Salz zu der Suppe und richtet sie so an.

Von ausgebackenen Sachen.

98. Amourets.

Man nimmt Mark aus dem Rückgrat des Kalbes, zieht die äußerliche Haut davon ab, schneidet es in längliche Stücke, wässert es gut aus und blaugirt es in kochendem Wasser. Alsdann marinirt man es einige Stunden in Essig, Cha-lotten, Kräutern, Gewürz und Salz, trocknet es ab, panirt es in Ethern, Mehl und Semmel und backt es aus. Man kann die Amourets auch in eine Klare tauchen und ausbacken.

99. Bignets bachiques.

Junge Weinblätter, welche noch schön mürbe sind, wäscht man rein ab, legt zwischen ein jedes etwas Confect und wickelt sie gut ein; drehet sie dann in einer Klaren um, backt sie aus und bestreut sie mit Zucker. Auch kann man sie mit Ragout von Morcheln oder Champignons füllen und sie als Pastetchen geben. In Ermangelung von Weinblättern nimmt man Oblaten-Blätter.

100. Bignets d'amandes.

Man stößt ein halb Pfund Mandeln mit Eyweiß fein, nimmt sodann sechszehn hart gekochte Eydottern, acht bis zwölf bittere Macaronen, ein halb Pfund Zucker und Citronenschale dazu; schlägt von sechs Ethern Schnee, mischt diesen darunter, so daß es ein nicht zu fester Teig wird; rollt kleine längliche Stücke davon und backt sie aus.

101. Bignets-Bavo.

Ein Pfund Mehl thut man in eine Casserolle, schlägt dazu ein ganzes und sieben gelbe Eyer, etwas Zucker, Citronenschale und für einen Silber Groschen Franzbrandtwein, rührt dieses mit Milch zu einer nicht zu dicken Klaren und backt es alsdann mit dem Eisen aus.

102. Bignets à la Reine.

Man macht einen Teich von einem halben Pfunde Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ dito Butter, etwas Citronenschale, ein wenig gestoßene bittere Macaronen und Eyweiß, rollt ihn aus und schneidet davon drei Finger breite und zwei Finger lange Stückchen. Diese schneidet man auf einer Seite in Filets, rollt ein jedes davon auf wie eine Krone zu einer Trüffel-Pastete, backt sie dann aus und bestreut sie mit Zucker.

103. Birn von Mandeln.

Ein Pfund Mandeln stößt man klein, thut sie in eine Casserolle, fügt drei oder vier Hände voll Semmel-Krume, von zwei Citronen die Schale, ein gut Stück Butter, von sechs Ethern das Weiße und vier gelbe hinzu und rührt dieses wohl durch, so, daß es ein Farce oder Füllsel wird; alsdann macht man Birn oder Aepfel davon und backt sie aus.

104. Buche-Körbchen.

Aus einem guten Teige macht man Ruedeln; nimmt alsdann heiße Formen, füllt sie mit Ruedeln voll, hält sie gleich darauf in Backbutter, so daß sie von solcher bedeckt werden, und panirt sie mit Zucker.

105. Côtelettes à la Subise.

Man macht Hammel-Carbonade und läßt sie in Butter und feinen Kräutern gar werden, nimmt darauf, in Milch getauchte, Oblate, legt dann ein Stück Farsch, so groß als die Carbonade, etwas Salpicon, hierauf die Carbonade, dann wieder Farsch und Salpicon darauf und schlägt dies in die Oblate. Zuletzt wird es in Ethern und Semmel panirt und ausgebacken.

106. Croquets.

Oblate schneidet man in Quadratform, so groß wie man will, macht dann ein gutes, legirtes Salpicon, läßt es kalt werden; taucht die Oblate hierauf in Milch ein, unwickelt damit das Salpicon, panirt es und backt es aus.

107. Tannen-Zapfen.

Man macht einen Teig von halb Mehl und halb Zucker, nimmt dazu von drei Eiern das Gelbe, Butter wie ein Ey groß und etwas Wein, und rollt dieses in der Dicke eines Butterteigs aus; nimmt hierauf hölzerne Zapfen, welche unten dick und oben spitz sind, bestreicht sie mit Butter und belegt sie mit dem Teige, aber so, daß sie nur unten offen bleiben. Alsdann zwickt man mit einer Scheere kleine Spitzen rund herum, daß es wie ein Tannen-Zapfen aussieht, backt es nun, bestreut es mit Zucker und streicht inwendig etwas Marmelade hinein.

108. Flieder.

Den Flieder kehrt man in einer guten Klaren um, backt ihn aus und bestreut ihn dann mit Zucker und Zimmet.

109. Fuchsschwänze.

Ein halb Pfund gestoßene Mandeln, ein gutes Stück Zucker, drei handvoll Mehl legt man auf einen Tisch und arbeitet es untereinander, so daß es ein fester Teig wird; rollt es dann dünne aus und kehrt die Masse unten und oben ab. Nun legt man immer drei solcher Stücke auf einander, bestreicht diese nach innen mit Eiern, zerschneidet sie in Form der Fuchsschwänze und backt sie aus.

110. Glumsche Kuchen.

Man nimmt $2\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Orangenschale, $\frac{3}{8}$ Pf. Citronat, 3 Pf. Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Quart Hefen, $\frac{1}{2}$ Quart Milch und $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und arbeitet solches gehörig durcheinander; läßt hierauf Backbutter heiß werden, rollt dann die Masse, welche vorher in runde Klöße gedreht ist, ganz dünne aus einander und backt sie aus. Man muß die Klöße aber erst kurz vor dem Anrichten ausbacken, sonst werden sie weich.

111. Kirschen.

Saure Kirschen entkernt man und bindet sie in kleine Bündchen, oder nimmt sie auch einzeln; thut Zucker darauf, kehrt sie in einer Klaren um, backt sie aus und bestreut sie dann mit Zucker.

112. Knüttel-Stücke.

Hierzu nimmt man Aepfel, Korinthen und Mandeln, schneidet die Aepfel in vier Stücke, sticht dieses zusammen, eins um's andere, auf einen Spieß, panirt es mit bitteren Macaroni's, backt es aus und bestreut es mit Zucker.

113. Krebse.

Aus abgekochten Krebsen hackt man das Fleisch klein, weicht hierauf Semmel in Milch ein, thut ein Stück frische Butter, etwas feine Petersilie, Muskatnuß und etwas süßen Rahm dazu; füllt damit die Krebse, panirt sie aus und backt sie alsdann mit Eyern und Semmel.

114. Krebs-Scheeren.

Man schneidet von den abgekochten Krebs-Scheeren die Platte unten und oben auf beiden Seiten weg, so, daß nur das Fleisch unten an den Scheeren bleibt, taucht sie in eine Klare und backt sie aus.

115. Geräucherter Lachs.

Den Lachs schneidet man in fingerlange Stücke und thut ihn in etwas Wein; macht dann eine Klare, trocknet den Lachs ab und backt ihn aus.

116. Mandeln.

Einen Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{3}$ Pf. Zucker, 4 Eyern, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl arbeitet man gut durch, rollt ihn dann auf, sticht ihn mit einer Mandelform aus und backt ihn.

117. Mandel-Aepfel.

Geschälte Aepfel kocht man mit Wein, Zucker und Zimmet zu einer recht steifen Marmelade, streicht sie dann durch, nimmt gestoßene Mandeln, in Milch eingeweichte Semmel, Eyer, Zucker, gestoßenen Zimmet, Orangenschalen und den Saft

von ein Paar Citronen und macht einen Teig davon, indem man etwas geriebenen Semmel hinzufügt. Hieraus forme man runde Aepfel, backt sie aus und gibt sie mit Zucker und Muskatwein auf den Tisch.

118. Mandel-Körbe.

Ein Pfund Mandeln schneidet man en filets, rührt hierauf drei Viertelpfund Zucker mit vier Eyern zu Schnee und thut zuletzt die Mandeln hinzu (kehrt aber die Mandeln darin herum, daß sie alle feucht werden); macht alsdann Butter heiß, legt jedesmal einen Eßlöffel voll davon hinein und läßt es gelblich backen. Jetzt nimmt man es heraus, thut es in einen kleinen Mörser, stößt es ganz warm, rund und hohl aus, doch so, daß es keine Löcher gibt, und streut zuletzt Zucker darüber. So fortgefahren macht man von einem Pfund 20 bis 24 Stück.

119. Mandel-Muscheln.

Mandeln hackt man gröblich, läßt dann geklärte Butter recht heiß werden, macht die Mandeln mit Zucker und geriebenen Citronenschale ab, schüttet sie zur Butter und läßt sie hart backen; nimmt sie hierauf geschwinde heraus und thut sie auf einen Durchschlag. Nachher füllt man sie in kleine Pasteten-Formen, welche vorher naß gemacht sind. Man kann sie auch, nachdem sie abgemacht sind, in einer Casserolle so lange brennen, bis sie braun werden, dann in Formen füllen und Muscheln davon bilden.

120. Morcheln.

Kalbszungen läßt man weich kochen, hackt sie hierauf mit etwas roher Leber klein, und fügt noch drei Eyer und etwas geriebenen Semmel hinzu; schneidet davon kleine Stückchen, bestreicht diese mit Butter und forme sie auf einem Hölzchen wie Morcheln (auf dem Hölzchen muß aber erst mürben Teig seyn); dann panirt man sie mit Eyern und Semmel und backt sie aus.

121. Oblaten.

Oblate schneidet man in viereckige Stücke, macht hierauf Kirschmuß mit Zucker (aber nicht zu dünne), legt etwas

davon zwischen drei bis vier Oblaten, eins auf's andere gedrückt, backt sie alsdann in einer klaren und glacirt sie mit Zucker.

Auf diese Weise macht man auch die Spiegelfuchen, nimmt aber anstatt Nuß Confect dazu.

122. Bignets von Reis.

Den Reis kocht man in Milch recht steif, thut alsdann etwas Butter und Zucker hinein, und läßt ihn kalt werden; hierauf façonnirt man ihn, panirt ihn mit Eiern und Semmel und backt ihn aus. Man kann ihnen auch Geschmack von Vanille oder Marasquino geben.

123. Sardellen-Allumets.

Man reinigt die Sardellen, nimmt die Gräte rein heraus und backt sie dann in einer guten klaren aus. Dieses kann man auch zum Gemüse geben.

124. Saucisken.

Die Saucisken fehrnt man in einigen gelben Eiern um, panirt sie mit Semmel, Petersilie, Muskatnuß und Salz, und backt sie aus; macht alsdann eine Sauce von Eiern, Gewürz, Wein, Mehl und einem Stück Butter, rührt diese ab und gibt sie dazu.

125. Schnee-Bälle.

Man nimmt eine halbe Maas Milch und ein Stück Butter von der Größe eines Eies, läßt dies kochen und brennt es mit Mehl ab; thut sodann halb ganze, halb gelbe Eyer hinein, bis es dünn genug ist und fügt ferner noch etwas Rosenwasser und bittere Macaroni dazu. Alsdann sticht man die Bälle mit einem Löffel in die heiße Butter, backt sie aus und bestreut sie mit Zucker. Das Backfett muß aber so lange ungerührt werden, bis die Schneebälle anfangen zu plazen.

126. Englische Schnitte.

Mehl rührt man mit Milch klar, schlägt Eyer dazu, doch mehr gelbe als ganze; mache es dann mit Milch ein wenig dünn, thut es in eine Casserolle und kocht es in Wasser gar. Wenn es kalt ist, so façonnirt man es in viereckige Stücke,

jedes einen Daumen dick und anderthalb Zoll im Quadrat, macht in der Mitte ein kleines Loch, schneidet jede Seite bis zur Mitte ein, dann die Ecken zur Hälfte bis an jeden Schnitt und backt es bei beständigem Schütteln aus. Zuletzt panirt man es mit Zucker und schüttet Confect hinein.

127. Spritzkuchen.

In $\frac{1}{2}$ Quart Milch thut man ein Stück Butter, wie ein Ey groß, läßt sie kochen, brennt sie mit Mehl ab, und fügt sodann halb ganze, halb gelbe Eyer dazu, bis sie dünn wird; füllt es darauf in eine Spritze mit einem Stern, spritzt es in die heiße Backbutter, backt es aus und bestreut es mit Zucker.

128. Tauben mit Basilikum.

Nachdem die Tauben gereinigt und eingebogen sind, kocht man sie in einer Braise mit vielem Basilikum; nimmt sie, wenn sie gar sind, heraus und panirt sie alsdann mit Eiern und Semmel, oder backt sie in einer Klaren aus.

129. Tabak-Rollen.

Aus vier Eiern, Zimmet und Zucker, feinem Mehl und etwas Wein macht man einen Teig und rollt ihn dünn aus; stoßt ferner drei Viertelfund Mandeln mit Eiern fein und rührt es mit drei Viertelfund Zucker und einigen ganzen Eiern auch zu einem Teig, etwas dicker als der zur Mandeltorte; schneidet sodann den ersten Teig nach der Größe des Eisens, bestreicht ihn mit der zweiten Masse, wickelt ihn um das Eisen, bebindet ihn mit starkem Bindfaden und backt ihn aus. Inwendig bestreicht man diese Rollen mit Marmelade und bestreut sie mit Zucker. Man muß sie aber nicht zu früh vom Eisen los machen, sonst bekommen sie Blasen.

130. Zimmet-Röhrchen.

Von Mehl, Eiern, Zucker, viel Zimmet und Rahm oder Milch macht man einen, nicht zu festen, Teig und treibt ihn ganz dünn aus; bestreicht dann die Form-Hölzer mit Butter, wickelt den Teig darauf, bestreicht ihn an den Seiten mit Eiern und backt ihn alsdann aus. Nachher zieht man die Hölzer heraus, füllt

die Röhrchen mit Rahmschaum und macht deren Oeffnung mit Biscuit zu.

131. Zucker-Trauben.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, thut solches in eine Schüssel und rührt es mit Eyweiß zu einer Klaren; läßt hierauf Butter heiß werden und gibt die Masse durch einen Trichter mit drei Löchern hinein bis sie zu Kuchen wird. Wenn diese auf beiden Seiten gut sind, nimmt man sie heraus und biegt sie auf einem Hölzchen krumm, so daß sie eine runde Form, wie die einer Thee-Tasse, bekommen.

132. Zucker-Wurzeln.

Zucker-Wurzeln reinigt man, brüht oder blaugirt sie mit Wasser und Salz ab und backt sie dann in einer Klaren von Wein, weißen Eyern und Hefen aus.

133. Crème.

Man macht einen, nicht zu festen, Crème von Vanille, Milch, Mehl, Zucker, Eyern und etwas Macaronis und schüttet ihn aus, damit er kalt wird; sticht ihn dann aus, panirt ihn, bratet ihn mit Eyern und Semmel in Fett aus und glacirt ihn zuletzt.

134. Kalbs-Gehirn.

Das Gehirn nimmt man und putzt es gehörig aus, hierauf blaugirt man es und setzt es in Butter, Essig, etwas Bouillon, Zwiebeln und Gewürz; belegt es dann mit Speckbarden und kocht es gar. Wenn es gut ist, so zieht man es aus, und panirt und backt es.

135. Bignets von Aepfel.

Aepfel schält man, sticht sie aus und schneidet sie zu Scheiben, legt sie alsdann in Franz-Brandtwein und etwas Zucker, läßt sie einige Zeit darin liegen, trocknet sie ab, backt sie in einer Klaren aus und glacirt sie zuletzt mit Zucker.

Auf ähnliche Weise kann man alle Früchte als Bignets behandeln.

136. Bignets de pommes en turban.

Borsdorfer Aepfel schält man, sticht den Kern heraus und kocht sie in Zucker und etwas weißen Wein ganz weich; wenn sie nun gar sind, nimmt man sie heraus und sticht Confect hinein; kocht alsdann Gries in Milch, Zucker und Zimmt recht fest, belegt damit die Aepfel; panirt und backt sie aus.

137. Bignets von Apfelsinen.

Apfelsinen schält man ab und theilt sie in Stücke, kocht sie dann in Zucker und ein wenig Wasser gar, nimmt sie heraus, damit sie trocken werden; backt sie darauf in einer Klaren aus und glacirt sie mit Zucker.

138. Karpfen.

Nachdem der Karpfen rein gemacht und aus den Gräten geschnitten ist, marinirt man ihn in Salz, etwas Del, Citronensaft und Kräutern, trocknet ihn ab, panirt ihn und backt ihn aus.

Auf dieselbe Art backt man auch andere Fische, als Marenellen, Gründlinge, so wie auch Froscheulen aus.

139. Polenta.

Einen Tag vor dem Verbrauch verfertigt man folgende sogenannte Polenta-Masse: Ein halb Quart Milch setzt man mit etwas Butter, gehacktem Knoblauch und Pfeffer auf, treibt, wenn es kocht, das Polenten-Mehl (Mehl vom türkischen Waizen) darin ab, streicht hierauf eine Casserolle mit Butter aus, thut die abgetriebene Masse hinein, stößt sie recht fest und stürzt sie um. Am zweiten Tage nun schneidet man dünne, egale, viereckige Stücke daraus; macht hierauf einen Farsch von Krebschwänzen, eingeweichter Semmel, Chalotten und saurer Sahne, streicht ihn zwischen die Scheiben, immer zwei aufeinander; panirt es mit Käse und Semmel und backt es aus.

140. Bignets von Kartoffeln (Erdäpfeln).

Kartoffeln kocht man in Wasser weich, schält sie ab und läßt sie kalt werden; stößt sie dann mit einem guten Stück

Butter, nebst Zucker, Orangeblüthe und einigen gelben Eyern recht fein und gut durcheinander, façonnirt sie und backt sie aus.

141. Bignets von Kartoffeln à la Vanille.

Ein Pfund Kartoffeln kocht man einen Tag vor dem Gebrauch mit der Schale weich, schält sie ab und läßt sie stehen. Diese reibt man auf einem Reibeisen fein, thut vier gelbe Eyer, etwas Salz und vier Loth Zucker dazu und macht davon einen Teig; rollt diesen dann so dick als drei Messerrücken, sticht ihn mit einem Ausstecher in der Größe einer Obertasse aus, backt die nun geformten Bignets recht schön in Butter braun und hart, bestreut sie dann mit Zucker und Vanille und gibt sie als Backwerk. Will man sie als Mehlspeise geben, so macht man dazu einen Crème von einem Schoppen süßen Rahm, vier gelben Eyern, einen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Zucker und Vanille.

142. Bignets de pommes de terre en Parmesan.

Ein Pfund Kartoffeln reibt man, wie das vorige Recept sagt, thut ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Parmesan-Käse, sechs gelbe Eyer, etwas Salz und Muscatnuß hinzu, façonnirt dies in fingerlange Croquets, panirt sie in Weißbrod und Eyern, backt sie schön gelb aus und gibt sie als kleine Pasteten.

143. Croquets von Kartoffeln.

Hierzu macht man den nämlichen Kartoffel-Teig, drückt ihn dann aus, thut ein feines Ragout von Hühnern oder Kalbsmilch hinein und schlägt den Teig um das Ragout, so, daß es wohl bedeckt wird. Hieraus macht man lange Croquets, panirt diese in Weißbrod und Eyern, backt sie nach Belieben aus und gibt sie als kleine Pasteten.

144. Ausgebäckene Frosch-Reulen.

Die Frosch-Reulen blaugirt man leicht in Wasser, Salz und Essig ab, legt sie sodann in feine Kräuter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, trocknet sie hierauf gut ab und panirt sie in Eyern und Weißbrod oder in einer Klaren aus.

Kleines Backwerk.

145. Apfel-Kuchen.

Ein halb Pfund Mandeln stoßt man fein, macht alsdann eine Marmelade von Äpfeln, thut sie in eine Reibeschale, rührt sie gut durch und schlägt 10 bis 12 gelbe Eyer dazu; dann thut man alles zusammen, richtet es auf eine Schüssel und backt es gar.

146. Baierische Kuchen.

Man nimmt 2 Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, 30 Eyer, ein halb Pfund Zucker und etwas Hefen, rührt alsdann Butter zur Sahne, schlägt immer ein ganzes und ein gelbes Ey, nach und nach, hinzu; thut hierauf das Mehl, die Hefen und den Zucker dazu, zieht es langsam durcheinander, füllt es in eine, mit Mandeln bestreute, Form, läßt es aufgehen und backt es ab.

147. Biscuit-Kuchen. I.

Ein Pfund Zucker, 7 ganze und 5 gelbe Eyer, eine abgeriebene Citrone und etwas Muskatnuß läßt man eine Stunde gehörig schlagen und thut dann ein Pfund Kraftmehl hinzu.

148. Biscuit-Kuchen. II.

Sechs ganze und sechs gelbe Eyer, drei Viertelpfund Zucker und von drei Citronen die abgeriebene Schale rührt man erst durch und schlägt es ein wenig auf dem Feuer; nimmt es alsdann ab, rührt es langsam und fügt ferner zwanzig Loth Kraftmehl dazu. Dieses thut man alsdann in papierne Kapseln, bestreut es mit Zucker und backt es.

149. Biscuit-Kuchen. III.

Hierzu nimmt man zwölf gelbe Eyer und von zwei Citronen die abgeriebene Schale, vermischt dieses, nimmt ein Pfund Zucker dazu, rührt es dann eine Stunde gehörig und thut zuletzt das Mehl und von den zwölf Eyern den Schnee hinzu.

150. Leichte Biscuit-Kuchen. IV.

Das Weiße von sechs Eiern schlägt man zu einem recht steifen Schnee, mischt alsdann das Gelbe nebst sechs Loth feinem Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale darunter und schlägt dieses auf dem Feuer eine kurze Zeit; alsdann nimmt man es ab, rührt drei Loth feines Mehl langsam darin ab, setzt es hierauf mit einem Löffel auf Papier, bestreut es mit Zucker und backt es.

151. Biscuit-Kuchen. V.

Zwölf gelbe Eier, drei Viertelpfund feinen Zucker und drei abgeriebene Zitronen schlägt man gehörig durcheinander, thut alsdann 20 Loth Kraftmehl dazu und zieht es langsam durch.

152. Spanisches Biscuit.

Fünf ganze und zwei weiße Eier schlägt man in einem Topfe klein, thut hierauf ein Pfund feinen Zucker darunter und schlägt es gehörig durcheinander; fügt dann noch ein halb Pfund feines Mehl nebst zwei Löffel voll Wein hinzu und zieht Alles untereinander.

153. Brod-Kuchen.

Schwarzbrod trocknet man, stößt es fein und siebt es durch. Nimmt hierauf ein Pfund feinen Zucker, 12 gelbe und 8 ganze Eier, schlägt sie wie Biscuit, macht dann das Brod mit Wein, Zimmet, Zitronenschale und etwas Cardamomen feucht, thut es nebst dem Schnee zu dem Uebrigen und zieht es langsam durch.

154. Kastanien-Kuchen.

Man nimmt ein Pfund Kastanien, passirt sie in Butter recht weich und rührt sie recht klein; nimmt alsdann $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker und 12 gelbe Eier dazu und rührt es zu Sahne; zuletzt fügt man noch etwas feines Mehl und den Schnee von 12 Eiern bei, füllt es in kleine Formen und backt es ab.

155. Champignons-Kuchen.

Mit einem Pfunde Butter macht man ein recht dickes Weis-mehl, gießt, wenn es gar ist, einen Löffel voll kaltes Wasser

dazu, fügt noch etwas Zucker, Muskatnuß, Citronenschale, Zimmet und 8 Eyer bei, rührt dieses gut zusammen, setzt es in Häufchen auf ein Papier, backt es und sticht es in der Form der Champignons aus.

156. Chocoladen-Ruchen.

Dreißig Eyer schlägt man entzwei, gießt ein halb Quart Milch dazu und macht einen Eyerkäse davon; schüttet es dann auf einen Durchschlag, läßt es ablaufen, rührt es klein, fügt ein Pfund abgeklärte Butter nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßener Mandeln und 24 gelbe Eyer dazu; das Weiße dieser Eyer schlägt man hierauf zu Schnee, nimmt noch ein halb Pfund Chocolate und zwei Löffel voll Limonien, zieht es gut durcheinander, macht davon einen Boden von Buttermteig, thut die Masse darauf und backt es ab.

157. Anis-Ruchen.

Ein Pfund feinen Zucker thut man in eine Reibschale, schlägt 6 ganze Eyer dazu und rührt es eine Stunde gehörig durch, vermischt es dann mit einem Pfunde Mehl und etwas Anis, setzt es auf ein Blech in runde Häufchen und backt es ab.

Ebenso macht man auch Orange-Ruchen, nur nimmt man Drangenschale statt Anis.

158. Citronen-Ruchen. I.

Man nimmt eine blecherne Form oder Casserolle, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimmet auf deren Boden, legt ihn mit Biscuit rund herum aus und darauf Schale und Scheiben von Citronen; nimmt dann wieder Zucker, Zimmet, Biscuit u. s. w. und fährt damit so lange fort, bis sie voll ist. Dann gießt man ein Spitzglas voll Wein hinein, so daß es überall naß wird; schlägt dann noch 10 gelbe Eyer aus, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Quart Sahne klar und gießt es darauf, bestreut es dann wieder mit Zucker, Zimmet und Citronenschale und läßt es langsam backen.

159. Citronen-Ruchen. II.

Drei weiße Eyer schlägt man zu Schnee, rührt hierauf ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein Pfund Zucker, ein

halb Loth Zimmet, geriebene Citronenschale und etwas Saft dazu und gut durcheinander, so daß es wie ein Teig wird; nimmt dann Krafmehl, knetet es so lange bis es nicht mehr klebt, rollt es aus und backt es bei gelindem Feuer gar.

160. Crème-Kuchen.

Zu einer Handvoll Mehl schlägt man fünf ganze und fünf gelbe Eyer, nimmt ferner die Schale einer Citrone, Zucker und ein Quart Sahne dazu; rührt dies gut durcheinander, läßt es trocknen im Marienbad (au bain marie) und backt es dann wie englische Schnitte.

161. Eisen-Kuchen. I.

Acht Loth feines Mehl, 7 Loth Zucker, 4 Nelken, 8 Cardamomen stößt man mit einem Löffel voll Zucker zusammen; läßt hierauf in einem Topfe Wasser lau warm werden und thut alsdann ein Stück Butter, wie ein Ey groß hinein, so daß sie nur schmilzt; rührt ein gelbes Ey und Mehl zusammen und gießt, wenn es zu dick wird, etwas von dem Wasser darauf. Zuletzt vermischt man es mit obiger Masse, rührt es gut klar bis es dünne genug ist und backt es im Eisen.

162. Eisen-Kuchen. II.

Acht ganze Eyer, 1 Pf. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, etwas Citronenschale, Zimmet und $\frac{3}{4}$ Pf. Butter mengt man wie einen mürben Teig an und backt ihn im Eisen.

163. Kalbsnieren-Kuchen.

Vier gebratene Kalbsnieren hackt man recht klein und schlägt 12 gelbe Eyer, nebst klein geschnittenem Citronat, etwas Zucker, Salz, Muskatnuß und süße Sahne hinein, rührt es wie ein Rührey ab, fügt zuletzt den Schnee hinzu, thut es in ein Geschirr und läßt es backen.

164. Gilben-Kuchen.

Hiezu nimmt man ein Quart Wasser oder Wein, allerhand Gewürz, Zucker, Butter und vier Eyer; thut alsdann in eine Casserolle Mehl, fügt ersteres alles hinzu, rührt es mit Wein oder Wasser um und backt es im Eisen.

165. Hallischer Kuchen.

Drei Viertelpfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und $\frac{1}{8}$ Pf. Pistazien stößt man klein, nimmt von einem gebratenen Kaspau die Brust, stößt sie auch klein und mischt es unter einander; fügt dann 6 ganze und 6 gelbe Eyer, ein wenig Citronat, Sulfade in riemenartige Streifen geschnitten hinzu, schlägt von acht Ethern das Weiße zu Schnee und mengt alles unter einander.

166. Hannoverischer Kuchen.

Man macht einen recht festen Teig von Mehl, Milch, etwas Zucker, Butter, Ethern und Hefen, bestreicht ein Blech mit Butter, treibt den Teig darauf aus, läßt ihn gehen, begießt ihn mit geschmolzener Butter, streut große und kleine Rosinen darauf und backt ihn. Wenn er bald gar ist, so streicht man Schnee darüber, streut Zucker darauf und backt ihn fertig.

167. Holländischer Kuchen. I.

Ein Pfund frische Butter rührt man zu Sahne, nimmt dann ein Pfund Mandeln und 16 Eyer, thut immer zwei ganze Eyer und einen Löffel voll Mehl in die Butter, rührt es gehörig durch, thut ferner ein Viertelpfund Zucker, ein Paar Löffel voll guter Hefen, etwas Citronenschale und etwas Muskatnuß hinzu, mischt es gut durcheinander, thut es in eine bestrichene Form, läßt es aufgehen und backt es ab.

168. Holländischer Kuchen. II.

Aus 1 Pfund Butter, 16 ganzen Ethern, $1\frac{1}{2}$ Pf. feinem Mehl, einer Hand voll Zucker, Hefen, Muskatnuß und Citronenschale macht man einen Teig; rührt aber die Butter immer mit einem Ey und einer Hand voll Mehl hinein und backt ihn in Formen.

169. Holländischer Kuchen. III.

Ein Pfund Butter rührt man mit 30 gelben Ethern zur Sahne, thut dann $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl nebst etwas Milch, Citronenschale, Zucker, bittere und süße Mandeln hinzu, rührt es gut zusammen und backt es in einer Form ab.

Von diesem nämlichen Teig macht man die Kugellack, nimmt aber statt der Mandeln kleine Rosinen und thut ihn dann in kleine Formen.

170. Leipziger Kuchen.

Ein halb Pfund klare Butter rührt man mit 12 gelben Eyern zur Sahne, nimmt dazu von zwei Eyern das Weiße, 6 Löffel voll Milch, eben so viel Hefen, gestoßene Mandeln, etwas Salz und ein halb Pfund Mehl, rührt es durch und thut es in Formen.

171. Musketische Kuchen.

Einen Teig, wie zur Suister, thut man in eine Form, nimmt, wenn er aufgegangen ist, Rindermark, Reis, kleine und große Rosinen, Zimmet, Citronenschale, macht ein Loch in der Mitte der Form, thut letzteres hinein, macht die Oeffnung wieder zu, läßt es gehen und backt es.

172. Wiener Kuchen.

Ein halb Pfund abgeklärte Butter rührt man mit 9 gelben Eyern zu Sahne, fügt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl nebst Citronenschale und den Schnee bei; legt dies alsdann auf einen Tisch und knetet noch $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl darunter, treibt es aus und legt Confect darauf.

173. Wiener oder Zehnblätter-Kuchen.

Zu 1 Pf. Mehl, 2 Löffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter und 8 Eyern gießt man so viel Wein, daß es ein guter Teig wird; schneidet ihn dann in Stücke, so groß wie ein Hühneren, rollt ein jedes Stück so groß wie ein Teller aus (je dünner, je besser). Alsdann läßt man Butter zergehen, bestreicht einen jeden Boden auf einer Seite, lege eins auf's andere und drückt sie zusammen; rollt dann die zusammen gedrückten Blätter wie eine Wurst auf; und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte liegen, so, daß die Butter kalt bleibt. Am anderen Tag schneidet man mit einem dünnen Messer davon kleine Räder, deren jedes, wenn es einen halben Messerrücken dick ausgerollt ist, einen Kuchen bildet, thut inwendig etwas Confect hinein, schlägt den Teig darüber,

drückt es dann von innen zusammen und schneidet es mit einem Backrad wie einen halben Mond aus. Nach der Verrfertigung bestreicht man indeß feins mehr, sondern backt sie ab. Nach dem Backen müssen sie wie Fischschuppen ausspringen und werden alsdann mit Zucker bestreut.

174. Rothenburger Kuchen.

Man macht eine Crème von bitteren Macaronen, legt dann kleine Tortelettes-Formen mit Buttermteig aus und thut in jede etwas Crème, unter welche man auch kleine Rosinen mischt; belegt alsdann die eine Hälfte mit Streifen von Buttermteig (läßt die andere Hälfte aber unbelegt), backt sie ab und glacirt sie braun.

175. Florentiner Kuchen.

Milch läßt man auf dem Feuer zu Käse und auf einem Siebe kalt werden; stößt es dann mit einem guten Stück ausgewaschener Butter, fügt ferner gestoßene Mandeln nebst Zucker dazu, schlägt 10 gelbe und 10 ganze Eyer hinein und rührt es so lange bis es schäumt. Hierauf belegt man Tortelettes-Formen mit dünnem Buttermteig, thut zuerst etwas von der Masse und dann kleine runde Flöckchen von Buttermteig darauf und backt es ab.

176. Bologneser Kuchen.

Einen etwas festen Hefenteig legt man in bestrichene Tortelettes-Formen, drückt ihn etwas breit und läßt ihn aufgehen, wenn dann die Kuchen gar sind, so bestreicht man sie mit klarer Butter, streut Zucker darauf und glacirt sie braun.

177. Jus-Kuchen.

Anderthalb Quart Wasser läßt man mit einem Pfunde Butter und Salz kochen, thut dann ein Pf. Mehl hinzu; macht es jedoch nicht zu steif, sondern so wie Spritzkuchenteig. Dieses wird auf dem Feuer gut gebrannt, darauf nach und nach 24 Eyer dazu geschlagen, noch etwas Citronenschale, Drangen-Wasser und $\frac{1}{8}$ Pf. Zucker hineingethan, gut umgerührt und alsdann in Formen gar gebacken.

178. Kirschen-Kuchen. I.

Ein halb Pfund Butter klärt man ab, rührt sie zu Sahne und thut ein halb Pfund gestoßene Mandeln, Semmel, Milch, Zucker, Zimmt und Muskatnuß nebst 16 Eyern hinzu und rührt es gut durcheinander; nimmt dann die Kirschen vom Stiele und thut sie auch dazu, rührt es dann aber nicht mehr durch. Zuletzt legt man eine Casserolle mit Papier aus und thut die Masse hinein.

179. Kirschen-Kuchen. II.

Ein Pfund Butter vermischt man mit 2 Pfund Mehl und knetet es mit 16 gelben Eyern, etwas Zucker und Citronenschale durcheinander. Alsdann bereitet man die Kuchen, streut unten etwas Zucker, thut die Kirschen unausgedrückt auf die Kuchen, bestreut sie mit Zucker und backt sie ab. Man kann auch einen Guß von $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, etwas Citronenschale, Zimmt, den Schnee von 16 Eyern und Kirschensaft hinzufügen.

Auf gleiche Weise werden auch die Pflaumen-Kuchen bereitet; es darf jedoch kein Guß darüber kommen.

180. Kirschen-Kuchen nach Carlsbader Art.

Ein Pfund feines Mehl, 5 Eydottern, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, etwas Citronenschale, Zimmt und $\frac{3}{4}$ Pf. Butter mischt man unter einander, macht davon kleine Boden, legt sie in Tortelletes-Formen und kneift einen Rand darum. Alsdann legt man ausgebrochene Kirschen darauf; macht ferner einen Guß von $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, etwas Citronenschale, Zimmt, von 16 Eyern den Schnee und Kirschensaft, legt ihn auf die Kirschen und backt es ab.

181. Königin-Kuchen.

Ein Viertelpfund frische Butter rührt man zu Sahne, nimmt dazu 14 Loth feinen Zucker, 14 Loth Korinthen, 4 weiße Eyer, etwas Muskatnuß und thut zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl hinein; macht davon alsdann einen Teig und backt ihn in Formen.

182. Magdalenen-Kuchen.

Ein Pfund frische Butter rührt man mit 4 gelben und 6 ganzen Eiern zu Schaum, fügt dann ein Pfund Zucker und in Würfel geschnittenes Citronat hinzu, rührt dieß wohl durch, thut noch ein Pfund Mehl hinein, zieht von den 4 Eiern den Schnee dazu und backt solches in Formen.

183. Baum-Kuchen. I.

Anderthalb Pfund Butter schlägt man mit 20 gelben Eiern zu Sahne, nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, Citronenschale, Muskatnuß, $1\frac{1}{2}$ Quart Milch, 6 Pf. Mehl und etwas Zimmet, rührt dieses durcheinander, fügt den Schnee von den 20 Eiern hinzu, belegt alsdann den Baum mit bestrichenem Papiere, umwickelt ihn mit Bindfaden und backt ihn fertig.

184. Baum-Kuchen. II.

Anderthalb Pfund Mehl rührt man mit etwas Sahne und Hefen an, läßt es gehen und thut dann ein Pfund geschmolzene Butter, ein Pf. Zucker und gehörig Sahne nebst Eiern (halb weiße und halb gelbe), etwas Zimmet und Dranggen-Wasser hinzu und backt es ab.

185. Baum-Kuchen. III.

Die dazu nöthige Masse besteht aus 2 Pfund Butter, 40 gelben Eiern, 2 Pf. feinem Zucker und 2 Pf. Mehl. Zuerst wird die Butter auf dem Feuer gut geklärt und mit dem Gelben der 40 Eyer zu Sahne gerührt, dann fügt man die abgeriebene Schale von 3 Citronen und die 2 Pf. Zucker bei und rührt es eine Viertelstunde um; thut darauf die 2 Pf. Mehl hinzu und zieht zuletzt den Schnee von den 40 Eiern mit darunter. (Sollte der Teig zu dick werden, so gießt man $\frac{1}{4}$ Quart Milch zu.) Hierauf umwickelt man die Baum-Form recht gut mit Papier und Bindfaden, läßt sie recht heiß werden und fängt nun an den ersten Guß, der besonders eine gute Farbe haben muß, zu machen. Sobald er anfängt sich zu färben, kann man etwas Feuer wegnehmen, damit er nicht zu braun wird und an die übrige Masse sich noch gehörig anschließt; man muß auch die Form gehörig drehen, daß der Baumkuchen schöne Zacken bekommt. Jetzt füllt man die

Form mit den übrigen Güssen, von denen man den letzten ebenfalls gut sich färben läßt, kann ihn auch mit Zucker bepudern und glaciren lassen. Bei dem Herausnehmen muß man mit der Spitze der Form etwas gegen die Mauer stoßen, so daß der Kuchen sich löst; doch hat man sich sehr in Acht zu nehmen, ihn ganz gerade herauszuziehen ohne anzustoßen, weil er sonst auseinander fallen würde. Man setzt ihn dann oval auf einen Tisch, zieht das Papier behende aus dem Kuchen heraus, läßt ihn kalt werden und gibt ihn nach Gefallen zur Tafel.

186. Baum-Kuchen. IV.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 1 Schoppen sauren Rahm, 18 gelbe Eyer nebst dem Schnee, Cardamomen, Zimmet und Nägelchen, fein gestoßen, dazu und backt dies in einer Baumform.

187. Baum-Kuchen. V.

Zwanzig ganze Eyer und 1 Pf. Zucker thut man in einen Schlag-Kessel und schlägt es bei gelindem Kohlenfeuer mit viel Milch warm, ebenso wieder kalt, thut dann 1 Pfund geschmolzene, frische Butter, $1\frac{1}{4}$ Pf. Mehl und Gewürz dazu und backt es ab.

188. Mandel-Kuchen. I.

Anderthalb Pf. süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln stößt man mit Ethern recht fein, thut sie, nebst ein Pfund Zucker, Citronenschale und 24 Eyer unter anhaltendem Rühren in eine Schüssel, schlägt zuletzt von den 24 Ethern den Schnee nebst einer Hand voll Mehl hinein und thut es in Formen.

189. Mandel-Kuchen. II.

Das Weiße von 4 Ethern, 2 Pfund gehackte Mandeln, 2 Pf. Zucker, abgeriebene Citronenschale, ein halb Loth Zimmet, etwas Nelken, 2 Löffel voll Rosen- und 2 Löffel voll Zimmet-Wasser rührt man wohl durcheinander; thut alsdann nach Gutdünken Kraftmehl hinein, knetet es so lange bis es nicht mehr ansetzt, rollt es aus und backt es ab.

190. Mörzel-Kuchen.

Anderthalb Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 6 Eyer, $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 1 Quart Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pf. klein geschnittene Mandeln, Muskatblume, etwas Zimmet und Hefen rührt man in einer Casserolle zwei Stunden lang, damit der Teig recht aufgeht, streicht darauf die Mörzel-Formen gut mit Butter aus, thut die Masse hinein und läßt sie aufgehen.

191. Rudel-Kuchen.

Ein Quart Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker läßt man kochen, rührt dann Mehl dazu und schlägt 12 ganze Eyer hinein; hierauf bestreicht man ein Papier mit Butter, formirt kleine Kuchen, setzt sie darauf und backt sie ab.

192. Pfeffer-Kuchen.

Ein halb Pfund gestoßenen Zucker schlägt man mit zwei Ethern, bis es dick ist, fügt wieder zwei Eyer dazu und rührt es durch; thut alsdann grob gestoßene Cardamomen, etwas Zimmet und Mandeln hinein und zieht zuletzt so geschwinde wie möglich 4 Loth feines Mehl darunter; setzt es dann auf Oblaten und backt es.

193. Pistazien-Kuchen.

Zwölf Loth Pistazien, vier Loth Mandeln und ein Stück Citronat läßt man zusammen mit Eyweiß stoßen, wiegt dann so viel Zucker dazu als die Masse schwer ist, rührt dies mit 15 gelben Ethern eine gute Weile durch und zieht von 8 Ethern den Schnee darunter; thut es dann in Formen und backt es.

194. Portugiesen-Kuchen. I.

Hierzu nimmt man 1 Pfund Butter, 1 Pf. Zucker und 1 Pf. Mehl; rührt erst die Butter mit 6 Ethern zu Sahne, thut den Zucker und das Mehl dazu und rührt es untereinander, füllt es alsdann in Formen und legt auf jeden Kuchen drei halbe Mandeln.

195. Portugiesen-Kuchen. II.

Ein Pfund Butter rührt man mit 8 ganzen Ethern zur Sahne; ist dieses geschehen, so thut man noch 1 Pf. Zucker

und 1 Pf. Mehl dazu, rührt es gut durch, streicht solches in die Formen und backt es.

196. Quint-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund Butter und schlägt es mit 6 Eiern zu Sahne, fügt dann 1 Pf. Zucker dazu und rührt $1\frac{1}{4}$ Pf. Mehl darunter, thut es in Quint-Formen, streut Zucker und Mehl darauf und backt es ab.

197. Quitten-Kuchen.

Aus Quitten bereitet man eine Marmelade, nimmt dann zu 1 Pf. derselben $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 12 gelbe Eier und rührt es durcheinander; fügt ferner den Schnee von 6 Eiern dazu; richtet dies auf einer Schüssel an, bestreicht es mit Schnee und Zucker und backt es ab.

198. Rand-Kuchen.

Ein halb Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Quart Milch und 3 Löffel voll guter Hefen rührt man mit Eiern ein und läßt es aufgehen; nimmt dann $\frac{3}{4}$ Pf. ausgewaschene Butter, 10 Eier, Muskat-Blumen, etwas Salz und Zucker, und schlägt dies recht gut mit einem Löffel; hierauf streicht man Formen aus, füllt sie mit der Masse halb voll und backt sie ab.

199. Sahne-Kuchen. I.

Aus $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 2 Pf. Mehl, guter Sahne und 8 gelben Eiern macht man einen guten Teig, der so lange durchgearbeitet wird, bis er Blasen zeigt. Diesen rollt man erst zweimal wie einen Buttermehl, dann aber nochmals so dünne als möglich aus, sticht ihn dann ab, bestreut ihn oben mit Sahne und Zucker und backt ihn.

200. Sahne-Kuchen. II.

Man bereitet einen recht feinen Bäreme- oder Hefenteig, läßt ihn aufgehen, setzt ihn dann auf ein Blech und backt ihn ganz leicht. Wenn er beinahe gar ist, bestreicht man ihn mit Eiern, gehackten Mandeln und Zucker, läßt ihn vollends gar backen und schneidet ihn in viereckige Stücke.

201. Savonen-Ruchen.

Ein Pfund feinen Zucker, 1 Pf. Mehl und 20 Eyer rührt man wie ein Biscuit ab, thut dann $\frac{1}{4}$ Pf. Pistazien und $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln, en filets geschnitten, darunter und backt es eine Stunde in einer Casserolle.

202. Schuster-Ruchen.

Zwei Pfund Mehl thut man in eine Reibschale, läßt darauf etwas Sahne oder Rahm warm werden, thut etwas Bäreme oder Hefen hinzu und rührt es nur eben durch. Wenn es gegangen ist, so fügt man 16 Eyer und 1 Pfund frische Butter bei, rührt es gut, nimmt jedoch nicht zu viel Mehl dazu. Zuletzt legt man noch etwas Muskatnuß und Citronenschale dazwischen und läßt es aufgehen.

203. Spriz-Ruchen.

Ein Schoppen Milch, Butter wie ein Ey groß, ebenso viel Zucker und auch Citronenschale läßt man kochen, thut dann 2 Hand voll Mehl dazu; macht davon einen guten Brandteig, schlägt ferner 4 ganze und 8 gelbe Eyer dazu, rührt Alles wohl durch und backt es durch eine Sprize.

204. Spriz-Ruchen von Mandeln.

Man stößt Mandeln fein, rührt sie dann wie zur Mandel-Torte, doch nicht zu dünn, ein, läßt sie dann durch eine Sprize auf Papier und backt sie.

205. Tausendjahr-Ruchen.

Vier Loth Butter rührt man zu Sahne, vermischt sie mit 4 Ethern, 4 Loth gestoßenen Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, abgeriebener Citronenschale, und setzt sie rund auf ein Blech.

206. Stachelbeer-Ruchen.

Stachelbeeren blangirt man so, daß sie brechen, schüttet sie hierauf auf ein Haarsieb, streicht sie durch, reibt sie alsdann in einer Reibschale, zieht von 7 Ethern den Schnee darunter und fügt noch 4 Löffel voll Zucker und Citronenschale nebst etwas Saft hinzu. Dieses thut man auf einen Boden von Buttermehl, backt es ab und bestreut es mit viel Zucker und Zimmet.

207. Stärke-Kuchen.

Man nimmt 12 gelbe Eyer, schlägt davon das Weiße zu Schnee, fügt dann 1 Pf. Zucker hinzu und schlägt es nochmals gut durch, thut alsdann $\frac{1}{2}$ Pf. Kraftmehl, klein geschnittene Citronenschale, Süßlade und gestoßene Cardamomen dazu, rührt dies gut durch und backt es in Formen.

208. Wiener Krebs-Kuchen.

120 Krebse kocht man ab, bricht die Schwänze aus und macht 1 Pf. Krebsbutter davon; thut diese dann in eine Schüssel, rührt sie recht steif, schlägt von 36 Ethern das Weiße, jedesmal 4 dazu und fügt ferner gestoßene Mandeln und Semmel in Milch geweicht, bei. Dieses rührt man eine halbe Stunde und nimmt alsdann noch Citronenschale, 4 Loth Zucker, 1 Loth Muskatnuß und die Krebschwänze, welche vorher in Butter passirt sind, und zuletzt etwas Schnee dazu; rührt solches noch ein wenig, thut es in Formen, doch so daß der Schnee nicht schmilzt und läßt es eine ganze Stunde backen.

209. Apfel à la Cardinal.

Borsdorfer Apfel schält man und sticht den Kern heraus, kocht sie alsdann in Wein und Zucker gar und nimmt sie heraus. Hierauf schneidet man viereckige Stücke Buttermehl, legt den Apfel hinein und schlägt die vier Ecken, nachdem man es vorher mit Ey bestrichen hat, oben zusammen. Oben darauf macht man eine kleine Rose, backt sie ab und glacirt sie; wenn sie fertig sind, so legt man oben in die Rose eine Confect-Kirsche.

210. Apfel mit Mandeln.

Borsdorfer Apfel bereitet man wie eben gesagt und legt sie auf eine Schüssel; stößt dann 1 Pf. Mandeln recht fein, schlägt 20 Eyer, etwas Milch, Zucker und Zimmt dazu, rührt es wie eine Crème auf dem Feuer ab, zieht es über die Apfel und backt sie ab.

211. Berlans.

Man nimmt 6 ganze Eyer, Zucker und Butter, so schwer als die Eyer, rührt die Butter mit den 6 gelben Ethern zur Sahne und thut den Zucker und so viel Mehl, daß der

Teig nicht zu fest wird, dazu; zieht alsdann von 6 Eiern den Schnee darunter und macht Berlans davon.

212. Berlingauce.

Ein halb Pfund Butter rührt man mit 8 ganzen und 13 gelben Eiern zu Sahne, fügt 1 Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. bittere Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale und so viel Mehl, daß es sich drehen läßt, dazu; setzt es rund auf und bestreut es mit Zucker.

213. Biscuit-Spähne.

Man nimmt 5 Eyer, so viel Zucker wie 3 Eyer wiegen, $1\frac{1}{2}$ Ey schwer Mehl und abgeriebene Zitronenschale, rührt den Zucker mit 3 gelben Eiern, hernach das Mehl darunter und fügt ferner den Schnee von den 5 Eiern bei; streicht solches alsdann auf ein, mit Wachs bestrichenen Blech einen Messerrücken dick auf, backt es leicht in einem Ofen, schneidet es in Riemen und macht es auf einer Stange krumm.

214. Carlsbader Zuckerbrod.

Sechs Eyer schlägt man mit einer Ruthe klein und thut $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker hinzu; setzt dieses auf ein gelindes Feuer und klopft es so lange, bis es zu Schaum wird, rührt dann 8 Loth feines Mehl hinein und nimmt noch etwas Zitronenschale hinzu. Das Mehl wird langsam darunter gezogen und die Masse dann nicht mehr geklopft.

215. Chue-Gan.

Fünf Quart Milch läßt man zusammen laufen, thut den Käse davon, nebst Zucker und abgeriebener Zitronenschale, 10 bis 12 Eyer und kleine Rosinen in eine Reibschale, rührt dieses unter einander, macht alsdann einen mürben Kirsch-Ruchenrand und thut solches hinein.

216. Citronex.

Von 3 Eiern den Schnee, $\frac{1}{4}$ Pf. feinen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, etwas Zitronenschale und von einer halben Citrone den Saft rührt man zu einem Teig, thut alsdann Kraftmehl darunter und knetet es so lange bis es nicht mehr klebt; rollt es hierauf aus und backt es bei gelindem Feuer in einer Pfanne.

217. Citronen-Bröddchen.

Aus 1 Pf. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl, von 4 Eiern Schnee, Citronenschale und Zimmet macht man einen Teig, rollt ihn einen kleinen Finger dick aus, legt dann die Bröddchen mit kleinen Ausstechern auf Oblate und backt sie. Sie müssen recht aufgehen.

218. Kalletschen.

Ein halb Pfund frische Butter rührt man mit 4 gelben Eiern zu Sahne, thut hierauf 4 Löffel voll Hefen oder Bäreme und $\frac{3}{4}$ Pf. feines Mehl unter beständigem Rühren hinzu, und fügt ferner noch Zucker, Zimmet, Muskatnuß und Citronenschale bei. Hieraus macht man kleine Kuchen, legt in die Mitte Confect hinein, läßt sie aufgehen, thut etwas Schnee darauf, bestreut sie mit Zucker und macht solchen mit Rosenwasser feucht. Zuletzt streut man nochmals Zucker darauf, feuchtet diesen wieder mit Rosenwasser an und backt sie ab.

219. Englische Kalletschen. I.

Man verfertigt einen Teig von 4 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, etwas Hefen, Milch und so viel Mehl, daß er nicht zu feste wird, rollt ihn dann einen Finger dick und sticht ihn in der Größe eines Thalers aus; legt auf die Mitte der Kalletschen etwas Confect, wieder eine Lage darauf, läßt sie aufgehen und bestreicht sie mit Schnee und Zucker.

220. Englische Kalletschen. II.

Zu einem guten, feinen Hefen-Teig rollt man die dazu bestimmte Butter (auf 1 Pf. Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Pf. Butter) wie in einen Buttermteig hinein; sticht dann kleine Kalletschen davon aus, läßt sie gehen, belegt sie oben in der Mitte mit etwas Confect, glacirt sie weiß und backt sie ab.

221. Englische Kalletschen. III.

Hierzu nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter und 10 gelbe Eier. Die Butter wäscht man wie zum Buttermteig, macht von dem Mehl, den Eiern, Hefen und Milch einen Teig, den man nur zweimal schlägt, und rollt die Butter hinein. Hierauf sticht man die Kalletschen rund aus, läßt sie aufgehen, glacirt sie mit Schnee und Zucker, und backt sie ab.

222. Magdeburger Kalletschen.

Hierzu gehören $1\frac{1}{2}$ Pf. abgeklärte Butter, $1\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. mit Milch gestoßene Mandeln und 8 Eyer. Erst rührt man die Butter zu Sahne, fügt hierauf ein Ey nach dem anderen hinzu, dann die Mandeln unter beständigem Rühren, damit der Zucker nicht schmilzt und fügt zuletzt das Mehl bei. Hiervon setzt man kleine Häufchen auf Papier und backt sie gehörig ab.

223. Nürnberger Kalletschen.

Zu 8 Ethern rührt man so viel Mehl, Hefen, etwas Zucker und Citronenschale, daß es wie ein Buttermeyg wird, rollt diesen alsdann aus, thut ferner $\frac{3}{4}$ Pf. Butter hinein und überschlägt diese Masse wie einen Buttermeyg dreimal. Jetzt rollt man ihn einen halben Finger dick, sticht kleine runde Böden daraus, läßt sie gehen und macht eine Wasser-Glacée oben darauf.

224. Wiener Kalletschen. I.

Ein halb Pfund Butter rührt man mit 4 ganzen und 4 gelben Ethern zu Schnee, mischt alsdann $1\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, 1 Pf. Zucker, 6 ganze und 6 gelbe Eyer und Citronenschale recht gut durcheinander, so, daß es recht schäumt, und thut es nebst $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl zum Schnee; setzt dieses dann auf ein Blech und bestreut es mit, en filets geschnittenen, Mandeln und Korinthen.

225. Wiener Kalletschen. II.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 6 ganze und 6 gelbe Eyer und etwas Citronschale; rührt die Butter mit den Ethern zur Sahne, vermischt alsdann den Zucker, das Mehl, von den 6 Ethern den Schnee und das Uebrige damit, setzt die Kalletschen mit einem Löffel auf und backt sie ab.

226. Zucker-Kalletschen.

Zwölf Loth Butter, 2 ganze und drei gelbe Eyer rührt man zu Sahne und fügt dann 12 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl und abgeriebene Citronenschale bei, zieht dies damit durch und setzt es auf ein Blech.

227. Kalletschen à la Lichtenstein.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $1\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker und 8 ganze Eyer; rührt die Butter mit den Ethern zu Sahne; vermischt hierauf die Mandeln mit Orangenwasser recht gut und fügt alsdann Alles zusammen.

228. Carlsbader Kalletschen.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 1 Pf. Butter, 4 Eyer, $\frac{1}{4}$ Quart Sahne, etwas Hefen, Zimmet, Citronenschale und Zucker; rührt die Butter kalt mit halb ganzen und halb gelben Ethern untereinander, fügt dann Alles mit einem Holzlöffel zusammen bis der Teig von selbst los geht, und läßt ihn aufgehen; macht davon kleine Kalletschen, auf die man oben Confect legt und glacirt sie mit einer Wasser-Glace von Eymweiß und Zucker, welche mit Wasser befeuchtet wird.

229. Sächsische Kalletschen.

Man macht einen guten Hefen-Teig, dreht daraus runde Kalletschen und setzt sie auf ein Blech; läßt sie alsdann gehen, streut Korinthen, en filets geschnittene Mandeln und Zucker darauf und backt sie ab.

230. Weit-Blatt.

Zuerst macht man eine Crème, kocht alsdann eine Compote von Stachelbeeren, streicht es durch und fügt die Crème bei; alsdann thut man es in einen Rand, belegt es oben mit Biscuit und backt es gar.

231. Echaudé en allemand.

Fünf Eyer, Mehl in Gewicht von 12 Eiern, 1 Quart ausgekochte Milch, Salz, Muskatnuß und etwas Zucker schlägt man untereinander, thut es in die ausgestrichene Echaudé-Formen und backt es gar.

232. Echaudé à la Parisienne.

Drei Pfund Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 24 ganze Eyer, 4 Loth Zucker arbeitet man zusammen (knetet den Teig nicht zu viel, damit er nicht verbrennt); macht davon kleine Kuchen und backt sie ab.

233. Falken en Kameky.

Einen guten Buttermeyg sticht man in runden Boden aus, macht hierauf einen Farsch von Rühren, Semmel, Parmesankäse, Muskatnuß und Salz, legt dann auf jeden Boden ein Stück Farsch, legt den Teig dreimal um den Farsch zusammen und backt es gar.

234. Gâteaux à la Saint-Cloud.

Man macht ein ordinaires Biscuit von 12 gelben und 8 ganzen Eyern, 1 Pf. Kraftmehl und 1 Pf. feinen Zucker und fügt zuletzt den Schnee von den 12 Eyern bei; setzt dieses rund auf, backt es ab und sticht es mit einem Ausstecher aus. alsdann setzt man 2 weiße und 2 rothe Glasknöpfchen darauf, läßt sie trocknen und legt auf deren Mitte etwas Confect.

235. Gâteaux à mille feuilles.

Man verfertigt runde Boden von Buttermeyg und backt sie ab, legt alsdann zwischen jeden Boden verschiedenes Confect, bestreicht solches oben und an der Seite mit Zucker-Glace, belegt es oben mit Confitüren und läßt es trocknen.

236. Gâteaux à la rocher.

Man nimmt so viel Mandeln wie nöthig sind (je nachdem der Mandelberg seyn soll), schneidet sie en filets und trocknet sie etwas, rührt dann eine gute Portion weißer Glace von Zucker, etwas Eyweiß und Citronensaft so lange, bis es recht dick und weiß ist; nimmt nun die Glace, theilt sie in so viele Theile ab, wie man Couleuren haben will, färbt ein Theil roth mit Flon, den anderen mit Zimmet, den dritten mit Chokolade und läßt etwas weiß. Will man grüne darunter haben, so nimmt man Pistazien und schneidet sie en filets, nimmt dann die Mandeln und thut einer jeden Sorte Glace, so viel daß es steif genug wird, bei (aber jede Farbe allein) und trocknet sie im Ofen ab. Hierauf macht man einen mürben Teig, nimmt eine runde oder ovale Casserolle, je nachdem der Mandelberg seyn soll, bestreicht sie auswendig mit Butter, legt den mürben Teig darüber und backt ihn ab. Ist er gar, so nimmt man die Kuppe von der Casserolle herunter, bestreicht ihn mit Eyern,

theilt die abgetrockneten Mandeln und belegt den Berg damit, einen Theil weiß, den andern roth, und so weiter bis er ganz bedeckt ist. Dies wird alsdann in einem legeren Ofen getrocknet und man kann dann noch eine Crocande darauf setzen.

237. Gâteaux à la Vincennes.

Ein Quart Milch, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und 1 Pf. Butter läßt man zusammen kochen, thut dann Mehl nach Gutdünken hinein, doch so, daß der Teig recht dick wird, und läßt ihn gar brennen. Alsdann fügt man noch 14 Eyer hinzu, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt die Masse rund darauf, bestreicht sie mit Ethern und backt sie ab.

238. Gâteaux à la Mannon.

Man bereitet eine Crème von Vanille, rollt dann Butterteig ganz dünn aus, legt ihn auf ein Blech, legt die Crème darauf, thut hierauf wieder eine Platte Butterteig darauf, läßt es backen, schneidet es dann in viereckige Stücke und gibt sie noch warm zur Tafel.

239. Gâteaux aux Meringues.

Man macht kleine Pains d'amours, backt sie ab, füllt sie dann mit Crème, thut oben einen Haufen Meringues-Masse darauf und läßt sie trocknen.

240. Mandel-Birnen.

Hierzu nimmt man fein gestoßene Mandeln, etwas Franzbrandtwein, 3 gelbe Eyer, Zucker, etwas Butter und Citronenschale; macht alsdann eine steife Marmelade von Aepfeln, Citronenschale, Citronat, Korinthen und obiger Masse, formt aus diesem Teig kleine Häufchen, wie eine Birne, und backt sie ab. Zuletzt bestreicht man sie auf der einen Seite mit Citronensaft und auf der anderen mit Alt-Kermes.

241. Braune Mandel-Kränze.

Hierzu schneidet man Mandeln fein en filets, formirt dann von mehreren Oblaten immer einen kleinen Kranz, läßt die Mandeln mit Zucker auf dem Feuer recht braun brennen, legt dann auf den Rand des Kranzes braune und in dessen Mitte

weiße Mandeln, läßt sie kalt werden und macht eine Pyramide davon.

242. Weiße Mandel-Kränze.

Nachdem man die dazu nöthigen Mandeln gehackt hat, kocht man eben soviel Zucker zu einem weißen Carmell, fügt dann die Mandeln nebst etwas Citronenschale bei, nimmt die Masse sogleich heraus und bildet die Kränze davon.

243. Chocoladen-Muscheln.

Hierzu gehören $\frac{1}{2}$ Pfund Brod, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 1 Pf. Zucker. Erst nimmt man schwarzes oder Roggen-Brod, reibt, trocknet und stößt es; hierauf stößt man auch die Mandeln, brennt sie braun, thut sodann den Zucker hinzu und mischt alles untereinander; rührt die Butter zu Sahne, vermischt sie mit Obigem und backt es in ausgestrichenen Formen.

244. Gebrannte Chocoladen-Muscheln.

Man nimmt die vorige Masse, doch keine Butter; läßt den Zucker recht brennen, reibt alsdann alles wie Mandelmuscheln, macht die Formen recht naß und drückt die Masse hinein.

245. Mandel-Spähne. I.

Anderthalb Pfund süße und $\frac{1}{2}$ Pf. bittere Mandeln stößt man fein; nimmt alsdann 12 gelbe Eyer, schlägt das Weiße davon zu Schnee, fügt noch $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und etwas Citronenschale bei und rührt dies untereinander. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Wachs, setzt die Masse, so dick wie ein Messerrücken, darauf, backt sie ab und macht sie auf einem Holze krumm.

246. Mandel-Spähne. II.

Mandeln stößt man mit Eyweiß, fügt alsdann Zucker und Eyweiß bei, so daß es dick bleibt; streicht dies auf, mit Wachs bestrichene, Bleche und backt es ab. Zuletzt schneidet man es in Riemen und krümmt es über einem Holze.

247. Mandel-Spähne. III.

Ein halb Pfund Mandeln, mit Eyweiß fein gerieben, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und ein wenig Drangenwasser rührt man mit

Eyweiß zu einem Teig, bestreicht dann ein Blech mit Wachs oder Speckschwade, legt die Masse einen Messerrücken dick darauf, backt sie schön gelb, schneidet sie in viereckige Stücke und formt sie auf einem dicken, runden Holze.

248. Maultaschen.

Von einem Buttermenge schneidet man viereckige Stücke und kneift die Ecken davon in der Mitte zusammen, legt alsdann Kirschmuß oder Mandel-Crème hinein und glacirt sie braun.

249. Wiener Maultaschen.

Eine Handvoll Mehl thut man in eine Casserolle, schlägt 6 gelbe Eyer hinein und nimmt 6 Eyerschalen voll Wein dazu, mischt dies zu einem Teige, den man auf dem Tische wie einen Nudelteig bearbeiten kann und klopft ihn gut mit der Hand, so daß er recht klar wird. Sollte er zu hart werden, so thut man einige Eydottern hinzu. Nun arbeitet man ihn so lange bis er ganz klar wird; nimmt unter der Zeit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, etwas Eingemachtes, abgeriebene Citronenschale und 6 Eyer, rührt dieses zusammen, schneidet alsdann viereckige Stücke von dem ersten Teige, legt etwas von der zweiten Masse dazu, bedeckt dies wieder mit obigem Teige und backt es ab. Wenn es beinahe gar ist, so nimmt man es heraus und bestreicht es mit reinem Wasser, damit es recht glänzend aussieht.

250. Meringues.

Zu 6 Ethern nimmt man $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, schlägt das Eyweiß zu Schnee, zieht den Zucker darunter, setzt dies auf ein Blech in kleine Häufchen aus und backt es ganz leicht in einem Ofen. Zuletzt höhlt man sie von unten aus und thut kurz vor dem Anrichten Mandel-Crème oder Confect hinein.

251. Pain à la Dauphine.

Man nimmt so viel Semmel, daß die Schüssel damit angefüllt wird, raspelt sie ab, schneidet oben ein rundes Loch hinein und nimmt alle Krume daraus; macht alsdann davon und von Drangenschale und Citronat eine Crème, zieht etwas Schnee darunter, füllt die Semmel überall mit Confect voll, überzieht sie mit der Crème, bespickt es mit Dranienschale und Citronat, backt es langsam ab und glacirt es mit Zucker.

252. Pain à la Duchesse.

Eine Casserolle setzt man mit ein Paar Weingläsern voll Wasser, einem Stück Butter wie ein Ey groß, etwas Zucker und Citronenschale auf's Feuer, rühret, wenn es kocht, so viel Mehl hinein, daß es von der Casserolle loß läßt und mischt alsdann halb gelbe, halb ganze Eyer dazu; macht davon kleine, lange Kuchen, bestreicht sie mit Ethern und Zucker und backt sie ab. Zuletzt schneidet man eine kleine Oeffnung an der Seite, nimmt die Krume heraus und füllt dafür eine Crème oder Kirschen-Gelée hinein.

253. Pains d'amour.

Diese bestehen aus Buttermehl, aus welchem man kleine Pastetchen macht und sie abbäckt. Zuletzt legt man auf deren Mitte Confect und einen Haufen halb rothe, halb weiße Zucker-Glace.

254. Petits-Choux. I.

Man läßt 12 Loth Wasser mit 12 Loth Butter kochen und thut etwas Zucker hinzu; mischt, wenn es kocht, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl bei, trocknet es auf dem Feuer gut ab und rührt ferner 6 ganze und 2 gelbe Eyer ganz heiß hinzu, setzt es dann auf ein Blech und backt es. (Dieses Backwerk muß inwendig ganz trocken seyn.) Alsdann glacirt man sie und legt Confect hinein.

255. Petits-Choux. II.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Mehl, 1 Pf. Milch, 16 ganze Eyer und 2 Loth Zucker; setzt zuerst die Milch und die Butter auf's Feuer, fügt, wenn es kocht, das Mehl hinzu, brennt es wohl ab, bis die Masse sich von der Casserolle löst, setzt es dann ab und läßt es kalt werden. Alsdann thut die Eyer nach und nach dazu, dreht es mit wenig Mehl rund auf ein Blech, bestreicht es mit Ethern, streut noch etwas Zucker darauf und backt es in einem, nicht zu heißen, Ofen ab.

256. Leichte Piscoten.

Fünf weiße Eyer schlägt man zu Schnee, fügt vier Loth feinen Zucker bei und rührt es eine halbe Stunde lang durch;

thut alsdann den Teig in eine Schüssel, setzt sie auf ein Kohlenbecken und rührt ihn so lange um bis er anfängt weiß zu werden. (Er muß so warm werden, daß man den Finger nicht darin leiden kann.) Wenn er dann dick genug ist, so setzt man ihn ab, schlägt ihn wieder kalt, fügt noch zwei Löffel voll Mehl und abgeriebene Zitronenschale hinzu, gießt ihn in Form der Piscoten auf Papier, bestreut ihn mit Zucker und backt ihn langsam in einem Ofen.

257. Brezeln.

Vier ganze und vier gelbe Eyer, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter klopft man gut durcheinander; fügt dann so viel Mehl hinzu, daß es ein fester Teig wird, dreht Brezeln daraus und backt sie.

258. Kleine Brezeln.

Kleine Ueberbleibsel von Buttermehl arbeitet man mit einigen gelben Ethern, Zucker, Zitronenschale und Muskatnuß untereinander; macht davon kleine Brezeln und backt sie in einer temperirten Hitze ab; man kann sie auch alsdann noch mit Schnee und Zucker glaciren.

259. Brezeln nach Carlsbader Art.

Aus 1 Pf. feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 4 Ethern, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und der abgeriebenen Schale von zwei Citronen macht man einen mürben Teig, backt ihn in Kuchen-Eisen und legt ihn krumm.

260. Mandel-Brezeln.

Ein halb Pfund gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, das Weiße von 4 Ethern und ein Stück Butter wie ein Ey groß, mischt man gut untereinander, dreht Brezeln daraus und backt sie ab.

261. Zucker-Brezeln.

Aus 6 Ethern, $\frac{1}{2}$ Pf. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. geschmolzener Butter, etwas Zitronenschale, Cardamomen und gutem Mehle macht man einen ziemlich steifen Teig, dreht daraus Brezeln und backt sie ab.

262. Priors.

Aus feinem Hefenteig, den man zweimal hat aufgehen lassen, macht man kleine Flechten; läßt diese nochmals aufgehen, bestreicht sie dann mit Eyern und setzt sie in den Ofen. Wenn sie steif sind, so glacirt man sie mit Zucker und backt sie gar.

263. Priors à la Parisienne.

Ein Tag vor dem Verbrauche mengt man einen Teig mit guten Hefen an und läßt ihn gehen; stößt alsdann einen anderen Teig von Butter, Milch, etwas Zucker, Zimmet und halb ganzen, halb gelben Eyern, so, daß er wie ein Buttermehl wird; vermischt diesen mit dem Hefenteig und setzt ihn über Nacht an einen temperirten Ort. Am andern Morgen macht man alsdann Priors davon, schneidet sie oben ein und backt sie ab.

264. Englische Quinq-Quexs.

Ein Pfund Butter mit 8 gelben Eyern rührt man zu Sahne, nimmt alsdann 1 Pf. feinen Zucker, 4 Loth gehackte Drangenschale, 3 Loth Citronat und eine Handvoll kleine Rosinen, rührt ferner 1 Pf. fein Mehl und von den 8 Eyern den Schnee dazu, vermischt es mit Obigem und backt es in kleinen Formen.

265. Roeups-Quinq-Quexs.

Ein Pfund feines Mehl läßt man gut trocknen und fügt 1 Pf. Zucker, Citronenschale und Muskatnuß bei, rührt alsdann 2 Pf. Butter mit 4 ganzen und 4 gelben Eyern, die vorher mit 2 Löffeln voll Rosen- oder Drangen-Wasser geschlagen sind, zur Sahne und thut ferner 2 Pfund Korinthen darunter. Jetzt rollt man den Teig aus, thut ihn in kleine Pasteten-Formen und backt ihn.

266. Quitten-Schnee.

Anderthalb Pfund Quitten-Marmelade oder Abrikosen rührt man in einer Reibschale eine gute Viertelstunde lang immer nach einer Seite, schlägt dann von 15 Eyern das Weiße zu Schnee und rührt es langsam darunter. Dies sticht man auf einer Schüssel in kleine Häufchen aus, bildet davon

einen Berg, bestreut ihn mit Zucker, setzt ihn eine halbe Stunde in einen ganz gelinden Ofen und läßt ihn recht gelb backen. Man kann solchen auch von allerhand Marmelade machen.

267. Ramquins. I.

Hierzu macht man einen gebrannten Teig ohne Zucker, schlägt Eyer dazu, fügt nach Gutdünken Parmesankäse, Schalotten, Pfeffer und Knoblauch bei, rührt dies gut durcheinander und zieht zuletzt von 6 Ethern den Schnee darunter. Dies setzt man in längliche Stücke auf ein Blech und bestreicht es mit Ethern.

268. Ramquins. II.

Ein halb Pfund Butter rührt man mit 8 Ethern zu Sahne, fügt sodann 4 gehackte Sardellen, Schalotten und $\frac{1}{2}$ Pf. geriebenen Parmesankäse bei; zieht zuletzt den Schnee von obigen Ethern auch dazu und backt es in Kapseln.

269. Schnee-Bälle.

Einen Teig, wie zu Spritzkuchen, brennt man ab, schlägt dann so viel Eyer dazu, bis er dünne genug ist, thut ferner etwas Muskatnuß, Butter, kleine Rosinen und Citronenschale hinzu, setzt alsdann davon kleine Häufchen auf, mit Butter bestrichenen Papier, bestreut sie mit Zucker und backt sie.

270. Ungarische Schnecken von Chocolate.

Mehl, Hefen und Sahne stößt man mit 4 Ethern, etwas Muskatnuß, viel Butter und etwas Zucker, macht dies zu einem Teige, so fest wie Buttermehl, und rollt ihn dann einen halben Finger dick aus. Nachher reibt man Chocolate, Bohnpourenickel, Zucker, Citronenschale, Eyer und kleine Rosinen ab, thut es auf den obigen Teig und streut Zimmet darüber; rollt diesen damit wie eine Roulade zusammen und läßt es gehen; backt es alsdann langsam, schneidet es in Stücke und röstet es, so wird es das Ansehen einer Schnecke bekommen.

271. Tarrons.

Man braucht hierzu einen Teig von 1 Pf. Butter, 1 Pf. Mehl, 1 Pf. Milch, 16 ganzen Ethern und 2 Loth Zucker. Erst setzt man die Milch und Butter auf's Feuer, thut, wenn

dies kocht, das Mehl dazu und brennt es wohl ab, bis die Masse sich von der Casserolle löst. Jetzt setzt man es ab, läßt es kalt werden und fügt die Eyer nach und nach hinzu; dreht alsdann die Masse mit ein wenig Mehl zu kleinen Kugeln, bestreut diese mit Schnee und Zucker, backt sie ab, thut in die Mitte ein Häufchen Rocher-Masse und läßt sie trocknen.

272. Tarrons en rocher.

In 1 Pfund Wasser thut man 1 Pf. Butter und $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und läßt es kochen, fügt dann 1 Pf. feines Mehl dazu und brennt davon einen Brandteig; hierauf schlägt man 15 ganze Eyer hinzu, dreht daraus runde Kränze, bestreicht diese mit Eyern, bestreut sie mit Zucker und backt sie. Nachher legt man in der Mitte etwas Confect, schneidet Mandeln en filets, versetzt solche mit einem Zucker-Glace und Chocolate, thut davon auf den Confect ein Häufchen und läßt es in einem Ofen langsam trocknen.

273. Tabakz-Rollen.

Butter rührt man mit den nöthigen Eyern zu Sahne, nimmt dazu einen guten Theil Zucker, Citronenschale und gestoßene Mandeln und macht einen festen Teig davon, doch so, daß man ihn bearbeiten kann; schneidet alsdann viereckige Stücke davon, schlägt diese um, mit Papier bewundene Hölzer, wickelt starken Bindfaden darüber und backt sie aus. Zuletzt kann man noch Marmelade hineinstreichen.

274. Tortelettes à l'Anglaise.

Einen Teig von Mehl, Butter und Wasser drückt man ganz dünne in Tortelettes-Formen, thut Confect hinein und bestreicht es mit Ey; rollt hierauf noch eine Platte aus, bestreicht sie mit Wasser, legt hiermit die bestrichenen Seiten gleichfalls in die Formen, drückt sie fest auf und schneidet sie gleich. Zuletzt glacirt man sie mit einer Wasser-Glace und backt sie langsam ab.

275. Tortelettes von Chocolate.

Einen Löffel voll Mehl, 6 gelbe Eyer, Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. geriebene Chocolate und Citronenschale thut man in eine

Casserolle, rührt alles mit guter Sahne klar und macht eine Crème davon; wenn diese kalt ist, so zieht man den Schnee von einigen Eiern darunter, belegt alsdann kleine Tortelettes-Formen mit Buttermteig, thut etwas von obiger Crème darauf, streicht es gerade, backt es ab und glacirt es braun.

276. Tortelettes von Pistazien.

Ein halb Pfund Pistazien stößt man mit einigen bitteren Macaronen, gehackten Drangenschalen und Eyweiß recht fein, rührt dies mit 2 gelben Eiern, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, etlichen Tropfen Drangenwasser und dem Schnee von 6 Eiern ab, thut etwas von dieser Masse in, mit Buttermteig belegte, Formen, belegt sie ferner mit schmalen Streifen davon und glacirt sie braun.

277. Tortelettes à la Ferdinand.

Man macht einen Buttermteig und formirt ihn zu Pasteten, noch einmal so groß wie die gewöhnlichen kleinen Pasteten, backt und glacirt sie braun; nimmt alsdann den inneren Deckel heraus, füllt unten Kirschen-Confect, oben Crème von Vanille hinein und macht sie wieder zu.

278. Tortelettes bandées mêlées.

Aus Buttermteig formt man runde, Finger dicke Boden so groß wie ein Thaler, markirt in deren Mitte mit einem kleinen Ausstecher ein Loch und glacirt sie mit Wasser-Glace; backt sie alsdann ab und thut in die Mitte Confect. Ferner legt man dünne Boden in Tortelettes-Formen, legt Confect darauf, bandirt es, glacirt es braun und gibt es mit dem Vorhergehenden zusammen zur Tafel.

279. Schweizer Tortelettes.

Mandeln stößt man fein und streicht sie durch, fügt noch Zucker und Eyer dazu und macht eine Crème daraus, die man aber nicht abrührt. Dann legt man kleine Formen mit Buttermteig aus, thut die Masse darauf und backt es ab.

280. Citronen-Tortelettes.

Ein halb Pfund Butter rührt man mit 8 gelben Eiern zu Sahne, fügt dann $\frac{1}{2}$ Pf. feinen Zucker, den Saft von 4 und die Schale von 2 auf Zucker abgeriebenen Citronen,

den Schnee von 2 Ethern und etwas weniges Mehl hinzu, thut es in, mit Buttermehl ausgefüllte Formen und backt es ab.

281. Tortelettes von Zucker.

Man nimmt von 8 Ethern das Gelbe, rührt es mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker zu Schaum und thut dann den Schnee, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und etwas Citronenschale dazu, backt es in ausgestrichenen Formen und legt oben etwas Confect darauf.

282. Ulmer Brod.

Zwei Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, Cardamomen, Muskatblumen, Pfeffer, Fenchel, Anis, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, etwas Hefen, 8 Eyerdottern und Salz bearbeitet man zu einem nicht zu steifen Teig, so, daß er oben von der Casserolle leicht losgeht; macht davon kleine, lange Häufchen, läßt sie gehen, schneidet, bevor man sie in den Ofen setzt einen Strich in die Länge und backt sie ab. Wenn sie alsdann gar sind, eher darf der Ofen nicht geöffnet werden, so schneidet man sie durch und läßt sie vollends austrocknen.

283. Waffeln. I.

Ein Pf. Mehl und 1 Pf. abgeklärte Butter rührt man mit 3 gelben und 5 ganzen Ethern zu Sahne, nimmt dann 1 Pf. Mehl, thut etwas Citronenschale, nebst 1 Quart Sahne und etwas Hefen dazu, vermischt diesen Teig mit Obigem, läßt ihn aufgehen und backt die Waffeln ab.

284. Waffeln. II.

Hierzu nimmt man zuerst $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 18 gelbe Eyer, macht dann das Weiße der Eyer zu Schnee, schlägt ferner 1 Quart Sahne, Muskatnuß und Salz recht steif und fügt etwas Zucker und Franzbrandtwein bei; schlägt zuletzt Alles zusammen und backt es ab.

285. Waffeln. III.

Ein Quart süße Sahne schlägt man mit 20 gelben Ethern zu Schaum und vermischt es mit dem Schnee; nimmt dann $\frac{1}{4}$ Pf. geschmolzene Butter, 20 Loth feines Mehl, Muskatnuß, etwas Zucker und Franzbrandtwein, vermischt kurz vor dem Backen Alles zusammen und macht die Waffeln fertig.

286. Waffeln. IV.

Hierzu nimmt man 1 Pf. Butter, 1 Pf. Mehl, 1 Quart Milch, 12 gelbe Eyer, Zimmet und $\frac{1}{8}$ Pf. Zucker. Erst rührt man die Butter nebst den Ethern zur Sahne, thut hierauf das Mehl nebst der Milch, dem Zucker und Schnee dazu und backt es dann im Eisen gar.

287. Hefen-Waffeln. I.

Ein halb Pfund feines Mehl, 1 Pf. frische Butter und 1 Quart Milch läßt man warm werden, thut dann die Butter zur Milch, so, daß sie schmilzt; fügt hierauf das Mehl nach und nach hinzu; nimmt noch 10 gelbe Eyer, etwas Salz und Muskatnuß hinein, rührt Alles nach und nach zusammen und zuletzt gibt man die Hefen hinzu; läßt dann die Masse aufgehen und backt sie ab.

288. Hefen-Waffeln. II.

Ein Pfund Butter mit 16 gelben Ethern rührt man zu Sahne; fügt hierauf 2 Pf. Mehl, etwas Citronenschale, Zucker und Hefen bei und gießt ferner so viel warme Milch hinzu, daß der Teig nicht zu dünne wird, läßt ihn dann aufgehen und backt ihn ab.

289. Holländische Waffeln.

Zwei Pfund gestoßene Mandeln, 1 Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Quart Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Muskatblumen, 1 Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. Zimmet und 12 gelbe Eyer rührt man zusammen; zieht dann von den 12 Ethern den Schnee darunter und backt es ab.

290. Zimmet-Waffeln. I.

Ein Viertelpfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 2 ganze und 4 gelbe Eyer, 12 Loth Mehl und $1\frac{1}{2}$ Loth gestoßenem Zimmet rührt man mit etwas Kardamomen zusammen und läßt es backen.

291. Zimmet-Waffeln. II.

Anderhalb Pf. geklärte Butter und 1 Pf. gestoßenem Zucker, rührt man mit 16 ganzen und 4 gelben Ethern zu Sahne, zieht dann $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl darunter und gibt noch einen kleinen Tassenkopf voll Sahne dazu, u. s. w.

292. Zimmet-Waffeln. III.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund geklärte Butter, $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 1 Pf. Zucker, 10 ganze und 4 gelbe Eyer, etwas Citronenschale und 1 Loth Zimmet; rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt dann die Eyer nach und nach hinzu, fügt das Mehl und 1 Tasse voll Rahm bei und backt es in einem dünnen, runden Eisen.

293. Saure Rahm-Waffeln.

Ein Pfund Butter rührt man mit 24 gelben Ethern zu Schaum, thut $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 2 Löffel Hefen und einen festen Schnee von dem Eyweiß nebst 1 Quart saure Sahne dazu, läßt es wohl gehen und backt es ab. Das Eisen muß aber sehr dick seyn, damit die Waffel in der Mitte feucht bleibt.

294. Zwieback-Waffeln.

Nachdem man den Zwieback klein gestoßen und durch ein Haarsieb gegeben hat, nimmt man 3 Theile Zwieback und 1 Theil Mehl, Hefen, Eyer, geschmolzene Butter und Muskatnuß, rührt Alles zusammen, läßt es aufgehen und backt es ab.

295. Wespen-Nester.

Zu 4 Ethern, $\frac{1}{2}$ Pf. zerlassener Butter, etwas Hefen, kalter Milch nimmt man so viel Mehl, daß daraus ein, nicht zu fester Teig wird; rollt ihn dann in der Dicke eines Butterteigs und schneidet länglich schmale Stückchen daraus, bestreicht diese mit zerlassener Butter und kleinen Rosinen; legt sie hierauf wie eine Schnecke zusammen, läßt sie aufgehen, bestreicht sie nochmals mit Butter und backt sie in einem, nicht zu heißen Ofen ab.

296. Wiener Zelten.

Ein Pfund feinen Zucker rührt man mit 8 Ethern, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenem Zimmet, etwas eingemachten, klein geschnittenen Wallnüssen, etwas Citronenschale und $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl wohl durcheinander; rollt es alsdann einen kleinen Finger dick aus, zerschneidet dies in kleine, viereckige Stücke, backt sie ab und gibt ihnen auf einem Holze eine krumme Form.

297. Zimmet-Röhrchen.

Aus $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 7 Loth Zucker, 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und Zimmet macht man einen Teig, rollt daraus Röhrchen und backt sie im Eisen.

298. Zimmet-Röhrchen von Mandeln.

Sechs Eyer, $\frac{1}{4}$ Quart Milch, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßene Mandeln, 6 Loth bittere dito und Mehl nach Gutdünken, rührt man gut durcheinander, doch so, daß es nicht zu dick wird, und backt es in einem Eisen.

299. Wiener Zucker-Bogen.

Ein Pfund Zucker, 1 Pf. Mehl und 6 Eyer schlägt man wie Anis-Kuchen; streicht es dann einen Messerrücken dick auf ein, mit Butter bestrichenen Papier, backt es und macht es über einem Holze krumm.

300. Zimmet-Kuchen.

Anderthalb Pfund Butter rührt man zu Sahne, thut $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßene Mandeln dazu, rührt dies wohl untereinander und fügt dann Zucker, Mehl und von 12 Eiern den Schnee bei. Zuletzt zieht man es nach und nach mit zwei Löffeln voll Zimmet untereinander und backt es ab.

301. Magen-Marseilles.

Ein Pfund Zucker kocht man zum Karmel-Zucker, schneidet darauf $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln fein en filets, thut diese nebst etwas Citronenschale, Cardamomen und Zimmet dazu, rührt dies so lange bis es anfängt steif zu werden und thut es alsdann in kleine papierne Kapseln.

302. Marzipan-Masse.

Ein Pfund Mandeln stößt man mit Wasser und rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker auf dem Feuer ab bis es nicht mehr klebt, oder bis der Löffel darin stehen bleibt (wenn es zu spröde seyn sollte, so kann man ein wenig Eyweiß hinzuthun), formt dies nach Belieben und trocknet es im Ofen ab.

303. Pommes à la Dauphine.

Man macht eine gute Crème von Wein, Eiern, Mehl und Zucker, schält alsdann Aepfel, schneidet sie in Viertel

und rangirt sie mit Zucker und Zimmt; thut darauf die Crème schichtweise mit den Aepfeln in einen Rand und backt es ab; man kann sie auch noch weiß glaciren.

304. Pommes à la Portugaise.

Hierzu braucht man Aepfel, 1 Pf. große Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pf. kleines Biscuit, $\frac{1}{4}$ Pf. Macaronen, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und $\frac{1}{4}$ Quart Rheinwein. Zuerst schält man einige Aepfel, sticht den Kern heraus und kocht sie im Wein mit dem Zucker ab; von den andern Aepfeln und Rosinen macht man alsdann Marmelade, vermengt sie mit den übrigen Aepfeln und den Macaronen in einer Schüssel und legt den Biscuit und die Marmelade zuletzt oben darauf.

305. Krauß-Gebäckenes.

Man macht einen englischen Teig mit einem guten Theile Zucker und rollt ihn dünn aus; schneidet daraus mit einem Backrade kleine, längliche Stücke, schürzt diese einigemal in einander, backt sie aus und bestreut sie mit Zucker.

306. Tragant-Teig.

Gummi Tragant weicht man in Wasser auf, nimmt dann fein gestoßenen Zucker, reibt ihn mit etwas Gummi in einer Reibschale und fügt alsdann Kraftmehl darunter.

307. Ostfriesischer Kuchen.

Hierzu nimmt man einen Teig von 1 Pf. ausgewaschener Butter, $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 16 hart gekochten gelben Eiern und $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker; vom Zucker kann man etwas auf 1 Citrone abreiben.

308. Aepfel-Kuchen.

Man macht einen guten Buttermteig, schneidet dann Aepfel en filets, marinirt sie mit Zucker und Zimmt, legt den Teig in kleine Torten-Formen, etwas von den Aepfeln darauf, bedeckt dies wieder mit Teig und backt es ab.

309. Noasen.

Man nimmt ebenfalls einen Buttermteig, rollt ihn dünn aus, sticht kleine, runde Boden, so groß wie ein Thaler

daraus, legt Kirschen darauf und auf die Kirschen ein, eben so großes Stück Oblate und glacirt es mit Wasser-Glace.

Man kann auch statt Kirschen einen Mandel-Crème darauf thun.

310. Prinzessin-Bröddchen.

Aus Buttermehl schneidet man lange viereckige Stücke, bestreicht sie in der Mitte mit Wasser-Glace von Eymweiß und mit Wasser angefeuchtetem Zucker, und backt es ab.

311. Sand-Kuchen.

Hierzu nimmt man die bekannte Portugiesen-Masse; fügt aber mehr Mehl hinzu, so, daß sie im Ofen nicht zu sehr auseinander geht. Man setzt sie in kleine Häufchen aus, thut auf deren Mitte etwas Confect und backt sie ab.

312. Pfannen-Kuchen.

$2\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 15 gelbe Eyer, 1 Pf. geklärte frische Butter, Hefen, Citronenschale und Milch rührt man gehörig untereinander und macht Pfannenkuchen daraus, backt und glacirt sie.

313. Berliner Pfannen-Kuchen.

Aus 1 Pf. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 8 gelben Ethern, $\frac{1}{8}$ Quart Rahm und 2 Löffeln voll Hefen bereitet man einen Teig und rollt ihn in die Länge aus; legt sodann Eingemachtes in Häufchen, schlägt den Teig darüber, so, daß das Eingemachte nach hinten an der Seite ist, drückt hierauf solche mit einem, nicht scharfen, runden Ausstecher wie einen halben Mond aus, läßt sie aufgehen und backt es.

314. Pflaumen-Kuchen.

Einen Hefenteig rollt man dünn aus, legt ihn in kleine, runde Formen, legt dann die Pflaumen darauf, doch so, daß die Schale oben ist, bestreut es mit Zucker und Zimmt und backt es ab.

Man macht auch die Kirschkuchen eben so, nur nimmt man dann natürlich Kirschen statt der Pflaumen.

315. Linzer Teig zu Pflaumen-Kuchen.

Dieser besteht aus 8 hart gekochten gelben Eiern, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 1 Pf. Mehl, 4 Loth Zucker und etwas Citronenzucker.

316. Pfriemen-Kuchen.

Hierzu nimmt man 1 Pf. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 6 gelbe Eier, $\frac{1}{8}$ Quart Sahne und genug Hefen, u. s. w.

317. Süster-Kuchen.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. geklärte Butter, 2 Pf. 2 Loth Mehl, 20 ganze und 4 gelbe Eier und $\frac{1}{2}$ Pf. auf einer Citrone abgeriebenen Zucker. Die geklärte Butter rührt man gut zu Sahne, fügt nach und nach die Eier und das Mehl hinzu und zieht darauf das Hefenstück recht gut darunter. Alsdann bestreicht man die Formen mit Butter, thut die Masse hinein, läßt solche recht langsam gehen, bis sie anfängt Blasen zu werfen und backt sie langsam.

Diese Masse muß ganz lau warm aufgehen: recht gute Hefen rührt man mit ein Paar Händen voll Mehl von den 2 Pf. 2 Loth recht klar; nimmt, wenn es nöthig ist, etwas Milch dazu und läßt dieses Hefenstück recht gut aufgehen. Um acht Uhr fängt man an zu rühren; von halb 11 bis halb 12 Uhr läßt man es im Ofen.

318. Süster.

Drei Viertelpfund Butter rührt man mit 24 gelben Eiern zur Sahne; fügt ferner $1\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl nebst Hefen, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, etwas Citronenschale und $\frac{1}{4}$ Quart Milch dazu und rührt es gut unter einander; thut es dann in Formen; läßt es aufgehen und backt es ab. Oder man fügt 1 Pf. Butter mit 15 gelben Eiern zur Sahne, nimmt etwas Zucker, Hefen, Citronenschale, $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl und kleine Rosinen dazu und verfährt dann wie eben gesagt.

319. Windbeutel.

Man nimmt 1 Pf. Wasser, 1 Pf. Mehl, 1 Pf. Butter und 19 Eier, setzt erst das Wasser mit der Butter, 2 Loth Zucker und Citronenschale auf, thut, wenn dies kocht, das Mehl hinein und brennt es ab; alsdann schlägt man 3 ganze und

16 gelbe Eyer hinein, dressirt es, bestreicht es mit Ethern und Zucker und backt es ab. Dieselbe Masse kann man auch mit einem Löffel rund ausstechen und mit Backbutter ausbacken; nur wird sie dann nicht mit Ethern und Zucker bestreut.

320. Plumpquexs zu 12 Stein.

Aus 9 Pf. Mehl, 2 Pf. Butter, 1 Pf. Drangenschale, $1\frac{1}{2}$ Pf. Citronat, 12 Pf. Korinthen, 2 Pf. Mandeln, 2 Quart Hefen, 2 Quart Milch und 1 Pf. Zucker macht man einen Teig, arbeitet ihn gehörig durcheinander, füllt ihn in lange, viereckige Formen und backt ihn.

321. Kleine Hefen-Brezeln.

Aus einem guten Hefenteig, ohne Rosinen, dreht man kleine Brezeln, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ethern und Zucker und backt sie ab.

322. Kleines Thee-Biscuit.

Dieses macht man aus 12 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, 5 ganzen, 3 gelben Ethern und etwas Citronenschale.

323. Dressirtes oder Achtel-Biscuit.

Ein Pf. Zucker und 13 Eyer schlägt man in einem Schlagkessel mit einem Drahtbesen auf gelindem Feuer stark milchwarm, setzt es ab und schlägt es dann wieder kalt. Dies wiederholt man und fügt ein wenig Citronen, Zucker und 1 Pf. Mehl bei und läßt es dann durch einen Trichter mit einem großen Loch auf Papier laufen, so daß es eine lange 8 bildet, bestreut es mit feinem Zucker und backt es leicht.

324. Biscuit-Kapseln. I.

17 Eyer nebst 8 Eyerdottern und $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker schlägt man einmal warm ab, thut dann 20 Loth Kraftmehl dazu, füllt es in kleine, lange, viereckige Formen, bestreut es mit feinem Zucker und backt es ab.

325. Biscuit-Kapseln. II.

24 Eyer, 1 Pf. Zucker und $\frac{3}{4}$ Pf. Kraftmehl, die Schale und den Saft von einer Citrone nimmt man und behandelt es wie eben gesagt.

326. Mandel-Nüsse.

Ein Pfund abgezogene Mandeln schneidet man in feine lange Schnittchen und trocknet sie; setzt dann 1 Pfund fein gestoßenen Zucker in eine, nicht verzinnte Casserolle, läßt ihn schmelzen, so daß er schön dunkelgelb wird, fügt die Mandeln hinzu und mischt es durcheinander. Hierauf bestreicht man die Form mit feinem Oele, drückt die Masse mit einer Citrone, welche auch mit Del befeuchtet ist, einen halben kleinen Finger hinein, läßt sie kalt werden und nimmt die Nucca behutsam heraus.

327. Zucker-Glace.

Fein gestoßenen Zucker siebt man durch ein feines Haarsieb, fügt sodann etwas Citronensaft und Eyrweiß bei, so daß es ein dicker Brei wird und rührt diesen mit einem Holz-Löffel so lang bis die Glace weiß und dick wird.

328. Brügel-Grabbeln.

Aus 1 Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 4 ganzen und 4 gelben Eyern, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und ein wenig Franzbrandtwein macht man einen Teig, rollt ihn einen Messerrücken dick aus und schneidet ihn in viereckige Stücke (3 Zoll lang, jedoch unten etwas schmaler). Diese rollt man alsdann auf cylinderförmige Hölzer, dreht starken Bindfaden darum, so daß es die Form einer Tabakzrolle hat, und backt es in Backfett schön gelb. Nachher nimmt man den Bindfaden ab, läßt das Holz herausfallen, backt es vollends gar, streicht in die Mitte Gelée oder Marmelade und bestreut sie mit Zucker.

Man thut indeß besser, wenn man sich, statt der Hölzer, zwei Formen von Blech mit langen Stielen machen läßt.

329. Englische Schnitte.

Eine etwas dickere Masse als wie die zum Eyerfuchen, von Mehl, Milch und Eyern, thut man in eine runde Form, so daß sie einen 3 Finger dicken Boden bildet, setzt sie in Wasser und kocht sie bis es ein fester Teig ist; nimmt sie alsdann heraus und läßt sie kalt werden. Nun schneidet man sie in Finger dicke Quadrat-Stücke von 2 Zoll Breite, durchsticht sie in der Mitte mit einem Federkiel, schneidet

die vier Seiten durch, so daß noch Teig zwischen dem Loch bleibt, schneidet ferner die Ecken des Teigs in der Breite bis an jeden Einschnitt ein und backt es in Fett oder Backbutter aus.

330. Vanille- oder Rahm-Tortelettes.

$\frac{1}{4}$ Quart Rahm, 6 ganze Eyer und 4 Loth Zucker schlägt man wohl durcheinander, füllt es dann in breite Formen, welche mit dünnem Buttermehl ausgelegt sind, backt es und bestreut es mit Vanille-Zucker.

331. Wiener Krapsen.

Aus $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pf. Butter, 2 ganzen und 16 gelben Eiern, 4 Loth Zucker und 1 Tasse gute Hefen macht man einen Teig, schlägt ihn mit dem Löffel bis er sich davon ablöst und rollt ihn einen kleinen Finger dick in die Länge aus. Alsdann legt man etwas Eingemachtes darauf, schlägt die andere Seite des Teigs darauf, drückt ihn rund um das Eingemachte ein wenig an, sticht ihn mit einem Ausstecher rund aus, doch so daß das Eingemachte in der Mitte bleibt, läßt die Krapsen aufgehen und backt sie in Backbutter ab.

332. Mürber Teig.

Aus 1 Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 12 gelben Eiern, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und ein Ey groß Wasser macht man so schnell als möglich einen Teig u. s. w. Im Sommer darf man ihn indeß nicht lange kneten, sonst verdirbt er.

333. Linzer Teig.

Ein Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, 8 hart gekochte Eydotter, 4 Eydotter und Zitronenschale bearbeitet man wie einen mürben Teig u. s. w.

334. Ostfriesischer Teig.

Ein Pf. Butter, $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 16 hart gekochte Eydotter und $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker bearbeitet man wie eben gesagt; rollt es dann dünn, sticht es in kleine Formen rund aus, backt es und legt in die Mitte Eingemachtes oder Gelée.

335. Butter-Teig.

Ein Pfund Mehl, 1 Ey und Butter wie ein Ey groß mischt man mit Wasser zu einem, nicht zu festen, Teig, arbeitet ihn auf dem Tische bis er Blasen zeigt, rollt ihn dick aus, wäscht 1 Pfund Butter und knetet sie recht durch, bis sie keine Körner mehr hat, trocknet sie ab, legt sie in den Wasserteig und drückt den Teig fest darüber. Alsdann kehrt man den Teig um und rollt ihn in der Länge so dünn als möglich aus, schlägt dann jede Seite rechts und links bis in die Hälfte, rollt ihn etwas an, schlägt eine Seite auf die andere und rollt ihn wieder aus. Dieses geschieht 3mal. Nun schneidet man ein wenig Teig ab und backt ihn als Probe; fällt diese auf einer Seite um, so ist der Teig noch zu fett und muß alsdann noch halb geschlagen werden. Schlägt man den Teig ganz, so geschieht dies von der rechten zur linken Seite bis in die Mitte des Teigs No. 1 — von der linken zur rechten Hand bis in die Mitte No. 2 — sodann die zwei Theile auf die andere zwei Theile No. 3 — schlägt man ihn halb, so theilt man ihn in drei Theile und schlägt sodann ein Drittel auf das zweite Drittel und das letzte Drittel darauf.

Es ist wohl zu beobachten, daß man den Teig recht egal rollt und wenig Mehl darunter streut.

336. Anis-Brod.

Ein Pfund Zucker und 20 Eyer schlägt man wie Biscuit warm ein, und ebenso kalt; thut etwas Citronenschale, 1 Pf. Mehl und gereinigte Aniskörner dazu, füllt es in lange Papier- oder Blech-Formen und backt es ab.

337. Süße Macaronen. I.

Ein Pfund geschälte und getrocknete Mandeln stößt man mit 1 Pf. Zucker, Eyweiß und Citronenschale zu einer, nicht zu festen, Masse, setzt diese mit 2 Messern auf Oblaten und backt sie ab. Eben so macht man die bittern Macaronen.

338. Süße Macaronen. II.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln und $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker mit Eyweiß, versetzt dies mit Zimmet, Cardamomen, Coriander,

welche fein gestoßen seyn müssen, thut es auf Oblaten, bestreut es mit feinem Zucker und backt es leicht ab.

339. Recelten.

Aus 1 Pf. fein gestoßenem Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Kaneel, $\frac{1}{4}$ Loth Nelken, eine Hand voll Coriander, 1 Pf. Mehl und 3 Eiern bereitet man einen Teig, rollt ihn in der Dicke eines halben Fingers aus, schneidet ihn in Stücke, welche einen Daumen breit und zwei Zoll lang sind, glacirt sie mit Zucker und Wasser und backt sie ab.

340. Spanische Butterschnitte.

Man nimmt 1 Pf. Mandeln mit der Schale, 1 Pf. Zucker und Citronenschale, reibt erst die Mandeln mit Wasser, fügt den Zucker dazu, brennt dies in einer Casserolle auf dem Feuer ab, bis es nicht mehr an der Hand klebt, wenn man diese darauf hält; alsdann thut man etwas Nelken, Zimmet, Drangenschalen und Coriander dazu, arbeitet ferner eine Hand voll Mehl hinein und rollt nun diesen Teig in der Dicke eines Federkiels aus. Nun sticht man den Teig in der Größe eines Wasserglases rund aus, schneidet diese Stücke durch, backt sie ab, macht eine dicke Glace von Zucker und Eyer gelb, streicht sie damit dick an und läßt sie trocknen.

V o n T o r t e n .

341. Aepfel-Torte.

Nachdem die Aepfel geschält sind kocht man eine Marmelade davon, fügt noch Abrikosen-Marmelade dazu und thut es in eine Torte von Buttermehl. Man kann auch die Aepfel en filets schneiden, Zucker, Zimmet und Citronenschale beizumischen und einschlagen.

342. Torte allègre von Mandeln und Abrikosen.

Mandeln stößt man fein und rührt sie wie zur Mandel-Torte, thut sie dann in einen Boden von Buttermehl, belegt sie mit Confect und bereitet eine Torte davon.

343. Baum-Torte. I.

Man macht eine Masse wie zum Baumkuchen (Nro. 185), nimmt dann einen blechernen Rand, thut einen Boden von der Masse hinein, läßt ihn braun backen, gibt einen Guß darauf, backt ihn wieder und fährt damit so lange fort bis der Rand voll ist. Ist die Torte gebacken, so nimmt man sie heraus, glacirt sie mit Glace und belegt sie mit Confituren.

344. Baum-Torte. II.

Hierzu nimmt man dieselbe Masse wie zu Baumkuchen (Nro. 186), bestreicht sodann eine runde Form, legt bestrichenenes Papier auf deren Boden, thut einen dünnen Boden von der Masse hinein und backt ihn schön gelb, setzt einen zweiten Boden darauf und backt ihn wieder schön gelb und fährt damit so lange fort bis die Masse verbraucht ist. Hat man indeß ungefähr vier Schichten gebacken, so muß man die Form auf einen Stein setzen, sonst wird die Torte von unten zu braun.

345. Biscuit-Torte. I.

Ein halb Pfund Zucker schlägt man mit 13 ganzen und 2 gelben Eyern gehörig zusammen, fügt dann 14 Loth Kraftmehl und etwas Citronenschale hinzu, rührt es mit dem Schnee von den 2 Eyern durch und backt es in einer Form ab.

346. Biscuit-Torte. II.

24 gelbe und 16 ganze Eyer schlägt man mit 2 Pf. feinem Zucker zu Biscuit, zieht dann noch 2 Pf. Kraftmehl langsam dazu und backt es in einer Biscuit-Form; alsdann kann man es auch glaciren und auslegen.

347. Brod-Torte. I.

Ein Pfund gestoßene Mandeln thut man nebst 15 Eyern und 1 Pf. feinem Zucker in einen Topf, rührt es durch, thut dann noch $1\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, etwas Citronenschale und eine Hand voll geriebenes, grobes Brod hinzu, rührt es dann nochmals durch und gibt es in Formen.

348. Brod-Torte. II.

20 gelbe Eyer und 1 Pf. feinen Zucker thut man in einen Topf und schlägt es wie Biscuit, nimmt alsdann 1 Pfund

gestoßenen Bonpournickel, feuchtet es mit etwas rothem Wein, Zimmet, Citronenschale und etwas Melken an, fügt es, wenn es gut geschlagen ist, bei, zieht noch den Schnee von den 20 Eyern mit hinein und thut es in Formen.

349. Torte von ger. Brod mit Compote von Birnen.

Geriebenes grobes Brod, mit etwas Zucker, Melken und Zimmet angemengt, macht man wie zum Hirschzimmer fertig, bestreicht hierauf eine Tortenpfanne mit Butter, streut von dem Brod einen dicken Boden hinein, belegt es überall mit dem Compote, welcher sehr steif gekocht seyn muß, streut dann wieder Brod darüber und backt es etwas rasch.

350. Citronat-Torte.

Von $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln stößt man die eine Hälfte, die andere aber schneidet man mit $\frac{1}{2}$ Pf. Citronat en filets, thut beides auf eine Schüssel mit einem Rand und bestreut es mit Zucker und Zimmet; alsdann legt man einen Boden von Buttermteig in eine andere Schüssel mit einem Rand, belegt ihn mit kleinem Biscuit, thut die Mandeln und noch Citronenscheiben darauf und fährt damit so lange fort bis sie voll ist. Nachher macht man einen Guß von Sahne, Zucker, Zimmet und Eyern, gießt es über die Schüssel und backt sie langsam ab.

351. Citronen-Torte. I.

Die Schale von 8 feingeschälten Citronen schneidet man en filets und blaugirt sie; schneidet hierauf auch die Citronen in ganz dünne Scheiben und marinirt sie mit Zucker und Zimmet; alsdann legt man einen Rand von Buttermteig, thut darauf dünne Scheiben Biscuit, fügt Citronenscheiben und Schalen so lange hinzu bis es voll ist; macht ferner einen Guß von Sahne, Zucker, Zimmet und Eyern, gießt ihn darüber und backt es leicht ab.

352. Citronen-Torte. II.

Biscuit läßt man trocknen, stößt es klein und thut es mit 6 oder 7 Löffeln voll Milch, 10 gelben Eyern, 5 abgeriebenen Citronenschalen nebst dem Saft in eine Casserolle, gibt dann etwas Drangenwasser und Zucker dazu, rührt es

gut untereinander, thut es in einen Rand oder Boden von Buttermig und backt es ab.

353. Citronen-Torte von geröstetem Brod.

Geröstete Semmelscheiben weicht man in Milch ein und trocknet sie wieder ab, bestreicht hierauf die Torte mit Butter, streut Zimmet darauf, legt dann eine Schicht Semmel ganz dicht zusammen gedrückt, so daß keine Löcher bleiben darauf, dann eine Schicht Citronenschalen, welche vorher mit Zucker gekocht sind (auf jedes Stück Semmel eine Citronenscheibe), fährt so fort bis es voll ist; dann backt man es ab und gibt ihm eine Glacée.

354. Crocuret-Torte.

Mandeln stößt man mit Citronenschale fein, setzt hierauf Zucker zum Carmell auf, thut, wenn es gut ist, die Mandeln hinein und knetet so viel Mehl dazu, bis es nicht mehr klebt. Alsdann rollt man es aus, bestreicht eine Schüssel inwendig und die andere auswendig mit Butter, schneidet den Deckel bunt aus, läßt die Torte backen, füllt ferner saure Sahne hinein und setzt den Deckel darauf.

355. Torte von gebratenem Kapaun.

Fleisch von gebratenem Kapaun stößt man mit Süßade und Citronat ganz fein und fügt dann 1 Pf. Zucker, 4 gelbe Eyer und etwas Drangen-Wasser bei. Vor dem Anrichten nimmt man eine Tourtière, legt ein Blatt von mürbem Teig hinein, zieht die obige Masse mit dem Schnee von 11 Ethern darunter, thut es hierauf in die Tortenpfanne, streut Zucker darauf und backt es.

356. Croquante (Krach-Torte).

Zu dieser Torte nimmt man 16 Loth feines Mehl, 8 Loth Zucker, 3 weiße Eyer und den Saft von einer Citrone und knetet es zusammen; macht alsdann eine angeschnittene Torte davon, trocknet sie ab und belegt sie mit verschiedenen Confitüren.

357. Englische Torte.

Bierzig Eyer thut man in eine Reibefotte, fügt Parmesan-Käse, ein wenig Zucker und Zimmet bei und reibt es damit

durch; alsdann nimmt man noch Milch und Korinthen dazu und backt es in einem Rand ab.

358. Torte à l'Espagnol.

Aus einem guten, mürben Teig, formt man Kuchen von der Größe eines Tellers, streicht Confect dazwischen und backt sie ab; setzt dann einen Boden auf den andern bis es hoch genug ist; candirt dies oben und an den Seiten, belegt es mit Citronat und Confitüren und läßt es noch etwas trocknen.

359. Käse-Torte.

Vier Quart Milch läßt man zusammen laufen, gießt sie ab und stößt den Saß mit $\frac{3}{4}$ Pf. Butter Zucker und Zimmt, rührt alsdann 12 weiße Eyer und eine Hand voll Mehl hinein, thut es in einen Rand von mürbem Teig und backt es ab.

360. Kräuter-Torte.

Hierzu nimmt man Morcheln, Champignons, Kälbermilch, Spinat, Latfuchen, Schnittlauch und kleinen Spargel, schneidet dieses alles zusammen klein und blangirt es; macht dann braune Butter, läßt es darin braten, fügt noch Milch, geriebene Semmel und Gewürz dazu und läßt es gehörig kochen. Zuletzt legirt man es mit Ethern, läßt es kalt werden und schlägt es in Buttermehl ein. Man kann auch kleine Pasteten davon machen.

361. Linzer Torte.

Man bereitet einen mürben Teig von 1 Pf. Butter, 2 Pf. Mehl, 16 gelben Ethern und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, stößt alsdann 1 Pf. Mandeln mit hartgekochten gelben Ethern ganz fein und stößt den Teig damit an, macht daraus eine Torte, legt Confect darauf und glacirt sie weiß.

362. Mandel-Torte. I.

$\frac{3}{4}$ Pf. süße und $\frac{1}{4}$ Pf. bittere Mandeln stößt man mit abgeriebener Citronenschale und dem Weißen eines Eyes recht fein, rührt es dann in einer Reibesotte mit 3 weißen und 3 gelben Ethern und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker bis es dick ist, thut es in eine Biscuit-Form und backt es ab.

363. Mandel-Torte. II.

Zwei Pfund geriebene Mandeln rührt man mit 10 gelben und 10 ganzen Eiern und genug Zucker nebst etwas bitteren Mandeln gut durcheinander, thut noch eine Handvoll geriebenen Semmel hinein und backt es in einer Biscuit-Form ab; alsdann kann man sie glaciren und auslegen.

364. Macaronen-Torte von Mandeln.

Ein Pfund Zucker setzt man so lange auf's Feuer bis er fließend wird, nimmt hierauf 1 Pf. fein gestoßene Mandeln und etwas Citronenschale und läßt es damit schwitzen, schlägt dann 4 weiße Eier hinein, rührt es auf dem Feuer untereinander, thut dies auf Oblaten, backt es ab und fügt noch saure geschlagene Sahne bei.

365. Türkische Macaronen-Torte.

Rothe Macaronen beneßt man mit Milch, trocknet sie wieder ab und thut sie auf einen Deckel; läßt dann Butter in einer Tourtière heiß werden, schüttet die Macaronen mit einem Male hinein, läßt sie auf beiden Seiten Couleur nehmen und gibt sie warm zur Tafel.

366. Mark-Torte.

Ein halb Pfund Mandeln stößt man mit 2 ganzen und 6 weißen Eiern fein, rührt sie dann mit eingeweichten Semmel, Biscuit, Zimmet-Wasser, Citronat und süßer Sahne untereinander, fügt zuletzt 1 Pf. würflich geschnittenes Ochsenmark dazu und schlägt sie in Buttermehl ein.

367. Drangen-Torte mit Mandeln.

Mandeln rührt man wie zu einer Torte, schält dann Drangen dünn ab, schneidet sie en filets und kocht sie in Wein und Zucker; legt hierauf die Drangen heraus und gießt den Saß unter die Mandeln; thut die Masse schichtweise in einen Boden von Buttermehl, bandirt sie und backt sie ab.

368. Quitten-Torte.

Man kocht Quitten in Zucker und Wein gar, rührt dann ein gutes Stück Butter, Zucker, Citronenschale und 3 gelbe Eier dazu, thut es in eine Torte und backt es gar.

369. Quitten- oder Aepfel-Torte.

Eine rechte steife Marmelade von Quitten oder Aepfeln reibt man in einer Reibesotte, zieht alsdann von 20 Eiern einen steifen Schnee darunter, setzt dies auf eine Schüssel hoch auf und backt es.

370. Reis-Torte.

Reis kocht man in Milch recht steif, rührt hierauf ein Stück Butter zu Sahne, schlägt gelbe Eier hinein, thut dann den Reis, die Mandeln, Zucker und zuletzt den Schnee von den Eiern dazu, rührt es gut durch und backt es in einem Rand oder Boden von Buttermehl.

371. Sand-Torte. I.

Ein Pfund frische Butter rührt man mit Orangen und 2 gelben Eiern zur Sahne, fügt alsdann 1 Pf. Zucker, geriebene Zitronenschale und 1 Pf. Kraftmehl dazu; thut dies in eine Biscuit-Form und backt es ab.

372. Sand-Torte. II.

Ein Pf. 4 Loth Butter läßt man heiß werden und gießt sie, wenn sie sich gesetzt hat, klar ab und fügt 1 Pf. Zucker und nach und nach 7 ganze Eier bei, rührt dies eine halbe Stunde lang durch, thut zuletzt noch 1 Pf. feines Mehl dazu und backt es langsam eine Stunde lang.

373. Sauerkohl-Torte.

Bier Hände voll gut verlesenen Sauerkohl wässert man acht Tage lang in beständig frischem Wasser aus, kocht ihn dann mit Wasser nicht zu weich und läßt dies gut ablaufen; kocht alsdann 1 Pf. Zucker mit Wasser ein, schäumt es gut ab und thut den ausgedrückten Sauerkohl nebst $\frac{1}{2}$ Pf. länglich geschnittenen Citronat und die Schale von 4 Citronen hinein. Dies läßt man recht kurz einkochen, drückt den Saft von 4 Citronen mit hinein, legt es dann in eine Torte von Buttermehl und backt es. Man kann den Sauerkohl sehr lange gut erhalten.

374. Speck-Torte.

Ein Stück guten fetten Speck bratet man aus, gießt es in einen Durchschlag, thut noch eine Hand voll Mehl hinein

und läßt es etwas passiren. Alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ Quart süße Sahne dazu, rührt es bis es dick wird und schlägt dann 12 gelbe Eyer dazu, rührt es mit zwei Citronenschalen und Zucker bis es kalt ist und thut es in einen Buttermteig.

375. Stachelbeer-Torte.

Man kocht ein gutes Compote von Stachelbeeren, läßt es kalt werden, thut es in einen Buttermteig, formirt eine Torte davon, und glacirt sie zuletzt braun mit Zucker.

376. Wiener Torte.

Anderthalb Pfund Butter rührt man mit 10 gelben Eyern zu Sahne, fügt 12 Loth feinen Zucker, etwas Citronenschale nebst Zimmet, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Mandeln, auch $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und den Schnee von den 10 Eyern dazu, schneidet dann so viel runde Boden von Papier als man haben will, bestreicht sie mit Butter und streicht obige Masse Messerrücken dick darauf, backt dies ab und nimmt es alsdann vom Papier herunter. Alsdann belegt man die Boden mit Confect, bestreicht sie mit Glace und legt sie mit Confitüren aus.

377. Zimmet-Torte.

Zwei Loth Zimmet stößt man recht fein, nimmt alsdann $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl, 6 Eier, etwas Salz und Muskatnuß und $\frac{1}{2}$ Pfund abgeklärte Butter, thut dieses zusammen, rührt es gut durcheinander und backt es in ausgestrichenen Formen.

378. Pflaumen-Torte.

Man macht einen Boden von Buttermteig, reibt dann Semmel und streut sie mit Zucker und Zimmet auf den Boden; entkernt hierauf die Pflaumen, zieht sie ab, steckt in jede Pflaume eine Mandel, legt sie auf das geröstete Brod, streut Korinthen dazwischen, macht einen Deckel darauf und backt es.

379. Torte à la Crème.

Zu 1 Quart Sahne gießt man 1 Quart Milch, schlägt noch Eyer hinzu und läßt es zusammen laufen; gießt es dann auf ein Haarsieb und läßt es ablaufen. Hierauf thut

man es mit Citronenschale und dito Saft, Zucker, Zimmet und etwas Rosenwasser in eine Reibeschale, rührt es gut untereinander, streicht davon einen Boden aus, legt Confect darauf, macht darüber einen Deckel von der Masse und glacirt ihn.)

380. Geriebene Torte.

Man nimmt 1 Pf. Butter, 1 Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, 6 ganze und 2 gelbe Eyer, rührt erst die Butter bis sie schäumt, fügt alsdann die Mandeln, die Eyer und das Mehl bei, thut, wenn dies gut gerührt ist, den Zucker hinein, setzt es auf ein Blech, füllt Eigemachtes darein und backt es ab.

381. Marzipan-Torte.

Zu 2 Pf. süße und 6 Loth bittere Mandeln, stößt man $\frac{3}{4}$ Pf. feinen Zucker, fügt noch von 2 Ethern den Schnee nebst abgeriebene Citronenschale bei und backt es in Formen ab.

382. Mailändische Torte.

Ein Pfund ausgewaschene Butter rührt man mit 14 gelben Ethern zu Sahne, thut dann $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pf. feinen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und 1 Pf. Kraftmehl darein, zieht noch den Schnee von den 14 Ethern mit darunter, backt es alsdann in runde Boden und verfährt damit wie mit einer Wiener Torte.

383. Schmalz-Torte. I.

Ein Pfund abgeklärte Butter rührt man mit 11 ganzen und 4 gelben Ethern zu Sahne, fügt alsdann $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker und 1 Pf. Mehl bei, streicht daraus einen Boden auf Papier, legt Confect darauf und belegt es mit Banden; macht einen Rand von doppeltem Papier rund herum, damit die Masse nicht austritt, backt es ab und glacirt es mit Schnee und Zucker.

384. Schmalz-Torte. II.

Zwei Pfund Butter rührt man mit 20 Eyerdottern zu Sahne, fügt dann 2 Pf. feinen Zucker, 2 Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln und den Schnee von den 20 Ethern dazu und dressirt es gehörig mit Confect.

385. Schmalz-Torte. III.

Anderthalb Pfund Butter rührt man mit 20 gelben Eiern zu Sahne, thut dann 1½ Pf. Zucker, 1½ Pf. Mehl und den Schnee dazu und backt es ab.

386. Nuß-Torte.

Das Nuß mischt man mit Citronenschale, Zucker und Zimmet gehörig zusammen; läßt es dann kalt werden, füllt es in eine Torte von Butterteig und glacirt diese braun. Man nimmt auch statt des Nußes Abrikosen- und Kirschen-Confect.

387. Torte von mürbem Teige.

Von 1 Pf. Butter, 2 Pf. Mehl, 16 gelbe Eier, etwas Zucker, Citronenschale und ein klein wenig Wasser macht man einen Teig, dressirt daraus eine Torte mit Abrikosen-Confect, glacirt sie mit Wasser-Glace und backt sie gehörig ab.

388. Ungrische Torte.

Die Masse dazu besteht aus 1 Pf. klar gemachter Butter, 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 15 Eiern, halb ganz und halb gelb, und etwas Rum u. s. w.

389. Torte von geschlagenem Rahm.

Man macht einen Boden von Butterteig, setzt einen dicken Rand von Macaronen-Masse darauf, glacirt es und backt es ab. Alsdann füllt man die Torte von geschlagenem Rahm, der mit Zucker-Vanille oder Maraskyno versetzt ist. Wenn man den Rahm schlägt, so mischt man für 1 Silbergroschen Arabischen Gummi bei.

390. Tarte-Marbrée.

Hierzu nimmt man Mandeltorten-Masse und eben so viel Biscuit-Masse, theilt die erstere in drei Theile, von denen man einen Theil mit Brod und Chocolate schwarz, den andern mit Alt-Kirmis roth und den dritten Theil mit Spinat-Masse grün färbt. Alsdann thut man in eine Form 1 Löffel voll rother, schwarzer und grüner Masse, legt dazwischen immer einen Löffel voll Biscuit-Masse, fährt damit so fort bis alles verbraucht ist und backt es zuletzt wie ein Biscuit.

Gemüse mit Zuthaten.

391. Blumenkohl au Parmesan.

Nachdem man den Blumenkohl abgekocht hat, bereitet man eine dicke Butter wie zum gewöhnlichen Blumenkohl, legirt sie recht stark und fügt Parmesankäse hinzu; alsdann zieht man den Kohl aus, läßt ihn ablaufen, setzt ihn auf eine Schüssel hoch auf, zieht die Sauce darüber, bestreut ihn wieder mit Käse und läßt ihn im Ofen Couleur nehmen. Zuletzt garnirt man ihn mit Carbonade.

392. Blumenkohl au blanc.

Blumenkohl reinigt man und kocht ihn mit Wasser und einem Stücke Butter gar, macht dann eine weiße Coulis, legirt die Sauce und gibt sie darüber.

393. Gestäubte Erbsen mit Kopfsalat.

Ausgeschälte Erbsen setzt man mit en filets geschnittenem Kopfsalat, einer guten Bouillon, Butter, einem Stücke Schinken und Zucker auf und läßt es gar kochen; macht alsdann Weißmehl mit Pfeffer und Petersilie und läßt es sachte kochen; nimmt ferner Schinken, klopft daraus Tranchen, die man vor dem Anrichten auf beiden Seiten in Butter warm werden läßt, und legt sie um Erbsen und Salat.

394. Hammel-Carré mit Weißkohl à la Piémontaise.

Erst blangirt man den Weißkohl, richtet ihn mit fetter Bouillon, Jus, nebst Gewürz und Wurzelwerk ein und läßt ihn damit gar kochen; dann kocht man auch das Carré in einer Braise gar, nimmt es und panirt die eine Hälfte, übersieht die andere mit einem Saint-Menut und läßt sie im Ofen Couleur nehmen. Jetzt mengt man ein wenig braunes Mehl an den Kohl, läßt ihn durchkochen, richtet ihn an und garnirt ihn zuletzt mit den Carré.

395. Hammelkeule, farcirt mit braunen Rüben.

Die Keule löst man aus bis auf den Fußknochen, farcirt sie mit Kalbfleisch und fein geschnittenen Schinken und Speck und zieht sie rund zusammen; kocht sie alsdann in einer Braise gar, glacirt sie und gibt sie mit den braunen Rüben zur Tafel.

396. Pain von Blumenkohl à l'Anglaise.

Der Blumenkohl wird gereinigt, blangirt, in kaltes Wasser gezogen und in Butter und Bouillon weich gekocht. Hierauf macht man einen Farsch von Fisch oder Kalbfleisch und mischt etwas Basilike, Parmesankäse und fein, in Würfel geschnittenen, gekochten Schinken darunter, streicht dann eine Casserolle mit Butter, legt sie mit Speckbarden (Speckscheiben) aus, bestreicht die Stiele des Blumenkohls mit Farsch, rangirt ihn recht in der Casserolle und belegt ferner die Seiten desselben mit einigen Scheiben Schinken, die aber an der Seite nach dem Blumenkohl zu farcirt seyn müssen, damit er sich recht verschließt. Wenn dann die Casserolle voll ist, so legt man oben noch Farsch und Speckbarden hinein, läßt es langsam gar backen, nimmt die Masse heraus, schneidet in deren Mitte ein Loch, füllt dies mit einer dicken Butter und Käse an und läßt es noch etwas stehen. Nachher stürzt man es, nimmt den Speck hinweg, maskirt ihn mit der noch übrigen Sauce, kann ihn auch noch mit Schinken garniren und zum Entremets geben.

397. Pain von Savoyen-Kohl mit Kriechenten.

Man nimmt blangirten Kohl, kocht ihn in einer Braise gar, farcirt die Enten und kocht sie bei dem Kohl gar; legt unterdessen eine Casserolle mit Speck aus, nimmt dann den Kohl heraus, läßt ihn etwas auskühlen, richtet ihn in der Casserolle mit den Enten ein, bestreicht ihn oben wieder mit Farsch, setzt ihn in den Ofen und gibt eine braune Sauce darüber.

398. Paupiettes von Weißkohl.

Man nimmt blangirten Weißkohl, legt die Blätter einzeln auf den Tisch, farcirt sie mit Farsch von Kalbfleisch und macht kleine Paupiettes davon. Diese setzt man mit durchgezogenen Rebhühnern in eine Braise ein und läßt sie gar

werden; nimmt dann einige davon heraus, überzieht sie mit einem Saint-menut und backt sie im Ofen gar, richtet alsdann den Kohl mit den Rebhühnern an, maskirt eine braune Sauce darüber und gibt die gebackenen Paupiettes zur Garnitur.

399. Rindfleisch mit Mohrrüben à l'Anglaise.

Die Mohrrüben schneidet man en filets, setzt sie mit Wasser und etwas Zucker auf und läßt sie ein wenig kochen; fügt alsdann etwas Weismehl bei, läßt sie weiter kochen, legirt sie zuletzt mit Eiern und Petersilie und richtet sie mit dem Rindfleisch an.

400. Sahl-Erbfen.

Von durchgeseibter Asche kocht man eine starke Lauge, klärt sie ab und kocht gelbe Erbsen so lange darin bis sie sich enthüllen, legt sie dann in eine Mulde und arbeitet sie noch warm mit den Händen durch, so daß die Hülsen untergehen. Hierauf wässert man die Erbsen in lauwarmem Wasser, gibt sie in eine Serviette und läßt sie völlig gar kochen, läßt das Wasser ablaufen und thut sie in eine Reibesette, wo man sie recht fein reibt. Zuletzt gießt man Zerbster Bier zu Schaum, fügt etwas davon mit Salz und Zucker bei und richtet die Erbsen mit Brathäringen an.

401. Sauerkohl mit Hasen.

Sauerkohl kocht man in Wasser gehörig gar, schneidet alsdann viele Zwiebeln en filets, passirt sie in Butter braun ein und macht eine Purée davon. Wenn nun der Kohl gar ist, so drückt man ihn aus, thut ihn in die Purée, läßt das Wasser kurz einkochen und gibt es auch dazu; giebt dann Bratwurst und Eisbein oder gebratenes Wild zur Garnitur.

402. Bombe von Weißkohl à la Sardinaple.

Den Weißkohl blangirt man und zieht ihn aus, läßt ihn mit Bouillon gar kochen, zieht ihn nochmals aus und läßt ihn sich abkühlen. Alsdann legt man eine Casserolle mit Speck aus, rangirt den Kohl mit Kalbfleisch-Farsch hinein und setzt es in den Ofen; stürzt ihn, wenn er gar ist, und gibt eine braune Sauce darüber, kann dann auch inwendig ein starkes Ragoût hinein thun.

403. Farschirter Wirsing-Kohl.

Man nimmt gereinigten Wirsing-Kohl, blaugirt ihn und farcirt die Köpfe mit einem Kalbfleisch-Farsch; setzt ihn dann mit durchgezogenen Rebhühnern in eine Braise, zieht ihn, wenn er gar ist, aus, richtet ihn an und gibt eine braune Sauce darüber.

404. Karbonade à la Flamande mit kleinem légumes.

Aus einem Hammel-Carré bereitet man Karbonade, röstet die eine Hälfte davon und glacirt die andere. Alsdann dressirt man Steckrüben, weiße Rüben, Spargel, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kopfsalat, kocht letzteren in kleinen Köpfen in eine Braise und macht von dem ersteren ein Gemüse, fügt zuletzt noch Petersilie bei und richtet es mit Hammel-Carré an.

405. Braune Rüben mit Hammelkeule.

Die Hammelkeule setzt man mit Wasser, Salz, Gewürz, Wurzeln und Speck auf und läßt sie damit gar kochen, dressirt hierauf die Rüben und wäscht sie in warmem Wasser, läßt Zucker braun werden, thut ein gutes Stück Butter und die Rüben dazu, passirt sie etwas und gibt noch Mehl, Bouillon oder Jus darauf, doch so, daß sie nicht zu braun werden, läßt sie hiermit gar und kurz kochen und richtet sie mit der glacirten Hammelkeule an.

406. Enten mit weißen Rüben.

Die Enten nimmt man am Tage vor dem Gebrauch, schneidet sie in vier Stücke und setzt sie etwas ein. Am andern Tage blaugirt man sie, puht sie aus und kocht sie in einer Braise gar; schneidet alsdann die weißen Rüben en filets, wäscht sie in warmem Wasser, setzt sie mit kochendem Wasser, einem Stücke Butter, Zucker, Salz und etwas Pfeffer auf und läßt sie damit gar kochen. Wenn sie gar sind, thut man Weißmehl daran und richtet sie mit den Enten an; man kann auch Gänse statt der Enten nehmen.

407. Weiße Rüben mit Spargel u. s. w.

Die Spargel schneidet man aus der Haut in Stücke und läßt sie in Wasser mit etwas Butter gar ziehen, schneidet dann die weißen Rüben in Scheiben, kocht sie wie in voriger Nummer gesagt ist und richtet sie mit dem Spargel an.

Man kann auch Lachs, Zander und Hecht dazu geben, schneidet dann den Lachs in Stücke und läßt ihn in Butter gar ziehen, den Zander schneidet man gleichfalls in Stücke, kocht ihn in Fischwasser, nimmt die Gräte heraus und richtet ihn an.

408. Erbsen mit Brathäring.

Selbe Erbsen kocht man in Flußwasser gehörig gar und läßt das Wasser auf einen Durchschlag ablaufen; fügt dann ein gutes Stück Butter, Salz und Bouillon bei, so, daß sie dünn genug werden, streicht sie durch und passirt noch in Würfel geschnittenen Speck und Zwiebeln bei. Hierauf schneidet man von den Häringen Kopf und Schwanz ab, steckt in den Rücken ein Filets von Zwiebeln, panirt sie mit Eiern, Mehl und Semmel, kehrt sie dann in Butter um, bratet sie auf dem Rost und gibt sie zu den Erbsen.

409. Speckflöße mit grünen Birnen.

Semmel, etwas Zwiebeln und Speck schneidet man in kleine Würfel, backt es ab und läßt es auf einem Durchschlag sich abkühlen; rührt Butter zu Sahne, schlägt gelbe und einige ganze Eyer dazu, fügt etwas Mehl, das Ausgebäckene und ein wenig gehackten Majoran bei und rührt es zusammen, so daß es jedoch nicht zu steif wird. Hierauf schneidet man die Birnen in Hälften, schält sie, kocht die Schalen mit Wasser aus, gießt das Wasser davon auf die Birnen, thut ein Stück Zimmt und Citronenschale daran und läßt sie gar und kurz kochen. Nun macht man gelbes Mehl, füllt es mit Pontak und den Birnensaß auf und fügt Zucker bei, läßt es damit verkochen, gießt es dann auf die Birnen, kocht es damit noch etwas und richtet es mit den Klößen an. Mit Backobst verfährt man ebenso, wäscht es, rührt es warm ab und setzt es eben so auf.

410. Weißer Kohl à la Piémontaise.

Man blangirt den Kohl, schneidet Hammel-Carré aus, blangirt sie und pußt sie aus, thut alsdann den Kohl in eine Casserolle, fügt Wurzeln, Kümmel, Salz, Gewürz, große Zwiebeln, fette Bouillon und Jus und das Carré bei und läßt es gar und kurz kochen. Wenn es gar ist, so thut man einiges Gelbmehl daran, so daß es nur so etwas legirt wird und richtet es mit dem Carré an.

411. Weißkohl à la Crème.

Den Weißkohl kocht man in Wasser ganz weich, zieht ihn in kaltes Wasser, läßt ihn abkühlen, drückt ihn gut aus und hackt ihn fein. Hierauf läßt man ein gutes Stück Butter auflaufen, fügt etwas Mehl und den Kohl bei, läßt dies passiren, füllt es mit Sahne, etwas Zucker auf, läßt es kochen, thut noch etwas Muskatnuß dazu und richtet es mit Schinken an.

412. Blumenkohl mit Kalbfleisch.

Kalbsbrüste blangirt man und schneidet und kocht sie en Fricassée; kocht auch den Blumenkohl in Wasser ab, legirt zuletzt das Kalbfleisch und richtet es mit dem Blumenkohl an.

413. Sauerkohl-Pastete.

Hierzu nimmt man Fisch oder Wild. Den Sauerkohl kocht man Tags vor dem Verbrauch mit Orlean gar und läßt ihn kalt werden; schneidet Zander, Aal, Hecht und Karpfen in Stücke, setzt sie ein, panirt sie und backt sie aus. Alsdann tressirt man die Pastete, richtet den Kohl mit dem Fisch schichtweise ein und setzt es im Ofen; macht hierauf eine Sauce von Krebsbutter, kurzgekochtem Sauerkohlwasser, Champagner und etwas saurerer Sahne und gießt diese, wenn die Pastete gar ist, dazu. Nimmt man Wild, so verfährt man eben so, legt nur, wenn man die Pastete anrichtet, statt des Fisches gespickte und gebratene Hasen- und Reh-Filets (auch Fasanen) oben darauf.

414. Rother Kohl mit Aepfeln.

Den rothen Kohl schneidet und wäscht man, läßt Butter auflaufen und den Kohl darin gar passiren, fügt dazu Essig,

Zucker und Salz und läßt ihn damit gar kochen. Alsdann schneidet man Borsdorfer Aepfel in Hälften, passirt sie in Butter und Zucker weich, nimmt davon so viel als man braucht, rührt die übrigen zu Marmelade, gibt sie unter den Kohl und richtet ihn mit den ersten Aepfeln an.

415. Sprüthen-Kohl mit Kastanien.

Wenn der Kohl verlesen und gewaschen ist, so setzt man etwas Wasser mit einem guten Stücke Butter auf, gibt, wenn dies kocht, den Kohl dazu, läßt ihn gar kochen und fügt dann etwas Weißmehl, Zucker und gehörig Butter, so daß er fett genug wird, dazu. Hierauf nimmt man den Kastanien die Schale, läßt sie aufkochen und zieht die Haut ab; setzt sie mit Jus, etwas Glace und Zucker auf, läßt sie damit weich kochen und glaciren und richtet sie alsdann auf dem Kohle an.

416. Wirsing-Kohl mit Rindfleisch.

Nachdem der Wirsing-Kohl blaugirt ist, legt man ihn in eine Casserolle, fügt dann eine fette Bouillon, etwas Jus, einige Zwiebeln mit Nelken gespickt, Wurzeln und Salz bei und läßt ihn damit gar kochen; nimmt hierauf entweder etwas Weißmehl dazu oder macht eine braune Sauce und gibt sie über den Kohl und das Rindfleisch.

417. Farschirter Kopffalat.

Den Kopffalat blaugirt man in ganzen Köpfen nur etwas, zieht ihn in kaltes Wasser und drückt ihn aus; farcirt ihn dann mit Hühner- oder Kalbs-Farsch, setzt ihn in eine fette Bouillon, fügt Salz, Gewürz, Wurzeln und Speck bei, läßt ihn damit gar kochen und gibt zuletzt eine weiße, legirte Sauce darüber.

418. Spinat mit verlornen Eyern.

Den Spinat kocht man in Wasser weich, läßt ihn sich auskühlen, preßt ihn aus und hackt ihn fein; passirt ihn dann mit einem guten Stücke Butter und Schinken, stäubt Mehl und Bouillon darauf und läßt ihn damit kochen; fügt zuletzt noch Muskatnuß und Salz dazu und garnirt ihn mit verlornen Eyern.

419. Sauerampfer mit Fricandeaux glacés.

Der Sauerampfer wird gewaschen, dann läßt man ein gutes Stück Butter auflaufen, thut den Sauerampfer, Mehl und Bouillon darauf, läßt es verkochen und streicht es durch ein Sieb. Zuletzt legirt man es mit Eiern und saurerer Sahne und gibt die Fricandeaux zur Garnitur.

420. Hauchepot à l'Anglaise.

Mohrrüben und weiße Rüben blangirt man und passirt sie in Butter und mit einem Stücke Schinken, stäubt Mehl, Bouillon und Zucker darauf, läßt sie gar kochen, thut dann fein geschnittene Petersilie daran und garnirt es mit glacirten Kastanien.

421. Mohrrüben mit Spargel.

Mohrrüben und Spargel dressirt man, passirt dann die Mohrrüben ein, thut Mehl und Bouillon darauf und läßt sie gar kochen. Hierauf kocht man den Spargel in Wasser weich, läßt dies in einen Durchschlag ablaufen und gibt alles zusammen, kocht die Kastanien in Bouillon und Zucker weich und thut sie auch dazu. Zuletzt legirt man es mit Petersilie und gibt Karbonade und Schinken oder Dchsenzunge zur Garnitur.

422. Schinken-Glace mit kleinem légumes mêlés.

Hierzu nimmt man junge Mohrrüben, Spargel, grüne Bohnen, grüne Erbsen, weiße Rüben und Blumenkohl, dressirt erst die Mohrrüben und weißen Rüben, passirt sie in Butter ein, gibt Mehl darauf, füllt sie mit Bouillon an und kocht sie; alsdann kocht man auch das Uebrige in Wasser weich, thut es zu den Rüben, fügt noch gehackte Petersilie bei und richtet es mit einem gekochten, glacirten Schinken an.

423. Geriebene Kartoffeln mit Schweinskarbonade.

Kartoffeln schält man und kocht sie in Wasser weich, reibt sie dann mit Milch durch ein Haarsieb, fügt Butter und Salz bei und verdünnt sie noch gehörig mit Milch. Hierauf passirt man in Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter, richtet sie mit den Kartoffeln an und gibt die Karbonade zur Garnitur.

424. Linsen mit Schweinsohren.

Die Linsen kocht man in Wasser gar, macht dann eine gute, gebundene, braune Sauce von Schinken, Zwiebeln, Jus und Essig, gießt sie zu den Linsen und richtet diese mit den Schweinsohren an.

425. Weiße Bohnen mit Hammelkeule.

Nachdem man die Bohnen in Wasser weich gekocht hat, macht man eine Sauce wie eben gesagt, thut etwas franzöf. Mostrich dazu, gießt dann die Bohnen ab, thut sie zur Sauce und richtet sie mit glacirter Hammelkeule an.

426. Brechbohnen mit Hammel-Carré glacé.

Das Hammel-Carré schneidet man in Stücke, spickt sie mit einigen Streifen Schinken, blangirt sie und kocht sie in einer Braise gar; bricht alsdann die Bohnen, setzt sie mit einer Hammel- oder einer andern Bonillon auf, läßt sie weich kochen und fügt noch Weißmehl und Petersilie bei; zieht zuletzt das Carré aus, glacirt es und richtet es mit den Bohnen an.

427. Schneidebohnen mit Paupiettes von Kalbfleisch.

Nachdem die Bohnen gewaschen sind, schneidet man sie, setzt sie mit Bouillon und einem guten Stücke frischer Butter und Schinken auf, nimmt dann mageres Kalbfleisch, schneidet lange, egale Streifen daraus, zerschneidet fetten Speck ebenso, legt ihn auf den Tisch, das Kalbfleisch egal darauf, bestreicht es etwas dick mit Kalbfleisch-Farsch, rollt es fest auf, umwickelt es mit Bindfaden, steckt es an kleine Spieße und bratet es. Wenn nun die Bohnen gar sind, thut man Weißmehl und Petersilie hinzu und richtet sie mit den Paupiettes an.

428. Grüne Bohnen à la pulette mit Karbonade.

Die Bohnen schneidet man und kocht sie in Wasser und etwas Salz weich, thut in eine Kasserolle ein gutes Stück Butter, etwas Mehl, gehackte Schalotten, Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und ein Stück Glace; nimmt dann die Bohnen, wenn sie gar sind, gießt sie ab, schwenkt sie in einer Serviette rein aus, legt sie zu dem Uebrigen in die Kasserolle, läßt es einmal aufstoßen und richtet es mit der Karbonade an. Man kann auch die Bohnen, wenn sie weich sind, ab-

gießen und mit einem Stücke Butter ganz trocken passiren lassen und sie dann en béchamelle geben.

429. Spinat à la Crème mit Omelettes roulées.

Den Spinat blangirt man in Wasser weich, drückt ihn aus, hackt ihn fein, macht alsdann etwas Weißmehl, füllt es mit Sahne oder kurzgekochter Milch auf, fügt noch ein gutes Stück Butter, Muskatnuß, Salz und Zucker bei und läßt es verkochen; hierauf gibt man den Spinat dazu, läßt ihn damit kochen und gibt ihn mit den Omelettes zur Tafel.

430. Grüne Erbsen mit Cotelettes glacées.

Man mengt die Erbsen mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter zusammen, läßt sie damit sachte passiren, stäubt Mehl darauf, füllt sie mit Bouillon oder Wasser auf und fügt zuletzt noch Petersilie und Zucker bei. Alsdann nimmt man Kalbskarbonade, spickt und blangirt sie, puht sie aus, setzt sie in starke Bouillon, glacirt sie, wenn sie weich ist und richtet sie mit den Erbsen an.

431. Mohrrüben und grüne Erbsen mit geräuchertem Aal.

Die Mohrrüben schneidet man in feine Filets und passirt sie mit den Erbsen ein, stäubt Mehl darauf, füllt sie mit Bouillon an, läßt sie weich kochen und thut dann noch Petersilie und Zucker daran. Den Aal schneidet man aus den Gräten, läßt ihn in Wasser weich ziehen, nimmt ihn heraus und trocknet ihn ab, panirt ihn dann mit Butter, gelben Eyern und Semmel, macht ihn auf dem Rost gar, und legt ihn zu dem Gemüse.

432. Grüne Erbsen mit Schollen.

Die Erbsen kocht man, wie bekannt; die Schollen puht man gehörig aus und läßt sie in Flußwasser gar ziehen. Wenn sie weich sind, so gießt man sie ab, rangirt sie schichtweis mit Butter, Salz und Pfeffer in ein Sieb, damit das Wasser ganz abläuft und richtet sie mit den Erbsen an.

433. Grüne Erbsen mit jungen Hühnern.

Nachdem man die Hühner eingebogen hat, wäscht man die Erbsen in einer Casserolle, passirt sie mit einem Stücke

Butter, füllt Bouillon darauf, fügt noch ein Stück Zucker bei und gibt die Hühner dazu, läßt sie damit weich kochen und thut zuletzt Weismehl und Petersilie daran.

434. Grüne Erbsen mit Krebsen.

Man kocht die Erbsen wie gewöhnlich, kocht dann die Krebse in Wasser und Salz ab, bricht sie aus wie zum Madelot und richtet sie mit den Erbsen an.

435. Spargel en petits pois mit Grillade von Hühnern.

Spargel schneidet man in kleine Stücke, kocht ihn in Wasser mit etwas Salz gar und gießt ihn ab; macht dann eine gute, starke, weiße Coulis, thut den Spargel hinein und legirt ihn mit Eiern und Citronensaft. Die Hühner biegt man ein, schneidet sie halb durch, macht sie in Butter und Kräutern steif, panirt sie mit Semmel, bratet sie auf dem Rost und gibt sie zu den Spargeln.

436. Weißkohl, farcirt à la Piémontaise.

Den Weißkohl blaugirt man und farcirt ihn in Roulettes, richtet ihn dann in eine Casserolle ein, legt grob durchgezogene Rebhühner bei, schneidet Speck dazu, füllt fette Bouillon und Jus darauf, läßt es weich kochen und gibt zuletzt eine braune Sauce darüber.

437. Cardons à l'Espagnol.

Man schneidet die Cardons in Stücke, läßt hierauf Wasser und Essig kochen, thut die Cardons dazu und läßt sie so lange kochen, bis die Haut abgeht, legt sie in kaltes Wasser und reibt die Haut mit Salz rein ab. Alsdann rührt man Essig und Mehl in einem kleinen Kessel klar, gießt Wasser darauf, fügt noch Talg, Gewürz, Wurzeln und die Cardons dazu und kocht sie darin gar. Sind sie gar, so schneidet man sie wie Spargel en petits pois, legt sie in eine weiße Sauce und legirt sie zuletzt wie Eier und Citronensaft.

438. Bombe von Kopfsalat à la vineuse.

Nachdem man den Kopfsalat blaugirt hat, kocht man ihn in einer Braise gar, nimmt ihn dann heraus, richtet ihn

mit Filets von Hühnern in eine Casserolle und stellt diese in einen Backofen. Zuletzt umstürzt man das Ganze und gibt eine weiße Sauce darüber.

439. Grüne Erbsen à la Française.

Man kocht die Erbsen in wenig Wasser weich, so, daß sie ganz kurz einkochen und kein Saft übrig bleibt, fügt dann ein gutes Stück Butter, Zucker, Salz und feine Petersilie dazu, schwenkt es in der Casserolle gut um und richtet es an.

440. Grüne Bohnen à la Française.

Die Bohnen schneidet man und kocht sie in Wasser mit Salz weich, legt sie dann auf ein Haarsieb und läßt das Wasser ablaufen. Alsdann thut man sie in eine Casserolle, läßt sie darin mit einem guten Stücke Butter, Salz, Petersilie und etwas Pfeffer gar kochen, schwenkt sie recht um und richtet sie an.

441. Weiße Bohnen.

Man kocht die Bohnen in Wasser weich, fügt ein Stück Butter, feine Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, schwenkt sie damit recht in der Casserolle um und gibt sie mit gebratener oder gedämpfter Hammelkeule zur Tafel.

442. Salm mit Kartoffeln.

Nachdem die Kartoffeln gekocht und geschält sind, schneidet man sie in Scheiben, richtet sie schichtweise mit abgekochtem Salm auf einer Schüssel mit einem Rande oder in einer Form an, füllt dies mit einer Béchamelle-Sauce voll, bestreut es mit Käse und Weißbrod, thut noch frische Butter darauf und läßt es im Ofen backen.

Fleischspeisen und Ragoûts.

443. Eingefülltes Brod mit Ragoût.

Ein Brod von Sauerteig, so groß wie ein Groschen-Brod, raspelt man ab, nimmt die Krume daraus, bestreicht das Brod mit Butter, läßt es Couleur nehmen und füllt ein Ragoût hinein; alsdann kocht man ganze Hammelschwänze

ab, setzt sie egal wie Reifen um das Brod, macht eine steife, dicke Butter, streicht sie zwischen die Hammelschwänze, streut noch Semmel und Käse darauf und backt es ab.

444. Atreaux von Hühnern mit einer Ravigote
(eine Sauce von Schalotten u. s. w.)

Nachdem die Hühner rein gemacht sind, schneidet man die Brüste mit den Flügeln aus, zerschneidet sie in dünne lange Filets, klopft sie aus und farcirt sie mit einem Hechtsfarsch, wickelt sie auf und läßt sie in feinen Kräutern halb gar werden. Alsdann steckt man sie auf kleine Spieße, panirt sie mit Butter, Eiern und Semmel, röstet sie ab und gibt eine Ravigote darunter.

445. Aspic von Hühnern.

Die Hühner läßt man abbraten, schneidet, wenn sie kalt sind, die Filets heraus und schneidet sie ferner nach Gefallen aus; rangirt dann alles mit Consommé auf eine Schüssel, legt sie mit Gurken, Zitronenschale, marinirten Champignons und Krebschwänzen aus und setzt sie kalt; man kann sie auch in eine Form einrangiren und stürzen. Eben so werden auch die Aspics von Rebhühnern, Fasanen, wälschen Hühnern und Fischen gemacht.

446. Aspic von Hühnern à l'Italienne.

Man bratet die Hühner ab, zieht die Haut herunter und schneidet sie, wie zum Blanquet, auch jedes Stück einige Mal ein, nimmt dann gehackte Schalotten und Petersilie, rührt dieses mit Provencer-Öel, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einigen Gurken und etwas saurem Gelée zusammen, bis es ganz weiß und dick wird, und richtet es mit den Hühnern an.

447. Omelettes en chapeaux mit Croûte von
Champignons.

Nachdem die Champignons gereinigt sind, passirt man sie in Butter, thut Mehl und Sahne darauf, so daß es dick wird, und läßt es verkochen; backt dann ein Omelette mit vielen gehackten Champignons, legirt das obige Ragoût, thut es auf eine Schüssel, dressirt das Omelette wie einen

Huth darauf, thut oben darauf wieder etwas Ragoût und gibt es zur Tafel.

448. Rissoles von Kapaunen mit Aустern.

Man nimmt die Filets von Kapaunen, schneidet sie in dünne Stücke, macht farcirte Escalops davon, legt sie in Butter und Kräuter, bereitet alsdann eine gute Coulis mit Krebsbutter und Jus, macht ferner Escalops von Fisch-Farsch mit Salpicon, setzt sie mit den Obigen zusammen in Ofen, läßt sie gar werden, zieht sie aus und gibt die rothe Coulis darüber.

449. Rissoles von Wild.

Eine Rehkeule schneidet man aus und in kleine dünne Filets, marinirt sie in Del, Citronensaft und Kräutern, bestreicht alsdann kleine Formen, belegt sie mit den Filets, legt in die Mitte ein starkes Salpicon, streicht oben Farsch darauf, läßt es gar werden und gibt zuletzt eine Coulis darunter.

450. Kapaunen en daube.

Die Kapaunen pußt und dressirt man, kocht sie alsdann en daube gar, zieht sie aus, wenn sie kalt sind, belegt sie oben und gibt einen Consommé darüber.

451. Kapaunen à la Memoranic.

Den Kapaun dressirt man und farcirt ihn mit einem Salpicon, belegt ihn alsdann mit Butterpapier, bratet ihn à la broche ab und gibt eine gute Sauce darüber.

452. Kapaunen à l'Orange.

Wie in der vorigen Nummer so läßt man auch hier die Kapaunen schön weiß à la broche braten, mengt alsdann Butter, Mehl, Jus und Orangenschale-Schnittchen durcheinander, rührt es mit Jus ab und gibt es mit Citronensaft über die Kapaunen.

453. Kapaunen à la paysan.

Nachdem der Kapaun dressirt ist, macht man von dessen Leber und Sardellen einen Farsch, farcirt ihn damit, kocht

ihn dann à la braise recht weiß und gibt eine starke, abgeschärfte, klare Jus darunter.

454. Kapaunen im Topf.

Wenn der Kapaun gereinigt ist, so kocht man ihn in einer Saube gar, nimmt ihn dann heraus, gießt die Bouillon durch, setzt den Kapaun wieder hinein und läßt ihn warm stehen. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so nimmt man ihn heraus, thut das Fett von der Bouillon, etwas Moselwein und Zitronensaft hinzu und klärt es mit Eysweiß; legt dann den Kapaun in einen irdenen Schmaltopf, fügt große Zwiebeln und Mohrrüben, welche mit den Kapaunen gargekocht sind, bei und gibt die klare Bouillon mit dazu.

455. Karbonade à la Rothenbourg.

Hierzu macht man Lammskarbonade, läßt sie in Butter und feinen Kräutern steif werden, bereitet dann einen leichten Buttermehl, legt einen Boden davon in kleine Formen, setzt einen Rand von Kalbfleisch-Farsch darauf, legt die Karbonade nebst etwas Salpicon dazu, thut oben geriebene Semmel und Krebsbutter darauf, backt sie im Ofen gar und gibt zuletzt eine Coulis darunter.

456. Siamoise von Filets von Hasen.

Aus einigen Hasen schneidet man die Filets in langen Stücken heraus und marinirt sie in Del und Kräutern; nimmt dann einen tiefen Deckel, von der Größe einer Schüssel, belegt selbigen mit Speckbarden, legt auf den Speck couleure Omelettes, die Filets darauf, streicht etwas Farsch von den Hasen darüber, fügt noch ein kleines Ragoût bei, streicht es wieder mit Farsch zu, backt es im Ofen gar (man muß aber den Deckel auf Salz setzen, damit die Couleuren nicht braun werden) und gibt zuletzt eine braune Sauce darunter. Man macht es auch von Kalb- oder Hammel-Filets auf dieselbe Art.

457. Côtelettes von Hammel mit Schinken gespickt.

Karbonade richtet man an wie zum Spicken, schneidet dann Schinken in Stücke, macht ihn mit Kräutern und Pfeffer

ab, spickt sie damit, passirt sie etwas in Butter und Kräuter, setzt sie in eine Casserolle mit Provencer-Öel, Champagner, Kräuter, weißer Coulis, etwas Knoblauch, belegt sie mit Scheiben von Speck und läßt sie im Ofen dünsten. Zuletzt macht man eine Sauce von einer Coulis, fügt Salz und Zitronensaft bei und gibt es mit den Côtelettes.

458. Croûte von Mustern.

Man nimmt Zwieback und macht die Krume heraus, bereitet dann ein Ragoût von Mustern, Kalbsmilch und Krebschwänzen, schärft und legirt es ab und füllt den Zwieback damit.

459. Croûte von Morcheln mit Eiern en chemise.

Nachdem die Morcheln gewaschen sind, passirt man sie in Butter mit einer Zwiebel und einem Bouquet von Petersilie und Basilike; fügt etwas Mehl bei, füllt es mit guter Bouillon auf und verkocht es. Wenn es stark genug ist, so schärft und legirt man es ab, richtet es über einer ausgebackenen Croûte an und garnirt es mit verlornen Eiern.

460. Dacumling.

Gutes Mehl, Milch und Eyer vermischt man und macht davon große, lange Klöße, kocht sie in Wasser und Salz ab und gibt eine gute, dicke Butter darüber.

461. Defa von Kalkunen.

Der Kalkun wird rein gemacht und eingebogen, dann mit grobem Speck durchzogen und in einer Braise gar gekocht. Wenn er gar ist, so kann man ihn kalt oder warm geben; warm mit einer Coulis von der Braise und kalt mit Consommé.

462. Andouilles. I.

Zwiebeln schneidet man en filets und passirt sie in Butter ganz weich, nimmt alsdann kurzgekochte Sahne, rührt sie mit 8 gelben Eiern zusammen, thut eine Hand voll geriebene Semmel dazu, kocht dann Kalbsgekröse und Ochsen gaumen weich, zieht das Fett heraus, schneidet es en filets und läßt es kalt werden. Hierauf nimmt man die Butter von den Zwiebeln, macht Weißmehl, gießt etwas Bouillon bei, thut

die Schenkaunen, Gefröse, Sahne und Zwiebeln dazu und läßt es kalt werden, schlägt es in Schweineneze wie eine dicke Wurst, kocht es in einer Braise gar, nimmt es wieder heraus und läßt es kalt werden. Zuletzt panirt man es mit Eyern, Butter und Semmel, röstet es ab, und gibt es mit brauner Butter und Citronensaft zu Tische.

463. Andouilles. II.

Frische Schweins-Fettdärme und Kälbergefröse legt man in brühendes Wasser und drückt sie aus, damit sie weiß werden, nimmt dann das Gefröse, schneidet es in lange Stücke und legt deren in jeden Fettdarm. Man nimmt auch anstatt des Gefröses frische Schweinsmagen, läßt sie in Wasser einige Zeit liegen, macht sie rein, schneidet sie gleichfalls in lange Stücke und thut zwei derselben in jeden Fettdarm. Nun legt man beides auf einen Tisch, bestreut es mit Petersilie, Schalotten, Nelken, Pfeffer und Muskatnuß, zieht dann eine über die andere, bis daß es drei sind und bindet es zu, kocht sie dann so frisch in Milch, oder räuchert sie erst und kocht sie dann in Milch (sie müssen 4—5 Stunden kochen und dann in der Milch verkalten). Zuletzt röstet man sie in einem papiernen Kasten.

464. Escalops.

Eine Kalbskeule oder Rinds-Filets schneidet man in Scheiben, klopft sie dann dünn und rund, und legt sie mit aufgelaufener Butter, Pfeffer, Kräutern und Salz auf eine Tourtière. Ehe man anrichtet macht man sie langsam steif und gibt eine braune Sauce darüber.

465. Escalops von Hasen.

Von Hasen schabt man das Fleisch (ohne Sehnen) aus und macht runde Escalops, nimmt dann ein Stück Butter, etwas Rheinwein, Pfeffer, Sardellen und Austern, passirt es (jedoch nicht zu viel), mischt etwas braunes Mehl und Citronensaft bei, thut die Escalops, welche in Butter und Kräutern gar gemacht sind, hinein und richtet es an.

466. Fasanen à la Ducell.

Die Fasanen bratet man ab, läßt die Brust heraus, schneidet sie in dünne Filets, setzt sie dann so wieder ein.

wie sie gewesen sind und macht noch eine gute abgeschärfte Sardellen-Sauce darüber.

467. Fasanen à la Stanislaus.

Nachdem die Fasanen ausgeputzt sind, spickt man sie, schneidet die Brüste heraus und farcirt sie mit einem Rebhühner-Farsch, schneidet davon auch die Keulen herunter, farcirt sie gleichfalls, setzt sie in eine Braise und läßt sie gar werden; nachher richtet man sie an und gibt ein rothes Ragoût mêlé darüber.

468. Filets d'amour von Wild.

Den Rücken vom Hasen schneidet man in dünne, Finger breite Filets und flechtet sie zusammen, wie einen Zopf, macht davon eine Marinade von Provencer-Öel und vielen Kräutern, legt die Filets mit der Marinade in einen papiernen Kasten, röstet sie gar und gibt eine Sauce hachée darüber.

469. Filets von Kalkun à la Grobian.

Einen abgebratenen Kalkun läßt man kalt werden und schneidet ihn en filets, macht alsdann eine starke, braune Sauce, thut die Filets hinein und richtet sie an.

470. Filets von Kalkun à la Maître d'hôtel.

Die Brust eines gebratenen Kalkuns schneidet man in kleine Filets, nimmt dann ein gutes Stück Butter, etwas Mehl und Kräuter, füllt es mit Consommé auf und läßt es verkochen; nachher schärft man es ab und thut die Filets hinein.

471. Filets von Enten.

Wenn die Enten abgebraten sind, so löst man die Flügel, Schinken und Brüste ab und kerbt sie etwas ein, rührt dann Butter und Mehl untereinander, läßt es mit Bouillon verkochen, thut hierauf die Enten nebst Austern und Sardellen dazu, schärft es noch ab und richtet es an.

472. Filets von Hammel à la Danton, mit braunen Rüben.

Die Filets von Hammel-Carré schneidet und putzt man aus, schneidet sie unterwärts auf und farcirt sie mit einem

Kalbtfleisch-Farsch, bindet sie alsdann zu, und kocht sie in einer Braise gar. Wenn sie gar sind, so zieht man sie heraus, und richtet sie glacirt mit den braunen Rüben an.

473. Filets von Hammel à l'Espagnol.

Filets, wie oben, kocht man in einer Braise gar, nimmt sie heraus und gibt eine Sauce espagnol darüber.

474. Gâteaux von Hasen.

Hierzu nimmt man Hammelfleisch aus der Keule und auch Hasen, hackt beides recht fein, thut es in eine Casserolle, schlägt gelbe Eier, Salz, Gewürz, Basilikum und Schnittlauch dazu, rührt es wohl untereinander und thut ferner in Würfel geschnittenen Speck, rohen Schinken und feines, in Würfel geschnittenes Mark darunter, legt alsdann eine Casserolle mit Speckbarden aus, thut die Masse hinein und läßt es im Ofen gar backen. Wenn es gar ist, so legt man etwas Schweres darauf, läßt es verkalten und gibt zuletzt eine Consommé darüber.

475. Gâteaux de Jambon à la belle-vue.

Gefochten Schinken und eben so viel Hammelbraten hackt man recht fein, rührt dann Butter mit Eiern nach Gutdünken zu Sahne, thut etwas gehackten Dragun, Basilike, Citronenschale, Knoblauch und Gewürz darunter, fügt den Schinken und Braten dazu und rührt es wohl untereinander. Hierauf bestreicht man eine Casserolle mit Butter, thut obiges hinein und backt es in einem mäßig warmen Ofen gar, stürzt es, wenn es gar ist, läßt es kalt werden und macht einen Aspic davon.

476. Gâteaux von Rindfleisch à l'Italienne.

Aus einem guten Rinderbraten löst man alle Knochen heraus ohne die Haut zu beschädigen, schneidet dann das Fleisch aus, doch so, daß davon ein Finger dick an der Haut bleibt und schneidet es in einen Thaler große Filets, welche man mit einem Hackmesser klopft und dann mit Del, Schallotten, Trüffeln, Gewürz, Knoblauch, Salz und Citronensaft marinirt und sie so vier Stunden stehen läßt. Hierauf macht man aus dem Abfall des Fleisches und etwas Kalbfleisch einen Farsch, legt dann die Haut in eine Casserolle,

streicht etwas von dem Farsch darauf und legt eine Lage von den Filets darauf, streut dann noch gehackten Schinken dazu und fährt abwechselnd mit Farsch, Filets und Schinken so fort, bis die Casserolle voll ist. Nun zieht man die Haut oben mit einem Bindfaden zusammen, so daß sie eine runde Form bildet, setzt sie in eine Braise und läßt sie mit Inhalt langsam gar kochen, gibt es dann mit einem Saint-Menut gebacken und nachdem man eine Sauce Italienne dazu gethan hat, zur Tafel. Man kann Wild dazu benutzen.

477. Gepflückte Finken.

Kalbsbraten und Borsdorfer Aepfel schneidet man in Würfel, macht hierauf Braunmehl, thut gekochte Zwiebeln, Zimmet und Zucker hinzu, füllt es mit Jus und Wein auf und läßt es durchkochen. Alsdann legt man den Braten, die Aepfel und kleine Rosinen in eine Casserolle, streicht die Sauce darauf, läßt es kochen bis daß die Aepfel gar sind und richtet es an.

478. Gestäubte Lerchen mit Borsdorfer Aepfeln.

Man macht etwas braunes Mehl, läßt es mit Bouillon oder Wasser verkochen, fügt noch etwas Essig, Zimmet und Zucker bei, streicht es durch, thut die Aepfel, in vier Viertel geschnitten, dazu und läßt sie gar kochen. Hierauf läßt man die Krammetsvögel oder Lerchen in brauner Butter gar werden, thut Korinthen und die Vögel in die Sauce und richtet es an.

479. Gratin.

Kleine Fricandeaux spickt man und macht sie in einer Braise gar; bereitet dann einen Farsch von Kalbfleisch, Panade von Semmel, Butter und Eiern, belegt eine Casserolle mit Speck, legt sie mit obigen Fricandeaux aus, streicht an den Seiten Farsch, füllt ein Ragoût oder Fricassée dazu, streicht oben wieder Farsch darauf und setzt es in den Ofen. Zuletzt stürzt man es, glacirt die Fricandeaux und gibt eine weiße, legirte Sauce dazu.

480. Gratin von Krammetsvögeln.

Die Krammetsvögel nimmt man sauber aus, macht einen passirten Farsch von Kalbfleisch, dem Eingeweide der Vögel,

Kräutern und Wachholderbeeren, farcirt die Vögel damit und läßt sie in Butter und Kräutern steif werden. Hierauf bestreicht man die Schüssel unten mit dem Farsch, rangirt die Vögel darauf, belegt sie mit Speck, setzt sie in den Ofen und gibt dann eine braune Sauce darüber.

Auf diese Art kann man Gratin von Ochsengrumen, Kalbermilch, Hammelzungen, Schnepfen, Lerchen und Kalbsöhren machen.

481. Grillade von Kapauern.

Kapauern bratet man recht saftig ab, schneidet sie en Fricassée ein, panirt sie mit Eiern, Butter und Semmel und röstet sie ab. Man kann auch Hühner oder Kalkunen dazu nehmen.

482. Hammelfüße en Fricassée.

Zuerst blaugirt man die Füße, pußt die Knochen aus und kocht sie in einer leichten Braise gar, macht dann eine weiße Sauce, nimmt die Füße, läßt sie abtrocknen und thut sie in die Sauce, mit der man sie kochen läßt. Zuletzt legirt man sie mit Eiern, gehacktem Knoblauch und Zitronensaft ab und richtet sie an. Man kann auch Kalbsfüße nehmen und Capern daran thun.

483. Hammelfüße mit Sahne und Mandeln.

In einer leichten Braise kocht man die Füße gar, nimmt sie heraus und pußt sie wohl ab, rührt alsdann gestoßene Mandeln mit Eiern und Sahne wie zur Torte, aber ohne Zucker, kocht hierauf die Füße noch mit Sahne, rangirt sie mit den Mandeln in einer Schüssel mit einem Rand und backt sie ab.

484. Hammelkeule à l'Espagnol.

Eine gute Hammelkeule kocht man in einer Braise gar, nimmt sie daraus, läßt sie kalt werden und schneidet tiefe Schnitte hinein; macht dann einen weißen Kalbfleisch-Farsch mit etwas Schnee, streicht davon in die Schnitte, belegt sie mit Speck, so daß sie weiß bleiben, setzt sie in den Ofen und gibt zuletzt eine Sauce Acia darunter.

485. Hammelkeule à l'Italienne.

Man kocht eine gute Hammelkeule in einer scharfen Braise ab, nimmt sie heraus und läßt sie kalt werden; rührt dann das Hammelfett zu Sahne, so daß es recht weiß wird, bestreicht sie damit und belegt sie mit Sardellen, gehackter Petersilie, hartgekochten weißen und gelben Eiern, Schallotten und Kapern, richtet sie an, garnirt sie mit Consommé und Citronenscheiben und gibt eine Sauce rémolade dazu.

486. Hammelschwänze und Vögel-Schweinefleisch mit Reis à l'Italienne.

Hammelschwänze kocht man à la Braise recht weiß gar, den Reis aber läßt man mit starker, fetter Bouillon gar kochen. Dann richtet man die Schwänze an, legt weich gekochtes Schweinefleisch darüber und streicht den Reis glatt oben darüber. Zuletzt bestreicht man es mit ausgebratenem Speck und läßt es im Ofen Couleur nehmen.

487. Farschirten Hirsch-Rücken mit Ragoût.

Einen Hirsch-Rücken putzt man sauber ab, schneidet das Fleisch herunter und macht davon einen Farsch und ein kleines Ragoût; bratet alsdann den Knochen ab, setzt einen Rand von Farsch auf beiden Seiten herum, legt dann das Ragoût daran, bedeckt es wieder mit Farsch, den man mit en filets geschnittenen Mandeln bespickt, panirt es mit Semmel und Butter und läßt es gar backen. Zuletzt macht man oben ein kleines Loch hinein und füllt es mit etwas Sauce.

488. Hühner à l'Anglaise.

Man biegt die Hühner ein und schneidet den Rücken heraus, legt sie platt in eine Tourtière, macht dann eine stark legirte, dicke Butter, gießt sie über die Hühner, setzt sie im Ofen und gibt zuletzt eine braune Sauce mit Trüffeln darunter.

489. Hohepot von Kalbs- oder Lamms-Brüsten.

Die Brüste blaugirt man und legt sie in eine, mit Speck, Schinken, Kräutern und Zwiebeln ausgelegte Casserolle; schneidet Wurzeln, blaugirt sie, legt sie auch dabei und läßt es auf starkem Feuer angehen; dann gießt man etwas Coulis

darauf, läßt es im Ofen ganz langsam gar werden, nimmt die Wurzeln heraus, läßt sie ablaufen, thut sie in gute Coulis und richtet sie mit dem Fleische an.

490. Hühner à l'Arlequin.

Nachdem man die Hühner ausgeputzt und ausgelöst hat, farcirt man sie mit Farsch von Kälbermilch und kocht sie in einer Braise gar; zieht sie dann heraus, läßt sie kalt werden, bestreicht sie mit Farsch, belegt sie noch mit rothen Rüben und weißen und gelben gekochten Eiern, backt sie im Ofen und gibt eine Coulis darunter.

491. Hühner en Crépine.

Ausgeputzte Hühner kocht man in einer Braise gar, schneidet sie hierauf in Stücke, farcirt sie mit einem Hühner-Farsch, schlägt sie dann in Kälbernetze ein, backt sie im Ofen gar und gibt zuletzt eine braune Sauce darunter.

492. Hühner à l'Estrapolle.

Die Hühner putzt man, löst sie aus und farcirt sie dann, kocht sie in einer Braise weiß gar und giebt eine grüne Sauce darüber.

493. Hühner mit Zuckerwurzeln.

Man biegt die Hühner ein und kocht sie in Bouillon gar; macht alsdann Weißmehl, füllt es mit Bouillon und Zucker auf, läßt es mit den Wurzeln kochen, legirt es zuletzt und richtet es mit den Hühnern an.

494. Junge Hühner à l'étouffade.

Zuerst biegt man die Hühner ein, panirt sie mit Mehl und läßt sie in brauner Butter angehen; wenn sie gute Couleur haben, legt man sie heraus, nimmt dann ein Stück rohen Schinken, passirt es mit kleinen Zwiebeln zu einer Sauce, thut die Hühner hinein, läßt sie damit gar kochen und schärft sie zuletzt mit Citronen und Sardellen ab.

495. Junge Hühner farcirt mit Trüffeln.

Nachdem die Hühner dressirt sind, passirt man in Scheiben geschnittene Trüffeln, löst dann die Haut von den Hühnern,

legt die Trüffel darunter, setzt sie hierauf mit Kalbfleisch, Schinken und Speck ein und kocht sie weich. Zuletzt macht man eine Sauce von dem Saß und gibt sie darüber.

496. Junge Hühner mit Semmelkloßen.

Man bereitet ein gutes Fricassée von halb durchgeschnittenen Hühnern, macht alsdann Semmelkloße, kocht sie ab und thut sie mit gekochter blätteriger Petersilie in das Fricassée. Ebenso macht man auch Kalbs-Tendons mit Semmelkloßen.

497. Junge Hühner à la broche mit Champignons.

Wenn die Hühner sauber ausgeputzt sind, farcirt man sie mit einem Leberfarsch, spickt sie, belegt sie mit Citronenscheiben und Butterpapier und bratet sie ab. Dann glacirt man das Gespickte und gibt ein weißes legirtes Ragoût von Champignons darunter.

498. Farcirte Kalbsbrüste mit Ragoût mêlé.

Die Kalbsbrüste werden schön weiß gewässert, hierauf mit Kalbfleisch-Farsch farcirt, gespickt, blangirt und in einer Braise gar gekocht. Dann macht man Ragoût von Trüffeln, Champignons, Kalbermilch, Ochsengrumen und Hammelzungen, nimmt die Kalbsbrüste aus der Braise, glacirt sie und gibt das Ragoût dazu.

499. Kalbskarbonade glacé mit Endivien.

Karbonade läßt man spicken, blangirt sie, putzt sie aus und kocht sie in Bouillon gar. Dann kocht man den Endivien in Wasser weich, gießt ihn ab, hackt ihn fein, passirt ihn in Butter, thut Mehl darauf und läßt ihn mit starker Bouillon verkochen. Zuletzt legirt man sie mit Eiern und saurer Sahne und gibt die glacirte Karbonade darum.

500. Farcirte Kalbskeule mit Sauce hachée.

Die Keule löst man aus, farcirt sie und läßt sie spicken, bratet sie alsdann à la broche ab, glacirt sie und gibt eine Sauce hachée darüber; man kann sie aber auch à la braise gar machen.

501. Kalbskeule à la Piémontaise.

Eine gute Kalbskeule schneidet man unten auf, nimmt das Fleisch bis auf einen Finger dick aus der Haut ohne sie zu beschädigen und schneidet es in runde, einen Thaler große Filets. Diese klopft man, macht sie in Butter, Kräutern und Citronensaft gar, bereitet vom Abfall einen Farsch, legt etwas davon unten in die Keule, rangirt das Uebrige schichtweise mit den Filets ein, zieht die Keule dann unten zu und läßt sie spicken. Dann setzt man sie in eine Braise und gibt eine Sauce espagnole darunter.

502. Kalbsmilch en caisses.

Erst blangirt man die Kalbsmilch, schneidet sie fein und passirt sie in Butter und Kräutern, bereitet dann einen feinen Farsch von Hühner- oder Kalbfleisch mit etwas Schnee, macht hierauf Kästchen von Papier, streicht den Farsch hinein, die Kälbermilch darauf, dann wieder Farsch und schließt die Kästchen mit etwas Käse und Krebsbutter. Nun backt man sie ab und gibt eine klare Jus dazu.

503. Kalbsmilch à la Conti.

Schöne weiße Kalbsmilch blangirt man und höhlt sie inwendig aus; füllt sie alsdann mit einem feinen Farsch, belegt sie oben mit Krebschwänzen, Gurken und Trüffeln, läßt sie in einer Tourtière zwischen Speckbarden und etwas Braise gar werden und gibt eine braune Sauce darunter.

504. Kalbs-Tendons en béchamelle.

Nachdem die Kalbsbrüste gut ausgewässert sind, blangirt man sie und schneidet Tendons davon, kocht sie alsdann in einer Braise recht weiß, nimmt sie heraus und läßt die Braise ablaufen, und thut sie zuletzt in eine gute Béchamelle.

505. Kalbs-Tendons à la chipolate.

Die Brüste vom Kalbe werden ausgewässert, blangirt, in Stücke zerschnitten und in Butter und Kräutern etwas passirt. Dann legt man eine Casserolle mit Speck aus, thut die Tendons darauf, schneidet ferner $\frac{1}{2}$ Pfund Bauchspeck in Scheiben, legt es mit einigen kleinen Zwiebeln, 1 Pfund Saucisken,

etwas Citronenscheiben dabei, deckt es mit Speckbarden zu, gießt noch etwas Bouillon darauf, und läßt es langsam gar kochen. Während des Kochens nun schneidet man einige weiße Zwiebeln en filets, passirt sie mit Schinken und Butter weiß ein, fügt etwas Mehl und Bouillon bei, nimmt auch den Saß von den Tendons dazu, läßt es gehörig kochen und gibt es durch ein Haarsieb. Hierauf thut man Obiges dazu, läßt alles zusammen noch etwas kochen und schärft es gut ab.

506. Kälber-Zungen à l'Espagnol.

Man nimmt erst einige von den Zungen und zieht sie mit grobem Speck durch, schneidet dann die übrig gebliebenen in der Mitte auseinander und farcirt sie; kocht sie dann zusammen in einer Braise gar und gibt eine Sauce espagnol darüber.

507. Membre von Rindfleisch.

Ein Schwanzstück vom Rindfleisch durchzieht man mit grobem Speck und Gewürz und setzt es in eine Braise, in welche man einige Kalbsfüße, damit es einen Stand gibt, und auch Wein hinein thut. Dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es kalt werden, schneidet es in Scheiben, macht von der Braise eine Gelée, thut es mit dem Fleisch in eine Casserolle, läßt es kalt werden, stürzt es und gibt es zur Tafel.

508. Meridon von Tauben.

Tauben oder Rebhühner läßt man mit grobem Speck durchziehen und marinirt sie in Del, Kräutern, Citronensaft und Salz, schlägt sie alsdann in Teig ein, backt sie langsam gar, nimmt sie heraus, richtet sie an und gibt eine gute, braune, abgeschärftste Sauce darüber.

509. Meridon von Kalbfleisch.

Kalbfleisch zerschneidet man in einen Thaler große Stücke, klopft sie und marinirt sie in Del, Citronensaft und Kräutern, macht dann einen Farsch, belegt eine Casserolle mit Speckbarden, legt den Farsch sammt den Filets schichtweise darauf bis die Casserolle voll ist, thut oben wieder Speck darauf, backt es gar und gibt zuletzt eine Sauce mit Morcheln darüber. Man kann es auch von Wild ebenso machen.

510. Rinder-Mürbbraten oder Filets à la Canonnière.

Man nimmt einen Mürbbraten, häutet ihn ab und höhlt ihn aus, macht dann von dem Fleisch einen Farsch und füllt ihn in dem ausgehöhlten Mürbbraten. Diesen bindet man hierauf an beiden Seiten zu, läßt ihn fein spicken und à la broche oder à la braise gar werden. Zuletzt glacirt man ihn und gibt eine braune Sauce darunter.

511. Rinder-Mürbbraten oder Rinder-Filets au Jus clair.

Der Mürbbraten wird abgeputzt, mit Speck oder Rindsfett, Gewürz, Salz und Citronenscheiben umwickelt und am Spieß gebraten. Wenn er gar ist, so gibt man eine gute, abgeschärfte Jus clair darunter.

512. Rinder-Mürbbraten à la Neapolitane.

Einen großen Mürbbraten häutet man ab und schneidet ihn der Länge nach in Filets, klopft diese etwas breit und macht von dem Abfall einen Farsch mit Sardellen. Alsdann spickt man einige der besten Filets, nimmt eins nach dem andern und streicht etwas Farsch darauf, legt ein ungespicktes darauf, bestreicht auch das wieder mit Farsch und fährt damit so fort bis sie verbraucht sind. Die gespickten legt man oben darauf, so daß der Speck oben ist, kehrt sie auf dem Tische um, nimmt einen blechernen Rand (so wie zur Mehlspeise), wickelt die Filets darum, so daß der Speck auswendig kommt, bindet sie mit einem Bindfaden fest und läßt es in einer Braise langsam gar werden, — darf es aber nicht zu lange kochen lassen, weil es sonst auseinander fällt. Während des Kochens macht man ein Ragoût méléé von Hahnenkämmen, Kalbsmilch, Hühnerbrüsten, Krebschwänzen, Ochsengaumen, Austern, Champignons, Morcheln, Acia und Trüffeln, alles en filets geschnitten. Ist das Filet nun gar, so nimmt man es vom Rande herunter, daß er abläuft, legt es auf die Schüssel, schneidet den Bindfaden ab, zieht den Rand vorsichtig heraus, glacirt das Gespickte und thut das Ragoût in die Mitte hinein.

513. Rinder-Mürbbraten à la Vieillard.

Nachdem der Mürbbraten gehäutet ist, spickt man ihn mit Speck, Schinken, Sardellen und Kalbfleisch, was sämmtlich

vorher in Kräutern und Gewürz umgekehrt ist, läßt ihn dann in einer Braise gar werden, macht von dem Braise-Satz und Champagner eine Sauce und gibt sie darüber.

514. Französische Nudeln von Kapaunenbrüsten.

Das Fleisch von den Brüsten der Kapaunen hackt man fein, nimmt alle Sehnen heraus und stößt es mit etwas Ochsenmark, Butter, Salz und etwas Gewürz, und mischt auch etwas Schnee bei; macht dann eine längliche Nudel davon, setzt sie ein, bereitet noch eine andere und macht eine weiße Sardellen-Sauce dazu.

515. Fricandeaux au gratin.

Hiezu macht man von Speck und Kalbsmilch einen guten Farsch, setzt dann auf eine Schüssel einen Rand, thut den Farsch darein; kocht ferner Kälberzungen gar, schneidet sie auseinander und legt sie darauf, dann Krebschwänze, Gurken und Champignons darüber und backt es im Ofen. Wenn man anrichtet, so legt man ein Fricandeaux darauf und gibt eine Sauce estragon darüber.

516. Ochsengaumen en menus droits.

Die Ochsengaumen kocht man weich, sticht sie rund aus und zerschneidet einige en filets, schneidet dann Zwiebeln klein, passirt sie in Butter weich, thut Mehl und Jus darauf und läßt es verkochen; thut die Gaumen hinein und gießt noch etwas Essig, Mostrich und Salz dazu. Auch macht man einige farschirte Paupiettes von den Gaumen, panirt sie mit Butter, Semmel und gelben Eyern, setzt sie in den Ofen, läßt sie gar werden und gibt sie zur Garnitur.

517. Rebhühner au gratin.

Nachdem die Rebhühner gebraten und die Brüste und Keulen abgelöst sind, macht man einen Farsch von Kalbsmilch, Mark, Eyern, Semmel und Gewürz, und farschirt damit die Brüste und Keulen. Alsdann belegt man eine Schüssel unten mit Farsch, legt die Rebhühner darauf, setzt es in den Ofen und macht zuletzt eine Sauce wie zum Salmi darüber.

518. Pain à l'anglaise.

Allerlei Fleisch, z. B. Hammel- Rind- Kalbfleisch und Wildpret schneidet man ohne Sehnen aus und hackt es mit einem Messer recht fein, nimmt alsdann Speck und Schinken, schneidet beides in feine Würfel, vermischt es mit dem Fleisch und fügt noch etwas fein gehackten Speck, Kräuter, Gewürz, Salz, Zitronenschale und etwas Rheinwein bei. Nun bestreicht man eine Serviette mit Butter, legt die Masse in der Form eines Pudding hinein und läßt es recht gut kochen. Wenn es gar ist, so nimmt man es heraus, thut es in eine Casserolle, läßt es kalt werden und überzieht es oben mit weißem, ausgelassenem Speck oder Schweineschmalz.

519. Pain von wälschen Hühnern (Truthähnen, Truthühnern).

Den Truthahn läßt man gehörig auslösen, farciren, wie eine Kugel zusammen ziehen und à la braise gar kochen. Ist er gar, so gibt man ein braunes oder rothes Ragoût méele darüber.

520. Pain von Rebhühnern à l'espagnol.

Man nimmt einige Rebhühner bratet sie ab, stößt sie recht fein, läßt sie mit Jus verkochen, streicht sie alsdann durch ein Haartuch, läßt sie kalt werden und schlägt noch gelbe Eyer dazu. Zuletzt kocht man sie au bain Marie in einer Form gar und gibt eine Sauce espagnol darüber.

521. Pain von Hühnern en Salpicon.

Von den Hühnern nimmt man das rohe Fleisch, schneidet es fein und macht davon einen feinen Farsch. Aus diesem nun dreht man große Klöße, höhlt sie inwendig mit dem Finger aus, thut ein Salpicon von Mustern hinein, backt es im Ofen gar und gibt dann eine braune Sauce darüber.

522. Paupiettes von Rinder-Filets à l'italienne.

Das Filet schneidet man durch und in dünne Filets, klopft diese etwas, spickt sie auf einer Seite und marinirt sie einige Stunden in Del, Zitronensaft, Kräutern und Salz.

Dann bereitet man einen Farsch, farschirt damit jedes Filet en paupiettes, steckt sie hierauf an ein kleines Spieß und bratet sie, indem man sie mit der Marinade begießt, gar. Zuletzt glacirt man sie und gibt eine Sauce italienne darunter.

523. Ragoût von Austern.

Die Austern werden in Wein blangirt und nachher abgeputzt. Dann nimmt man eine weiße Coulis, kocht sie mit dem Austerwasser und etwas Wein recht stark ein, gießt sie durch und thut die Austern hinein. Zuletzt legirt man es mit Eigelb, Sardellen, Austern und Citronensaft und richtet es über einer ausgebackenen Croûte an.

524. Ragoût von Hammelfleisch mit Crossner oder einem andern guten Weißbier.

Eine Hammelkeule bratet man ab, läßt sie kalt werden und schneidet sie en menée ein, nimmt dann ein gutes Stück Butter, gießt das Bier darauf, läßt es legiren, thut noch etwas Käse und das Fleisch darunter, und läßt es einige Male aufstoßen. Zuletzt fügt man etwas geriebene Semmel und Sago bei.

525. Ragoût von Kalbseuter.

Man kocht den Euter gar und schneidet ihn en filets, macht dann eine gute, weiße, starke Coulis, thut den Euter darin, legirt es mit Eiern und Sardellen, richtet es an und garnirt es mit geröstetem Brod.

526. Rebhühner-Käse.

Von schon abgebratenen Rebhühnern nimmt man das Fleisch und läßt es recht fein stoßen; zerstoßt dann die Knochen, kocht sie mit Jus aus, streicht sie durch, thut sie in das Fleisch und fügt auch von starker schwarzer Glace so viel als nöthig ist bei, streicht es durch ein feines Haarsieb und gibt Parmesan-Käse dazu. Nun bestreicht man eine Casserolle mit Butter, legt Bindfaden über's Kreuz hinein, mit Butter bestrichenen Papier darüber und die Masse darauf, backt sie langsam gar und läßt sie beinahe kalt werden. Sind sie abgekühlt, so gießt man Butter, die man hat klar werden lassen, darauf und

läßt sie nun ganz kalt werden. Dann erwärmt man die Form, zieht den Käse bei dem Bindfaden heraus, nimmt das Papier weg und richtet ihn mit Consommé an.

527. Rebhühner à la Stock farcirt.

Nachdem Rebhühner oder Fasänen ausgelöst sind, zieht man deren Flügel und Füße ein, farcirt sie mit einem Farsch von Kalbsmilch, und zieht sie darauf ganz rund zusammen. Dann setzt man sie in eine Braise, läßt sie gar werden, richtet sie an und gibt zuletzt eine braune Sauce darüber.

528. Rinder-Kaldaunen im Ofen.

Wenn man Kaldaunen recht sauber gereinigt hat, so kocht man sie à la daube mit Speck, Essig und Kräutern gar, schneidet sie dann klein, passirt sie in Butter, feinen Kräutern und etwas Mehl ein, gießt starke Bouillon und Sahne darauf und läßt es recht dick kochen. Nachher thut man es in eine Schüssel mit einem Rande, streut Semmel und Butter darauf und läßt es Couleur nehmen.

529. Roulirter Fasan.

Den Fasan läßt man auslösen und farcirt ihn mit einem Leberfarsch, rollt ihn dann wie eine Paupiette auf, bindet ihn fest zusammen, kocht ihn in einer Braise gar und macht eine Sauce von Jus mit Trüffeln, Madera und Cayenne-Pfeffer.

530. Rühreyer mit Austern.

Die Eyer schlägt man aus, thut Butter, Schnittlauch und etwas Milch dazu und rührt sie damit gut untereinander. Die Austern blaugirt man, vermischt sie mit Citronensaft, Kräutern und durchgestrichenen Sardellen und erhält sie warm; rührt alsdann das Rührey sachte ab und gibt die Austern dazu.

531. Tauben en timbale.

Nachdem die Tauben gereinigt sind, farcirt man sie und passirt sie ein mit Trüffeln, Morcheln, Champignons und Hammelschwänzen, bereitet alsdann einen mürben Teig, legt eine Casserolle damit aus, thut das Ragoût hinein, verschließt

die Casserolle und backt die Tauben im Ofen gar. Wenn sie gar sind, so stürzt man sie, fügt von weißer Sauce mit Austern die nöthige Quantität bei und richtet es an.

532. Kapaunen mit Austern-Sauce.

Man reinigt die Kapaunen, richtet sie schön zu und kocht sie in einer Braise gar; macht dann eine weiße Sauce mit Austern, legirt sie zuletzt und masquirt sie über die Kapaunen, kann auch noch Bignets von Austern oder kleine Pastetchen von Austern drum legen.

533. Rindfleisch mit Petersilien-Jus.

Das Rindfleisch läßt man saftig in Bouillon gar kochen, macht dann eine starke Jus, zu der man viele gehackte Petersilie, Salz und Citronensaft mischt und gibt sie über das Fleisch.

534. Tendons von Kalb à la Broutonne.

Erst wässert und blangirt man die Brüste und schneidet sie en Fricassée, dann passirt man sie mit einem guten Stücke Krebsbutter ein, stäubt Mehl und Bouillon darauf, fügt auch Morcheln bei und läßt es weich kochen. Nun thut man Krebschwänze, Gurken, Champignons und andere Sachen hinein, läßt es noch etwas aufkochen und richtet es an.

535. Kalbs-Keule mit Sauce hachée.

Die Kalbskeule läßt man blangiren, spicken und à la broche braten, macht dann eine gute braune Sauce mit vielen gehackten Kräutern und Kapern, schärft sie ab und gibt sie über dieselbe.

536. Sibet von Enten.

Die Enten werden en Fricassée eingehauen, blangirt und gepuht, dann passirt man sie in Butter ein, fügt Mehl, Jus und einige kleine Zwiebeln bei, läßt es damit gar kochen und zieht auch etwas Pontac dazu. Wenn sie gar sind, so legirt man sie mit etwas Blut, schärft es gut ab, und richtet es an.

537. Sibet von Hasen mit magerem Speck.

Der Hase wird gehörig eingehauen, abblangirt und eingelegt; dann füllt man ihn mit Mehl, Jus und Wein auf.

und läßt es kochen, nimmt hierauf magern Speck, blaugirt ihn, schneidet ihn in Stücke, fügt ihn bei und läßt ihn damit kochen.

538. Filets vom Reh à la Conti.

Aus einer Rehkeule schneidet man dünne breite Filets, marinirt sie in Zitronensaft, Salz Kräuter und etwas Del, klopft sie etwas, farcirt sie und formirt Roulets davon; schneidet sie dann oben einige Male ein, belegt sie mit Trübseln, Krebschwänzen, grünem Farsch u. dgl., setzt sie mit einer leichten Braise in eine Tourtière, bedeckt sie oben mit Speck, stellt sie in den Ofen und gibt eine Sauce d'orange darunter.

539. Hühner à la Dauphine.

Die Hühner dressirt man, spickt sie mit Schinken und läßt sie recht saftig braten; macht dann eine gute weiße Sauce, legirt diese mit Eiern, Sardellen und Zitronensaft und gibt sie unter die Hühner.

540. Côtelettes à la minute.

Ein Hammel-Carré zerschneidet man in Karbonadenstücke, macht sie oben so dünne, als es nur angeht, setzt sie dann in Butter, Kräuter, Salz und Zitronensaft, macht sie schnell gar und gibt eine klare Jus oder braune Sauce darüber.

541. Emincées von Wild à la Pompadour.

Eine Rehkeule bratet man ab, schneidet ferner Zwiebeln en filets, passirt sie braun ein und macht eine braune, dicke Sauce davon. Alsdann schneidet man das Wild in breite Filets, thut diese in die Sauce, legt auch kleine Filets von Gurken hinein, schärft es gut ab und legt verlorne Eier rund herum.

542. Rebhühner mit Ragoût mêlé.

Die Rebhühner werden dressirt, gespickt und entweder à la braise, oder à la broche gar gekocht. Dann glacirt man sie und gibt ein gutes Ragoût mêlé darunter.

543. Rindfleisch à la braise.

Ein Schwanzstück vom Rinde durchzieht man unten mit grobem Speck und Gewürz und richtet es in einer Casserolle mit Gewürz, Salz, Essig, Wurzeln, Fett, Speck und so viel Wasser, daß es übersteht, ein, setzt dann den Deckel darauf, beklebt ihn mit Papier und läßt das Fleisch gar kochen. Zuletzt gibt man ein Ragoût mêlé oder eine Sardellen-Sauce darüber.

544. Kalbzkopf à l'allemande.

Der Kopf, das Gefröse und die Füße vom Kalbe werden gereinigt und in Wasser, Salz, Essig und Gewürz abgekocht, dann macht man eine braune, süße und saure Sauce dazu, mit kleinen und großen Rosinen, en filets geschnittenen Mandeln und Zitronenschale. Wenn ersteres nun gar ist, so nimmt man die Füße heraus, löst die Knochen aus, marinirt sie in Essig, Salz und Kräutern und backt sie in einer Klaren aus. Jetzt nimmt man auch den Kopf mit dem Gefröse heraus, richtet es an, thut die Sauce darüber und legt die ausgebackenen Füße rund herum.

545. Salmi von Rebhühnern.

Man läßt die Rebhühner abbraten und schneidet sie gehörig ein, macht dann eine gute, starke, braune Sauce, stößt die Knochen von den Rebhühnern, streicht sie mit der Sauce durch, thut die Rebhühner nebst Trüffeln hinein, schärft es ab und gibt geröstete Semmel dazu. Man kann es auch in einem kleinen Schmaltopf einrichten und so lange warm setzen; auch kann man Schnepfen oder Krammetsvögel statt der Rebhühner dazu nehmen.

546. Rehkeule mit Wachholder-Sauce.

Die Rehkeule läßt man vor dem Gebrauch mit Speck durchziehen und in Essig, Wurzeln, Gewürz und Wachholderbeeren einsetzen. Am andern Tage thut man Nierenfett, Salz und Wasser darauf und läßt sie damit gar kochen; nimmt sie dann heraus, läßt den Saß kurz kochen, setzt die Keule wieder darein und glacirt sie damit. Zuletzt macht man eine braune Sauce, mit Wachholderbeeren verkocht, und gibt sie darüber.

547. Rinderbrust mit Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden sauber ausgeputzt und gewaschen; dann thut man sie in eine Casserolle, passirt Nierenfett mit Zwiebeln weich, streicht es durch und auf die Kartoffeln, thut fette Bouillon und Salz daran und läßt es gar kochen. Zuletzt fügt man noch viele Petersilie und Majoran bei, läßt es noch etwas kochen und richtet es mit der Rinderbrust an.

548. Junge Hühner en caisses.

Die Hühner läßt man auslösen, farciren und in Butter und Kräutern steif machen; bereitet dann kleine runde Kästchen, belegt sie unten mit etwas passirtem Farsch, thut die Hühner darauf, legt sie oben mit Speck aus, backt sie im Ofen und thut zu jedem Kästchen etwas Orangen-Sauce.

549. Hühner en marinade.

Die Hühner werden en Fricassée eingehauen und in Kräutern, Salz, Citronensaft und Gewürz einmarinirt. Dann schlägt man einen Schnee, trocknet die Hühner ab, kehrt sie darin und in Mehl um und backt sie aus. Oder man kocht die Hühner in einer scharfen Braise gar und backt sie in einer Klaren aus.

550. Fricassée von Hühnern à la française.

Nachdem die Hühner en Fricassée eingehauen sind, passirt man sie in Butter und Schinken ein, streut Mehl darauf und füllt sie mit Bouillon an, läßt sie damit weich kochen und legirt es zuletzt mit Eiern, französischem Essig, Kräutern und Muskatnuß ab.

551. Filets von Rebhühnern à la Ducell.

Aus rohen Rebhühnern schneidet man die Filets, zerschneidet sie in Stücke und marinirt sie in Kräutern, Citronensaft und Del; klopft sie alsdann mit einem Hackmesser ganz dünn, thut sie nebst Scheiben von Trüffeln in Butter und Kräuter, läßt sie steif werden, thut sie noch in eine braune Sauce und gibt die Keulen von den Rebhühnern, welche farcirt und rund dressirt sind, nachdem man sie vorher glacirt hat, als Garnitur.

552. Blanquette von Kalbfleisch.

Eine Kalbskeule läßt man abbraten, schneidet sie, wenn sie kalt ist, gehörig in Thaler große dünne Scheibchen, bereitet dann eine weiße, starke Sauce, thut die Scheibchen darein, läßt es noch etwas heiß werden, legirt und scharft es ab und legt gebratenes Weißbrod rund herum.

553. Kalbs-Nierenstück à la crème.

Man steckt das Nierenstück an einen Spieß, läßt es da, indem man es fortwährend mit kurz gekochter Sahne begießt, gar braten und alsdann schöne Couleur nehmen. Dann mischt man ein gutes Stück frische Butter und Mehl zusammen, fügt noch viele feine Kräuter, Muskatnuß und Salz bei, rührt es mit Sahne ab und gibt es dazu.

554. Karbonade à la flamande mit kleinem légume.

Hammel-Carré dressirt man zu Karbonade, grillirt die eine Hälfte und glacirt die andere; dann dressirt man Mohrrüben, weiße Rüben, Spargel, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kopfsalat, kocht letzteren in kleinen Köpfen in einer Braise gar, macht von dem Uebrigen ein Gemüse, fügt zuletzt Petersilie daran und richtet es mit der Hammel-Carré an.

555. Escalops von Wild mit Crépinets.

Aus einer Rehkeule schneidet man kleine Filets, marinirt sie und macht farcirte Escalops davon, läßt diese in Butter und Kräutern gar werden und thut sie in eine gute braune Sauce; dann bereitet man Crépinets von Kalbslebern, hackt sie fein und streicht sie durch ein Sieb; macht auch etwas Rührey mit Kräutern und Butter, thut es zu den Crépinets, die nicht zu fest seyn dürfen, schlägt es in Schweineneße, kocht es in einer leichten Braise gar, panirt es mit Butter und Weißbrod, bratet es auf dem Rost und gibt es als Garnitur.

556. Roulade von wälschen Hühnern.

Nachdem der Truthahn ausgelöst ist, bereitet man einen Farsch von Kalbfleisch, feinem Speck, Rührey und eingeweichter Semmel, legt davon auf den ausgebreiteten Truthahn, darauf grüne und gelbe Streifen Omelettes, wie auch

Rinderzunge und Speck (man kann auch Trüffel hinzu fügen), streicht nun wieder Farsch darauf, legt es dann auf eine Serviette und rollt es auf. Hierauf bebindet man es mit Bindfaden, kocht es in Wasser, Salz, den ausgelösten Knochen, Speck, Nierenfett und Wurzeln ab; legt es, wenn es gar ist, unter die Presse und schneidet es auf, wenn es kalt ist.

Eine Roulade von Spanferkel wird eben so gemacht; das Spanferkel muß gleichfalls ausgelöst seyn.

557. Beefsteaks au Jus.

Hierzu nimmt man Rinder-Karbonade, schneidet sie aus, klopft sie mit dem Hackmesser ganz dünne wie eine Karbonade, streut dann Salz und Pfeffer darauf, kehrt sie in zerlassener Butter um, röstet sie so rasch als möglich, damit sie recht saftig bleiben und gibt eine Jus mit Schalotten darüber.

558. Gestäubte Vögel mit Aepfel.

Die Vögel putzt man aus und bratet sie in brauner Butter gar, schält alsdann Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Stücke, thut sie nebst großen Rosinen, Salz und Zucker zu den Vögeln und läßt sie damit gar dämpfen.

559. Hammelkeule à la Mylord Maréchal.

Eine Hammelkeule dressirt man und läßt sie in einer Braise gar kochen, macht alsdann eine gute, starke, braune Sauce, läßt die Keule in dem Braise-Saß glaciren, richtet sie an, thut die Sauce darunter und garnirt sie mit großen glacirten Zwiebeln.

560. Filets von Hühnern, mit Champagner.

Aus jungen Hühnern schneidet man die Filets heraus, zertheilt ein jedes davon der Länge nach in zwei Hälften, klopft sie etwas, schlägt sie an den Enden einigemal auf, legt sie in Butter, kocht sie mit etwas Bouillon und Butter gar und macht ferner eine weiße Sauce von Champignons mit Champagner. Zuletzt legirt man es ab und gibt die Keulen rund herum.

561. Hühner au canellon mit Endivien.

Die Hühner werden eingebogen, halb durch geschlagen und in Butter und Kräuter etwas passirt; alsdann panirt

man sie mit der Butter, Eiern und Semmel. Den Endivien kocht man in Wasser weich, hackt ihn, kocht ihn in eben solcher Sauce wie den Sauerampfer, legirt ihn mit Eiern und saurer Sahne und gibt die Grillade von Hühnern darum.

562. Röhren mit Austern.

Die Austern werden ausgestochen, blaugirt und in durchgestrichene Sardellen, Zitronensaft und Austernwasser warm gehalten; alsdann schlägt man die dazu bestimmten Eier in eine Casserolle, thut Salz, Pfeffer und etwas Milch und auch Schnittlauch dazu, rührt dieses auf dem Feuer ab, richtet es an und legt die Austern oben darauf.

563. Haché von Hühnern mit Kastanien.

Die Hühner bratet man ab, läßt sie kalt werden, schneidet die Filets aus, hackt sie fein und thut dann so viel weiße Coulis darauf, daß es nicht zu dünn wird. Die Kastanien werden abgeschält, in Zucker und Butter glacirt, mit Jus und Glace aufgefüllt, damit weich gekocht und glacirt. Zuletzt legirt man das Haché und richtet es mit den Kastanien an.

564. Haché von Morcheln.

Hiezu macht man zuerst eine weiße oder braune, starke Coulis, läßt dann die Morcheln gut waschen, hackt sie fein, passirt sie in Butter, damit sie keine Jus mehr haben und thut dann von der Sauce darauf. Wenn man es weiß macht, so muß es legirt werden und gibt man dann nach Belieben Garnitur darum.

565. Haché von Rebhühnern.

Man bratet die Rebhühner ab und läßt sie auskühlen; schneidet alsdann die Filets aus, hackt sie fein, thut soviel braune Sauce als nöthig ist dazu und schärft es zuletzt gut ab.

566. Croûte von Champignons mit Mignonnettes von Schinken.

Die Champignons passirt man in Butter und Zitronensaft ein, gießt eine starke, weiße Coulis darauf und legirt dies mit Eiern und Zitronensaft. Alsdann nimmt man aus

einem rohen Schinken die Ruß, schneidet dünne breite Streifen daraus, legt sie in Milch, trocknet sie wieder ab, klopft sie breit auseinander, streicht immer zwischen zwei etwas Farsch, macht diese in Butter steif und garnirt die Croûte damit.

567. Junge Tauben mit Brechspargel.

Man kocht die Tauben en Fricassée, aber etwas dick, schneidet alsdann den Spargel in Stücke, kocht ihn in Wasser weich, thut ihn in das Fricassée, läßt ihn damit auch einigemal aufkochen und legirt es mit Eiern und Citronensaft.

568. Paupiettes von Hasen à la crème.

Die Filets von den Hasen löst man aus, häutet sie ab und schneidet dünne Streifen davon, klopft diese etwas breit mit dem Hackmesser, farcirt sie und rollt sie zusammen; steckt sie dann auf ein kleines Spieß, bratet sie mit Sahne und gibt noch eine Sauce d'orange dazu.

569. Bombe vom Truthahn mit Reis au vert Jus.

Nachdem der Truthahn gut gereinigt ist, löst man ihn aus, kocht dann den Reis wie zum Casserolle au ris, farcirt damit den Truthahn und kocht ihn in der Braise gar. Nun macht man eine braune Sauce, verkocht sie mit Weinbeersaft und maskirt die Bombe damit.

570. Truthahn à la braise mit Ragoût mêlé au blanc.

Der Truthahn wird gereinigt, dressirt und in der Braise weich gekocht; dann macht man ein gutes Ragoût mêlé mit einer weißen Sauce dazu, kann aber auch das Ragoût braun machen.

571. Junge Hühner en dépecé.

Man macht die Hühner rein, haut sie ein, bereitet davon ein gutes Fricassée mit Krebsbutter, schärft dies gehörig ab und richtet es an.

572. Rebhühner à l'étouffade mit Sauce d'orange.

Die Rebhühner reinigt man, dressirt sie und spickt sie mit Trüffeln; macht sie dann in einer Braise gar und gibt

eine Drangen-Sauce darüber. Man kann auch eine Mustern-Sauce statt einer Drangen-Sauce dazu geben; doch bleiben dann die Trüffel weg. Ebenso kann man auch Fasanen statt den Rebhühnern nehmen.

573. Bombe von Gänsen, mit Gurken.

Wenn die Gänse gepuzt und ausgelöst sind, so farcirt man sie mit einem Kalbfleisch-Farsch und läßt sie in einer Braise gar werden; dann farcirt man etwas ganze Gurken und kocht sie in einer Braise gar, gibt noch eine Gurken-Sauce zu den Gänsen und legt die farcirten Gurken als Garnitur herum. Man kann auch ein Ragoût mêlé dazu geben.

574. Rindfleisch en pot.

Zuerst läßt man ein Stück Rindfleisch à la braise einrichten und gar kochen; dressirt dann Mohrrüben, Pastinaken und weiße Rüben in große Stücke und blaugirt sie, nimmt ferner Weiß- und Wirsingkohl, dressirt ihn in kleine Köpfe und richtet alles zusammen in einer Casserolle an. Hierauf nimmt man das Rindfleisch heraus, entfettet den Saß und gießt davon etwas zu dem Wurzelwerk, thut Jus nebst etwas Zucker und Salz darauf, kocht das Wurzelwerk gar und kocht den übrigen Saß zu Glace. Wenn das Gemüse gar ist, so legt man das Rindfleisch in einen Schmortopf, raugirt das Wurzelwerk hinzu und fügt den übrigen Saß bei, daß es übersteht, degraissirt es gut ab, thut den Deckel darauf, beklebt ihn mit Papier, setzt ihn auf einen Deckel mit Salz und setzt es in den Backofen. Beim Anrichten nimmt man den Topf heraus, thut die kurzgekochte Glace darauf und läßt es bis zum Essen warm stehen.

575. Kalbfleisch mit Majoran und Klößen.

Man kocht das Kalbfleisch en Fricassée mit Majoran, nimmt dann geriebene, oder in große Würfel geschnittene Semmel, weicht sie in Milch ein, backt ferner würfliche Semmel, Speck und Zwiebeln aus, thut es zu der eingeweichten Semmel und auch gehörige Butter, Eyer halb ganz halb gelb, nebst Mehl und gehacktem Majoran dazu, kocht die Klöße ab und richtet sie mit dem Fricassée an.

576. Fricassée von Froschkeulen.

Die Froschkeulen wässert man gut aus, blaugirt sie, pußt sie aus und passirt sie in Butter, füllt dann eine starke, weiße Coulis darauf, läßt sie darin vollends weich kochen und legirt sie zuletzt mit Eiern und Citronensaft.

577. Côtelettes von Froschkeulen.

Nachdem die Froschkeulen gut ausgewässert sind, trocknet man sie ab, macht immer aus zwei Keulen kleine Carbonade, passirt diese etwas in Butter, damit das Wasser heraus kommt, panirt sie mit Eiern und Weißbrod, bratet sie mit Butter und gibt sie zur Garnitur.

578. Hirsch-Rücken, panirt mit Kirsch-Sauce.

Der Rücken wird mit Essig, Zwiebeln, Salz, Wurzeln, Wasser und Gewürz marinirt; alsdann thut man Nierenfett daran und kocht ihn gar. Nun läßt man schwarzes Brod reiben, fügt Zucker und Zimmet bei und vermischt es. Ist das Zimmet gar, so nimmt man es heraus, läßt es etwas abkühlen, pußt es ab, bestreicht es oben mit Eiern, panirt es recht dick mit dem Brod, welches mit rothem Wein angefeuchtet und mit Zucker, Zimmet und Nelken vermischt ist, setzt es hierauf in eine Tourtière, thut etwas von dem Braise-Fett darunter und läßt es unter öfterm Begießen mit dem Fette Couleur nehmen. Zuletzt gibt man eine Kirsch-Sauce darunter.

579. Ragoût von Hammelfleisch.

Das Fleisch zerhackt man in kleine Stücke und kocht es gar, macht dann eine gute braune Sauce, thut Capern, Citronenscheiben, Mostrich und etwas französischen Essig hinein, nimmt nun das Fleisch, pußt es ab und legt es zur Sauce.

580. Weiß- und Roth-Würste.

Zu den weißen Würsten schneidet man Schweinelieser würflich, passirt sie mit geschnittenen, weißen Zwiebeln weiß ein und hackt es fein, kocht dann $\frac{1}{2}$ Quart Sahne mit Coriander und Wurstkraut aus, macht von Semmel und etwas, fein würflich geschnittenen Schweine-Lieser eine steife Panade und hackt sie gleichfalls fein. Nun passirt man Kalbfleisch und Zander oder Hecht in klarer Butter, Salz, Schweinelieser,

gehackter Petersilie und Timian, nimmt es heraus, hackt es auch fein, kocht den Saft davon kurz und thut es unter die Semmel, fügt die Hälfte von den Zwiebeln bei, mischt das übrige nebst 12 gelben Eiern und etwas Sahne und Gewürz dazu und füllt es in Därme.

Zu den Roth-Würsten nimmt man würflich geschnittene Schweineliefen, reines Schweineblut, unter welches man etwas Sahne gibt, gießt es durch und auf das Fett, thut die übrigen, passirten Zwiebeln dazu, läßt es etwas warm werden, fügt Gewürz, Kräuter, Salz und Wurstkräuter bei und füllt es in Därme. Diese werden blaugirt und ehe man sie zu Tische gibt, in papiernen Kasten geröstet, damit sie nicht plazen.

581. Volovans von Wild à la Génois.

Kindermark läßt man mit Zwiebeln passiren und gießt es durch, kocht dann eine steife Panade von Semmel, schlägt gehörig Eier hinein, läßt es noch etwas steif werden, fügt Muskatnuß, Kräuter und Pfeffer bei und thut das ausgelassene Mark dazu. Nun rührt man Butter mit gelben Eiern zu Sahne, thut recht fein gehacktes Hasenfleisch in die Butter, rührt es klar und mischt so viel Panade hinein, daß die Masse zusammenhält; dreht daraus große Klöße, kocht sie in Bouillon ab, gibt eine braune Sauce darüber und garnirt sie mit farschirten Rebhühner-Filets glacés.

582. Fricassée von Hühnern mit Champagner.

Die Hühner schneidet man aus, passirt sie in Butter, stäubt Mehl darauf, füllt es mit Champagner auf, fügt noch Champignons bei, kocht es weich und legirt es mit Eiern und Citronen.

583. Artischocken-Boden mit Krammetzvögeln.

Man schneidet die Boden aus und macht sie in Butter, Bouillon, Salz und Pfeffer gar, löst dann die Vögel aus, macht sie in Butter steif, legt sie auf die Boden, bestreicht sie rund herum mit Farsch, setzt sie in eine kleine Braise, deckt sie mit Speck zu und setzt sie in den Ofen. Zuletzt gibt man eine braune Sauce darunter.

584. Trüffeln mit Leipziger Lerchen.

Recht große Trüffeln wäscht man, höhlt sie inwendig aus und macht von dem Ausgehöhlten ein Hachée; löst dann die Lerchen aus, macht sie in Butter und Kräutern steif, thut sie nebst dem Hachée in die Trüffeln, deckt sie zu, kocht sie in Burgunder-Wein, thut zuletzt in jede Trüffel etwas Sauce und richtet sie an.

585. Fonte en caisses.

Ein Pfund Butter rührt man mit 20 gelben Eiern zu Sahne, thut 2 Pfund Parmesan- und 1 Pfund geriebenen Schweizer-Käse, etwas Pfeffer und Muskatnuß darunter, rührt es gut durch, füllt es in kleine papierne Kästchen, und backt es ab. Man kann auch Trüffeln oder Austern dazu geben.

586. Krebs-Würste.

Man nimmt hundert Krebse, macht von der einen Hälfte Butter und von der andern Hälfte Mathe, kocht alsdann Sahne mit Wurstkraut und etwas Zucker kurz aus, passirt Zwiebeln und Gewürz, streicht es durch, kocht noch zwei Semmeln ganz kurz in Milch ab, thut alles und noch einige gelbe Eier zusammen, füllt es in Därme und macht es gar.

587. Andouilles.

Hierzu nimmt man weich gekochte Hühner-Filets, Ochsen-gaumen, Kalbskopf, Champignons und Trüffeln, kocht die Trüffeln in passirten Zwiebeln gar, schneidet alles en filets, kocht Sahne mit Wurstkräutern ganz kurz und streicht es nebst den Zwiebeln durch. Dann schlägt man gelbe Eier, Parmesankäse, Gewürz und Salz dazu, rührt es untereinander, thut die Filets hinein, füllt es dann in ausgewässerte Schweinedärme, kocht es damit in einer Braise gar, panirt es noch mit Semmel und röstet es.

Man kann die Andouilles auch von Fleisch und Wild machen.

588. Reh-Würste.

Man macht eine gute, dicke, braune Sauce und fügt gehörige Glace und einige gelbe Eier bei, stößt dann

abgebratenes Rehfleisch ganz fein, thut es nebst etwas Käse, Wurstkraut und Pfeffer in die Sauce, rührt es durch, füllt es in Därme und bratet es gar.

589. Spinat-Würste.

Aus Spinat macht man Matte, kocht dann Kalbsgehirn in Wasser gar, rührt Butter zu Sahne, thut das Gehirn nebst gelben Eiern, Wurstkraut, etwas eingeweichte Semmel und etwas Käse hinzu, drückt die Matte aus, rührt alles zusammen und füllt es in Därme.

590. Ragoût-Würste.

Sahne kocht man kurz, passirt Zwiebeln, Schinken und weiße Wurzeln in Butter, gibt Mehl darauf, füllt es mit Sahne auf, und macht eine starke Béchamelle davon; dann nimmt man Zander, Hecht, Karpfen und Aal, schneidet sie fein würflich und setzt es ein; thut etwas Glace, nebst gelben Eiern in die Béchamelle, streicht sie damit durch, fügt den Fisch, Wurstkräuter, Gewürz und etwas Champagner bei, füllt es in Därme und bratet es dann in Krebsbutter gar.

591. Reis-Würste.

Nachdem der Reis gereinigt ist, kocht man ihn mit Fett wie zur Casserolle au ris, schlägt dann einige gelbe Eier, Salz, Muskatnuß und Wurstkräuter hinzu, füllt es in Därme und bratet es langsam gar.

592. Gefröse-Würste.

Das Gefröse kocht man in Wasser weich, schneidet es fein en filets, kocht dann eine Panade von Semmel und Milch, schlägt gelbe Eier darein, streicht es durch, fügt ein gutes Stück Glace, nebst Wurstkräutern, Salz und durchgestrichene Schweinelieser, mit Zwiebeln passirt, bei, thut noch das Gefröse darunter und füllt es in Därme.

593. Beefsteaks à l'espagnol.

Die dazu nöthigen Stücke Rindfleisch klopft man etwas breit, röstet sie ein wenig auf beiden Seiten, richtet sie in ein Geschirr, thut braune Coulis darauf und läßt sie gar kochen. Wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus, kocht

die Sauce kurz, legirt sie mit saurer Sahne, legt die Beefsteaks wieder hinein und richtet sie damit an.

594. Kleine Croûtaden von Wild.

Kleine runde Bröddchen schneidet man durch und höhlt sie aus, schneidet dann abgebratenes Wild en filets, thut eine gute braune Sauce dazu, schärft es ab, backt hierauf die Bröddchen aus, füllt sie mit dem Ragoût, streut oben Käse und Krebsbutter darauf und backt sie ab.

595. Tranchen vom Kalbe.

Aus einer Kalbskeule schneidet man breite Stücke, klopft sie etwas breit, streut Salz darauf, bestäubt sie mit Mehl und läßt sie in Butter Couleur nehmen. Dann richtet man sie in ein Geschirr, füllt gute Jus darauf und läßt sie langsam gar kochen. Der Sauce gibt man einen guten Geschmack und läßt sie gehörig kurz kochen.

Diese Tranchen kann man auch von Wild machen und mit grobem Speck durchziehen.

596. Roulade vom Lamm à l'anglaise.

Wenn das Lamm ausgelöst ist, so farcirt man es mit einem Kalbfleisch-Farsch mit gekochtem, fein in Würfel geschnittenem Schinken, macht dann eine Roulade davon, wickelt sie in eine Serviette, kocht sie in einer Braise ab und gibt eine braune Sauce dazu.

597. Haché von Hammel.

Aus einer abgebratenen Hammelkeule schneidet man das magere Fleisch heraus und läßt es fein hacken, macht dann eine braune Sauce, thut das Haché hinein und schärft es ab.

598. Preßkopf en allemande.

Gefochtes Pökelfleisch, Schweine-Schnauzen und Ohren, Eisbein und Ochsengaumen schneidet man in längliche Stücke, thut es in eine Casserolle, fügt etwas braune Sauce nebst einem guten Stück Glace und vielem Pfeffer bei und läßt dies auf dem Feuer langsam durchziehen; dann bestreicht man eine Serviette mit Fett, legt sie in eine ebenfalls mit Fett bestrichene Casserolle, thut die Masse hinein, legt die Ser-

vlette oben zusammen, beschwert es mit etwas, läßt es kalt werden und schneidet es nachher auf.

599. Enten en marlé mit Sauce d'orange.

Die Enten werden ausgelöst, färcirt und in einer Braise gar gekocht; dann nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden, belegt sie mit Streifen von Buttermehl, setzt sie in den Ofen und gibt eine Sauce d'orange darunter.

600. Escalops à la Duval.

Wild schneidet man aus, macht Escalops davon und läßt sie in Butter und Kräuter gar werden. Dann bereitet man eine braune Sauce, kocht noch unreife Brombeeren in Wasser weich, thut sie zur Sauce, schärft sie ab und maskirt die Escalops damit.

601. Côtelettes en crépinet.

Man schneidet Hammel-Karbonaden aus und kocht sie in einer Braise gar; schneidet dann weiße Zwiebeln würflich, passirt sie in Butter weich, thut etwas braune Coulis nebst einem Stück Tafelbouillon darauf, läßt es recht kurz eingehen und kalt werden; zieht darauf die Karbonade aus, putzt sie ab, bestreicht sie mit der Zwiebel-Masse, wickelt sie in Schweineneze, thut sie mit einer Braise auf einen Deckel, setzt sie in einen nicht zu heißen Ofen und maskirt sie mit einer braunen Sauce.

602. Gâteaux de poulets à la Palsty.

Von sechs Hühnern nimmt man die Filets und läßt sie fein hacken; dann schneidet man Speck, gekochten Schinken und Pistatien fein würflich und schlägt es zu den gehackten Hühnern, nimmt etwas gehackten Speck, 12 gelbe Eyer, nebst etwas Champagner, Muskatnuß, Gewürz und Timian, thut es in eine, mit Speck belegte Casserolle, läßt es backen und gibt eine braune Sauce dazu.

603. Fricandeaux von Rindfleisch, mit Malaga.

Die Ruß aus einer Rindskeule dressirt man recht gut, läßt sie spicken und setzt sie in eine Braise. Wenn sie halb gar ist, so gießt man eine Bouteille voll Malaga dazu und

läßt sie gar kochen. Zuletzt glacirt man die Fricandeaux und gibt eine braune Sauce darunter.

604. Papilottes von Rebhühnern.

Die Filets von Rebhühnern läßt man, nachdem man die oberste Haut herunter geschnitten hat, in Butter und vielen Kräutern steif und nachher darin kalt werden, schneidet dann feine Barden Speck in der Größe der Filets, legt sie in Papilottes, die Filets nebst vielen Kräutern in die Mitte, oben und unten aber Speck, wickelt sie zu, röstet sie und gibt eine klare Jus dazu.

605. Hatelets von Hühnern au Malaga.

Die Hühner läßt man reinigen und auslösen, farcirt sie dann lang, kocht sie in einer Braise gar, panirt sie mit Krebsbutter und Semmel, röstet sie und gibt eine gute Malaga-Sauce dazu.

606. Filets von Hasen mit Sauce von Acia.

Die Filets von Hasen schneidet man, farcirt sie mit einem Kalbfleisch-Farsch, macht sie in Butter und Kräutern gar und gibt eine Sauce mit Acia dazu.

607. Kalbsgehirn mit Sauce verte.

Nachdem der Kalbsbregen gereinigt ist, blaugirt man ihn in Essig und Wasser ab, setzt ihn in eine Braise und macht eine grüne Sauce dazu.

608. Krametsvögel in großen Zwiebeln.

Die Krametsvögel löst man aus und farcirt sie mit einem passirten Farsch, blaugirt dann große, weiße Zwiebeln, kocht sie in einer Braise gar, höhlt sie aus und farcirt eine jede mit einem Vogel. Hierauf setzt man sie auf Speckbarden, streut oben Käse und Krebsbutter darauf und backt sie ab.

609. Pains von Krametsvögeln.

Von 12 gebratenen Krametsvögeln schneidet man das Fleisch ab und hackt es fein, stößt hierauf die Knochen fein, fügt einen Löffel voll Mehl bei, füllt es mit guter Jus auf, verkocht es und gibt es durch ein Sieb, verkocht es ferner mit Trüffeln oder

Champignons, schärft es mit Citronen und Sardellen ab und gibt es als Sauce. Dann nimmt man das feingestößene Fleisch, thut 4 hartgekochte und 8 gelbe Eyer, etwas Parmesankäse und Fisch-Farsch so groß wie 2 Eyer, (in Ermangelung des letzteren nimmt man für 4 Pfennige Weißbrod) und 2 Eßlöffel voll von vorstehender Sauce hinzu, stößt alles recht fein, streicht es durch ein Haarsieb, füllt es in eine bestrichene Form, die in der Mitte hohl ist und kocht es au bain Marie. Beim Anrichten stürzt man die Form auf eine Schüssel, läßt die Köpfe der Vögel oben heraus sehen, schärft noch die Sauce mit einem Glase Malaga und Citronensaft ab und gibt sie über die Pains.

Auf ähnliche Weise macht man auch Pains von Hühnern, Kalbfleisch, Kalbsmilch u. d. m.

610. Suprême von Hühnern.

Man schneidet die Brüste von jungen Hühnern aus, theilt solche ohne das kleine Filet in 2 Theile und marinirt sie mit Del, Citronensaft und Salz ein; füllt dann die Keulen, dressirt sie rund, läßt sie in einer Braise gar werden, glacirt sie und gibt sie zur Garnitur. Die Knochen passirt man in Butter gar, zerstoßt sie, fügt etwas Mehl bei, füllt sie mit guter Bouillon auf und bereitet eine gute Coulis davon. Vor dem Anrichten streicht man Butter in eine Pfanne, legt die Filets darauf, läßt sie ganz wenig, doch so, daß sie gar sind, passiren, richtet sie an und legt zwischen ein jedes eine Kruste von Weißbrod. Nun legirt man die Coulis mit Eyern, Citronensaft und Sardellen ab, thut Austern, oder Champignons in die Sauce und gibt sie in die Mitte der Filets.

Auf ähnliche Weise macht man alle Suprêmes, z. B. von Hecht, Rebhühnern und anderem Geflügel.

611. Kalbskopf à la Tortue.

Nachdem der Kalbskopf abblangirt ist, schneidet man die untere Kinnlade nebst der Zunge heraus, setzt ihn dann mit Wurzeln, Zwiebeln und Schinken ein, füllt ihn mit Jus auf und läßt ihn darin weich kochen; gießt hierauf die Jus ab, versetzt sie mit brauner Coulis, läßt die Sauce so verkochen, schärft sie mit Sardellen, Butter, Citronen, einem Glase

Malaga ab, thut Trüffeln, Pfeffergurken, hart gekochte gelbe Eyer, Hechtflöße und Cayenne-Pfeffer dazu, richtet den Kopf an, bakt ein Omelett von 4 Ethern, legt es auf den Kopf und gibt die Sauce darüber.

612. Kalbskopf à la Tortue blanc.

Auf ähnliche Weise, wie oben gesagt, setzt man den Kalbskopf ein, belegt ihn mit Speck, füllt ihn mit weißer Bouillon auf und läßt ihn gar kochen, doch so, daß er recht weiß bleibt. Dann nimmt man den Saß davon, versetzt ihn mit weißer Coulis und macht es zur Sauce, legirt diese mit Eigelb ab, schärft sie mit Citrone, Sardellen und Butter, thut noch hartgekochte Eyer, Hechtflöße, Champignons und etwas Cayenne-Pfeffer dazu, richtet die Sauce über den Kopf an und garnirt ihn mit Krebschwänzen und Kalbsmilch.

613. Gratin von Kalbsmilch.

Man nimmt Kalbsmilch, spickt die beste davon und macht von der übrigen nebst Weißbrod und Ethern einen Farsch; belegt dann eine Form mit Speck, legt von der gespickten Milch darauf, den Speck unten herum, thut dann wieder Farsch darauf und fährt damit so fort, bis die Form voll ist. Nun kocht man es au bain Marie und giebt eine gute, weiße Sauce mit Champignons oder Austern oder eine Coulis mit Trüffeln dazu.

614. Ragoût mêlé, mit gespickter Kalbsmilch garnirt.

Hierzu bereitet man eine gute braune Sauce, schärft sie mit Citronen, Sardellen, Cayenne-Pfeffer und einem Glas Madera ab, thut Krebschwänze, Trüffeln, Champignons, Ochsengaumen, Kalbsmilch und Hechtflößchen hinein, richtet es an und garnirt es mit gutgespickter, glasirter Kalbsmilch und Croûtons von Weißbrod.

615. Wilde Enten mit frischen Morcheln.

Nachdem die Enten gereinigt und dressirt sind, läßt man sie in Butter braun anbraten, thut dann braune Coulis, Morcheln oder Trüffeln und ein Glas rothen Wein bei, läßt sie damit weich kochen, schärft die Sauce mit Citrone, Ca-

enne-Pfeffer, einem Glas Madera ab, richtet es an und garnirt es mit großen, in Milch eingeweichten, in Eiern panirten und ausgebackenen Croûtons von Weißbrod.

616. Timbale Rénomaire.

Man dressirt eine zwei Finger hohe Pastete und legt ein Ragoût von Feldhühnern oder ein beliebiges anderes hinein; legt alsdann einen Boden von Buttermehl auf einen Deckel, setzt die Pastete darauf, zieht auch einen Boden darüber und backt sie ab. Hierauf thut man eine Sauce hinein und legt einen ausgeschnittenen Deckel darüber.

617. Salmi (Ragoût) von Schnepfen.

Zwei Schnepfen bratet man in Butter, ein wenig Speck, einem Stücke gelbe Rübe und einer Zwiebel, und schneidet, nachdem man sie hat kalt werden lassen, die Brüste, Keulen und den Kopf ab und in Filets, zerstoßt hierauf die Knochen und den übrigen Abfall, womit sie gebraten worden, fügt einen guten Eßlöffel voll Mehl bei, füllt es mit guter Jus an und verkocht es; gibt es durch ein Haarsieb, läßt es zur Hälfte einkochen, schärft es noch mit dem Saft einer halben Citrone, Butter, Sardellen und ein wenig Cayenne-Pfeffer ab und thut einige Schnitzel von einer grünen Orange dazu. Nun läßt man die Sauce recht heiß werden (doch nicht kochen) thut die Filets und $\frac{1}{2}$ Glas Madera dazu, rührt es untereinander und garnirt es mit Croûtons oder Schnepfenbrod.

618. Sautés von Hühnern.

Man nimmt drei junge Hühner, schneidet die Keulen aus, löst den Fleischknochen heraus, füllt sie mit Farsch, dressirt sie rund, setzt sie in Jus ein, läßt sie gar werden und glasirt sie recht schön.

Die Brüste schneidet man ganz aus, löst die erste Haut davon, nimmt auch die feine Haut weg, spickt sie dann schön und marinirt sie in Citronensaft, Del, Salz, Muskat und junger Petersilie ein.

Die Knochen passirt man in Butter, zerstoßt sie, thut 2 Eßfel voll Mehl dazu, füllt es mit guter Bouillon auf, läßt

es recht auskochen, passirt es durch ein Haarsieb und läßt es bis auf einen guten halben Schoppen einkochen; legirt es dann mit 4 gelben Eiern ab, scharft es mit dem Saft einer Citrone und etwas Sardellen und thut noch Austern oder Champignons dazu.

Vor dem Anrichten setzt man die Brüste in Butter, läßt sie fünf Minuten braten (sie müssen aber ganz weiß bleiben) und glacirt sie recht schön; richtet dann immer eine Keule und ein Filet en miradons an, thut das Ragoût von Austern in die Mitte und garnirt es mit Croûtons.

619. Fricassée von Froschkeulen.

Hierzu nimmt man 100 Froschkeulen; macht von 20 kleine Côtelettes, panirt sie in Eiern und geriebenem Brode und bratet sie in Butter gar und schön braun. Die übrigen 80 Stück blangirt man in Wasser, Salz und Zwiebeln und trocknet sie ab. Dann nimmt man eine gute weiße Sauce, läßt sie kochen, legirt sie mit 6 gelben Eiern, dem Saft einer Citrone und etwas Sardellen-Butter ab, läßt sie recht heiß werden (doch nicht kochen), thut nun die letzten Keulen und etwas guten, weißen Wein dazu, richtet es an und garnirt es mit den Côtelettes und Croûtons.

620. Suprême von Hühnern, à la Piémontaise.

Man schneidet die Filets von Hühnern aus, spickt auf deren Mitte eine Rose und marinirt sie in Provencer-Öel, Citronensaft, Petersilie, Salz und Muskatnuß ein. Wenn sie eine Zeit lang marinirt haben, so belegt man ein jedes Filet mit Trüffeln, grünem und weißem Farsch und Krebschwänzen und läßt sie so kurz vor dem Anrichten gar sautiren (dampfen), glacirt dann das Gespicke und richtet die Filets mit einem Ragoût von Trüffeln und Champignons oder Austern an.

Die Keulen der Hühner werden ausgelöst, farschirt und dressirt, gut gespickt, zwischen einem jeden Filet schön glacirt und eingerichtet.

Nun nimmt man eine halbrund geschnittene gelbe Rübe, belegt sie mit einer Speckbarde, streicht etwas Farsch darüber und legt dann die Filets mignons (die kleine Filets unter der

Brust) darauf; legt zwischen jedes Filet Trüffeln, Morcheln und Krebschwänze, so daß es einen Bogen bildet; legt noch eine Speckbarde darauf und macht es im Ofen gar.

Wenn das Suprême angerichtet ist, so nimmt man die Filets, welche einen gewölbartigen Bogen bilden, ab, glacirt sie und setzt sie auf die Mitte der Schüssel.

621. Royal von Rinds-Filets.

Ein gutes Rinds-Filet durchzieht man mit dünnem Speck, setzt es in eine Casserolle, thut 2 Kalbsfüße, 1 Ochsenfuß, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, etwas Gewürz, Salz, 2 Flaschen voll rothen Wein und 1 Schoppen Essig dazu, verschließe den Deckel gut, so daß kein Dampf heraus geht und läßt das Filet gar werden; nimmt es dann heraus und läßt die Füße, wenn die Jus noch lang genug ist, vollends gar werden; im Gegentheile thut man erst noch etwas Bouillon zu. Sind nun die Füße weich, so gießt man die Jus durch ein Tuch und läßt sie kalt werden.

Will man das Filet warm geben, so läßt man einen Theil der Jus kurz einkochen und gibt sie als Sauce.

622. Wilde oder zahme Enten à la Schilga.

Die Enten setzt man mit etwas Speck und Wurzeln in eine Casserolle und läßt sie recht weich dämpfen; nimmt sie dann heraus, gießt in die Casserolle einen Schoppen weißen Wein, gute Jus und einen Schoppen rothen Wein, und füllt das Fett wohl ab; passirt auch etwas braunes Mehl, macht eine gute bindende Sauce davon und gibt solche durch ein Haarsieb. Nun nimmt man die Enten, schneidet die Brüste der Länge nach ein und preßt den Saft von bitteren Drangen darein, legt dann die Enten in die Sauce und läßt sie darin heiß werden, aber nicht kochen, kann auch noch Trüffeln oder Champignons dazu thun.

Beim Anrichten garnirt man mit dicken Croûtons, die mit Glace glacirt sind, rund herum.

623. Escalops von Hühnern oder Rebhühnern.

Man schneidet jungen Hühnern die Brüste aus, schneidet jedes Filet in 3 oder 4 Stücke, klopft sie so flach als mög-

lich, thut in ein jedes so groß wie ein halbes Taubenei Fisch- oder Fleischfarsch, legt sie darüber rund zusammen, kehrt sie um, drückt sie breit und dressirt sie recht schön rund. Nun passirt feingehackte Kräuter in Butter, macht die Escalops darin gar und richtet sie en miradons an; thut in die Mitte eine gute, weiße Sauce, die mit dem Saß der Escalops, Sardellen, Butter, Eyer und Citronensaft ablegirt ist, oder ein Ragoût von Morcheln, Austern oder Champignons dazu.

624. Gefüllter Truthahn aux truffes.

Den Truthahn löst man aus und bricht den Brustknochen heraus, nimmt dann 1 Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund feingehacktes Kalb- oder Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Schalotten und ein wenig Knoblauch und hackt solches mit den Schalen von den Trüffeln recht fein, stößt es recht durch, nimmt noch geschälte Trüffeln dazu und füllt damit den Truthahn. Nachdem man ihn dann wieder zugenäht hat, dressirt man ihn schön und hängt ihn 6—8 Tage an die Luft.

625. Truthahn aux truffes mit Hechtfarsch.

Man löst den Truthahn aus, füllt ihn mit einem Hechtfarsch und Trüffeln oder Morcheln und bratet ihn gar. In die Jus thut man auch Trüffeln oder Morcheln und gibt sie so zur Tafel.

626. Timbale von Hasen.

Das Fleisch vom Hasen schneidet man aus und in Thaler große Filets und klopft solche etwas breit; macht von dem Abfall, eben so vielem Speck und eingeweichtem Weißbrod, einigen gelben Ethern, Pfeffer, Salz und Muskat einen Farsch, füllt damit die Filets und dreht sie rund oder lang zusammen. Dann nimmt man etwas Butter, gehackte Zwiebeln, Petersilie und Dragun, läßt darin die gefüllten Filets halb gar werden, kocht Kastanien in rothen Wein und Zucker gar, rangirt sie in eine, mit einem mürben oder Buttermehl ausgelegte Casserolle oder Form, legt auf deren Boden erst etwas Farsch, dann die Kastanien und zuletzt Filets und fährt damit so fort, bis die Form voll ist, macht sie dann

mit einem Telve wohl zu und läßt es eine Stunde backen. Beim Anrichten nimmt man es aus der Form, schneidet den Deckel auf und gibt eine gute, braune Sauce, mit etwas Citronensaft und Madera abgeschärft, dazu.

627. Beefsteak.

Schönes Filet von Ochsen häutet man gut ab, schneidet es in Daumen dicke Stücke, schlägt diese mit einem Hackmesser etwas breit und setzt sie mit Salz und Pfeffer ein, läßt dann Butter in der Pfanne gelb werden, legt das Beefsteak dazu, deckt es wohl zu und läßt es nicht zu gar werden, (jedes Beefsteak muß anfangs rasch gebraten werden, damit es eine Kruste bekommt) und fügt noch etwas frische Butter und feingehackte Petersilie bei, kann auch nach Belieben etwas Citronensaft und Sardellenbutter dazu thun.

Macht man das Beefsteak auf einem Roste, was immer die beste Art ist, so kehrt man es in Provencer-Öel um und legt es dann auf den Rost.

628. Côtelettes à l'Allemande.

Man schneidet die Côtelettes von den Knochen, läßt jedoch oben noch etwas Fleisch daran, löst die Sehnen daraus, und hackt das Fleisch fein, pußt dann die Knochen bis auf das noch anhängende Fleisch recht sauber ab, klopft dasselbe etwas, legt von dem gehackten Fleisch daran, klopft es breit und formirt schöne Côtelettes davon. Diese panirt man mit Eiern und feinem Weißbrode und bratet sie schön gelb in Butter gar. Macht man sie auf einem Roste, so panirt man sie mit Butter und Weißbrod.

629. Filets von Hasen mit feinen Kräutern.

Die Filets vom Hasen schneidet man wie in No. 626 gesagt ist, aus, klopft sie nur ein wenig breit, setzt sie dann nach derselben Nummer in Butter und Kräuter und läßt sie kurz vor dem Anrichten leicht gar werden. Beim Anrichten legt man ein eben so großes Croûton von Weißbrod, in Butter braun gebacken, zwischen jedes Filet, richtet diese schön rund auf eine Schüssel wie einen Kranz an und

thut in die Mitte eine starke, braune Sauce, zu der man die Kräuter, in denen die Filets gar gemacht sind, gebraucht.

630. Kalbshirn mit grüner Sauce.

Nachdem das Gehirn sauber gereinigt ist, kocht man es in Weinessig und etwas Wasser, ein wenig Gewürz und Salz, bereitet dann eine gute, weiße Coulis-Sauce, versetzt solche vor dem Anrichten mit etwas Sardellen, Butter, Zitronensaft und so viel Spinat-Matte, daß sie grün wird; thut sie auf die Schüssel, legt das Gehirn oben darauf und garnirt es mit Croûtons (in beliebigen Formen geschnittenes und in Butter gebratenes Weißbrod).

631. Roulade vom Truthahn.

Einen Truthahn löst man aus den Knochen, legt ihn auf einem Tische auseinander und streut etwas Salz und Muskat hinein, macht dann einen Farsch von halb Kalb- oder Schweinefleisch und halb Speck, streicht ihn durch ein Haarsieb, bestreicht damit den Truthahn, belegt ihn noch mit einigen grünen Gurken, einigen lang geschnittenen Trüffeln, gelben Rüben (eben so geschnitten), einigen Stücken von hart gekochten gelben Eiern, Speck und Rindszungen, rollt ihn dann zusammen, näht ihn in Leinwand fest ein, setzt ihn in eine recht gute Braise und läßt ihn so gar werden. Zuletzt nimmt man ihn aus der Leinwand und preßt ihn etwas breit.

632. Beefsteak à l'Anglaise.

Eine schön durchwachsene Ochsenribbe putzt man sauber aus, durchsticht sie mit Speck und Schinken, streut Pfeffer und Salz darauf, kehrt sie in Provencer-Öl um und röstet sie auf beiden Seiten braun; setzt sie dann in gute Jus, läßt sie darin gar werden und gibt zuletzt etwas Wein, Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer dazu.

633. Beefsteak à l'allemande oder Clobbs.

Ein Pfund Rindfleisch schabt man mit einem Messer von den Sehnen, hackt es mit einem Viertelpfund Speck, Salz, Pfeffer und Muskatnuß ganz fein und formt daraus einen Daumen dicke Beefsteaks; bratet sie ab und fügt Petersilie,

Butter und eine dünne Sardellen-Sauce dazu. Während des Bratens kann man auch noch feingehackte Zwiebeln und Petersilie dazu geben.

634. Rindfleisch en roulade.

Man nimmt vier Ribben von den Ober-Ribben, schneidet das Fleisch aus den Knochen, bestreut es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fügt noch einige feingeschnittene Zwiebeln dazu und rollt es wie eine Roulade auf. Dann umbindet man es mit Bindfaden, setzt es mit einigen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie und etwas Fett auf und läßt es dämpfen oder braten, so daß es in seiner eigenen Jus braun wird. Nun nimmt man das Fett ab, gibt es nebst ein wenig Mehl zu der Jus, läßt sie so verkochen, thut noch etwas Citronensaft und Cayenne-Pfeffer dazu, läßt sie durch ein Sieb und gibt sie zum Rindfleisch.

635. Suprême von Schnepfen oder Feldhühnern.

Aus den Schnepfen schneidet man die Filets und die Keulen, letztere so, daß viel Haut daran bleibt; löst den ersten Knochen heraus, thut in dessen Stelle etwas Farsch, gibt ihnen eine runde Form, läßt sie in kochendem Wasser steif werden, spickt sie und macht sie gar.

Die kleinen Filets werden fein gespickt, die großen aber bestreicht man schön glatt mit Farsch, und zwar mit einem Messer, das man vorher in kochendem Wasser hat heiß werden lassen, und legt rund um die Filets eine schöne Garnitur von Petersilie. Auf dieselben legt man nach Belieben Trüffel und Krebschwänze, setzt sie dann auf Butter und Citronensaft und läßt sie gar werden.

Nun glacirt man die Keulen und die gespickten Filets, bratet das Eingeweide und den Körper der Schnepfen mit etwas Butter, einer Zwiebel und einem Stück von einer gelben Rübe und stößt es, fügt noch einen Löffel voll Mehl bei, füllt es mit guter brauner Bouillon und einem Glas rothen Wein an und läßt es wohl verkochen, streicht es dann durch ein feines Sieb, gibt den Saft, worin die Filets gebraten sind, etwas Sardellen, Butter, Citronensaft, etwas Madera

und Cayenne-Pfeffer dazu und thut Trüffel und Morcheln oder Champignons zu der Sauce.

Dann richtet man die Filets und Keulen schön an, garnirt sie mit Croûtons (in Butter gebackenes Weißbrod) rund herum und gibt die Sauce in die Mitte. Man backt auch kleine ovale Volovans von Buttermteig, so groß als die Schnepfen, legt sie dazu, doch so, daß sie das Ansehen von Schnepfen behalten, und legt sie dann so, daß der Kopf vorn ist.

636. Rouladen vom Hasen oder Reh.

Man schneidet schöne lange Filets von dem Wild, füllt sie mit einem Farsch, rollt sie wie eine Roulade auf, umbindet sie, daß sie nicht aufgehen und spickt sie recht schön, setzt sie dann mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Jus ein, läßt sie so gar werden und glacirt sie noch.

Nun nimmt man von der Sauce, worin die Filets gar gemacht sind, den Rest, fügt 2 Löffel voll Mehl und einen Schoppen sauern Rahm bei und läßt es zu einer bündigen Sauce verkochen, streicht sie durch ein Haarsieb, füllt das Fett ab und gibt die Sauce unter die Roulade.

637. Volovans von Markflößen.

Ein Pfund frische Butter rührt man mit 4 ganzen und 20 gelben Eyern kalt zu Sahne, thut dann erst 4 schlichte Hände voll Mehl und nachher ein Pfund in Würfel geschnittenes Schenmark, etwas Parmesankäse, Muskatnuß und Salz dazu, formt es mit vielem Mehle zu Klößen, kocht diese ab, thut sie in Ränder von Buttermteig und maskirt eine Sauce mit Filets von Hühnern mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, einer Hand voll Mehl, in guten Bouillon verkocht, zieht es mit zehn gelben Eyern ab und schärft sie mit Citronen.

B r a t e n.

638. Kalbsbraten.

Ein Kalbs-Nierenstück putzt man, wenn es unrein ist, mit einem leinenen Tuche ab (darf es nicht etwa waschen), läßt Butter gelbbraun werden, legt den Braten dazu und läßt ihn braun braten. Dann gießt man etwas Wasser oder Bouillon dazu und begießt den Braten fortwährend mit der Jus bis daß er gar ist. Auf diese Weise erhält man einen sehr guten Braten und eine besonders gute Jus.

639. Hammelbraten.

Man nimmt eine Hammelkeule, klopft sie und steckt nach Belieben etwas Knoblauch oder Schalotte hinein, setzt sie dann mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser und Salz auf und läßt sie damit kochen. Ist das Wasser eingekocht, so läßt man die Keule langsam so lange braten, bis daß sie braune Jus angefetzt hat, gießt darauf das Fett ab und etwas Wasser wieder hinzu und begießt dann fortwährend den Braten mit der Jus, bis er ganz braun und glacirt ist.

640. Englischen Braten.

Ein Stück Rindfleisch, was die Lummer oder Filets enthält, reibt man mit Pfeffer und Salz gut ein und läßt es so 4—5 Tage liegen, bratet es dann bei starkem Feuer 2 Stunden am Spieß und macht eine recht starke Jus dazu.

641. Rehbraten.

Nachdem der Braten gereinigt ist, löst man die Haut behutsam ab, so daß man nur das reine Fleisch hat, spickt ihn dann recht schön, thut Butter und Salz dazu und bratet ihn, indem man ihn oft begießt. Beim Anrichten nimmt man das Fett gut ab, gibt noch einen Löffel voll guter Jus dazu, läßt es damit aufkochen und gibt es durch ein Haarsieb.

642. Wildbraten mit sauerem Rahm.

Dieser Braten wird erst wie der Rehbraten behandelt; dann bratet man ihn halb gar, thut einen Schoppen saueren

Nahm, in welchem man einen Kaffelöffel voll Mehl rührt, dazu, begießt den Braten oft damit und gibt die Sauce zuletzt durch ein Sieb.

643. Braten von jungen Hühnern.

Junge Hühner läßt man sauber reinigen und zurichten, spickt dann das eine, umbindet das andere mit Speck und bratet sie dann mit Butter und Salz ab.

644. Entenbraten.

Nachdem die Enten gereinigt und dressirt sind, setzt man sie mit Salz und etwas Wasser auf und läßt sie gar braten, nimmt dann das Fett von der Jus ab und gibt sie durch ein Sieb.

645. Truthahn-Braten.

Wenn der Truthahn gehörig gereinigt ist, so bricht man den Brustknochen heraus, füllt sodann den Kropf mit einem Leberfarsch oder mit einer Masse von geriebenem Weißbrod, Eiern, Corinthen und etwas Citronen-Zucker, belegt ihn noch mit Speck oder Butter-Papier und bratet ihn ab.

Das Ausbrechen des Brustknochens geschieht auf folgende Weise: man legt den Truthahn mit der Brust auf den Tisch, sticht nun von innen ein starkes Messer in den Brustknochen und dreht es um, so wird er zerbrochen; legt dann den Truthahn auf den Rücken und drückt die Brust auf beiden Seiten auseinander, worauf es leicht seyn wird den Knochen von innen herauszunehmen.

Fischspeisen oder Entremets.

646. Barsch en Arménienne.

Man nimmt große Barsche, macht sie rein, schneidet sie auf dem Rücken auf, löst die Gräten heraus und setzt sie ein; bereitet dann einen feinen Farsch von Butter, einer Semmel und Sardellen, trocknet die Barsche ab und farcirt sie mit dem Farsch, macht sie in Butter etwas steif, wickelt sie in, mit Del bestrichenem Papier ein, röstet sie ab und gibt eine pikante Sauce dazu.

647. Barsch à la Tartare.

Die Barsche nimmt man aus und focht sie mit den Schuppen in Salzwasser ab, nimmt sie dann heraus, macht die Haut herunter, pußt sie mit den rothen Flossfedern aus, maskirt sie mit einer Sauce remoulade und garnirt sie mit Canapés und einem Consommé.

648. Canapés.

Nachdem die Sardellen gepußt sind, schneidet man sie in lange Filets und marinirt sie mit Del und Kräutern; schneidet dann dünne, runde Scheiben Semmel, röstet sie, flechtet die Sardellen darauf und gibt sie zur Garnitur oder mit einer Remoulade.

649. Fricandeaux à la broche.

Von einem großen Hecht schneidet man hübsche, egale Fricandeaux, wäscht sie ab und setzt sie ein; steckt sie dann an einen Bogelspieß, bewickelt sie gut mit Butter-Papier, bratet sie so gehörig ab und gibt eine Sauce Acia oder hachée dazu.

650. Filets von Fisch à la Piémontaise.

Aus den Fischen schneidet man dünne Filets, einen Daumen breit und lang, macht sie in Butter, Kräutern, Trüffel und en filets geschnittenen Champignons, Mustern und Krebschwänzen gar, füllt etwas Coulis darauf und läßt es damit einige Male aufkochen, doch so, daß es recht kurz ist, und schärft und legirt es ab. Dann legt man eine Casserolle mit Omelettes aus, thut das Ragoût hinein, bedeckt es oben wieder mit Omelettes, bestreicht es mit Ey, läßt es warm werden und stürzt es, bestreicht es nur mit Butter, streut Parmesankäse darüber und läßt es im Ofen Couleur nehmen.

651. Karpfen en roquelaure.

Den Karpfen läßt man auspußen und dessen Haut ganz ablösen, macht dann von dem Fleische einen Farsch, kopft die Haut, wie einen Karpfen, damit aus, trocknet ihn ab, bestreicht ihn mit Ey und belegt ihn mit runden Schuppen von Buttermehl, den natürlichen Schuppen gleich;

backt ihn nun im Ofen gar und gibt eine Sauce nach Belieben dazu.

652. Filets von Zander en papillots.

Man schneidet den Zander aus den Gräten und macht Filets davon und läßt diese in Butter, Kräutern und Salz gar werden; bereitet dann einen Farsch von Sardellen, Kräutern, Semmel und Citronensaft, schneidet nun Papillots von feinem Papier, wickelt den Fisch mit dem Farsch in die mit Del bestrichenen Papillots, röstet sie ab und gibt eine klare Jus dazu.

653. Gestäubter Hecht.

Der Hecht wird rasirt, in Stücke geschnitten und eingesalzen, dann marinirt man ihn in einer Casserolle mit gehackten Kräutern und Citronenscheiben thut halb Wasser, halb Jus und Wein darauf und läßt ihn damit gar kochen. Nun nimmt man noch viele Sardellen-Butter, geriebene Semmel und frische Butter dazu, läßt es einige Male aufkochen, fügt etwas Citronensaft bei und richtet es an.

654. Junge Hühner von einem Hecht.

Man nimmt das Fleisch von einem Hecht, läßt es fein hacken und macht einen feinen Farsch mit Kräutern und Schnee davon, gibt ihm dann die Form von jungen Hühnern, macht in den Rücken ein Loch, füllt Salpicon hinein und streicht es wieder mit Farsch zu. Die Augen macht man von Pfefferskörnern und auf den Kopf bildet man einen Kamm von der Spitze eines Krebschwanzes. Nun bedeckt man sie mit Speckbarden, setzt sie in den Ofen, so daß sie schön weiß bleiben, und gibt eine Sauce picante darunter.

655. Krebse au Gascogne.

Die Krebse läßt man roh ausbrechen (die Nase bleibt daran, die Galle aber nimmt man weg), rangirt sie in eine Casserolle, gießt etwas Wasser darauf und kocht sie gar; dann fügt man Butter mit Mehl, Sardellen, Kräuter und Citronensaft bei, läßt sie einmal durchkochen und richtet sie an.

656. Lachs à la Gênoise, mit Champagner.

Den Lachs schneidet man in Stücke und setzt ihn ein; rangirt ihn in eine Casserolle, gießt Champagner, Kräuter und Champignons darauf und läßt ihn gar kochen. Dann nimmt man ihn heraus, thut Sardellen, Butter und Mehl daran, läßt ihn damit durchkochen und richtet ihn an.

657. Lachs à la Maréchal.

Man kocht den Lachs in Wasser ab, macht dann eine braune Sauce, zu der man eingekochte Sahne und Kräuter nimmt, legirt diese zuletzt mit Eiern und Sardellen und gibt sie über den Lachs.

658. Geräucher'ten Lachs à la Wittenberg.

Nachdem der Lachs in Scheiben geschnitten ist, legt man ihn in Milch, röstet dann in Scheiben geschnittenen Semmel ab, rührt noch saure Sahne, Eier und Parmesankäse zusammen, taucht die Semmel darein, legt zwischen zwei Semmelscheiben immer ein Stück Lachs, setzt es in Butter, macht es im Ofen gar und gibt eine scharfe Coulis darunter.

659. Matelote von Fisch.

Hierzu nimmt man Karpfen, Hecht, Barsche, Zander und Aal, putzt diese Fische, schneidet sie in Stücke und setzt sie ein; passirt dann eine Sauce von Schinken, Schalotten, Gewürz, Mehl, Jus und Pontac, trocknet den Fisch ab, rangirt ihn in eine Casserolle, thut die Sauce darauf, fügt noch kleine, blangirte Zwiebeln und Champignons bei, läßt sie damit einkochen und richtet es an.

660. Pain von Karpfen à l'aitue romaine.

Einen Karpfen schuppt man und schneidet ihn so aus der Haut, daß diese ganz bleibt, macht dann einen Farsch von dem Fleische, legt eine Casserolle mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, aus, die Haut darauf und belegt den Rand von der Casserolle mit Farsch. Jetzt nimmt man ein Stück Labberdan, kocht ihn ab und pflückt ihn in Scheiben; blangirt Austern, macht Kalbsmilch in Butter gelb und legt dieses alles in die benannte Casserolle, aber zwischen jede

lage etwas Butter, deckt es oben mit Farsch zu, backt es im Ofen gar und gibt eine braune Sauce darunter.

661. Pain vom Labberdan.

Den Labberdan läßt man schuppen, alle Gräten ausschneiden und im gewöhnlichen Fischwasser ausziehen, pflückt ihn dann auseinander, dressirt ein Pain davon und maskirt es mit einer Sauce hollandaise.

662. Pain von Stockfisch.

Der Stockfisch wird gepuzt und aus den Gräten geschnitten; dann setzt man ihn mit Flußwasser auf, und läßt ihn gar ziehen; nimmt ihn wieder heraus, rangirt ihn mit Butter, Salz und Pfeffer, schichtweis in ein Haarsieb, stellt dies warm, damit es abläuft, stürzt es, macht oben braun gebratene, geriebene Semmel darüber und gibt zuletzt eine Sauce von Rahm, Butter, Mehl und Eyern dazu.

663. Pflück-Hecht mit Krebsen.

Der Hecht wird aufgerissen, in kleine Stücke geschnitten und abgekocht; dann zieht man die Haut und die Gräten ab und schneidet jedes Stück in zwei Hälften; kocht ferner Krebse ab und bricht sie, wie zu grünen Erbsen, aus. Nur marquirt man eine Casserolle mit Butter, Mehl und etwas Gewürz, rangirt die gar gekochten Krebse sammt dem Fisch darauf, thut noch etwas Fischwasser nebst einem Stücke Krebsbutter dazu, läßt es rasch durchkochen, so daß es stark genug wird, fügt auch etwas gehackte und etwas blättrige, blangirte Petersilie dazu, läßt es damit nochmals aufkochen und richtet es an.

664. Quabben-Lebern en coquilles.

Man kocht die Quabben-Lebern in Salzwasser ab und schneidet sie in große, würfliche Stücke; blangirt auch Austern und pußt sie ab; dann macht man eine recht dicke, braune Sauce, schärft sie gut ab, thut die Lebern sammt den Austern hinein, füllt es in Coquillen (Muscheln), streut Semmel und braune Butter darüber und röstet es ab.

665. Farschirter Stockfisch.

Vom Stockfisch kocht man einen Theil ab, den andern nimmt man zum Farsch, hackt ihn ganz fein, fügt gehackte Zwiebeln, Thimian, Petersilie, Rührey, Pfeffer, Salz, eingeweichte Semmel, ein Stück frische Butter, Muskatnuß, etwas rohe Eyer und etwas Sahne bei, so daß es ein lockerer Farsch wird, bestreicht dann den Rand von der Schüssel mit Eyern, setzt einen Rand von dem Farsch darauf und legt den Stockfisch hinein; macht eine dicke Butter, gießt sie darauf, streut noch geriebene Semmel darüber und backt es ab.

666. Schinken von Karpfen oder Hecht.

Von einem Hecht oder zwei Karpfen nimmt man das Fleisch, hackt es fein, fügt geschabte Schweinelieser, Blut, gehackte Basilike, Eyer, Semmel in Milch eingeweicht, Gewürz und Parmesankäse bei, hackt auch das Fleisch von einem Kalb, gibt es dazu, rührt es durcheinander, thut es in einen Deckel, bestreicht es mit Schweinelieser, streut Semmel und Käse darüber, thut den rothen Farsch darauf und bestreicht es noch mit dem Kalbfarsch, so daß es wie Fett aussieht. Nun dressirt man es wie einen Schinken, streicht es glatt, bestreut es mit Käse und Semmel und setzt es in den Ofen, daß es gar wird; bedeckt es dann mit Speck, so daß es oben weiß bleibt, steckt einen Knochen hinein und gibt ein Ragoût mêlé dazu.

667. Schnecken.

Die Schnecken läßt man in ihren Häusern abkochen und zieht sie daraus, läßt sie rein machen und in Bouillon gar kochen; nimmt es dann heraus und macht einen Farsch von den gehackten Schnecken, Petersilie, Butter, Majoran, Semmel und Eyern, füllt ihn in die Schneckenhäuser, thut Bouillon darauf, backt es gar, richtet es an und gibt eine holländische Sauce dazu.

668. See-Schnecken farcirt.

See-Schnecken läßt man einmal aufkochen, die Schnecken herausziehen, auspuzen, deren Schwänze abschneiden und mit Sardellen fein haschiren. Dann passirt man fein würflich

geschnittene Zwiebeln in Butter weich, thut Petersilie, Schallotten, geriebene Semmel, die farschirten Schnecken, Sardellen und zwei gelbe Eyer dazu, rührt es gut durch, thut es in die Schalen, panirt es und röstet es gar.

669. Allerhand Fische mit Rheinwein.

Man macht die Fische rein und kocht sie in Salz und Wasser einmal auf, gießt sie dann durch ein Haarsieb, thut Butter und Mehl durcheinander, fügt etwas Bouillon, Sardellen und Rheinwein bei und läßt es verkochen. Wenn die Sauce stark genug ist, so thut man die Fische darein, läßt sie einmal aufstoßen, drückt den Saft von einigen Citronen darüber aus und richtet es an.

670. Kleine Becher à la Provençale.

Sardellen läßt man rein waschen und deren Gräten auslösen, nimmt dann kleine Becher, streicht sie mit Butter aus, legt unten und an den Seiten Sardellen, streicht darüber einen feinen Fisch- oder Fleischfarsch, läßt es in einem nicht zu heißen Ofen backen und gibt eine abgeschärfte Sauce dazu.

671. Zander oder Hecht à la Toulousienne.

Nachdem man Zander oder Hecht aus den Gräten und in Stücke geschnitten hat, setzt man ihn ein, schneidet die Hälfte davon oben ein und farschirt sie, panirt sie noch mit Butter und Eyern und grillirt sie auf dem Rost. Dann kocht man die andere Hälfte ab, macht eine Sauce von Butter, Mehl, Jus, Sardellen und Austern und richtet sie mit dem Fisch an.

672. Petits pains vom Lachs en filentine.

Geräucherten Lachs läßt man in Thaler große Stücke schneiden und in Essig und Salz mariniren; nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn ab und legt immer zwischen zwei Stücke etwas Farsch, setzt es in Butter und Kräuter, belegt es mit dreierlei Couleuren von blaugirtem Spinat, in Provencer-Öl getränkten Trüffeln und weißem Farsch, deckt es mit Speckscheiben zu, setzt es in den Ofen und gibt eine braune Sauce darunter.

673. *Al en remoulade (sauere, kalte Sauce.)*

Den *Al* schneidet man in fingerdicke Stücke, setzt ihn ein und macht ihn in Butter und Kräutern halb gar, steckt ihn alsdann auf *Hâtelet*-Spieße und panirt ihn mit Butter, gelben Eiern und Semmel. Nun macht man eine *Remoulade* von hartgekochten gelben Eiern, Kräutern, Essig und fr. *Mostrich*, röstet den *Al* ab und gibt ihn mit der *Remoulade*.

674. *Al en surprise, mit einer Sauce Robert.*

Zuerst wird der *Al* abgezogen, aus den Gräten gelöst, und in eine Hand breite Stücke geschnitten; dann setzt man ihn gut ein, farcirt ihn auf beiden Seiten mit einem Fisch- und Kräuterkarsch, und läßt ihn in einer *Braise* nebst Essig und Kräutern gar werden. Nun nimmt man ihn heraus, panirt ihn mit Butter, Eiern, Semmel und Käse, bratet ihn auf dem Rost und gibt eine *Sauce Robert* darunter.

675. *Al im Ofen, mit Sardellen-Sauce.*

Der *Al* wird, wie zur *Roulade*, ausgelöst und in zwei Hände breite Stücke geschnitten; dann setzt man ihn ein, farschirt ihn mit einem festen Hecht-Farsch mit Kräutern, bindet ihn mit Bindfaden en *paupiettes* und setzt ihn in eine scharfe *Braise* mit vielen Kräutern; hierauf zieht man ihn aus, bestreicht ihn mit einem *Saint-Menut*, Sardellen und Krebsbutter, streut *Parmesankäse* darauf, läßt ihn im Ofen *Couleur* nehmen und gibt eine gute abgeschärfte *Sardellen-Sauce* darunter.

676. *Al mit Sauce verte.*

Der *Al* wird, nachdem er abgestreift ist und dessen Gräten ausgeschnitten sind, in Stücke geschnitten; dann setzt man ihn ein, farcirt ihn mit einem Hecht-Farsch und thut ihn zu einer recht scharfen *Braise*. Nun backt man die eine Hälfte aus, die andere Hälfte panirt man und gibt eine grüne *Sauce* darunter.

677. *Forellen à la Suisse.*

Nachdem man die *Forellen* ausgenommen und in Stücke geschnitten hat, läßt man sie in Salz, Essig, Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblätter mariniren, rangirt sie dann

in eine Casserolle, gießt eine Flasche Burgunderwein dazu, fügt eine Handvoll kleine Zwiebeln, Morcheln, Gewürz und ein gutes Stück frische Butter dazu und läßt sie damit kochen; thut dann ferner Sardellen, Schalotten, Gurken, Champignons und Jus dazu, läßt es ganz kurz einkochen und richtet es an.

678. Lachs à la Simorotti.

Man schneidet den Lachs in dicke Filets, schneidet diese tief ein und setzt sie mit Essig und Salz ein; dann läßt man sie in Butter, Kräuter und etwas von der Marinade gar werden und maskirt sie mit einer braunen Sauce mit Mustern.

679. Filets von Zander à la Reh.

Der Zander wird in Filets geschnitten, eingesalzen und in Wasser abgekocht; dann gibt man eine Sauce à la Reh darüber. Diese Sauce wird auf folgende Art gemacht: Man läßt Butter braun werden, thut Petersilie dazu und läßt sie hart braten, fügt dann noch den Essig, Pfeffer und Salz bei und läßt es aufkochen.

680. Filets von Zander en mille feuilles.

Zander und geräucherten Lachs, schneidet man in dünne Filets und marinirt sie in Del, macht hierauf einen Fischfarsch mit feinen Kräutern, nimmt eine Scheibe Zander, bestreicht sie mit Farsch, legt eine Scheibe Lachs darauf, und so einige Stücke aufeinander, bis es hoch genug ist. Nun nimmt man blangirte Petersilie, schneidet sie mit Drangenzucker recht fein, feuchtet etwas davon mit Del an und streicht es über den Fisch, setzt alles in eine Braise und in den Ofen, und gibt eine legirte Sardellen-Sauce dazu.

681. Garnirte Fricandeaux von Fisch.

Hierzu nimmt man Karpfen, Hecht, Aal, Barsche, Schley und Krebse, schneidet vom Hecht und Aal Fricandeaux, spickt sie mit Mohrrüben, Lachs oder Speck, glacirt sie; nimmt die übrigen Fische und backt sie aus. Die Krebse läßt man abkochen, ausbrechen und, nachdem der Rücken farschirt ist, ausbacken; die Fricandeaux aber werden in einer Braise gar gemacht. Nun dressirt man vieles Wurzelwerk nebst Weiß-

und Wirsingfohl, thut Alles zusammen, läßt es in guter, fetter Bouillon gar werden, dressirt es und gibt eine braune pikante Sauce darüber.

682. Chartreuse von Hecht.

Die Hechte schneidet man, wie zum Farsch, aus der Haut, marinirt sie in Del, Salz und feinen Kräutern, schneidet ferner Hecht grob würflich, nebst den Lebern und Champignons und macht ein Ragoût davon, legirt es ab und läßt es kalt werden. Dann bereitet man einen guten Farsch, belegt eine Casserolle mit Speck, legt die Filets bunt aus und rangirt sie in die Casserolle, streicht Farsch unten und an den Seiten, thut das Ragoût darauf und deckt es mit Farsch und Filets zu, setzt es in den Ofen und gibt, wenn es gar ist, eine Sauce von Krebsbutter mit Schinken passirt, Mehl und mit Bouillon angefüllt, darüber.

683. Schildkröte mit Muschel-Sauce.

Man läßt die Schildkröte reinigen und in einer Braise gar kochen, macht dann eine gute, weiße, legirte und abgeschärfte Muschel-Sauce und maskirt sie darüber, panirt noch die Füße mit Butter, Eyer und Semmel, röstet sie und gibt sie zur Garnitur.

684. Hecht im Backofen, mit dicker Butter.

Den Hecht schneidet man in Stücke, spickt diese mit Sardellen, legt sie in eine Tortenpfanne, gießt eine dicke Butter darüber, backt sie im Ofen gar und gibt dann eine Austern- oder Muschel-Sauce darüber.

685. Stör, gekocht und gebacken.

Einen Theil des Störs bindet man, kocht ihn à la daube und macht eine Sardellen-Sauce dazu; dann nimmt man den übrigen, schneidet ihn in kleinere Stücke, setzt ihn ein, panirt ihn mit Butter und Semmel, röstet ihn und gibt ihn zur Garnitur oder mit Kapern-Sauce.

686. Karpfen mit Acia.

Den Karpfen schneidet man in Stücke, kocht ihn blau ab und gibt eine braune Sauce mit Kapern, Sardellen und Acia dazu.

687. Blauer Karpfen, mit Meerrettig.

Einen wo möglich noch lebenden Karpfen nimmt man aus, schneidet ihn in Stücke und begießt ihn mit kochendem Essig; kocht ihn dann in scharfem Fischwasser ab und gibt geriebenen Meerrettig mit Essig und etwas Zucker dazu.

688. Karpfen à la bourgeoise.

Nachdem der Karpfen in Stücke geschnitten ist, wird er mit dem Blute in eine Casserolle einrangirt, dann thut man etwas Zwiebeln, gestoßenes Gewürz, Citronenschale und Salz daran, füllt halb braunes und halb weißes Bier darauf, läßt ihn damit kochen, gießt zuletzt noch ein gutes Stück braune Butter daran, läßt ihn noch einigemal durchkochen und richtet ihn an.

689. Lachs sauté.

Geräucherten Lachs schneidet man in dünne Scheiben und setzt ihn in Butter und Pfeffer, läßt ihn damit nur warm werden, drückt Citronensaft darauf und richtet ihn an.

690. Lachs à la Hollandaise.

Der Lachs wird gepuht, in Stücke geschnitten, ausgewaschen und in scharfem Salzwasser abgekocht; dann macht man eine gute, legirte, holländische Sauce mit Kapern, richtet den Lachs, wenn er gar ist, an und gibt die holländische Sauce darüber. Man kann auch kleine, ausgebackene Filets als Garnitur darum legen.

691. Lachs à la Génoise.

Den Lachs läßt man in Stücke schneiden und einsalzen; setzt ihn dann in Butter, Kräuter, Citronenscheiben und gute Bouillon, läßt ihn rasch kochen, legirt ihn zuletzt mit Butter, Mehl, Sardellen und Austern und richtet ihn an.

692. Lachs à la Suisse.

Man schneidet den Lachs in Stücke und salzt ihn ein, setzt ihn dann in Butter, Kräuter und Champagner, läßt ihn rasch kochen und verfährt damit, wie eben gesagt.

693. Bouffoisen von Lachs.

Semmel schneidet man in egale viereckige Stücke und weicht sie in Milch ein; sind sie durch geweicht, so thut man sie auf eine Serviette, legt immer zwischen zwei Scheiben Semmel, und ein eben so großes Stück geräucherten Lachs, panirt es mit Eyern, Semmel und Parmesankäse und backt es aus.

694. Watersottchen mit Krebsen.

Hiezu nimmt man kleine Barsche, Kaulbarsche, Hechte, Gründlinge, Aal und Krebse, läßt sie auspußen und dann die vier ersten Fische zusammen in Fischwasser, den Aal aber allein in Sellerie und Wasser abkochen. Die Krebse werden auch abgekocht und ausgebrochen; dann fügt man viele blaugirte Petersilie, ein gutes Stück Butter, Kümmel und Krebswasser bei, läßt sie damit aufkochen, richtet die Fische an und gibt die Sauce darüber.

695. Krebse.

Die Krebse werden abgewaschen und mit Weißbier, Kümmel und Salz gar gekocht; dann kocht man das Krebswasser ein, thut viele blaugirte Petersilie, Kümmel und ein gutes Stück Butter darein und richtet es mit den Krebsen an.

696. Filets von Zander en caisses.

Man schneidet den Zander aus der Haut und in kleine Filets und läßt ihn in Butter, Kräutern, Salz und Zitronensaft gar werden; verfertigt dann einen feinen Fisch-Farsch mit Kräutern und Sardellen, macht kleine papierne Kästen, rangirt den Farsch und Fisch zusammen hinein, streicht oben etwas Saint-Menut mit Krebsbutter und Parmesankäse darauf, backt es ab und gibt eine Jus dazu.

697. Zander mit Petersilienwurzeln.

Hierzu schneidet man den Zander in Stücke, wäscht diese aus und kocht sie in Wasser, Salz und Zwiebeln ab; dann kocht man viele Petersilie und Petersilienwurzeln in Wasser ganz weich, gießt, wenn sie gar sind, das Wasser ab, thut etwas von dem Wasser, worin der Zander gar gemacht ist, nebst einem guten Stücke frischer Butter und geriebene Sem-

mel dazu, läßt es aufkochen und maskirt es über den ange-
richteten Fisch.

698. Schley mit Dill und Petersilie.

Nachdem der Schley in Stücke geschnitten ist, legt man
klein geschnittene Zwiebeln in eine Casserolle, rangirt den
Fisch, nebst weich gekochter Petersilie und Dill darauf, thut
Wasser und Salz dazu, läßt es kochen, fügt zuletzt Butter und
geriebene Semmel bei und läßt es noch einigemal durchkochen.

699. Schley mit Dill und Milch.

Der Schley wird in Stücke geschnitten und in Fischwasser
abgekocht; dann mischt man Butter und Mehl zusammen und
rührt es mit Milch ab, thut ferner gehackten Dill dazu und
richtet es mit dem Schley an.

700. Zander mit Mostrich.

Den Zander kocht man, nachdem man ihn vorher in Stücke
geschnitten hat, in Fischwasser ab, rührt darauf ein gutes
Stück frische Butter zu Sahne, schlägt 6 bis 8 gelbe Eyer
dazu, fügt noch etwas Mehl, Essig, Mostrich und Muskat-
nuß bei, rührt dies mit etwas Fischwasser ab und gibt es
über den Zander.

701. Roulade von Aal.

Der Aal wird aus den Gräten geschnitten und recht scharf
eingesalzen; dann legt man ihn auf eine Serviette, mischt
recht viele Petersilie dazu, rollt ihn recht fest zusammen,
kocht ihn in Salz, Wasser, Essig und Sellerie gar und läßt
ihn in einer Presse fest und breit drücken.

702. Zander au gratin.

Man schneidet den Zander aus den Gräten und in kleine
Filets, und marinirt ihn mit Kräutern, Citronensaft und
Salz; macht dann einen Farsch von Sardellen, Butter,
geriebenen Semmel und Kräutern, rangirt die vorher abge-
trockneten Filets mit dem Farsch in eine Schüssel, thut oben
Semmel und etwas Butter darauf und backt es ab.

703. Aустern au gratin.

Die Aустern sticht man aus, rangirt sie mit Butter und

Kräutern in eine Schüssel, bestreut es oben mit geriebener Semmel und Butter und backt es ab.

704. Karpfen mit feinen Kräutern.

Man schneidet den Karpfen aus und setzt ihn gut ein, trocknet ihn ab und macht ihn in Butter, Kräutern und etwas Wein steif. Dann nimmt man ihn heraus, entgrätet ihn, bestreicht eine Schüssel mit Butter und rangirt ihn darauf; macht noch den Saß nebst Kräuter und Sardellen etwas warm, gibt es über den Fisch, belegt ihn mit Citronscheiben, setzt einen Kesseldeckel darauf und läßt es auf einem Dreifuß langsam kochen.

705. Karpfen im Backofen.

Den Karpfen setzt man eine Nacht in eine Marinade von Zwiebeln, Gewürz, Salz und Essig, legt ihn dann in eine flache Schüssel, thut die Marinade darauf, setzt es in den Ofen und gibt eine braune Sauce dazu.

706. Angeschlagener Hecht.

Vom Hecht schneidet man den Kopf, Schwanz und die Flossfedern ab und macht von dem übrigen Fleisch einen feinen Farsch; dann bildet man von dem Farsch einen Hecht, setzt Kopf, Schwanz und Flossfedern wieder an, biegt den Schwanz in's Maul, setzt den Hecht mit einer Braise in eine Tourtière, bestreicht ihn mit Krebsbutter und gibt eine Sardellen-Sauce darüber.

707. Filets von Barschen en coquilles.

Wenn die Barsche in Wasser und Salz abgekocht sind, nimmt man die Filets heraus, säubert sie von den Gräten und pflückt sie in kleine Stücke, kocht dann eine gute starke Béchamelle, thut die Barsche mit etwas Pfeffer und Käse darein, füllt sie in Coquillen, streut oben etwas Semmel und Butter darauf und backt sie in einem heißen Ofen rasch ab.

708. Filets von Zander en Suédois.

Von Zander bereitet man einen guten feinen Farsch, füllt ihn in ausgestrichene Formen, streicht ihn darin hohl aus, füllt in die Mitte ein Ragoût von Fisch und Austern, thut

oben wieder etwas Farsch und backt es ab, oder kocht es au bain marie. Zuletzt gibt man eine weiße Sauce darüber.

709. Artischocken à l'Italienne.

Nachdem die Artischocken ausgeputzt und in Wasser und Essig gar gekocht sind, nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden; thut sie dann mit Essig, Del, Petersilie und Pfeffer auf einen Teller und gibt sie kalt.

710. Artischocken à la Hollandaise.

Die Artischocken kocht man in Wasser und Essig ab, nimmt sie wieder heraus und setzt sie in Butter, Citronensaft und Salz warm; dann richtet man sie an und gibt eine Sauce hollandaise darüber.

711. Artischocken farcirt mit Sauce d'orange.

Die Artischocken, welche man ganz läßt, werden in Essig und Wasser abgekocht; dann nimmt man das Innere heraus, trocknet sie ab, füllt sie mit einem starken Salpicon, streicht sie oben mit einem Saint-Menut zu, bestreut sie daselbst mit Käse und Krebsbutter, setzt sie mit einer leichten Braise in eine Tourtière, backt sie gar und gibt eine Orangen-Sauce darunter.

712. Salm, en béchamelle.

Eine schöne Scheibe Salm kocht man in Wasser ab, nimmt dann 3—4 in Stücke geschnittene Zwiebeln und läßt sie in Butter weich passiren (sie müssen aber ganz weiß bleiben), fügt noch einen Löffel voll Mehl dazu, füllt es mit Bouillon an und läßt es zu einer dicken, weißen Sauce kochen. Nun gibt man einen Schoppen voll süßen Rahm dazu, läßt es damit zu einer guten, dicken Béchamelle verkochen, streicht es noch durch ein Haarsieb, salzt es gehörig und gibt es als Sauce über den Salm.

713. Sauté von Hecht.

Einen Hecht von ungefähr 3 Pfund häutet man ab, so daß das Filet ganz weiß ist, schneidet von jeder Seite desselben 8—10 breite Filets, marinirt sie in Del, Salz und Muskatnuß ein, setzt sie mit frischer Butter in eine Pfanne, thut noch etwas Citronensaft darüber und läßt den Hecht,

der indeß ganz weiß bleiben muß, gar dämpfen. Dann richtet man ihn en miradons an und thut in die Mitte ein weißes Ragoût von Austern oder Champignons.

714. Hecht mit Garnitur.

Zags vor dem Verbrauch putzt und reinigt man einen großen Hecht recht gut, schneidet, immer eine Hand breit von einander, die Haut ab und spickt die offenen Stellen. In die, noch mit derselben bedeckten Stellen aber macht man große Einschnitte, legt Scheiben Trüffeln, Krebschwänze und ausgeackte Citronenscheiben hinein, ziert so den Hecht recht hübsch aus und marinirt ihn mit Del, Salz, Muskatnuß, Petersilie und Zwiebeln ein.

Vor dem Verbrauch nun bratet man ihn gut ab, gibt ein braunes Ragoût mêlé von Kalbsmilch, Trüffeln, Morcheln, kleinen Klößen u. s. w. dazu und garnirt ihn mit Croûtons.

715. Ein guter Hecht-Farsch.

Man nimmt die nöthige Quantität Hecht, schneidet die Haut davon ab und hackt ihn ganz fein, thut dann gleiche Theile Hecht, Butter, in Milch eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrod, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zusammen, fügt ungefähr auf 1 Pfund Hecht 1 ganzes und 3 gelbe Eyer bei, stößt alles in einem Reibstein recht fein und streicht es zuletzt durch ein Haarsieb.

716. Hecht en Turban.

Einen circa 3 Pf. schweren Hecht schneidet macht in zwei recht egale Filets, spickt sie recht schön und macht von dem Abfall einen Farsch. Dann nimmt man die beiden Filets, dressirt sie rund, wie einen Turban, bestreicht sie oben mit Farsch, belegt sie an allen Stellen mit Speckscheiben und läßt sie gar werden. Nun richtet man sie an, gibt in die Mitte ein Ragoût mêlé oder eins von Austern, belegt sie oben mit rothem und weißem Farsch, so daß es wie ein Geflechte aussieht, dressirt die obere runde Kuppel mit fest geschlagenem Eyweiß und setzt sie dann in den Ofen. Beim

Anrichten glacirt man die Filets recht schön und garnirt die Schüssel recht hübsch mit Croûtons.

717. Filets von Hecht en béchamelle.

Von einem Hecht schneidet man die Filets aus, häutet sie ab, schneidet sie in Finger lange Stücke und marinirt sie in Del, Citronensaft, fein gehackter Petersilie, Salz und Muskatnuß. Beim Anrichten trocknet man die Filets ab, panirt sie in Mehl, läßt sie in Backfett ausbacken, rangirt sie in einen Volovans und gibt eine gute Béchamelle dabei.

718. Salm-Klöße en Volovans.

Aus einem frischen Salm bereitet man nach Art des Hecht-Farsch No. 715 einen Farsch und macht daraus mit Hülfe zweier Eßlöffel hübsche, lange Klöße, kocht diese dann in Wasser und Salz gar, rangirt sie in einen Volovans und gibt eine weiße Eyer- oder Béchamelle-Sauce mit Austern oder Champignons dazu.

719. Fisch-Würste.

Von einem guten Fisch-Farsch nimmt man 1 Pf., passirt dann zwei Zwiebeln in Butter gar, thut für 4 Pfenn. in Milch eingeweichte Semmel oder Weißbrod, etwas Timian und Majoran dazu und kocht davon eine Panade. Diese streicht man durch ein Haarsieb, mischt sie unter den Farsch, fügt noch 2—3 gelbe Eyer, in kleine viereckige Stücke geschnittene Trüffel und Ochsenzunge bei und füllt es dann in Hammel- oder kleine Bratwurst-Därme, die man nach Belieben kurz oder lang abbindet; kocht sie hierauf in Wasser ab und bratet sie in Butter schön gelb.

Die Därme darf man nicht zu sehr anfüllen, weil sie sonst, da der Farsch aufgeht, plazen würden; auch muß man sie nur langsam und nicht zu lange kochen lassen.

720. Würste von Salm.

Diese macht man, wie eben gesagt, nur daß man Salm statt eines andern Fisches nimmt und noch Trüffel und feingeschnittenes Speck beifügt.

721. Geräucherter Salm mit Eiern.

Geräucherten Salm schneidet man in Thaler große Stücke, streicht dann einen Deckel oder eine Pfanne mit frischer Butter aus, thut den Salm darein, schlägt auf jedes Stück ein frisches Ey, fügt noch Salz und Pfeffer bei und läßt es langsam braten, indem man eine glühende Schaufel darauf hält, damit die Eyer von oben her gar werden. Auch darf der Salm nicht zu stark gebraten werden, weil er sonst hart wird.

722. Karpfen im Ofen (au four).

Von einem Karpfen, ungefähr 3 Pf. schwer, schneidet man Kopf, Schwanz und Flossfedern ab und macht von dem Uebrigen nach No. 715 einen Farsch, streicht dann eine lange Pfanne oder einen Deckel mit Butter aus, formt von dem Farsch einen Karpfen, steckt Kopf, Schwanz und Flossfedern wieder an ihren Ort, streicht den Farsch mit einem warmen Messer recht glatt, drückt mit einem, in heißem Wasser erwärmten Kaffe-Löffel Schuppen darauf, begießt ihn mit Butter, backt ihn im Ofen gar und gibt beim Anrichten ein braunes Ragoût mêlé oder eine Sauce darunter.

Ebenso kann man auch Hechte, Barsche und andere Fische zubereiten.

723. Torte von Stockfisch à la crème.

Den Stockfisch läßt man auspuzen und in Flußwasser gar ziehen, bereitet dann eine Torte von Buttermehl und backt sie blind ab; macht noch eine Sauce von Mehl, Milch, Butter und Muskatnuß, richtet den Stockfisch in die Torte an, streut Petersilie und Muskatnuß darauf und gibt die Sauce darüber.

724. Torte von Karpfen.

Der Karpfen wird gepuzt, aus den Gräten und in Stücke geschnitten und eingesalzen; dann trocknet man ihn ab, farschirt ihn mit einem guten Fischfarsch, läßt ihn in Butter und Kräutern gar werden, richtet ihn in eine Torte ein, backt sie ab und gibt eine weiße, legirte Sauce mit Mustern oder Muscheln darüber.

725. Schüssel-Hecht.

Den Hecht schneidet man in Stücke, legt dann auf eine Schüssel etwas Butter und den Hecht darauf, fügt geriebenes Weißbrod dazu, belegt ihn mit Sardellen und Citronenscheiben ohne Schale und Kerne und läßt ihn so im Ofen gar werden.

726. Filets von Hecht oder Karpfen en béchamelle.

Man nimmt einen von beiden Fischen, entfernt Haut und Gräten, schneidet ihn in Finger lange, schmale Stücke; legt diese in Salz, Pfeffer, Kräuter und Citronensaft und läßt sie einige Zeit darin mariniren, kehrt sie dann in Mehl um und backt sie gelb, aber recht rasch, aus, so daß sie zwar gar, aber nicht trocken werden. Nun nimmt man eine gute Béchamelle, versetzt sie mit einem Stücke frischer Butter und einigen gelben Eyern, thut dies in eine Schüssel mit einem Rande oder eine flache Form, bestreut es mit Weißbrod und Käse, thut etwas Butter darauf und backt es ab.

727. Filets von Hecht à la Conti.

Einen nicht zu kleinen Hecht schneidet man aus Haut und Gräten und in der Form der Côtelettes in dicke Filets, schneidet sie dann in der Mitte auf und farschirt sie auf der einen Seite mit rothem, auf der andern mit grünem Hechtsfarsch, die obere Seite aber spickt man recht schön. Nun setzt man die Filets in Butter, Kräuter und Citronensaft ein, läßt sie, so wohl bedeckt, gar werden, richtet sie schön rund an und thut in die Mitte ein Ragoût von Austern oder Champignons. Die gespickten Filets müssen schön glacirt werden, die ungespickten bleiben weiß.

728. Pain von Hecht.

Von Hecht-Farsch nimmt man ungefähr eine Untertasse voll, rührt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 8 gelben Eyern und $\frac{1}{4}$ Pf. ger. Käse recht zu Schaum, fügt noch einen Löffel voll sauern Rahm und den Schnee von 4 Eyern bei, thut es in eine, mit Krebsbutter dick bestrichene Form, welche in der Mitte einen Cylinder oder eine Oeffnung hat und kocht es eine halbe Stunde in Marienbad, im Ofen ab; dann stürzt

man es auf eine Schüssel und gibt ein Krebs-Ragoût, Austern, oder eine gute weiße oder Champignons-Sauce dazu.

729. Gerösteter Aal mit Sauce-remoulade.

Nachdem der Aal abgezogen und eingeschnitten ist, schneidet man ihn in Finger dicke Stücke, marinirt ihn in Essig, Salz, Gewürz und Salbey, trocknet ihn nachher ab, panirt ihn in Butter, Kräuter, Eyer und Semmel, röstet ihn langsam auf dem Roste und gibt eine Sauce-remoulade dazu.

730. Gratin von Zander, Hecht oder süßem Schellfisch.

Den Fisch schneidet man aus den Gräten und in breite Filets, marinirt diese in Wein, Salz und Kräuter ein, bereitet noch einen Farsch von Sardellen, Butter, geriebenem Weißbrodt, legt dann den Fisch schön auf eine Schüssel mit einem Rande, thut den Farsch und die Marinade dazu, legt auch Scheiben von Citronen bei und backt es ab.

Auf gleiche Weise macht man auch wohl den Schüssel-Hecht, nur marinirt man dann den Hecht in Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

731. Gratin von Austern.

Auf die dazu bestimmten Austern gießt man etwas Wein, läßt sie so heiß werden und legt sie auf eine Schüssel; versetzt dann deren Saft mit einigen gelben Eiern und Citronensaft, schüttet es auf die Austern, thut oben noch geriebenes Weißbrod und Butter darauf und läßt es so rasch backen. Es muß aber mit einem glühenden Eisen oben braun gemacht werden; denn läßt man es zu lange stehen, so werden die Austern zu hart.

732. Karpfen en fines herbes (in feinen Kräutern).

Man schneidet den Karpfen in hübsche Stücke, entgrätet solche, marinirt sie in Del, Citronen, Kräutern und Salz ein, trocknet sie wieder ab, panirt sie in Mehl und backt sie aus. Dann legt man sie auf eine Schüssel, fügt die Kräuter und die Marinade bei, belegt sie mit Farsch, Sardellen und Citronenscheiben, thut noch saueren Rahm dazu und backt sie ab.

733. Karpfen mit Rheinwein.

Hierzu nimmt man einen recht schönen Karpfen, läßt ihn reinigen und setzt ihn in eine lange Maschine, fügt Rheinwein, Zwiebeln, gelbe Rüben und Salz dazu, belegt ihn noch mit Speck und läßt ihn so gar werden. Dann kocht man den Rest des Weines mit etwas brauner Sauce kurz ein, scharft es mit etwas Sardellen, Butter und Citrone ab und gibt es als Sauce mit dem Karpfen zur Tafel.

734. Pain von geräuchertem Lachs.

Man kocht eine feste Panade von Weißbrod und Rahm oder Bouillon, thut Krebsbutter dazu und rührt es mit einigen Eyern tüchtig untereinander, fügt dann etwas Pfeffer, ganz wenig Knoblauch und Salz, viel Parmesankäse und Muskatnuß, ferner etwas Schnee bei, rangirt es schichtweise mit dem Lachs in eine gut bestrichene Form, backt es in einem Marienbade ab und gibt es mit einer Austern- oder Champignons-Sauce zur Tafel.

735. Karpfen in Bier.

Eine Casserolle legt man mit vielen klein geschnittenen Zwiebeln, etwas Pfeffer, Neuwurz aus, sticht dann den Karpfen, so daß er blutet, läßt das Blut und etwas Essig auf die Zwiebeln laufen, schneidet den Karpfen (der nicht mehr gewaschen werden darf) mit den Schuppen in Stücke, thut ihn in die Casserolle, schüttet noch Bier, Salz und einige Lorbeerblätter dazu und läßt ihn so rasch gar werden. Dann läßt man ein gutes Stück Butter braun werden, thut ein wenig Mehl dazu, schüttet es über den Fisch und läßt ihn damit noch verkochen. Beim Anrichten gibt man geriebenen Meerrettig mit Essig und Zucker, besonders mit auf den Tisch.

736. Filets von Barsch, mit einer Kräuter-Sauce.

Nachdem man von einem Barsch die Filets ausgeschnitten und so viel als möglich diese entgrätet hat, legt man sie in fein gehackte Zwiebeln und Petersilie, den Saft von einer Citrone, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Kurz vor dem Anrichten legt man Butter in eine Pfanne, die Filets und Kräuter darauf und läßt sie so leicht gar werden, nimmt

dann etwas weiße Sauce von Mehl, Butter, gelben Eiern und Wasser, rührt sie ab, thut die Kräuter, worin der Fisch gar gemacht ist, nebst Citronensaft dazu und gibt sie unter die Filets.

737. Sehr gute Methode, den Stockfisch zu weichen.

Zuerst klopft man den Stockfisch mit einem Stücke Holze und macht sich eine Lauge von Holzasche auf folgende Art: Auf Holzasche schüttet man kochendes Wasser, thut etwas ungelöschten Kalk dazu und läßt es stehen. Dies gießt man kalt durch ein Tuch auf den Stockfisch, läßt ihn 24 Stunden darin stehen, legt ihn dann in Fluß- oder Regenwasser, gibt ihm täglich zweimal frisches Wasser und läßt ihn zwei Tage wässern. Will man ihn nun gebrauchen, so läßt man ihn gehörig reinigen und allen Schmutz davon nehmen, setzt ihn mit kaltem Fluß- oder Regenwasser auf, läßt es schäumen (nicht kochen), thut einen Kaffelöffel voll Salis tartari dazu und läßt ihn so einige Stunden heiß ziehen. Beim Anrichten legt man ihn erst auf ein Tuch und gibt ihn dann nach Belieben.

Auf ähnliche Weise behandelt man alle Seefische, wie z. B. Schellfische, Kabeljau u. dgl. Man setzt sie nämlich mit kaltem Regenwasser zum Feuer, läßt sie bis zum Schäumen kommen (nicht kochen), schäumt sie gut ab und läßt sie heiß ziehen. Dadurch wird der Fisch viel zarter und behält einen feinen Geschmack.

P a s t e t e n.

738. Kalte Pastete von Rebhühnern.

Nachdem die Rebhühner gereinigt und eingebogen sind, durchzieht man sie mit grobem Speck, Gewürz, Salz und Kräutern und farcirt damit die Rebhühner. Nun dressirt man die Pastete, legt unten Farsch, in der Mitte die Rebhühner, oben wieder Farsch, auf diesen Speckbarden, macht sie zu, setzt sie in den Ofen und sticht, wenn sie kalt ist, Consommé darauf.

739. Kalte Pastete von Schinken.

Den Schinken löst man aus, legt ihn einige Tage in Wasser und kocht ihn, oder läßt ihn roh; bereitet dann einen kalten Pasteten-Farsch, farcirt den Schinken damit, richtet ihn in die Pastete ein, backt ihn ab und sticht oben ein Consommé darauf.

740. Kalte Pastete à la Hollandaise.

Mageres Kalbfleisch aus der Keule schneidet man aus, zieht es mit grobem Speck, Gewürz und Kräutern durch, passirt es mit vielen Morcheln in Butter, gießt etwas Bouillon darauf und läßt es halb gar kochen; dann macht man noch einen kalten Pasteten-Farsch, richtet das Fleisch mit Morcheln und Farsch in die Pastete, backt sie ab und besticht sie mit Consommé.

741. Kalte Pastete von Truthahn.

Man löst den Truthahn aus, zieht ihn mit grobem Speck, Kräutern und Gewürz durch, farcirt ihn noch mit einem kalten Pasteten-Farsch und kocht ihn in einer Braise gar; dann richtet man ihn mit Farsch und Trüffeln in die Pastete ein, backt sie ab und gibt oben Consommé darauf.

742. Kalte Pastete von Fasanen.

Die Fasanen löst man aus, durchzieht sie mit grobem Speck und farcirt sie mit dem gewöhnlichen Farsch, richtet sie dann roh mit Trüffeln und Farsch in die Pastete ein, backt sie ab und besticht sie, wenn sie kalt ist, oben mit Consommé.

743. Pastete von Filets von Reh.

Aus einer Rehkeule schneidet man dünne, lange Streifen und marinirt sie in Del, Salz, Citronensaft und Kräutern, macht dann einen Farsch von Kalbfleisch, Nierenfett, Semmel und Eyern, klopft die Filets breit, farcirt sie und macht Roulettes davon. Diese macht man in Butter und Kräutern steif, richtet sie mit dem Farsch in die Pastete, backt sie ab und gibt eine braune Sauce darein. Ebenso macht man sie von Hasen-Filets.

744. Pastete von Reh.

Man schneidet Stücke aus einer Rehkeule, sehnert sie aus und zieht sie mit grobem Speck durch; dann passirt man sie in Kräutern und Butter, richtet sie mit Farsch ein, backt sie ab, und gibt eine braune Sauce darein. Von Hasen wird sie ebenso gemacht.

745. Pastete von Rissoles.

Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch sehnert man aus, hackt es fein und bereitet kleine runde Rissoles davon; diese macht man in Butter und Kräutern steif, richtet sie mit dem Farsch ein und gibt eine braune Sauce darein.

746. Pastete von Heringen.

Die Heringe läßt man einige Tage wässern, schneidet sie aus den Gräten, nimmt etwas Fleisch ab, hackt es und streicht es durch. Dann bereitet man einen Fisch-Farsch, welchem man den durchgestrichenen Hering beifügt, macht von jeder Hälfte des Heringes eine farcirte Roulette, läßt sie in Butter und Kräutern steif werden, rangirt sie nebst dem Farsch in die Pastete, backt sie ab und gibt eine braune Sauce darein.

747. Pastete von Paupiettes von Hasen.

Wenn der Hase abgehäutet ist, schneidet man dünne lange Filets davon, marinirt diese in Kräutern, Salz, Del und Citronensaft, klopt sie breit und macht farcirte Paupiettes davon. Diese macht man in Butter und Kräutern steif, thut sie mit dem Farsch in die Pastete und gibt eine braune Sauce darein.

748. Nudel-Pastete.

Man schneidet ordinaire Nudeln und blangirt sie, hackt dann Mark und Schinken, jedes alleine, recht fein, rangirt die Nudeln, nebst dem Mark, Käse, Muskatnuß und Schinken schichtweise in die Pastete und backt sie ab; gibt noch eine klare abgeschärfte Jus darein und legt einen ausgeschnittenen Deckel von Buttermteig oben darauf.

749. Sauerkohl-Pastete.

Sauerkohl kocht man einen Tag vor dem Verbrauch nach No. 413 ab und läßt ihn über Nacht stehen; nimmt dann

Häringe, die man entgrätet hat, wässert sie in Milch ein, rangirt nun den Kohl mit den Häringen, welche vorher in Butter und Kräutern steif gemacht sind, darum und gibt eine rothe Sauce dazu.

750. Pastete von Fasanen.

Die Fasanen schneidet man in Stücke, durchzieht sie mit grobem Speck und kocht sie alsdann in einer Braise gar, nimmt sie nachher heraus, richtet sie mit dem Farsch ein und gibt eine braune Sauce mit Champignons hinein.

751. Pastete von Filets von Rebhühnern.

Nachdem man die Filets ausgeschnitten hat, sehnert man sie aus und schneidet ein jedes quer durch, marinirt sie dann in Del, Kräutern und Citronensaft, klopft sie breit und farcirt sie, macht sie in Butter und Kräutern steif, thut sie mit dem Farsch in die Pastete und gibt eine braune Sauce mit Trüffeln darein. Eben so macht man es auch mit Filets von Fasanen.

752. Pastete von Krammetsvögeln.

Die Krammetsvögel löst man aus, farcirt sie, macht sie in Butter und Kräutern steif und läßt sie kalt werden. Dann hackt man deren Eingeweide, streicht es durch und gibt es unter den übrigen Farsch, rangirt die Vögel mit dem Farsch ein und gibt eine Wachholder-Sauce darein. Auf gleiche Weise werden Pasteten von Schnepfen, Lerchen und noch andern Vögeln gemacht.

753. Pastete von wilden Gänsen.

Man schneidet die Gänse in Stücke, durchzieht sie mit grobem Speck und passirt sie in Kräutern und Butter; rangirt sie dann mit dem Farsch in die Pastete und gibt eine braune Sauce darein. Man kann auch die Gänse, wenn sie alt seyn sollten, in einer Braise gar machen. Enten benützt man auf gleiche Art.

754. Kleine Pasteten von Hühnern en fleuron.

Die Hühner werden abgebraten und in feine Filets geschnitten; dann schneidet man auch Champignons in Filets,

passirt sie, bereitet eine starke weiße Sauce, thut die Hühner und Champignons hinein, legirt und scharft sie ab und füllt sie in kleine Pasteten von Butterteig. Eben so macht man sie auch von Kapunen, jungen Hühnern und Truthühnern.

755. Kleine Austern-Pasteten.

Die Austern läßt man steif machen und auspuzen, bereitet dann eine gute weiße Sauce, legirt und scharft sie ab, thut die Austern und einige Sardellen bei und füllt es in die Pasteten.

756. Spanische Pasteten.

Man bereitet einen Teig von Mehl, Eiern und Wasser, dressirt Pasteten daraus und backt sie mit Semmel blind ab. Dann macht man ein starkes Ragoût von Fisch und Austern, füllt es hinein, streut oben Parmesan-Käse und Krebsbutter darauf und läßt sie im Ofen Couleur nehmen.

757. Kleine Pasteten von Reis.

Den Reis blangirt man ab und kocht ihn in fetter Bouillon recht steif, thut noch etwas Butter, Käse und 2 Eyer darcin und stößt ihn recht fein. Nun macht man ein Ragoût von Filets von Hühnern mit Trüffeln und Champignons, dressirt hierauf die Pasteten, thut in jede etwas Ragoût, macht einen Deckel darauf, panirt sie mit Semmel und Käse und backt sie aus, thut noch in eine jede etwas Sauce und gibt sie zu Tische.

758. Kleine Pasteten von Kartoffeln.

Die Kartoffeln kocht man in Wasser weich und läßt sie auskühlen und reibt sie auf einem Reibeisen; rührt dann etwas Butter mit gelben Eiern zu Sahne, thut die Kartoffeln dazu und stößt es im Mörser zusammen. Aus dieser Masse dressirt man kleine Pasteten, füllt sie mit einem Ragoût von Austern, macht sie zu, panirt sie mit Semmel und Käse und backt sie aus.

759. Pasteten von Sauerkohl à la Russe. I.

Man kocht Sauerkohl in Wasser, bereitet eine gute Purée von Zwiebeln, thut den Kohl nebst Filets von Hasen und Austern dazu; läßt den Kohl auskühlen, schlägt ihn in

Oblaten, in der Länge eines Fingers und etwas dick, einpanirt es mit Käse und Semmel und backt es aus.

760. Pasteten von Sauerkohl à la Russe. II.

Sauerkohl kocht man recht fett und stark weich und läßt das Fett ablaufen, bratet dann viele Zwiebeln in Butter braun, streicht sie durch ein Haarsieb, thut sie nebst en filets geschnittenen Hasen- oder Rehbraten dazu, füllt es in, mit Teig ausgelegte Formen, bestreicht es noch mit Parmesankäse und Krebsbutter und backt es ab.

761. Kleine Pasteten von Austern mit Muskatenselt.

Erst weicht man die Austern in den Selt ein, legt hierauf Formen mit Buttermehl aus, thut die Austern darein, legt oben noch einen Farsch von geriebener Semmel, Sardellen, Butter und Pfeffer darauf und backt es ab.

762. Rasiolen von Hühnern.

Aus einem feinen Hühnerfarsch formt man Rasiolen (d. i. man schlägt den Farsch in Nudelsteig ein und sticht es in der Form eines halben Mondes aus), läßt sie blaugiren, nimmt sie heraus und trocknet sie ab, bestreicht sie dann oben und unten mit einem Saint-Menut, worunter etwas Krebsbutter ist, setzt sie in eine, mit Butter bestrichene Fourtière, bestreut sie oben mit Käse und Krebsbutter und backt sie ab.

763. Croquets von Hühnern.

Zwei junge Hühner bratet man ab, schneidet das Fleisch aus und in lange feine Filets, ungefähr in der Form der Nudeln (kann auch noch etwas Kalbsmilch dazu schneiden). Dann nimmt man 2 Tassen voll guter weißer Coulis, läßt sie kochen, legirt sie mit 5 gelben Eiern, $\frac{1}{2}$ Tasse weißen Wein und den Saft einer halben Citrone ab, läßt sie damit kochend heiß werden, fügt erst noch etwas gehackte Petersilie und nachher die Filets bei, thut es auf eine flache Schüssel und läßt es kalt werden. Aus dieser Masse formt man kleine Würste, einen Finger lang und in der Dicke einer kleinen Bratwurst, panirt sie in Eiern und Weißbrod, dressirt sie recht schön und backt sie aus (das Fett muß recht heiß seyn, sonst plagen die Croquets). Ist man damit fertig, so backt

man noch eine gute Hand voll Petersilie aus und legt sie, wenn die Croquets angerichtet sind, auf dieselben. Ein gutes Croquet muß, wenn man es durchbricht in der Mitte noch Sauce haben.

Auf gleiche Weise macht man Croquets von Ochsenaugen, Kalbsmilch und allen Arten Braten.

764. Austern-Pastete à la Parisienne.

Die Austern legt man in Lunel oder Madera, belegt auch kleine Formen mit dünnem Buttermehl und thut die Austern darein (in jede Form 4—6). Dann bereitet man einen Farsch von Sardellen, Butter und etwas geriebenem Weißbrode und belegt damit die Austern, thut in jede Form etwas Wein und Citronensaft, legt darauf wieder einen dünnen Deckel von Buttermehl, bestreicht ihn und backt die Pastete schnell ab.

765. Gänseleber-Pastete.

Von drei Gänselebern schneidet man die Spitzen und Seiten ab, welche später zum Farsch benutzt werden, die mittleren schönen Stücke spickt man mit Trüffeln, läßt sie in Butter, feiner Petersilie und einigen Zwiebeln ungefähr 10 Minuten lang passiren und legt sie kalt. Dann nimmt man 1 Pfund Schweinefleisch von der Ribbe, schabt es mit einem Messer von den Sehnen, hackt es mit $\frac{3}{4}$ Pf. Speck fein und streicht es nebst dem Abfall von den Lebern durch ein Haarsieb; auch nimmt man von 1 Pf. Trüffeln die Schalen, hackt sie fein und fügt sie nebst Salz, Pfeffer und die Butter, worin die Lebern passirt sind, dem Farsch bei. Nun legt man erst Farsch dann von den Lebern und Trüffeln, dann wieder Farsch und so fort in die Pastete, streicht sie mit Farsch zu, legt noch einige Scheiben Speck darauf, macht sie gut zu und läßt sie $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

766. Gänseleber-Pastete à la Parisienne.

Auch hierzu behandelt man die Gänselebern wie in der vorigen Nummer, nur schneidet man von den Seiten und Spitzen etwas mehr ab, weil der Farsch nur von Lebern und Speck seyn muß. Soll er weiß bleiben, so läßt man

die Trüffel-Schalen ganz weg, im Gegentheil werden sie fein gehackt und zum Farsch gethan. Nun rangirt man die Lebern mit dem Farsch und den Trüffeln wie oben in die Pastete und läßt sie $1\frac{1}{4}$ Stunde backen. Von Gewürz kommt nur Salz und Pfeffer und allenfalls auch ganz wenig Knoblauch dazu.

767. Pasteten von Rissolen von Hirsch.

Man nimmt Hirschfleisch, schneidet es aus den Sehnen und hackt es mit etwas Speck, Salz und Pfeffer fein, formt dann daraus Rissolen, so groß wie ein Thaler und so dick wie ein kleiner Finger, macht diese in Butter und feingehackten Kräutern halb gar, rangirt sie darauf in eine Pastete von mürbem oder Butter-Teig, läßt sie jetzt ganz gar werden und gibt eine Sauce, zu der man die Kräuter, worin sie gebraten sind, benutzt, dazu.

768. Pastete aus Filets von Fasan.

Von einem Fasan schneidet man die Filets und Keulen aus, spickt die ersten und farschirt die letztern; macht dann die Keulen in Kräutern und Butter halb gar und rangirt sie mit den Filets, welche gespickt seyn müssen, etwas Farsch und vielen Trüffeln in eine Pastete, macht diese wohl zu und läßt sie eine Stunde backen. Die zurückgebliebenen Knochen bratet man in Butter, zerstoßt sie, fügt noch etwas Mehl bei, füllt sie mit halb Wein, halb guter Jus auf, läßt sie wohl verkochen und gibt sie durch ein Sieb. Dies nun läßt man gehörig zur Sauce einkochen, thut zuletzt noch etwas Madera und Zitronensaft dazu und gibt es zu der Pastete.

769. Pastete von Schnepfen.

Nachdem man die Schnepfen ausgelöst hat, füllt man sie mit einem guten Farsch, näht sie zu und macht sie so leicht in Kräutern und Jus gar. Dann rangirt man sie mit Trüffeln oder Morcheln und Farsch in eine Pastete (die Köpfe oben auf) macht sie wohl zu und backt sie eine Stunde. Die Sauce macht man nach der vorigen Nummer.

770. Pasteten von Lerchen oder dergl. Vögeln.

Die dazu bestimmten Vögel werden aus den Knochen gelöst, mit Farsch angefüllt und in Kräutern und Butter leicht

gar gemacht, dann nebst etwas Farsch in eine Pastete gethan, die man verschließt und backt. Die Knochen benutzt man wie in No. 769 gelehrt ist, zur Sauce, nur nimmt man noch etwas Wachholder dazu.

771. Pastete von wilden Enten.

Die Enten schneidet man nach Belieben in Stücke und dämpft sie in Kräutern und Jus ein wenig, rangirt sie dann in eine mürbe Pastete, fügt die Kräuter nebst Morcheln oder Trüffeln dazu, verschließt sie gut, läßt sie völlig gar backen und giebt eine gute, starke, braune Sauce mit Drangenschale dazu.

772. Spanische Pastete.

Man bereitet einen Teig von Mehl, Eyern und ein wenig Butter, drückt ihn recht in einander und rollt ihn wie Schneidnudeln so dünn als möglich aus. Dann bestreicht man ihn mit Schweineschmalz, rollt ihn recht fest auf, wie eine Wurst, schneidet kleine, Finger dicke Stücke davon und rollt diese nur ein wenig platt. Nun nimmt man den Abfall von dem Teige, rollt ihn dünn aus, legt ihn in kleine, runde Formen, thut ein Stück Weißbrod in die Mitte, setzt von den ersten Stücken Teig darauf, bestreicht ihn noch mit Schmalz und backt es so ab. Zuletzt nimmt man das Weißbrod heraus und gibt an dessen Stelle ein starkes Haché von Hammel oder Wild.

773. Farsch zu Godiveaux-Pasteten.

Ein Pfund Kalbfleisch hackt man mit $\frac{3}{4}$ Pf. Nierenfett, 2 Sardellen, Pfeffer, Salz und den Saft einer Citrone ganz fein, treibt dann einen Brandteig von kochendem Wasser, Mehl und Butter ab, schlägt vier gelbe Eyer dazu, thut etwas weniger als $\frac{1}{2}$ Pf. davon zum Fleisch und hackt es zusammen recht fein. Nun sticht man einen Butter-Teig in runde Boden aus, legt immer zwischen zwei einen Klob von dem Farsch, bestreicht den obersten Deckel mit Eyern und backt es ab.

Mehlspeisen, Puddings u. s. w.

774. Mehlspeisen von Rafiolen.

Man bereitet einen feinen Hühnerfarsch, schlägt ihn in Nudelteig zu Rafiolen, blangirt diese, nimmt sie dann heraus, thut sie in eine Béchamelle mit Käse in ein Geschirr und backt sie ab.

775. Mehlspeise von Hühnern mit Champignons.

Von einem Huhn hackt man die Brüste, nachdem die Sehnen entfernt sind, fein; bereitet dann eine Panade von feiner Semmel, streicht sie durch, rührt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 1 ganzes und 3 gelbe Eyer zu Sahne, rührt das Hühnerfleisch mit der Panade, etwas Salz, Käse, en filets passirte Champignons und den Schnee von den 3 Ethern zusammen, thut es in ein Geschirr und setzt es in den Ofen. So macht man sie auch von Capaunen.

776. Mehlspeise von Nudeln.

Nudeln, die man in Wasser abgekocht hat, läßt man abkühlen und das Wasser ablaufen, rangirt sie dann mit gehacktem Schinken, saurer Sahne, gestoßenem Pfeffer, Parmesan-Käse und frischer Butter ein und backt es ab.

777. Mehlspeise von Macaroni.

Die Macaroni kocht man in Wasser, doch nicht zu weich, gießt es ab, thut sie in eine Béchamelle und Käse, rührt es untereinander und thut sie in einem Geschirre in den Ofen.

778. Macaroni au Parmesan.

Nachdem man die Macaroni in Wasser weich gekocht hat, läßt man Butter auflaufen, setzt die Macaroni nebst Käse und Pfeffer darein, schwenkt sie damit um, thut sie auf eine Schüssel und gibt ihnen Couleur.

779. Schinkenleckchen.

Man bereitet Läckchen von Nudelteig und blangirt sie ab, läßt dann ein gutes Stück Butter auflaufen, thut die Läckchen nebst saurer Sahne, gehacktem Schinken, Pfeffer und Käse darein und backt sie ab.

780. Mehlspeise à la Schingara.

Dünne, runde Boden, in der Größe einer Schüssel, bereitet man von Nudelteig und blaugirt sie in Wasser; zieht sie dann auf eine Serviette, richtet sie in eine Schüssel ein und thut zwischen jeden Boden gehackten Schinken, Käse, etwas Butter, Pfeffer und saueren Rahm, oben darauf streut man wieder Käse und Krebsbutter und backt sie nun ab.

781. Mehlspeise von Plinzen en béchamelle.

Hierzu bereitet man eine gute Béchamelle, nimmt Filets von Champignons, farcirt die Plinzen damit und schneidet sie in Stücke. Unter die übrige Béchamelle thut man Käse, rangirt sie mit den Plinzen ein, streut oben darauf wieder Käse und Krebsbutter und backt sie ab.

782. Mehlspeise von Fisch.

Zander oder Hecht kocht man in Wasser ab, zieht die Gräten aus und hackt ihn recht fein. Dann kocht man eine Panade von Semmel, fügt etwas Krebsbutter bei, rührt Butter nebst gelben Eyern zu Sahne und thut dies, die Panade, den Fisch, etwas Pfeffer, Salz und Käse zusammen. Nun schlägt man kleine Formen mit Buttermehl aus, füllt in jede etwas Masse und setzt sie in den Ofen.

783. Mehlspeise von geräuchertem Lachs.

Man schneidet den Lachs aus den Gräten und fein, kocht dann eine Panade von Semmel und Krebsbutter, rührt ferner Butter mit gelben Eyern zu Sahne, thut alles dieses zusammen, fügt noch etwas Käse, saure Sahne und Pfeffer bei und backt es ab.

784. Polenta à l'Italienne.

Einen Tag vor dem Gebrauch treibt man folgende Polenta-Masse ab: Man setzt 1 Pf. Milch mit etwas Butter, etwas gehacktem Knoblauch und Pfeffer auf, treibt, wenn es kocht, das Polenten-Mehl darin ab, streicht eine Casserolle mit Butter aus, thut die abgetriebene Masse darein, stößt sie recht fest und stürzt sie um. Wenn sie kalt ist, so schneidet man sie in dünne Streifen; rangirt sie auf eine Schüssel mit Butter, Käse, gehackten Schalotten und Pfeffer und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar.

785. Krebs-Buchteln.

Hierzu bereitet man einen Hefenteig wie zu den Dampf-
nudeln, und auch den nämlichen Farsch, macht von dem Teig
kleine farcirte halbe Monde und läßt sie gehen. Dann bes-
streicht man eine Napfkuchen-Form dick mit Krebsbutter, legt
die gefüllten halben Monde hinein, bestreicht auch einen jeden
mit Krebsbutter und backt sie ab. Zuletzt stürzt man sie und
gibt Sahne oder Rahm-Crème mit Vanille dazu.

786. Matter-Krebse.

Man macht eine Krebs-Matte, weicht dann einige Mund-
semmeln ein, treibt sie mit etwas Krebsbutter zu Panade
ab, schlägt 20 gelbe Eyer darein, fügt noch durchgestrichene
Sardellen, Kräuter und Parmesan-Käse bei und rührt es unter-
einander, thut nun die rohen Krebschwänze nebst den ge-
hackten Lebern dazu, gibt es in einen Rand und backt es ab.

787. Nudeln mit saurerer Sahne.

Einen Nudelteig rollt man rund in Boden aus und blan-
girt sie in Milch ab; kocht dann saure Sahne kurz, thut
Käse, gehackte Schsenzunge, Salz und etwas Zucker darein
und richtet es schichtweise ein.

788. Mehlspeise von Kapaunen.

Filets von abgebratenen Kapaunen hackt man fein, kocht
dann eine Panade von Semmel, thut gelbe Eyer, Käse,
die Kapaunenbrüste, Filets von Trüffeln, etwas Pfeffer und
Salz dazu und richtet es ein.

789. Mehlspeise vom Wild.

Abgebratenes Wild hackt man fein, kocht dann etwas
Wirsingkohl in einer Braise gar, hackt ihn fein und macht
mit einigen Eyern Rührey dazu; thut dies in das Wild,
nebst gelben Eyern, Käse, Butter und Salz, rührt es zu-
sammen und richtet es ein.

790. Mehlspeise von Hühnern.

Nachdem man die Filets von Hühnern recht fein geschnit-
ten hat, kocht man Milch mit Coriauder auf und macht eine
Panade davon; kocht dann saure Sahne ganz kurz, passirt

noch Zwiebeln und Schinken wie eine Sauce, füllt sie mit der Sahne an und streicht sie durch. Nun schlägt man zu der Panade gelbe Eyer, etwas Käse und Salz, setzt alles zusammen, farschirt auch Plinzen und rangirt sie in einen Rand; macht ferner einen Sud von Milch, gelben Ethern und Käse, thut ihn zwischen die Plinzen, streut oben Käse und Krebsbutter darauf und backt es ab.

791. Mehlspeise von Fisch à la Heutlafs.

Man macht einen Hefenteig, rollt ihn dünn auf ein Blech, läßt ihn aufgehen und backt ihn ab, sticht ihn dann rund aus und weicht ihn in Milch ein. Nun macht man eine Masse von gehackten Krebschwänzen, saurer Sahne, Krebsbutter, Käse und Pfeffer, richtet die Plinzen mit der Masse ein, streut oben Käse und Krebsbutter darauf und backt es ab.

792. Mehlspeise à la Rothenbourg.

Mundsemmel schabt man ab und schneidet dünne Scheiben davon, bestreicht dann einen Deckel mit Butter, legt die Semmel darauf, rührt ferner Eyer mit etwas Sahne, etwas Zucker, saurerer Sahne und Käse zusammen, gießt es auf die Semmel, läßt sie durchweichen und trocknet sie im Ofen ab. Dies nun schneidet man in egale Stücke, legt zwischen zwei ein Stück Lachs, richtet sie in ein Geschirr, thut zwischen jedes etwas saure Sahne, Eyer, Käse und Butter, und setzt sie in den Ofen.

793. Mehlspeise à la Schilger.

Krebschwänze schneidet man würflich, passirt sie etwas in Krebsbutter und fügt Käse, Muskatnuß und Salz bei, legt dann von der Masse wie Pfannkuchen in Hefenteig, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter und backt sie ab, rangirt sie auf eine Schüssel hoch auf, überzieht sie mit einem steifen Schnee und trocknet sie ab. Man kann auch statt der Krebschwänze eine Crème in die Kuchen thun und den Schnee mit Zucker bepudern.

794. Mehlspeise à la Gênoise.

Man bereitet eine gute Béchamelle, läßt einen Truthahn in der Braise gar werden und schneidet ihn mit Champignons

en filets, macht dann eine Panade, fügt fein gehackten, passirten Fisch bei, thut etwas Béchamelle und die Filets zusammen, bestreicht Plinzen mit dem Fisch und thut etwas Filets hinein, rollt es auf und schneidet es in Stücke. Diese rangirt man mit der Béchamelle ein, streut oben Käse und Krebsbutter darauf und backt es ab.

795. Nudeln à la Palfy.

Viele Petersilie läßt man blangiren, hackt sie, streicht sie durch und setzt noch Spinat-Matte darauf. Dann macht man einen grünen Nudelteig davon, schneidet Nudeln daraus, kocht sie in Wasser ab, läßt das Wasser ablaufen, thut sie in eine Béchamelle und backt sie ab.

796. Mehlspeise à la Henry.

Den Reis wässert man aus, blangirt ihn, setzt ihn mit Rheinwein, Zimmet und Zucker auf und läßt ihn ausquellen; thut dann ein gutes Stück frische Butter, gelbe Eyer, abgeriebene Zitronenschale und Zucker dazu, rührt es durch, fügt zuletzt noch Schnee bei und backt es ab.

797. Mehlspeise von Reis mit bitteren Macaronen.

Reis quellt man mit Milch und einem Stücke Zimmet aus und läßt ihn etwas auskühlen; thut dann ein gutes Stück frische Butter dazu und fügt noch gelbe Eyer, Zitronenzucker, kleingeschnittene Macaronen, würflich geschnittenen Mark und den Schnee bei.

798. Mehlspeise von Nudeln.

Man macht Nudeln und quellt sie in Milch gar; fügt dann Butter, Zucker, gelbe Eyer und Citronat bei und backt sie ab.

799. Mehlspeise von Gries.

Den Gries läßt man in Milch und Zimmet ausquellen, thut Butter, Zitronenschale, Zucker, gelbe Eyer und den Schnee hinein, richtet es mit, in Butter und Zucker passirte Aepfel ein und backt es langsam gar.

800. Mehlspeise von Kaisergerste.

Erst kocht man die Gerste in Milch steif, thut dann But-

ter, Citrone, Zucker, Eyer, Citronat und Schnee dazu und backt es ab.

801. Mehlspeise en fleuron.

Man bereitet eine Crème von Vanille oder Orangen, backt dann ordinaire Plinzen, streicht von der Crème in die Plinzen und rangirt sie mit den übrigen ein.

802. Mehlspeise von Kürbis.

Den Kürbis reibt man auf einem Reibeisen und drückt ihn rein aus; kocht dann den Saft ganz kurz zum Karmelzucker, schweigt den Kürbis in ganz wenig Butter und thut ihn dazu, rührt noch Butter mit gehörigen Ethern zu Sahne, thut den Kürbis nebst etwas, in Milch eingeweichte Semmel und Zucker darein und backt es ab.

803. Mehlspeise von Kirschen.

Die Kirschen bricht man erst aus, weicht dann Semmel in Milch ein, rührt Butter mit gelben Ethern zu Sahne, thut die Semmel, die Kirschen, Citronen-Zucker und den Schnee darein, macht es süß und backt es ab.

804. Pannequins.

Man rührt feine Plinzen von Sahne mit Orangen-Blüthe ausgekocht, ein, backt sie dann auf einer Seite mit klarer Butter, streut zwischen eine jede etwas gestoßene Macaronen, schichtet sie hoch aufeinander, streut oben darauf Zucker und glacirt sie zuletzt.

805. Gries-Strudeln.

Den Gries kocht man in Milch steif und läßt ihn auskühlen, rührt dann Butter mit Krebsbutter und gelben Ethern zu Sahne und thut Zucker, Citronen und den Gries hinzu. Nun bereitet man einen mürben Teig, rollt ihn dünne aus, bestreicht ihn mit Krebsbutter, streicht die Masse darein, macht davon Strudeln, bestreicht diese mit Krebsbutter, backt sie ab und gibt eine Crème von Vanille oder Carmel dazu.

806. Aepfel-Strudeln. I.

Man bereitet eine Marmelade von Aepfeln mit kleinen Rosinen, Citronat und Abrisosen-Marmelade, streicht sie in

Plinzen, macht Strudeln davon, panirt sie mit Eyern und Semmel und backt sie aus.

807. *Aepfel-Strudeln. II.*

Auch hierzu macht man eine steife *Aepfel-Marmelade*, bereitet dann eine feste *Crème*, mischt beides zusammen, dreht Strudeln davon, panirt sie mit Eyern und Semmel und backt sie aus.

808. *Spinat-Strudeln.*

Erst bereitet man *Spinat-Matte*, vermischt sie dann mit einer festen *Crème* mit *Banille* oder *Drangen*, dreht davon Strudeln, panirt sie mit Eyern und Semmel und backt sie aus.

809. *Kirsch-Brödchen oder Wulquins.*

Kleine *Mundsemeln* schält man ab und schneidet sie in 4 Stücke, nimmt dann etwas *Milch*, fügt *Citronenschale* und *Zucker* bei und weicht die *Semmel* darin etwas ein. Nun läßt man die *Milch* davon ablaufen, panirt sie mit Eyern und anderer *Semmel*, backt sie aus und gibt eine *Kirsch-Sauce* dazu.

810. *Omelettes soufflées.*

Mehl, so viel als man braucht, rührt man mit *Milch* dünn ein, treibt es auf dem *Feuer* ab, thut *Butter* hinein und kühlt es ab. Dann schlägt man gelbe *Eyer* nebst *Citronen-Zucker* darein, fügt noch den *Schnee* bei und backt *Omelettes* davon; legt noch ein *Compot* von frischen *Pflaumen* dazwischen und glacirt sie. Man kann auch *Compot* von anderem *Obst* oder *Eingemachtes* dazu nehmen.

811. *Omelette à la neige.*

Gelbe *Eyer* schlägt man aus, thut *Citronen-Zucker*, etwas *Salz* und *Muskatnuß* darein und rührt es durch, thut dann den steifen *Schnee* dazu, zieht es durch, backt *Omelettes* davon und streut zwischen ein jedes *Zucker* und *Citronensaft*.

812. *Mehlspeise von Plinzen mit Aepfeln.*

Man backt gewöhnliche *Plinzen* ohne *Korinthen*, macht dann eine leichte *Crème* mit *Aepfel-Marmelade*, streicht davon

etwas in die Plinzen, rangirt diese schichtweise mit der Crème ein und backt sie ab.

813. Petits pains à la Bourguignon.

Aus Mundsemmel schneidet man längliche Stücke und backt sie aus, rührt dann ein Kirsch-Gelée mit Burgunder-Wein darauf und thut Zucker dazu. Nun rangirt man die Semmel in ein Geschirr, befeuchtet sie mit dem Gelée, gießt noch so viel darauf, daß es übersteht und backt sie ab.

814. Chalotte von Aepfeln.

Aepfel schneidet man fein en filets, kocht auch eine Marmelade von Aepfeln mit Abrikosen-Confect und melirt sie mit den rohen Aepfeln. Dann setzt man eine Casserolle mit, in klarer Butter getauchter Semmel aus, thut die Masse darein, backt sie ab und stürzt sie zuletzt.

815. Krebs-Becher à la pauvre.

Man bereitet eine Krebsmatte mit Butter, drückt sie aus und thut sie mit etwas Krebsbutter in eine Casserolle; kocht dann Semmel zu Panade, thut bittere Macaronen dazu, schlägt gelbe Eier und Krebsbutter darein, thut es zu der Matte, fügt noch Zucker und Citronenschale nebst fein gehackten Krebschwänze bei, füllt damit kleine, mit Krebsbutter ausgestrichene Becher und backt es ab.

816. Reis à la Pompadour.

Der Reis wird mit Milch, Zucker, Zimmet und Butter steif gekocht; dann richtet man ihn an, thut Aepfel oder Abrikosen-Marmelade dazwischen und bestreut ihn oben mit Zucker und Zimmet.

817. Mehlspeise von Gries, mit Abrikosen.

1 $\frac{1}{4}$ Pfund Gries kocht man mit 1 Quart Milch aus, weicht auch 2 Mundsemmeln ein und treibt sie mit 8 Eiern ab; reibt dann 3 Citronen auf Zucker ab, fügt etwas Parmesankäse und Muskatnuß bei, mischt alles zusammen, thut noch 20 gelbe Eier, die Abrikosen und etwas Schnee dazu und backt es ab.

818. Eyer-Käse.

Man schlägt die dazu nöthigen Eyer aus, thut Sahne, kleine Rosinen und Citronenzucker darunter, rührt es untereinander, setzt es in eine Casserolle und kocht es au bain marie, so daß es zusammenläuft. Dann thut man es in die Form, läßt es ablaufen und erkalten und stürzt es auf eine Schüssel. Zulezt spickt man es mit Filets von Pistatien und gibt eine kalte Crème darüber.

819. Mehlspeise von Wiener Plinzen.

Man macht einen Hefenteig, rollt ihn dünn auf ein Blech, läßt ihn aufgehen und backt ihn ab; sticht ihn dann rund aus und weicht ihn in Milch. Nun macht man eine Masse von gehackten Krebschwänzen, saurer Sahne, Krebsbutter, Käse und Pfeffer, richtet die Plinzen mit der Masse ein, streut oben Käse und Krebsbutter darauf und backt es ab.

820. Mehlspeise à la Munch.

Einen Tag vor dem Verbrauch macht man einen feinen Hefenteig, backt ihn in einer Casserolle, so groß als die Schüssel ist, und läßt ihn über Nacht stehen. Dann kocht man von dem Ausgeholtten eine Panade, streicht sie durch und vermischt sie mit einer abgetriebenen Crème, schlägt noch einige rohe Eyer darunter, fügt Citronenzucker, Macaronen und Drangen-Schale oder Citronat bei, zieht Schnee darunter und thut es in die Casserolle, bebindet das Auswendige mit Papier und backt nun die Masse gar. Vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, bestreicht die Masse rings herum mit Schnee und Zucker, und läßt sie trocknen.

821. Mehlspeise à la Saxon. I.

Zu einem Pfunde Masse gehören 1 Pf. Mehl, 1 Quart Milch, 1 Pf. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker und 32 Eier. Erst rührt man 1 Pf. Mehl mit 1 Quart Milch kalt zu einem dünnen Brei, thut $\frac{1}{4}$ Pf. Butter darein, rührt es auf dem Feuer mit 4 ganzen Eyern zu einem dicken Teige ab und setzt es zurück. Dann klärt man $\frac{3}{4}$ Pf. Butter, rührt sie in einer Schüssel mit 28 gelben Eyern zu Sahne und rührt noch $\frac{1}{2}$ Pf. fein gestoßenen Zucker mit etwas abgeriebenem Citronen-

Zucker hinzu. Wenn dieses gut durcheinander ist, wird der kalte Brei nach und nach mit darunter und recht klar gerührt und zuletzt der Schnee von 28 Eiern dazu gethan. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, legt auf den Boden eine Papier-Scheibe, thut die Masse hinein, setzt die Form in ein Geschirr, wo auf dem Boden kochend Wasser ist, stellt sie in den Ofen und backt die Masse. In 2 Stunden ist sie gar, wird gestürzt und warm mit einer Crème, oder als Pudding, oder Mehlspeise gegeben. Gibt man sie kalt als Mehlspeise, so schneidet man sie den andern Tag in Stücke, panirt sie mit Eiern und Semmel, und backt sie in klarer Butter; panirt sie noch mit Zucker, glacirt sie und nennt sie dann auch Bignets à la reine.

822. Mehlspeise à la Saxon. II.

Man macht Kaisergerste, quillt sie in Milch recht steif aus und fügt gestoßenen Zimmt, Zucker, Butter und kleine Rosinen bei; bestreicht dann einen Casserolle-Deckel mit Butter, legt die Masse in Stücken darauf, drückt sie mit der Butter aus und backt sie ab. Nun streut man Zucker und Zimmt darauf und legt sie, ein Stück auf das andere, auf eine Schüssel.

823. Kalte Mehlspeise von Bisquit au confiture décorée.

Man nimmt 10 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und schlägt es eine halbe Stunde lang zu Bisquit, fügt $\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl und 1 Citronenschale bei und backt damit das Bisquit wohl ab. Ist es kalt, so schneidet man es in Finger dicke Scheiben, legt eine davon auf eine Schüssel, belegt sie mit Confituren, taucht darauf eine zweite Scheibe in Madera, Rum oder Punsch ein, legt sie über die Confituren und fährt damit so fort bis sie alle verbraucht sind. Dann bereitet man eine Crème von 8 gelben und einem ganzen Ey, 10 Eierschalen voll Wein, den Saft einer Citrone und Zucker, fügt das Mark von $\frac{1}{2}$ Schote Vanille gerieben bei, schlägt nun die Crème ab und gibt sie kalt über die Mehlspeise; streicht es eben schön glatt und legt sie mit allerlei Früchten schön aus.

824. Auflauf von Reis mit Apfeln.

Ein Viertelfund Reis läßt man abblangiren, rein waschen und in weißen Wein mit einem Stücke Zimmet weich kochen, reibt dann eine Apfelsine ab, thut gehörig Zucker, 4 Loth Butter und 8 gelbe Eyer dazu, rührt dies mit dem Reis gut durch und fügt noch den Schnee von den 8 Ethern bei. Nun thut man es schichtweis mit einigen Scheiben einer wohlgeschälten Apfelsine in eine Form und läßt es gut backen.

825. Auflauf von Apfelsinen.

Bier Loth Kartoffelmehl oder Stärke kocht man in Milch zu einem dicken Brei, thut 4 Loth Butter, 12 Loth Zucker, 8 gelbe Eyer und den Schnee dazu und backt daraus 4 Omeletten, wie die Omelette à la neige; legt dann 1 Omelette in eine Auflauf-Form, streut etwas Zucker darauf, drückt ein wenig Citronensaft darüber aus und fährt damit so fort. In die zwei letzten Schichten legt man etwas bittere Macaronen und die Scheiben von den Apfelsinen, welche gut abgeschält seyn müssen, und backt es langsam eine Viertelstunde.

826. Wiener Dampfknudeln.

Hierzu kocht man 50 kleine Krebse in Wasser und Salz ab, bricht sie aus und macht von den Schalen Krebsbutter, die Schwänze aber nebst 1 Stück Kalbsmilch hackt man fein. Dann weicht man für 4 Pfenn. Semmel in Milch ein, drückt sie wieder aus, nimmt 4 Loth Butter, 1 Ey, etwas Krebsbutter, ein wenig Zucker und etwas Citronenschale dazu, treibt es wie ein Rührey auf dem Feuer ab, fügt noch 2 gelbe Eyer bei und läßt es kalt werden. Nun macht man einen guten Hefenteig von Mehl, Butter, Hefen, Ethern und ein wenig Milch, rollt ihn wie eine Federspühle aus, bestreicht ihn mit Krebsbutter, streicht den Farsch behutsam darauf und rollt ihn, einer dicken Wurst ähnlich, zusammen; bestreicht jetzt eine Casserolle mit Butter, schneidet 2 Finger breite Knudeln, legt sie, doch nicht zu nah zusammen, darein, bestreicht sie mit Krebsbutter und läßt sie wohl aufgehen; gießt dann 1 Schoppen kochende Milch dazu, setzt einen gut schließenden Deckel darauf, stellt sie in einen heißen Ofen, läßt sie eine Viertelstunde backen, bestreicht sie nochmals mit

Krebsbutter und läßt sie, bis daß sie völlig gar sind, im Ofen stehen. Beim Anrichten löst man eine jede Rodel behutsam, sticht sie mit einer Schaufel ab und gibt eine Rahm-Crème mit Vanille oder Zimmet dazu.

827. Baiertische Dampfnudeln.

Man macht einen feinen Hefenteig von Mehl, Butter, Eyeru, Hefen, etwas Zucker und Milch, schlägt ihn recht lange mit einem hölzernen Löffel und formt daraus runde Klößchen in der Größe eines halben Eyes, rangirt sie in eine, mit Butter bestrichene Casserolle, bestreicht sie mit Krebsbutter, läßt sie aufgehen, verfährt damit wie in der vorigen Nummer beschrieben und fügt auch eine Crème bei. Man kann auch eine dünne Marmelade von Obst dazu geben.

828. Boufeusen von Salm.

Feines Weißbrod schneidet man in viereckige Stücke, so daß zwei die Dicke eines Fingers haben und weicht sie in sauerem Rahm ein, legt dann zwischen 2 Scheiben Weißbrod immer eine Scheibe geräucherten Lachs, thut sie auf ein, mit Butter bestrichenes Geschirr, überzieht ein jedes Stück mit einem Saint-Menut, streut noch etwas Parmesankäse und Krebsbutter darüber und backt sie ab.

829. Saint-Menut.

Mehl und Milch rührt man klar zu einem Brei und kocht es auf dem Feuer ab, so daß es ganz fest wird und fügt dann um es zum Aufstreichen noch passender zu machen, noch etwas Butter und halb ganze, halb gelbe Eyer hinzu. Man braucht es nach jedesmaliger Vorschrift.

830. Auflauf von Kastanien.

Man nimmt 1 Pfund Kastanien, schält sie, thut sie in kochendes Wasser und läßt sie einmal aufkochen; schält sie dann nochmals nach, setzt sie mit 4 Loth Butter und 1 Tasse voll Milch auf und läßt sie so ein wenig dämpfen; streicht sie durch ein Haarsieb, rührt sie mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 2 ganzen und 8 gelben Eyeru gut zu Schaum, fügt noch den Schnee von den 8 Eyeru dazu und backt es eine halbe Stunde lang. Eben glacirt man es mit etwas geschlagenem Eyrweiß

und Zucker (erst Eyweiß und dann Zucker), macht den Zucker etwas naß und setzt es so auf einer Schüssel mit einem Rande in den Ofen.

831. Auflauf brûlé.

Ein Viertelpfund Zucker brennt man zum Karmelzucker, thut $\frac{1}{2}$ Maß kochenden Rahm und etwas Zimmet dazu und läßt ihn so schmelzen, verrührt dann 2 Eßlöffel voll Mehl mit 2 ganzen und 6 gelben Ethern, fügt noch den Rahm, der aber kalt seyn muß, bei und rührt es zu einer Crème ab; thut auch $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und den Schnee von den 6 Ethern dazu und backt und glacirt es nach vorstehender Nummer.

832. Krebs-Wachteln.

Erst macht man einen feinen Hefenteig und rollt ihn dünn aus, nimmt dann für 4 Pf. Semmel, schält sie, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus, thut Butter, wie ein Ey groß, eben so viel Krebsbutter, 1 ganzes und 1 gelbes Ey, 1 Löffel voll Zucker, etwas Citronenschale und Muskatennuß dazu, rührt es auf dem Feuer ab und läßt es kalt werden; dann legt man Häufchen davon, so groß als eine halbe Nuß, in obigen Teig, schlägt ihn darüber zusammen und sticht es in kleinen halben Monden aus. Hierauf bestreicht man eine bunte Form mit Krebsbutter aus, legt eine Schicht von den Halbmonden hinein, bestreicht sie mit Krebsbutter und fährt damit so fort, bis daß die Form halb voll ist, läßt sie dann aufgehen und backt sie ab. Beim Anrichten kehrt man sie um, löst die Wachteln von einander und gibt eine dünne Crème von Rahm, Zucker, Ethern und Vanille dazu.

833. Aepfel en tour.

Hierzu nimmt man kleine Aepfel, schält sie, nachdem man die Kernhäuser ausgestochen hat, und kocht sie in Wein, Zucker und Citronenschale halb weich; nimmt dann den Saft, kocht die Aepfel zu Nuß darin, streicht sie durch, fügt halb soviel Abrikosen-Marmelade bei und schlägt einige gelbe Eyer dazu. Nun rangirt man die Aepfel auf eine Schüssel, thut in einen jeden etwas Abrikose, bestreicht die ganzen Aepfel mit der Marmelade, streicht darüber Schnee, bestreut sie noch gut mit Zucker und backt sie langsam ab.

834. Mehlspeise en parmesan.

Ein Schoppen voll Milch läßt man kochen, thut Mehl dazu und brennt einen festen Teig davon, fügt dann $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Käse, etwas Pfeffer und 10 gelbe Eyer bei, rührt es recht lange, thut noch zuletzt den Schnee von den 10 Eyern dazu und backt es ab.

835. Mehlspeise von Drangen-Blütthe.

Aus 1 Schoppen voll Milch, 1 Löffel voll Mehl, 4 Loth Butter und 2 Eyern bereitet man eine dicke Crème, schlägt 8 gelbe Eyer dazu, fügt auch noch Zucker, Drangenblütthe, den Schnee von 6 Eyern bei, thut es auf eine Schüssel mit einem Rande oder in eine flache Form, bestreicht es oben mit Schnee und Zucker und backt es langsam ab.

836. Mehlspeise von Aepfeln.

Von 1 Schoppen Milch, 8 gelben Eyern und Zucker macht man eine feste Crème, fügt dann 1 Löffel voll Abriskosen- und 2 Löffel voll Aepfel-Marmelade und den Schnee bei und backt es nach der vorigen Nummer ab.

837. Mehlspeise à la Vienne.

Hierzu bereitet man eine Masse wie zum Spritzkuchen, sticht sie mit einem Löffel in Backbutter aus und backt sie gar; läßt dann das Fett ablaufen, kocht sie in Milch und Zucker weich, setzt sie auf eine Schüssel mit einem Rande, thut etwas frische Butter, Zucker und Zimmet darauf, nimmt hierauf $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm, fügt 6 gelbe Eyer bei, schüttet es auf die Masse und backt sie ab.

838. Gratin von Kirschen.

Kirschen, am besten hierzu sind die späten Amarellen, entkernt man, setzt sie mit Zucker, Zimmet und Citronenschale auf und läßt sie kurz einkochen, stößt dann die Kerne klein, füllt Rahm oder Milch darauf und schlägt noch einige ganze Eyer dazu. Dann streicht man es durch ein Haarsieb, thut darauf die Kirschen auf eine tiefe Schüssel, schüttet den Saft dazu und läßt es so gar backen. Zuletzt bestreut man es mit Zucker und Zimmet und gibt es kalt zur Tafel.

839. Mehlspeise von Kaffe.

Ein Viertelpfund Mehl rührt man mit Milch klar, bereitet dann von $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee 3—4 Tassen voll, gießt ihn zu dem Mehl und fügt noch 1 Tasse Milch dazu. Dies treibt man auf dem Feuer ab, läßt es kalt werden, thut 4 Loth Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und 10 gelbe Eyer daran, rührt es recht lange, nimmt zuletzt noch $\frac{1}{4}$ Pf. bittere Macaronen und den Schnee von 8 Ethern dazu und backt es.

840. Aepfel en hâtelet.

Aepfel schält man, schneidet die Hälfte, ohne Kernhaus, in dünne Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, steckt sie an kleine Spieße, bestreicht sie mit Abrisosen-Marmelade, panirt sie mit klein gestoßenen Macaronen und brennt mit einem glühenden Spieße Streifen darauf, so daß sie aussehen, als wären sie auf einem Roste gebraten. Die andere Hälfte Aepfel kocht man zu einer Marmelade, fügt Zucker und Citronenschale bei, thut sie auf eine Schüssel, legt die Aepfel an den Spießen darauf und backt sie gar. Beim Anrichten zieht man die Spieße heraus und befeuchtet die Aepfel mit Madera oder Rum.

841. Mehlspeise von Nudeln.

Schneidnudeln backt man in Butter aus, läßt das Fett ablaufen und kocht sie in Milch; fügt dann 10 gelbe Eyer, Zucker, Zimmt und den Schnee von acht Ethern dazu und backt es ab.

842. Mehlspeise von Aepfeln, mit Vanille.

Man bereitet eine feste Vanille-Crème von 1 Schoppen Milch, 2 Eßlöffeln voll Mehl, 2 ganzen und 6 gelben Ethern, Zucker und Vanille, fügt 2 Löffel voll Abrisosen und 3 Löffel voll Aepfel-Marmelade nebst dem Schnee von den 6 Ethern bei und backt es nach der vorigen Nummer ab.

843. Aepfel à la Portugaise.

Ein halb Pfund Rosinen und 4 große Aepfel kocht man mit Malaga zu einer festen Marmelade, fügt Zucker und den Schnee von Ethern bei, thut es auf eine Schüssel, bestreut es dick mit Zucker und backt es ab.

844. Mehlspeise à la fantaisie.

Von Mehl, Milch und Eiern bereitet man eine dicke Masse, läßt sie durch einen Durchschlag in kochende Milch laufen, bis daß sie zu einem dicken Brei wird, und sie so gar kochen; thut dann Zucker, Zimmet und etwas frische Butter daran, schlägt noch 6 gelbe Eyer und den Schnee dazu und backt sie ab.

845. Mehlspeise von Sago mit Crème.

Ein Viertelpfund braunen Sago kocht man in rothen Wein, Zucker, Zimmet und Citronenschale gar, bereitet dann eine Crème von 2 ganzen und 6 gelben Eiern, 2 Löffel voll Mehl, 1 Schoppen voll Wein, Zucker und Zimmet, thut den Sago und den Schnee von 6 Eiern dazu und backt es ab.

846. Rahm-Strudeln.

Man treibt Milch und Mehl ab und verdünnt es mit Eiern, so daß es eine Spritzkuchen-Masse wird, treibt diese dann durch eine Spritze in kochende Milch und macht so Finger lange Rüdeln. Diese läßt man gar kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel in eine flache Form, oder auf eine Schüssel, worauf ein Rand gesetzt ist, und thut Butter und Zimmet daran. Den Rest der Milch, worin die Rüdeln gekocht sind, läßt man ganz kurz einkochen, schlägt einige gelbe Eyer dazu, gießt es auf die Rüdeln und läßt sie damit backen.

847. Mehlspeise von gebranntem Mehl.

Mehl brennt man trocken in einer Casserolle und läßt es dabei recht knöterich werden, siebt dann das feine Mehl davon, das knöteriche aber kocht man in Milch ab, thut Butter, Zucker und Zimmet dazu, fügt noch gehörig Eyer und etwas Schnee bei und backt es ab.

848. Mehlspeise von Korinthen.

Altes Weißbrod (für 1 Sgr.) schält man und weicht es in Milch ein, treibt es dann recht fest auf dem Feuer ab und läßt es kalt werden; rührt nun $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit 12 ganzen Eiern zu Schaum, fügt $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Korinthen, Citronenschale, Citronat und Drangenschale bei,

thut das Weißbrod und den Schnee von 6 Eyern dazu und backt es ab.

849. Chalotte von Aepfeln.

Nachdem man die Aepfel geschält, in 4 Theile geschnitten und das Kernhaus entfernt hat, schneidet man sie in kleine Stücke oder Filets, bestreut sie mit Zucker, Zimmet, Corinthen und feingehackter Citronenschale und läßt sie stehen, bis daß sie Saft gezogen haben. Dann nimmt man eine Casserolle oder eine Form mit dickem Boden, schneidet ein Weißbrod in große Stücke, paßt diese dem Boden und den Seiten an, backt sie in Butter schön braun, kehrt sie noch warm in gestoßenem Zucker um, legt sie darauf in die Form, die aber mit Butter ausgestrichen seyn muß, drückt nun die Aepfel etwas fest darauf und läßt es so 1—1½ Stunde backen (man muß sie indeß vor zu starker Hitze bewahren). Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man sie aus dem Ofen und läßt sie stehen, damit sich das Brod mit dem Zucker etwas kalt verbindet und dadurch mehr Halt bekömmt, stürzt sie dann auf eine Schüssel und nimmt die Form behutsam ab. Das Brod muß auswendig schön glacirt seyn, wenn die Chalotte gehörig gebacken ist.

850. Mehlspeise von Aepfeln mit geröstetem Brod.

Aepfel schneidet man in feine Filets und marinirt sie in Zucker und Zimmet, nimmt dann fein geriebenes Weißbrod und röstet es in Butter schön braun, streicht ferner eine Form mit Butter aus, thut auf den Boden kleine Bisquits oder Scheiben von Weißbrod, legt noch eine Schicht Aepfel und eine von dem gerösteten Brod darauf und fährt damit so lange fort, bis die Form voll ist, drückt es nun recht fest aufeinander und läßt es im Ofen eine Stunde backen. Zur Sauce gibt man Himbeer- oder Johannisbeersaft, den man mit etwas Stärke oder Kartoffelmehl zu einer bindenden Sauce verkochen läßt, fügt noch etwas Rum bei und schüttet sie über die Mehlspeise.

851. Wiener Mehlspeise von Rammeln.

Ein halb Pfund Mehl rührt man mit Milch an, so dick als wie eine Eyerfuchen-Masse und rührt es auf dem Feuer ab,

so daß es recht steif wird (es darf aber nicht kochen), thut es dann mit etwas Butter auf einen nicht verzinnten Deckel, streicht es darauf aus und setzt es auf ein gelindes Feuer bis sich unten ein Boden angefest hat; nimmt es dann ab, schneidet das unten Angefestete in anderthalb Zoll breite Streifen, dreht sie über Daum dicke, gelbe Rüben, füllt Eingemachtes darauf und setzt sie in eine Schüssel mit einem Rande. Nun bereitet man eine Crème von 8 gelben Eiern, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 2 Löffel voll Mehl und Vanille, fügt noch 8 Loth frische Butter, nebst dem Schnee bei, füllt damit die Schüssel an, thut oben darauf noch erst Schnee und nachher feinen Zucker, feuchtet den Zucker ein wenig mit Rosen- oder Drangen-Wasser an und backt es so bei nicht starkem Feuer eine halbe Stunde ab.

852. Masse à la Saxon zu vielen Puddings.

Zwei Tassenköpfe voll feinem Mehl und 2 Tassen voll Milch werden zusammen gerührt und auf dem Feuer abgebrannt; dann thut man $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, 2 Tassen voll Zucker, 2 ganze und 6 gelbe Eyer, den Schnee von 6 Eiern und etwas Citrouenschale oder sonstiges Gewürz in eine Pudding-Form, die aber nicht ganz voll seyn darf, sondern oben noch zwei Finger breit Raum haben muß, und kocht es eine Stunde. Die Form muß mit einem fest anliegenden Deckel verschlossen seyn.

853. Pudding von Apfelsinen.

Bier nicht zu große Wecke (Semmel) schält man ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder aus, treibt sie auf dem Feuer ab und streicht sie schnell durch ein Haarsieb, fügt dann noch $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und die abgeriebene Schale von einer Orange bei, rührt es recht gut mit 4 ganzen und 8 gelben Eiern zu Schaum, thut noch den Schnee von 6 Eiern dazu, füllt es in eine, gut mit Butter bestrichene Form und läßt es eine Stunde langsam kochen. Nun macht man eine Crème von 2 ganzen und 6 gelben Eiern, 10 Eierschalen voll Wein, Zucker, den Saft von einer Citrone und dem übrigen Saft der Orange, schlägt sie bei gelindem Feuer ab, schneidet von 2 geschälten Drangen kleine Filets, thut sie dazu und gibt zuletzt die Crème zu dem Pudding.

854. Pudding von Vanille.

Dieser Pudding wird wie der vorige gemacht, nur nimmt man Citronenschale statt der Orangenschale und bereitet die Crème von 2 ganzen und 8 gelben Eiern, Zucker und den fein geriebenen Mark von $\frac{1}{2}$ Schale Vanille.

855. Pudding von Rindermark.

Trockenes Weißbrod, für 6 Pfenn., weicht man in Milch ein, drückt es aus, treibt es auf dem Feuer ab und streicht es durch, rührt es dann mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 4 ganzen und 6 gelben Eiern ab, thut noch, in Würfel geschnittenes Ochsenmark, $\frac{1}{4}$ Pf. Korinthen, 4 Loth bittere Macaronen und etwas fein gehackte Orangenblüthe dazu, füllt es in eine, mit Butter bestrichene Form und läßt es 1 Stunde kochen. Zuletzt thut man eine Crème von Rahm oder eine Wein-Crème dazu.

856. Pudding von Amarellen-Kirschen.

Erst reibt man 6 Mittelweck recht fein, rührt dann 12 Loth Butter mit 4 ganzen und 8 gelben Eiern und 12 Loth Zucker zu Schaum, fügt das geriebene Weißbrod, etwas Zimmet und 2 Pfd. entfernte Amarellen-Kirschen bei, rührt es gut durcheinander, thut es in eine, mit Butter gut bestrichene und mit Weißbrod bestreute Form und backt es so ab. Die Kerne stößt man, füllt Wein darauf und läßt sie ausziehen, schüttet es dann durch ein Sieb, versetzt es mit Eiern und Zucker und macht davon die Crème zum Pudding.

857. Pudding von kleinem Bisquit.

In eine, mit Butter bestrichene Form legt man eine Schicht kleines Bisquit, eine von bitteren Macaronen und eine von Apfelsinen-Scheiben, welche letztere aber erst vorherin Zucker gar gemacht worden sind, und legt die Form, indem man damit so fortfährt, voll; dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Quart süßen Rahm, versetzt ihn mit Zucker, 4 ganzen und 8 gelben Eiern, schüttet dies über das Bisquit, füllt damit die Form und läßt es $\frac{5}{4}$ Stunden kochen. Den Rest des Rahmes versetzt man mit dem übriggebliebenen Zucker von den Apfelsinen und bereitet davon die Crème.

858. Pudding von Kartoffeln.

Einen Tag vor dem Gebrauch kocht man 1 Pf. Kartoffeln in der Schale ab, schält sie, reibt sie auf einem Reibeisen recht fein und läßt sie stehen; nimmt dann davon 5 Tassenköpfe voll und noch $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 2 ganze und 6 gelbe Eyer und den Schnee von 4 Ethern, rührt es recht zu Schaum, thut auch etwas Vanille oder Drangenblüthe daran, fügt noch einen recht festen Schnee von 4 Ethern bei, thut es in eine bestrichene Form, backt es ab und gibt zuletzt eine Crème von Rahm mit Vanille oder Drangenblüthe dazu.

859. Englischer Pudding.

Ein Viertelpfund Rinderfett und $\frac{1}{4}$ Pf. Mark hackt man mit geriebenem Weißbrod (für 4 Pfenn.) fein, thut noch $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 8 gelbe Eyer, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Tasse Rum, $\frac{1}{4}$ Pf. Rosinen ohne Kerne, 12 Loth Korinthen, 4 Loth en filets geschnittene Mandeln, 4 Loth Citronat und 4 Loth Drangenschale dazu, rührt dies alles wohl durch und noch den Schnee dazu, setzt es dann in einer Form in Wasser, läßt es so eine Stunde kochen und gibt eine Kirsch- oder Himbeer-Sauce mit Rum dazu.

860. Englischer Plumppudding.

Man nimmt 1 Pf. Nierenfett, entfernt die Sehnen und hackt es fein, rührt dann 3 Löffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Farinzucker, 3 ganze und 2 gelbe Eyer und 1 Tasse voll Rum untereinander, thut das feingehackte Nierenfett, 1 Pf. Korinthen, 1 Pf. große Rosinen, denen die Kerne genommen sind, 4 Loth Citronade, 4 Loth Drangenschale und 4 Loth en filets geschnittene Mandeln dazu und rührt alles wohl durcheinander, bindet es in eine bestrichene Serviette dicht über der Masse und läßt es 3 — 5 Stunden kochen.

Zur Sauce nimmt man 2 Löffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Farinzucker, 4 Loth frische Butter, 2 Tassen voll Rum und etwas von dem Pudding-Wasser und bereitet davon eine angenehme Sauce, zieht sie, wenn der Pudding angerichtet ist, darüber, gießt ein wenig spiritus vini darauf und zündet ihn an. Man kann auch Himbeer- oder Kirschensaft darunter thun.

861. Pudding von Schwarzbrod.

Ein halb Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker rührt man mit 10 gelben Eiern zu Schaum, thut 14 Loth gestoßenes Schwarzbrod, welches vorher mit etwas Wein angefeuchtet ist, ein wenig Cardamomen, fein geschnittenes Citronat, ein wenig Zimmet und den Schnee von 12 Eiern dazu, zieht es behutsam untereinander, backt es $\frac{3}{4}$ Stunde in einer wohl bestrichenen Form und gibt dazu eine Kirschen-Sauce oder Sago in rothem Wein.

862. Gekochter Pudding.

Eine mit Butter bestrichene Puddingform legt man rund herum mit kleinem Bisquit aus, in die Mitte aber thut man Macaronen, eingemachte Abrifosen, Kirschen und Nüsse, nimmt dann $\frac{1}{4}$ Quart süßen Rahm, thut 4 ganze und 8 gelbe Eier, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und etwas Vanille oder Zimmet dazu, füllt damit die Form voll und läßt es, wohl verschlossen, eine Stunde in Wasser kochen. Nun läßt man es kalt werden, stürzt es auf eine Schüssel, gibt eine Crème von Wein mit Vanille darüber und garnirt es oben mit eingemachten Früchten.

863. Pudding von Aустern.

Von geriebener Semmel, Rindermark, Rührey, gehackten und ganzen Aустern, Muskatnuß und Salz macht man einen Farsch, bestreicht dann eine Serviette mit Butter, legt die ganzen Aустern darauf, hierauf den Farsch, bindet die Serviette zu, läßt es in starker Bouillon gar kochen und zieht zuletzt eine weiße Coulis mit Aустern darüber.

864. Pudding von Truthühnern.

Man bratet die Truthühner ab und hackt deren Brüste klein, macht dann einen Farsch von Nierenfett, etwas Schweinelieser, Eiern, in Milch geweichte Semmel, etwas Sahne und Gewürz; mischt ihn zu den Brüsten, schlägt es in ein Schweineneß, backt es gar und zieht eine Sauce hâchée darüber.

865. Pudding von Kapaun.

Aus dem Kapaunen nimmt man die Filets heraus und

hackt sie klein, nimmt Nierenfett, schneidet es klein und macht es warm, schneidet Mark würflich, weicht Semmel in Milch ein und passirt weiße Zwiebeln in Butter weiß; thut dies alles zum Nierenfett, fügt auch Krebschwänze und Sardellen bei, und rührt es mit 8 gelben und 3 ganzen Eiern, Schalotten, Knoblauch und gehörigem Gewürz untereinander, dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, legt Morcheln erst und nachher obige Masse darauf und kocht es in Bouillon gar. Wenn es gar ist, nimmt man die Morcheln weg, bestreicht es mit einem Saint-Menut, legt die Morcheln wieder darauf und zieht eine rothe Sauce darüber.

865. Gefochter Pudding.

Ein halb Pfund Butter läßt man auflaufen, thut geriebene Semmel darein, gießt auch $\frac{1}{2}$ Quart Milch darauf und läßt es kochen bis es steif ist; darauf läßt man es kalt werden, schlägt 8 Eier dazu, rührt es mit Zucker, Citronenschale, kleinen und großen Rosinen und etwas Salz durch, thut es in eine Serviette, läßt es kochen und gibt eine holländische Sauce dazu.

867. Gefochter Pudding mit Häring und Reis.

Gerösterten Häringen nimmt man die Gräten, kocht dann einen dicken Reis, schlägt 6 Eier, Zimmet, kleine und große Rosinen, klein geschnittenes Citronat, ein Stück Butter, abgeriebene Citronenschale, gehackten Thimian und Petersilie dazu und rührt es gut durch. Nun legt man die Häringe auf eine, mit Butter bestrichene Serviette, den Farsch darauf, oben wieder ein Stück Butter, kocht es in Bouillon gar und masquirt es mit einer holländischen Sauce.

868. Pudding von Pomeranzen.

Die Schale von 6 bitteren Drangen kocht man in Zucker und Wein recht weich und stößt sie fein, fügt dann 10 Loth frische Butter und 10 gelbe Eier bei, rührt es gut durch einander, thut es in einen Torten-Teig und backt es ab.

869. Türkischen Pudding.

Ein Pfund gereinigten Reis kocht man in Milch halb gar, thut ihn in einen Durchschlag und läßt ihn ablaufen, nimmt

Dann $\frac{3}{4}$ Pf. kleingehacktes Rindermark, $\frac{1}{4}$ Pf. trockene Feigen, $\frac{1}{4}$ Pf. Datteln (beides würflich geschnitten), $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pf. länglich geschnittenes Citronat, $\frac{1}{4}$ Pf. große und kleine Rosinen, etwas Muskatnuß, Nelken, etwas Zucker und Citronensaft und mischt dieses alles, außer dem Mark, mit dem Reis zusammen. Nun belegt man eine Casferolle mit einem Kälbernesz, thut das Mark und die übrige Masse, nebst etwas Bouillon schichtweise darein und läßt es zwei volle Stunden backen.

870. Galanterie von Chokolade zum Pudding, mit gef. Gelée und Sahne Schaum.

Erst bereitet man eine schlechte Gelée oder einen Stand, reibt noch Chokolade recht fein, kocht sie mit der Gelée auf, so daß sie schwarz wird, gießt sie dann in eine Schüssel und legt unten Citronenscheiben und Pistatien hinein. Wenn es kalt ist, so kehrt man es um, schlägt Schaum von süßer Sahne, einen Theil roth von Flor, den andern grün von Spinatmatte und richtet ihn rund herum, kann aber auch bunten Gelée in Theetassen drum herum geben.

871. Pudding à l'Anglaise.

Semmel weicht man in Milch ein und drückt sie gut aus, rührt dann Butter zu Sahne, schlägt halb ganze und halb gelbe Eyer hinein, thut die Semmel, nebst Zucker und abgeriebener Citronenschale, würflich geschnittenen Mark, Citronat und würfliche, braun gebratene Semmel dazu, rührt es untereinander, zieht es mit dem Schnee zusammen und kocht es in einer Serviette gar, kann auch noch eine Wein- oder Milch-Crème darüber geben.

872. Pudding von Krebsen.

Feines Weißbrod (für 16 Pfenn.) schält man ab, gießt etwas Milch dazu und kocht es zu einer festen Panade, thut dann 12 Loth Krebsbutter, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und die Schale von einer Citrone dazu und rührt es mit 16 gelben Ethern zu Schaum, fügt noch fein geschnittene Krebschwänze und den Schnee von 10 Ethern bei und läßt es (die Form muß 1 Finger hoch im Wasser stehen) eine Stunde backen. Als Sauce gibt man eine ablegirte Crème mit Zimmet.

873. Pudding von Aepfeln, mit Rosinen.

Acht schöne Aepfel schält man, setzt sie mit $\frac{1}{2}$ Pf. großen, entkernten Rosinen und etwas Butter auf und läßt sie zur Marmelade kochen, thut dann 12 Loth feingeriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, den Saft und die halbe Schale von 1 Citrone, $\frac{1}{4}$ Pf. bittere Macaronen und 1 Köffel voll Rum dazu, rührt es mit 16 gelben Eyern zu Schaum, fügt noch zuletzt einen festen Schnee von 10 Eyern bei, läßt es eine Stunde wohl backen und gibt eine Obst- oder Gelée-Sauce mit dabei.

874. Galantin von Hafergrütze.

Die dazu bestimmte Milch setzt man mit Zucker und Zimmt auf und treibt die Hafergrütze damit steif ab; begießt dann Formen mit Milch, drückt die abgetriebene Masse fest darein und läßt sie kalt werden. Nun macht man eine Crème-Sauce, stürzt den Galantin, bestreut ihn oben mit Filets von Mandeln und Pistatien und gibt eine kalte Crème-Sauce darüber.

875. Flomris von Reis-Gries.

Den Gries treibt man ebenfalls mit Milch auf dem Feuer ab und thut ihn in Formen, besteckt ihn oben auch mit Mandeln und Pistatien und thut die kalte Crème-Sauce darüber.

876. Galantin von Sago. I.

Man läßt den Sago gehörig klar ziehen und reinigen, setzt ihn dann mit rothem Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale auf und läßt ihn damit ausquellen, so daß er klar und kurz wird; füllt es nachher in Formen, stürzt es und gibt eine kalte Crème-Sauce von rothem Wein darüber.

877. Galantin von Sago. II.

Nachdem der braune Sago in heißem Wasser gut gereinigt ist, so daß er den dumpfen Geruch ganz verloren, setzt man ihn mit Milch, einem Stück Zimmt und Citronenschale auf und läßt ihn so gar kochen, versetzt ihn dann mit Zucker und füllt ihn in eine Form. Nachher stürzt man ihn und gibt eine Crème von 8 gelben Eyern, 2 Eyer-

schalen voll Wein, den Saft einer halben Citrone, Zucker und Vanille darüber und garnirt ihn mit gefüllten Eyern.

878. Kalter Pudding von Weißbrod.

Weißbrod (für 1 Sgr.) schält man und weicht es in Milch ein, treibt es dann auf dem Feuer ab, streicht es schnell durch ein Sieb, versetzt es mit $\frac{1}{4}$ Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. fein geriebenen Mandeln, rührt es sehr lange und schlägt nach und nach 4 ganze und 8 gelbe Eyer dazu, kann auch nach Belieben Citronat, Drangenschale oder Korinthen dazu nehmen. Nun setzt man es in ein Marienbad im Ofen, backt es eine Stunde lang bei, nicht zu starker, Hitze und gibt zuletzt nach Belieben eine Crème von Vanille oder Citrouen u. dgl. m. dazu.

879. Galatin von Vanille.

Drei Kalbsfüße kocht man zu Gelée aus, passirt sie und läßt sie bis auf 1 Schoppen einkochen, thut dann 1 Flasche Wein, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, 1 Schote Vanille, ein wenig Zimmet und 12—16 Loth Zucker dazu, läßt es zusammen wieder bis auf einen Schoppen einkochen, preßt es durch ein Tuch, fügt noch 10 gelbe Eyer dazu und rührt es wie eine Crème ab. Nun schlägt man mit einem Drahtbesen das Eyweiß zu einem festen Schnee, zieht ihn, wenn die Crème am kochen ist, darunter, läßt es unter vorsichtigem Umrühren zusammen noch auf dem Feuer, bis daß der Schnee gar ist, läßt es nun verkalten und füllt es in eine Form. Kurz vor dem Anrichten stürzt man es und garnirt es mit Blanc-manger, Eyern oder nach Belieben anderen Sachen, kann auch noch eine Vanille-Crème von 4 gelben Eyern, 4 Eyerschalen voll Wein, 6 Loth Zucker, ein wenig Vanille und den Saft von einer halben Citrone kalt darüber gießen.

S a l a t e.

880. Salat à l'anglaise.

Man dressirt Mohrrüben, Spargel, Blumenkohl, Sellerie, grüne Bohnen und Kartoffeln, und kocht ein jedes davon einzeln in Wasser weich, nimmt es dann heraus, legt es in Essig, richtet es schichtweise an, gießt Essig und Del darauf und belegt es mit bepuzten Sardellen.

881. Sardellen-Salat.

Hierzu nimmt man eingemachte Gurken, Champignons, Kapern und Oliven, richtet sie an, belegt sie mit Sardellen, Citronen, Wurst, Neunaugen und Lachs und thut Essig und Del darauf.

882. Gurken-Salat.

Die Gurken schält man von der Spitze nach unten zu und schneidet sie auf einem Hobel fein, setzt sie dann mit etwas Salz ein, drückt sie aus, thut Essig, Del und Pfeffer darein und belegt sie mit Sardellen.

883. Kopfsalat mit Kräutern.

Den Salat und die Kräuter läßt man verlesen, rührt dann gelbe, hartgekochte Eyer mit Essig, Del und Pfeffer klar, thut den Salat dazu und garnirt es mit Sardellen und Kräutern. Auf ähnliche Weise macht man Endivien- und alle grünen Salate.

884. Krebse à la Provençale.

Man kocht die Krebse ab, bricht die Scheren und Schwänze aus und legt sie in Essig; schneidet dann Hechte aus der Haut, kocht sie in Wasser und Salz ab und hackt sie, nebst vielen Kräutern fein; nimmt ferner hartgekochte gelbe Eyer und Sardellen, hackt beides, streicht es durch, fügt Essig und Del, Pfeffer und die Kräuter dazu, rührt es klar, thut noch den gehackten Hecht darein und garnirt es mit Canapés und Krebschwänzen.

885. Haring-Salat.

Apffel, Haringe, Kalbsbraten und etwas Zwiebeln schneidet man fein würflich und thut es nebst Kapern zusammen, hackt dann die Haringmilch und streicht sie durch, vermischt sie mit Essig, Del und etwas Mostrich und thut sie zum Salat; fügt noch Pfeffer bei, rührt es unter einander, richtet es an und garnirt es mit Haring.

886. Salat von Hühnern au Majonaise.

Die Brüste von abgebratenen, jungen Hühnern schneidet man in lange Filets, nimmt dann Kräuter, hackt sie und thut sie in eine Casserolle; thut eine gute Braise, Salz nebst etwas Glace oder starke Bouillon darauf, rührt es auf dem Eise bis es weiß wird, gießt vielen feinen Del und franz. Essig dazu, fügt noch Salz und Pfeffer bei und rührt es beständig. Nun mischt man etwas unter die Hühner, setzt sie in die Mitte der Schüssel, garnirt sie mit Kopfsalat, zieht die Majonaise darüber und gibt es kalt zur Tafel.

887. Vinaigrette.

Hierzu nimmt man eine Form, die in der Mitte hohl ist, füllt 2 Messerrücken hoch ein festes, schönes klares Gelée hinein, läßt es kalt werden, verziert den Boden so hübsch als möglich und gießt darüber noch Gelée, so daß es fest hält. Wenn es kalt ist, so legt man erst eine Schicht gerollter Sardellen, dann geräucherten Lachs und noch andere zum Salat passende Sachen dazu, fährt damit so fort bis daß die Form voll ist, füllt noch eine Gelée darauf und läßt es kalt werden. Dies stürzt man, garnirt es recht schön mit gezackten Citronen und gießt folgende Sauce in die, durch die Form gebildete Höhlung.

Zur Sauce nimmt man 3 hartgekochte Eyer, Gelée, so groß wie ein Ey, feingehackte Schalotten, Petersilie, 4 Löffel voll Provencer-Del, etwas Dragun-Essig oder Citronensaft, ein wenig Pfeffer und Salz, streicht dies alles durch ein Sieb und rührt es kalt.

888. Salat von Hecht.

Nachdem man den Hecht abgekocht hat, pflückt man ihn in Stücke und reinigt ihn von den Gräten, nimmt dann 3

Löffel voll Provencer-Öel, Gelée (so groß wie 3 Eyer), etwas Pfeffer und Salz, rührt es bis es weiß und dick wird, thut den Hecht dazu und setzt es damit in eine Form, wie sie in der vorigen Nummer beschrieben ist. Nachher stürzt man es, garnirt es mit gehacktem Gelée und gibt eine Sauce nach der obigen Nummer dazu.

889. Salat von Krebsen.

Man nimmt eine Form wie in No. 887 und garnirt sie auf gleiche Weise, zerschneidet erst 100 Krebschwänze, rührt dann Krebsbutter, so groß wie 2 Eyer, mit Gelée (von der Größe von 4 Eyern) fügt noch feingehackte Sardellen, Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Citronen-Zucker, Salz und etwas Citronensaft bei, rührt nun die Krebschwänze darunter und thut es in die Form. Wenn es gestürzt ist, dann gibt man dieselbe Sauce, wie in Nummer 887 beschrieben ist, dazu.

890. Salat von Geflügel.

Einen halben Schoppen Gelée streicht man mit 6 hart gekochten gelben Eyern, 2 Sardellen, 1 Theelöffel voll feinem Mostrich durch ein Haarsieb, rührt es auf Eis mit 1 Laffenkopf voll feinem Öel, 1 Eßlöffel voll Dragun-Essig, ein wenig Salz und Pfeffer recht lange, bis es ganz schaumartig wird. Dann nimmt man Filets von gebratenen jungen Hühnern, schneidet sie in Stücke und richtet sie mit der abgerührten Majonaise auf eine Schüssel, legt rings herum schönen Kreppsalat oder auch jungen Hof-Salat, welcher zuvor ein wenig angemacht ist und garnirt es rund herum und oben darauf schön mit Gelée.

Crêmes, Gelées und Compotes.

891. Crème brûlée. I.

Hierzu bereitet man eine gute leichte Crème, gießt sie auf eine Assiette, brennt dann Zucker braun, thut ihn darüber, hält darüber eine heiße Schaufel und läßt es brann werden.

892. Crème brûlée. II.

11 gelbe und 4 ganze Eyer schlägt man aus, thut Zucker, Citronen, etwas Mehl und $\frac{1}{2}$ Quart Milch dazu, rührt dieses auf dem Feuer ab, streicht es durch und richtet es an. Etwas davon behält man zurück, melirt es mit Johannisbeersaft, streicht es über die andere Crème und backt sie ab.

893. Crème brûlée. III.

Man bereitet von abgerührten Ethern eine Crème, unter welche man etwas Drangenschale nimmt und setzt sie auf eine Schüssel, macht dann einen goldgelben Carmel, schüttet ihn über die Crème, fährt mit einem Messer hin und wieder, damit es marmorirt wird und läßt es kalt werden.

894. Crème von Chocolate.

Ein halb Quart gute Sahne kocht man auf, reibt $\frac{1}{4}$ Pf. Chocolate und ein Stück Zucker darein, läßt dies zusammen durchkochen und beinah ganz erkalten; dann nimmt man von 4 Hühnermagen die Häute, trocknet sie und passirt sie mit der lauwarmen Crème zwei bis dreimal durch, thut es auf eine Salatschüssel, setzt diese in warmes Wasser, thut einen Deckel mit etwas Kohlen darauf und läßt es geliren. Eben so macht man auch die Kaffe-Crème, die Sahne wird aufgekocht, der heißen Kaffe aus der Trommel hinein geschüttet, dann durchgegossen und mit den Häuten passirt.

895. Crème von Drangen en gelée.

Gelée macht man klar, legirt es mit Ethern ab, thut, wenn es durchgegossen ist, kleingeschnittene Drangenschale und Saft darein, gießt es dann in Formen, stürzt es, wenn es kalt ist und richtet es an.

896. Wein-Crème.

Man schlägt 24 gelbe Eyer aus und rührt sie mit ein wenig Mehl klar, thut dann Zucker, ganzen Zimmet, abgeriebene Citronenschale, weißen Wein und ein klein wenig Salz dazu, rührt es ab, gießt es durch und garnirt es mit Pistatien.

897. Schneeberg mit einer Crème.

Von 30 Eiern schlägt man das Weiße zu einem recht steifen Schnee, fügt etwas Zucker bei, sticht ihn Löffelweise in kochende Milch, läßt ihn etwas ziehen und thut ihn auf eine Serviette, damit er abläuft. Dann macht man eine Crème von Sahne, Eiern, etwas Mehl und Zucker, rührt sie ab und rangirt sie schichtweise recht hoch mit dem Schnee auf eine Schüssel, überzieht es mit der noch übrigen Crème und garnirt es mit, en filets geschnittenen Mandeln, Pistatien, Drangenschale und kleinen Rosinen und gibt es kalt zur Tafel.

898. Pain au bain marie.

1 Quart Sahne kocht man mit Drangen-Blüthe aus und läßt sie kalt werden; schlägt dann 20 gelbe und 4 ganze Eier aus, gießt die kalte Sahne darauf, rührt es untereinander und passirt es einigemal durch. Hiervon nun gießt man ein Drittel in Formen, setzt sie in kochendes Wasser, thut oben einen Deckel mit brennenden Kohlen darauf und läßt es gar kochen, die übrige Crème aber rührt man ab, gibt sie, wenn die erste Crème gestürzt ist, darüber, besteckt es mit Pistatien und gibt es kalt zur Tafel.

899. Crème von Pistatien.

Nachdem die Pistatien mit etwas Milch fein gerieben sind, bereitet man eine Crème von Eiern, Mehl, Zucker und Milch, rührt sie mit den Pistatien ab und thut es auf eine Salatière.

900. Crème en caisses.

Man bereitet eine gute Crème mit Macaronen, rührt sie auf dem Feuer ab, zieht, wenn sie kalt ist, den Schnee von den Eiern darunter, füllt es in kleine papierne Kasten und backt es nicht lange vor dem Anrichten ab. Man kann auch Pistatien mit dazu nehmen.

901. Crème fri.

Hierzu bereitet man eine gute, feste Rahm-Crème mit Macaronen oder sonstigen reinschmeckenden Sachen, rührt

ſie ab, läßt ſie kalt werden, gibt ihr verſchiedene Formen, panirt ſie mit Eyern und Semmel, backt ſie aus und glacirt ſie mit Zucker.

902. Citronen-Crème.

Von 30 Eyern ſchlägt man das gelbe neßt gehörigem Zucker und von 12 Citronen die, auf Zucker abgeriebene Schale in einen Topf, drückt dann den Saft von 18 Citronen mit $\frac{1}{4}$ Quart Rheinwein aus und dazu, fügt noch 40 halbe Eyerſchalen voll Wein bei, ſchlägt dies nun mit einem Beſen auf gelindem Feuer, biß es ſteigt und richtet es gleich an (ſonſt fällt es wieder und wird ſchlecht) und garnirt es mit kleinen Baises.

903. Gliedermilch mit Schnee.

Milch läßt man mit etwas Gliederblüthen auskochen, fügt noch Zucker und Zimmet bei, legirt es mit Eyern und läßt es durch ein Sieb paßſiren; dann ſchlägt man einen ſteifen Schnee, thut etwas Zucker darein, läßt ihn in kochendem Waſſer gar ziehen und ſticht ihn wie Locken in die kalte Milch.

904. Chocoladen-Crème.

Das Gelbe von einigen Eyern ſchlägt man in eine Caſſerolle, fügt geriebene Chocolate und Zucker bei, thut aufgekochte Milch dazu und rührt es ab. Zulezt miſcht man auch etwas Schnee bei, richtet es an und garnirt es mit kleinem Bißquit.

905. Pot d'Espagne von Kaffe.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Pf. Kaffe etwas ſtark gebrannt hat, thut man ihn gleich in 1 Maß kochende Sahne, deckt es feſt zu, gießt es, wenn es kalt iſt, durch, fügt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 4 ganze und 16 gelbe Eyer bei, füllt den dritten Theil davon in kleine Formen, kocht es in Waſſer ab, rührt nun die noch übrige Crème ab und richtet es damit an.

906. Crème von Trüffeln.

Die Trüffeln werden rein gebürſtet und abgeſchält, dann läßt man Sahne mit Zucker aufkochen, thut die Schalen darein und deckt es zu. Nun ſchneidet man die ganzen Trüffeln in dünne Scheiben, beſtreicht eine Form mit etwas klarer

HOLLUNGER ?

Butter und einem gelben Eye und legt sie mit den Trüffeln aus, gießt hierauf die Sahne durch, schlägt so viel gelbe Eyer als es Eyerschalen voll Sahne sind, darein, thut es in die ausgelegte Casserolle, welche vorher auf dem Feuer etwas angezogen hat und kocht es au bain marie. Zuletzt stürzt man es und gibt etwas von der ablegirten Sahne darüber.

907. Galantine von geschlagener Sahne.

Recht gute Sahne läßt man in einem Topfe mit einem Drathbesen schlagen und zieht den Schaum auf ein Sieb, nimmt dann auf 1 Quart Sahne $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, läßt sie zergehen, rührt sie mit Zucker und fein gestoßener Vanille oder andern Sachen zusammen, zieht die Sahne darunter und thut es in Formen.

908. Crème en Harlequin.

Hierzu bereitet man verschiedene Crèmes, z. B. weißen von Sahne, grünen mit Pistatien oder Spinatmatte, braunen mit Chocolate, rothen von rothem Flor oder Altfermes und gelben von Ethern. Zu den couleurten Crèmes macht man eine leicht geschlagene Crème, versetzt sie mit der Farbe und etwas Hausenblase, damit sie steht; den weißen aber macht man von Sahne-Zucker und Hausenblase. Nun legt man das bestimmte Geschirr mit Scheiben-Bisquit, welche in Marasquin eingetaucht sind, aus, thut entweder die Masse schichtweise oder häufchenweise in das Bisquit, legt oben wieder Bisquit darauf und stürzt es auf eine Assiette.

909. Crème von Eyperunsch.

Zwei Schoppen recht starken Punsch legirt man mit 12 gelben Ethern ab und schlägt es noch recht lange auf einem gelinden Feuer mit einem Drathbesen ab, so daß die Eyer gar werden; fügt dann das Mark von einer Schote Vanille, das mit Zucker abgerieben ist und 4 Loth aufgelöste Hausenblase dazu und füllt es in eine Form. Beim Aurichten garnirt man es mit gefüllten Ethern oder mit einem Band-Gelée.

910. Crème sautée von Rahm.

Drei Schoppen dicken, süßen Rahm und für 1 Sgr. arabischen Gummi schlägt man in einem Topf mit einem Drathbesen, bis daß es wie ein fester Schnee wird, nimmt $1\frac{1}{2}$ Lassetopf voll Erdbeeren- Abrikosen- oder Himbeeren-Marmelade, rührt $\frac{1}{4}$ Pf. feingestößenen Zucker und $2\frac{1}{2}$ — 3 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, rührt solches noch tüchtig durcheinander, zieht den geschlagenen Schaum sehr behutsam darunter und füllt es in eine Form. Kurz vor dem Anrichten stürzt man es, wie ein Gelée, in warmes Wasser und garnirt es mit Gelée oder Bisquit.

911. Crème.

Man bereitet eine gute Crème von 2 ganzen und 10 gelben Eyern, versetzt sie mit $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker und 12 Eierschalen voll Wein, fügt noch den Saft von einer Citrone und etwas fein gehackte Vanille bei und schlägt es ab (wenn die Crème einmal aufstößt, so ist sie gut), nimmt es vom Feuer und läßt es kalt werden. Dann rührt man 3 Loth aufgelöste Hausenblase bei, aber sehr langsam und behutsam und füllt es in die Form.

912. Crème von Kaffe à l'Anglaise.

Indem man 1 Quart Rahm kochen läßt, brennt man zu gleicher Zeit $\frac{1}{2}$ Pf. Kaffe, schüttet ihn heiß in den kochenden Rahm und läßt ihn, wohl verdeckt, eine halbe Stunde stehen. Dann gibt man es durch ein Haarsieb, versetzt es mit 12 gelben Eyern, Zucker und Vanille, schlägt es ab, läßt es schnell erkalten, versetzt es noch mit 3 Loth Hausenblase und garnirt es beim Anrichten mit Wand-Gelée.

913. Blanc-manger.

$\frac{3}{4}$ Quart Rahm läßt man aufkochen, thut eine Schote Vanille hinein und läßt sie ausziehen, fügt dann $\frac{1}{2}$ Pf. fein geriebene Mandeln bei, läßt es wieder einige Zeit stehen, preßt es darauf durch ein Haarsieb oder eine Serviette und versetzt es mit $\frac{1}{2}$ Pf. feinem Zucker und 4 — 5 Loth aufgelöster Hausenblase.

914. Blanc-manger von Kaffe.

Ein Quart süßen Rahm ohne Sahne setzt man zum kochen

auf, brennt auch zu gleicher Zeit $\frac{1}{2}$ Pf. Kaffe recht stark, schüttet ihn in den kochenden Rahm und läßt es, wohl zuge- deckt, 1 Stunde stehen. Dann gibt man es durch ein feines Haarsieb, fügt noch $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, etwas Vanille, 4—5 Loth aufgelöste Hausenblase dazu und füllt es in eine Form.

915. Gefüllte Eyer.

Hierzu nimmt man Eyer und blöst sie aus, reinigt sie inwendig mit Wasser, läßt es ablaufen, schwenkt sie noch mit Del aus, läßt auch dieses wieder ablaufen, klebt die eine Oeffnung mit Butter zu und füllt in die andere ein Blanc-manger.

Sind die Eyer kalt, so nimmt man die Schale ab, schneidet sie halb durch, dreht die Rundung des Eigelbes mit einem Ausstecher aus und füllt sie mit Eigelb, was mit Zucker und Hausenblase versetzt ist, aus.

916. Gelée marbrée.

Zags vor dem Gebrauch läßt man 6 Pf. geraspelttes Hirschhorn in Regenwasser 8 Stunden lang kochen, preßt es darauf recht stark durch ein Tuch und läßt es bis auf $\frac{1}{2}$ Quart einkochen und stehen. Dann versetzt man es mit einer Flasche voll Rheinwein, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, etwas Zimmet und von 6 Eyern das Weiße (letzteres geklopft), rührt es recht untereinander und läßt es einmal aufkochen, fügt noch das Abgeriebene und den Saft von 4 Citronen bei, läßt es kaum noch einmal aufkochen, deckt es fest zu, stellt es eine Stunde warm und passirt es durch eine aufgespannte Serviette, damit es schön klar wird.

Nun nimmt man die Hälfte dieses Gelées und läßt es erkalten, gießt dann in eine Form einen Finger dicken Boden, schneidet schönes Band-Gelée (was man früher dazu angefertigt hat), in lange viereckige Stücke, thut es in die Mitte der Form, legt das kalte Gelée, das man vorher mit einem Messer etwas hackt, in der Form rund aus und fährt damit so fort, bis sie beinahe voll ist. Jetzt füllt man sie mit dem übrigen flüssigen Gelée, das auch abgekühlt seyn muß, ganz voll, hält sie beim Anrichten in stark lauwarmes

Wasser und stürzt sie so auf eine Schüssel, darf das Gelée dann nur mit dem kleinen Finger inwendig abzulösen versuchen und es wird, sobald etwas Luft dazu kommt aus der Form fallen. Zuletzt garnirt man es mit gefüllten Citronenschalen oder Band-Gelée.

Auf ähnliche Weise bereitet man alle Gelées von Hirschhorn; nimmt man aber Früchte, z. B. Kirschen, Ananas u. s. w., so muß man erst deren Geschmack mit Zucker ausziehen.

917. Gelée von Vanille mit Hausenblase.

Drei Viertelpfund Zucker kocht man mit 1 Schote Vanille schön und klar, thut dann noch den Saft von 6 Citronen dazu und läßt ihn damit nochmals aufkochen und sich setzen, und passirt ihn durch ein Tuch. Nachdem er etwas erkaltet ist, fügt man $\frac{1}{2}$ Schoppen Rheinwein und 4 Loth Hausenblase (im Sommer 5 Loth) bei. Die Hausenblase muß kalt und das Gelée stark lauwarm seyn, damit erstere sich besser auflöst, sonst bleibt das Gelée nicht hell.

918. Gelée von Früchten.

Drei Viertelpfund Zucker kocht man bis zu Faden, thut dann beliebiges Obst dazu, läßt es so langsam ausziehen, gibt es durch ein Tuch, daß es schön hell wird und versetzt es zuletzt mit 5 Loth Hausenblase. Was für Obst man dazu nimmt, ist gleich, nur muß man sehen, daß man so ungefähr $\frac{3}{4}$ Quart Saft erhält.

919. Gelée von Apfelsinen.

Sechs Pfund Hirschhorn läßt man mit 8 Quart Regenwasser 8 Stunden lang kochen, drückt es recht fest durch ein Sieb aus und läßt es bis auf $\frac{3}{4}$ Quart einkochen, fügt dann $\frac{1}{2}$ Quart Rheinwein, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker und den Schnee von 4 Eiern dazu und läßt es damit aufkochen. Hat es aufgeköcht, so thut man schnell die, auf Zucker abgeriebenen Schalen von 4 Apfelsinen und 1 Citrone, so wie noch den Saft von den Apfelsinen und von 3 Citronen dazu, deckt es gut zu, läßt es eine halbe Stunde lang stehen und läßt es zuletzt durch einen Gelée-Beutel oder durch ein leinenes Tuch laufen, damit es recht klar wird.

920. Gelée von Apfelsinen. II.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker bis zu Faden, thut dann den Saft und die abgeriebene Schalen von 6 Apfelsinen und 2 Citronen dazu und läßt es damit ein wenig aufkochen. Nun passirt man es durch, fügt etwas Rheinwein, so daß die Masse etwas mehr als $\frac{1}{2}$ Quart wird, bei, versetzt es mit 4—5 Loth Hausenblase und füllt es in eine Form. Etwas Gelée hält man indeß zurück, füllt damit die Apfelsinenschalen, schneidet sie in Viertel und garnirt damit das Gelée.

921. Gelée von Citronen.

Dies ist dieselbe Masse wie in der vorigen Nummer, nur nimmt man 6 Citronen und gar keine Orangen dazu und füllt die Citronenschalen also allein zur Garnitur.

622. Gefüllte Apfelsinen à la Harlequin.

Man schneidet in große Apfelsinen, da wo der Stiel gefessen hat, ein rundes Loch, so groß wie ein 2 Groschenstück, drückt nun den Saft, soviel als möglich ist, behutsam heraus, läßt sie dann in Wasser halb weich kochen, setzt sie darauf in kaltes Wasser und nimmt mit einem Theelöffel das Innere ganz heraus (sollte ein Loch durch ein Versehen hineinkommen, so klebt man es mit Butter zu), legt sie auf eine Schüssel, füllt sie mit einem Theelöffel voll Gelées von verschiedenen Farben und läßt sie kalt werden. (Man muß dazu Gelées und Blanc-manger von vielen Farben, z. B. weiß, roth, grün, blau, gelb u. s. w. vorher anfertigen und auf Tellern kalt werden lassen, damit sie nicht mehr flüssig, sondern mehr gallertartig sind; sie müssen auch fester als sonstige Gelées seyn, weil sie sich sonst nicht so gut schneiden lassen.) Nun schneidet man die Apfelsinen in 4 oder 6 Stücke und garnirt damit.

923. Gefüllte Schalen mit Band-Gelée.

Wird ganz wie das vorige Recept gemacht, nur gießt man das Gelée fließend mit einem Löffel ein, hat auch noch darauf zu sehen, daß eine Streife so hoch wird als die andere, und daß jede Farbe gehörig kalt ist, ehe man eine andere aufgießt.

924. Gelée von blauen Veilchen.

Drei Viertelpfund Zucker kocht man mit Wasser bis zu Faden und läßt ihn etwas kalt werden; nimmt dann eine gute Hand voll Veilchen (aber nur die Blütenblätter), zerstoßt sie in einem Mörser, thut sie in den, nicht zu heißen Zucker, gibt es durch ein Tuch, fügt den Saft von 2—3 Citronen bei, versetzt es mit 4 Loth Hausenblase und gibt es in Formen. Das Gelée wird, sobald der Citronensaft dazu kömmt, zwar roth, doch bekömmet es die schöne blaue Farbe wieder, sobald es kalt wird. Manche thun auch ein Glas voll Rheinwein dazu, doch ist solches nicht rathsam.

Eben so macht man auch alle Gelées von andern Blättern, z. B. von Rosen, Drangenblüthen, Flieder, Thee u. d. m.

925. Punsch-Gelée.

Ein Pfund Zucker kocht man mit den, fein abgeschrittenen Schalen von zwei Citronen bis zu Faden, thut dann den Saft von 6 Citronen dabei, gibt es durch ein Tuch, versetzt es mit Rum oder Arak, zuletzt noch mit 5 Loth Hausenblase und füllt es in eine Form. Die Masse muß ungefähr $\frac{3}{4}$ Quart ausmachen.

926. Gelée von Ananas.

Drei Viertelpfund Zucker kocht man zu Faden, thut dann die, in Stücke geschnittene Ananas dazu und läßt sie ausziehen, versetzt sie noch mit dem Saft von 2 Citronen, einem großen Glase voll Madera und 4—5 Loth Hausenblase. Die ganze Masse muß $\frac{1}{2}$ Quart und 2 Tassenköpfe voll betragen.

927. Gelée von Schwarzbrod.

Fünf Pfund Hirschhorn kocht man zu einem Stand und zu $\frac{3}{4}$ Quart ein, thut dann $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Flasche voll Rheinwein und ein wenig Zimmet dazu und klärt es mit 6 weißen Eyern. Ist dies zusammen einmal aufgekocht, so fügt man den Saft von 6 Citronen, die, auf Zucker abgeriebenen Schalen und 2 Stücke, vorher stark geröstetes Schwarzbrod bei, läßt es, wohl verdeckt, an einem warmen Ort eine halbe Stunde stehen und gießt es nachher durch.

928. Gelée von Champagner.

Drei Viertelpfund Zucker läßt man mit 1 Schote Vanille zu starken Faden kochen und thut den Saft von 4 Citronen, 5 Loth Hausenblase und 1 Flasche voll Champagner dazu, setzt es in eine Terrine und schlägt es mit einem Drahtbesen so lange, bis es ganz weiß ist und dick zu werden anfängt. Nun thut man es schnell in eine Form, läßt es darin kalt werden, stürzt es und garnirt es schön mit Band-Gelée. Man kann auch das Gelée, ehe man es in die Form schützet, mit Cochenille halb roth färben und thut dann immer einen Löffel voll rothes und den andern voll weißes Gelée hinein; den Boden der Form gießt man mit buntem Gelée aus, wie sie sich dazu eignet.

929. Reis à l'Italienne mit Himbeeren.

Ein halb Pfund Reis blaugirt oder kocht man ab, wäscht ihn in kaltem Wasser recht rein, läßt auf einem Siebe das Wasser ablaufen, setzt ihn mit weißem Wein, Zucker und Citronenschale auf und läßt ihn so ein wenig kochen (er muß aber doch zu einem recht festen Brei werden). Dann streicht man 1 Teller voll Himbeeren oder Erdbeeren durch ein Sieb, thut es zum Reis, füllt es in eine Form und gibt es kalt, garnirt mit Gelée oder kleinem Bisquit, zur Tafel.

930. Gelée von Rosen.

Drei Viertelpfund Zucker kocht man bis zu Faden und läßt es etwas abkühlen, thut dann eine gute Portion Rosenblätter hinein, läßt es eine Stunde wohl zugedeckt stehen, gibt es durch ein Tuch, drückt den Saft von 2 Citronen dazu, versetzt es noch mit 4 Loth Hausenblase und füllt es in Tassenköpfe oder eine Form. Auf ähnliche Weise man auch Gelées von Jasmin, Orangeblüthe u. s. w. nur muß man dabei wahrnehmen, daß der Zucker nicht zu heiß auf die Blätter kommt, weil sie sonst ihre Farbe verlieren würden.

931. Gelée fouettée von Veilchen.

Man nimmt eine gute Partie blaue Veilchen, zupft die Blätter so ab, daß daran nichts grünes bleibt und stößt sie in einem Mörser fein; dann kocht man $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker bis

zu Syrup ein, läßt ihn verkalten, thut die Beilchen dazu, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde ziehen; drückt hierauf den Saft von 2 Citronen dazu, versetzt es mit 5 Loth aufgelöster Hausenblase und läßt es durch ein Tuch laufen. Nun gießt man eine halbe Flasche voll weißen Champagner dazu und schlägt es mit einem eisernen Drahtbesen bis es kalt wird und füllt es schnell in eine Form; fügt man einige Tropfen aufgelöste Cochenille oder Alt-Kermes bei, so erhält man ein violettes Gelée.

932. Majonaise.

Zwei Tassenköpfe voll Gelée streicht man mit 4 hartgekochten gelben Eyern, etwas feingehackten Kräutern, als: Schalotten, Petersilie, Dragun und einen Theelöffel voll Senf, durch ein Sieb, fügt etwas Salz, Pfeffer und Essig bei und rührt es mit 1 Tassenkopf voll Provencer-Öel kalt zu Schaum. Die Majonaise muß, wenn sie gut seyn soll, ganz weiß und steif werden; man kann sie auch färben, nämlich: roth mit einigen Tropfen des Saftes von rothen Rüben, grün mit Spinat-Matte und gelb mit Eyern.

933. Consommé oder saueres Gelée.

Zwei Pfund Rindfleisch, 1 Stück Schinken und 6 gut gereinigte Kalbsfüße setzt man wie eine Jus auf und läßt es nach Gefallen braun oder weiß angehen, je nachdem man es dunkel oder hell haben will; füllt es dann mit Wasser auf, läßt es recht gar kochen, passirt es durch ein Haarsieb und läßt es kalt werden. Nun nimmt man alles Fett sehr sauber ab, läßt den Stand bis auf 1 Maß einkochen, versetzt ihn mit 1 Schoppen voll weißen Wein, 1 Tasse voll guten Essig, etwas Gewürz, Salz und Dragun, thut noch einen leichten Schnee von 6 Eyern dazu, setzt es auf's Feuer, zieht es mit einem Löffel gut durch einander, läßt es wohl aufkochen, nimmt es dann ab, deckt es sehr gut zu und läßt es so eine halbe Stunde stehen. (Durch diese Behandlung zieht sich das Gelée zusammen und wird ganz hell.) Zuletzt gibt man es durch ein leinenes Tuch oder Beutel und gießt es so lange durch bis es ganz hell ist.

934. Gelée von Pumpnickel (Bonpournickel).

Den Pumpnickel schneidet man in Scheiben und röstet ihn etwas stark, schneidet dann das Schwarze davon, legt ihn in ein Geschirr, gießt Wein darauf, so daß er übersteht und bereitet daraus das Gelée. Der Pumpnickel darf indeß nicht mit kochen, weil es sonst trübe wird.

Zum Gelée nimmt man außerdem 6 Pf. Hirschhorn, $\frac{5}{8}$ Pf. Zucker, 6 Citronen und 1 Maß Wein.

935. Gelée von Marasquin.

Hierzu bereitet man ein gutes Citronen-Gelée, läßt nämlich $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker zu schwachem Syrup einkochen, thut dann den Saft von 6 Citronen dazu, läßt es damit einmal aufkochen und passirt es durch. Ist es halb kalt, so thut man 4—5 Loth Hausenblase und Marasquin nach Belieben hinzu und füllt es in Formen.

936. Gelée ohne Wein.

Man kocht den Zucker bis zum ersten Flug, thut dann die zum Gelée bestimmten Früchte hinzu, drückt noch den Saft von einigen Citronen dazu, läßt es durchlaufen und versezt es, wenn es halb kalt ist, mit 4—5 Loth Hausenblase. Hat man saftige Früchte, so nimmt man nur deren Saft dazu.

937. Hausenblase aufzulösen.

Man nimmt 5 Loth Hausenblase, weicht sie 12 Stunden in Regenwasser ein, wäscht sie wieder gut ab und sezt sie mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser kalt auf ein gelindes Feuer. Ist sie aufgelöst, so läßt man sie bis auf $\frac{1}{8}$ Quart einkochen und passirt sie durch ein Tuch. Eine Hausenblase kocht sich heller als die andere; man klärt sie dann, ist es nöthig, mit 2 weißen Eiern, die man aber beifügt, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsezt.

938. Compote von Aepfeln. I.

Die Aepfel kocht man zu Compote, macht dann von deren Saß ein Gelée, legt eine Casserolle mit den Aepfeln und dem Gelée aus, stürzt es auf eine Schüssel und garnirt es mit Speck-Gelée.

939. Compote von Aepfeln. II.

Man schält Borsdorfer Aepfel gehörig und kocht die Schalen mit Zimmet und Citronenschale aus, giebt sie dann durch eine Serviette, fügt Zucker und Citronensaft bei und kocht die Aepfel darin gar. Nun zieht man sie durch ein Sieb, kocht den Saß kurz ein, läßt ihn kalt werden und sticht ihn auf die angerichteten Aepfel.

940. Braunes Compote von Aepfeln.

Borsdorfer Aepfel schält man und sticht den Kern heraus, setzt sie dann mit Rheinwein, Zucker und Zimmet auf, macht noch braunen Zucker und thut ihn mit darein. Wenn die Aepfel nun weich sind, so zieht man die Hälfte heraus, kocht die andere mit dem Saß zur Marmelade und richtet es mit den Aepfeln an.

941. Compote von Pflaumen.

Die Pflaumen wäscht man in warmem Wasser ab und kocht sie in Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenschalen langsam kurz ein, damit sie rund werden, richtet sie dann an und streut en filets geschnittene Citronenschalen darüber. Eben so kocht man auch frische Pflaumen; sie werden aber erst in Wasser aufgekocht, damit man die Haut abziehen kann; auch die Prunellen werden so gekocht.

942. Compote von Kirschen.

Von frischen Kirschen schneidet man die Stiele etwas ab und setzt sie mit Wasser, Zimmet, Zucker, Citronenschalen und Wein auf, zieht sie, wenn sie gar sind, heraus, kocht den Saß ganz kurz ein, thut die Kirschen dazu und richtet sie an. Die gebackenen Kirschen werden wie die trockenen Pflaumen gekocht.

943. Compote von Stachelbeeren.

Nachdem die Stachelbeeren gereinigt sind, läßt man sie einmal in Wasser aufkochen; kocht dann Zucker und Wasser zu Caramel, thut die abgelaufenen Stachelbeeren dazu, läßt es einmal aufstoßen und richtet es an.

944. Compote von Birnen.

Die Birnen schält man, wäscht sie ab, setzt sie mit Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschale und Wasser auf und kocht sie damit ganz langsam und sehr lange ab, so daß sie recht roth werden; dann läßt man sie kalt werden und richtet sie mit, en filets geschnittenen Citronenschalen an.

945. Compote von Abrikosen.

Die Abrikosen schneidet man in Hälften, schält sie und nimmt die Kerne heraus; dann setzt man sie mit Zucker, Wein und Zimmt auf, läßt sie damit kochen; nimmt sie, wenn sie gar sind, heraus, läßt das Wasser ablaufen und kocht den Saß ganz kurz ein. Nun richtet man sie an und gibt den Saß sammt den Kernen darüber. Eben so kocht man auch ein Compote von Melonen; diese werden aber in lange Stücke geschnitten, geschält und dann eben so eingesetzt.

946. Compote von Margaranthen (eine indianische Frucht.)

Die Margaranthen sind Indianische Früchte, welche entweder mit Gold, Silber oder Holz geschält werden müssen, denn mit Eisen werden sie schwarz. Man kocht ein Gelée von Aepfeln und gibt sie damit roh zur Tafel. Auch kann man die Beeren sauber ablesen und mit Zucker und Wein zur Tafel geben.

947. Compote von Apfelsinen.

Man schält die Apfelsinen, thut dann etwas Apfelsinensaft, Citronensaft und Zucker in eine Casserolle, läßt es kochen, gibt die Apfelsinen dazu, läßt sie damit einmal aufkochen, thut sie auf ein Sieb, läßt den Saß wieder einkochen und schüttet ihn über die angerichteten Apfelsinen.

948. Warmes Compote.

Borsdorfer Aepfel schält man, sticht die Kernhäuser aus und schneidet sie in dünne Scheiben, bereitet dann ein Aepfels-Muß, mit Abrikosen-Marmelade vermischt, richtet die Aepfel mit dem Muß schichtweise ein, backt es im Ofen und kantt es zuletzt noch mit kleinem Bisquit garniren.

949. Compote von Aepfeln, mit Burgunder.

Borsdorfer Aepfel schält man, schneidet sie in Viertel, panirt sie und backt sie aus; alsdann rangirt man sie mit großen Rosinen, Citronat, Zucker und Zimmet in eine, mit Semmel bestreute Casserolle, kocht eine Bouteille voll Burgunder bis auf 2 Theetassen voll kurz ein, gießt es darauf und läßt es im Ofen backen.

950. Compote zu verschönern.

Alle Compote kann man auch auf folgende Art sehr verschönern: Nachdem sie angefertigt sind, macht man von dem Saft ein Gelée, füllt dann einen dünnen Boden in eine Form, garnirt ihn recht hübsch mit Citronen oder Citronat, setzt dann das Compote darauf, gießt es mit Gelée voll und stürzt es wie ein Gelée.

G e f r o r e n e s.

951. Gefrorenes von Citronen.

Die dazu bestimmte Anzahl Citronen reibt man auf Zucker ab, drückt deren Saft nebst Zucker und etwas Wasser dazu und thut es in eine Büchse; setzt diese in Eis und läßt es unter beständigem Herumdrehen, und indem man es oft mit dem Frierlöffel von den Seiten losmacht, frieren; füllt es dann in Formen und stürzt es zuletzt. Man kann auch den Zucker dazu erst läutern, dann die Masse zusammen setzen und frieren lassen.

952. Gefrorenes von Apfelsinen. I.

Man reibt die Apfelsinen auf Zucker ab und läutert diesen mit dem andern Zucker, drückt den Saft der Apfelsinen und etwas Zitronensaft dazu, fügt noch Wasser darunter und läßt es frieren. Eben so macht man es auch von Drangen.

953. Gefrorenes von Apfelsinen. II.

Die Schale von 12 Apfelsinen reibt man auf Zucker ab, drückt den Saft derselben, so wie auch noch den Saft von 3 Citronen dazu, gießt 1 Theetasse voll Sekt oder Ungarwein, oder Moselwein dazu, stößt dann $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, fügt ihn bei und läßt es frieren.

954. Gefrorenes von Sahne. I.

Ein Quart gute Sahne läßt man gut aufkochen, legirt sie dann mit 18 gelben Eiern, thut den Zucker hinein und läßt es auf einem, nicht zu starken Feuer ziehen; während dessen schlägt man das Weiße von den 18 Eiern zu Schnee, läßt die Milch kalt werden und zieht es darunter. Nun läßt man die Masse vollends kalt werden (bis 3 Stunden vor dem Eisen), thut sie in die Büchse und läßt sie frieren. Man kann auch Vanille mit der Milch kochen lassen.

955. Gefrorenes von Sahne. II.

Ein Quart gute Sahne läßt man mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker aufkochen; schlägt dann von 12 Eiern das Weiße zu Schnee, legirt die Sahne damit, thut sie in die Büchse und gibt ihr zuletzt einen beliebigen Geschmack.

956. Gefrorenes von Sahne.

Ein Quart Sahne läßt man abkochen und quirlt sie, wenn sie wieder kalt ist, mit 9 gelben Eiern klar, reibt noch die Schale von einer Citrone auf Zucker ab und fügt sie bei, kann auch nach Gefallen 1 Stück ganzen Zimmet dazu thun. Dann stößt man ungefähr $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, gießt die Sahne dazu, setzt es auf Kohlen und rührt es so lange bis es anfängt dick zu werden. Nun streicht man es durch ein Haarsieb, thut es in die Frierbüchse und läßt es frieren. Man kann auch, wenn das Gefrorene meist fertig ist, einige Tropfen Bergamott-Öel oder Marasquin dazu thun.

957. Gefrorenes von Melonen.

Den Saft der Melone drückt man rein aus, thut dann Zucker, von einigen Citronen den Saft und eine Bouteille voll ungarischen Wein, nebst etwas wenigem Salz dazu, läßt es durchlaufen und frieren.

958. Gefrorene Limonade.

Man reibt 12 Citronen auf $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker ab, schabt die Schale in ein Geschirr und drückt den Saft dazu. Den übrigen Zucker läutert man mit noch $\frac{1}{2}$ Pf., thut ihn, wenn er kühl ist, zu der Masse, gießt sie durch und läßt sie frieren.

959. Gefrorenes von Arak.

Hierzu nimmt man den Saft von 12 Citronen, eine halbe Bouteille voll Rheinwein und 1 Pfund Zucker. Erst stößt man den Zucker, thut dann den Rheinwein und den Citronensaft dazu, läßt es frieren und gießt den nöthigen Arak dazu.

960. Gefrorenes von Pfirsichen.

Gute, reife Pfirsichen schält man, löst das Fleisch von den Kernen ab und streicht es durch ein Haarsieb. Dann fügt man Zucker, der geläutert wird (auf 1 Pf. Pfirsichfleisch $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker), 2 Theetassen voll Rheinwein und den Saft von 3 Citronen bei, rührt dieses durcheinander, reibt noch die Schale von 1 Citrone ab, streicht sie mit 1 Theetasse voll kochendem Wasser durch ein Haarsieb, thut sie zur Masse und läßt diese frieren.

961. Gefrorenes von Abrikosen.

Fünfzehn Abrikosen mit Kernen werden im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen; dann reibt man die Schale von 1 Citrone auf Zucker ab, drückt den Saft von dreien dazu, stößt noch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, fügt ihn bei, thut es zu dem Abrikosen-Satz und läßt es frieren.

962. Gefrorenes von Pomeranzen.

Man reibt 6 Pomeranzen und 4 Citronen auf 1 Pfund Zucker ab, gießt 2 Theetassen voll Madera und 1 Tasse voll aufgekochtes Wasser darauf, stößt dann den übrigen Zucker, thut ihn zur Masse und läßt sie frieren.

963. Gefrorenes von Kirschen.

Drei Pfund saure Kirschen werden entstielt und mit den Kernen im Mörser gestoßen, dann streicht man sie durch ein Haarsieb, fügt $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker bei und läßt es frieren. Dieses friert am schwersten, weil die Kirschen mehr wässerliche Theile haben als das andere Obst.

964. Gefrorenes von Johannisbeeren.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Quart Johannisbeeren-saft, $\frac{1}{4}$ Quart Moselwein, 4 ganze Nelken, 1 Quentchen ganzen Zimmet und $\frac{1}{2}$ Pf. geläuterten Zucker, rührt dieses unter einander, streicht es durch ein Sieb und läßt es frieren.

965. Gefrorenes von Erdbeeren.

Wenn die Erdbeeren gewaschen und das Wasser abgelaufen ist, werden sie zerdrückt und durchgestrichen; dann nimmt man auf 1 Pf. Saft $\frac{1}{2}$ Pf. geläuterten Zucker, reibt auch die Schale von 1 Citrone ab, fügt noch 2 Tassen voll Wein, oder Franz-Wein bei, thut alles zusammen, gießt die Masse nochmals durch und läßt sie frieren.

Himbeer-Gefrorenes behandelt man eben so, nur läßt man da den Wein weg.

966. Gefrorenes von Rahm mit Erdbeeren.

Ein halb Quart dicken, süßen Rahm (Sahne) versetzt man mit (für 1 Sgr.) fein gestoßenem arabischen Gummi, schlägt ihn in einen Topf zu einem festen Schnee und fügt $\frac{1}{4}$ Pf. feinst gestoßenen Zucker nebst Vanille bei, thut davon eine Schicht in eine Gefrierbüchse, streicht dann 1 Teller voll Erdbeeren durch ein Sieb, thut etwas Zucker dazu, kehrt auch klein Achtel Bisquit darin um und legt es auf die Schicht Rahm, legt wieder Rahm und nachher Bisquit darauf und fährt damit sofort, bis die Masse auf ist. Nun setzt man die Büchse in Eis, das mit Salz angemengt ist, bedeckt sie ganz damit und läßt sie so, ohne zu drehen, 2 Stunden still stehen. Beim Anrichten schneidet man die Masse rund herum mit einem dünnen Messer ab, taucht den Boden der Büchse in warmes Wasser und stürzt das Gefrorene auf eine Schüssel.

967. Gefrorenes von Erd= oder Himbeeren. I.

Nachdem man ein Bisquit von $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl und 12 ganzen Eiern angefertigt hat, bereitet man ein gutes Gefrorenes von Erdbeeren und fein gestoßenem Zucker. Ist dies gefroren, so schneidet man das Bisquit in Scheiben, taucht diese in Ungar-Wein, Malaga oder Madera, richtet sie schichtweis mit dem Gefrorenen in eine hohe Form oder Gefrierbüchse, setzt sie in Eis, läßt sie eine Stunde stehen und richtet es wie in der vorigen Nummer an.

968. Gefrorenes von Erd= oder Himbeeren. II.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart Rahm mit $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker kochen und legirt es mit 4 weißen Eiern, streicht es durch ein Sieb und läßt es frieren; thut dann ebenso viel Erdbeeren, die durchgestrichen und mit Zucker versetzt sind, dazu, oder legt deren schichtweis in die Büchse. Nun läßt man es eine Stunde im Eise stehen und richtet es wie No. 967 an.

969. Punsch à la glace.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 1 Schoppen weißen Wein, den Saft von 6 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale von 3 Citronen, den Saft von 4 Apfelsinen, von 2 Apfelsinen die, auf Zucker abgeriebene Schale und 1 Tasse Wasser, mischt dies alles zusammen und läßt es fast frieren. Dann schlägt man von 6 weißen Eiern einen recht festen Schnee, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit etwas Wasser in eine Casserolle, läßt ihn bis zum kleinen Faden kochen und rund in der Casserolle herum laufen, damit sie überall heiß wird, thut noch den Schnee dazu und rührt ihn langsam, damit er gar wird. Diese Masse nun gibt man, wenn sie kalt ist, unter die gefrorene Limonade, rührt es wohl durch und fügt zuletzt $\frac{1}{4}$ Quart Arak, 1 Flasche voll Champagner und 1 Tasse voll Marasquin oder auch Parfait d'amour bei. Beim Einschütten in die Gläser müssen Stückchen oben schwimmen und das Uebrige etwas dick seyn.

970. Kaffe à la glace.

Ein halb Pfund gemahlener Kaffe brüht man mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser und 1 Schote Vanille wohl ab, thut $\frac{5}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Pf.

feingestossenem Zucker dazu und läßt es frieren; fügt dann einen festen Schnee von 6 Eyern bei, rührt es gut durcheinander, thut noch 1 Quart süßen, ungekochten Rahm dazu und gibt es in Tassen.

971. Gefrorenes von süßen Drangen oder Citronen.

Sechs süße Drangen reibt man auf Zucker ab und drückt deren Saft, so wie den von 2 Citronen dazu; thut dann 1 Schoppen voll weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 12 gelbe und ein ganzes Ey dazu und schlägt es auf dem Feuer ab, bis daß es zum Kochen aufstößt; schlägt es nun wieder kalt, thut noch den Schnee von den 12 Eyern, wie früher beschrieben dazu, füllt es in eine Büchse und läßt es unter Stillstehen frieren.

972. Gefrorenes von Ananas.

Zwei Ananas stößt man mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker und streicht sie durch ein Sieb, fügt dann 1 Schoppen voll Madera oder Rheinwein und den Saft von 2 Citronen dazu, füllt es in die Büchse und dreht sie im Eise herum. Wenn es zu frieren anfängt, so arbeitet man $\frac{1}{2}$ Pf. gestossenen Zucker nach und nach hinzu, thut, wenn es fertig ist, den Schnee von 6 Eyern (nach No. 971) dazu, rührt es recht behutsam durch und läßt es so stehen.

Die Manier, den gestossenen Zucker roh unter das Gefrorene zu arbeiten, ist bei jeder Art von Gefrorenem sehr zu empfehlen, denn es befördert dessen Festigkeit, vorzüglich aber bei Frucht-Gefrorenem.

Auf diese Art kann man alles Gefrorene von Früchten machen. Das von Pflirsichen, Aepfeln u. s. w. drückt man, wenn das Eis fertig ist, in bleierne Formen, legt sie in Eis, thut das Gefrorene mit einem warmen Tuche aus der Form und garnirt es mit Drangen-Blättern.

973. Gefrorenes von Pumpernickel.

Nachdem 1 Pf. Pumpernickel einen Tag vorher in $\frac{1}{2}$ Quart Wasser eingeweicht worden ist, stößt man ihn in einem Mörser recht fein und streicht ihn durch, thut dann $\frac{1}{2}$ Pf. geläuterten Zucker, $\frac{3}{8}$ Pf. Honig, 1 Tasse voll Mosel und

1 Tasse voll Ungar-Wein oder Malaga, nebst der Schale und dem Saft von 2 Citronen dazu, schlägt dies alles durch ein Haarsieb, füllt es mit 1 Tasse frischem Wasser in die Büchse und läßt es frieren.

974. Gefrorenes von Wasser.

Ein Schoppen Wasser, 12 gelbe Eyer, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, Vanille oder Orangenblüthe thut man zusammen in eine Casserolle, rührt es durcheinander und rührt es auf einem gelinden Feuer ab, bis daß man merkt, daß es unten ansetzt. Dann nimmt man es ab und schlägt es mit einem Drahtbesen bis daß es dick wie Bisquit wird, füllt es nun in eine Büchse und setzt diese gut in Eis und Salz. Es muß aber still stehen bleiben und darf nicht gedreht werden.

975. Römische Gefrorenes von geschlagenem Rahm.

Zu einem Maaß dicken, süßen Rahm thut man für $1\frac{1}{2}$ Sgr. fein gestoßenen arabischen Gummi und schlägt es mit einem Drahtbesen zu einem festen Schaum, versetzt diesen mit $\frac{1}{2}$ Pf. feinem Zucker und einer feingestoßenen Schote Vanille, füllt es in eine Büchse oder Form und setzt es in Eis, welches gut mit Salz melirt ist (unter den Boden darf man indeß nicht zu viel Salz thun) und läßt sie 2—3 Stunden darin still stehen. Braucht man es, so hält man den Boden der Büchse in warmes Wasser, löst das Gefrorene mit einem Messer wohl ab und stürzt es auf eine Schüssel.

976. Römische Gefrorenes von Schwarzbrod.

Man behandelt süßen, dicken Rahm wie eben gesagt, trocknet dann 2 Stück Schwarzbrod im Ofen, stößt es fein wie Mehl und läßt es durch ein Haarsieb passiren; dann feuchtet man es mit 1 Glase voll Madera oder Muskatwein an, thut es mit feiner Vanille zum geschlagenen Rahm und behandelt es weiter nach No. 975.

977. Römische Gefrorenes von Erd- oder Himbeeren.

Erd- oder Himbeeren (die aus dem Walde sind vorzuziehen) streicht man durch ein Haarsieb, fügt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker

und ein wenig Vanille dazu, versetzt es mit geschlagenem Rahm und behandelt es nach No. 975.

978. Die Zubereitung des Eyweißes zu dem Römischen Gefrorenen.

Das Weiße von 12 Eyern schlägt man, indem man 1 Kaffelöffel voll Zucker dazu thut, mit einem Drahtbesen zu einem festen Schnee, nimmt dann $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, kocht ihn in einer Casserolle bis zum Faden, läßt ihn in der Casserolle rund herum laufen, damit sie überall heiß wird, fügt nun den Schnee bei und zieht es behutsam mit 1 Löffel durch einander.

979. Das Einsetzen der Gefrierbüchse in's Eis.

Man bestreut ein Stück Eis mit Salz, setzt die Büchse darauf und klopft das übrige Eis indem man immer Salz dazwischen streut darum herum recht fest, bis daß sie ganz im Eise steht; dann füllt man die Masse hinein, setzt den Deckel darauf und läßt den Inhalt, unter beständigem Umdrehen frieren. Fängt die Masse zu frieren an, so sticht man sie mit dem Löffel ab und rührt sie damit so lange bis sie ganz steif ist (dadurch wird sie schön markig und zart, besonders bei Rahm-Gefrorenem). Bei Obst-Gefrorenem ist es gut, wenn man nicht viel Zucker dazu nimmt, diesen aber recht fein stößt und ihn während des Friemens nach und nach dazu mischt; eben so ist es nöthig, daß man bei diesem Gefrorenen das Salz etwas mit Salpeter und Salmiak versetzt, wodurch die Kälte stärker und das Gefrorene fester wird.

980. Die Zubereitung des Zuckers zum Eingemachten.

Um den Zucker zu allen Arten Eingemachtem benutzen zu können, ist es oft nöthig, ihm eine eigene Zubereitung zu geben, die man in 7 verschiedene Grade eintheilt; sie heißen:

1. Grad. Breitlauf oder Syrup.

Man nimmt mit Eyweiß geklärten Zucker, setzt ihn auf's Feuer, läßt ihn langsam eine Weile kochen und taucht dann

einen durchlöcherten Schaumlöffel hinein. Bilden sich beim Herabfallen des letzten Theiles breite Tropfen, so ist der Zucker zum ersten Grad gut und wird sogleich vom Feuer abgesetzt.

2. Grad. Zum Faden oder zur kleinen Perle.

Nachdem der Zucker den ersten Grad erreicht hat, läßt man ihn noch eine Zeit lang kochen und taucht dann mit einem Schaumlöffel hinein. Ziehen die daran zuletzt ablaufenden Tropfen einen Faden, der aber gleich reißt und zurückgeht, so ist der Zucker gut.

3. Grad. Zum langen Faden oder zur großen Perle.

Der Zucker vom vorigen Grade wird eine Weile weiter gekocht und dann die Probe damit gemacht, indem man beim Herausnehmen des Schaumlöffels mit einem Finger darauf tupft, diesen mit einem andern in Verbindung setzt und so versucht einen Finger langen Faden zu ziehen. Gelingt es, so hat der Zucker den jetzigen Grad erreicht; außerdem zeigen es auch die Bläschen schon an, die sich im Zucker erzeugen und die kleinen Perlen gleichen.

4. Grad. Zum kleinen Flug.

Man läßt den Zucker, wenn er den dritten Grad erreicht hat, noch einige Minuten kochen und untersucht dann seine Qualität. Man stellt etwas reines Wasser neben sich, taucht mit einem saubern Stückchen Holz erst darein, dann in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser. Bleibt bei diesem Versuche der Tropfen am Holze, so ist der Zucker zum vierten Grad gediehen.

5. Grad. Zum großen Flug.

Der Zucker vom letzten Grad wird weiter gekocht und nach einer kleinen Weile der vorige Versuch angestellt; läßt sich dann der Tropfen vom Holze abnehmen und zwischen den Fingern zu einem Kügelchen drehen, so ist der Zucker gut.

6. Grad. Zum Bruch.

Wenn der Zucker vom fünften Grade ohne Unterbrechung noch einige Minuten fortgekocht hat, so wiederholt man die letzte Probe. Das Hölzchen wird aber, nachdem man es

in's Wasser eingetaucht hat, durch ein Abschneellen so ziemlich davon befreit, dann erst in den Zucker und wieder in's Wasser getaucht. Wird der angefetzte Zucker hart und bricht, so ist der sechste Grad erreicht. Man unterscheidet auch wohl den großen und kleinen Bruch, welcher letztere beim Ein-tauchen mit dem nassen Hölzchen durch ein leises Zischen zu erkennen ist.

7. Grad. Zum Caramel.

Nach einigem Aufwallen über den sechsten Grad fängt der Zucker an um den Rand des Geschirres gelb zu werden und einen angenehmen Geruch zu verbreiten. Dann hebt man das Geschirr sogleich vom Feuer und taucht dessen Boden in kaltes Wasser; sollte der Zucker aber rothbraun werden, so darf dies nicht geschehen, indem die eigene Hitze ihn, ohne daß er länger auf dem Feuer bleibt, bis zu diesem Punkte färben muß.

Zu bemerken ist wohl, daß man zum Zuckerlochen durchaus kein verzinntes Geschirr nehmen darf.

E i n g e m a c h t e s.

981. Eingemachte Kirschen.

Hierzu nimmt man 4 Pf. Kirschen, entkernt sie und kocht sie mit 2 Pf. Zucker in ihrem Saft weich, gießt sie dann auf ein Sieb, damit der Saft abläuft, kocht ihn kürzer, gießt ihn wieder auf die Kirschen und fährt damit so fort, bis der Saß ganz dick bleibt und die Kirschen nicht mehr nachlassen, worauf man es in Confect-Gläser füllt.

982. Eingemachte Kirschen mit Essig.

Man nimmt besonders gute und feste Kirschen und rangirt sie, nachdem man die Stiele bepußt hat, in ein Confect-Glas, kocht dann Essig, Zucker, Zimmt und Gewürz auf und läßt es kalt werden. Wenn es kalt ist, so gießt man es auf die Kirschen, macht sie mit Schweineblase zu und setzt sie weg. Eben so macht man auch Pflaumen und

grüne, junge Bohnen ein; die Bohnen werden aber vorher gar gekocht.

983. Eingemachte Himbeeren.

Vier Pfund Himbeeren wäscht man ab, setzt sie mit 2 Pf. Zucker auf, läßt sie dann weich kochen und ablaufen, kocht den Saß kürzer und verfährt damit wie in No. 982.

984. Eingemachte Abrikosen.

Die Abrikosen schneidet man halb durch und schält und blaugirt sie, nimmt dann so schwer Zucker als die Früchte wiegen, läutert ihn ab, thut die Abrikosen hinein, läßt sie gar kochen, ebenfalls oft ablaufen und verfährt ganz wie oben. Eben so macht man auch Johannisbeeren ein.

985. Eingemachte Champignons.

Die Champignons läßt man auspußen und blaugirt sie in Wasser und Salz, gießt das Wasser ab und thut sie in ein Glas. Dann läßt man Essig verkochen, gießt ihn, wenn er kalt ist, darauf, thut Dragun dazu und verwahrt es wohl. Am andern Tage gießt man den Essig ab, läßt ihn noch einmal kochen, thut ihn kalt auf die Champignons und setzt sie weg.

986. Eingemachte Nüsse.

Nachdem man die Nüsse durchstochen und 8 bis 10 Tage in Wasser hat liegen lassen (täglich muß man frisches Wasser nehmen), blaugirt man sie und spickt sie etwas mit Nelken und Zimmet, läßt dann Zucker von gleichem Gewicht läutern, thut die Nüsse darein und läßt sie weich kochen. Nun kocht man den Saß wie bei den andern Früchten immer kürzer (4 bis 5 mal) und füllt es dann in Gläser. Man muß öfters danach sehen, ob sie noch gut sind.

987. Soga.

Man nimmt die Abfälle von Champignons, thut sie mit etwas Salz versetzt in ein Geschirr und läßt sie so lange stehen, bis sie schwarz werden, preßt dann die Sauce, welche sich darauf gesammelt hat, durch, läßt sie mit dem Saß kurz einkochen und füllt es in Bouteillen.

988. Berberitzen-Saft.

Die Beeren der Berberitzen pflückt man von den Stengeln ab, quetscht sie mit einer hölzernen Schaufel, preßt sie durch und läßt den Saft eine Nacht stehen. Am andern Morgen gießt man das Klare oben ab, füllt es auf Bouteillen, umwickelt diese sorgfältig mit etwas Heu, setzt sie in einen Kessel mit Wasser, setzt ihn auf's Feuer und läßt es eine Weile kochen. Dann pfröpft man die Bouteillen zu, nimmt sie, wenn das Wasser kalt ist, heraus, verpicht sie und verwahrt sie an einem kühlen Ort.

Soll davon Punsch bereitet werden, so nimmt man auf 1 Bouteille Arak den achten Theil von dem Saft; man kann dann aber auch noch nach Belieben einige, auf Zucker abgeriebene Citronen dazu nehmen.

989. Eingemachte Melonen mit Essig.

Nachdem die Melonen geschält sind, schneidet man sie in Stücke und legt sie acht Tage in Essig; kocht sie dann in anderem Essig gar, läßt diesen durch eine Serviette ablaufen, spickt sie mit Zimmet und Nelken und setzt sie mit gestoßenem Zucker schichtweis in ein Confert-Glas.

990. Himbeer-Gelée.

Nachdem die Himbeeren gewaschen sind, läßt man sie auskochen und preßt den Saft durch, kocht diesen dann mit Zucker (zu 1 Pf. Saft $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker) recht kurz und füllt es in ein Glas. Sollte es anfangen zu schimmeln, so ist es noch zu fließend und muß noch kürzer umgekocht werden. Um ihn zu probiren, läßt man einige Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen, fängt er dann gleich an zu geliren, so ist er gewiß gut. Ebenso bereitet man auch Kirschen- oder Johannisbeer-Gelée.

991. Gelée von weißen Himbeeren.

Gute, reife, weiße Himbeeren schüttet man in einen Topf, bindet ihn zu, setzt ihn in Wasser und läßt sie kochen, dann gibt man den Saft durch, thut auf 1 Pf. Saft $\frac{3}{4}$ Pf. weißen Candiszucker dazu, kocht es langsam von der Seite, bis daß es die Gelée-Probe besteht und füllt es in Gläser. Die

Probe davon ist: man thut einige Tropfen davon auf einen zinnernen Teller, geliren diese dann gleich und werden fest, so ist das Gelée gut.

992. Gelée von weißen Johannisbeer-Trauben.

Die Bereitungsart ist die der vorigen Nummer, nur nimmt man auf 1 Pf. Saft 1 Pf. Candiszucker.

993. Gelée von weißen Maulbeeren.

Wird wie No. 991 angefertigt; nur nimmt man weiße Maulbeeren statt den Himbeeren.

994. Gelée von Aepfel-Quitten oder Aepfeln.

Aepfel-Quitten oder Aepfel (die Renetten oder Rabauen sind die besten dazu) schält man, reibt sie auf einem Reibeisen und drückt deren Saft aus; thut dann weißen Candiszucker (auf 1 Pf. Saft 1 Pf. Zucker) dazu und läßt es langsam, unter beständigem Abschäumen, von der Seite aus kochen, bis daß es die Gelée-Probe besteht.

995. Zwiebeln, in Essig eingemacht.

Ganz kleine Zwiebeln (am besten weiße) kocht man in Wasser, Salz und ein wenig Alaun halb weich, schüttet sie dann in kalt Wasser, trocknet sie wieder ab, gießt kochenden Essig darauf und läßt sie stehen. Am andern Tage kocht man den Essig mit etwas Salz auf, läßt die Zwiebeln einmal mit aufkochen, füllt sie mit einigen weißen Pfefferkörnern, Meerrettig und Dragun in Gläser und verwahrt diese recht gut.

996. Rothe Rüben einzumachen.

Man kocht die rothen Rüben mit der Schale (diese müssen besonders am Kopf unbeschädigt seyn), schält sie dann, schneidet sie in Scheiben, legt sie in einen Topf, thut bei jeder Schicht etwas Meerrettig, Kümmel, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Salz dazu und gießt zuletzt noch kalten Essig bei.

997. Salz-Gurken.

Gurken, von der Länge eines Fingers, reibt man gut ab, legt dann in einen Topf Blätter von sauern Kirschen

und Weinranken, thut die Gurken darein, legt oben darauf Weinblätter und Dill, läßt ferner stark gesalzenes Regenwasser kochen und gießt es, nachdem es verkaltet ist, darauf. Will man die Gurken aber lange aufbewahren, so gießt man das Wasser viermal kochend darauf und bindet sie dann erst zu. Am besten halten sich diese Gurken in kleinen Fäßchen.

998. Ucia-Gurken.

Hierzu nimmt man recht schöne, ausgewachsene Gurken, die viel Fleisch und wenig Kerne haben, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, bestreut sie mit Salz und läßt sie über Nacht stehen. Dann gießt man, nachdem sie wohl abgetrocknet sind, recht starken, kochenden Essig darüber und thut etwas Salz, Dragun und nicht viel Senfkörner und Merrettig dazu.

999. Bohnen in Essig.

Schöne, junge, grüne Bohnen kocht man in Wasser, Salz und ein wenig Pottasche halb weich, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, trocknet sie wohl ab, thut sie in einen Topf und gießt einige Male kochenden Essig darüber. Das letzte Mal läßt man sie einmal mit aufkochen und füllt sie dann mit etwas Dragun in Gläser.

1000. Früchte in Gläser zum Compote einzumachen.

Abrikosen (mit Schale oder geschält), Mirabellen, Reineclauden, Kirschen, Pfirsichen, rothe oder weiße Zwetschen oder dergl. setzt man in Gläser, streut in jedes Glas 4 Loth gestoßenen Zucker, bindet sie mit Leinwand und Blase fest zu, umwickelt sie mit Heu und setzt sie in einen Kessel mit Wasser, läßt dies so lange kochen bis die Früchte zu sinken anfangen, setzt dann den Kessel vom Feuer, läßt die Gläser kalt werden und verwahrt sie wohl. Beim Absetzen des Kessels kann man auch kaltes Wasser dazu gießen, jedoch darf solches die Gläser nicht berühren, weil sie sonst springen.

1001. Kernfrüchte aufzubewahren.

Jedes Kernobst kann man sehr gut aufbewahren, wenn man es (gar nicht oder doch so wenig als möglich mit der Hand berührend) in Flaschen füllt, dann fest zu macht, verpicht und im Regensarg oder, noch besser, in fließendem Wasser aufhebt.

1002. Eingemachte grüne Pflaumen.

Wenn die Pflaumen ausgewachsen, aber noch grün sind, nimmt man sie von den Stielen, durchsticht sie mit einer Nadel einige Male, blängirt sie in Wasser mit etwas Essig weich (sie sind gut, sobald sie leicht von einer Nadel fallen) und läßt sie in frischem Wasser gut abkühlen. Dann kocht man Zucker (auf 1 Pf. Pflaumen 1 Pf. Zucker) bis zum Faden, schüttet ihn heiß kochend über die Pflaumen und läßt sie so über Nacht stehen. Am nächsten Tage nimmt man den Zucker weg, thut einige Loth frischen dazu, läßt ihn wieder wie das erste Mal einkochen und gibt ihn über die Pflaumen. (Dieses wiederholt man 4 Tage.) Am vierten Tage läßt man die Pflaumen einmal mit aufkochen, wiederholt dies auch am fünften und füllt sie dann in Gläser. Das jedesmalige gute Abschäumen des Zuckers ist hierbei, so wie bei allem Eingemachten, besonders zu empfehlen.

1003. Eingemachte Stachelbeeren.

Stachelbeeren, noch grün und hart, pflückt man mit den Stielen ab, reinigt sie, thut sie in Gläser, fügt noch 8 Loth fein gestoßenen Zucker dazu und bindet sie gut zu. Dann setzt man sie in einen Kessel mit Heu, füllt Wasser hinein, so daß es übersteht, läßt es einmal aufkochen und dann kalt werden.

1004. Blaue Beilchen zu conserviren.

Nachdem man von den Beilchenblättern das Grüne abgepflückt hat, stößt man sie in einem Mörser, läßt dann Zucker bis zum kleinen Faden kochen, etwas verkalteten, thut die Beilchenblätter dazu, füllt es in eine Flasche, verschließt diese recht gut und verwahrt sie an einem kühlen Ort. Auf gleiche Weise verfährt man mit Rosenblättern, Drangenblüthe und Jasmin, nur darf man bei diesen die Blätter nicht stoßen.

1005. Eingemachte Quitten.

Birn-Quitten schält man und schneidet sie in 4—6 Stücke, setzt sie dann mit vielem Wasser und Zucker (auf 1 Pf. Quitten $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker) auf, läßt sie kochen bis daß sie ganz

roth sind und der Saft bis zu Syrup eingekocht ist, füllt sie in Gläser, verschließt diese recht gut und hebt sie auf.

1006. Quitten-Gelée.

Apfel-Quitten schneidet man in Stücke und kocht sie in Wasser weich, läßt dann den Saft durch ein Tuch ablaufen, fügt Zucker (auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker) bei und kocht ihn, unter Abschäumen, bis zum Gelée.

1007. Eingemachte Johannisbeer-Trauben à la Bahr.

Man nimmt schöne, große Johannisbeeren, löst die Körner behutsam heraus, legt sie in geläuterten, kalten Zucker (auf 1 Pf. Johannisbeeren 1 Pf. Zucker) und läßt sie stehen. Am andern Tag gießt man den Zucker behutsam ab, läßt ihn einkochen, thut die Johannisbeeren darein und läßt sie darin über Nacht stehen. Dann gießt man Abends den Zucker ab, kocht ihn bis zu einem leichten Gelée, thut die Früchte wieder hinein und verwahrt sie in Gläsern.

1008. Eingemachte bittere Drangen.

Reife Drangen höhlt man aus und setzt sie einige Tage in Wasser, blaugirt sie dann in Wasser halb weich, legt sie trocken in ein Geschirr und kocht geläuterten Zucker darüber. Am andern Tage kocht man den Zucker ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Dies wiederholt man 3—4 Tage, muß jedoch beim jedesmaligen Kochen etwas neuen Zucker dazu thun. Am letzten Tage läßt man sie einige Male mit aufkochen und stellt sie weg. Haben sie am andern Tage nicht mehr nachgelassen, so füllt man sie in Gläser, thut den Syrup, nachdem man ihn durchgegeben hat, darauf und bindet sie fest zu.

1009. Eingemachte Abrikosen.

Abrikosen, die ganz reif, aber nicht weich seyn dürfen, theilt man eine jede in 2 Hälften, legt sie auf eine tiefe Schüssel, streut feingestossenen Zucker, so schwer als die Früchte selbst, darüber und läßt sie so über Nacht stehen. Am andern Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn unter Abschäumen ab, thut die Früchte wieder darein, läßt sie mit aufkochen,

und wiederholt dies auch am dritten Tage, wo man den Zucker bis zum Syrup und die Früchte einmal mit aufkochen läßt; haben diese am vierten Tage nicht mehr nachgelassen, so füllt man sie in Gläser und setzt diese weg, im Gegentheile aber muß der Zucker nochmals gekocht werden.

1010. Eingemachte Reineklauden.

Man läßt Wasser mit etwas Pottasche oder Essig kochen, thut schöne ausgewachsene, jedoch nicht weiche Reineklauden hinein, läßt sie schwach aufkochen und völlig weich werden, so daß sie, wenn man sie auf eine Gabel sticht, leicht abfallen, thut sie dann in kaltes Wasser, damit sie sich abkühlen und läßt das Wasser auf einem Tuche ablaufen und sie trocken werden. Nun thut man sie in ein tiefes Geschirr, kocht Zucker (auf 1 Pf. Reineklauden $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker) zum Syrup und thut ihn kalt über die Früchte. Am andern Tage gießt man ihn ab, kocht ihn wieder mit etwas neuen Zucker zum Syrup, thut ihn kalt auf die Früchte und wiederholt dies so drei Tage, indem man immer etwas frischen dazu thut. Am vierten Tage kocht man den Zucker zum starken Syrup, läßt die Früchte einige Male mit aufkochen und füllt sie in Gläser.

1011. Grüne Zwetschen.

Diese werden wie Reineklauden eingemacht, nur blaugirt man sie weich und nimmt mehr Zucker als wie zu den Reineklauden.

1012. Früchte mit Brandtwein, Rum oder Cognak.

Ganz reife aber nicht weiche Abrikosen, Reineklauden oder Pfirsichen blaugirt man in Wasser ab, kocht dann auf jedes Pfund Früchte $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker bis zum dicken Syrup, thut ihn kalt darauf, wiederholt dies am zweiten und dritten Tage, läßt am vierten die Früchte einige Male mit aufkochen, füllt sie in Gläser, läßt den Saft durch ein Tuch laufen, versetzt ihn nach Belieben stark mit Franz-Brandtwein, Rum, Cognak oder Weingeist und gießt es dazu.

1013. Gelée von Aepfeln. I.

Aepfel, am besten dazu eignen sich die Reinetten, schneidet man ungeschält in Stücke, kocht sie in Wasser weich und gibt die Brühe durch ein Tuch; dann nimmt man auf jeden Schoppen $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, kocht es unter beständigem Abschäumen bis zum Gelée und füllt es in Gläser.

1014. Gelée von Aepfeln. II.

Man reibt die Aepfel auf einem Reibeisen, drückt den Saft durch ein Tuch, versetzt ihn mit Zucker (auf 1 Schoppen Saft 1 Pf. Zucker) kocht ihn, indem man ihn gut abschäumt, bis zum Gelée und füllt ihn in Gläser.

1015. Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée.

Himbeeren oder Johannisbeeren setzt man in einen Topf, setzt diesen in kochendes Wasser und läßt so den Saft ausziehen, gibt ihn dann durch ein Tuch, nimmt auf 1 Schoppen davon $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, läßt es zu Gelée einkochen, macht die bekannte Gelée-Probe und füllt es in Gläser.

1016. Ungekochter Gelée.

Hierzu nimmt man Himbeeren, Johannisbeeren oder kleine Walderdbeeren, preßt deren Saft gut aus, nimmt dann auf 1 Schoppen desselben 1 Pf. fein gestoßenen Zucker, rührt den Saft bis daß er dick wird und füllt ihn in Gläser.

1017. Champignons in Essig.

Nachdem die Champignons gereinigt sind, kocht man sie in Essig und etwas Salz ab, läßt sie nur einige Male mit aufkochen und sie dann über Nacht zugedeckt stehen. Am andern Tage gießt man den Essig ab, gibt etwas frischen dazu, läßt ihn kochen, schüttet die Champignons hinein und füllt es in Gläser. Oben darauf thut man nur etwas Dragun, damit der eigenthümliche Geschmack sich nicht verliert und bindet es mit Blase gut zu.

1018. Champignons in Butter.

Erst läßt man die Champignons reinigen und waschen, nimmt dann ein gutes Stück Butter und wenig Salz und läßt beides zergehen, schüttet die Champignons darein und läßt

ſie ſo braten, biß daß die Butter klar und helle auf ihnen ſteht, thut ſie dann ſogleich in Töpfe, drückt ſie etwas feſt ein, gibt die Butter darauf und gießt kalten Eßig hinzu, ſo daß er überſteht. Am nächſten Tage gießt man die Töpfe mit klarer Butter zu und verſchließt ſie gut.

1019. Eingemachte Gölzchen oder Pfeffergurken.

Man nimmt im Herbſt kleine Gurken, wäſcht ſie ab, thut ſie in kochendes Waſſer und läßt ſie einmal mit aufkochen, ſchüttet ſie hierauf in kaltes Waſſer und läßt ſie wohl abkühlen. Dann thut man ſie auf einen Tuch, reibt ſie gut ab, ſchüttet ſie in einen Topf und gießt kochenden Eßig darüber. Iſt der Eßig kalt, ſo kocht man ihn wieder auf, gießt ihn kochend über die Gurken und wiederholt dieſes 8—10 Mal. Das letzte Mal thut man einen Theil friſchen Eßig und Salz dazu, läßt die Gurken, wenn der Eßig kocht, ſchnell ein Mal mit aufkochen, thut ſie in Töpfe, legt Dragun, Pfefferkörner, klein geſchnittenen Meerrettig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelken und etwas Dill dazu, füllt den Eßig darauf und bindet ſie mit Bläſe zu.

1020. Türkischer Waizen (Mais).

Wenn der türkiſche Waizen einen kleinen Finger lang iſt, ſo nimmt man ihn, kocht ihn in Waſſer, Salz und etwas Alaun halb weich, thut ihn darauf in kaltes Waſſer und trocknet ihn nachher ab; kocht dann Eßig und läßt den Waizen darin einmal aufkochen. Am folgenden Tage kocht man den Eßig noch einmal mit auf, füllt den Waizen in Gläſer, gießt den Eßig darüber, legt noch etwas Dragun und wenig Meerrettig darauf und bindet es gut zu.

1021. Schwarzwild zu mariniren.

Wenn der Kopf vom Schwarzwild gebrannt und rein gewaſchen iſt, ſetzt man ihn mit 2 Theile Wein, 2 Theile Eßig, 1 Theil Waſſer, gehörigem Salze, Timian, Wachholderbeeren, Pfeffer und Neuwürzkörner ein, thut noch 2 Ochſenfüße, woran aber die Haut noch ſeyn muß, dazu, ſetzt es zuſammen auf's Feuer und läßt es langſam gar, nicht aber zu weich, kochen; ſchüttet es dann in das beſtimmte

Geschirr, läßt die Bouillon, wenn sie mit Eyweiß geklärt ist, durch eine Serviette darauf laufen, nimmt nun das Fett davon ab und läßt die Masse kalt werden. Ist sie kalt, so gießt man sie mit warmem Fett überall zu.

Das Plagen verhindert man dadurch, daß man die Haut an der Schnauze und unter den Kinnbacken etwas lüftet. Das Gehirn nimmt man ganz heraus, brennt dann die Hirnschale mit einem glühenden Eisen aus, streut viel Salz und Pfeffer in die Deffnung und stopft sie ganz mit Timian aus.

1022. Schweinskopf, mit Trüffeln gefüllt. I.

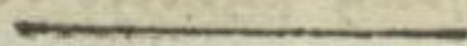
Erst löst man den Schweinskopf bis auf den Knochen in der Schnauze aus, füllt ihn dann mit feingehacktem Schweinefleisch, Gewürz und Salz, legt auch lange, dicke Streifen von Speck, gesalzener Dachsen- oder Schweinszunge und rohen Schinken mit hinein und gibt ihm seine erste Form wieder. Nun umwickelt man ihn mit Bindfaden, legt von der Hirnschale an bis auf die Schnauze dünne Bröbchen, bindet sie recht fest, kocht ihn in Wein, Essig und Kräutern gar und verfährt damit weiter wie die vorige Nummer lehrt.

1023. Schweinskopf, mit Trüffeln gefüllt. II.

Nachdem der Schweinskopf ausgelöst ist, bereitet man einen Farsch von Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und den feingehackten Schalen der Trüffeln, fügt noch geschälte Trüffel bei und füllt damit den Kopf. Das fernere Verfahren sagt die vorige Nummer.

1024. Rouladen von Schwarzwild.

Hierzu nimmt man die Brüste von Schwarzwild, bestreut sie, nachdem man die Knochen ausgelöst hat, mit Salz, Pfeffer und Gewürz, rollt sie dann recht fest zusammen, umwickelt sie recht fest mit Bindfaden, bindet nachher noch ein Tuch darum und hängt sie 8 Tage in Rauch. Nun kocht man sie wie ein wildes Schwein ab, läßt sie unter einer Presse etwas breit werden, legt sie, wenn sie kalt sind, in den Saß, worin sie gekocht sind und bewahrt sie wie das Wild.



G e t r ä n k e.

1025. Punsch-Royal, nach russischer Art.

Dieser wird bereitet aus 1 Schoppen Parfait d'amour, 1 Bouteille rothen Wein, 1 dito voll Champagner, 6 Apfelsinen (wovon 4 abgerieben), 4 Citronen (1 abgerieben), $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, 1 Schoppen Wasser und 1 Schoppen Arak.

1026. Orsade.

Mandeln läßt man mit Milch stoßen, fügt nach Belieben Wasser oder Milch und 1 Pf. Zucker bei, rührt es untereinander, preßt es durch eine Serviette und füllt es auf Bouteillen.

1027. Limonade.

Zu einem Quart Limonade nimmt man 1 Quart Wasser, 6 Citronen und $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, reibt die Citronen auf Zucker ab, drückt den Saft dazu, fügt nun Wasser und den Zucker, auch wohl etwas Wein bei und läßt es durchlaufen.

1028. Frontincara.

Eine Flasche voll Champagner gießt man in einen Topf, thut 16 gelbe Eyer und 1 Pf. Zucker dazu, rührt dies auf einem Kohlenfeuer ab, bis es steigt und gibt es dann in Tassen. Man kann statt des Champagners auch Rhein- oder Franz-Wein nehmen.

1029. Composé.

Eine Bouteille voll Rheinwein und eine dito voll Arak läßt man mit 1 Pf. Zucker aufkochen, legirt es mit 30 Eyer und gibt es in Tassen.

1030. Whist.

Hierzu nimmt man den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone, 7 Tassen voll guten Thee, 9 Loth Zucker, das Abgeriebene von einer Citrone, läßt es zusammen eine Zeit lang ziehen und gießt dann $1\frac{1}{2}$ Tasse voll rothen Wein dazu.

1031. Sillipup.

Ein Viertelpfund Zucker, 6 gelbe Eyer, das Abgeriebene von 1 Citrone, 1 Schoppen dicken, süßen Rahm, 1 Schoppen Rheinwein und den Saft von 1 Citrone mischt man zusammen, schlägt es fortwährend, füllt den Schaum von Zeit zu Zeit in Gläser und gibt ihn so zur Tafel.

N a c h t r a g.

1032. Eyer en chemise, oder verlorne Eyer.

Man läßt etwas Fett oder Backbutter in einer schief gestellten Casserolle recht heiß werden, schlägt dann ein Ey behutsam darein, nimmt eine Gabel, schiebt damit das zu backende Eyweiß immer aneinander, damit das Ey eine schöne ovale Form erhält, läßt es so hübsch gelbbraun backen und legt es dann auf ein Tuch, damit das Fett abläuft. Man kann aber nur immer ein Ey backen.

Diese Eyer gebraucht man hauptsächlich zum Garniren der Ragoûts.

Nöthige Verbesserungen.

- Nro. 1. Zeile 12: damit die Haut daran nicht verlest wird; muß heißen: damit die Keule sich unter die Haut schiebet.
- Nro. 24, Zeile 2: kocht Gelée; muß heißen: kocht ihn kurz ein zum Stand oder Gelée.
- Nro. 26. Liaison d'œufs; ist hinzuzusetzen: oder Eyer zum Binden.
- Nro. 32, Zeile 8: $\frac{1}{2}$ dito Citronensaft; muß heißen: den Saft einer halben Citrone.
- Nro. 49, Zeile 1, statt: und unten bezugt, ließ: und unten bepugt.
- Nro. 50. Soupe à la Cardinal avec pousse-pieds, muß heißen: Soupe à la Cardinal mit Paupiettes von Karpfen.
- Nro. 66, Zeile 6: kocht sie dann gelinde; muß heißen: bäckt sie dann gelinde.
- Nro. 821, Zeile 2: 1 Pf. Zucker; muß heißen: 1 Pf. Butter.
-

I n h a l t.

Nothwendige Vorkenntnisse der Küche.

	Nro.
Bereitung des Geflügels	1
Braucht man das Geflügel zu Ragout	2
<hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/>	
Béchamelle	11
Bouillon, braune, oder Jus	7
" weiße	6
Coulis blanc, oder durchgeseihete Kraftbrühe	9
" brun	10
Eyer zum binden oder liaison d'œufs	26
Farce au veau oder Füllsel von Kalbfleisch	3
Farsch, passirtes	4
Fisch-Bouillon	8
Fisch-Farsch	5
Himbeer-Sauce	22
Klare, eine, zu machen	14
Krebs-Butter	13
Majonaise	24
Majonaise von Provencer-Öel	25
Mehl-Rudeln oder Klöße	27
Saint-Menic	12
Sardellen-Butter	20
Sauce, braune, zum Rindfleisch	33
" grüne	17
" holländische	29
" zum Hummer oder Seekrebs	32
" à la Maître d'hôtel	21
" mit Malaga oder Madera	18
" pauvre-alliée	23
" mit Sardellen oder Kapern	30
" sauere	16
" von Sauerampfer	31
" zum Schweinskopf	45
Schwimm-Klößchen	28
Spinat-Matte	19

S u p p e n.

Apfel-Suppe	78
Austern-Suppe mit kleinen Profiltriois	66
Bier-Suppe	70
Bouillon, klare, mit mitonnirtem Brod	64
Chocoladen-Suppe von Milch	80
Chocoladen-Suppe von Wein	79
Flieder-Milch	87
Froschkeulen-Suppe	68
Gersten-Suppe	44
Gesundheits-Suppe mit Semmel-Klößchen	52

	Nro.
Habergrüs-Suppe	69
Habergrüs-Suppe mit Rheinwein	88
Hühner-Suppe mit verlorne Eiern	42
Hühner-Suppe mit Reis	38
Kalbfleisch-Suppe mit Reis	39
Kalteschale von Apfelsinen	82
Kalteschale von Erdbeeren	83
Kalteschale von Kirschen	84
Kalteschale von Reis	85
Kalteschale von Roggenbrod oder Pumpernickel	81
Kalteschale von Weißbier	86
Kirschen-Suppe	77
Kraft-Suppe von Kalbfleisch	51
Kräuter-Suppe mit Eiern	56
Krebs-Suppe	40
Krebs-Suppe mit Reis à la Cardinal	41
Kresse-Suppe mit ausgebackenen Brodrinden	63
Linsen-Suppe mit Schweinsohren	37
Milch-Suppe mit Griesmehl	72
" mit Kaiser-Gerste	71
" mit Sago	73
" mit Schwabe oder Grütze	75
Nanaden-Suppe	74
Perlgraupen-Suppe	44
Pflaumen-Suppe	76
Purée à l'espagnol avec croûtons de Parmesan	58
" von Kastanien mit Croûtons	60
" von Perlgraupen	45
" von Rebhühnern mit gebackenen Nudeln	61
" von gelben Rüben	94
" von weißen Rüben mit Klößchen	59
Purée-Suppe von Erbsen mit Schweinsohren	95
" von Kartoffeln	96
Sago-Suppe mit Eiern	93
Sauerkohl-Suppe	67
Soupe à la Cardinal mit Paupiettes von Karpfen	50
" Cervan	53
" à la Jardinière	48
" Julienne	92
" à la Mylord	62
" printanière avec boulettes de pâte	36
" à la Reine	34
" tortue. I. II.	89 — 90
" tortue für 24 Personen	97
Suppe mit Hammelbrust und weißen Rüben	35
" mit Hechtklößen	43
" mit Kaiser-Gerste	55
" mit Kartoffeln (Erdäpfeln)	54
" klare, mit Faden-Nudeln	65
" mit Markknochen	49
" mit geschnittenen Nudeln	47
" passirte	91
Tartarei-Suppe	46
Tortue-Suppe, singirte	57

Ausgebakene Sachen.

	Nro.
Amonrets	98
Bignets d'amandes	100
" von Aepfeln	135
" von Apfelsinen	137
" bachiques	99
" Bavo	101
" von Kartoffeln	140
" von Kartoffeln à la Vanille	141
" à la Reine	102
" de pommes de terre en Parmesan	142
" de pommes en Turban	136
" von Reis	122
Birn von Mandeln	103
Buche-Körbchen	104
Côtelettes à la Subise	105
Crème	133
Croquets	106
" von Kartoffeln	143
Eyer en chemise, oder verlorene Eyer	1032
Flieder	108
Frosch-Keulen, ausgebackene	144
Fuchs-Schwänze	109
Kalbs-Gehirn	134
Karpfen	138
Kirschen	111
Knüttel-Stücke	112
Krebse	113
Krebs-Scheeren	114
Kuchen, Glumische	110
Lachs, geräucherter	115
Mandeln	116
Mandel-Aepfel	117
Mandel-Körbe	118
Mandel-Muscheln	119
Morcheln	120
Oblaten	121
Polenta	139
Sardellen-Allumets	123
Saucischen	124
Schnee-Bälle	125
Schnitte, englische	126
Spriskuchen	127
Tabacks-Rollen	129
Tannen-Zapfen	107
Tauben mit Basilike	128
Zimmet-Röhrchen	130
Zucker-Trauben	131
Zucker-Wurzeln	132

Kleines Backwerk.

Anis-Brod	336
Anis-Kuchen	157

	No.
Aepfel à la Cardinal	209
Aepfel-Kuchen I.	145
" II.	308
Aepfel mit Mandeln	210
Baumkuchen I—V.	183 — 187
Berlans	211
Berlingauce	212
Biscuit, dressirtes oder Uchtel=	323
" spanisches	152
" Kapseln I. II.	324, 325
" Kuchen I—V.	147 — 151
" Spähne	213
Brezeln	257
" kleine	258
" nach Karlsbader Art	259
Brod, Ulmer	282
Brod-Kuchen	153
Brügel-Grabbeln	328
Butterschnitte, spanische	340
Butter-Teig	335
Champignon-Kuchen	155
Chocolade-Kuchen	156
Chocolade-Muscheln	243
" gebrannte	244
Choux, petits, I. II.	254, 255
Chue-Gan	215
Citronen-Bröbchen	217
Citronen-Kuchen, I. II.	158, 159
Citronen-Tortelettes	280
Citronex	216
Crème-Kuchen	160
Echaudé en allemand	231
" à la Parisienne	232
Eisen-Kuchen, I. II.	161, 162
Falken en Kameky	233
Gâteaux à mille feuilles	235
" à la Mannon	238
" aux Meringues	239
" à la rocher	236
" à la Saint-Cloud	234
" à la Vincennes	237
Gilben-Kuchen	164
Hefen-Brezeln, kleine	321
Hefen-Waffeln, I. II.	287, 288
Jus-Kuchen	177
Kalbsnieren-Kuchen	163
Kalletschen	218
" Carlsbader	228
" Englische, I—III.	219 — 221
" à la Lichtenstein	227
" Magdeburger	222
" Nürnberger	223
" Sächsische	229
" Wiener, I. II.	224, 225

	Nro.
Kastanien-Kuchen	154
Kirchen-Kuchen, I. II.	178, 179
" nach Karlsbader Art	180
Königin-Kuchen	181
Krapfen, Wiener	331
Kraus-Gebackenes	305
Krebs-Kuchen, Wiener	208
Kuchen, Baiertischer	146
" Bologneser	176
" Florentiner	175
" Hallischer	165
" Holländischer, I—III.	167 — 169
" Hannöverscher	166
" Leipziger	170
" Musketische	171
" Ostfriesischer	307
" Rothenburger	174
" Wiener	172
" " ober Zehnblätter-Kuchen	173
Recelten	339
Macaronen, süße, I. II.	337, 338
Magdalenen-Kuchen	182
Magen-Marseilles	301
Mandel-Birnen	240
" Brezeln	260
" Kranze, braune	241
" " weiße	242
" Kuchen, I. II.	188, 189
" Nüsse	326
" Spähne, I—III.	245 — 247
Marzipan-Masse	302
Maultaschen	248
" Wiener	249
Meringues	250
Mörgel-Kuchen	190
Noasen	309
Rudel-Kuchen	191
Pain d'amour	253
Pain à la Dauphine	251
Pain à la Duchesse	252
Pfannen-Kuchen	312
" Berliner	313
Pfeffer-Kuchen	192
Pflaumen-Kuchen	314
Pfriemen-Kuchen	316
Piscoten, leichte	256
Pistatien-Kuchen	193
Plumpquexs zu 12 Stein	320
Pommes à la Dauphine	303
" à la Portugaise	304
Portugiesen-Kuchen, I. II.	194, 195
Prinzessin-Bröddchen	310
Priors	262
" à la Parisienne	263

	Nro.
Quinq-Quexs, englische	264
Quint-Kuchen	196
Quitten-Kuchen	197
Quitten-Schnee	266
Rahm-Waffeln, saure	293
Ramquins, I. II.	267, 268
Rand-Kuchen	198
Roeps-Quinq-Quexs	265
Sahne-Kuchen, I. II.	199, 200
Sandkuchen	311
Savonen-Kuchen	201
Schnecken, ungarische, von Chocolate	270
Schnee-Bälle	269
Schnitte, englische	329
Schuster-Kuchen	202
Spriz-Kuchen	203
„ von Mandeln	204
Stachelbeer-Kuchen	206
Stärke-Kuchen	207
Süster	318
Süster-Kuchen	317
Taback-Rollen	273
Tarrons	271
„ en rocher	272
Tausendjahr-Kuchen	205
Teig, Linzer	333
„ „ zu Pflaumenkuchen	315
„ mürber	332
„ Ostfriesischer	334
Thee-Biscuit, kleines	322
Tortelettes à l'Anglaise	274
„ bandées mêlées	278
„ von Chocolate	275
„ à la Ferdinand	277
„ von Pistatien	276
„ von Rahm oder Vanille	330
„ Schweizer	279
„ von Zucker	281
Tragant-Teig	306
Waffeln, I—IV.	283 — 286
„ Holländische	289
Weit-Blatt	230
Wespen-Nester	295
Windbeutel	319
Zelten, Wiener	296
Zimmet-Kuchen	300
Zimmet-Röhrchen	297
„ von Mandeln	298
Zimmet-Waffeln, I—III.	290 — 292
Zucker-Brezeln	261
Zucker-Bogen, Wiener	299
Zuckerbrod, Karlsbader	217
Zucker-Glace	327
Zucker-Kalletschen	226
Zwieback-Waffeln	297

T o r t e n .

	Nro.
Aepfel-Torte	341
Aepfel- oder Quitten-Torte	369
Baum-Torte, I. II.	343, 344
Biscuit-Torte, I. II.	345, 346
Brod-Torte, I. II.	347, 348
Citronat-Torte	350
Citronen-Torte, I. II.	351, 352
" von geröstetem Brode	353
Crocaret-Torte	354
Croquante (Krach-Torte)	356
Käse-Torte	359
Krach-Torte	356
Kräuter-Torte	360
Macaronen-Torte von Mandeln	364
" türkische	365
Mandel-Torte, I. II.	362, 363
Mark-Torte	366
Marzipan-Torte	381
Muß-Torte	386
Orangen-Torte mit Mandeln	367
Pflaumen-Torte	378
Quitten-Torte	368
Quitten- oder Aepfel-Torte	369
Reis-Torte	370
Sand-Torte, I. II.	371, 372
Sauerfohl-Torte	373
Schmalz-Torte, I—III.	383 — 385
Speck-Torte	374
Stachelbeer-Torte	375
Torte allègre von Mandeln und Abrifosen	342
" von geriebenem Brode mit Compote von Birnen	349
" à la Crème	379
" Englische	357
" à l'Espagnole	358
" geriebene	380
" von gebratenem Kapaun	355
" Einzler	361
" Mailändische	382
" marbrée	390
" von geschlagenem Rahm	389
" von mürbem Teige	387
" Ungrische	388
" Wiener	376
Zimmet-Torte	377

G e m ü s e m i t Z u t h a t e n .

Blumenfohl au blanc	392
" mit Kalbfleisch	412
" au parmesan	391
Bohnen, grüne, à la française	440
" " à la pulette mit Karbonade	428
" weiße	441

	Nro.
Bohnen, weiße, mit Hammelkeule	425
Bombe von Kopfsalat à la Vineuse	438
" von Weißkohl à la Sardinale	402
Brechbohnen mit Hammel-Carré glacé	426
Cardons à l'Espagnol	437
Enten mit weißen Rüben	406
Erbfen mit Bratharing	408
" gestäubte, mit Kopfsalat	393
" grüne, mit Côtelettes glacées	430
" " à la française	439
" " mit jungen Hühnern	433
" " mit Krebsen	434
" " mit Schollen	432
Hammel-Carré mit Weißkohl à la Piémontaise	394
Hammelkeule, farcirt mit braunen Rüben	395
Hauchepot à l'Anglaise	420
Karbonade à la Flamande mit kleinen Légumes	404
Kartoffeln, geriebene, mit Schweinskarbonade	423
Kohl, rother, mit Aepfeln	414
" weißer, à la Piémontaise	410
Kopfsalat, farschirter	417
Linsen mit Schweinsohren	424
Mohrrüben mit Spargel	421
" und grüne Erbsen mit geräuchertem Kalb	431
Pain von Blumenkohl à l'Anglaise	396
" von Savoyenkohl mit Kriechenten	397
Paupiettes von Weißkohl	398
Rindfleisch mit Mohrrüben à l'Anglaise	399
Rüben, braune, mit Hammelkeule	405
" weiße, mit Spargel, u. s. w.	407
Sahl-Erbfen	400
Salm mit Kartoffeln	442
Sauerampfer mit Fricandeaux glacés	419
Sauerkohl mit Hasen	401
Sauerkohl-Pastete	413
Schinken-Glacé mit kleinen Légumes mêlées	422
Schneidebohnen mit Paupiettes von Kalbfleisch	427
Spargel en petits pois mit Grillade von Hühnern	435
Specklöse mit grünen Birnen	409
Spinat à la Crème mit Omelettes roulées	429
" mit verlornen Eiern	418
Sprüten-Kohl mit Kastanien	415
Weißkohl à la Crème	411
" farcirt à la Piémontaise	436
Wirsing-Kohl mit Rindfleisch	416
" farcirter	403

Fleischspeisen und Ragoûts.

Andouilles, I. II. III.	462, 463, 587
Artischofen-Boden mit Krammetsvögeln	583
Aspic von Hühnern	445
" " à l'Italienne	446
Atreaux von Hühnern mit einer Ravigote	444

	Nro.
Beefsteak	627
„ à l'Allemande oder Clobbs	633
„ à l'Anglaise	632
„ à l'Espannole	593
„ au jus	557
Blanquette von Kalbfleisch	552
Bombe von Gänfen, mit Gurken	573
„ von Truthahn mit Reis au vert jus	569
Brod, eingefülltes, mit Ragoût	443
Côtelettes à l'Allemande	628
„ en crépinet	601
„ von Froschkeulen	577
„ von Hammel, mit Schinken gespickt	457
„ à la minute	540
Crouâden, kleine, von Wild	594
Crouâte von Austern	458
„ von Champignons, mit Mignounettes von Schinken	566
„ von Morcheln mit Eiern en chemise	459
Dacumling	460
Defa von Kalkunen	461
Emincées von Wild à la Pompadour	541
Enten en marlé mit Sauce d'orange	599
„ wilde, mit frischen Morcheln	615
„ wilde oder zahme, à la Schilga	622
Escalops	464
„ à la Duval	600
„ von Hasen	465
„ von Hühnern oder Rebhühnern	623
„ von Wild mit Crépinets	555
Hasen, roulirter	529
Hasanen à la Ducell	466
„ à la Stanislaus	467
Filet von Enten	471
Filets von Hammel à la Danton, mit braunen Rüben	472
„ „ „ à l'Espannole	473
„ „ Hasen mit feinen Kräutern	629
„ „ Hasen mit Sauce von Ucia	606
„ „ Hühnern mit Champagner	560
„ „ Kalkun à la Grobian	469
„ „ „ à la maître d'hôtel	470
„ „ Rebhühnern à la Ducell	551
„ „ Reh à la Conti	538
„ d'amour von Wild	468
Finken, gepflückte	477
Fonte en caisses	585
Fricandeaux von Rindfleisch, mit Malaga	603
„ au gratin	515
Fricassée von Froschkeulen I.	576
„ „ „ II.	619
„ „ Hühnern mit Champagner	582
„ „ „ à la française	550
Gâteaux von Hasen	474
„ de jambon à la belle vue	475
„ de poulets à la Palsty	602

	Nro.
Gâteaux von Rindfleisch à l'Italienne	476
Gekröste-Würste	592
Gratin	479
" von Kalbsmilch	613
" von Krammetzvögeln	480
Grillade von Kapaunen	481
Haché von Hammel	597
" von Hühnern mit Kastanien	563
" von Morcheln	564
" von Rebhühnern	565
Hammelfüße en fricassée	482
" mit Sahne und Mandeln	483
Hammelfeule à l'Espagnole	484
" à l'Italienne	485
" à la Mylord Maréchal	559
Hammelschwänze und Pökel-Schweinefleisch mit Reis à l'Italienne	486
Hatelets von Hühnern au Malaga	605
Hirsch-Rücken, farschirter, mit Ragoût	487
" panirt mit Kirschen-Sauce	578
Hohepot von Kalbs- oder Lammsbrüsten	489
Hühner à l'Anglaise	488
" à l'Arlequin	490
" au canellon mit Endivien	561
" en Crépine	491
" à la Dauphine	539
" à l'Estrapolle	492
" en marinade	549
" mit Zuckermurzeln	493
" junge, à la broche, mit Champignons	497
" " en caisses	548
" " en dépecé	571
" " à l'étouffade	494
" " mit Semmelklößen	496
" " farcirt mit Trüffeln	495
Kalbfleisch mit Majoran und Klößen	575
Kalbsbrüste, farcirt, mit Ragoût mêlé	498
Kalbsgehirn mit grüner Sauce	630
" mit Sauce verte	607
Kalbskarbonade glacé mit Endivien	499
Kalbskeule mit Sauce haché	535
" farcirt, mit Sauce haché	500
" à la Piémontaise	501
Kalbskopf à l'Allemande	544
" à la tortue	611
" à la tortue blanc	612
Kalbsmilch en caisses	502
" à la Conti	503
Kalbsnierenstück à la Crème	553
Kalbs-Tendons en béchamelle	504
" à la chipolate	505
Kalbszunge à l'Espagnole	506
Kapaunen mit Austern-Sauce	532
" en daube	450
" à la Memoranic	451

	Nro.
Kapaunen à l'orange	452
" à la paysan	453
" im Topf	454
Karbonade à la flamande mit kleinen Légumes	554
" à la Rothenbourg	455
Krammetsvögel in großen Zwiebeln	608
Krebswürste	586
Perchen, gestäubte, mit Borsdorfer Äpfeln	478
Membre von Rindfleisch	507
Meridon von Kalbfleisch	509
" von Tauben	508
Rudeln, französische, von Kapaunenbrüsten	514
Schfengaumen en menus droits	516
Omelettes en chapeaux mit Croûte von Champignons	447
Pain à l'Anglaise	518
" von Hühnern en Salpicon	521
" von wälschen Hühnern (Truthähnen, Truthühnern)	519
" von Krammetsvögeln	609
" von Rebhühnern à l'Espagnole	520
Papillottes von Rebhühnern	604
Paupiettes von Hasen à la Crème	568
" von Rinder-Filets à l'Italienne	522
Preßkopf en Allemande	598
Ragoût von Austern	523
" von Hammelfleisch	579
" " " mit Crossner oder anderem gutem Weißbier	524
" von Kalbseuter	525
" mélé, mit gespickter Kalbmilch garnirt	614
Ragoût-Würste	590
Rebhühner à l'étouffade mit Sauce d'orange	572
" au gratin	517
" mit Ragoût mélé	542
" à la Stock farcirt	527
Rebhühner-Käse	526
Rehkeule mit Wachholder-Sauce	546
Reh-Würste	588
Reis-Würste	591
Rinderbrust mit Kartoffeln	547
Rinder-Kalbaunen im Ofen	528
Rinder-Mürbbraten à la Neapolitane	512
" oder Filets à la Canonnière	510
" oder Rinder-Filets au jus clair	511
" à la vieillard	513
Rindfleisch mit Petersilien-Jus	533
" à la braise	543
" en pot	574
" en roulade	634
Rissoles von Kapaunen mit Austern	448
" von Wild	449
Roulade von wälschen Hühnern	556
" von Lamm à l'Anglaise	596
" von Truthahn	631
Rouladen von Hasen oder Reh	636
Royal von Rinds-Filets	621

	Nro.
Rührey mit AUSTERN I.	530
" " " " II.	562
Salmi von Rebhühnern	545
" (Ragoût) von Schnepfen	617
Sautés von Hühnern	618
Siamoise von Filets von Hasen	456
Sibet von Enten	536
" von Hasen mit magerem Speck	537
Spinat-Würste	589
Suprême von Hühnern	610
" " " " à la Piémontaise	620
" von Schnepfen oder Feldhühnern	635
Tauben en timbale	531
" junge, mit Brechspargel	567
Tendons vom Kalb à la Broutonne	534
Timbale von Hasen	626
" Rénomaire	616
Tranchen vom Kalbe	595
Trüffeln mit Leipziger Lerchen	584
Truthahn à la braise mit Ragoût mêlé au blanc	570
" gefüllter, aux truffes	624
" aux truffes mit Hechtfarsch	625
Vogel, gestäubte, mit Nespeln	558
Volovans von Markklößen	637
" von Wild à la Génois	581
Würste, weiße und rothe	580

B r a t e n.

Braten, englischer	640
" von jungen Hühnern	643
Entenbraten	644
Hammelbraten	639
Kalbsbraten	638
Rehbraten	641
Truthahnbraten	645
Wildbraten mit sauerem Rahm	642

F i s c h s p e i s e n oder Entremets.

Al, gerösteter, mit Sauce-remoulade	729
" im Ofen, mit Sardellen-Sauce	675
" en remoulade (sauere, kalte Sauce)	673
" mit Sauce verte	676
" en surprise mit einer Sauce Robert	674
Artischofen farcirt mit Sauce d'orange	711
" à la Hollandaise	710
" à l'Italienne	709
Austern au gratin	703
Barsch en Arménienne	646
" à la Tartare	647
Becher, kleine, à la Provençale	670
Bouffoisen von Lachs	693
Canapés	648
Chartreuse von Hecht	682

	Nro.
Filets von Barsch en coquilles	707
" von Barsch, mit einer Kräuter-Sauce	736
" von Fisch à la Piémontaise	650
" von Hecht en béchamelle	717
" von Hecht à la Conti	727
" von Hecht oder Karpfen en béchamelle	726
" von Zander en caisses	696
" " " en mille feuilles	680
" " " en papillots	652
" " " à la Reh	679
" " " à la Suédois	708
Fische, allerhand, mit Rheinwein	669
Fisch-Würste	719
Forellen à la Suisse	677
Fricandeaux à la broche	649
" garnirte, von Fisch	681
Gratin von Aустern	731
" von Zander, Hecht oder süßem Schellfisch	730
Hecht, angeschlagener,	706
" im Backofen, mit dicker Butter	684
" mit Garnitur	714
" gestäubter,	653
" en turban	716
" à la Toulousienne	671
Hecht-Farsch, ein guter,	715
Hühner, junge, von einem Hecht	654
Karpfen mit Acia	686
" im Backofen	705
" in Bier	735
" à la bourgeoise	688
" en fines herbes (in feinen Kräutern)	732
" mit feinen Kräutern	704
" blauer, mit Meerrettig	687
" im Ofen (au four)	722
" mit Rheinwein	733
" en roquelaure	651
Krebse	695
" au Gascogne	655
Lachs à la Génoise	691
" " " mit Champagner	656
" geräucherter, à la Wittenberg	658
" à la Hollandaise	690
" à la Maréchal	657
" sauté	689
" à la Simorotti	678
" à la Suisse	692
Matelote von Fisch	659
Pain von Hecht	728
" von Karpfen à l'aitue romaine	660
" von Labberdan	661
" von geräuchertem Lachs	734
" von Stockfisch	662
Pains, petits, vom Lachs en filentine	672

	Nro.
Pflück-Hecht mit Krebsen	663
Quabben-Lebern en coquilles	664
Roulade von Aal	701
Salm en béchamelle	712
„ geräucherter, mit Eyern	721
Salm-Klöße en Volovans	718
Sauté von Hecht	713
Schildkröte mit Muschel-Sauce	683
Schinken von Karpfen oder Hecht	666
Schley mit Dill und Milch	699
„ „ „ Peterfilie	698
Schnecken	667
Schüssel-Hecht	725
See-Schnecken, farcirt	668
Stockfisch, farcirt	665
„ sehr gute Methode ihn zu weichen	737
Stör, gekocht und gebacken	685
Lorte von Karpfen	724
„ von Stockfisch à la Crème	723
Watersottchen mit Krebsen	694
Würste von Salm	720
Zander au gratin	702
„ mit Mostrich	700
„ „ Peterfilienwurzel	697
„ ober Hecht à la Toulousienne	671

P a s t e t e n.

Austern-Pastete à la Parisienne	764
Austern-Pasteten, Kleine	755
Croquets von Hühnern	763
Farsch zu Godiveaux-Pasteten	773
Gänseleber-Pastete	765
„ à la Parisienne	766
Rudel-Pastete	748
Pasteten, Kleine, von Austern mit Muskatsekt	761
„ von wilden Enten	771
„ von Fasänen	750
„ aus Filets von Fasan	768
„ von wilden Gänsen	753
„ von Haringen	746
„ von Paupiettes von Hasen	747
„ Kleine, von Hühnern en fleuron	754
„ von Krammetsvögeln	752
„ Kleine, von Kartoffeln	758
„ von Lerchen oder dergleichen Vögeln	770
„ von Filets von Rebhühnern	751
„ von Reh	744
„ von Filets von Reh	743
„ Kleine, von Reis	757
„ von Rissoles	745
„ von Rissolen von Hirsch	767
„ von Sauerkohl à la Russienne, I. II.	759, 760
„ von Schnepfen	769

	Nro.
Pastete, spanische, I. II.	756, 772
" kalte, von Fasanen	742
" " à la Hollandaise	740
" " von Rebhühnern	738
" " von Schinken	739
" " von Truthahn	741
Rasiolen von Hühnern	762
Sauerkohl-Pastete	749

Mehlspeisen, Puddings u. s. w.

Aepfel en hâtelet	840
" à la Portugaise	843
" en tour	833
Aepfel-Strudeln, I. II.	806, 807
Auflauf von Apfelsinen	825
" brûlé	831
" von Kastanien	830
" von Reis mit Aepfeln	824
Boufeusen von Salm	828
Chalotte von Aepfeln I.	814
" " " II.	849
Dampfnudeln, baierische,	827
" " Wiener,	826
Eyer-Käse	818
Flomris von Reis-Gries	875
Galanterie von Chocolate zum Pudding, mit gef. Gelée und Sahnenschaum	870
Galantin von Hasergrüze	874
" von Sago, I. II.	876, 877
" von Vanille	879
Grantin von Kirschen	838
Gries-Strudeln	805
Kirsch-Brödchen oder Wulquins	809
Krebsbecher à la pauvre	815
Krebs-Wucheln, I. II.	785, 832
Macaroni au Parmesan	778
Masse à la Saxon zu vielen Puddings	852
Matter-Krebse	786
Mehlspeise von Aepfeln	836
" " " mit geröstetem Brode	850
" " " mit Vanille	842
" " kalte, von Bisquit au confiture décorée	823
" " à la fantaisie	844
" " von Fisch	782
" " " à la Heutlafs	791
" " en fleuron	801
" " à la Génoise	794
" " von Gries	799
" " " mit Abrikosen	817
" " à la Henry	796
" " von Hühnern	790
" " " mit Champignons	775
" " von Kaffe	839

	Nro.
Mehlspeise von Kaisergerste	800
" von Kapaunen	788
" von Kirschen	803
" von Korinthen	848
" von Kürbis	802
" von geräuchertem Lachs	783
" von Macaroni	777
" von gebranntem Mehl	847
" à la Munch	820
" von Nudeln, I.	776
" " " II. III.	798, 841
" von Orangen-Blüthe	835
" en parmesan	834
" von Plinzen en béchamelle	781
" " " mit Aepfeln	812
" von Wiener Plinzen	819
" von Rasiolen	774
" Wiener, von Rammeln	851
" von Reis mit bitteren Macaronen	797
" à la Rothenbourg	792
" von Sago mit Crème	845
" à la Saxon, I. II.	821, 822
" à la Schilger	793
" à la Schingara	780
" à la Vienne	837
" von Wild	789
Nudeln à la Palfy	795
Nudeln mit saurer Sahne	787
Omelette à la neige	811
Omelettes soufflées	810
Pains, petits, à la Bourguignon	813
Pannequins	804
Plumppudding, englischer	860
Polenta à l'Italienne	784
Pudding von Amarellen-Kirschen	856
" von Aepfeln mit Rosinen	873
" von Aepfelsinen	853
" à l'Anglaise	871
" von Aустern	863
" von kleinem Bisquit	857
" englischer	859
" gekochter, I. II.	862, 866
" " mit Haring und Reis	867
" von Kapaun	865
" von Kartoffeln	858
" von Krebsen	872
" von Pomeranzen	868
" von Rindermark	855
" von Schwarzbrod	861
" von Truthühnern	864
" türkischer	869
" von Vanille	854
" kalter, von Weißbrod	878

Rahm-Strudeln	846
Reis à la Pompadour	816
Saint-Menut	829
Schinkenstückchen	779
Spinat-Strudeln	808

S a l a t e.

Gurken-Salat	882
Haring-Salat	885
Kopfsalat mit Kräutern	883
Krebse à la Provençale	884
Salat à l'Anglaise	880
" von Geflügel	890
" von Hecht	888
" von Hühnern au Majonaise	886
" von Krebsen	889
Sardellen-Salat	881
Vinaigrette	887

Crèmes, Gelés und Compotes.

Apfelsinen, gefüllte, à la Harlequin	922
Blanc-manger	913
" von Kasse	914
Chocolade-Crème	904
Sitronen-Crème	902
Compote von Aprikosen	945
" von Äpfeln, I. II.	938, 939
" braunes, von Äpfeln	940
" von Äpfeln mit Burgunder	949
" von Apfelsinen	947
" von Birnen	944
" von Kirschen	942
" von Margaranthen (eine indianische Frucht)	946
" von Pflaumen	941
" von Stachelbeeren	943
" zu verschönern	950
" warmes	948
Consommé oder saures Gelée	933
Crème	911
" brûlée, I—III.	891 — 893
" en caisses	900
" von Chocolade	894
" von Eyerpunsch	909
" fri	901
" en Harlequin	908
" von Kasse à l'Anglaise	912
" von Orangen en gelée	895
" von Pistazien	899
" sautée von Rahm	910
" von Trüffeln	906
Eyer, gefüllte,	915
Fliepermilch mit Schnee	903

	Nro.
Galantine von geschlagener Sahne	907
Gelée von Ananas	926
„ von Apfelsinen, I. II.	919, 920
„ von Champagner	928
„ von Citronen	921
„ von Früchten	918
„ von Marasquin	935
„ marbrée	916
„ von Pumpernickel (Bonpournickel)	934
„ von Rosen	930
„ von Schwarzbrod	927
„ von Vanille mit Hausenblase	917
„ fouettée von Beilchen	931
„ von blauen Beilchen	924
„ ohne Wein	936
Hausenblase aufzulösen	937
Majonaise	932
Pain au bain marie	898
Pot d'Espagne von Kaffe	905
Punsch-Gelée	925
Reis à l'Italienne mit Himbeeren	929
Schalen, gefüllte, mit Band-Gelée	923
Schneeberg mit einer Crème	897
Wein-Crème	896

G e f r o r e n e s.

Einsetzen, das, der Gefrierbüchse in's Eis	979
Gefrorenes von Abrikosen	961
„ von Ananas	972
„ von Apfelsinen, I. II.	952, 953
„ von Arrak	959
„ von Citronen	951
„ von Erdbeeren	965
„ von Erd- oder Himbeeren, I. II.	967, 968
„ von Johannisbeeren	964
„ von Kirschen	963
„ von Limonade	958
„ von Melonen	957
„ von süßen Orangen oder Citronen	971
„ von Pfirsichen	960
„ von Pomeranzen	962
„ von Pumpernickel	973
„ von Rahm mit Erdbeeren	966
„ römisches, die Zubereitung des Eyweißes dazu	978
„ „ von Erd- oder Himbeeren	977
„ „ von geschlagenem Rahm	975
„ „ von Schwarzbrod	976
„ von Sahne, I—III.	954—956
„ von Wasser	974
Kaffe à la glace	970
Punsch à la glace	969

	Nro. 980
Zubereitung des Zuckers zum Eingemachten	
1. Grad. Breitlauf oder Syrup.	
2. " Zum Faden oder zur kleinen Perle.	
3. " Zum langen Faden oder zur großen Perle.	
4. " Zum kleinen Flug.	
5. " Zum großen Flug.	
6. " Zum Bruch.	
7. " Zum Caramel.	

E i n g e m a c h t e s.

Abrikosen, eingemachte, I.	984
" " " II.	1009
Acia-Gurken	998
Berberizen-Saft	988
Bohnen in Essig	999
Champignons in Butter	1018
" eingemachte	985
" in Essig	1017
Früchte mit Brandtwein, Rum oder Cognak	1012
" in Gläser zum Compote einzumachen	1000
Gelée von Äpfeln, I. II.	1013, 1014
" von Äpfel-Quitten oder Äpfeln	994
" von weißen Himbeeren	991
" " " Johannisbeer-Trauben	992
" " " Maulbeeren	993
" ungekochter	1016
Himbeeren, eingemachte	983
Himbeer-Gelée	990
Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée	1015
Johannisbeer-Trauben, eingemachte, à la Bahr	1007
Kernfrüchte aufzubewahren	1001
Kirschen, eingemachte	981
" " mit Essig	982
Melonen " " "	989
Nüsse, eingemachte	986
Orangen, eingemachte bittere	1008
Pflaumen, eingemachte grüne	1002
Quitten, eingemachte	1005
Quitten-Gelée	1006
Reineklauden, eingemachte	1010
Rouladen von Schwarzwild	1024
Rüben, rothe, einzumachen	996
Salz-Gurken	997
Schwarzwild zu mariniren	1021
Schweinskopf, mit Trüffeln gefüllt, I. II.	1022, 1023
Soga	987
Stachelbeeren, eingemachte	1003
Sülzchen, eingemachte, oder Pfeffergurken	1019
Weilchen, blaue, zu conserviren	1004
Waizen, türkischer, (Mais)	1020
Zwetschen, grüne	1011
Zwiebeln, in Essig eingemachte	995

Getränke.

	Nro.
Composé	1029
Frontincara	1028
Simonade	1027
Orsade	1026
Punsch-Royal, nach russischer Art	1025
Sillipup	1031
Whist	1030
<hr/>	
Nöthige Verbesserungen	Seite 232

1029
1028
1027
1026
1025
1031
1030
Seite 232

X

Kontingenztafel			
	A	B	Σ
A			
B			
Σ			

