

Zell 14 m 056 S 46 P 3

Elisabeth
Bibliothek Gastropomita
Maffey
auf
Klein

Vollständiges und unentbehrliches
Allgemeines Kochbuch

für

jetzige und künftige Hausmütter, Haushälterinnen
und Köchinnen.

Deutliche und gründliche Belehrung,
alle Arten Speisen zu fertigen, alle Früchte, Ge-
müse &c. zu bereiten und aufzubewahren;

ferner

allerlei Backwerke, (als Biscuit, Makaronen, Marzipan &c., alle
Torten, große und kleine Kuchen, Lebkuchen, Hohllippen, Schmalz-
backwerk &c. &c.) zu bereiten.

Nebst deutlicher Anweisung,
einen holzersparenden Heerd auf einfache Art anzulegen, viele
Speisen durch Wasserdämpfe schmackhafter, schneller und mit
weniger Feuer zu kochen.

In gleichen:

erprobte Vorschriften zu dem schmackhaftesten Gefrorenen, den be-
liebtesten warmen und kalten Getränken und verschiedenen
Obstweinen.

Nach eigener Erfahrung bearbeitet und herausgegeben
von

E. Chr. Eupel,
Herz. Sächs. Hofkonditor in Gotha.

Erste Abtheilung.

Vierte vermehrte und verbesserte Auflage.

G o t h a,
H e n n i n g s' s c h e B u c h h a n d l u n g.
(Friederike Hennings.)

1849

Verständigen und unverständigen
Lese- und Schreib-Methoden

und künstliche, Kunstschreibern
und Schreibern

Denkliche und gründliche Erklärung
des in diesem Buche enthaltenen Inhalts
muss zu verstehen und anzuwenden

Die Kunst des Schreibens ist eine
ganz neue, und bisher unbekannt
Methode, die in diesem Buche
erkläret wird, so dass jeder

schon ohne Unterricht schreiben
kann, und die Kunst des Lesens
so leicht gemacht wird, dass
jeder sie verstehen und anwenden
kann.

Die Kunst des Schreibens ist eine
ganz neue, und bisher unbekannt
Methode, die in diesem Buche
erkläret wird, so dass jeder

noch eigene Erfahrung bedarf
und keine Anleitung

von
C. F. C. v. P. L.
aus dem Königl. Hof- und
Landes-Schul-Collegio in
Dresden

Alle Buchhandlungen
haben dieses Buch zu verkaufen

Die erste Ausgabe dieses Buches
wurde im Jahr 1785 in
Dresden gedruckt

Die zweite Ausgabe dieses Buches
wurde im Jahr 1795 in
Dresden gedruckt



E i n l e i t u n g.

I.

Von der vortheilhaftesten Einrichtung des Kochheerdes und den Gefäßen zum Kochen.

Da der Preis des Holzes von Jahr zu Jahr immer höher steigt, und auch gar keine Aussicht da ist, daß er wieder fallen wird, weil der Verbrauch immer zunimmt, so daß er durch den Zuwachs nicht mehr ersetzt werden kann, so sollte man von allen Seiten bemüht sein, Ersparniß bei diesem Artikel einzuführen. Bei der in den meisten bürgerlichen Häusern üblichen Methode, das Feuer auf freiem Heerd anzumachen, und darauf zu kochen, geht ein große Menge Holz unnöthig verloren. Um bei so wenig Holz als möglich zu kochen, muß man zu vermitteln suchen, daß keine Hitze umsonst verfliegt. Ich liefere hier die Beschreibung eines einfachen Kochheerdes, durch welchen jener Zweck auf die möglichste Art erreicht wird. Die wenigen Kosten der Einrichtung werden sehr bald wieder ersetzt.

Es ist eine Hauptsache, daß die Hauptkraft der Flamme gegen den Boden des Gefäßes, in welchem man kocht, geleitet wird, denn an den Seiten thut sie wenig Wirkung; es sind daher flache Gefäße den hohen oder tiefen vorzuziehen, weil in Verhältniß bei jenen der Boden breiter ist.

Das Gefäß, worin man kocht, wird nicht auf den Heerd gestellt, sondern in denselben eingelassen, so daß der Rand davon auf den Heerd zu liegen kömmt. Unter dem Topfe ist so viel Raum, daß man das nöthige Holz legen kann. Es liegt auf einem Roste, unter dem sich das Aschenloch befindet. Das Behältniß, wo man das Holz einlegt, ist, so wie das Aschenloch, durch eiserne Riedchen fest verschlossen; hinter dem Kochgefäße ist ein kleiner Schornstein, damit, wenn man die

Thür des Aschenlochs öffnet, der nöthige Luftzug entsteht. Alles muß so gut verwahrt sein, daß, wenn man beide Thüren zumacht, und den Schornstein verdeckt, sogleich das Feuer erstickt wird. Damit die Hitze auf die Thür, wo das Holz eingelegt wird, nicht zu sehr wirken kann und sie nicht krumm ziehe, und damit die Hitze auch mehr zusammen gehalten werde, muß man sich einen Backstein zurichten, welcher richtig in den Holzkanal paßt, und denselben, wenn Feuer angemacht ist, innerhalb vor die Thür stellen. Die Höhe von dem Rost bis zum Boden des Topfes muß 8 bis 10 Zoll betragen. Der Rost hat einen etwas kleinern Umfang als der Topf, welcher, wie schon gesagt, ganz genau in den Heerd einpassen muß, so daß durchaus an den Seiten keine Flamme heraus schlagen kann. Um dieses am besten zu erreichen, läßt man an den Topf ohngefähr zwei Finger breit unter dem Rande einem eisernen Ring anbringen, welcher auf den Heerd zu liegen kömmt, und so alles fest verdeckt. Der Kanal, durch welchen man das Holz auf den Rost legt, kann ohngefähr 6 Zoll lang, eben so breit und hoch sein.

Dieses ist die Einrichtung bei einem einzelnen Kochgefäße; nun kann man aber bei demselben Feuer in zwei und auch drei Gefäßen kochen. Die Töpfe werden dicht hinter einander eingesetzt. Hat man drei Töpfe, so werden drei eiserne Ringe, welche genau den innern Umfang haben, wie die äußere Peripherie der Töpfe, (welche, wie oben gezeigt, auch mit eisernen Ringen versehen sind) quer über die Seitenwände gelegt. Alles wird nun bis auf den innern Rand der Ringe mit Backsteinen fest zugelegt. Die Ringe an den Töpfen kommen also auf diese zu liegen, und so ist alles fest verschlossen. Das Feuer berührt nun den ersten Topf unmittelbar, umspült dann den zweiten, und geht von diesem unter den dritten weg zum Schornstein, welcher hinter demselben angebracht ist.

Der erste Topf kömmt begreiflicherweise zuerst ins Kochen; man kann ihn dann mit dem zweiten umwechseln, damit dieser auch bald ins Kochen kömmt; sie werden dann beide gehörig fortkochen. Den dritten Topf kann man zum Wasserheißmachen brauchen, welches in der Küche nöthig ist. Will man aber auch noch darin kochen, so muß man ihn ebenfalls mit dem ersten einmal umwechseln, um das darin Enthaltene bald ins Kochen zu bringen. Wieder am dritten Ort gesetzt, wird er langsam fortkochen. Die Töpfe muß man mit richtig passenden Deckeln wohl verschließen können, und damit sie die Wärme nicht zu sehr durchlassen, so sind Deckel von Blech, worauf

noch ein genau passender von Holz durch ein paar Schrauben befestigt ist, zu empfehlen. Daß die Töpfe mit zweckmäßigen Handhaben zum Herausnehmen versehen sein müssen, versteht sich von selbst.

Da es in einer Küche auch nothwendig ist, manches Mal in kleinern Töpfen, Tiegeln u. s. w. zu kochen, so lasse man sich von Eisenblech eine sogenannte Kapelle verfertigen, welche den Umfang und die Tiefe der Töpfe hat, so daß man sie ebenfalls in den Heerd einhängen kann. In diese Kapelle, welche man mit einem Deckel fest verschließen kann, setzt man nun die kleinern Töpfe oder Tiegel.

An der Thür zum Aschenloch muß ein genau passender Schieber befindlich sein, damit man jene nicht ganz zu öffnen braucht. Ist der Heerd und die Gefäße auf diese Art eingerichtet, so wird man gewiß zwei Drittel des sonst nöthigen Holzes ersparen, folglich der Aufwand zur Einrichtung bald ersetzt sein.

Der zweckmäßigste Kochapparat für schon etwas größere bürgerliche Haushaltungen, wo 8—10 oder mehr Personen zu Tisch sind, ist jedoch immer eine sogenannte Kochmaschine oder Kochröhre. Nicht allein daß man dadurch den doppelten Zweck erreicht, darin braten so wie auch kochen zu können, so ist dieselbe auch, wenn sie richtig construirt, wie ich von der meinigen rühmen kann, welche durch einen geschickten Töpfermeister gesetzt worden ist, sehr holzersparend. Meine Kochmaschine, welche aus 2 ziemlich großen Röhren, welche übereinander angebracht sind, besteht, erfordert jetzt nach der neueren Einrichtung im Verhältniß wenig Holz zur Heizung und kaum den 3. Theil von dem, was früher dazu verwendet wurde, und leistet dennoch mehr.

Sollte Jemand daran gelegen sein, sich selbst davon zu überzeugen, so steht dieselbe mit Vergnügen zur Ansicht.

Irdene und steinerne Kochgefäße sind die besten. Die kupfernen müssen sehr wohl verzinnt sein und außerordentlich reinlich erhalten werden; auch, wenn man sie öfters braucht, alle 3 bis 4 Wochen mit büchener Holzasche ausgekocht werden. Hierdurch werden die Gefäße rein, und wenn sich schwarze Flecken zeigen, so sieht man, daß sich die Verzinnung aufgelöst hat.

Die eisernen Kochgefäße sind besser, als die von Kupfer und Messing, doch darf man in denselben auch nichts aufbewahren; es würde zwar der Gesundheit nicht gerade schädlich sein, aber doch den Speisen einen eisenartigen Geschmack mittheilen, und sie schwarz färben.

Daß in den messingenen und kupfernen Gefäßen (außer Zucker) nichts aufbewahrt, und daß man nicht einmal, ohne die höchste Gefahr

für die Gesundheit, etwas darin kalt werden lassen darf, ist eine bekannte Sache.

II.

Von dem Kochen durch Wasserdämpfe.

Dieses ist wirklich eine schon etwas alte Erfindung, und es ist zu verwundern, daß sie noch nicht allgemeiner geworden, da sie doch so viele Vortheile darbietet. Es würde hier zu weitläufig werden, und ein eignes Werkchen erfordern, dieselben alle zu entwickeln, welches vielleicht von mir einmal später geschehen wird. Ich begnüge mich daher, eine einfache Vorrichtung dazu, und die Behandlung dabei anzugeben.

Will man in einem einzelnen irdenen Topfe durch Wasserdampf kochen, so lasse man sich von dem Töpfer einen Topf nach der Größe, wie man ihn braucht, mit gerade aufgehenden Seitenwänden machen. Unten auf dem Boden werden drei Füßchen angebracht, welche ohngefähr den neunten bis zehnten Theil der innern Höhe des Topfes haben; auf diese kommt nun noch ein irdener durchlöcherter Boden zu liegen. Es ist gut, wenn man sich mehrere Boden, mit nach der Größe verschiedenen Löchern, machen läßt, um sie nach dem, was man kocht, einlegen zu können. Z. B. bei Kartoffeln legt man einen mit großen Löchern, und bei Linsen einen mit kleinen Löchern ein. Der Topf muß mit dem Deckel gut verschlossen werden können. Unter dem durchlöcherter Boden wird nun Wasser gegossen, doch darf es nicht ganz bis an denselben anstehen. Die Speisen werden nun in den Topf gethan, und derselbe mit dem Deckel verdeckt; doch muß ein wenig Dampf ausgehen können, sonst könnte der Topf zerspringen. Man braucht nicht so viel Feuer unterzumachen, als wenn man wie gewöhnlich mit Wasser kocht, und wenn es einmal im Kochen, so erhält man es durch ein Kleinigkeit.

Die meisten Speisen eignen sich dazu, sie mit Dampf zu kochen, und das Fleisch wird sehr kräftig und schmackhaft dadurch. Man wässert es nicht, sondern reibt es mit Salz, und thut es nebst dem nöthigen Gewürz in den Topf. Es wird auch viel eher als gewöhnlich gar. Man findet auf dem Boden des Topfes eine viel kräftigere Fleischbrühe als bei dem gewöhnlichen Kochen.

Die Kartoffeln darin gesotten, werden sehr locker, und schmecken viel besser, als in Wasser gekocht; eben so alle Arten Wurzelwerk, Kohl, Sauerkraut, Spargel u. s. w. Es wird alles schneller gar,

und viel schmackhafter. So ist es auch mit den Hülsenfrüchten und dem frischen Obst.

Schinken und Würste schmecken besonders gut, da sie durch das Wasser nicht ausgelaugt werden.

Es läßt sich auch durch Dampf braten, doch muß man, um das Fleisch braun zu machen, zuletzt einen blechernen Deckel auf den Topf legen, und glühende Kohlen darauf thun. Man ist bei dem Braten durch Dampf versichert, daß, wenn das Fleisch gar, es allemal durchaus gut ist. Begießen braucht man nicht. Besser ist es, wenn man zum Braten dazu eingerichtete Pfannen nimmt. Das Geflügel wird außerordentlich gut, so auch das Wildpret. Bei allem Fleisch und Braten bringt man das nöthige Gewürz bald mit ins Dampfgefäß, und die Braten werden auch, wenn es nöthig, wie gewöhnlich gespickt. Hammelbraten und Kalbsbraten werden auch sehr schön, und viel eher gar wie gewöhnlich. Die nöthige Butter setzt man erst zu, wenn das Fleisch seine gehörige Gahre hat. Beim Sauerbraten kömmt der Essig bald dazu; umzuwenden hat man nicht nöthig.

Man könnte auch durch Wasser und Dampf zugleich kochen. Nämlich in einem kupfernen gut verzinneten Topfe setzt man Rindfleisch mit Wasser wie gewöhnlich zum Feuer. Der Topf ist fest verschlossen, bloß oben dicht unter dem Rande geht eine Röhre aus, welche so kurz wie möglich in ein zweites Gefäß dicht über den Boden führt; aus diesem zweiten Gefäß, welches ebenfalls ganz dicht verschlossen ist, führt wieder eine Röhre, welche oben angebracht, am Boden hinein in ein drittes Gefäß. Beide letztere sind von Holz. Das zweite ist etwas kleiner als der kupferne Topf, und das dritte wieder etwas kleiner als das zweite. An dem dritten Gefäß ist oben eine kleine Röhre zum Ausströmen des Dampfes angebracht, welche man aber durch einen Hahn mehr oder weniger verschließen kann, je nachdem man den Dampf ausgehen lassen will. In dem zweiten Gefäß kann man nach Belieben ein Huhn oder etwas anderes in einem Neze aufhängen, und in dem dritten Gefäß kann man das Gemüse kochen. In die beiden letztern Gefäße kömmt kein Wasser; das darin Befindliche wird durch den durchströmenden Dampf gekocht, und wird sehr schmackhaft sein. Auf diese Art braucht man statt unter dreien nur unter einem Gefäße Feuer zu halten.

Es wird bald Jedermann durch die Erfahrung einsehen, daß durch das Kochen mit Wasserdämpfen nicht allein die Speisen weit schmackhafter werden, sondern daß man auch dabei viel Holz ersparen kann.

III.

Das zahme und wilde Federvieh zum Braten und Kochen vorzubereiten.

Alles Federvieh muß, wo möglich, einige Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden. Das wilde Federvieh muß noch länger hängen, sonst bleibt das Fleisch zähe. Ist es aber nöthig, daß man denselben Tag, wo man Federvieh geschlachtet hat, dasselbe auch gleich braten muß, so schlage man es in ein Tuch, und grabe es 4 bis 6 Stunden in die Erde, wodurch es so mürbe wird, als hätte es einige Zeit in der Luft gehangen.

Bei dem zum Braten bestimmten Federvieh werden nun die Federn trocken ausgerupft, dann wird es gesengt, wobei man aber die Flamme nicht zu stark machen darf, damit es nicht schwarz wird; hernach legt man dasselbe auf ein Papier, bestreicht es mit einer Speckschwarte, und wischt die kleinen Federn mit einem reinen Tuche hinweg.

Gänse und Enten wäscht man nach dem Sengen mit siedend heißem Wasser und Kleie rein ab.

Das zum Kochen bestimmte Federvieh kann man brühen. Wenn die Hühner geschlachtet sind, so legt man sie in reines Brunnenwasser, setzt anderes Wasser auf's Feuer, und wenn es kocht, nimmt man die Hühner an den Beinen, schüttelt das kalte Wasser erst ab, und taucht sie so lange in das kochende, bis daß man beim Probiren findet, daß die Federn leicht abgehen. Bei jungen Hühnern muß man sich aber vor dem Verbrühen hüten, weil dann die Federn nicht leicht herunter zu bringen sind. So ist es auch bei den Tauben.

IV.

Einige bei der Kochkunst nöthige Vorkenntnisse und Erklärung der dabei vorkommenden Kunstausdrücke.

Es sind zwar in diesem Buche fast alle fremden Ausdrücke weggelassen worden, doch mußten einige der Kürze wegen beibehalten werden.

§. 1.

Krebsbutter zu machen.

Man stößt die Scheeren, Schalen und Füße der gesotteneu Krebse in einem Mörser so fein wie möglich, setzt Butter in einem Kasserol auf's Feuer, läßt sie einmal aufkröschcn, thut dann die gestoßenen Krebschalen dazu und läßt es unter beständigem Rühren auf gelin-

dem Feuer eine gute Zeit braten; hernach gießt man Fleischbrühe oder kochendes Wasser dazu, und läßt es durchkochen. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb in eine Schüssel, gießt auf die Schalen noch einmal kochendes Wasser, drückt sie mit einem Löffel gut aus, und gießt es vollends durch. Wenn es kalt geworden, so nimmt man die Scheibe Butter, welche sich darauf gebildet, ab, schmelzt sie zusammen, und hebt sie zum weitem Gebrauch, welcher gezeigt werden wird, auf.

§. 2.

Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Das Weiße von den Eiern wird in einen Kessel gethan, und mit einem Beschen von geschältem Birkenreisig oder auch von Drath, (doch muß letzteres sehr reinlich gehalten und vor Rost bewahrt werden,) so lange geschlagen, bis es ein so starker Schaum oder Schnee wird, daß, wenn man das Beschen heraus hebt und sich kleine Zacken in die Höhe ziehen, dieselben nicht umfallen, oder, wenn man den Kessel umwendet, der Schnee fest darin stehen bleibt.

§. 3.

Butter schaumig oder zu Rahm zu rühren.

Man lasse einen Asch oder Schüssel auf dem Feuer etwas warm werden, thue die Butter, welche man dazu nehmen will, zerpfückt hinein, und rühre sie mit einer Keule immer nach einer Seite so lange, bis sie schaumig ist, und Blasen schlägt. Ist die Butter salzig, so wäscht man sie erst aus, oder läßt sie auf dem Feuer zergehen, und gießt das Klare ab, so daß das Salz und vielleicht andere Unreinigkeit zurückbleiben. Man muß sie aber dann erst wieder ziemlich kalt werden lassen, ehe man sie reibt.

§. 4.

Abrühren, Abquirlen oder Regiren

ist, wenn man Eier und Mehl mit ein wenig Milch, Rahm, Fleischbrühe oder Wasser tüchtig gequirlt, und dann an die Speisen thut, wie an den gehörigen Orten gezeigt werden wird.

§. 5.

Braunes Mehl trocken zu rösten.

Man breitet auf einem Bleche Mehl dünn aus einander, und läßt es in einem Backofen oder einer Röhre unter mehrmaligem Umrühren schön hellbraun rösten. Dieses Mehls bedient man sich zu Suppe und bei mehreren andern Speisen.

§. 6.

Vom Blanchiren.

Blanchiren heißt so viel als das Fleischwerk, wie auch Gemüse und Früchte ein oder ein paar Mal in siedendem Wasser aufwallen lassen, und dann in kaltes Wasser thun, bis man es vollends gar kocht. Die Fleischspeisen, besonders Kalbfleisch und Hühner, erhalten davon ein schönes weißes Ansehen.

§. 7.

Eine Braise zu machen

heißt: auf den Boden eines Kasserols Speckscheiben und allerhand Gewürz und Wurzelwerk und darauf in Scheiben geschnittenes Fleisch legen, gute Fleischbrühe darauf schütten, und das Fleisch darin mit oben und unten gegebenen Kohlen dämpfen lassen. Das Fleisch nimmt man hernach heraus, und verspeist es; die Braise wird weiter gebraucht.

§. 8.

Mariniren

ist das Fleisch mit Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, klein geschnittenen Zwiebeln und Salz in eine tiefe Schüssel oder anderes Gefäß legen, und so viel Essig darüber gießen, daß das Fleisch bedeckt ist. Hierüber an den gehörigen Orten ein Mehreres.

§. 9.

Eine Consomme

ist eine Kraftbrühe, die aus Fleisch mit Hinzuthuung guter Fleischbrühe gewonnen wird. Sie werden so stark, daß sie, wenn sie erkalten, zu einer Gallerte gerinnen. Man verfertigt sie von magerm Rindfleisch, Kalbfleisch, einem alten Huhn und etwas Schinken, worauf man Bouillon oder Jus und Wasser füllet. Man muß es nicht allein filtriren, sondern auch mit Eiweiß abklären. Man gibt eine Consomme gern über kalte Pasteten.

V.

Vergleichung des in den Anweisungen vorkommenden Gemäßes nach dem Gewicht.

Um allen Irrungen in Ansehung des vorkommenden Gemäßes vorzubeugen, habe ich es in Mäsel, Maße und Kannen eingetheilt. Nach dem Gewicht hat ein Mäsel Flüssigkeit 1 Pfd. oder 16 Unzen Apotheker Gewicht, welches durch ganz Europa gleich ist, 1 Maß 2 Pfd. und 1 Kanne 4 Pfd.

Erstes Kapitel.

Von den Suppen, den dazu nöthigen Klöschen und den Kaltschalen.

§. 1. Ordinäre Rindfleisch-Suppe mit Brod oder Semmeln.

Das Rindfleisch kocht man, wenn es fein kann, erst 2 oder 3 Tage nach dem Ausschachten, wobei man natürlich auf die wärmere oder kältere Jahreszeit Rücksicht zu nehmen hat. Ein Stück aus der Keule oder Blume ist zum Kochen am besten. Man wässert es erst einige Zeit ein, und setzt es dann mit Wasser und Salz an. Auf 1 Pfd. Fleisch werden gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Mäsel Wasser, und auf 3 Pfd. eine kleine Handvoll Salz gerechnet; doch da das Salz verschieden, so binde man sich nicht ganz genau an die angegebene Quantität; wenn das Fleisch erst einige Zeit gekocht hat, und man versucht und findet die Brühe nicht scharf genug, so thut man noch etwas Salz nach. Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, so schäumt man es ganz rein ab. Diesen Schaum kann man in ein dazu bestimmtes Gefäß thun, darin aufbewahren, und dann, wenn sich genug gesammelt, zum Seifenkochen benutzen, und thut dann etwas Nelkenpfeffer (Neu-Gewürz, Englisch-Gewürz), einige Lorbeerblätter, ein Stückchen Ingwer, einige gut gepuzte, in Stücken geschnittene Mohrrüben, Sellerie, Pastinak- und Petersilienwurzeln dazu: hiervon erhält die Brühe und das Fleisch einen kräftigen Geschmack; deckt den Topf zu, und läßt das Fleisch, je nachdem es jünger oder älter ist, 3 bis 4 Stunden, manchmal auch noch länger, bis es gar ist, kochen. Wenn von der Fleischbrühe zur Suppe und auch zum Gemüse gebraucht werden soll, so wird, wenn das Fleisch halb gar ist, zuerst das Fett abgefüllt, dann so viel Brühe, als man zur Suppe nöthig, abgegossen, und dafür wieder kochendes Wasser mit dem nöthigen Salz übergossen. Diese Brühe wird nun, wenn das Fleisch völlig gar, zum Gemüse genommen. Das Brod oder die Semmeln werden in Scheiben geschnitten, etwas geröstet, und die kochende Brühe übergossen.

§. 2. Suppe mit eingesehten Eiern.

Die Brod- oder Semmelscheiben werden geröstet, die kochende Fleischbrühe übergossen, und die Eier, so viel man will, einzeln hineinschlagen; wobei man aber die Suppe nicht umrühren darf, damit die Eidottern nicht zerfahren. Auch müssen es recht frische Eier sein.

§. 3. Jus = Suppe.

Man setzt in einem Kasserol Butter auf das Feuer, und thut Zwiebeln und Mohrrüben dazu; alsdann wird 1 Pfd. Rindfleisch in breite Stücke geschnitten, stark geklopft, und nebst etwas in Scheiben geschnittenen Schinken in das Kasserol auf die Zwiebeln und Mohrrüben gelegt, und so lange gedämpft, bis es braun ist. Darnach gießt man Fleischbrühe dazu, läßt es kochen, und dann durch ein Haarsieb laufen. Diese Brühe läßt man nun mit Petersilie und Selleriewurzel und etwas Lauch nochmals kochen, und richtet sie dann über geröstete Semmelscheiben an.

§. 4. Reis = Suppe.

Der Reis wird erst rein gelesen, und kaltes Wasser übergossen, worin man ihn ein Weilchen stehen läßt; alsdann wird er mit kochendem Wasser überbrüht, und in kaltem Wasser wieder abgespült, und nun mit Fleischbrühe weich gekocht. Man schneidet Selleriewurzeln mit daran, thut einige Citronenscheiben dazu, und reibt etwas Muskatennuß darüber. Statt dessen kann man auch fein gehackte Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer u. s. w. mit dazu thun. Den Reis kann man auch besonders kochen, die Fleischbrühe mit den fein gehackten Kräutern kochen lassen, beim Anrichten mit Eiern abquirten, und den Reis dazu rühren; doch so, daß er ganz bleibt. Man rechnet auf 2 Nösel Brühe ungefähr 4 Loth Reis.

§. 5. Graupen = Suppe.

Die Graupen werden rein gelesen und rein gewaschen, in kochender Fleischbrühe weich gekocht. Man thut einige Selleriescheiben und fein gehackte Kräuter, als Spinat, Kerbel und Sauerampfer dazu, und läßt sie etwas mit kochen. Man kann diese Suppe, wenn sie nicht dick genug, beim Anrichten mit ein Paar Eiern abquirten.

§. 6. Rindfleisch = Suppe mit Gries.

Man läßt gute Fleischbrühe kochen, und streut und rührt dabei den Gries nach und nach hinein, und läßt sie noch einige Zeit kochen. Man thut Selleriewurzeln oder Citronenscheiben dazu, oder reibt etwas Muscatennuß darüber. Auf 1 Nösel Fleischbrühe rechnet man 2 Loth Gries.

§. 7. Fleischbrüh = Suppe mit Sago.

Der Sago wird in kaltem Wasser gewaschen, mit Brunnenwasser zum Feuer gesetzt, einmal aufgekocht, auf ein Sieb oder einen feinen

Durchschlag geschüttet, und dann in einen Topf gethan, Fleischbrühe dazu gegossen, und mit einigen Citronenscheibchen gekocht, bis der Sago gehörig ausgequollen. Vor dem Anrichten können einige in etwas Wein klargerührte Eidottern zugegeben werden.

§. 8. Deutsche Sago = Suppe.

Diese wird von Kartoffelmehl gemacht, welches, ehe es völlig dürr war, durch einen Durchschlag getrieben wurde, wodurch kleine dem Sago ähnliche Körner entstanden, welche in der Suppe eine täuschende Aehnlichkeit und Geschmack erhalten. Wenn die Fleischbrühe siedet, so rührt man diese Kartoffelkörner ein, und läßt sie noch eine halbe Stunde mit kochen. Kann man etwas Bratenbrühe oder eine andere braune Brühe dazu thun, so wird die Aehnlichkeit mit dem wirklichen Sago noch größer.

§. 9. Braune Rindfleisch = Suppe mit Sago = oder Fleischklößchen.

Ein breites Kasserol streicht man stark mit Butter aus. Mageres Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, mürbe geklopft, in Mehl umgewendet, und in dem Kasserol mit etwas Nelkenpfeffer, ganzem Ingwer, gehackten feinen Kräutern, als Thymian, Basilicum und geschnittenem Wurzelwerk gebraten. Das Schwarzansehen verhindert man durch mehrmaliges Schütteln, und wenn es recht schön braun, so schüttet man so viel Fleischbrühe als man Suppe benöthigt dazu, und läßt es aufkochen, damit die Brühe die braune Farbe annimmt. Alsdann läßt man sie durch ein Haartuch oder Haarsieb laufen, und thut die Klößchen, deren Verfertigung in den nachfolgenden §§. gezeigt wird, dazu.

§. 10. Sago = Klößchen.

Der Sago wird, wie §. 7. gezeigt, gereinigt, und mit Fleischbrühe ganz dick eingekocht, dann in ein Schüsselchen geschüttet, worin man ihn kalt werden läßt. Von diesem Sago sticht man alsdann mit einem Löffel runde Klößchen aus, und thut sie in die Suppe. Es ist besser, diese Klößchen mit dem Löffel in die Suppe zu legen, weil sie so ganz bleiben; legt man sie hingegen auf den Boden der Terrine, und gießt die Suppe darüber, so gehen sie leicht auseinander.

§. 11. Fleisch = Klößchen.

Kalbfleisch oder mageres Schweinefleisch wird von den Sehnen gereinigt, geschnitten und zu einem sehr feinen Teig gehackt. Dann werden ein Paar Eier zugeschlagen, und es mit Salz, abgeriebener Citronenschale oder Muskatennuß und geriebener Semmel zu einer nicht zu steifen Masse gerührt. Davon werden kleine Klößchen gemacht, in Fleischbrühe gar gekocht, in geschmolzener Butter und geriebener Semmel gewälzt und in Butter gebraten, oder auf ein Blech gesetzt und in einem Backofen oder einer Backröhre gelblich gebraten.

§. 12. Rindfleisch = Suppe mit Faden = oder Nürnberger Nudeln.

Diese Nudeln zerbricht man, thut sie in Fleischbrühe und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde mit gröblich gehackten Kräutern oder Wurzelwerk kochen.

§. 13. Rindfleisch = Suppe mit selbstgemachten Nudeln.

Man bereitet die Nudeln auf folgende Art: Man thut feines Weizenmehl auf eine Kuchen schüssel, schlägt einige Eier dazu, und württ daraus einen festen Teig; diesen treibt man mit einem Kuchewelger so dünn wie möglich aus, läßt ihn etwas abtrocknen, doch nicht hart werden, legt ihn dann zusammen, und schneidet mit dem Messer dünne den Fadennudeln ähnliche Streifchen. Wenn man gehackte Kräuter mit dazu thut, so müssen diese in der Brühe erst weich gekocht werden, dann thut man die Nudeln ganz locker hinzu, damit sie nicht klümpricht werden, und läßt sie noch einigemal aufkochen.

§. 14. Rindfleisch = Suppe mit Eier = oder Mehlgräupchen.

Hierzu wendet man den im vorhergehenden §. beschriebenen Nudelteig an. Wenn er mit dem Welgerholz ausgetrieben, so hackt oder schneidet man ihn mit dem Wiegemeßer so klein wie Graupen. Im Uebrigen verfährt man wie bei den Nudeln gezeigt worden. Wenn man den Teig recht hart werden läßt, so kann man die Gräupchen auch durch's Reiben mit dem Reibeisen hervorbringen. Auch kann man die Gräupchen vorher in Butter gelb rösten.

§. 15. Kräuter = oder grüne Suppe.

Man thut gehackten Sauerampfer, Kerbel, Kopfsalat, Brunnenkresse, Selleriekraut und einige Blätter Estragon in ein Kasserol und läßt es mit einem Stückchen Butter gut abschwitzen, giebt ein Paar Löffel voll Mehl dazu, thut es in den Topf, und läßt es mit guter Fleischbrühe kochen. Wenn die Suppe zu dünn, so kann man sie mit einigen Eiern abrühren, und dann über geröstete Semmelscheiben anrichten. Man kann auch etwas Muskatennuß darüber reiben. Statt über Semmelscheiben richtet man sie auch über verlorne Eier an, welche auf folgende Art gemacht werden.

§. 16. Verlorne Eier.

Man setzt in einem Kasserol Wasser auf's Feuer, und so bald es kocht, schlägt man recht frische Eier, eins nach dem andern, hinein, so, daß sie neben einander zu stehen kommen. Wenn das Weiße von den Eiern ziemlich erstarrt ist, so nimmt man sie aus dem kochenden Wasser, und besprengt sie mit Essig. Man läßt sie dann bis zum Gebrauch in kaltem Wasser liegen, püßt und schneidet sie dann rund, und richtet die Suppe darüber an.

§. 17. Petersilien-Suppe.

Die gehackte Petersilie läßt man, wie §. 15. bei den Kräutern gezeigt, durchschwizen, alsdann läßt man sie in Fleischbrühe kochen, rührt die Suppe mit einigen Eiern ab, und richtet sie über geröstete oder in Butter gebratene Semmelscheiben an.

§. 18. Rindfleisch-Suppe mit Kerbel, Sauerampfer oder Brunnenkresse.

Die Suppen werden ganz so bereitet, wie §. 17. bei der Petersilien-Suppe ist gezeigt worden.

§. 19. Suppe mit Semmelklößchen.

Die Klößchen verfertigt man auf folgende Art: Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische süße Butter zu Schaum oder Sahne; dieses geschieht, indem man die Butter in einer ein wenig gewärmten Schüssel oder Utsch, mit einer hölzernen Keule, immer einen Weg von einer Seite zur andern, bis sie schaumig ist und Blasen schlägt, rührt; schlägt nach und nach 2 bis 3 Eier dazu, und rührt sie recht gut ein, thut ein wenig Salz und so viel fein geriebene Semmeln oder Milchbrod dazu, daß sich von dem Teige Klößchen machen lassen, doch darf man ihn ja nicht zu steif machen. Wenn die Klößchen beim Kochen in der Fleischbrühe in die Höhe steigen, so sind sie gar, man hebt sie dann vom Feuer, läßt sie aber noch ein Weilchen in der Brühe stehen, wodurch sie recht locker werden. In der Fleischbrühe, worin man sie anrichtet, hat man entweder grüne Erbsen, Petersilie, Möhren und Sellerie, oder Blumenkohl mitgekocht, welches man zugleich mit anrichtet.

§. 20. Rindfleisch-Suppe mit Blaukohl.

Der Blaukohl wird von den Stielen abgestreift und mit einer oder zwei Zwiebeln fein gehackt, dann läßt man ihn in einem Kasserol mit Butter recht gut durchrösten. Wenn er weich geröstet, so thut man ihn nebst ein wenig Muskatblüthen und Nelken in die Fleischbrühe, läßt ihn noch einige Zeit kochen, und richtet ihn dann über in Butter geröstete Semmelscheiben an.

§. 21. Spargel-Suppe.

Man puzt den Spargel, schneidet ihn in längliche Stücke, und siedet ihn in Wasser ab, doch nicht zu weich; alsdann läßt man ihn in einem Kasserol mit Semmelkrumen und Butter etwas dämpfen, schüttet gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen aufkochen. Man richtet diese Suppe gewöhnlich über die §. 19. beschriebenen Semmel- oder Butterklößchen an.

§. 21b. Blumenkohl-Suppe.

Der Blumenkohl wird gepuzt, gewaschen und in gehörig gesalzenem Wasser gekocht, bis er weich ist. Dann thut man ihn in kochende Fleischbrühe, läßt ihn aufkochen und gibt Klößchen nach §. 19. mit

hinein. Statt der Klöschen kann man auch nach §. 7. zubereiteten Sago hineinthun.

§. 22. Wurzel = Suppe.

Man nehme Sellerie, Petersilienwurzel, Möhren und wenn man will, auch Pastinaken und weiße Rüben, von jedem gleichviel, nebst einigen Zwiebeln; reinige sie wohl, schneide sie in Stücken und lasse sie mit Butter in einem Kasserol dämpfen. Alsdann gieße man Fleischbrühe dazu, und lasse die Wurzeln darin weich kochen, reibe diese mit einer hölzernen Keule durch einen Durchschlag und gieße die Brühe dabei nach und nach mit zu. Dann läßt man die Brühe noch einmal aufkochen und richtet sie über geröstete Semmelscheiben. Man kann die Brühe auch erst mit einigen Eiern abrühren. Zu dieser Suppe kann man, statt der Fleischbrühe, auch bloß kochendes Wasser nehmen, man nimmt in diesem Falle etwas Butter mehr, und quirlt die Brühe mit einigen Eiern ab.

§. 23. Grüne Erbsen = Suppe.

Man nehme ausgehülste grüne Erbsen, sondere die ältern von den jüngern ab, und koche jede besonders mit Fleischbrühe gar. Die ältern werden alsdann durch einen Durchschlag gerieben, so, daß bloß die Hülsen zurückbleiben. Mit den jüngern Erbsen hat man etwas Sellerie und Porro, oder einige Portulakblätter gekocht; das Durchgeriebene schüttet man nun dazu, auch noch etwas Fleischbrühe und richtet die Suppe, so wie sie jetzt ist, oder auch über geröstete Semmelschnitte an. Man kann auch bloß Erbsen in Wasser weich kochen, durchreiben, die Brühe dabei nachgießen, Butter und Salz dazu thun, und sie über geröstete würflicht geschnittene Semmeln anrichten.

§. 24. Suppe von trockenen Erbsen.

Die Erbsen werden gelesen, gewaschen und mit Wasser ganz steif und weich gekocht, dann abgegossen und durchgeschlagen. In der Fleischbrühe, welche man dazu thut, hat man etwas Sellerie, Petersilienwurzel und Porro abgekocht, und Salz und Butter dazu gethan. Man richtet sie über geröstete, oder in Butter gebratene Semmelwürfel an. Man kann auch Speck, Blutwurst, abgekochtes, gesalzenes Schweinefleisch, Schweinemaul und Schweineohren dazu geben. Das Schweinemaul und die Ohren kocht man recht weich, schneidet sie in feine längliche Streifen und thut sie mit zur Suppe. Wenn die Brühe nicht zu salzig, gießt man sie auch dazu. Diese Suppe verträgt nicht viel Salz.

§. 25. Linsen = Suppe.

Die Linsen werden gelesen, gewaschen und mit Wasser weich gekocht; alsdann zerdrückt und durchgeschlagen, damit die Hülsen zurückbleiben. Im Uebrigen verfährt man so wie mit der in vorhergehendem §. beschriebenen Erbsen = Suppe.

§. 26. Kartoffelklößchen zu Suppe.

Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt 3 ganze Eier und einige Dottern nach und nach dazu, welche man mit den Kartoffeln, die vorher abgekocht, geschält und kalt gerieben sind, dazu reibt; alsdann etwas geriebene Semmel, etwas Rahm und Sahne, ein wenig geriebene Muskatennuß und Salz. Wenn man alles gut zusammen gerührt hat, so macht man Klößchen davon und kocht sie in Fleischbrühe gar. Sie werden wie die Semmelklößchen §. 19. in der Suppe angerichtet.

§. 27. Krebs = Klößchen.

Man siedet Krebse, je nachdem man Suppe benöthigt, mehr oder weniger. Wenn man ein Schock abgesotten, schält man die größten, 30 bis 36 Stück, aus, hackt das Fleisch, wozu man auch ausgegrätetes Fischfleisch thun kann, ganz fein, thut es in eine Schüssel, in welcher zu Schaum gerührte Butter befindlich, und rührt es, wobei man das Gelbe von drei bis vier Eiern dazu thut, gut zusammen. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, und dann so viel geriebene Semmeln dazu gerührt, daß der Teig zusammen hält. Alsdann macht man Klößchen davon, setzt sie auf ein Blech und läßt sie gelbbraun backen.

§. 28. Krebs = Suppe.

Die Krebse, welche man von den in vorhergehendem §. beschriebenen Krebsklößchen übrig hat, werden nebst den Schalen, aus welchen man das Fleisch zu den Klößchen genommen, in einem Mörser ganz fein gestoßen. In Verhältniß zu diesen gestoßenen Krebsen thut man eine Quantität Butter in ein Kasserol, läßt sie auf dem Feuer zergehen, thut die Krebse nebst etwas klein geschnittenem Wurzelwerk, einem Bündelchen feiner Kräuter, als Majoran, Thymian, Estragon, Basilicum und Petersilie, einen Löffel voll Mehl und etwas geschnittene Semmel dazu, gießt die Fleischbrühe dazu und läßt alles gut durchkochen. Alsdann schlägt man alles durch ein Haarsieb und läßt sie noch eine viertel oder halbe Stunde bei dem Feuer ziehen, doch darf man sie ja nicht mehr kochen lassen. Man richtet sie dann über Krebsklößchen oder in deren Ermangelung über geröstete Semmelscheiben an. Auch kann man die Schwänze von den gesottenen Krebsen ausnehmen und sie in der Suppe ganz geben.

§. 29. Krebs = Suppe auf eine andere Art.

Man stößt nach Verhältniß, wie viel man Suppe machen will, lebendige Krebse in einem Mörser ganz fein, läßt sie dann in Fleischbrühe kochen und schlägt sie durch ein Haarsieb oder Haartuch. Alsdann thut man etwas süßen Rahm, kleingeschnittene Petersilie, frische Butter, etwas Muskatblüthe, Pfeffer und Ingwer dazu und läßt alles zusammen nochmals kochen. Man richtet sie auf die Art, wie voriger §. gezeigt, an.

§. 30. Hühner = Suppe.

Wenn man das Huhn gebrüht, gerupft, ausgenommen und gereinigt, bringt man es durch das Einbiegen der Schenkel in eine gute Lage, gießt Wasser dazu und läßt es gar kochen. Die Brühe zur Suppe angewandt, kann man, wie §. 5. gezeigt, mit Graupen geben, oder mit Klöschen §. 19., mit Blumenkohl, Spargel, oder auch mit Krebsklöschen nach §. 27. Man rührt die Brühe vor dem Anrichten mit ein Paar Eiern ab.

§. 31. Kalbfleisch = Suppe.

Das Kalbfleisch wird in Wasser gut blanchirt oder gekocht, dann herausgenommen, abgepußt und in kaltes Wasser gelegt. Die Brühe, worin das Fleisch gekocht, läßt man durch ein Haarsieb laufen, wieder kochen, schäumt sie ab und thut ein Stückchen Butter, Salz und einige Citronenscheiben dazu. Kurz vor dem Anrichten rührt man ein Stückchen Butter zu Schaume, schlägt einige Eier, und rührt geriebene Semmeln dazu, gießt die Brühe darüber und rührt sie so ab. Auch kann man sie mit Reis oder Graupen geben; die Brühe wird dann mit einigen Eiern abgequirlt; der in einem Töpfchen besonders gekochte Reis mit einem Stückchen Butter vermengt, dazu gethan, und Muskatennuß über die Suppe gerieben. Die Graupen werden nebst etwas Sellerie in der Brühe gekocht, beim Anrichten mit einigen Eiern abgequirlt und ebenfalls Muskatennuß übergerieben. Man kann auch die Suppe, wenn sie mit Butter und Eiern abgerührt, über Semmelklöschen anrichten. Das Fleisch wird abgepußt, in der Suppe oder auch allein gegeben.

§. 31^b. Kalbskopf = oder falsche Schildkröten = Suppe.

Ein Kalbskopf wird abgebrüht; wenn er völlig erkaltet, wird er von den Knochen gelöst, in einige Stücken geschnitten und einige Stunden eingewässert, wobei das Wasser einigemal erneuert werden muß. Dann wäscht man ihn nochmals, thut ihn in frisches Wasser und läßt ihn langsam warm werden. Wenn dieses Wasser wieder abgegossen und frisches dazu gethan ist, wird er zum Feuer gesetzt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, wobei er fleißig abgeschäumt wird; darauf wird er wieder in frisches Wasser gethan, ganz rein abgepußt und in kleine runde, ohngefähr ein Biergroßchenstück große Stückchen geschnitten und in schwacher Fleischbrühe vollends weich gekocht. Vorher hat man ein Kasserol mit Butter ausgestrichen, 3 bis 4 Pfd. derbes Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken, in Scheiben geschnitten, hineingelegt, ein paar Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Gewürznelken dazugehan und etwas Fleischbrühe darübergegossen, zugedeckt und auf starkem Feuer die Brühe ganz eingekocht. Dann bringt man es wieder auf ganz gelindes Feuer und läßt es langsam hellbraun ansetzen; alsdann gießt man wieder 3 bis 4 Maas Fleischbrühe hinzu, thut auch noch eine Zwiebel, Möhren, Petersilie und ein wenig Muskatblüthe hinein und läßt es kochen, bis das Fleisch völlig weich ist. Dann wird die Brühe durch eine Serviette abgegossen, ohngefähr 1 Nösel

Madeira-Wein und ein klein wenig spanischer Pfeffer dazu gethan, heiß gemacht und über die Kalbskopfstückchen, welche man in die Terrine gethan, gegossen. In dieser Suppe kann man nun noch Fleischklößchen oder Butterklößchen, so wie auch hartgekochte Eidotter mit anrichten.

§. 32. Geriebene Semmel-Suppe.

Man schmort für 3 Pf. geriebene Semmel in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, bis es schäumt, gießt 3 Nösel Fleischbrühe darauf, läßt sie aufkochen und nimmt das Fett davon ab. Vor dem Anrichten rührt man sie mit 4 Eidottern ab und reibt Muskatennuß darüber.

§. 33. Verfahrene Eier-Suppe.

Man läßt ein Maas Fleischbrühe kochen, quirlt zwei Eier und geriebene Semmel zusammen und gibt dieses in die Brühe. Man thut einige Citronenscheiben oder etwas grüne Kräuter dazu.

§. 34. Suppe mit Eiergelee.

Man quirlt in $\frac{1}{2}$ Nösel kalte Fleischbrühe 5 bis 6 Eier, thut ein wenig Mehl, Salz, Muskatblüthe und gehackte Petersilie dazu, deckt das Töpfchen zu und läßt es in einem Kessel mit siedendem Wasser eine Stunde kochen. Das Töpfchen muß man mit etwas beschweren, damit es nicht umfällt. Wenn die Masse eine Stunde gekocht hat, so sticht man sie mit einem Löffel aus, legt sie in die Suppenterrine, und richtet Fleischbrühe, welche man mit etwas Wurzelwerk gekocht, darüber an.

§. 35. Kartoffel-Suppe.

Die Kartoffeln werden abgesotten, geschält und auf dem Reibeisen klar gerieben; alsdann thut man sie in kochendes Wasser, salzt sie gehörig und rührt beim Anrichten in Speck gebratene Zwiebeln hinein und thut auch welche oben darauf. Auch kann man fein gehackte Petersilie und Selleriekraut, oder Selleriewurzel und etwas Kümmel mit kochen, und sie statt des Specks mit braungemachter Butter oben darauf schmelzen. Oder: nachdem die Kartoffeln abgesotten, geschält und gerieben, werden sie in gute Fleischbrühe gethan, darin gekocht, und vor dem Anrichten etwas klar gehackte und in Butter abgeschwitzte Petersilie hinzugethan.

§. 36. Sago-Suppe mit Wein.

Man nehme 6 Loth Sago, wasche ihn, wie §. 7. gezeigt, setze ihn in einem Töpfchen mit einem Nösel Wasser zum Feuer, und lasse ihn langsam bei mehrmaligem Umrühren kochen. Sobald er völlig ausgequollen, thut man ihn in einen größern Topf, gießt ein Maas Wein darauf und thut 12 bis 16 Loth Zucker, etwas ganzen Zimmt und in Scheiben geschnittene Citrone dazu, verdeckt ihn und läßt ihn noch kochen, bis die Sagokörner ganz klar aussehen. Wenn man die Suppe anrichtet, nimmt man den Zimmt und die Citronenscheiben heraus; doch kann man letztere auch darin lassen.

§. 37. Kirsch = Suppe.

Man stößt gute, recht reife Sauerkirschen in einem Mörser, läßt sie mit etwas Wasser kochen, und wenn sie ziemlich weich, schlägt man sie durch ein Haarsieb, thut Wein, Zucker, Citronenschale, etwas Zimmt und Nelken dazu, läßt es zusammen kochen und richtet sie über bittere Makronen oder über in Butter geröstete Semmelwürfel und etwas klein geschnittene Mandeln, in Würfel geschnittene Mandeltorte, oder über Mandelklöschen, welche in folgendem §. beschrieben, an. — Will man diese Suppe von getrockneten Kirschen machen, so werden diese gewaschen, mit Wasser aufgekocht, abgegossen, und im Mörser fein zerstoßen. Im Uebrigen verfährt man dann so wie bei den frischen Kirschen.

§. 38. Mandel = Klöschen.

Ein halbes Pfund Mandeln, worunter 3 bis 4 Loth bittere, werden abgezogen und fein gerieben oder zerstoßen. Alsdann thut man 4 Löffel voll geschmolzene Butter, 6 Loth gestoßenen Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, 8 bis 10 Loth geriebene Semmeln dazu, rührt alles zusammen und vermischt das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern auch damit. Diese Masse setzt man in kleinen Häufchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie bei mäßiger Hitze gelb ausbacken.

§. 39. Hagebutten = Suppe.

Man kocht die ausgekernten Hagebutten, frisch oder getrocknet, in Wasser weich, reibt sie durch ein Haarsieb, thut Wein, Zucker, Citronenschale und Zimmt dazu, und läßt es kochen. Man richtet sie über gerösteten Zwieback an.

§. 40. Aepfel = Suppe.

Es werden dazu Borstorfer Aepfel genommen, geschält, in Viertel geschnitten, der Kröbs herausgemacht, und in Wasser recht weich gekocht; dann thut man noch etwas Wein, Zucker, abgeriebene Citronenschale und Zimmt dazu, läßt es aufkochen, rührt sie mit Eidotter ab, richtet sie über Zwieback an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann auch etwas abgezogene und fein gestoßene Mandeln mit dazu rühren. So auch kleine Rosinen, welche man gewaschen, und vorher abgekocht.

§. 41. Zwetschen = oder Pflaumen = Suppe.

Man macht aus den Zwetschen oder Pflaumen die Kerne heraus, zerschneidet sie und kocht sie mit Wasser, etwas Wein, Citronenschale und Zucker, schlägt sie, wenn sie weich, durch, rührt sie mit ein wenig Kartoffelmehl ab, richtet sie über gerösteten Zwieback oder Semmel an, und streut Zimmt und Zucker darauf.

§. 42. Johannisbeer = Suppe.

Die Johannisbeeren werden nebst etwas Citronenschalen, Zimmt und etwas Semmel in Wasser gekocht; alsdann durchgeschlagen, etwas

Wein dazu gegossen, ein Stück Zucker und abgebeerte Johannisbeeren dazu gethan, und nochmals einige Zeit gekocht. Man richtet sie über gerösteten Zwieback oder über geröstete Semmelscheiben an.

§. 43. Kümmel = Suppe.

Man reibe 2 Citronen auf Zucker ab, thue dieses nebst zerstoßendem Kümmel in ein Kasserol, gieße halb Wein und halb Bier dazu und lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten thue man in Butter geröstete Semmelwürfel hinein, versüße die Suppe mit noch mehr Zucker und drücke den Saft von einer Citrone hinein.

§. 44. Wein = Suppe mit Gries = Klößchen.

$1\frac{1}{2}$ Maaß weißen Wein kocht man mit $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, etwas Butter, Citronenschale und Zimmt, quirlt sie mit 6 Eidottern ab und richtet sie über Gries = Klößchen an. Man kann auch halb Wein und halb Wasser nehmen.

§. 45. Gries = Klößchen.

Man koche von 1 Mäsel Milch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries unter beständigem Umrühren einen steifen Brei, doch darf der Gries nicht völlig gar werden; alsdann rühre man $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter dazu, und lasse ihn kalt werden. Hierauf schlägt man einige Eier dazu und rührt sie mit geriebener Semmel und etwas Salz darunter, sticht Klößchen davon aus und kocht sie in Wasser gar.

§. 46. Berg = Suppe.

Eine Quantität geriebenes schwarzes Brod läßt man in einem Kasserol mit so viel Butter, daß das Brod nicht zu trocken bleibt, etwas geriebener Citronenschale, Zucker und kleinen Rosinen braten, drückt es dann in einen hohen Trichter, damit es einen Berg formirt, und läßt es darin erkalten. Unterdessen kocht man halb Wein und halb Wasser, oder statt dessen braunes Bier, so viel als man Suppe nöthig hat, mit Zucker, abgeriebener Citronenschale, Butter und Salz; auf 1 Maaß Suppe quirlt man 4 Eidottern und einen halben Löffel voll Mehl in ein wenig Wein oder Bier, und rührt vor dem Anrichten die Suppe damit ab. Der Berg wird behutsam aus dem Trichter genommen; man schlägt immer sanft an die Seiten desselben, damit der Berg langsam heraus geht, und mitten auf den Boden der Suppenterrine zu stehen kommt. Die Suppe wird behutsam an den Seiten des Berges herumgegossen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 47. Erdbeer = Suppe.

Die Erdbeeren werden mit Wein gekocht, durchgeschlagen, nochmals aufgekocht, mit Zucker versüßt, und über geröstete Semmelscheiben angerichtet. Nach dem Anrichten wird die Suppe mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 48. Wein-Suppe mit geriebenen Semmeln.

Man läßt 1 Nösel Wasser kochen, streut für 6 pf. fein geriebene Semmeln hinein, und läßt es einigemal aufkochen, damit es dick wird. Alsdann gießt man 1 Maas Wein dazu, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimmt hinein, läßt die Suppe recht heiß werden, doch nicht kochen, rührt sie mit einigen Eidottern ab, drückt den Saft von einer Citrone hinein, und richtet sie an.

§. 49. Wein-Suppe mit geriebenem schwarzen Brod und kleinen Rosinen.

Den Wein läßt man einmal aufkochen, thut etwas fein geriebenes schwarzes Brod, ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinein, läßt ihn noch etwas kochen und richtet die Suppe an.

§. 50. Suppe mit Graupen und Borstorfer Aepfeln.

Die Graupen reinigt man, läßt sie mit Wasser und etwas Butter am Feuer aufquellen, thut nach Verhältniß Wein und Zucker dazu, und läßt sie kochen. Alsdann thut man geschälte, vom Kröbs gereinigte Borstorfer Aepfel in ein Nösel Wein und 1 Nösel Wasser, thut die Schale und drückt den Saft einer Citrone dazu, und läßt sie gar kochen; thut sie zu den Graupen, und streicht es zusammen durch einen Durchschlag oder Haarsieb, läßt sie wieder aufkochen, und rührt sie mit einigen Eiern ab. Ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen werden nun in die Terrine gethan, und die Suppe darüber angerichtet.

§. 51. Chocolaten-Suppe mit Wein oder Milch.

Auf 1 Maas Wein oder Milch nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. gute Chocolate, reibt sie, thut sie dazu, und läßt es zusammen aufkochen, wobei man sie nach Belieben mit Zucker versüßt; alsdann rührt man sie mit ein paar Eidottern ab, und richtet sie über gerösteten Zwieback an. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee schlagen und darauf setzen. Wenn man Wein nimmt, kann man bis zur Hälfte Wasser zusehen, doch auch etwas Chocolate mehr nehmen.

§. 52. Citronen- oder Schaum-Suppe mit Wein.

9 Eier werden ganz zu Schaum geschlagen, $1\frac{1}{2}$ Nösel Wein dazu gegossen, abgeriebene Citronenschale und gestoßener Zucker hinein gethan, alles gut unter einander geschlagen, und dann zum Feuer gesetzt. Unter beständigem Schlagen läßt man sie einmal aufkochen, und richtet sie an. Man kann sie warm oder kalt mit Mandelklöschchen nach §. 38. geben.

§. 53. Tauben-Suppe.

Die Tauben werden recht gut gereinigt, in einem Topf mit siedendem Wasser übergossen, recht gut abgeschäumt und mit klein geschnit-

tenen Wurzeln und Salz völlig weich gekocht. Nun läßt man gehackte feine Kräuter mit Butter schwizen, thut ein Paar Löffel voll Mehl dazu, und läßt alles gut durchbraten, thut es in einen Topf, und gießt die Taubenbrühe durch einen Durchschlag dazu. Die Tauben legt man gut abgeputzt in die Terrine. Die Magen und Lebern hackt man klein und macht davon, nebst etwas geriebenem Franzbrod, Butter und ein paar Eiern, Klößchen, und läßt sie in der Brühe gar kochen. Wenn die Suppe noch zu dünn sein sollte, so kann man sie mit ein Paar Eiern abrühren, und dann über die Tauben anrichten.

§. 54. Hecht = Suppe.

Man nimmt die Fischbrühe, worin der Salzhecht gesotten ist, läßt sie kochen, quirlt sie mit ein Paar Eiern ab, und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an.

§. 55. Lungen = Suppe.

Fein gehackte Kälberlunge und Kälberherz kocht man mit kleingeschnittenem Sellerie, Petersilienwurzel und gehackten Kräutern weich, thut Butter und Salz zu, und quirlt die Suppe vor dem Anrichten mit ein Paar Eiern und ein wenig Mehl ab.

§. 56. Bier = Suppe.

Man thut in ein Maas Bier etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale, und setzt es zum Feuer. In etwas Milch zerrührt man einige Eier und etwas Mehl, quirlt damit das Bier, wenn es zu kochen anfängt, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes weißes oder schwarzes Brod an. Statt der Milch kann man auch Wein nehmen, und die Eier darin zerrühren, dann richtet man die Suppe über geröstete Semmelwürfel an.

§. 57. Bier = Suppe mit schwarzem Brod.

1½ Pfd. schwarzes Brod reibt man, läßt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter in einem Kasserol zergehen, thut das Brod dazu, und röstet es so lange, bis die Krumen gelbbraun und hart werden; alsdann gießt man 1 Maas Bier dazu, thut ein Stückchen Zimmt und abgeriebene Citronenschale nebst ein wenig Salz und 6 Loth Zucker hinein, und läßt es zusammen kochen. In ein Glas Wein quirlt man 3 Eidottern, und rührt die Suppe vor dem Anrichten damit ab. Das Stückchen Zimmt nimmt man wieder heraus.

§. 58. Suppe von Bier oder Breihahn mit Kartoffelmehl.

Man läßt das Bier oder den Breihahn mit Zucker, Citronenschale und ein wenig Salz kochen, rührt auf jedes Maß Bier 2 knappe Löffel voll Kartoffelmehl mit ein wenig Bier klar, thut es unter beständigem Rühren dazu, und läßt es zusammen nochmals aufkochen. Die Suppe wird mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 59. Milch = Suppe.

1 Maas Milch läßt man mit Citronenschale, Zimmt und Zucker auffieden, quirlt sie mit 3 Eidottern ab, und richtet sie über Semmelwürfel oder auch schwarzes Brod an.

§. 60. Milch = Suppe mit Mehlgräupchen.

Man läßt 1 Maas Milch auffieden, thut unterdessen ein paar Hände voll Mehl in eine Schüssel, schlägt einige Eier, und gießt einige Löffel voll siedende Milch zu, reibt es mit den Händen unter einander, und dann durch einen Durchschlag in die siedende Milch, daß es Gräupchen bildet, thut ein wenig Salz zu, und läßt sie noch einmal aufkochen.

§. 61. Mandel = Suppe.

Die Mandeln werden geschält, gröblich gestoßen, und in einem Tiegel gelb geröstet; alsdann rührt man sie mit siedender Milch oder Rahm an, thut Zucker und Zimmt dazu, quirlt sie mit einigen Eidottern ab, und richtet sie über geröstete Semmelschnitte an.

§. 62. Milch = Suppe mit Faden = oder selbstgemachten Nudeln.

Wenn die Milch siedet, streut man die Fadennudeln locker hinein, oder thut nach §. 13 selbstgemachte Nudeln hinein und läßt sie mit aufkochen.

§. 63. Blinde Chocolaten = Suppe.

Man thut ungefähr 6 Löffel voll feines Mehl in einen Tiegel, und läßt es trocken hellbraun rösten; rührt dann 1 Maas kalte Milch dazu, thut etwas Zucker, Zimmt und Nelken hinein, läßt sie kochen, und quirlt sie mit einigen Eidottern ab. Man richtet diese Suppe über gerösteten Zwieback oder geröstete Semmelscheiben an.

§. 64. Milch = Suppe mit spanischem Wind.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu einem starken Schnee geschlagen, in 1 Maas kochende Milch gethan, darin gar gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und auf ein Sieb gelegt. Alsdann thut man Zucker, Zimmt und Citronenschale in die Milch, läßt sie noch ein wenig kochen, rührt sie mit den 4 Eidottern ab, gießt sie in die Terrine, und legt den abgekochten Schnee stückweise hinein.

§. 65. Milch = Suppe mit Reis =, Gries = oder Mandel = Klöschen.

Man kocht die Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale, rührt sie mit einigen Eidottern und etwas Mehl ab, und richtet sie über Mandelklöschen §. 38, oder über Griesklöschen §. 45, oder über Reisklöschen nach dem folgenden §. an.

§. 66. Reis-Klößchen.

12 Loth Reis werden, wie §. 4 gezeigt, gereinigt, und in Wasser, Milch oder Fleischbrühe weich und steif gekocht; nun läßt man ihn abkühlen, rührt dann 4 bis 5 Eier und eine Tasse voll geschmolzene Butter, etwas geriebene Muskatennuß, Citronenschale und geriebene Semmel dazu, und alles gut zusammen. Alsdann macht man Klößchen davon, und bäckt sie in Butter, oder läßt sie auch in Fleischbrühe oder Wasser gar kochen.

§. 67. Milch-Suppe mit geriebenen Semmeln.

Man setzt 1 Maas Milch mit einem Mäsel Wasser aufs Feuer, und wenn es kocht, thut man geriebene Semmel hinein, läßt sie recht weich kochen, schlägt sie dann durch und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, bei dem Anrichten auf die Suppe gelegt, und diese mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 68. Milch-Suppe mit schwarzem Brod.

Einige Scheiben Brod nebst etwas Butter, Zucker, Zimmt und Citronenschale kocht man in einem Maas Milch. Wenn das Brod recht weich, schlägt man die Suppe durch, kocht sie noch einmal auf, und quirlt sie mit einigen Eidottern ab.

§. 69. Wasser-Suppe.

Man schneidet Sellerie, Petersilienwurzeln und Porro, thut es mit etwas gereinigter Petersilie und einigen Händen voll geriebenes Brod in einen Topf, und läßt es in Wasser mit Butter und Salz kochen. Dann wird die ganze Masse durchgeschlagen, wieder in den Topf zurückgethan, nochmals mit Petersilie gekocht, und vor dem Anrichten mit einigen Eiern abgequirlt.

§. 70. Wasser-Suppe mit geröstetem Brod.

Man röstet $\frac{1}{2}$ Pf. Roggenbrod in Butter gelbbraun und hart, thut es dann in ein Maas siedendes Wasser, und läßt es einige Zeit mitkochen. Die Suppe rührt man vor dem Anrichten mit Eiern ab, und thut etwas Ingwer hinein.

§. 71. Wasser-Suppe mit geriebener Semmel für Kranke.

Etwas fein geriebene Semmel wird mit ein wenig Butter geröstet, alsdann gießt man so viel siedendes Wasser darauf, als man Suppe nöthig, und läßt sie nebst etwas Rahm, Citronenschale und einem Stückchen Zucker eine halbe Viertelstunde kochen. Dann nimmt man die Citronenschale heraus, rührt sie mit einer oder zwei Eidottern ab, und richtet sie an.

§. 72. Noch eine Wasser-Suppe für Kranke.

Man läßt das Wasser aufkochen, thut etwas Citronenschale und

so viel geriebene Semmel hinein, daß die Suppe nicht zu dünn wird, läßt sie einige Minuten kochen, nimmt die Zitronenschale heraus, thut etwas Zucker und ein wenig Salz hinzu, und drückt etwas Zitronensaft hinein, läßt sie noch einmal aufkochen und richtet sie an.

§. 73. Hafergrütz = Suppe.

Die Grütze brüht man erst einigemal ab, und kocht sie dann in Wasser weich. Auf 3 Mäsel Wasser rechnet man ohngefähr zwei Hände voll Grütze. Alsdann reibt man sie durch einen Durchschlag oder Haarsieb, thut etwas Zucker, Butter, Zitronenschale und Salz, wenn man will, auch ausgelesene und gewaschene kleine Rosinen dazu, läßt kochen, und richtet sie über in Butter geröstete Semmelwürfel an. Man kann sie vor dem Anrichten auch mit zwei Eidottern abquirlen.

§. 74. Gebrannte Mehl = Suppe.

Man röstet Weizenmehl in einem Tiegel oder Pfanne mit ein wenig zerstoßenem Kümmel braun; man muß sich dabei vorsehen, daß der Tiegel nicht fettig ist, weil sich dadurch das Mehl ansetzt und anbrennt. Alsdann rührt man Mehl in kochendes Wasser, läßt die Suppe noch ein wenig kochen, und richtet sie über in Butter geröstete Brodschnitte an. Der Kümmel kann auch, anstatt mit dem Mehl geröstet, im Wasser mitgekocht werden.

§. 75. Gebrannte Mehl = Suppe mit Milch.

Man setzt Milch zum Feuer, und sobald sie kocht, gibt man das auf obige Art geröstete und mit etwas kaltem Wasser angerührte Mehl nebst etwas Zucker und Salz zur kochenden Milch, läßt sie noch ein wenig kochen, und rührt sie mit einigen Eidottern ab. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, und setzt ihn beim Anrichten auf die Suppe.

§. 76. Weinschaum, welcher auch in Tassen servirt werden kann.

Ein Knapper halber Eßlöffel voll Mehl wird in einem runden Kessel mit ein wenig Wein mittelst eines Schlagbessens glatt geschlagen, dann schlägt man 4 ganze und 4 gelbe Eier dazu, gießt 1 Maas weißen Wein zu, thut das auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker abgeriebene Gelbe von 3 Citronen hinein und preßt auch deren Saft hinzu. Der Zucker wird fein gestoßen hinein gethan, und das Ganze auf nicht zu starkem Kohlenfeuer abgeschlagen. Sobald an den Seiten des Kessels Blasen aufsteigen, so ist der Weinschaum gut, man hebt ihn ab, und schlägt noch ein Weilchen, damit die Eier nicht zusammenlaufen. Diesen Schaum servirt man in Tassen, oder als Suppe mit leichtem Biscuit. Nimmt man Champagner, so wird er vorzüglich gut. Will man einen Geschmack von Vanille geben, so läßt man eine Schote davon $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendem Wasser ziehen, und schlägt dieses dann mit ab. Soll er als Punschschaum gegeben werden, so thut man, wenn er wie oben gezeigt abgeschlagen, $\frac{1}{2}$ Mäsel guten Rum hinzu.

§. 77. Wein = Kaltschale mit Citronen.

Zwei Citronen werden auf Zucker abgerieben, der Saft davon darauf gedrückt und halb Wein und halb Wasser zugegossen; dann rührt man es um, damit sich der Zucker auflöst, gießt es durch ein Haarsieb, und setzt es an einen kühlen Ort. In die Terrine thut man entzweibrochenen Zwieback, gießt die Kaltschale darüber und bestreut sie mit Zucker, wenn man will, auch mit etwas Zimmt.

§. 78. Kaltschale mit Citronen auf eine andere Art.

Man nimmt ebenfalls halb Wein und halb Wasser oder auch Bier, reibt 1 oder 2 Citronen auf Zucker ab, thut es nebst dem Saft der Citronen, und nach dem man es süß haben will, mehr oder weniger Zucker dazu, und läßt es kochen. Ohngefähr auf 1 Maas Kaltschale quirlt man 3 oder 4 Eidottern in ein wenig kaltem Wasser mit einem halben Löffel voll Mehl, gibt sie unter beständigem Rühren zu dem kochenden Wein, und läßt es zusammen noch einmal aufwallen. Nun thut man Macronen hinein, und läßt sie kalt werden; oder gießt sie, wenn sie kalt, über in Stücken gebrochenen Zwieback.

§. 79. Erdbeer = Kaltschale.

Ausgelesene Walderdbeeren thut man in eine Terrine, gießt halb Wein und halb Wasser, welches man mit Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, versüßt, darüber, und stellt sie einige Zeit an einen kühlen Ort. Beim Anrichten gibt man gewöhnlich auf einem Teller noch besonders geriebenes Brod oder Zwieback, wie auch gestoßenen Zucker und Zimmt, damit man nach Belieben davon zusehen kann.

§. 80. Himbeer = Kaltschale.

Die Himbeeren werden ausgelesen, gewaschen, in einen Topf gethan, und so lange in einen Kessel mit siedendem Wasser gesetzt, bis sie sich von einander geben. Alsdann preßt man sie aus, thut zu dem Saft halb Wein halb Wasser, läßt es kochen, und versüßt es nach Belieben. Wenn sie erkaltet, gießt man sie über Zwieback, oder gibt sie mit Macronen, welche aber schon hinein gethan werden müssen, wenn die Kaltschale vom Feuer kommt, damit sie erweichen. Wenn es keine frischen Himbeeren gibt, so nimmt man Himbeersaft, gießt Wein und Wasser zu und verfährt im Uebrigen eben so, wie oben gezeigt.

§. 81. Kirsch = Kaltschale.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man ungefähr 3 Pfd. Sauerkirschen, und bohrt aus $\frac{1}{2}$ Pfd. der schönsten die Kerne heraus. Die andern zerstoßt man im Mörser, thut sie in einen Kessel, gießt ein wenig Wasser dazu und läßt sie weich kochen. Alsdann treibt man sie durch ein Haarsieb, gießt eine Bouteille Wein und etwas Wasser dazu, preßt den Saft von 2 Citronen, und thut etwas Zimmt hinein, endlich auch die ausgekernten Kirschen, rührt es um, und setzt es an einen kühlen Ort. Man kann auch Zwieback mit darin geben.

§. 82. Wein-Kaltschale mit Brod.

Man thut nach Verhältniß fein geriebenes Brod nebst etwas gereinigten und abgekochten kleinen Rosinen in eine Terrine, gießt 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser darüber, preßt nach Verhältniß der Quantität Kaltschale den Saft von einer oder mehreren Citronen dazu, und versüßt sie nach Belieben mit Zucker, auf welchem man die Citronen abgerieben.

§. 83. Sago-Kaltschale.

Wenn der Sago nach §. 7. gereinigt, läßt man ihn mit Wasser am Feuer aufquellen. Etwas Zimmt, Nelken und Zucker wird am Feuer hellbraun geröstet und dann etwas rother Wein darauf gegossen, in welchem man es ziehen läßt. Nach einiger Zeit gießt man diesen Wein durch ein Haarsiebchen auf den Sago, gießt noch mehr rothen Wein und etwas Wasser dazu, thut abgeriebene Citronenschale hinein und setzt nach Belieben Zucker zu. Man kann nun diese Kaltschale so geben, oder sie über Bisquit oder Macronen anrichten.

§. 84. Wein-Kaltschale mit Reis.

Der Reis wird ausgelesen, abgebrüht und mit Zucker und Citronenschale in Wasser und Wein weich gekocht. Alsdann läßt man ihn kalt werden, gießt noch mehr Wein und Wasser darauf, bestreut die Kaltschale mit Zucker und Zimmt und thut einige Citronenscheiben hinein.

§. 85. Bier-Kaltschale.

Man reibt Brod auf dem Reibeisen, mischt klargestoßenen Zucker darunter, thut gereinigte, abgekochte und wieder erkaltete kleine Rosinen und abgeriebene Citronenschale dazu, gießt das Bier darüber, rührt es um und läßt es einige Zeit an einem kühlen Ort stehen.

§. 86. Kalte Milch mit Vanille und Schneeballen.

Man schlägt mit dem Schlagbeschen 5 Eidottern recht klar, gießt dabei 3 Nösel frische Milch zu, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und etwas gestoßene Vanille dazu und läßt es unter beständigem Schlagen aufkochen. Wenn man die Milch auf das Feuer setzt, so muß durch eine andere Person von dem Weißen der 5 Eier ein steifer Schnee geschlagen werden, welchen man absticht und in die siedende Milch thut. Die Milch mit den Schneeballen wird nun mit Zimmt und Zucker bestreut und bis zum Gebrauch in den Keller oder an einen andern kühlen Ort gesetzt.

§. 87. Wein-Milch.

Acht Eidottern und ein wenig Mehl werden mit dem Schlagbeschen zerschlagen, dann gießt man nach und nach 2 Nösel frische Milch und 1 Nösel Wein dazu, thut etwas Zucker und Citronenschale hinein

und läßt es unter beständigem Schlagen auf dem Feuer dick werden. Hierauf gießt man es aus und läßt es erkalten.

§. 88. Kalte Semmelmilch.

Man läßt 2 Nösel Milch aufkochen und rührt sie mit 3 Eidottern ab; alsdann brockt man Semmeln in die heiße Milch, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, worunter etwas Zimmt oder Vanille, und läßt sie im Keller kalt werden.

§. 89. Milch = Kaltschale mit Sago oder Reis.

Der Sago wird gewaschen, abgebrüht und in kaltem Wasser abgospült; dann in Milch mit etwas Zucker und ganzem Zimmt kurz eingekocht und in eine porzellanene Schüssel gethan, wo man den Zimmt wieder heraus nimmt. Ist er kalt, so schlägt man süßen Rahm mit etwas klarem Zucker zu Schaum und gießt ihn über den Sago. Eben so verfährt man mit dem Reis.

§. 90. Saucen und Kaltschalen für Homöopathen.

Diese werden im Ganzen eben so bereitet wie vorhergehend gezeigt, nur daß alles ausländische Gewürz, so wie auch unsere inländischen gewürzhaften Kräuter weggelassen werden müssen. Die Bouillon kann von Rind- und Schöpfensfleisch, so wie auch von schon etwas alten Kälbern, Wildpret, nicht allzu jungen Hühnern und Tauben und Feldhühnern sein.

Von Wurzelwerk und Gemüse kann hinzugesetzt werden: Blumen- und Braunkohl, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Spinat, Möhren, Wirsing, Kohlrabi, weiße Rüben, teltower Rübchen, Kartoffeln, Weißkraut und Gartensalat.

Ferner ist erlaubt: Reis, Graupen, Grieß, Grütze, Hirsen, trockne Erbsen, Linsen, Bohnen, Gurken, Sago und Salep; dann fast alles reife Obst, außer: Preiselbeeren, Hagebutten und Hollunderbeeren.

Zweites Kapitel.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

§. 1. Senf = Sauce.

Man gießt etwas Wein auf den Senf, thut ein Stück Zucker und Butter dazu, und läßt es einige Zeit kochen. Man kann auch die Butter zergehen lassen und sie so mit gestoßenem Zucker zu dem Senf rühren, ohne es kochen zu lassen.

§. 2. Citronen = Sauce.

Man setzt Fleischbrühe zum Feuer, thut Citronenscheiben, Semmelkrumen und Butter hinein, und läßt es zusammen kochen. Man kann sie an Kalbfleisch und auch an Hühnern geben, wie allemal an gehörigem Ort angegeben werden wird.

§. 3. Citronen = Sauce auf eine andere Art.

Man rührt etwas Mehl in ein wenig Wasser ab, schlägt dann 3 bis 4 Eidottern dazu und läßt es auf dem Feuer mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, wozu man auch zur Hälfte Wein nehmen kann, langsam dicklich einkochen. Hierauf thut man ein Stückchen Butter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und deren Saft hinzu, und rührt es um. Man kann sie auch mit Zucker versüßen.

§. 4. Braune Capern = Sauce.

Man läßt 3 bis 4 Loth Butter auf dem Feuer zergehen, thut auf jedes Loth Butter einen Löffel voll Mehl dazu und röstet es hochbraun; man muß es aber immer umrühren, damit es nicht ansetzt und schwarz wird. Alsdann gießt man etwas rothen Wein und Fleischbrühe daran, thut Citronenscheiben, etwas Nelken und einige Löffel voll Capern dazu, und läßt es einige Zeit kochen. Hat man Wein dazu genommen, so versüßt man sie mit etwas Zucker.

§. 5. Weiße Capern = Sauce.

Sie wird ganz so bereitet wie §. 3. die Citronen = Sauce, doch thut man, wenn die Sauce dicklich eingekocht, statt der abgeriebenen Citronenschale einige Löffel voll Capern dazu, drückt aber auch etwas Citronensaft hinein.

§. 6. Petersilien = Sauce.

Man liest Petersilie aus, wäscht sie, hackt sie ganz fein, und läßt sie mit Butter durchschwizen oder dämpfen; man kann auch einen Löffel voll Mehl mit dazu thun. Alsdann gießt man kochende Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt es zu einer dicklichen Sauce einkochen, welche man dann durch ein Haartuch streicht. Wenn man diese Sauce zu Fischen geben will, so gießt man etwas Fleischbrühe mit an, doch nicht zu viel, damit die Sauce nicht zu scharf werde. Wer es liebt, kann auch zu der Petersilie etwas fein gehackte Zwiebeln oder Chalotten thun.

§. 7. Kräuter = Sauce.

Hierzu nimmt man Petersilie, Kerbel, Estragon, Basilicum, Thymian, von jedem gleichviel, ein wenig Schnittlauch und ein Paar Blätter und Brunnenkresse, alles wohl gereinigt, und hackt es fein. Alsdann zerrührt man in einem Kasserol ein Paar Löffel voll Mehl mit kaltem Wasser, schlägt die Dottern von 3 bis 4 Eiern hinzu, thut die Kräuter auch dazu und läßt es zu einer dicklichen Sauce einkochen, welche dann durch ein Haartuch gestrichen wird. Zuletzt drückt man den Saft von einer Citrone dazu. Man kann auch die gehackten Kräuter mit Butter und Mehl dämpfen lassen, etwas Citronensaft, Senf, Provenceröl und ein wenig Pfeffer und Salz dazu thun, die kochende Brühe oder Wasser dazu thun und es zu einer dicklichen Sauce einkochen.

§. 8. Sauerampfer = Sauce.

Der Sauerampfer wird von den Stengeln gestreift, gereinigt und gehackt; dann läßt man ihn mit Butter in seinem eigenen Saft auf dem Feuer gut durchschwizen, gießt kochende Fleischbrühe mit etwas Essig, oder kochendes Wasser dazu, thut etwas Zucker und Salz daran, läßt es gut durchkochen und rührt es alsdann mit ein paar Eidottern ab. Diese Sauce kann man nach Belieben so geben, oder auch vorher durch ein Haartuch streichen.

§. 9. Morchel = Sauce.

Die Morcheln werden rein gewaschen, in Wasser einmal aufgekocht, vollends gereinigt und klein gehackt. Nun macht man etwas Mehl braun, thut die Morcheln dazu, gießt Fleischbrühe, worin einige Citronenscheiben, daran, und läßt es zu einer dicklichen oder sämigen Sauce kochen; dann drückt man noch etwas Citronensaft dazu. Sollte die Sauce noch zu dünn sein, so kann man sie mit ein paar Eidottern abquirlen.

§. 10. Champignons = Sauce.

Die Champignons werden gut gereinigt, in Stücken geschnitten und dann ganz so wie die Morcheln §. 9. behandelt.

§. 11. Trüffel = Sauce.

Man kocht die Trüffel einmal auf, häutet sie, und puzt sie rein ab, schneidet sie einmal durch, und bereitet diese Sauce ganz so, wie die Morcheln = Sauce.

§. 12. Sauce über gedämpftes Schöpfen = oder Kalbfleisch.

Wenn das Fleisch mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfeffer und Salz gut durchgedämpft ist, so thut man ein Stückchen Butter in ein Kasserol, läßt sie auf dem Feuer zergehen, rührt ein paar Löffel voll Mehl mit einigen Eidottern hinein, thut einige kleine ganze Zwiebeln, einige Stückchen Schinken und ein paar Löffel Essig dazu, rührt es recht gut zusammen, gießt Fleischbrühe daran, und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Alsdann gießt man die Sauce durch einen Durchschlag, reibt noch etwas Muskatennuß hinzu, und richtet sie über das gedämpfte Fleisch an.

§. 13. Weiße holländische Sauce.

Man lasse $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter zergehen, und rühre sie zu Schaum, rühre 4 Eidottern und 1 — 2 Löffel feines Mehl dazu; gieße 2 Löffel voll kaltes Wasser hinzu, rühre es gut zusammen, dann nach und nach 2 Obertassen voll Wasser, und 1 Obertasse voll scharfen Weinessig. Dieses läßt man, nachdem eine in Scheiben geschnittene Citrone und 2 Loth Zucker hinzu gethan, unter beständigem Rühren langsam bis zu einer dicklichen oder sämigen Sauce kochen. Diese so wie alle andere Saucen müssen so dick sein, daß sie, wenn sie übergegossen werden, nicht dünn ablaufen.

§. 14. Eine gute Sauce über Fische, Hühner u. a. m.

Man läßt in einem Nösel guter Fleischbrühe ein Stückchen rohen Schinken, ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronenschalen ein Weilchen kochen. Alsdann thut man in ein Kasserol ein Stückchen Butter, läßt sie auf dem Feuer zergehen, thut 1 Löffel voll feines Mehl, 1 Löffel voll Senf und 4 — 6 Loth ganz fein gehackte Sardellen dazu, und läßt es zusammen hellbraun rösten, gießt dann die Brühe hinzu, und läßt alles gut durchkochen. Hierauf streicht man sie durch ein Haarsieb, und läßt sie noch einmal aufkochen. Wenn man will, kann man sie auch mit ein paar Eidottern abquirlen.

§. 15. Weiße Sardellen = Sauce.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen werden gewaschen ausgegrätet, und mit $\frac{1}{8}$ Pfd. frischer Butter, 1 Löffel voll feinem Mehl und 1 oder 2 Zwiebeln oder Charlotten so fein wie möglich gehackt. Alsdann thut man es in ein

Rasserol, gießt ein Nösel Fleischbrühe oder kochendes Wasser dazu, thut ein paar Citronscheiben und Lorbeerblätter, wenn man will, auch 1 Löffel voll Capern, hinein, und läßt es gut kochen. Wenn man dieselbe Quantität behalten will, so muß man etwas Brühe nachgießen, und dann die Sauce mit 4 Eidottern abquirlen. Sollte sie nicht scharf genug sein, so gießt man etwas Weinessig dazu.

§. 16. Rahm = Sauce.

Man nimmt ein Stückchen Butter, und rührt sie nebst 1 Löffel voll feinem Mehl und ein wenig Wasser und Weinessig gut zusammen, gießt dann $\frac{1}{2}$ Nösel dicken sauern Rahm oder Sahne hinzu, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Vor dem Anrichten rührt man sie mit einigen Eidottern ab, doch kann man diese auch bald dazu thun und mit aufkochen lassen. Diese Sauce giebt man zu Spargel, gebratenem Kalbfleisch u. dergl.

§. 17. Ragout = Sauce.

Zu guter Fleischbrühe gießt man ein Glas Wein, thut etwas Nelkenpfeffer, (Englisch = Gewürz), Morcheln, (Champignons, Trüffeln), etwas Zucker, Citronenscheiben und Nelken dazu, und läßt es zusammen kochen. Alsdann rührt man etwas geröstetes Mehl mit kaltem Wasser klar, gibt es zur Sauce, und läßt sie nochmals aufkochen.

§. 18. Kalte Sauce über Rindfleisch.

Man nimmt ein paar Löffel voll starken süßen, oder sauern, doch nicht zu alten Rahm, einen Löffel voll Provenceröl, etwas kleingehackte Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Sardellen, Semmelkrumen und eine hart gesottene, klar gehackte Eidotter, rührt alles wohl unter einander, und gibt es kalt auf den Tisch.

§. 19. Kirsch = Sauce.

Man nehme 2 Pfd. August = oder Sauerkirschen, frische oder getrocknete, und zerstoße sie in einem Mörser. Frische Kirschen läßt man mit $\frac{1}{2}$ Nösel, getrocknete aber mit einem Nösel halb Wein und halb Wasser weich kochen, und reibt sie durch ein Haarsieb. Alsdann thut man gestoßene Nelken, Zimmt, Zucker und Citronenschale dazu, läßt es noch kochen, und gibt zuletzt einen Löffel voll in ein wenig Wasser klar gerührtes Kartoffelmehl unter beständigem Rühren hinzu.

§. 20. Eine Sauce über Karpfen.

$\frac{1}{2}$ Nösel Wein und $\frac{1}{2}$ Nösel Weinessig läßt man auf dem Feuer heiß werden, quirlt dann 2 Eidottern, ein Stückchen Butter, ein wenig Muskatblumen und Ingwer hinein, röstet Semmeln in Speck bräunlich, thut sie auch dazu, und läßt alles unter beständigem Rühren zu einer dicklichen Sauce einkochen.

§. 21. Herings = Sauce.

Man nimmt einen oder zwei Heringe, wässert sie, grätet sie aus, und hackt sie mit einer Zwiebel und einem Stückchen Butter recht fein.

Alsdann röstet man etwas Mehl mit einem Stückchen Butter, thut das Gehack nebst etwas Pfeffer dazu, gießt Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran, und läßt es zu einer dicklichen Sauce einkochen, welche man dann durch ein Haarsieb streicht, und Citronensaft hinzu thut.

§. 22. Ungekochte Herings = Sauce.

Zwei Heringe werden gewässert und abgepußt, die Milch herausgenommen, und bei Seite gelegt, und die Heringe in kleine Stücke geschnitten. Alsdann hackt man von 4 hart gesottene Eiern die Dottern mit der Heringsmilch, thut einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie, eben so viel gehackte Capern und ein wenig Pfeffer dazu, rührt alles wohl unter einander, den klein geschnittenen Hering hinein, und gießt vier Löffel voll Provenceroil und so viel guten Essig darüber, daß es eine starke Sauce bleibt. Diese so wie die vorhergehende Sauce kann man zu Fischen, Braten und gekochtem Fleisch anwenden.

§. 23. Chalotten = Sauce.

Man lasse in einem Kasserol etwas Butter zergehen, rühre etwas Mehl und eine Hand voll kleingehackte Chalotten hinein, gieße Fleischbrühe darauf, und lasse es dicklich kochen; zuletzt gieße man noch Weinessig nach Gefallen hinzu, und lasse es nochmals aufkochen.

§. 24. Braune Roberts = Sauce.

Man röste Mehl braun, gieße Fleischbrühe und Essig darauf, thue einige Löffel Senf und Zucker daran, und lasse es zu einer dicklichen Sauce kochen.

§. 25. Gelbe Roberts = Sauce.

Einen Löffel voll Mehl und ein paar Eidottern quirlt man in etwas Wasser, thut einige Löffel voll Senf, etwas Essig und Zucker dazu, und rührt es auf dem Feuer ab.

§. 26. Spanische Sauce.

Man hackt einige Sardellen mit einem Stückchen frischer Butter klein, und schmort sie mit kleingehacktem Schinken, Chalotten und etwas Baumöl, braun. Alsdann gießt man Fleischbrühe dazu, läßt es gut kochen, und reibt es durch einen Durchschlag oder Haarsieb. Hierauf thut man einige Gläser Wein, etwas Citronensaft und Champignons daran, und läßt es noch einmal aufkochen.

§. 27. Johannisbeer = Sauce.

Die Johannisbeeren werden abgeplückt, gekocht, und durch ein Haarsieb gerieben; dann thut man Zucker, Zimmt, Nelken und Citronenschale dazu, läßt es kochen, und rührt es zuletzt mit etwas Kartoffelmehl ab.

§. 28. Eine Sauce über übriggebliebenes Geflügel.

Man schneidet das Beste von dem übriggebliebenen Geflügel ab, und hackt das Uebrige klein; alsdann schmort man es mit Zwiebeln

und Möhren in Butter, thut etwas Mehl hinzu, gießt einige Gläser Wein, und thut gröblich geschnittene Chalotten daran, und läßt es mit einigen ganzen Nelken und ganzem Pfeffer weich kochen. Ist es weich, schlägt man es durch einen Durchschlag oder Haarsieb, thut einige Citronenscheiben und Lorbeerblätter dazu, das geschnittene Fleisch hinein, und läßt es noch einmal aufkochen. Mit übriggebliebenem Hasen kann man auch so verfahren.

§. 29. Schinken = Sauce.

Man schneidet von einem geräucherten rohen Schinken einige Scheiben ab, hackt sie mit irgend etwas rohem Fleische, und stößt es in einem Mörser mit ein paar hart gesottene und gehackte Eiern und eingeweichten Semmeln oder Franzbrod zusammen. Alsdann röstet man mit einem Stück Butter etwas Mehl braun, thut das Gehackte nebst etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln oder Chalotten hinzu, gießt Fleischbrühe oder in deren Ermangelung kochendes Wasser daran, läßt es tüchtig kochen, und reibt es dann durch ein Haarsieb. Wenn man Abgang von Schinken hat, kann man ihn zu dieser Sauce, welche sehr kräftig, und an vielen Speisen zu gebrauchen ist, anwenden.

§. 30. Austern = Sauce.

Man kocht die Austern einmal in Wasser auf, rührt dann in einem Kasserol ein Stück Butter und etwas kleingehackte Austern mit einem Löffel voll Mehl und etwas Wasser zusammen, gießt Fleischbrühe, oder zu gleichen Theilen Wein, und von dem Wasser, in welchem die Austern gekocht, hinzu, und rührt es auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab. Alsdann thut man die von den Bärten gereinigten Austern und Citronenscheiben dazu; wenn man will, auch einen Löffel voll Champignons. Diese Sauce gibt man über blaugesottene Hechte; auch über gebratene Hühner, Kapauen und Puter.

§. 31. Zwiebel = Sauce.

Die Zwiebeln werden geschält, in Viertel geschnitten, und in guter Fleischbrühe mit gut gelesenem Kümmel gar gekocht; dann rührt man so viel geriebene Semmel dazu, daß es eine dickliche Sauce wird. Man kann auch die Zwiebeln in zerlassener Butter weich braten lassen, einige Löffel voll Mehl daran thun, es etwas mit durchbraten, dann Fleischbrühe dazu gießen, ein wenig Zucker und ein paar Löffel voll Kräuteressig hinein thun, es dicklich kochen lassen, dann durch ein Haarsieb reiben, und es noch einmal aufkochen lassen.

§. 32. Milch = Sauce.

Man läßt 1 Mäsel Milch mit etwas Zucker, Zimmt, Citronenschale und wenn man will, noch mit Vanille kochen, quirlt 4 bis 5 Eidottern mit ein wenig Mehl und Salz in einem Löffel voll kalter Milch ab, gießt es dazu, und läßt es unter beständigem Rühren noch einmal aufkochen.

§. 33. Englische Sauce.

Man schneidet etwas Schinken in Würfel, und schmort ihn mit einigen Zwiebeln, Küchenkräutern, Wurzelwerk und Nelken in ein wenig Butter, dann streut man etwas Mehl darauf, gießt Fleischbrühe dazu, hackt einige hart gesottene Eidottern fein, und thut sie nebst einigen kleingeschnittenen Sardellen auch hinzu. Nun läßt man alles gut durchkochen, streicht es durch ein Haarsieb oder Durchschlag, und drückt noch etwas Citronensaft dazu. Man kann auch jetzt etwas gröblich geschnittenen Estragon dazu thun.

§. 34. Weiße Wein = Sauce.

Ein Stückchen zu Schaum gerührte Butter, ein Löffel voll Mehl und drei Eidottern werden in ein wenig kaltem Wasser gut zerrührt; dann gießt man unter beständigem Rühren abgekochten weißen Wein langsam hinzu, und läßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichen oder sämigen Sauce einkochen. Soll diese Sauce, welche man zu Puddings und mehreren andern Speisen gut brauchen kann, bei Fischen angewendet werden, so läßt man die kleinen Rosinen weg, und thut statt deren einen Löffel voll Capern und einen Löffel voll Weinessig dazu.

§. 35. Französische Sauce.

Man nimmt zu gleichen Theilen Schinken und Kalbfleisch, schneidet es in Würfel, und läßt es mit kleingeschnittenem Wurzelwerk unter öfterm Umrühren verdeckt, gut durchschwizen, hackt einige hart gesottene Eidottern klar, thut sie dazu, gießt abgekochten Rahm daran, läßt es aufkochen, und reibt es durch ein Haarsieb. Diese Sauce ist über viele Fleischspeisen zu gebrauchen.

§. 36. Meerrettig = Sauce.

Der Meerrettig wird rein geschält, auf dem Reibeisen gerieben, kochende Fleischbrühe darüber gegossen und gekocht. Alsdann thut man geriebene Semmelkrumen dazu. Man kann diese Sauce auch mit einigen Eidottern abquirlen. Wer die Schärfe des Meerrettigs nicht liebt, muß ihn länger kochen lassen.

§. 37. Eier = Sauce.

Man rührt ein Stück Butter, etwas Mehl und einige Eidottern gut durch einander, gießt dann Weinessig daran, und gibt zuletzt Muskatblüthen, Citronenscheiben und Zucker dazu.

Drittes Kapitel.

Von der Zubereitung der Gemüsorten.

§. 1. Brunnenkresse.

Die Brunnenkresse wird rein gelesen und gewaschen, dann in kochendem Wasser abgerührt; hierauf schneidet man sie mit einem Wiegemeßer ganz klar, röstet sie in Butter, gießt Fleischbrühe daran, thut etwas Salz dazu, und läßt sie aufkochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man geriebene Semmel dazu. Die Brunnenkresse kann man auch, ohne sie vorher in Butter zu schmoren, in Fleischbrühe kochen, doch müssen dann die Semmelkrumen, die dazu kommen, in Butter geröstet werden. Man gibt in Butter ausgeschlagene Eier, Bratwürste u. dergl. dazu.

§. 2. Grüner Kohl.

Der Kohl wird rein gelesen, von den ältern Stengeln abgestreift, (die jüngern mit) geschnitten, gewaschen und abgerührt. Das Wasser gießt man nun rein ab, Fleischbrühe darüber, und läßt ihn darin ganz kurz gar kochen. Sobald der Kohl gar ist, thut man geschnittene, mit etwas Mehl in Rindstalg oder Butter gelb geröstete Zwiebeln daran, und läßt es noch einmal aufkochen. Statt der Butter oder des Rindstalgs kann man sich auch des Speckes bedienen. Bei dem Anrichten kann man auch kleine in Wasser gesottene, geschälte und in brauner Butter und ein wenig Zucker gebratene Kartoffeln dazu geben; man mischt einen Theil davon unter den Kohl, und mit dem andern belegt man die Schüsseln. Statt der Kartoffeln wendet man auch gute Kastanien dazu an. Diese werden abgekocht, geschält, ein Theil davon unter den Kohl gemischt, die übrigen in Butter und etwas Zucker gebraten, und beim Anrichten auf den Rand der Schüssel gelegt. Der grüne Kohl kann auch, wenn er, wie oben gezeigt, gereinigt, geschnitten und abgerührt, in Butter oder Rindstalg, worin etwas Mehl und geschnittene Zwiebeln, gelb geröstet werden. Im Uebrigen verfährt man, wie oben gezeigt. Wenn man will, kann man den Kohl beim Anrichten mit geriebener Semmel bestreuen. Es werden Bratwürste, Bratwurst = Klöschen, Schweins = oder Schöpfenkarbonade u. dergl. dazu gegeben.

§. 3. Mangold, Weißkohl, Beete, Blattkohl.

Man puzt den Mangold, zieht die Fasern von den Stielen, wäscht ihn, brüht ihn ab, und schneidet ihn klein. Alsdann röstet man in einem Kasserol etwas Mehl in Butter, thut den Mangold nebst etwas Salz und Pfeffer dazu, und läßt ihn einige Zeit schmoren; hierauf gießt man noch etwas Fleischbrühe hinzu, und läßt ihn einmal aufkochen. Der Mangold kann auch, wenn er gereinigt, gebrüht und das Wasser rein ausgedrückt ist, sogleich mit Fleischbrühe und etwas Salz gekocht werden. Kurz vor dem Anrichten wird das in Butter geröstete Mehl daran gethan, und der Mangold mit dem Topfe einigemal umgeschwenkt, damit sich alles gut vermischt; darnach läßt man ihn noch ein wenig aufkochen.

§. 4. Langstieliger Kohl mit Kaldaunen.

Die Kaldaunen werden sehr gut gereinigt, in Stücken geschnitten, gewaschen, weich gekocht, und dabei gesalzt. Der Kohl wird rein gelesen, vom Stiele abgestreift, die welken Blätter weggeworfen, das Herz in Stücken gebrochen, gewaschen, und in Fleischbrühe und Rindsfett weich gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Kaldaunen in noch kleinere Stücke geschnitten, zu dem Kohl gethan, und mit demselben kurz eingekocht. Vor dem Anrichten zerrührt man einen Löffel voll Mehl in Wasser, und thut es nebst etwas Zucker dazu.

§. 5. Spinat.

Der Spinat wird ausgelesen, gewaschen, und in Wasser, worin man etwas Salz gethan, weich gekocht. Alsdann schüttet man ihn in einen Durchschlag oder auf ein Sieb, läßt das Wasser rein abtropfen, und schneidet oder hackt ihn recht klar. Nun wird er in ein Kasserol gethan, Butter und etwas Fleischbrühe dazu gegeben, und auf gelindem Feuer gar geschmort. Zuletzt gibt man etwas in Butter gelb geröstete geriebene Semmeln dazu. Zum Spinat kann man auch, wie §. 2 gezeigt, geröstete Kartoffeln geben; oder ihn mit in Scheiben geschnittenem und in Butter gebratenem Franz- oder Milchbrod, und hart gesottenen und von einander geschnittenen Eiern, oder auch mit verlornen Eiern (s. K. I. §. 16) abwechselnd, belegen.

§. 6. Spargel.

Der Spargel wird mit einem Messer der Länge nach dünn abgeschält, rein gewaschen und in Bündelchen, ohngefähr eine Hand voll, gebunden. Alsdann thut man ihn in kochendes Wasser, wozu man etwas Salz und Butter gethan, und läßt ihn darin recht weich sieden. Hierauf nimmt man ihn aus dem Wasser, welches recht gut ablaufen muß, schneidet die Bündelchen auf, und breitet den Spargel, die dicken Enden auswärts gekehrt, auf einer flachen Schüssel aus, streut geriebene Muskatennuß oder klare Muskatoblüthen darauf, und gießt geschmolzene Butter darüber. Auch kann man eine Rahm-Sauce darüber geben. So gibt man auch, wenn der Spargel, wie oben gezeigt,

zugerichtet, folgende Sauce darüber: Man rührt ein Stück Butter, mehr oder weniger, nachdem man viel oder wenig Sauce braucht, zu Schaum, schlägt nach Verhältniß 3 bis 6 Eidottern dazu, rührt ein wenig Mehl, geriebene Muskatennuß und Citronensaft mit hinein, gießt nach und nach unter beständigem Rühren so viel von dem Spargelwasser dazu, als man Sauce nöthig hat, läßt es auf gelindem Feuer zu einer dicklichen Sauce einkochen, und gießt sie heiß über den Spargel.

§. 7. Spargel mit Butter = Klöschen.

Der Spargel wird gepuzt, in kleine Stücken geschnitten, in Fleischbrühe gar gekocht, etwas klar gehackte mit Semmelkrumen in Butter und ein wenig Salz geschmorte Petersilie nebst Butterklöschen dazu gethan, und zu jungen Tauben oder auch zu Rindfleisch gegeben.

§. 8. Artischocken.

Die Artischocken schneidet man kurz vom Stiele ab, macht die kleinen harten Blätter ab, und von den andern das Rauhe herunter. Alsdann werden sie eine kleine Stunde in kaltem Wasser eingewässert, und hernach in siedendem Wasser, worin etwas Salz und Butter, langsam gar gekocht. Beim Anrichten läßt man das Wasser in einem Durchschlage rein davon ablaufen, und gibt dann eine Wein = Sauce, oder eine Citronen = Sauce, oder auch eine holländische Sauce dazu.

§. 9. Gefüllte Artischocken.

Wenn die Artischocken, wie in vorhergehendem §. gezeigt, gekocht sind, läßt man das Wasser rein davon ablaufen. Alsdann hackt man Kalbfleisch ganz klar, thut gehackte Kräuter, als Thymian, Basilicum und Petersilie, gehackte Capern und Sardellen, Salz, frische Butter und etwas geriebene, mit einigen Eidottern angerührte Semmel dazu, und stößt es in einem Mörser recht gut unter einander. Von den Artischocken wird nun das Innere herausgenommen, und die Farce hinein gefüllt. Man setzt sie alsdann in eine mit Speckstreifen ausgelegte Tortenpfanne, und läßt sie in dem Ofen gar werden. Es wird eine Eier = Sauce dazu gegeben.

§. 10. Gekochter Kopfsalat.

Der Salat wird rein gelesen, abgewaschen, in Viertel geschnitten, und in Wasser und Salz gekocht. Alsdann läßt man das Wasser in einem Durchschlag rein ablaufen. Während dessen werden Semmelkrumen in Butter gelb geröstet, der Salat dazu gethan, und recht gut durchgeschmort; endlich gießt man noch etwas Fleischbrühe dazu, und läßt auch ihn noch einmal aufwallen.

§. 11. Gefüllter Kopfsalat.

Hierzu muß man recht große, dicke, und noch nicht in Saamen geschossene Köpfe nehmen. Diese puzt und wäscht man rein ab, und läßt sie in kochendem Wasser einmal aufwallen, dann thut man sie wieder in kaltes Wasser. Hier nimmt man sie wieder heraus, läßt das Wasser rein ablaufen, und drückt sie auch ein wenig aus. Alsdann

stellt man sie mit der unteren Seite auf einen Tisch, legt die Blätter behutsam aus einander, schneidet das Herz heraus, und thut folgendes Gefüllsel hinein: Es wird gekochtes Hühnerfleisch, gekochter Schinken, Speck, Petersilie, Zwiebeln, in Rahm eingeweichte Semmelkrumen, einige rohe Eier, Salz, gestoßener Pfeffer und Nelkenpfeffer zusammen gehackt, und im Mörser recht fein gestoßen. Wenn die Köpfe gefüllt, und ihre geschlossene Form gut haben, so ordnet man sie so in ein Kasserol, wo nicht, so muß man erst die Spizen zusammen binden, thut Butter und gute Fleischbrühe dazu, und läßt sie gar schmoren. Die beste Sauce, welche man dazu geben kann, ist die nach Kap. II. §. 7 bereitete Kräuter = Sauce.

§. 12. Grüne Erbsen mit Carotten oder jungen Möhren.

Die Erbsen werden ausgeschält, und die Carotten in kleine längliche Stücken geschnitten. Alsdann werden sie mit Fleischbrühe, Salz und Butter aufgesetzt, und gekocht. Vor dem Anrichten thut man geriebene Semmeln und geschnittene Petersilie daran. Die Erbsen und Carotten kann man auch mit Butter gar schmoren, und ein Stück Zucker, Semmelkrumen und Petersilie dazu thun.

§. 13. Eingemachte grüne Erbsen.

Die Erbsen werden den Tag vorher eingewässert, dann in siedendes Wasser gethan, gar gekocht, und wieder in kaltes Wasser gethan, worin sie einige Zeit stehen bleiben. Alsdann rührt man zerlassene Butter und Mehl zusammen, gießt kochendes Wasser hinzu, thut ein Stück Zucker und gehackte Petersilie hinein, und rührt es auf dem Feuer ab; hierauf thut man die Erbsen hinein, und läßt es zusammen noch einmal aufkochen.

§. 14. Grüne Erbsen mit Nührei.

Man schmort die grünen Erbsen in Butter fast gar, übergießt sie dann mit abgequirkten Eiern, rührt diese schnell darunter, und richtet sie sogleich an.

§. 15. Grüne Erbsen mit Rahm.

Man schmort die Erbsen mit etwas gehackter Petersilie und geschnittenen Zwiebeln in Butter; wenn sie fast gar sind, thut man etwas Salz, süßen Rahm und etwas Zucker dazu.

§. 16. Zuckererbsen oder Zuckerschoten.

Von den Schoten werden die Fäden abgezogen, dann in 2 bis 3 Stücken geschnitten, gewaschen, und in Fleischbrühe mit etwas Salz gar gekocht. Alsdann röstet man Semmelkrumen in Butter gelbbraun, thut sie mit etwas gehackter Petersilie hinzu, und läßt es zusammen noch einmal aufkochen. Wenn die Fleischbrühe fehlt, kann man auch die Schoten in Wasser und Salz gar kochen, sie dann auf einen Durchschlag schütten, und das Wasser ablaufen lassen; etwas Mehl wird nun in Butter hellbraun geröstet, etwas gehackte Petersilie und Zucker dazu ge-

than, und mit Wasser glatt gerührt. Die Schoten werden dann dazu gethan, und in dieser Sauce noch einmal aufgekocht. Wer es liebt, kann statt der Petersilie auch einen gereinigten und gehackten Kopfsalat dazu thun. Man bestreut die Schoten beim Anrichten mit geriebener Semmel.

§. 17. Schminkebohnen, Schneidebohnen, Bitsbohnen.

Die abgezogenen Bohnen werden in feine längliche Stückchen geschnitten, gewaschen, und wenn sie noch jung, schnell abgebrüht, doch ist es auch kein Fehler, wenn es in diesem Fall nicht geschieht; sind die Bohnen aber schon etwas alt, dann ist es nothwendig. Sie werden nun, nachdem das Wasser abgegossen, mit kochendem Wasser und Salz angefüßt, und gar gekocht. Wenn sie gar sind, läßt man etwas Mehl in Butter oder Rindsfett schwizen, thut es nebst etwas Petersilie oder Saturey (Bohnenkraut) dazu, und läßt es zusammen aufkochen. Wenn man keine Fleischbrühe hat, so kann man sie in Wasser mit Butter und Salz gar kochen, und im Uebrigen eben so, wie die obigen, behandeln.

§. 18. Eingemachte Schminkebohnen.

Wenn die Bohnen nach meiner Vorschrift (s. vom Einmachen 12. Kap.) richtig eingemacht, und dann, wie folgt, behandelt werden, so müssen sie wie frische schmecken. Man nimmt die zu kochende Portion aus dem Fasse, thut sie in eine Schüssel, und gießt kochendes Wasser darauf, welches, um den Bohnen das Salz zu benehmen, so lange darauf stehen bleibt, bis es kalt ist; alsdann gießt man sie in einen Durchschlag, spült sie mit frischem Wasser ab, und bringt sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn sie zu kochen anfangen, wird das Wasser wieder ab, und frisches darauf gegossen; dieses muß man mehr oder weniger wiederholen, nachdem die Bohnen salzig sind. Alsdann werden sie wie frische Bohnen behandelt, und etwas viel Petersilie daran gethan. Auch kann man ein Stück Zucker dazu geben.

§. 19. Eingemachte Schoten.

Sie werden zuerst eben so wie die eingemachten Bohnen behandelt, und wenn sie den salzigen Geschmack verloren, wie die frischen Schoten gekocht, wobei man etwas fein geschnittene Mohrrüben dazu thun kann.

§. 20. Sauergekochte Schminkebohnen.

Die von den Fasern gereinigten Bohnen werden geschnitten, gewaschen, in Wasser mit Salz gar gekocht, und auf einen Durchschlag abgegossen. Alsdann schneidet man etwas Speck in Würfel, brät ihn ein wenig, thut einen Löffel voll Mehl dazu, und rührt es mit Wasser, Essig, Zucker und ein wenig Salz ab, thut die Bohnen dazu, und läßt sie in der Sauce einige Zeit kochen.

§. 21. Schminkebohnen mit Milch.

Die Bohnen, von welchen die Fäden abgezogen, geschnitten und gewaschen, werden in siedendes Wasser gethan, abgekocht, und wieder

rein abgegossen. Ein Stück Butter zerrührt man mit guter Milch und etwas Salz, thut die Bohnen dazu und läßt sie kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man die Petersilie und das Bohnenkraut dazu. Man gibt gewöhnlich hierzu Heringe, oder auch Eierkuchen.

§. 22. Große Bohnen, Puffbohnen, Saubohnen.

Die aus ihren Schalen gemachte Bohnen werden mit Wasser, in welches man eine Hand voll grüne Zwiebeln und etwas Salz gethan, weich gekocht, dann auf einem Durchschlag das Wasser abgegossen. Hierauf röstet man Mehl in geschnittenem Speck, gießt etwas Fleischbrühe hinzu, oder in deren Ermangelung kochendes Wasser, thut die Bohnen dazu, schwenkt sie um, und läßt sie noch einmal aufkochen. Auf den Tisch gibt man Weinessig dabei, damit man sie nach Belieben sauer machen kann. Sind die Bohnen nicht ganz jung mehr, so müssen sie nach dem Abkochen geschält werden. Man kann auch die Bohnen in Wasser abkochen, abgießen, schälen, mit Fleischbrühe, etwas Salz, Butter und gehackter Petersilie aufkochen, und zuletzt noch geriebene Semmel und Muskatblüthen daran geben.

§. 23. Weiße Bohnen.

Die weißen Bohnen werden ausgelesen, gewaschen, und in Wasser weich gekocht. Alsdann gießt man das Wasser davon, Fleischbrühe darüber, läßt sie aufkochen, und thut zuletzt etwas mit in Würfel geschnittenem Speck gelbbraun geröstetes Mehl und ebenfalls damit geröstete Zwiebeln dazu.

§. 24. Weiße Bohnen mit Äpfeln.

Man kocht die Bohnen in Wasser mit Salz gar; unterdessen schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel und macht den Kröbs heraus. Alsdann läßt man ein Stück Butter in einem Kasserol zergehen, thut die Äpfel nebst etwas Zucker und Wein dazu, und läßt sie weich schmoren. Wenn die Äpfel beim Schmoren zu trocken werden, so muß man etwas kochendes Wasser zugießen, damit sie nicht abbrennen. Die Bohnen, von welchen man das Wasser auf einen Durchschlag gut hat ablaufen lassen, werden nun zu den Äpfeln gethan, und alles recht gut unter einander geschwenkt, worauf man es dann auf gelindem Feuer noch ein wenig ziehen läßt. Beim Schmoren der Äpfel darf das Feuer nicht zu stark werden.

§. 25. Grüner Hopfen mit Sauerrampfer.

Wenn der Hopfen erst so lang wie ein Finger ist, pukt man ihn mit einem Messer gut ab, wäscht ihn dann mehrmals in Wasser, wobei man ihn fleißig mit den Händen reibt, damit aller Sand abgeht, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer, und kocht ihn fast gar; das heiße Wasser wird alsdann durch einen Durchschlag abgegossen, und dieser mit dem Hopfen in kaltes Wasser gesetzt. Hierauf thut man ein gutes Theil ausgelesenen, gewaschenen und geschnittenen Sauerrampfer mit einem Stück Butter und einem oder ein paar Scheiben rohen Schinken

in ein Kasserol, und läßt ihn auf gelindem Feuer so lange schwizen, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, rührt etwas Mehl hinein, gießt gute Fleischbrühe hinzu, und läßt ihn nebst dem Hopfen kurz einkochen. Beim Anrichten wird der Schinken und Eier- oder Pfannkuchen dazu gegeben.

§. 26. Mairüben.

Die Rüben werden geschält, gewaschen, in längliche Stücken geschnitten, und in Wasser halb gar gekocht, wo dann das Wasser ab, und gute Fleischbrühe darüber gegossen wird. Hierauf thut man etwas in Butter gelblich geröstetes Mehl dazu, schwenkt die Rüben gut um, und läßt sie damit durchkochen. Man kann Bratwurst oder Karbonnade dazu geben. Beim Salzen muß man vorsichtig sein, weil zu viel Salz den Rüben ihren Geschmack benimmt.

§. 27. Weiße Rüben.

Werden eben so behandelt wie die Mairüben.

§. 28. Weiße Rüben braun zu kochen.

Die Rüben werden geschält, geschnitten, gewaschen, und schnell abgebrüht. Alsdann thut man gestoßenen Zucker in ein Kasserol, läßt ihn auf dem Feuer schmelzen, und hochgelb werden, thut ein Stück Butter dazu und rührt es zusammen; hierauf werden die Rüben hineingethan, das Kasserol zugedeckt, und so auf ganz gelindem Feuer ein Weilchen geschmort, wobei man sie jedoch öfters umschwenken muß, damit sie nicht ansetzen. Nun gießt man etwas Fleischbrühe, oder in deren Ermangelung kochendes Wasser hinzu, läßt sie damit völlig weich werden, und gibt zuletzt etwas braunes Mehl daran. Es wird nur wenig Salz dazu gethan. Man kann hierzu Schöpfen- oder Schweine- oder Karbonnade, gedämpfte Enten und dergl. geben.

§. 29. Gefüllte Rüben.

Die Rüben werden geschält, gewaschen, und mit einem langen schmalen Messer ausgehöhlet, und in Wasser halb gar gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, füllt sie mit einer Farce von gekochtem Fleisch, Speck, Semmel und Eiern, gießt gute Fleischbrühe daran, salzt sie, und läßt sie langsam gar kochen. Zuletzt kommt noch etwas in Butter gelblich geröstetes Mehl dazu.

§. 30. Weiße Rüben zu Kaldaunen.

Wenn man die Rüben geschält, und in längliche oder breite Stücken geschnitten, brüht man sie schnell ab, und kocht sie in Fleischbrühe oder Wasser mit Butter und etwas Salz weich. — Es versteht sich von selbst, daß sowohl bei diesem als bei andern Gemüßen, wo man statt der Fleischbrühe Wasser nimmt, mehr Butter dazu kommen muß. — Sobald die Rüben weich sind, thut man auch etwas gelbbraun geröstetes Mehl daran, damit die Sauce kurz und sämig wird. Die weich gekochten und in längliche Stückchen geschnittenen Kaldaunen kommen nun dazu, und man läßt sie noch etwas zusammen kochen.

§. 31. Weiße Rüben zu Fisch.

Die Rüben werden ganz so, wie voriger §. gezeigt, behandelt; kurz vor dem Anrichten wird aber ein gut gewässerter, ausgegräteter, und mit einigen Chalotten gehackter Hering dazu gethan, und alles gut unter einander geschwenket; dann läßt man es noch ein wenig ziehen. Die Rüben thut man auf der Schüssel in die Mitte, und legt den Fisch rings darum.

§. 32. Märkische oder Teltauer Rüben.

Man schält und wäscht die Rüben ab, thut dann ein Stück Butter in ein Kasserol, etwas klaren Zucker dabei, und läßt diesen auf dem Feuer braun werden. Alsdann thut man die Rüben roh hinzu, und läßt sie bei fleißigem Umschwenken schmoren, bis sie anfangen gelb zu werden; hierauf streut man etwas Mehl darauf, schwenkt sie unter einander, gießt gute Fleischbrühe dazu, salzt sie, und läßt kurz einkochen. Man kann dazu Fisch, gebratene oder gedämpfte Ente, Bratwurst, Schweinskarbonnade u. dergl. geben.

§. 33. Teltauer Rüben mit geräuchertem Hering.

Um die Heringe selbst zu räuchern, welches, wenn man sie schmackhaft haben will, nöthig ist, da die, so gewöhnlich verkauft werden, fast immer nichts taugen, verfährt man auf folgende Art. Die Heringe werden erst ausgewässert, dann 4 Tage in Milch eingeweicht, doch muß alle Tage die alte ab, und frische Milch darüber gegossen werden; darnach spreizt man ihnen den Bauch mit einem kleinen Hölzchen von einander, und hängt sie 8 Tage in den Rauch. Die Rüben werden, wie oben gezeigt, zugerichtet, und mit Wasser, Butter und etwas Salz gekocht. Wenn sie fast gar sind, steckt man die Heringe hinein, und kocht sie kurze Zeit mit.

§. 34. Steckrüben oder Kohlrüben.

Die Rüben werden etwas dick geschält, geschnitten, wobei man das Holzige wegwirft, gewaschen, und ganz so behandelt, wie die Mairüben. — Auch kann man sie in den Teltauer Rüben ähnliche Stücke schneiden, und sie auch wie diese zubereiten. Sie kommen denselben sehr nahe im Geschmack. Sie können auch nach §. 28. braun gekocht werden. Wer es liebt, kann etwas gestoßenen Pfeffer daran thun.

§. 35. Möhren, Mohrrüben.

Sie werden abgeschabt, in längliche Stückchen geschnitten, abgewaschen, und in Fleischbrühe, oder in deren Ermangelung in Wasser mit Butter und etwas Salz weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Mehl, welches man nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel in Butter oder Rindsfett gelbbraun geröstet, hinzu; schwenkt die Möhren gut unter einander, und läßt sie noch einmal aufwallen. Man kann auch etwas gehackte Petersilie mit daran thun. Die

Möhren können auch, wenn sie geschabt und gewaschen sind, ungeschnitten in Wasser mit etwas Salz weich gekocht, und auf einem Reibeisen zerrieben werden. Alsdann läßt man sie in einem Kasserol mit Butter, Milch und etwas Zucker durchschwizen, thut etwas kleingehackte Petersilie hinzu, und giebt zuletzt etwas in Milch klargerührtes Mehl daran. Man kann Rindfleisch, Schöpfensfleisch, Schweinesfleisch, Salzknochen u. dergl. dazu kochen.

§. 36. Möhren mit Spargel.

Nachdem die Möhren gepuht, geschnitten und gewaschen, werden sie in Fleischbrühe mit Butter und etwas Salz gar gekocht. Der Spargel wird gepuht, in zolllange Stückchen geschnitten, in Wasser mit etwas Salz weich gekocht, und dann mit etwas gehackter Petersilie und Zucker zu den Möhren gethan. Zuletzt kömmt noch etwas klargerührtes Mehl hinzu, oder von einigen Eiern die gutgerührte Dotter. Beim Anrichten streut man Semmel darüber.

§. 37. Gefüllte Möhren.

Wenn die Möhren gepuht, werden sie wie die weißen Rüben mit einem langen schmalen Messer ausgehöhlt. Alsdann hackt man einen Theil des Ausgehackten ganz klar, thut Eier, Rahm, Semmelkrumen, Butter, Muskatblüthen und ein wenig Salz hinzu, füllt die Möhren damit an, und kocht sie in guter Fleischbrühe gar. Zuletzt werden zu der Brühe, damit sie dicklich wird, geriebene in Butter geröstete Semmelkrumen zugesetzt.

§. 38. Pastinaken und Petersilienwurzel.

Die Pastinaken und Petersilienwurzeln werden geschabt, und in längliche Stückchen geschnitten. Alsdann kocht man sie in Fleischbrühe oder Wasser mit Butter oder etwas Salz gar. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas in Butter geröstetes Mehl dazu, schwenkt den Topf gut um, und läßt es mit den Wurzeln noch einmal aufkochen. Bei diesen Wurzeln muß man vorsichtig seyn, es ist am besten, man kauft sie, wenn das Kraut noch daran ist, denn es ist schon mehrmals der Fall gewesen, daß die Wurzel des Wasserschierlings oder auch des gefleckten Schierlings für Pastinakwurzel gegessen worden ist, welches die schrecklichsten Zufälle verursacht, und gewöhnlich den Tod nach sich zieht. Auch bei dem Kraut hat man sich sehr in Acht zu nehmen. Die sogenannte Hundspetersilie, welche auch Stinkpetersilie, kleiner Schierling, Glanzpetersilie, Tollpetersilie genannt wird, und auch zwischen der Petersilie wächst, hat von der letztern viel Aehnlichkeit. Ich will hier einige Kennzeichen angeben, wie man sowohl die Wurzel als auch das Kraut unterscheiden kann. Der Wasserschierling hat glatte, tief eingeschnittene, zugespizte, dunkelgrüne Blätter, deren Bau zarter ist, als bei der Petersilie. Manche von den Blättern sind 2 Zoll lang. Das Petersilienkraut riecht angenehm, hat nicht so fein gekerbte Blätter, doch feinere Samenfurchen. Die Wur-

zel des Wasserschieflings ist im Frühjahr und Sommer knollig, doch gegen den Herbst wird sie länglich, und ist oft sehr groß. Die Figur der Wurzel ist wie bei der Möhre, sie hat fünf oder mehrere Ringe, welche kleine Grübchen wie Nadelstiche haben; aus den Ringen und den Wurzelanschüssen brechen lange, ganz dünne Fäden hervor, welche sich durch einander flechten, und wenn sie gewaschen, einen weißen langen und dicken Bart vorstellen. Die Pastinakwurzel ist kleiner, spindelförmig, gewürzhaft, und treibt nicht so fein zertheilte, rundlich spizige, dunkelgrüne Blätter. Der gefleckte Schierling hat, wenn man ihn zwischen den Fingern reibt, einen starken häßlichen Mäusegeruch, der Stengel ist dicht mit dunkelrothen Flecken besprenkt, und hat ebenfalls feiner und spiziger eingeschnittene Blätter als die Petersilie. Die Hundspetersilie hat große, dunkelgrüne, doppelt gefiederte Blätter, und weit sie so glänzen, hat sie auch den Namen Gleißer oder Glanzpetersilie. Ihr Geruch ist, wenn man sie zwischen den Fingern reibt, fast wie Knoblauch. Sie ist auch dadurch von der guten Petersilie zu unterscheiden, daß sie viel höher wächst, und weit leichter in Saamen geht. Sie ist zwar nicht ganz so schädlich, wie die zwei ersten Arten, doch erregt sie auch schlimme Zufälle, und in Menge genossen ebenfalls den Tod.

§. 39. Petersilienwurzel mit Wein.

Die Wurzeln werden gepuht, in längliche, dünne Scheiben geschnitten, und in einem Kasserol mit Wein, Wasser, einem guten Stück Butter und etwas Salz recht weich geschmort und kurz eingekocht. Zuletzt thut man noch etwas Zucker und geriebene Semmel hinzu.

§. 40. Selleriewurzeln.

Die Selleriewurzeln werden sehr gut gereinigt, und dann in Stücken geschnitten. Alsdann werden sie in der Brühe vom Rindfleisch, welches man gewöhnlich dazu kocht, und welche gehörig gesalzen, gar gekocht. Vor dem Anrichten gibt man in Butter gelb geröstete Semmeln daran, und läßt sie noch einmal aufkochen. Man kann sie beim Anrichten mit geriebener Semmel bestreuen. Auch können nach Kap. I. §. 19 Semmelklöschen mit dazu gegeben werden.

§. 41. Gefüllte Selleriewurzeln.

Die Wurzeln werden gut gepuht, doch das Herz von dem Kraut daran gelassen; dieses schneidet man mit einer Scheibe der Wurzel ab, und höhlt den übrigen Kopf aus. Von dem Ausgehöhlten wird ein Theil fein gehackt, in Butter gebraten, mit Eiern, Milch, Semmelkrumen und gehackter Citronenschale vermischt, und wieder in den Kopf gefüllt. Die abgeschnittene Scheibe mit dem Kraut bindet man nun fest darauf. Alsdann kocht man den Sellerie in Fleischbrühe gar, und thut zuletzt gehacktes Selleriekraut und geriebene Semmel hinzu.

§. 42. Kartoffeln mit Rindfleisch.

Man wäscht die Kartoffeln rein, und siedet sie in Wasser gar. Alsdann ziehet man die Haut sogleich ab, schneidet sie in Stücken, gießt Fleischbrühe daran, salzt sie gehörig, thut etwas Petersilie hinzu, und läßt sie noch einigemal aufstoßen. Beim Anrichten röstet man etwas geriebene Semmel in Butter oder Rindsfett, thut etwas davon zur Brühe, und streut das Uebrige darüber. — Will man Selleriewurzel mit daran kochen, so läßt man diese, wenn sie gehörig gepuht und geschnitten, erst in der Fleischbrühe weich kochen, thut dann die Kartoffeln hinzu, und verfährt wie oben. Auch kann man statt der Petersilie oder des Selleries einige geschnittene Zwiebeln oder Chalotten, welche man in Butter oder Rindsfett gedämpft, daran thun.

§. 43. Braune Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gewaschen, gesotten und geschält. Alsdann röstet man Mehl in Butter braun, thut die Kartoffeln hinein, und läßt sie etwas durchschmoren, gibt dann etwas klargehackte Sardellen hinzu, gießt gute Fleischbrühe daran, salzt sie gehörig, und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen.

§. 44. Saure Kartoffeln.

Man lasse klein geschnittene Zwiebeln mit in Würfel geschnittenem Speck braten, thue etwas Mehl hinzu, und lasse es auch ein wenig mit durchbraten, gieße dann so viel Essig und Fleischbrühe oder in deren Ermangelung Wasser dazu, als man Sauce braucht, salzt sie, thut die gesottenen, geschälten, und in Stücken geschnittenen Kartoffeln hinein, und läßt sie einmal aufkochen.

§. 45. Kartoffeln mit saurerer Eier-Sauce.

Man rühre ein Stück Butter mit einigen Eiern und etwas Mehl glatt, gieße dann Fleischbrühe und Weinessig dazu, thue Salz und Muskatennuß hinein, und lasse es unter beständigem Rühren aufkochen. Alsdann thut man die gesottenen und geschälten Kartoffeln hinein, und läßt sie ein paarmal mit aufstoßen.

§. 46. Kartoffeln mit Hering.

Man nehme ein Mäschen Kartoffeln, siede und schäle sie, und schneide sie in Scheiben. Zu dieser Quantität Kartoffeln gehört $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und zwei bis drei Heringe. Die Letztern werden ausgewässert, geschält, die Gräten ausgelöst, und in Würfelchen geschnitten. Nun nimmt man ein Kasserol, bestreicht den Boden und die Seiten fett mit Butter, und legt dann eine Schicht von den Kartoffelscheiben hinein, diese bestreut man darauf mit Hering, und legt auch kleine Stückchen Butter mit dazwischen. Alsdann kömmt wieder eine Schicht Kartoffeln, welche mit Hering und Butter bestreut werden. So fährt man fort, bis alle Kartoffeln in dem Kasserol sind. Oben darauf wird kein Hering, sondern noch die Butter, welche man übrig hat, gelegt. Auch muß man, wenn die Heringe nicht sehr scharf, noch

etwas Salz dazwischen streuen. Wer es liebt, kann auch einige Zwiebeln klein schneiden, in Butter braten und mit dazwischen streuen. Man läßt dann dieses Gericht in einer nicht zu heißen Röhre oder Ofen backen.

§. 47. Gesottene Kartoffeln.

Das Verfahren, die Kartoffeln in Wasser mit Kümmel und Salz abzusieden, ist bekannt genug, ich habe nur hier zu bemerken, daß, wenn die Kartoffeln durch Dampf abgekocht werden, sie einen viel bessern Geschmack haben. Doch ist dabei zu bemerken, daß man eine Sorte nehmen muß, welche an sich selbst von gutem Geschmack ist, denn bei dem Kochen in Dampf bleibt der ihnen eigenthümliche Geschmack ganz, wogegen er sich beim offenen Kochen im Wasser sehr merklich ändert.

§. 48. Scorzoner-Wurzeln oder spanische Safer-Wurzeln.

Die Wurzeln werden abgeschabt und sogleich in kaltes Wasser, in welches man etwas Mehl gequirt, gelegt. Diese Wurzeln darf man durchaus nicht trocken liegen lassen, weil sie sonst gleich anlaufen; selbst wenn sie schon gekocht sind, hat man dieses noch zu beobachten. In diesem Wasser werden sie rein gewaschen, in längliche Stücke geschnitten, in kochendes Wasser, worin etwas Salz, gethan, und weich gekocht. Alsdann röstet man etwas Mehl in Butter gelb, gießt Fleischbrühe hinzu und läßt es kochen. Von den Wurzeln wird das Wasser durch einen Durchschlag abgegossen, dann werden sie in die Brühe gethan und damit kurz eingekocht. Wenn man versucht und findet es nicht scharf genug, thut man noch etwas Salz hinzu. Man kann Rindfleisch, gebackene Kälbermilch, Tauben, Karbonnade u. dergl. dazu geben.

§. 49. Scorzoner-Wurzeln mit Spargel-Sauce.

Die Wurzeln werden geschält, in Wasser mit Salz weich gekocht, und dann wie der Spargel auf eine Schüssel gelegt. Man gibt dann eine Sauce von Butter, Eidottern, Mehl, Citronensaft, welche man mit guter Fleischbrühe auf dem Feuer glatt gerührt, darüber.

§. 50. Kohlrabi.

Der Kohlrabi schmeckt am besten, wenn er noch jung und in einem fetten Boden gewachsen; ist er erst alt, so wird er gewöhnlich holzig. Man schält die Kohlrabi und schneidet sie in Scheiben, nimmt auch das Herz von dem Grünen hinzu, und wäscht sie, doch jedes allein. Wenn man das Wasser abgegossen, streut man zwischen die Kohlrabischeiben etwas Salz, schwenkt sie unter einander, und läßt sie kurze Zeit so stehen; hierdurch verlieren sie den unangenehmen grasartigen Geschmack. Man kann sie dann schnell abbrühen, doch ist dieses bei den Scheiben nicht durchaus nothwendig, doch bei dem Grünen

muß es geschehen. Man kocht es nun zusammen in Fleischbrühe, welche gehörig gesalzen, weich. Alsdann röstet man Semmelkrumen in Butter, thut sie zu dem Kohlrabi, und läßt ihn damit noch einmal aufkochen. Beim Anrichten reibt man Muskatennuß darüber. Auch kann man Klöschen, welche, wie Kap. I. S. 19. gezeigt, gefertigt werden, dazu geben.

§. 51. Kohlrabi mit Blumenkohl.

Der Kohlrabi wird, wie oben gezeigt, behandelt. Der Blumenkohl wird gepuht, gewaschen, und mit Salzwasser schnell abgebrüht, und behutsam wieder herausgenommen. Ist der Kohlrabi gar, so thut man den Blumenkohl hinzu, läßt ihn einmal mit aufwallen, und verfährt im Uebrigen, wie in vorhergehendem §. gezeigt.

§. 52. Gedämpfter Kohlrabi.

Man schält den Kohlrabi, schneidet ihn in längliche Stücken, wäscht ihn und dämpft ihn in Butter mit etwas Zucker. Alsdann gießt man gute kochende Fleischbrühe darauf, läßt ihn damit noch etwas kochen, und giebt vor dem Anrichten noch etwas braun geröstetes Mehl, dann etwas Nelkenpfeffer und Muskatblüthe hinzu.

§. 53. Gefüllter Kohlrabi.

Die Kohlrabiköpfe werden geschält, gewaschen und in Fleischbrühe mit etwas Salz eine Viertelstunde gekocht. Alsdann nimmt man sie heraus, schneidet von dem Kopf oben eine Scheibe ab, höhlt ihn mit einem Messer aus, und streicht folgendes Füllsel hinein. Man macht von magerm Kalbfleische alle Sehnen ab, hackt es mit gekochtem Schinken, Chalotten und Petersilie recht klar, rührt etwas Butter und einige Eidottern auf dem Feuer glatt, thut es nebst etwas Salz dazu, mischt alles wohl unter einander, und füllt die Kohlrabiköpfe damit an; alsdann bindet man die abgeschnittene Scheibe mit Bindfaden übers Kreuz auf dem Kopf wieder fest, setzt sie in ein Kasserol, gießt obige Brühe wieder darüber, und läßt sie darin gar kochen. Zuletzt rührt man ein Stück Butter mit etwas Mehl auf dem Feuer glatt, und rührt die Kohlrabibrühe damit ab. Man kann Karbonnade, Bratwürste u. dergl. dazu geben.

§. 54. Wirsing- oder Savoyerkohl.

Der Kohl wird rein gelesen, die schlechten Blätter weggeworfen, von den äußern Blättern, welche man mit dazu nimmt, die harten Ripben herausgeschnitten, und das Herz in vier Theile geschnitten. Alsdann brüht man ihn ab, nimmt ihn behutsam wieder heraus, und kocht ihn in Fleischbrühe gar. Vor dem Anrichten thut man noch etwas in Butter geröstete Semmelkrumen hinzu, schwenkt den Kohl um, und läßt ihn noch einmal damit aufkochen. Man kann Rindfleisch oder Schöpfensfleisch, oder auch geschmorte Ente dazu geben.

§. 55. Gefüllter Wirsing.

Hierzu wählt man schöne Häupter, puzt sie ab, wäscht sie, und läßt sie ganz in Wasser mit etwas Salz weich kochen. Alsdann nimmt man sie behutsam heraus, läßt das Wasser ablaufen, stellt sie mit dem Untertheil auf einen Tisch, legt die Blätter eins nach dem andern behutsam bis auf das Herz von einander, und streicht von der Farce, welche man zum Füllen des Kohlrabi §. 53. gebraucht, auf jedes Blatt, legt die Blätter ordentlich wieder zusammen, und umwindet den Kopf locker mit einem Bindfaden, damit er nicht wieder aufgeht. Alsdann läßt man in einem Kasserol etwas Mehl in Butter schwizen, rührt ein paar Löffel voll Fleischbrühe dazu, setzt die Wirsinghäupter hinein, und gießt noch mehr gute Fleischbrühe darüber. Auf jedes Wirsinghaupt legt man ein Stückchen Butter und etwas geriebene Muskatennuß, deckt das Kasserol zu, und läßt den Wirsing auf gelindem Feuer vollends gar sieden. Zu dem Füllsel hackt man einige Wirsingblätter mit, auch kann man gekochtes Fleisch dazu nehmen, wie man es gerade vorrâthig hat. Man gibt Savelatwurst, rohen Schinken, Karbonnade u. dergl. dazu.

§. 56. Wirsing mit Rahm.

Der Wirsing wird gelesen, gewaschen, in Stücken geschnitten, und in Wasser mit Salz weich gekocht. Alsdann gießt man dieses ab, Fleischbrühe darüber, und läßt ihn kurz einkochen. Hierauf rührt man etwas Mehl mit Rahm und Eidotter zusammen, thut es zu dem Kohl, schwenkt ihn gut um, und läßt ihn am Feuer noch etwas ziehen, doch nicht kochen.

§. 57. Weißkraut, weißer Kohl.

Das Kraut wird, wie der Wirsing, gelesen, in Viertel geschnitten, und in Wasser, worin etwas Salz und Kümmel, aufgekocht. Alsdann gießt man das Wasser ab, gute Fleischbrühe darüber, und kocht damit das Kraut gar. Zuletzt schwizt man etwas Mehl in Butter, thut es zu dem Kraut, schwenkt es recht um, und läßt es noch einmal aufkochen. Wer es liebt, kann auch eine kleingeschnittene Zwiebel mit in der Butter braten, und mit zu dem Kraut thun.

§. 58. Gefülltes Weißkraut.

Man verfährt damit ganz so wie mit dem Wirsing §. 55., doch hackt man unter das Füllsel etwas Weißkraut mit. Sind die Köpfe gefüllt, so wird jeder einzeln in eine Serviette gebunden, und in Wasser mit Salz gar gekocht. Sie müssen etwas lange kochen. Man thut sie dann aus der Serviette auf eine Schüssel, und gibt eine von Mehl, Butter, Eidottern und Fleischbrühe abgerührte und mit Muskatennuß gewürzte Sauce darüber. Hat man eine kleine Art Kraut, z. B. Frühkraut, und die Köpfe sind gefüllt, so belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, setzt die Köpfe einen an den andern darauf,

gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt sie darin gar kochen. Die Brühe wird dann auch mit etwas Mehl, Butter und Eidottern abgerührt.

§. 59. Weißkraut mit Milch oder Rahm.

Wenn das Kraut gelesen und in Viertel geschnitten, wird es in Wasser mit Salz weich gekocht. Alsdann gießt man das Wasser ab, drückt das Kraut aus, schneidet die starken Ribben davon, und hackt es klein. Hierauf bratet man etwas Mehl mit Butter, rührt es mit Milch, etwas Zucker, ein wenig gestoßenem Pfeffer und Salz auf dem Feuer ab, thut das Kraut hinzu, und läßt es kochen. Man kann auch Rahm und Muskatennuß dazu nehmen, das Kraut dann schmoren lassen und, wenn man will, auch noch backen. In diesem Fall bestreut man es mit Semmelkrumen, und läßt es in einer Röhre oder Ofen hellbraun rösten.

§. 60. Baiersch-Kraut.

Das gepuhte Kraut wird klein geschnitten, doch nicht zu fein; alsdann thut man es in ein Kasserol, gibt Fett, wenn man vielleicht Gänsefett oder von gebratenen Enten welches hat, dazu, so wie auch etwas Pfeffer, Salz und Fleischbrühe, und läßt es so dämpfen, wobei man es oft umwendet, damit es durchaus gelb wird, endlich läßt man es mit etwas Wein oder Weinessig durchkochen. Man gibt gewöhnlich gebratene Enten dazu.

§. 61. Blaukohl, Krauskohl, brauner Kohl.

Dieser Kohl wird erst gelesen, klar geschnitten, und in Wasser aufgekocht; dieses gießt man dann ab, und Fleischbrühe darüber, und kocht ihn darin gar. Vor dem Anrichten thut man etwas Mehl, welches man mit kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter oder Rindsfett geröstet, an den Kohl, schwenkt ihn gut unter einander, und läßt ihn noch einmal aufkochen.

§. 62. Gehobeltes oder gescharbtes Sauerkraut, Sauerkohl.

Wenn das Kraut sehr scharf ist, so wird es eingewässert. Dn-gefähr nach einer halben Stunde gießt man das Wasser ab, und drückt das Kraut aus. Wenn es noch frisch ist, so hat man dieses nicht nöthig. Alsdann gießt man Fleischbrühe oder in deren Ermangelung Wasser darüber, und läßt es gar kochen. Vor dem Anrichten thut man etwas in Rindsfett (das Kraut muß man reichlich schmelzen), welches am besten zum Kraut schmeckt, geröstetes Mehl an das Kraut, schwenkt es tüchtig um, und läßt es noch einmal durchkochen. Ehe man das Mehl dazu thut, kann man gehackte Petersilie oder Schnittlauch mit an das Kraut thun, oder dasselbe beim Anrichten damit bestreuen. Wenn man dieses Kraut kocht, so muß der Topf immer zugedeckt sein, weil sonst seine Säure verfliegt.

§. 63. Sauerkraut mit Rahm oder Sahne.

Das Kraut wird wie oben behandelt, weich gekocht, und mit gebratenem Speck geschmelzt. Alsdann rührt man Rahm mit Eidottern ab, thut das Kraut dazu, und wendet es gut darin um.

§. 64. Sauerkraut mit Rahm und Hecht.

Das Kraut wird nach §. 62. gekocht; bei dem Schmelzen thut man aber eine kleingeschnittene Zwiebel zu dem Fett und dem Mehl. Der Hecht wird geschuppt und ausgenommen, in Wasser mit Salz gar gekocht und ausgegrätet. Alsdann bestreicht man den Boden einer Schüssel mit frischer Butter, thut eine Schicht Sauerkraut darauf, und auf dieses eine Schicht Hecht und etwas Butter; hierauf wieder Sauerkraut, dann wieder Hecht und Butter, und so fort bis alles auf der Schüssel ist. Nun nimmt man sauern oder süßen Rahm, rührt ihn mit einigen Eiern ab, gießt ihn über die Masse, streut geriebene Semmel darüber und bäckt das Ganze in einer Röhre oder Ofen gelbbraun. Wenn man will, kann man auch den gesottenen und ausgegräteten Hecht in kleine Stücken zerplücken und ihn mit dem Kraut tüchtig unter einander rühren, es dann auf eine Schüssel thun und im Uebrigen eben so wie oben verfahren. Auf diese Art kann man auch Sauerkraut mit Karpfen bereiten, doch darf letzterer nicht zu weich gesotten seyn.

§. 65. Kumpskraut, in ganzen Häuptern eingemachtes Sauerkraut.

Die Häupter werden in Stücken geschnitten und vor dem Anrichten mit Rindsfett, worin man etwas Mehl geröstet, geschmelzt. Man giebt gewöhnlich Schweinefleisch, Schweinskarbonnade, Ribbenbraten u. dergl. dazu.

§. 66. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird rein gelesen, in nicht zu kleine Stücken geschnitten, die Stiele abgeschält und gewaschen. Alsdann wird er in Fleischbrühe gar gekocht. Vor dem Anrichten rührt man die Brühe mit in Butter gerösteten Semmelkrumen, wozu man etwas Muskatennuß gethan, ab. Eben so kann man sie auch mit Eidottern abquirlen. Der Blumenkohl kann auch, wenn er gehörig vorgerichtet, in Wasser mit dem gehörigen Salz weich gekocht werden. Alsdann gießt man das Wasser ab und rangirt ihn auf eine Schüssel, so, daß die Stiele alle einwärts und die Blumen nach Außen kommen. Hierauf gibt man eine Sauce darüber, welche man von einem Stück Butter, einigen Eidottern, ein paar Löffel voll Mehl und von dem Blumenkohlwasser auf gelindem Feuer abgerührt hat. Man kann auch, wenn man welche hat, etwas Krebsbutter hinzu thun. Es schmeckt auch sehr gut, wenn man zu dem Blumenkohl ausgebrochene Krebschwänze und weich gekochte und geschälte Morcheln thut. Auch kann man über den Blumenkohl eine Rahmsauce nach Kap. II. §. 16. geben.

§. 67. Blumenkohl mit Milch.

Wenn der Blumenkohl gehörig gereinigt, so wird er erst in Wasser aufgesotten, dann gießt man dieses ab und kocht ihn in Milch und etwas Salz, und gibt zuletzt in Butter geröstete Semmelkrumen und Muskatblüthen hinzu.

§. 68. Broccoli- oder Spargelkohl.

Man bereitet ihn theils wie Blumenkohl, womit er viel Aehnlichkeit hat, theils wie Spargel. In dieser Hinsicht schälet man seine starren Stauden, schneidet sie, so weit sie weich sind, in fingerlange Stücke und kocht sie in guter Fleischbrühe gar. Man ordnet sie dann wie Spargel auf einer Schüssel, thut die Blumen oben drauf und gibt eine Sauce wie Kap. III. §. 6. beim Spargel gezeigt. Auch kann man eine Rahm-Sauce darüber geben.

§. 69. Lauch oder Porro.

Die großen grünen Blätter werden von dem Lauch abgenommen, weggeworfen und nur einige von den jüngsten daran gelassen. Alsdann wird er zerschnitten, recht rein gewaschen und in Wasser, worin etwas Kümmel, abgekocht. Hierauf gießt man das Wasser ab, gute Fleischbrühe darüber, und kocht ihn dann gar. Beim Anrichten gibt man ein paar mit ein wenig Mehl abgerührte Eier dazu. Man kocht gewöhnlich Schöpfensfleisch dazu. Auch kann er nach dem Anrichten mit in Butter gebratenen Eiern, welche man behutsam hineingeschlagen, damit sie ganz bleiben, nachdem man sie abgepußt, belegt werden.

§. 70. Zwiebeln.

Man schält die Zwiebeln, schneidet sie in Viertel und kocht sie in Wasser. Wenn sie fast gar, gießt man das Wasser ab, gute Fleischbrühe darüber und kocht sie darin mit etwas Kümmel völlig weich. Zuletzt rührt man etwas Semmelkrumen daran, läßt sie noch einmal damit aufstoßen und richtet sie an. Schöpfensfleisch wird gewöhnlich dazu gekocht.

§. 71. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt hierzu große Zwiebeln, schält sie und läßt sie ohngefähr eine Viertelstunde in Wasser kochen; aus diesem thut man sie in kaltes, damit sie abkühlen. Alsdann schneidet man den Stengel ab, macht mit dem Messer ein kleines Kreuz in die Mitte, damit man das Innere der Zwiebel herausnehmen kann, und wenn dieses geschehen, so füllt man die Deffnung mit demselben Gehack, womit die Kohlrabi §. 58. gefüllt werden. Die gefüllten Zwiebeln werden nun in ein Kasserol gethan, ein wenig Fleischbrühe aufgegossen, mit einem mit Butter stark bestrichenen Papier oder, noch besser, mit dünnen Speckscheiben belegt und in eine nicht zu heiße Röhre oder Ofen gesetzt, wo man sie schön gelb werden läßt. Man kann sie auch mit Butter und Fleischbrühe schmoren. Schinken-Sauce dazu gegeben, schmeckt sehr gut.

§. 72. Morcheln oder Champignons zu kochen.

Man schneidet das am Stengel befindliche Sandige ab und durchsucht sie, damit kein Wurm daran bleibt. Alsdann wäscht man sie einigemal mit kochendem Wasser und spült sie wieder mit kaltem ab, damit aller Sand rein herunter geht. Hierauf schneidet man sie klein und läßt sie mit Rindsfleischbrühe und etwas Butter und Salz weich kochen. Zuletzt gibt man gehackte Petersilie und Semmelkrumen hinzu und läßt sie noch ein paarmal damit aufkochen. Man kann auch kleingeschnittene Zwiebeln mit daran thun. Auch können sie in Wasser fast weich gekocht, in Butter geschmort und dann mit Rahm, etwas Salz und geriebener Muskatennuß abgerührt werden. Auch thut man etwas gehackte Petersilie mit daran.

§. 73. Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden geschält und vorsichtig ausgehöhlt, damit sie nicht von einander plagen. Dann läßt man sie einmal in Wasser mit Salz aufkochen, aus diesem thut man sie wieder in kaltes, welches dann wieder rein abgegossen werden muß. Das Füllsel dazu bereitet man aus gehacktem Rindsfleisch oder auch aus Schöpfensfleisch, Eiern, Semmelkrumen, gehackten Chalotten und etwas Fleischbrühe oder Rahm. Sollte man sehr große Gurken haben, so schneidet man sie in 2 bis 3 Stücken und höhlt sie aus. Wenn sie gefüllt, so legt man sie in einem Kasserol dicht neben einander und läßt sie mit Butter und etwas Fleischbrühe dämpfen. Das Feuer muß gelind seyn und das Kasserol oft geschüttelt werden, damit sie nicht ansetzen. Man gibt eine Kräuter-Suppe nach Kap. II. §. 7. dazu.

§. 74. Geschmorte Gurken.

Man schält die Gurken etwas stark ab, denn das Außere der Gurke schmeckt bitter, schneidet sie der Länge nach von einander und dann in kleine Stücken. Nun läßt man in einem Kasserol Butter zergehen, thut die Gurken, etwas Salz und nach Belieben Essig dazu, und läßt sie darin weich schmoren. Zuletzt gibt man einige mit Mehl zerührte Eidottern dazu, schwenkt die Gurken gehörig um, damit es sich gleich austheilt, und läßt sie noch etwas damit ziehen.

§. 75. Linsen.

Sie werden rein gelesen und gewaschen, und mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Wenn sie gar sind, so thut man etwas Mehl, welches man nebst klein geschnittenen Zwiebeln in Butter oder Rindsfett mit etwas Salz gebraten, hinzu und läßt sie noch einmal damit aufkochen. Man kann sie auch in Wasser weich kochen, dieses abgießen, und sie dann in Fleischbrühe, worin man geschnittene und gereinigte Wurzeln von Sellerie- und Petersilienwurzeln u. s. w. nebst klein geschnittenem Porro gekocht und wozu man ein paar Löffel voll in Butter geröstetes Mehl gethan, thun und damit noch etwas kochen lassen. Man hat sich bei den Linsen sehr vor dem Anbrennen in Acht

zu nehmen; man darf nicht darin rühren, sondern sobald sie im Kochen sind, hält man ein ganz gelindes Feuer darunter. Man kocht gewöhnlich Schweinesfleisch daran, oder gibt abgekochten Speck, Schinken oder geräucherte Rothwurst dazu. Wer es liebt, kann letztere in die Linsen stecken und ein Viertelstündchen mit kochen lassen.

§. 76. Erbsen.

Die Erbsen werden ebenfalls gelesen, gewaschen und mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Sobald sie weich, gießt man das Wasser ab und schlägt sie durch einen Durchschlag, damit die Hülsen zurückbleiben. Den Durchschlag setzt man bald auf den Topf oder das Kasserol, worin man sie wieder aufkochen will. Hierauf gießt man etwas Fleischbrühe dazu und thut gepuzte und geschnittene Selleriewurzeln oder gehackte Petersilie daran, läßt sie noch etwas kochen und schmelzt sie mit gelbbraun gebratener Butter. Wer es liebt, kann auch mit der Butter eine Zwiebel braten lassen.

§. 77. Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird rein gelesen, von den Stielen abgestreift und rein gewaschen. Wenn er noch jung, so hackt man ihn, nachdem das Wasser ausgedrückt, fein; ist er aber alt, so muß er zuvor abgebrüht werden. Man schmort ihn nun in einem Kasserol mit Butter und ein wenig Fleischbrühe. Sobald er kurz eingeschmort, rührt man ihn mit einigen Eidottern und etwas Rahm ab. Wenn man will, kann man auch etwas Zucker hinzu thun. Man belegt ihn mit verlorne Eiern. Siehe K. I. §. 16.

§. 78. Mischgemüs oder sogenanntes Allerlei.

Das folgende Essen, richtig zubereitet und gut arrangirt, hat einen guten Geschmack und ein artiges Ansehen. Man nehme allerlei Arten Wurzeln, als: weiße Rüben, Mohrrüben, Kohlrabi, Sellerie und Petersilie; dann auch Wirsing und Blumenkohl und, wenn man welchen hat, auch etwas Spargel, puzt und bereite jedes nach seiner Art vor, und koche es dann in Wasser mit Salz ziemlich weich. Gutes Schöpfensfleisch wird gehörig gar gekocht und von den Knochen ab in kleine Stücken geschnitten. Die Wurzeln werden alle in hübsche runde Scheibchen geschnitten. Nun nimmt man ein Kasserol, streicht es mit Butter aus, legt an dem Rand weg einen Kreis mit weißen Rüben, an diese einen Kreis Möhren, dann Sellerie oder Petersilienwurzel und so fort, daß die Farben immer abwechseln. In die Mitte des Kreises wird der Blumenkohl mit den Blumen gegen den Boden gelegt. Auf diese Lage Wurzelwerk kommt nun eine Schicht Wirsing, dann wieder Wurzelwerk und so fort; es muß aber alles so dicht und fest wie nur möglich eingeschichtet und mit der Hand eingedrückt werden. Wenn man ohngefähr die Hälfte von sämtlichen Gemüsen eingelegt, so kommt das Fleisch in einer Schicht darauf, dann das Uebrige in der vorigen Ordnung darüber. Oben darauf vertheilt man ein Stück Butter, gießt etwas Brühe von dem Schöpfensfleisch darüber und setzt

es in eine mäßig heiße Röhre oder Ofen. Die Sauce dazu wird von ein paar Löffel voll Mehl, einigen Eiern, Butter und etwas Fleischbrühe angerührt. Wenn das Gericht durchbacken und man anrichten will, so legt man eine Schüssel auf das Kasserol und stürzt es um, damit es ganz herausgeht. Man kann den Rand der Schüssel nun noch mit Karbonnade oder auch mit Radieschen belegen.

§. 78^b. Mischgemüß oder Allerlei auf andere Art.

Mit dieser beliebten Speise kann man nun noch mancherlei Veränderungen vornehmen. Wenn man die vorhandenen Gemüße, jedes auf seine Art zugerichtet, fast gar und kurz gekocht, thut man sie untereinander in ein Kasserol, gießt etwas eingekochte kräftige Bouillon darüber, thut ein wenig Zucker und das nöthige Salz dazu, schwenkt es um und läßt es aufkochen. Die Möhren und Rüben kann man auch, anstatt sie in runde Scheiben zu schneiden, in runde Stäbchen ausstechen. Gurken, in hübsch runde Stückchen geschnitten, können auch dazu kommen. Sehr gut schmeckt es auch, wenn man ausgebrochene Krebschwänze, so wie in kleine Stückchen geschnittenes Fleisch von Geflügel darunter mischt. Ferner kann man dieses Essen auch mit Del, Salz und Pfeffer anmachen; nachdem die verschiedenen Gemüße zugerichtet und jedes für sich nicht zu weich abgekocht, werden sie zusammen in ein Kasserol gethan, eine klein gehackte Chalotte, etwas fein gehackter Kerbel, Del, Salz, Pfeffer, einige Löffel voll kräftige, eingekochte Fleischbrühe und ein wenig geriebene Muskatennuß hinzugefügt und gut untereinander geschwenkt.

§. 79. Birnen mit Schweinefleisch.

Die Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, der Kröbs herausgemacht, mit der Fleischbrühe angefügt und gar gekocht. Vor dem Anrichten thut man etwas trocken braun geröstetes Mehl dazu, schwenkt sie um und läßt sie noch einmal aufkochen. Man kann auch die Birnen, nachdem sie geschält und ausgeschnitten, mit Wasser zum Feuer setzen, sie kochen lassen, dann ein Glas Wein, etwas Zucker und gestoßenen Zimmt dazu thun, und sie damit noch ein Weilchen kochen. Man gibt auch Karbonnade dazu oder gibt sie zu Klößen.

§. 80. Gefüllte Citronen.

Man schneidet die Citronen der Länge nach von einander, drückt den Saft heraus, gießt kochendes Wasser daran, und läßt es so lange darauf stehen, bis daß man das Mark in den Fingern herausdrücken kann. Alsdann wird ein Teig von den geschälten und fein gestoßenen Mandeln mit Rosenwasser, einigen Eidottern, Zucker, etwas Zimmt und ein wenig geriebener Semmel angemacht, die Citronenschalen wieder damit gefüllt, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, und in einem ziemlich abgekühlten Ofen schön gelbbraun gebacken. Zur Sauce nimmt man den Citronensaft, gibt noch etwas Wein dazu,

und so viel Zucker, daß sie gehörig süß wird, läßt es zusammen aufkochen, und rührt es mit einigen Eidottern und ein wenig Mehl ab.

§. 81. Meerrettig.

Die Wurzeln werden abgeschabt, gerieben, und mit guter Fleischbrühe gekocht. Man läßt ihn bloß ein paarmal aufkochen; wer aber die ihm eigenthümliche Schärfe nicht liebt, muß ihn länger, ohngefähr eine halbe Stunde kochen lassen; hierdurch verliert sich diese. Vor dem Anrichten thut man etwas geriebene Semmel dazu, läßt ihn nochmals aufkochen, und rührt dann ein paar Eidottern dazu. Man kann Pökelfleisch, Salzfleisch u. dergl. dazu geben.

§. 82. Farcirt Kraut (Weinkraut).

6—8 Häupter Weißkraut werden gehörig gereinigt auf dem Hobeleisen gehobelt und mit einer Handvoll Salz eingesalzen. Dieß muß den Abend oder wenigstens in der Frühe einige Stunden vor dem Ansetzen geschehen. Dann wird das Kraut ausgedrückt in einen Topf oder Kasserol, auf dessen Boden ein Stück Butter und eine kleine Zwiebel gelegt, gethan und Wasser und etwas Weinessig zugegossen. Wenn dieses Kraut eine Weile gekocht, so legt man in die Mitte desselben einige Weintrauben oder in Ermangelung derselben einige geschälte und ausgekernte Borstorfer Äpfel. Ist das Kraut weich und gar, so läßt man etwas Mehl in Butter gelb schwizen, thut es dazu und läßt es noch einmal aufkochen. Einen guten Geschmack erhält dieses Kraut, wenn man ein paar Glas Wein dazu thut; jedoch ist dieses nicht unbedingt nothwendig, und ist es auch ohne denselben eine sehr angenehme Speise. Man gibt Bratwurst, Cotelets oder dergl. dazu.

Viertes Kapitel.

Von den gekochten, gedämpften und fricasirten Fleischspeisen.

I.

Rindfleisch.

§. 1. Rindfleisch zu kochen.

Das Rindfleisch wird am besten, wenn man es zwei oder drei Tage nach dem Ausschachten kocht, und hierzu ist ein Stück aus der Keule oder Blume am besten. Man wässert es in frischem Brunnenwasser ein, und bringt es dann mit Wasser und Salz zum Feuer. Auf ein Pfund Fleisch rechnet man ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Mäsel Wasser, und auf drei Pfund ohngefähr eine kleine Hand voll Salz, doch ist dieses nicht so genau zu bestimmen, das Salz ist nicht von einerlei Qualität, man kostet daher die Brühe, und fehlt noch Salz, so thut man noch welches hinzu. Im Anfange kann die Brühe etwas salzig schmecken, weil das Fleisch noch Salz annimmt, und man auch noch Wasser zugießt. Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, so nimmt man mit einem Schaumlöffel den Schaum ab, und thut dann etwas rein gepuzte und in Stücken geschnittene Sellerie-, Petersilien-, Pastinak- und Mohrrübenwurzeln, einige Lorbeerblätter, etwas ganzen Melkenpfeffer (Englisch = Gewürz) und ein Stückchen ganzen Ingwer dazu; davon bekommt das Fleisch so wie auch die Brühe einen kräftigern Geschmack. Das Fleisch muß, je nachdem es jünger oder älter, drei bis vier Stunden, auch wohl noch länger gut verdeckt langsam kochen, dabei muß man immer sorgen, daß der Topf voll bleibt, und daher immer kochendes Wasser zum Nachgießen bereit haben. Wenn es ohngefähr zwei Stunden gekocht hat, so nimmt man erst das Fett ab, gießt dann so viel Brühe, als man zur Suppe nöthig hat, davon, füllt den Topf mit kochendem Wasser, und nimmt dann, wenn das Fleisch gar, die zweite Brühe zum Gemüse. Man gibt beim Anrichten das Fleisch auf einer Schüssel besonders, und gibt Senf, oder eine Sardellen- oder andere Sauce dazu.

§. 2. Moullade oder Bartholomäisches Fleisch.

Man reibt ein fettes Stück Rindfleisch, nachdem man alle Knochen herausgenommen hat, mit Salz, worunter Muskatennuß und Nelken gemischt sind, läßt es drei Tage in Wein und Essig beizen, nimmt es dann heraus, trocknet es ab, rollt es zusammen, thut es in einen Topf, verklebt diesen recht gut, und setzt ihn zwei Stunden in Backofen, wenn das Brod hineinkömmt. Man ißt es kalt mit Senf.

§. 3. Gedämpftes Rindfleisch, Schmorfleisch.

Dazu ist am besten ein kurzes dickes Stück aus der Keule. Man klopft es mit einem breiten Holz und wäscht es. Wenn man will, kann man auch vorher die Knochen herauslösen, welche dann zur Suppe können angewendet werden. Hierauf schneidet man von fettem Speck Streifen, wälzt sie in gestoßenem Nelkenpfeffer, Nelken, Pfeffer und Salz, durchzieht das Fleisch damit, legt es in den Topf, und gießt so viel Wasser oder Bier darüber, daß das Fleisch gut bedeckt ist. Alsdann werden einige abgezogene ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Citrone, etwas Nelken, Pfefferkörner, ein Bündelchen feiner Kräuter, und wenn man will, auch Sardellen so wie auch etwas Wurzelwerk nebst einer Brodrinde und etwas Weinessig daran gethan; dann deckt und klebt man den Topf fest zu, und läßt das Fleisch in einem Backofen, einer Röhre oder auf gelindem Feuer schmoren. Sehr gut ist es, wenn man den Topf schon den Abend vorher in einen gelinden Ofen oder auf ein heißes Fleck stellen kann, wodurch das Fleisch recht durchzieht; geht dieses nicht, so setzt man es des Morgens früh an. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es aus der Brühe, gießt diese durch einen Durchschlag, röstet etwas Mehl trocken braun, thut es zur Brühe, gibt auch etwas geriebenen Pfefferkuchen, und wenn man will, auch große Rosinen dazu, thut das Fleisch wieder hinein, und läßt es zusammen noch einmal aufkochen. Will man das Fleisch in Dampf kochen, wo es sehr wohlschmeckend wird, so werden die Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kräuter u. s. w. mit in das Wasser oder Bier gethan (s. Einleitung II.).

§. 4. Dasselbe auf eine andere Art.

Das Fleisch, welches man dazu bestimmt hat, wird ab gespült, und dann in Butter oder Bratenfett bräunlich geschmort. Hierauf thut man in einen Topf oder Tiegel Fleischbrühe, Bratenbrühe, einige Scheiben Speck, Lorbeerblätter, feine Kräuter, abgeschälte ganze Zwiebeln, Citronenscheiben, Nelkenpfeffer, ein paar Wachholderbeeren und eine Rinde Brod, und läßt es erst einige Zeit kochen, dann thut man das Fleisch hinein. Alsdann röstet man Mehl und etwas Zucker in Fett, thut es dazu, läßt es mitkochen, und gibt zuletzt noch einen klein gehackten Hering und gehackte Citronenschale daran.

§. 5. Gedämpftes Rindfleisch mit einer Zwiebel = Sauce.

Wenn das Rindfleisch gehörig vorbereitet, wird es eine halbe Stunde in Wasser mit Salz gekocht; alsdann auf dem Rost braun gebraten. Hierauf nimmt man nach Verhältniß des Fleisches eine ziemliche Quantität Zwiebeln, zieht sie ab, schneidet sie klein, und brät sie mit einem guten Stück Butter braun. Man thut sie nun, nebst einem oder ein paar Gläser Wein, ein paar Lorbeerblättern, etwas Citronenschale, gereinigte Sellerie- und Mohrrübenwurzel, etwas Butter in den Schmortopf, gießt so viel von der Brühe, in welcher das Fleisch vorher gekocht, hinzu, daß es bedeckt ist, verdeckt den Topf recht gut, und läßt es im Ofen oder auf gelindem Feuer schmoren. Bei dem Anrichten kann man die Brühe durch einen Durchschlag gießen, oder auch, wer es liebt, sie, so wie sie ist, daran lassen.

§. 6. Gedämpftes Rindfleisch mit Äpfeln.

Das Rindfleisch wird erst gar gekocht, und in ziemlich kleine Stücken zerschnitten. Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, und der Kröbs herausgemacht. Beides thut man nun in ein Kasserol, und läßt es mit Butter, nach Verhältniß des Fleisches, mit Wein, Zucker, in Wasser aufgekochten kleinen Rosinen und Salz auf gelindem Feuer so lange schmoren, bis die Äpfel gar sind.

§. 7. Gedämpftes Rindfleisch mit Essig.

Man thue das hierzu bestimmte Stück Fleisch, wenn es abgewaschen, in ein Gefäß, gieße zwei Theile Essig und ein Theil Bier darüber, so daß das Fleisch ganz bedeckt ist, und lasse es an einem kühlen Orte wohl zugedeckt, zwei bis drei Tage stehen. Wenn man es zubereiten will, so legt man auf den Boden eines Kasserols Speckscheiben, legt das Fleisch aus dem Essig darauf, thut etwas Gewürz, Lorbeerblätter, Citronenschale, Zwiebeln und Salz daran, gießt von dem Essig etwas darüber, verdeckt es, und läßt es langsam schmoren. Wer es braun wünscht, lasse es ganz kurz einschmoren, hüte sich aber vor dem Anbrennen, wende es auch um, damit es auf beiden Seiten braun wird; alsdann gieße man noch so viel Bier, als man Sauce braucht, dazu. Beim Anrichten gieße man etwas Sauce über das Fleisch, und gebe die übrige besonders.

§. 8. Noch eine Art Dämpffleisch, welches man auch kalt geben kann.

Dazu nehme man ein schönes Stück Rindfleisch, klopfe und wasche es; wenn es sehr mager ist, kann man es mit etwas Speck durchziehen. Den Boden des Schmortopfes belege man mit einigen Kälberfüßen, darüber Speckscheiben, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Gewürz, Citronenschale, Zwiebeln und Salz, darauf das Fleisch, auf dieses wieder Speckscheiben, und darauf die übrigen Kälberfüße. Alsdann gießt man so viel Wasser darauf, daß es mit dem Fleisch gleich stehet, verdeckt den Topf recht gut, und läßt es in einer warmen Röhre oder

Ofen einen Tag ziehen, und dann bei nicht zu starker Hitze im Backofen gar schmoren. Um es kalt zu geben, legt man das Fleisch in eine runde Schüssel, gibt zu der Sauce guten Weinessig, auch etwas Wein und Citronenscheiben, läßt sie einigemal aufkochen, und gießt sie durch einen Durchschlag auf das Fleisch. Wenn es erkaltet, so deckt man die Schüssel, auf der man anrichten will, darüber, und stürzt es um. Sollte das Fleisch nicht losgehen, so hilft man mit einem Messer etwas nach.

§. 9. Most-Beef oder englischer Braten.

Man nehme hierzu ein Ribbenstück, klopfe, wasche, salze es gehörig, und brate es; dabei begieße man es fleißig, damit es recht schön und mürbe wird. Dieses ist überhaupt eine Hauptsache; versäumt man es, so wird man nie einen guten Braten bekommen. Wenn das Wasser, was man zuerst mit aufgegossen hat, zu wenig wird, so gießt man wieder welches nach. Nun werden kleine Kartoffeln in Wasser abgefotten, geschält, und in Butter braun gebraten. Alsdann nimmt man die Kartoffeln heraus, thut zu der Butter etwas Mehl, brät es gelbbraun, gießt die Bratenbrühe, nachdem man das Fett abgenommen, hinzu, gibt etwas Nelkenpfeffer, Nelken, Citronenschale und Citronensaft daran, und rührt davon auf dem Feuer eine dickliche Sauce ab. Der Braten wird nun angerichtet, und die Schüssel mit den warm gehaltenen Kartoffeln rund herum belegt. Die durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichene Sauce giebt man in einer Sauceiere besonders.

§. 10. Englischer Braten auf eine andere Art.

Dazu nehme man ein kurzes dickes Stück Rindfleisch aus der Keule, stecke es an Spieß, und brate es langsam gar, wobei man es begießt und salzt. Von der Bratenbrühe wird dann das Fett etwas abgenommen, und fein gehackte Chalotten hinein gethan. Der Braten wird beim Anrichten mit Meerrettig, der in Fäden gescharbt ist, belegt, und die Bratenbrühe mit den rohen Chalotten dazu gegossen.

§. 11. Englischer Braten auf noch eine andere Art.

Dieser Braten wird ebenfalls aus der Keule genommen, geklopft, und einige Tage in Essig gelegt. Will man den Braten zubereiten, so nimmt man ihn aus dem Essig, und spickt ihn mit seinem eigenen Fett, was man ab- und in Stücken geschnitten, und in gestoßenem Gewürz gewälzt hat. Wenn das Fleisch so vorbereitet ist, wird es in der Bratpfanne oder am Spieße gebraten, wo man in beiden Fällen das Begießen nicht sparen darf. Alsdann macht man etwas Mehl braun, gießt die Bratenbrühe, nachdem das Fett abgenommen, dazu, gibt geriebene Morcheln, Champignons, Capern, etwas Wein, Citronensaft und Citronenscheiben daran, und rührt es auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce. Beim Anrichten gibt man einige Löffel voll davon über den Braten, und die andere besonders. Sollte die Bra-

tenbrühe ohngefähr zu scharf sein, so muß man ein Theil Fleischbrühe, oder in deren Ermangelung kochendes Wasser zur Sauce nehmen.

§. 12. **Boeuf à la mode.**

Das Stück Rindfleisch hierzu wird aus der Keule genommen, und mit Speckstreifen, welche in gestoßenem Gewürz gewälzt sind, gespickt. Hierauf wird der Boden eines Dampstopfes mit dünnen Speckscheiben belegt, das Fleisch darauf gethan, und Lorbeerblätter, Citronenschale, Muskatblüthe, Pfeffer, einige ganze Zwiebeln, etwas Weinessig, Wein und etwas Wasser dazu gegeben. Der Topf wird nun verdeckt und gut verklebt, und das Fleisch ganz langsam in einer Röhre, Backofen oder auf glühenden Kohlen, welche man auch um den Topf herum macht, gedämpft. Kurz vor dem Anrichten thut man Citronenscheiben hinzu. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtentheils von der Brühe ab, gießt noch etwas Wein und Weinessig hinzu, und rührt sie mit ein wenig braun geröstetem Mehl ab.

§. 13. **Russisches Rindfleisch.**

Ein Stück mageres Rindfleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, recht gut geklopft, und in Butter auf beiden Seiten braun geschmort. Alsdann wird Fleischbrühe darüber gegossen, ein wenig braun geröstetes Mehl, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Nelkenpfeffer und Salz dazu gegeben, und das Fleisch darin gar gekocht. Vor dem Anrichten wird die Brühe durch einen Durchschlag geschlagen.

§. 14. **Rindfleisch mit Kräutern.**

Man kocht das Fleisch erst über die Hälfte gar, thut dann allerhand Wurzeln und Kräuter, als Petersilienwurzeln, weiße Rüben, Mohrrüben, Thymian, Estragon und Basilicum in den Topf, dessen Boden man mit Schinken und Speckscheiben belegt hat, legt das Fleisch darauf, gießt etwas von der Fleischbrühe daran, gibt noch etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es nun vollends auf ganz gelindem Feuer gar dämpfen. Die Sauce wird vor dem Anrichten durch ein Haarsieb gestrichen, etwas Citronensaft hinzu gepreßt, und nachdem man einige Löffel voll über das Fleisch gegossen, damit es nicht so trocken aussieht, besonders gegeben.

§. 15. **Rindfleisch mit einer Kruste oder panirt.**

Dazu nimmt man gern ein schönes Bruststück, welches man in Wasser mit etwas Wurzelwerk und Salz gar kocht. Alsdann bestreicht man es mit Eiweiß, bestreut es mit geriebenem Brod, welches mit Zucker und Zimmt vermischt ist, und bäckt es in der Pfanne schön gelbbraun. Man gibt gewöhnlich eine Kirsch-Sauce dazu.

§. 16. **Geschmorter Rinder-Lendenbraten.**

Der Rinder-Lendenbraten wird gehäutet und gespickt. Alsdann belegt man den Boden eines Dampstopfes oder Kasserols mit Speckscheiben, auf diese legt man gehackten Rindernierentalg, auf diesen, ge-

hackte Chalotten und darauf den Braten. Der Topf wird nun fest zugemacht, und der Braten langsam gedämpft. Alsdann macht man etwas Mehl und Zwiebeln in Butter braun, gießt Fleischbrühe, und gibt gekochte Morcheln dazu, und läßt es kochen. Zuletzt gibt man zu der Sauce noch etwas Citronensaft, und richtet sie mit dem Braten an.

§. 17. Sauerbraten.

Hierzu legt man ein gutes Stück aus der Keule acht Tage in Essig, spickt es dann wohl mit Speck, legt einige Scheiben Speck in die Bratpfanne, das Fleisch darauf, gießt etwas Essig zu, und bratet es braun. Man kann auch eine Brodrinde mit dazu legen, welche nach und nach ganz zerkoht, wodurch die Sauce etwas dicklich wird. Beim Anrichten belegt man den Braten mit Citronenscheiben.

§. 18. Polnisches Rindfleisch.

Man nimmt dazu Fleisch aus der Keule, schneidet lauter gut fingerstarke und ein Hand große Scheiben davon, klopft sie mürbe, kurbet sie ein, wendet sie in Mehl um, und läßt sie in Butter gelbbraun backen. Alsdann thut man sie nebst geschnittenen Zwiebeln, ein paar Knoblauchzehen, Citronenschale, Lorbeerblättern, Salz, Fleischbrühe oder auch Wasser und Weinessig in einen Dampfstopf, und läßt es langsam dämpfen. Kurz vor dem Anrichten wird auch Pfeffer, Nelken und saurerer Rahm dazu gethan.

§. 19. Grillirtes Rindfleisch.

Wenn man Rindfleisch grilliren will, so wird solches in Stücken geschnitten, in Eiern und Semmel gewälzt, in gelbbraune Butter gethan, und auf beiden Seiten gelbbraun, doch nicht zu hart gebraten. Man kann auch unter die Semmelkrumen gehackte Petersilie mischen. Man garnirt damit allerlei Gemüse, z. B. Wirsing, grüne Erbsen, Mohrrüben u. dergl. mehr.

§. 20. Rindfleisch auf Wildprets- Art.

Auch hierzu nimmt man am liebsten ein Stück aus der Keule, spickt es mit gröblich geschnittenem Speck, und marinirt es dann vier bis sechs Tage in einer Sauce von Essig mit Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Basilicum, Petersilie, Wachholderbeeren und Salz. Alsdann kocht man das Fleisch auch in dieser Marinade, wozu man noch etwas Schinken oder Speck thut, gar. Zur Sauce bratet man etwas Mehl und einige Zwiebelscheiben in Butter braun, wobei man auch etwas Thymian und Lorbeerblätter zuletzt mit rösten läßt, gibt Fleischbrühe, etwas von der Marinade, Schinken, Citronenscheiben und in ein Lappchen gebundene Wachholderbeeren hinzu, und läßt alles gut durchkochen, wobei man das Lappchen mit den Wachholderbeeren einigemal gut ausdrückt, damit sie der Sauce ihren Geschmack mittheilen. Zuletzt drückt man noch Citronensaft dazu, schlägt die Sauce durch, und richtet sie mit dem Fleische an.

§. 21. Wiener Rindfleisch.

Man nehme ein Stück Rindfleisch aus der Keule, spicke es mit gröblich geschnittenem Speck, belege den Boden eines Kasserols mit Speck oder Schinkenscheiben, lege das Fleisch darauf, thue Möhren, Petersilienwurzeln, Zwiebelscheiben, etwas Thymian, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Sellerie daran, gieße Wasser darauf, salze es, und lasse es auf gelindem Feuer etwas dämpfen. Wenn es etwas braun ist, gießt man noch Fleischbrühe daran, und läßt es vollends gar kochen. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, thut das übrige Fett von der Sauce, nimmt auch die Wurzeln davon, und schlägt sie durch einen Durchschlag. Hierauf thut man Citronenschale, etwas gekochten und klargehackten Schinken und eine gehackte Sardelle hinein, rührt sie auf dem Feuer mit etwas Rahm ab, und gibt sie über das Fleisch.

§. 22. Hamburger Rindfleisch zu machen.

Hierzu nimmt man ein Bruststück, brüht es einige Zeit in kochendem Wasser ab; nimmt es dann heraus, und auf 10 Pfd. vier Hände voll Salz nebst etwas Salpeter, und reibt damit das Fleisch recht ein. Hierauf läßt man es in einem Gefäß drei Tage an einem kühlen Ort stehen, hängt es dann drei bis vier Tage in Rauch und eben so lange in die Luft. Man kocht es dann wie ordinäres Rindfleisch, und gibt Senf, oder eine Senf-, Capern- oder Sardellen-Sauce dazu.

§. 23. Klops von Rindfleisch.

Man schneide ein von Sehnen und Knochen gereinigtes Stück Rindfleisch in kleine fingerdicke Scheiben, klopfe sie mit dem Küchenmesser recht tüchtig, wickele sie zusammen, lege sie mit Citronenschale, Zwiebeln, Nelken und Nelkenpfeffer in ein Kasserol, gieße Wasser darauf, decke es fest zu, und lasse sie auf gelindem Feuer gar schmoren. Die Sauce läßt man kurz einkochen, und gibt zuletzt noch etwas Wein und Citronensaft dazu.

§. 24. Klops auf eine andere Art.

Das Fleisch wird wie das vorige ebenfalls in Scheiben geschnitten, geklopft, und einige Minuten eingewässert. Alsdann läßt man in einem Kasserol ein Stück Butter schmelzen, legt das Fleisch dazu, und läßt es darin etwas dämpfen, dann gießt man Wein hinzu, und thut klein gehackte Sardellen, Citronenscheiben und Muskatblüthe hinein, deckt das Kasserol zu, und läßt die Klops auf gelindem Feuer gar schmoren. Sollte die Sauce, ehe sie gar sind, zu kurz werden, daß man das Anbrennen befürchtet, so thut man noch etwas Wein und Butter hinzu. Zuletzt drückt man noch Citronensaft darauf.

§. 25. Klops von geschabtem Rindfleisch.

Man nimmt dazu ein nicht zu fettes Stück Fleisch aus der Keule, und schabt es mit dem Messer klein, wobei man alle Fasern und Sehnen heraus macht. Alsdann hackt man es mit etwas abgeriebener

Citronenschale. Wenn man frischen Nierentalg hat, so hackt man auch welchen darunter. Alsdann schlägt man zwei bis drei Eier, und thut Semmel und Salz dazu, doch von der Semmel nicht zu viel, weil sie davon hart werden, gibt auch etwas zerlassene Butter, oder wenn man Rahm hat, von diesem etwas hinzu, und hackt alles gut unter einander. Von diesem Gehack macht man nun runde, breite oder auch längliche, doch nicht zu dicke Klöße, bäckt sie in einem Kasserol in gelbgebratener Butter aus. Den Fleischabgang kocht man ab, und nimmt die Brühe zur Sauce. Man hackt einige Sardellen mit einer Zwiebel oder Chalotte recht fein, macht ein paar Löffel voll Mehl trocken braun, gießt von der Brühe dazu, thut die Sardellen und Zwiebel hinein, und läßt es zu einer dicklichen Sauce kochen. Man kann die Klops auch in Rindfleischbrühe gar kochen, und sie mit zur Suppe geben, zu welcher man auch etwas Krebsbutter thun kann. In diesem Falle macht man sie länglich und nicht zu groß. Wer es liebt, kann, statt der Citronenschale, Muskatblüthe hinzu thun. Noch kann man die Klops, wenn sie in runde, breite, nicht zu dicke Klöße formirt sind, auf folgende Art zubereiten. Der Abgang des Fleisches wird gekocht, damit man die Brühe benutzen kann. Fein gehackte Sardellen und Zwiebeln oder Charlotten werden mit einem Stück Butter in einen Tiegel gethan, etwas von der Brühe zugegossen, Citronenscheiben und Citronenschale hinein gethan, der Tiegel fest zugedeckt, und darin auf gelindem Feuer gar gekocht. Wenn es bald gut ist, so streut man geriebene Semmel darauf, drückt Citronensaft hinzu, und läßt es durchziehen. Alsdann werden sie auf eine Schüssel rangirt, und die Sauce darüber gegossen.

§. 26. Ninderzunge mit Rosinenbrühe.

Die Zunge wird mit Rindfleisch in Wasser gekocht, und gehörig gesalzen. Wenn sie gar ist, so ziehet man die Haut davon ab, und gibt die Rosinenbrühe darüber. Dazu röstet man etwas Mehl in Butter braun, gießt Fleischbrühe und etwas Wein hinzu, thut gekochte große und kleine Rosinen, etwas geschälte und länglich geschnittene Mandeln, Zucker, Citronenscheiben und Citronenschale dazu, und läßt es zusammen kochen.

§. 27. Ninderzunge mit einer braunen Sauce.

Man röste Mehl mit etwas Zucker in Butter braun, thue gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Nelken und Nelkenpfeffer, gereinigte Rosinen, Citronenscheiben, abgezogene und länglich geschnittene Mandeln dazu, gieße Fleischbrühe mit einer Obertasse voll recht scharfem Weinessig darauf, salze es, und lasse es zu einer dicklichen Sauce kochen. Die Zunge, welche man abgekocht, wird abgezogen, abgeputzt, der Länge nach von einander geschnitten, und in die Sauce gelegt, sobald diese vom Feuer kommt. Man läßt sie darin erst etwas ziehen, und richtet sie dann an.

§. 28. Ninderzunge mit einer Sauce von Chalotten.

Man röste Mehl in Butter braun, dämpfe eine gute Hand voll

Chalotten darin, und rühre es mit einem Glas Wein und etwas Weinessig glatt; hierauf gieße man Fleischbrühe dazu, thue Nelkenpfeffer und Salz nebst ein paar mit etwas Butter gehackten Sardellen hinein, und lasse es kochen. Die Zunge, welche man abgekocht, wird abgezogen, abgeputzt, und in der Sauce einmal mit aufgekocht. Man kann auch noch Capern mit zu der Sauce thun.

§. 29. Ninderzunge mit einer Aepfel-Sauce.

Die Zunge wird wie die obige bereitet, und der Länge nach von einander geschnitten. Dann nimmt man Stettiner, oder eine andere Art säuerliche Aepfel, schneidet sie in Stücken, läßt sie weich kochen, reibt sie durch ein Haarsieb oder Durchschlag, gießt rothen Wein dazu, thut geschnittene Citronenschale, gestoßenen Zimmt und Zucker daran, und läßt sie aufkochen. Die Sauce muß etwas dicklich sein. Man kann auch große und kleine Rosinen mit dazu thun. Eben so kann man eine Kirsch-Sauce nach Kap. II. §. 19 darüber geben.

§. 30. Ninderzunge mit Stachelbeeren.

Man kocht die Zunge so lange, bis sich die Haut abziehen läßt; dann spickt man sie quer durch mit dicken Speckstreifen, läßt sie in einem mit Speckscheiben belegten Kasserol nebst etwas Zwiebeln, Gewürz, einem Lorbeerblatte in etwas Fleischbrühe gelinde dämpfen, und macht dann Sauce auf folgende Art. Die Stachelbeeren werden von den Stielen und Blättern gereinigt, in kochendes Wasser geworfen, einmal aufgekocht, und in einen Durchschlag geschüttet, damit das Wasser ablaufe. Hierauf rührt man einen Löffel voll Mehl mit einem halben Nösel Wein, eben so viel Wasser, Zucker, gestoßenem Zimmt und abgeriebener Citronenschale zu einer Sauce auf dem Feuer ab, wirft die Stachelbeeren hinein, und läßt sie etwas durchkochen. Beim Anrichten wird die Zunge der Länge nach in Stücken geschnitten, und auf die Stachelbeeren gelegt.

§. 31. Geröstete Ninderzunge.

Man kocht die Zunge weich, zieht die Haut davon ab, schneidet sie der Länge nach von einander, walgert sie in Mehl, und bäckt sie in Butter schön gelbbraun. Dann läßt man sie in einer Capern- oder Sardellen-Sauce noch einmal aufkochen. Man kann die Zunge auch, ohne sie in Mehl umzuwenden, in Papierkapseln mit Butter bräunlich backen, und Himbeergelée dazu geben.

§. 32. Grillirte Ninderzunge.

Die gar gekochte und abgehäutete Zunge wird der Länge nach in vier Theile geschnitten, dann in zerlassener Butter umgewendet, und mit Semmelkrumen, die mit Muskatennuß, Pfeffer, Salz, Thymian, Basilicum, Petersilie und Chalotten vermischt sind, bestreut, und dann auf dem Roste gelbbraun gebacken. Man gibt eine Capern-Sauce dazu. Man kann sie auch erst in zerschlagenem Ei umwenden, dann bloß mit Semmelkrumen bestreuen, in Butter backen, und auf Möhren oder anderes Gemüse geben.

§. 33. Farcirte Ninderzunge.

Wenn die Zunge gekocht und gehäutet ist, so wird das am Schlunde sitzende Fleisch klein gehackt, Eier, gehackte Citronenschale, gestoßene Muskatblüthe und Semmel dazu gethan, und alles zu einer Farce wohl unter einander gemischt. Alsdann schneidet man die Zunge der Länge nach von einander, und belegt die abgeschnittenen Seiten mit der Farce, so, daß es aussieht, als wenn die Zunge noch ganz wäre, macht sie glatt, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, begießt sie mit zerlassener Butter, und bäckt sie in einer Röhre oder Ofen. Man gibt dazu eine weiße Capern-Sauce. R. II. §. 5. Oder legt sie auf Spinat, Schnittkohl oder andere Gemüse.

§. 34. Eingepöfelte oder geräucherte Zunge abzukochen.

Die eingepöfelte Zunge wässert man erst eine Stunde ein, setzt sie dann mit frischem Wasser zum Feuer, und läßt sie weich kochen. Alsdann legt man sie zwischen zwei Bretchen, beschwert diese mit Gewicht, und häutet sie dann, sobald sie kalt geworden ist, sauber ab. Die geräucherte Zunge wird in lauwarmem Wasser zwei Stunden eingewässert, dann in frischem angesetzt und abgekocht. Man preßt sie ebenfalls, zieht die Haut, wenn sie kalt ist, ab, pußt sie sauber, und wenn man sie ganz auf den Tisch geben will, so garnirt man sie mit Petersilie.

§. 35. Ninderkaldaunen.

Die Kaldaunen verlangen lange Zeit zum Kochen, ehe sie gar werden; daher thut man wohl, sie schon den Tag vorher, ehe man sie genießen will, einige Stunden kochen zu lassen, da man alsdann um so gewisser ist, daß sie weich genug werden. Die Kaldaunen müssen zwar schon von den Metzgern gehörig gereinigt und abgepußt sein; allein man thut doch wohl, wenn sie einige Zeit gekocht haben, sie nochmals durchzugehen, überall zu reinigen, und sie dabei in kleine Stücken zu schneiden. Man setzt sie mit Wasser und Salz an, und macht dann, wenn sie gar gekocht sind, folgende Brühe darüber. Man röstet Semmelkrumen in Butter hellbraun, gießt dann von der Brühe der Kaldaunen hinzu, thut etwas klar geriebenen Majoran daran, und läßt alles zusammen aufkochen. — Oder man röstet Mehl in Butter braun, thut einige klein geschnittene Zwiebeln hinzu, und gießt dann gewöhnlich Essig daran, läßt alles zusammen wohl durchkochen, und richtet diese Sauce über die Kaldaunen an. Wem es gefällt, kann auch etwas Gewürz und einige Lorbeerblätter dazu thun.

§. 36. Kuh-Guter.

Das Kuh-Guter wässert man recht gut aus, und kocht es in Wasser mit Salz recht weich. Alsdann läßt man es kalt werden, schneidet es in zierliche Scheiben, wälzt diese in Eiern, dann in geriebener Semmel, worunter etwas Pfeffer, läßt ein gut Stück Butter in einem Kasserol zergehen, und bratet die Scheiben darin schön gelbbraun. Man kann eine saure Sauce dazu geben, oder auch Gemüse damit garniren.

§. 37. Rindsmaul zu kochen.

Das Rindsmaul wird gehörig gewaschen, und des Abends in einem Gefäß mit Wasser an einen heißen Ort gestellt. Den andern Morgen kocht man es dann so weich wie möglich, schneidet es in zierliche Stücken, und gibt es mit einer Brühe, womit die Rinderzunge §. 26 gegeben, doch läßt man die großen Rosinen weg, oder gibt es nach §. 29 mit einer Apffel-Sauce.

II.

K a l b f l e i s c h.**§. 38. Kalbfleisch zu kochen.**

Das Kalbfleisch läßt man eine kurze Zeit in siedendem Wasser, mit welchem man es von fern zum Feuer stellt, ziehen, dann legt man es in kaltes Wasser, wäscht und puzt es ab, bringt es mit kochendem Wasser zum Feuer, schäumt es, und thut Butter, Salz, einige Lorbeerblätter, Nelkenpfeffer, Citronenscheiben u. dergl. dazu. In zwei Stunden ist es gar. Man nimmt zum Kochen am liebsten von der Brust.

§. 39. Kalbfleisch mit Sardellen-Sauce.

Das Kalbfleisch wird erst nach oben beschriebener Art gar gekocht. Alsdann thut man es in ein Kasserol, thut noch Butter, Citronenscheiben und etwas Capern dazu, gießt Brühe darauf, und läßt es noch etwas damit kochen. Zuletzt thut man eingewässerte und kleingehackte Sardellen dazu, läßt sie ebenfalls mit kochen, und thut vor dem Anrichten einige Citronenscheiben dabei. Die Brühe kann man vor dem Anrichten mit ein wenig Mehl und einigen Eidottern abquirlen.

§. 40. Kalbfleisch mit Basilicum.

Man setzt das Kalbfleisch mit etwas Wasser und Salz in einem verdeckten Kasserol auf; wenn es einige Zeit gekocht hat, so thut man klein geriebenen Basilicum und Citronenscheiben dazu, röstet Mehl in Butter braun, thut es gleichfalls daran, und läßt es nebst noch etwas Brühe oder Wasser, wenn am Fleisch nicht genug mehr ist, vollends gar kochen.

§. 41. Kalte Kalbskeule in Gelée.

Die Kalbskeule wird einen Tag in Essig gelegt, dann gehäutet und mit Speckstreifen gespickt, welche man in gestoßenem Gewürz gewälzt hat. Hierauf thut man sie mit einigen in Stücken gehauenen Kalberfüßen in ein Kasserol, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelkenpfeffer und Salz dazu, gießt Wasser darüber, und kocht sie. Ist sie bald gar, so gießt man Wein hinzu, legt einige Citronenscheiben dabei, und läßt sie vollends gar kochen. Nun thut man die Keule aus der Brühe, probirt die letztere, indem man ein wenig auf einem Teller kalt werden läßt, ob sie gelirt; geschieht dieses, so seihet man sie durch eine Serviette,

läßt die Füße davon, nimmt das Fett von der Brühe, thut die Keule wieder hinein, und läßt es zusammen kalt werden. Die Keule wird dann in lauter Gallerte liegen. Gelirt die Brühe bei der angestellten Probe nicht, so muß sie mit den Kalbsfüßen noch so lange gekocht werden, bis es geschieht.

§. 42. Gedämpftes Kalbfleisch.

Man nimmt dazu eine Keule, Brust, oder anderes Stück Fleisch, blanchirt es erst nach §. 38 und thut es in ein Kasserol oder Schmortopf nebst einem Stück Butter, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Citronenschale und etwas Salz, gießt etwas Wein und Wasser oder auch Bier, jedoch nicht zu viel, hinzu, und läßt es bei gelindem Feuer schmoren. Sobald das Fleisch anfängt braun zu werden, muß es mit der Sauce immer begossen werden, damit es recht saftig wird. Wenn die Sauce einkocht, so gießt man nach. Auch muß der Topf oder der Kasserol oft geschüttelt werden, damit es nicht anbrennt.

§. 43. Kalbfleisch mit Capern.

Das Kalbfleisch wird abgewaschen, blanchirt, und dann mit halb Wein halb Wasser, Capern, etwas Ingwer, Pfeffer, Muskatblumen einige Zeit in einem verdeckten Geschirr gekocht; alsdann röstet man etwas Mehl in Butter braun, thut es dazu, und läßt es mit dem Fleisch noch einmal durchkochen.

§. 44. Kalbfleisch marinirt.

Man nimmt das Fleisch aus der Keule, schneidet viereckige Stückchen daraus, spickt sie mit Speck, salzt sie, und marinirt sie einige Tage in Essig mit Pfeffer; dann werden sie am Spieß gebraten, öfters mit Butter oder Schmalz begossen, bis sie gar sind. Alsdann richtet man sie an, und gibt die mit etwas Fleischbrühe aufgekochte, und mit einigen Eidottern legirte Brühe darüber.

§. 45. Moullade von Kalbfleisch.

Das Fleisch von einer Kalbskeule wird in längliche Scheiben geschnitten, alle Haut davon abgemacht und weich gekocht. Alsdann macht man ein Gehack von Kalbfleisch, Petersilie, Chalotten, Speck, etwas Salz und Gewürz, bestreicht die Kalbscheiben mit zerlassener Butter und streicht die Farce einen Messerrücken stark darauf. Hierauf rollt man die Stücken zusammen, und umwindet sie mit Bindfaden, damit sie nicht aufgehen können. Nach diesem legt man sie in ein Kasserol, und läßt sie in Butter, klargehacktem Speck, geschnittenen Chalotten, Pfeffer und Salz gelinde dämpfen; gießt auch noch ein Glas Wein und etwas gute Fleischbrühe hinzu, läßt alles so lange kochen, bis es völlig gar, und drückt beim Anrichten den Saft einer Citrone darauf.

§. 46. Gedämpfte Kälberkeule mit einer braunen Sauce.

Die Keule wird erst nach §. 37 blanchirt, dann in dem Schmor-

topf mit Butter, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, etwas Salz und Bier recht braun geschmort; wobei man sie häufig begießen muß. Nun macht man eine Sauce dazu auf folgende Art. Sehr gut gereinigte Morcheln werden fein gehackt, braunes Mehl, gereinigte und abgekochte Champignons, Citronenscheiben, Citronenschale und Krebschwänze dazu gethan, und mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce gekocht. Das Fleisch aus den Krebscheeren wird nebst einem Stückchen Butter fein gehackt, etwas geriebene Semmel dazu gethan, und ein Teig daraus gemacht, wovon man kleine Klöschen formirt, die besonders abgekocht werden. Die Keule wird nun auf einer Schüssel angerichtet, die Brühe davon zur Sauce gegossen, die Klöschen um die Keule herum gelegt, und die Krebschwänze oben darauf. Die Sauce wird in einer Sauceiere besonders dazu gegeben.

§. 47. Kalbfleisch mit einer braunen Sauce auf eine andere Art.

Man schneidet von dem Fleisch an der Keule dicke Scheiben, und spickt sie mit Speck, welchen man vorher im Gewürz gewälzt hat. Alsdann wendet man das Fleisch in Mehl um, und bratet es in Butter etwas bräunlich. Hierauf wird Fleischbrühe, braunes Mehl, geschnittene Zwiebel, Lorbeerblätter, eine Hand voll gut gereinigte und geschnittene Morcheln und etwas Salz dazu gethan, und das Fleisch darin völlig gar gekocht. Man kann beim Anrichten etwas Citronensaft darauf drücken.

§. 48. Saure Kälberkeule so wie auch Kälberkeule mit saurer Rahm-Sauce.

Die Keule wird gehörig gereinigt, mit Speck gespickt und in Essig gelegt, wozu man einige ganze Nelken, Chalotten, Lorbeerblätter, etwas Thymian und Basilicum thut. So läßt man sie 6 bis 8 Tage marinieren. Dann wird sie mit Wasser, etwas von der Beize, worin sie gelegen, einige Citronenscheibchen und Salz in die Pfanne gelegt und gebraten, wobei man sie recht oft begießen muß. Zuletzt wird sie einige mal mit zerlassener Butter begossen und mit geriebener Semmel oder Brod bestreut.

Die Kälberkeule mit saurer Rahm-Sauce bereitet man wie folgt: Wenn die Keule gehörig vorbereitet, und die Haut abgezogen, wird sie recht gut gespickt. Den Boden eines Kasserols belegt man mit Speckscheiben, thut ein gutes Stück Butter darauf, läßt sie zergehen, legt die Keule darauf, deckt das Kasserol recht fest zu, und läßt sie bei ganz gelindem Kohlenfeuer in ihrer eigenen Sauce dämpfen. Das Feuer darf man ja nicht zu stark machen; die Keule muß 5 bis 6 Stunden dämpfen, ehe sie gar sein darf. Man muß sie dabei auch öfters mit ihrer eignen Brühe begießen. Beim Anrichten gibt man eine Sauce von saurem Rahm, welche man nach Kap. 11. §. 6 bereitet.

§. 49. Kalbfleisch mit Speckbrühe.

Das Kalbfleisch wird klein gehauen und blanchirt, dann mit Was-

fer, Salz und Zwiebeln gar gekocht. Zur Sauce schneidet man Speck in Würfel, röstet sie etwas mit geriebener Semmel, thut Thymian oder auch Majoran, der von allen Stielen gereinigt ist, daran, gießt etwas von der Kalbfleischbrühe dazu, läßt alles gut durchkochen, und richtet es über das Kalbfleisch an.

§. 50. Kalbfleisch mit Rosmarin abgedämpft.

Die Scheiben des Kalbfleisches aus der Keule müssen gehörig geklopft werden. Dann thut man sie auf etwas geröstetes Mehl, Fleischbrühe, etwas Rosmarin, Zwiebeln und Salz in ein Kasserol, und läßt das Fleisch nicht zu mürbe kochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln wieder heraus.

§. 51. Eine angeschlagene Kalbskeule.

Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst und fein gehackt. Zu 8 Pfd. Kalbfleisch nimmt man 2 Pfd. fettes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 12 Eier, einige geriebene Franzbrode, ein paar Zwiebeln, etwas Citronenschale und Muskatennuß, und hackt alles fein unter einander. Die Knochen kocht man eine halbe Stunde, legt sie dann in eine mit Butter ausgeschmierte Bratpfanne, schlägt das gehackte Fleisch in Form einer Keule darum, setzt sie in eine Bratröhre oder Backofen, und läßt sie gar braten. Man gibt eine Sardellen-Sauce dazu.

§. 52. Kalbsribben in brauner Sauce.

Man hauet von den Ribben die Knochen unten hinweg; schneidet die dicke Haut ab, klopft sie recht mürbe, und wendet sie dann in zerlassener Butter, Eidottern und Mehl um. Alsdann läßt man in einem Kasserol Butter heiß werden, und bäckt die Ribben darin gelbbraun. Die Sauce dazu ist folgende: geschnittene Zwiebeln oder Chalotten werden in Butter mit etwas Mehl gedämpft, dann thut man Essig, Pfeffer, Fleischbrühe und etwas Salz hinzu, läßt alles gut mit einander kochen, und richtet die Sauce über die Ribben an.

§. 53. Kalbsribben auf der Schüssel.

Die Kalbsribben werden wie zur Karbonnade gehauen und mürbe geklopft. Dann legt man sie auf eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, thut etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatblumen, noch mehr Butter in Stückchen und Salz dazu, deckt eine Stürze darauf, und läßt sie langsam dämpfen. Zu der Sauce thut man noch gehackte Sardellen, Citronenscheiben und Wein, und läßt es zusammen aufkochen. Man gibt sie auf derselben Schüssel.

§. 54. Kalbfleisch mit Citronen.

Das Kalbfleisch wird erst einige Zeit gekocht, dann thut man Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, eine ganze Zwiebel, Butter, Salz und Citronenschale hinzu, läßt es damit völlig gar kochen, schlägt dann die Brühe durch einen Durchschlag, und thut zuletzt, nachdem man sie säuerlich haben will, mehr oder weniger Citronensaft dazu.

§. 55. Kalbfleisch mit Reis.

Das Kalbfleisch wird mit einem Stück Butter, etwas Salz und Citronenscheiben gehörig gar gekocht. — Der Reis wird erst, wie Kap. I. §. 4. gezeigt, gut gereinigt, dann nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick, mit einem Stück Butter und etwas Salz gar gekocht. Alsdann richtet man ihn mit dem Kalbfleische an, und reibt Muskatennuß darüber.

§. 56. Grillirtes Kalbfleisch mit Reis.

Der Reis wird wie im vorhergehenden §. gezeigt, doch etwas dicker gekocht. — Das Kalbfleisch kocht man ebenfalls in Wasser mit etwas Salz gar, schneidet es dann in Stücken, wendet sie in zerschlagenen Eiern und geriebener Semmel um, und bratet sie auf beiden Seiten, doch nicht zu hart in Butter. Das gebratene Fleisch wird nun auf eine Schüssel gelegt, ein wenig von der Brühe darüber gegossen, der Reis hügelartig darauf gethan; dieser mit einem Messer bunt gemacht, und mit geriebenen Semmeln und Muskatennuß bestreut. Hierauf setzt man die Schüssel in eine Röhre oder Backofen, und läßt den Reis gelbbraun werden. Man legt etwas unter die Schüssel, oder stellt sie auf einen Dreifuß, damit die Hitze mehr von oben darauf wirkt.

§. 57. Ungarisches Kalbfleisch.

Man schneidet das Fleisch von der Keule, in längliche drei Finger breite Stücken, klopft sie mit dem Messerrücken mürbe, thut sie dann mit etwas Butter, gehackter Petersilie, geschnittenen Chalotten, Speck und Schinken in ein Kasserol, und läßt es langsam dämpfen; nach einiger Zeit gießt man noch ein gutes Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran, läßt es vollends gar kochen, und gibt es dann mit dieser Sauce auf den Tisch.

§. 58. Geklopftes Kalbfleisch auf der Schüssel.

Das Kalbfleisch wird wie das vorige in Stücken geschnitten und geklopft, dann in Mehl umgewendet, und mit etwas Butter auf eine Schüssel gelegt. Hierauf thut man Petersilie, Chalotten und viel Citronensaft dazu, bedeckt die Schüssel, und läßt das Fleisch in der Bratröhre dämpfen. Wenn es fast gar, so gießt man siedende Fleischbrühe daran, läßt es noch einmal aufkochen, und gibt es dann in der nämlichen Schüssel auf den Tisch.

§. 59. Gestowtes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird, wie §. 38. gezeigt, gar gekocht, und in Scheiben geschnitten. Von der Brühe, welche man gewöhnlich zur Suppe anwendet, wird etwas zurückbehalten. Nun läßt man in einem Kasserol etwas Mehl in Butter rösten, doch darf es nicht braun werden, gießt dann ein Glas Wein und die zurückbehaltene Brühe hinzu, thut einige Citronenscheiben dazu, und läßt es aufkochen. Alsdann thut man die Fleischscheiben hinein, und läßt es zusammen noch

einige Mal gelinde aufstoßen, wobei man es mit dem Kasserol mehrere Mal umschüttelt.

§. 60. Kalbs = Karbonnade.

Man nimmt hierzu von den dicken Ribben, schabt das Fleisch von den Knochen so herunter, daß es unten daran sitzen bleibt, klopft es dann mit dem Küchenmesser, kehrt sie erst in zerschlagenen Eiern, dann in geriebener Semmel um, und bratet sie in einem Tiegel oder Kasserol in Butter nicht zu hart. Man kann auch das Fleisch ganz herunter schaben, es von allen Fasern befreien, klein hacken, wieder an die Ribben andrücken, und sie dann so wie die obigen behandeln. Auf diese Art werden sie feiner. Man kann sie auch statt im Tiegel auf dem Rost braten.

§. 61. Kalbs = Karbonnade auf eine andere Art.

Hierzu nimmt man Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es in kleine breite Stückchen, und klopft sie recht gut. Alsdann hackt man Petersilie, Speck, Zwiebeln oder Chalotten ganz fein, thut es nebst Butter, etwas Salz und Nelkenpfeffer in ein Kasserol, legt die Karbonnadestückchen darauf, und läßt sie gar dämpfen, wobei man sie einige Mal umwendet. Wenn sie gar, so nimmt man sie heraus, gießt etwas Fleischbrühe und ein Glas Wein hinzu, läßt es einige Mal aufkochen, und thut dann die Karbonnade wieder hinein. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit ein paar Eiern abgerührt, und etwas Citronensaft oder Essig dazu gethan.

§. 62. Kalbs = Karbonnade geschmort.

Das Fleisch wird von den Ribben abgeschabt, mit einem Messer glatt gemacht, und die gehörige Form gegeben, mit Butter in einem Tiegel gethan, und ganz langsam geschmort. Zuletzt streut man geriebene Semmel darauf, und läßt sie damit braun werden.

§. 63. Frikassée von Kalbfleisch.

Man nimmt dazu gern von der Brust; haut sie in Stücken, bereitet sie gehörig nach §. 38. und kocht sie dann mit Wasser und Salz halb gar. Hierauf röstet man etwas Mehl in Butter nur hellgelb, thut das Kalbfleisch dazu, gießt kochende Fleischbrühe oder auch kochendes Wasser darauf, thut ein wenig Salz, Zwiebeln, Nelkenpfeffer und ein Lorbeerblatt daran, und läßt es langsam in dieser Brühe gar kochen. Endlich schlägt man die Brühe durch, und legirt sie mit ein paar Eiern. Man kann statt des frischen Fleisches auch übriggebliebenen Kalbsbraten nehmen.

§. 64. Frikassée von Kalbfleisch auf eine andere Art.

Das Fleisch wird in Stücken gehauen, dann mit Butter und Chalotten auf gelindem Feuer etwas steif gekocht; hierauf thut man etwas Mehl hinzu, gießt gute Fleischbrühe darauf, legt eine Petersilien- und eine Mohrrübenwurzel dabei, und läßt es, nachdem auch

etwas Salz und Citronensaft dazu gethan worden ist, gar kochen. Zuletzt wird die Brühe noch mit einigen Eidottern abgerührt, und noch mehr Citronensaft dazu gethan.

§. 65. Frikandellen.

Hierzu nimmt man eine kleine Keule, ziehet die Haut ab, löset das Fleisch von den Knochen, theilt es dabei in drei bis vier Stücken, puht alles Fasrige ab, klopft sie etwas, und spickt sie auf einer Seite mit feinem Speck. Alsdann thut man Butter in ein Kasserol, läßt sie zergehen, thut die Frikandellen nebst einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Citronenschale und Salz hinein, läßt alles zusammen auf gelindem Feuer schwizen, gießt dann so viel kochendes Wasser auf, daß es beinahe über den Frikandellen steht, und läßt sie gehörig weich kochen. Hierauf nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, gießt sie dann wieder in das Kasserol, behält aber einen Theil davon zurück, und läßt sie ganz kurz bis auf einige Löffel voll einkochen. Alsdann werden die Frikandellen ganz dünn mit Mehl bestreut, in das Kasserol mit der gespickten Seite nach unten gelegt, auf ganz gelindes Kohlenfeuer gesetzt, und gelbbraun gebraten. Man gießt dabei von der zurückbehaltenen Brühe immer etwas nach, und schüttelt das Kasserol öfters um, damit man eine etwas dicke Sauce erhält. Zu den Frikandellen gibt man eine Capern-, Citronen- oder Sardellen-Sauce; oder gibt sie zu Gemüse als: Kohl, grünen Erbsen, Mohrrüben u. dergl. Wenn das Gemüse angerichtet ist, werden die Frikandellen darauf gelegt, und obige dicke Sauce darüber gegossen.

§. 66. Frikandellen auf eine andere Art.

Man nimmt Kalbsbraten, schneidet zwei Finger breite und fingerlange Stückchen davon, und spickt sie mit Speck. Alsdann thut man die Frikandellen in einen Tiegel, thut Butter, ausgewässerte und gehackte Sardellen, einige Citronenscheiben, Pfefferkörner und Muskatblüthen hinzu, verdeckt und verklebt den Topf, und läßt es im Ofen oder bei gelindem Feuer eine Stunde kochen.

§. 67. Ragout von Kalbsbraten.

Der Braten wird in dünne Scheiben geschnitten, und mit Fleischbrühe, einem guten Theil Citronenscheiben, Citronenschale, etwas Kräuter und ein wenig Salz gut durchgekocht. Zuletzt thut man noch geriebene Semmel daran. Vor dem Anrichten werden einige Eidottern in etwas Wein oder Essig abgequirlt und hinzugethan.

§. 68. Ragout von Kalbsbraten, braun.

Der Braten wird ebenfalls in Scheiben geschnitten; alsdann röstet man Mehl und Zwiebeln in etwas Butter braun, gießt etwas Fleischbrühe daran, wirft Lorbeerblätter und einige Nelken dazu, und läßt es mit einander kochen. Alsdann thut man die Bratenscheiben hinein, läßt sie einige Zeit mit durchkochen, und richtet sie mit der Sauce an. Man kann auch die Sauce von braunem Mehl nebst Lorbeerblättern,

Nelken, Nelkenpfeffer und etwas Zucker mit kochendem Wasser auf dem Feuer abrühren, dann Citronenscheiben und Essig, wenn man Estragon-Essig hat, auch etwas von diesem hinzu thun, und die Bratenscheiben darin kochen. Hat man Bratenbrühe stehen, und ist sie nicht zu salzig, so kann man ebenfalls etwas davon hinzu geben.

§. 69. Säché von Kalbsbraten.

Man schneidet oder hackt den Kalbsbraten recht klar, alsdann thut man in etwas Butter oder Schmalz weiß gebranntes Mehl, einige Zwiebeln dazu, und gießt gute Fleischbrühe, etwas Salz und Weinessig oder Citronensaft hinzu. Die Sauce muß erst einmal aufkochen, dann thut man den hachirten Kalbsbraten hinein, und läßt ihn mit durchkochen. Endlich rührt man alles mit zwei Eidottern ab, und richtet an. Hat man keine Fleischbrühe vorrathig, so nimmt man statt deren etwas Wein und Wasser.

§. 70. Fricandeaux.

Von einer Kalbskeule schneidet man ungefähr drei Finger dicke und eine Hand breite Stücken, häutet sie, klopft sie, spickt sie reichlich mit feinem Speck, und legt sie eine Nacht in frisches Wasser. Hierauf werden sie in ein Kasserol gethan, einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, einige Möhren, die abgezogenen Häutchen und einige Knochen, Wein und Fleischbrühe nebst ein wenig Salz dazu gegeben, und gekocht, bis es weich ist. Alsdann nimmt man die Fricandeaux heraus; schüttet etwas Fleischbrühe hinzu, läßt die Sauce noch einmal damit aufkochen, gießt sie dann durch einen Durchschlag, und läßt sie darnach so lange sieden, bis sie klebrig wird. Die Fricandeaux werden dann hineingelegt, damit die dicke Brühe daran hängen bleibt. Man gibt diese Fricandeaux zu allerlei Gemüsen, z. B. grünen Erbsen, Spinat u. s. w.

§. 71. Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber wird erst einige Stunden eingewässert, dann gut mit Speck gespickt, und in Wasser mit Butter und Citronenscheiben ange-setzt, und so lange geschmort, bis sie gar ist. Man muß sich aber hü-ten, daß man sie nicht zu hart werden läßt. Auch muß das Kasserol oder der Topf, worin man dämpft, einigemal umgeschüttelt werden. Statt des Wassers kann man auch Bier nehmen, auch einige Lorbeerblätter hinzu thun.

Noch kann man sie auf folgende Art dämpfen, wo sie sehr wohl-schmeckend wird:

Nachdem die Leber gehörig gereinigt und gespickt, wird sie in ei-nen Dämpfstopf gelegt, mit etwas Nelkenpfeffer bestreut, einige Stück-chen Butter darauf gelegt und mit dem Netz bedeckt. Die Leber muß auf einen Schlittchen oder auf einigen Hölzern so liegen, daß darunter ein, einige Finger hoher Raum bleibt. In diesen gießt man Wasser, doch darf es die Leber nicht berühren, thut einige Chalotten, Citro-nenscheiben, ganze Nelken, Lorbeerblätter, eine schwarze Brodrinde und Salz hinzu, legt den Deckel darauf, klebt ihn zu, und läßt es eine Stunde in einem Backofen oder Röhre dämpfen.

§. 72. Geröstete oder gebratene Kalbsleber.

Die Leber wird ebenfalls eingewässert, Stücken davon geschnitten, welche man mit dem Messer klopft und dabei immer zusammen schiebt, damit sie eine runde Form annehmen. Alsdann wendet man sie in Mehl und geriebener Semmel, worunter etwas gestoßener Pfeffer und Ingwer, oder gestoßene Wachholderbeeren und geriebener Thymian gemischt ist, um, und bratet sie in einem Tiegel in Butter oder auch auf dem Roste; man muß sie in beiden Fällen öfters umwenden, und mit Butter begießen. Die Adern und Sehnen der Leber muß man vorher sorgfältig heraus schneiden.

§. 73. Gefüllte Leber.

Die Leber wird eingewässert, dann, so weit es angeht, aufgeschnitten, und mit folgendem Füllsel gefüllt. Man nimmt 4—5 bis 6 Eier, nachdem die Leber groß ist, reingemachte kleine Rosinen und etwas geriebene Semmel, und rührt es auf dem Feuer ab, doch ja nicht zu hart, und füllt es in die Leber. Alsdann nähert man sie wieder zu, und dämpft sie, wie §. 70. gezeigt.

§. 74. Kleingeschnittene Leber gedämpft.

Man schneidet die Leber in ganz kleine, dünne Scheiben; röstet Butter mit Zwiebeln, doch nicht braun, in einem Kasserol, thut die Scheiben hinein, deckt es fest zu, und schmort sie langsam gar, wobei man das Kasserol oft umschüttelt, damit es sich nicht ansetzt. Wenn es bald gar ist, salzt man es etwas.

§. 75. Gehackte Leber.

Die Leber wird erst eingewässert, damit sich das Blut herauszieht; dann ziehet man die Haut ab, schabet das Fleisch von den Adern ab, und hackt es recht klar. Hierauf nimmt man 1 Maas Milch, 6 bis 8 Eier, ohngefähr für 9 Pf. geriebene Semmeln, Butter, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. gereinigte kleine Rosinen, etwas gestoßenen Nelkenpfeffer, und vermischt dieses alles gut mit der gehackten Leber. Alsdann legt man das Kalbsnetz in eine mit Butter gut ausgestrichene Bratpfanne, thut das Gehack hinein, schlägt das Netz oben darüber zusammen, und bäckt es im Backofen oder in der Bratröhre. Man kann eine Weinsauce oder auch eine holländische Sauce dazu geben. Statt des Nelkenpfeffers kann man auch abgeriebene Zitronenschale hinzu thun. Auch thun manche Köche in Würfel geschnittenen Speck und geschnittene Zwiebeln hinzu, wo dann die Butter weggelassen wird. Auch kann man die Lunge, nachdem sie gehörig gereinigt, gekocht, von Fasern befreit, und mit dem Wiegemeßer fein gewiegt, mit hinzu thun.

§. 76. Sachée von Lunge, Lungenmuß.

Lunge und Herz werden erst eingewässert, mit heißem Wasser abgewaschen, in Wasser und Salz weich gekocht, und fein gehackt. Alsdann läßt man sie in einem Kasserol mit etwas von der Brühe und

einem Stück Butter schmoren; zuletzt rührt man geriebene Semmel dazu, thut auch einige Citronenscheiben oder statt deren gehackte Peterfilie hinzu. Eben so kann man auch gereinigte kleine Rosinen hinein rühren, auch ein paar Eidottern hinzu quirlen.

§. 77. Kalbsgehirn zu backen.

Man siedet das Gehirn in Wasser mit etwas Salz ab, gießt dann das Wasser ab, thut das Gehirn in eine Schüssel, und rührt es ganz zu Brei. Hernach rührt man Semmelkrumen, etwas Mehl, 3 Eier, 2 gehackte Sardellen und Muskatblüthen wohl unter einander unter das Gehirn; thut endlich Schmalzbutter auf das Feuer, und bäckt die Masse darin schön gelb, indem man sie Löffelweise aussticht, und hinein thut. Man kann eine Sardellen-Sauce dazu geben.

§. 78. Netzwürste.

Von einer gebratenen Kalbskeule hacke man das Fleisch recht fein, und menge es mit Semmelkrumen, süßem Rahm, einem Stückchen Butter, Muskatblüthen, ein paar Eiern, kleingeschnittenen Zwiebeln, kleingeschnittenem Speck und Salz. Alsdann schneide man von einem Kalbsnetz Stückchen, wie zu kleinen Würsten nöthig sind, thue von dem Füllsel, welches nicht zu steif sein darf, hinein, rolle es zusammen, bestreiche eine Bratpfanne mit Butter, lege die Würstchen hinein, und lasse sie schön gelb braten. Man kann ebenfalls eine Sardellen-Sauce dazu geben, oder sie als Auflage zu Gemüse benutzen.

§. 79. Sülze von Kalbfleisch.

Man nimmt zu gleichen Theilen Kalbfleischribben und Kopffleisch von Schwein, auch einige Pfoten und Schweineohren. Dieses kocht man in Wasser und Salz; sobald es abgeschäumt, thut man eine Zwiebel, Lorbeerblätter, ein wenig Nelken, Pfeffer, Ingwer und auf ohngefähr 4 Pfd. Fleisch so viel Hirschhorn, als man zwischen 5 Fingern halten kann, in einem Lappchen hinzu. Wenn das Fleisch so weich, daß sich die Knochen heraus lösen lassen, löset man sie heraus, und schneidet das Fleisch klein. Die Brühe gießt man durch einen Durchschlag, thut sie nebst dem Fleische und etwas länglich geschnittener Citronenschale in ein Kasserol, und läßt es noch etwas durchkochen. Alsdann thut man es in eine beliebige Form, welche man vorher in kaltes Wasser gelegt, damit, wenn die Sülze erkaltet, sie besser heraus geht.

§. 80. Sülze von Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird abgebrüht, wohl ausgewässert, und dann in Wasser, etwas Wein und Weinessig, nebst Salz, Zwiebeln, Nelken und ein paar Lorbeerblättern gar gekocht. Alsdann löset man die Knochen heraus, schneidet das Fleisch in gröbliche Streifen, und thut sie in eine tiefe Schüssel auf Citronenscheiben. Die Brühe gießt man durch einen Durchschlag, läßt sie noch mehr kochen, thut etwas Citronensaft hinzu, und gießt sie über die Fleischstreifen. Man läßt sie kalt darüber werden, damit sie gelirt.

§. 81. Kalbskopf zu bereiten.

Der Kalbskopf wird wie das Kalbfleisch in Wasser mit Salz gar gekocht, und gut geschäumt, dann mache man eine Rosinenbrühe darüber, wie oben bei den Rinderzungen beschrieben worden ist, doch kann man noch in Butter geröstete Semmelwürfel dazu thun, und in der Sauce einmal aufkochen lassen. Oder man kann eine Speckbrühe mit Thymian oder Majoran dazu geben; man kann diese Speckbrühe auch mit Essig sauer machen, der Essig muß aber mit aufkochen, und die Semmeln müssen in Würfel geschnitten, und in Butter geröstet seyn. Auch kann man ihn mit einer holländischen Sauce geben. Ehe man die Sauce darüber gibt, legt man den Kopf in eine Schüssel; pust ihn rein ab, und schneidet ihn unter der Zunge auf. Die Zunge wird herausgenommen, die Haut daran abgezogen, und der Länge nach von einander geschnitten; dann werden auch die Backenknochen herausgenommen, und alle weiße Haut inwendig abgepust. Alsdann legt man ihn auf die Schüssel, bricht die Hirnknochen auf, und legt sie dabei; dann sticht man die Hälfte vom Gehirn mit einem Löffel ab, und thut in jeden Knochen die Hälfte. Endlich legt man die Zunge nebst den ausgebrochenen Knochen neben den Kopf, und richtet die Sauce darüber an. Der Kalbskopf muß sehr warm gehalten werden, sonst ist er kein angenehmes Essen.

§. 82. Kalbskopf auf englische Art.

Man wässert den Kalbskopf erst einige Zeit ein, dann spaltet man ihn von einander, nimmt das Gehirn und die Zunge heraus, und kocht letztere mit den Füßen und dem Kopfe gar. Die Zunge wird dann gehäutet, und aus dem Kopf und Füßen bricht man so viel wie möglich die Knochen heraus. Dann bestreicht man die eine Hälfte des Kopfs und der Füße mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, klarer Petersilie und Pfeffer, und bäckt sie auf dem Roste oder in einer Pfanne gelbbraun, eben dieses thut man mit dem Gehirne; der andere Theil des Kopfs und der Füße muß einstweilen warm gehalten werden; wenn jenes gebacken, thut man es dazu, und macht folgende Sauce darüber. Es wird Mehl und Butter zusammen geknetet, dann thut man klargehackte und von den Gräten gereinigte Sardellen hinzu, läßt es mit Fleischbrühe aufkochen, und schlägt es durch. Alsdann wird die Sauce wieder aufs Feuer gesetzt, und man thut gehackte Capern, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, das hartgesottene und klargehackte Gelbe von zwei Eiern dazu, und läßt alles noch ein wenig kochen. Dann gibt man diese Sauce über den Kalbskopf.

§. 83. Kalbsgekröse oder Kälberkaldauen.

Das wohlgereinigte Gekröse wird erst mit Salz und Melkenpfeffer eine Stunde gekocht, dann in kaltes Wasser gethan, nochmals durchgesehen, und in Stücken geschnitten. Hierauf thut man das Gekröse in ein Kasserol, gießt etwas Brühe darauf, streut gehackte Petersilie und Muskatblüthen hinzu, und läßt die Brühe kurz einkochen. Vor

dem Anrichten rührt man noch Semmelkrumen dazu, und läßt es noch einmal aufkochen.

§. 84. Kalbsgekröse mit Eier-Sauce.

Das Gekröse wird erst gehörig gereinigt, gekocht und zerschnitten; dann quirlt man etwas Fleischbrühe mit Wein, Citrone und ein paar Eidottern und etwas Mehl ab, thut ein wenig Butter hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, und richtet sie über das Gekröse an.

§. 85. Kalbsnierenstücke in einer Sauce.

Man schneidet aus einem gebratenen Nierenbraten die Nieren heraus, hackt sie mit Petersilie und Zwiebeln klein, weicht etwas Semmelkrumen in Milch, und drückt die Milch aldann wieder aus. Hierauf wird alles in eine Schüssel gethan, und das Gehackte mit 4 Eiern abgerührt. Alsdann schneidet man von einigen Semmeln die Rinde ab, bestreicht die innere Seite der Rinde mit zerlassener Butter, streicht die Farce fingerdick darauf, und bäckt sie in Butter. Man kann mit diesen Nierenstücken das Gemüse belegen, oder sie auch mit brauner Butter geben.

§. 86. Milchfleisch gebacken.

Das Milchfleisch wird aufgeköcht und gereinigt; dann schneidet man es in Stücken, wendet es in zerschlagenem Ei um, bestreut es mit Semmelkrumen und etwas Salz, und bäckt es in einer Pfanne in brauner Butter gar. Man kann es zu Gemüse geben.

§. 87. Ragout von Milchfleisch.

Das Milchfleisch wird erst blanchirt, aufgeköcht, und in Würfel geschnitten. Alsdann läßt man gehackte Chalotten in Butter schwizen, thut einen Löffel voll Mehl, etwas Fleischbrühe und Citronensaft dazu, und läßt das Milchfleisch darin durchkochen. Endlich wird die Sauce mit ein paar Eiern abgerührt.

§. 88. Kälberfüße in einer Sauce.

Die Füße müssen erst abgekocht, abgeputzt, und das Fleisch von den Knochen abgelöst werden. Dann kann man entweder eine Sauce wie die vorige dazu geben, und sie damit einige Zeit kochen lassen. Oder man kann auch Mehl braun rösten, etwas Wein, aufgeköchte kleine und große Rosinen, geschnittene Mandeln und Citronenscheiben daran thun, und einige Zeit kochen lassen. Die Brühe wird über die Kalbsfüße angerichtet, und mit geschnittener Citronenschale bestreut.

§. 89. Frikassée von Kälberfüßen.

Die Füße werden, wenn sie in Wasser mit Salz gekocht, und die Knochen heraus gelöst sind, in Stücken geschnitten. Dann läßt man sie in einem Kasserol in Butter etwas braun braten, thut hierauf etwas Fleischbrühe nebst etwas Krebsbutter, wie auch Capern und abgekochte Morcheln hinzu, und läßt alles recht durchkochen. Zuletzt wird die Brühe mit Eidottern abgerührt.

§. 90. Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Füße abgekocht, und die Knochen herausgelöst sind, wendet man sie in einer Masse von Eiern, Milch, Mehl, Zucker und Muskatblumen um, und bäckt sie in Butter braun.

III.

Schöpfenfleisch.**§. 91. Schöpfenfleisch oder Hammelfleisch zu Kochen.**

Zum Kochen wählt man am liebsten ein Stück fettes Schöpfenfleisch von den Ribben, weniger Kern aus der Keule; doch muß letzteres in Ermangelung des ersten auch angehen. Man läßt es wie das Rindfleisch, nachdem es ausgeschlachtet, erst gern einige Tage hängen, ehe es gekocht wird. Es wird kurze Zeit eingewässert, dann mit Wasser und Salz angefeßt, und gar gekocht. Man braucht dazu zwei bis drei Stunden, auch wohl, wenn es alt ist, noch etwas längere Zeit. Es kann vor dem Kochen auch mit einem Hackmesser oder breiten Holz mürbe geklopft werden. Ist es rein abgeschäumt, so kann man eine Zwiebel und Lorbeerblätter daran thun. Auf diese Art gekocht, kann es zu allerhand Kohlarten, zu weißen und gelben Rüben, zu Graupen u. dergl. gegeben werden. Auch kann man es mit verschiedenen Saucen, z. B. einer Zwiebel-Sauce mit Kümmel geben.

§. 92. Grillirtes Schöpfenfleisch.

Man nimmt hierzu am liebsten ein Bruststück, kocht es wie das vorige gar, bestreicht dann das Fleisch mit in geschmolzene Butter abgerührten Eiern, überstreut es mit geriebener Semmel und feingehackter Petersilie, und bratet es auf dem Roste. Noch besser ist es aber, wenn man in einem Tiegel oder Kasserol Butter aufkröscht, dann das bestreute Fleisch hineinthat, und gelblich werden läßt. Man gibt es als Auflage zu allerlei Gemüsen, als zu jungen Möhren, grünen Erbsen, Weißkraut u. dergl. Oder macht eine braune Zwiebel-Charlotte-Sauce darüber.

§. 93. Grillirtes Schöpfenfleisch mit Stachelbeeren.

Das Fleisch wird, wie in vorhergehendem §. gezeigt, grillirt. Die noch unreifen, doch ausgewachsenen Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen gereinigt, aufgekocht, und auf einen Durchschlag gethan, damit das Wasser abläuft. Alsdann rührt man einen Löffel voll Mehl mit halb Wein und halb Wasser glatt, thut die abgeriebene Schale einer Citrone, und Zucker so viel als nöthig, damit die Stachelbeeren nicht zu sauer schmecken, dazu, rührt alles zu einer dicklichen Sauce, thut die Stachelbeeren hinein, und läßt sie noch einmal mit aufkochen. Das grillirte Schöpfenfleisch wird beim Anrichten daraufgelegt.

§. 94. Schöpfenfleisch mit Kümmel-Sauce.

Das Fleisch wird erst einige Zeit gekocht, dann aus der Brühe genommen, abgeputzt, und wieder in ein Kasserol gelegt, weiß gebranntes Mehl, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz dazu gegeben, und so viel Wasser darauf gegossen, daß das Fleisch bedeckt ist. Alsdann läßt man es langsam kochen, nimmt das Fett davon ab, thut etwas Kümmel dazu, läßt es völlig gar kochen, und richtet das Fleisch in dieser Sauce an.

§. 95. Schöpfenfleisch oder Lammfleisch mit Capern.

Nachdem das Fleisch eingewässert, und in Stücken gehauen ist, legt man es in geschmolzene Butter, thut einiges Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Basilicum und Salz hinzu, und läßt es darin langsam gar kochen. Damit die Brühe nicht zu kurz werde, und es sich nicht ansehe, muß etwas siedendes Wasser dazu gegossen werden. Ist es nun fast gar, so werden Capern, ausgekernte Citronenscheiben, fein gehackte Sardellen und etwas Wein dazu gethan; man läßt nun das Fleisch noch einmal darin aufkochen, und thut vor dem Anrichten noch etwas geriebene Semmel hinzu, damit die Brühe etwas dicklich wird.

§. 96. Gedämpfte oder geschmorte Hammelkeule.

Dazu nimmt man eine Hammelkeule von einem Hammel, welcher, wie schon oben gesagt, zwei Tage, oder doch wenigstens einen Tag vorher ausgeschlachtet worden ist. Man wäscht sie rein ab, klopft sie auf beiden Seiten recht gut, spickt sie mit geschälten Chalotten, und durchzieht die Haut mit Majoran. Alsdann wird sie in ein Kasserol oder Schmortopf gethan, Zwiebeln, Citronenschale, etwas Pfeffer, gröblich gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer und Salz hinzu gegeben, und so viel Wasser darauf gegossen, daß es mit dem Fleische nicht ganz gleich steht. Wer es liebt, kann auch ein wenig Knoblauch mit hinein thun. Hierauf wird der Topf oder das Kasserol fest zugedeckt, und die Keule bei gelindem Feuer gedämpft. Wenn sie fast gar ist, so nimmt man den Deckel ab, macht das Feuer stärker, läßt die Sauce kurz einkochen, und die Keule auf beiden Seiten braun werden, nimmt sich aber dabei in Acht, daß sie nicht anbrennt. Wenn dieses geschehen, nimmt man das Fett von der Sauce, gießt etwas Bier zu, schüttelt den Topf, damit es unter einander kömmt, und läßt es dann noch etwas schmoren. Beim Anrichten gibt man die Sauce in einer Sauciere besonders, thut aber vorher ein paar Löffel voll auf die Keule.

§. 97. Gedämpfte Hammelkeule mit Kartoffeln.

Die Keule wird wie die vorige bereitet. Kleine Kartoffeln werden abgekocht, so warm wie möglich abgeschält, und wenn die Keule braun ist, dazu gethan. Man muß dabei etwas mehr Sauce erhalten haben, weil die Kartoffeln welche anziehen. Sie werden einigemal mit umgeschüttelt, und bei dem Anrichten um die Keule herumgelegt.

Von der Sauce gießt man ebenfalls etwas über die Keule, so wie über die Kartoffeln, und gibt die übrige besonders dazu.

§. 98. Karbonnade von Schöpfensfleisch.

Man nimmt dazu ein Stück von den Ribben, schneidet jede von den Ribben zu einem Stück, und das Fleisch ganz herunter, welches man mit ein wenig Salz ganz fein hackt. Die Knochen werden abgeputzt, in fingerlange Stückchen gehauen, und das Fleisch in zierlicher Form daran geschlagen. Man drückt es mit dem Messer breit, und läßt es am Knochen länglich zulaufen, wendet dann die Karbonnadestückchen in ausgeschlagenen Eiern um, dann in Semmelkrumen, worunter gehackte Petersilie, und läßt sie in gebratener Butter, welche aber nicht braun sein darf, gelinde braten. Sie müssen gelblich und ganz saftig sein.

§. 99. Karbonnade auf eine andere Art.

Man haut dazu jede Ribbe zu einem Karbonnadestückchen, klopft sie mit einem Messerrücken recht weich, wendet sie erst in Ei, dann in Waizenmehl oder Semmelkrumen mit etwas Salz und Pfeffer um, und bratet sie auf dem Roste oder wie obige in Butter gar. Beide Sorten Karbonnade kann man zu allerhand Gemüse als Auflage geben.

§. 100. Geflopftes Hammelfleisch.

Hierzu schneidet man das Fleisch von einer Hammelkeule in dünne Scheiben, und klopft sie stark; dann hackt man eine gute Handvoll Zwiebeln, Chalotten und etwas Knoblauch ganz fein, läßt hierauf auf Kohlen ein Stück Butter in einer Schüssel zergehen, thut das geklopfte Fleisch nebst den gehackten Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz hinein, deckt die Schüssel zu, und läßt es gar kochen; wenn es etwas gekocht hat, muß jedoch etwas Fleischbrühe oder in deren Ermangelung etwas Wasser zugegossen werden.

§. 101. Geflopftes Schöpfensfleisch auf eine andere Art.

Es werden erst Scheiben von der Keule geschnitten, gehörig geklopft, und in Mehl und etwas Salz umgewendet. Alsdann läßt man sie in zerlassener Butter auf beiden Seiten braun braten. Hierauf werden sie in ein Kasserol gethan, mit Muskatennuß, Nelken, Zitronenschale und Zwiebeln gewürzt, und mit etwas Wasser gar gekocht. Die Sauce wird mit dem Hammelfleisch gegeben, doch pflegt man die Zwiebeln heraus zu nehmen.

§. 102. Lammfleisch mit Sauerampfer.

Das Lammfleisch kann hierzu nach §. 92. grillirt, oder auch bloß gekocht werden. Von dem Sauerampfer schneidet man die Stengel aus, kocht ihn ab, läßt ihn auf einen Durchschlag ablaufen, schneidet ihn einige Mal durch, und schmort ihn dann in Butter und etwas

Mehl. Hierauf gießt man etwas Fleischbrühe daran, thut Muskatblumen und etwas Salz dazu, und läßt die Brühe etwas kurz kochen. Man belegt den Sauerampfer mit dem grillirten Lammfleisch.

§. 103. Eine Hammelkeule mit Gurken-Sauce.

Die Hammelkeule wird nach §. 96 gedämpft und gebraten. Die Gurken werden geschält, in längliche Stückchen oder in Würfel geschnitten und Essig darüber gegossen. Nach ein paar Stunden gießt man den Essig ab, thut die Gurken in heißes Fett, und läßt sie gelb dämpfen. Zugleich läßt man auch klein geschnittene Zwiebeln und Chalotten wie auch etwas Mehl mit dämpfen. Alsdann schüttet man den Essig, welcher über den Gurken gestanden hat, und die abgefettete Braten-Sauce dazu, thut Melkenpfeffer und etwas gebrannten Zucker daran, läßt es noch ein wenig dämpfen, rührt die Sauce endlich mit ein paar Löffel voll sauern Rahm ab, und richtet sie mit dem Braten an.

§. 104. Ragout von Schöpfenbraten.

Man röstet etwas Mehl trocken braun, thut fein gehackte Zwiebeln, Chalotten und ein paar Lorbeerblätter dazu, gießt Wasser hinzu, und rührt es zu einer dicklichen Sauce; gießt dann etwas Essig, (am besten ist es, wenn man Estragon-Essig hat), daran, thut den in Stücken geschnittenen Braten hinein, läßt ihn darin mitkochen, und gibt nach Belieben auch etwas Zucker zu.

§. 105. Ragout von Schöpfenbraten auf eine andere Art.

Man schneidet den Braten in Stücken, gießt von der Bratenbrühe und etwas Essig daran, thut Lorbeerblätter, Citronenscheiben und in Scheiben geschnittene saure Gurken dazu, läßt es zusammen gut durchkochen, thut dann etwas braun geröstetes Mehl daran, und läßt es damit noch einmal aufkochen.

§. 106. Hammelkeule mit Parmesan Käse.

Die Keule wird mit einigen Lorbeerblättern und etwas Gewürz ordentlich gekocht. Wenn sie bald gar ist, wirft man eine gute Portion geschälte Zwiebeln daran, und läßt sie mit gar kochen. Nach diesen breitet man ein Kälbernetz aus, legt die Zwiebeln, dann die Keule darauf, und schlägt das Netz zusammen. So eingepackt legt man die Keule in eine Pfanne, daß die Zwiebeln oben hin kommen, bestreicht sie mit zerrührtem Ei, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesan Käse, gießt ein wenig Brühe, worin die Keule gekocht wurde, darunter, und läßt sie in der Bratröhre oder Ofen braun werden. Man gibt eine Sardellen-Sauce dazu.

§. 107. Marinirte Hammelkeule.

Die Keule muß erst recht mürbe geklopft und eingewässert, und nach ein paar Stunden wieder abgetrocknet werden. Hierauf spickt man sie hier und da mit Sardellen oder Heringsstückchen, reibt die

Keule mit Nelkenpfeffer, Pfeffer und Salz ein, und legt sie nebst ein paar Lorbeerblättern, einigen Chalotten, etwas Basilicum und Gewürz in Essig; wer es liebt, kann auch ein wenig Knoblauch hinzuthun. Nach 6 bis 8 Tagen wird sie in ihrer Marinade in einem Dämpfstopf in einer Röhre oder Ofen gedämpft. Sollte die Marinade zu scharf sein, so gießt man etwas Wasser zu.

§. 108. Gefüllte Hammelkeule.

Man macht an der untern Seite der Keule einen Schnitt, und löset da alle Knochen heraus. Dann macht man eine Farce von Hammelfleisch, Chalotten, Eiern, Semmeln, ein wenig Salz und Knoblauch; doch kann letzterer auch weg bleiben, weil der Geschmack davon nicht von jedermann geliebt wird; füllt die Deffnung damit an, und näht sie zu. Man kocht sie dann in Brühe gar, und gibt eine Sardellen-Sauce dazu.

§. 109. Lammfleisch mit kleinen Rosinen und Citronen.

Man schneidet das Fleisch in gröbliche Stücken, und blanchirt es. Hierauf kocht man es mit Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und ein paar ganzen Zwiebeln in Wasser gar, rührt ein wenig weiß geröstetes Mehl dabei, thut ferner etwas Wein, Citronensaft und abgeriebene Citronenschale, Zucker und kleine Rosinen dazu, läßt alles zusammen ein wenig kochen, und rührt es endlich mit ein paar Eidottern ab.

§. 110. Lammfleisch mit Sardellen.

Man bratet ein Lammsviertel am Spieße gar, und überstreut es mit Semmelkrumen; hierauf belegt man den Boden eines Kasserols mit Kalbfleischstreifen und gehackten Sardellen, etwas gehackter Zwiebel, gestoßenem Pfeffer, Nelken, Salz und Citronensaft, läßt alles zusammen heiß werden, legt das Lammviertel darauf, und richtet an.

§. 111. Ragout von Lammfleisch.

Man schneidet ein Lammsviertel, nachdem es etwas gespickt ist, in Stücken, und läßt sie in einem Kasserol etwas färben. Dann gießt man Fleischbrühe dazu, thut Salz, Chalotten oder ein paar Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Basilicum, Thymian daran, und kocht das Fleisch gar; endlich röstet man etwas Mehl braun, thut es dazu, und läßt es nochmals mit der Sauce aufkochen.

§. 112. Gestowtes Hammelfleisch.

Das Fleisch wird erst abgekocht und dann in dünne Scheiben geschnitten. Hierauf läßt man in einem Kasserol Butter zergehen, thut darnach fein gehackte Chalotten und etwas Mehl dazu, läßt es gut durchschwizen, gießt etwas Essig und Brühe daran, (die übrige Brühe verwendet man zu Suppe), legt das kleingeschnittene Fleisch hinein, und läßt die Sauce etwas kurz einkochen. Von dem Essig muß man nur so viel dazu thun, daß die Sauce herzhast schmeckt.

§. 113. Hammelkaldauen mit Weißkraut.

Die Kaldauen werden gereinigt und erst einige Zeit eingewässert, dann in Wasser mit Salz aufgekocht. Nach einer halben Stunde nimmt man sie heraus, thut sie in kaltes Wasser, pukt sie rein ab, schneidet sie in gliedslange Stücken, und kocht sie dann in Wasser mit Salz gar, wozu immer 5 bis 6 Stunden erfordert werden. Unterdessen hat man nun das Weißkraut ordentlich, wie oben beschreiben wurde, zubereitet; die Kaldauen werden alsbald dazu gethan, und müssen mit dem Kraute noch einige Zeit, und die Brühe kurz einkochen. Man kann sie auch mit Braunkohl auf dieselbe Art bereiten.

§. 114. Lammsköpfe und Gekröse.

Der Kopf wird von einander gespalten, die Zunge herausgenommen und gereinigt, dann wieder zusammen gebunden, und mit der Zunge in Wasser mit Salz gar gekocht. Hierauf rührt man etwas Butter, Mehl, Rahm, gehackten Schnittlauch und etwas Salz auf dem Feuer ab, thut die Zunge und das Gekröse, welches man gar gekocht und abgepukt, hinein, läßt es zusammen durchkochen, und richtet es an. Der Kopf wird von einander genommen, mit Butter bestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, auf dem Roste gebraten, und auf das Gekröse gelegt.

§. 115. Grillirte Hammelszunge.

Die Hammelszunge muß man gut gar kochen, dann die Haut abziehen und abkühlen lassen. Hierauf wird sie der Länge nach gespalten, mit Butter bestrichen, und in Semmelkrumen, welche mit gehackter Petersilie, Salz und etwas Pfeffer vermengt sind, umgewendet, und auf dem Roste oder in einer Pfanne braun gebraten. Endlich rührt man Butter, ein paar Löffel voll Brühe, Citronensaft und etwas klar gestoßenen Pfeffer auf dem Feuer ab, thut etwas Semmelkrumen hinzu, und richtet diese Sauce über die Zunge an.

IV.

Schweinefleisch.**§. 116. Schweinefleisch zu kochen.**

Das Schweinefleisch wird eben so gekocht, wie das Rind- oder Schöpfensfleisch, nur muß es etwas scharfer gesalzen werden. Es hat $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden Zeit nöthig, ehe es gar wird. Man gibt es zu mehreren Gemüsen, z. B. zu Sauerkraut, Möhren, weißen Rüben, Meerrettig u. dergl., oder macht eine beliebige Sauce dazu.

§. 117. Schweinefleisch mit Wildpret-Sauce.

Man kocht das Schweinefleisch wie oben, etwas scharf gesalzen, beinahe gar. Hierauf röstet man geriebenes Brod in Butter gelb, gibt Zwiebeln und in Würfel geschnittenen Speck hinzu, rührt es um, gießt Essig daran, thut Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingwer, Wachholderbeeren,

Citronenscheiben und Schalen und etwas Nelken dazu, verdünnt es mit Fleischbrühe, thut das Fleisch hinein, und läßt es darin völlig gar kochen.

§. 118. Schweinefleisch mit Hirse.

Das Schweinefleisch wird gewaschen, mit Wasser zum Feuer gebracht, abgeschäumt, dann Salz, eine Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter zugethan und gar gekocht. Die Hirse wird gewaschen, dann abgebrüht, und wieder in kaltem Wasser ab gespült. Hierauf thut man sie in den Kochtopf, gießt die Schweinefleischbrühe durch einen Durchschlag darüber, und läßt die Hirse mittelmäßig steif kochen. Man kann dabei eine oder ein paar Zwiebeln mit hinein schneiden, und mit kochen lassen. Sollte die Fleischbrühe nicht scharf genug sein, so muß man noch etwas Salz nachthun; doch ist zu merken, daß die Hirse nicht viel davon verträgt.

§. 119. Gedämpftes Schweinefleisch.

Man wäscht das Fleisch, und thut es in den Dämpfstopf, gießt halb Wasser und halb Essig zu, und läßt es mit Salz, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Pfeffer und Nelken langsam gar und braun dämpfen.

§. 120. Schweinskarbonnade.

Man läßt von den Ribben Karbonnadestücken hauen, klopft sie mit dem Messerrücken recht mürbe, bestreicht sie mit zerlassener Butter und Eidotter, wendet sie in Semmelkrumen, die mit etwas geriebenen oder gehackten feinen Kräutern, Pfeffer und Salz vermischt sind, und bratet sie auf dem Roste oder in Butter braun. Sie werden als Auflage zu Spinat, Kohl, grünen Erbsen, Möhren und noch vielen andern Gemüsen gegeben, bisweilen macht man auch eine braune Roberts-Sauce dazu.

§. 121. Schweinskarbonnade mit angeschlagenem Fleische.

Jede von den Ribben wird zu einem Stück, und das Fleisch herunter geschnitten. Die Knochen werden abgepußt, und in fingerlange Stückchen gehauen. Das Fleisch hackt man ganz fein, und mischt dabei etwas Salz mit darunter. Hierauf theilt man nun das Fleisch ein, in so viele Häufchen als man Karbonnadestückchen haben will, schlägt es an die zugerichteten Knochen an, drückt es breit, und läßt sie nach den Knochen zu dünner zulaufen. Alsdann wendet man sie in Butter und Eidotter um, wälzt sie in Semmelkrumen, worunter etwas Pfeffer, wenn man will, auch feine Kräuter sind, und bäckt sie in Butter oder auf dem Roste; doch ist ersteres vorzuziehen. Man läßt sie ganz gelinde braten, sie dürfen nicht braun und hart sein, sondern weich und saftig.

§. 122. Rendenbraten von Schwein.

Werden eben so wie die Karbonnade §. 120 behandelt. Doch kann man sie auch zusammen rollen, ein spitziges Holz durchstecken, damit

sie zusammen halten, dann in guter Fleischbrühe mit etwas Essig gar kochen, und eine Roberts = Sauce dazu geben.

§. 123. Schweinscarrés mit Kirsch = Sauce.

Die Carrés werden von dem Ribbenstücken nach dem Rückgrate hin etwa eine Hand breit ins Gevierte gehauen. Hierauf wird die Schwarte abgelöst, die Carrés in einer guten Brühe gar gekocht, oder auch am Spieße gebraten, und mit einer Kirsch = Sauce nach Kap. II. §. 19 gegeben.

§. 124. Ausgelösete Schweinskeule.

Man löset aus einer Schweinskeule die Knochen, schneidet inwendig das Fleisch heraus, und hackt es klein. Hierauf thut man feine Kräuter, Gewürze, Zwiebeln, Petersilie, gesalzenen Speck, Citronenschale, alles fein gehackt, und kleine Rosinen dazu, und vermischt es gut. Alsdann wird dieses Füllsel in die Keule gefüllt, diese zugenäht, und gar gekocht. Wenn sie gar ist, läßt man sie etwas kalt werden, überzieht sie dann mit gutem Teig, und läßt sie schön weiß und gar backen. Beim Anrichten thut man Aprikosenmarmelade auf den Boden der Schüssel, und legt die Keule darauf. Der gebackne Teig wird dann mit allerhand eingemachten Früchten belegt, und das Ganze als ein Hauptgericht gegeben.

§. 125. Moullade von Schweinskopf, (Preßkopf).

Man nimmt dazu einen mittelmäßigen Schweinskopf, der nicht zu fett ist, spaltet ihn in der Mitte von einander, und schneidet die Ohren ab. Hierauf wässert man ihn einige Male mit frischem Wasser aus, und kocht ihn bis sich die Knochen auslösen lassen, bricht dann die Knochen heraus, doch so, daß die halben Köpfe ganz bleiben. Alsdann bestreut man die innere Seite der Köpfe, wenn sie noch warm sind, mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatblumen, gehackter Citronenschale, gehackter Petersilie, Thymian, in Scheiben geschnittenen hart gesottenen Eiern und geschnittenen Mandeln, und legt die Köpfe so zusammen, daß das eine spizige Ende gegen das andere dickere zu liegen kommt, umwindet sie übers Kreuz mit Bindfaden, schlägt sie in ein Tuch, bringt sie unter eine Presse, läßt sie kalt werden, und legt sie in eine Salzlake. Wenn man davon braucht, so schneidet man Scheiben davon ab, und gibt Weinessig, Pfeffer, gehackte Petersilie und Provenceröl dabei.

§. 126. Preßkopf auf eine andere Art.

Die Schweinsköpfe legt man einige Tage in Salz, und reibt sie mit etwas Salpeter ein; hernach siedet man sie in Wasser weich, löset die Knochen heraus, schneidet das Fleisch in Scheiben, und legt es dann nach folgender Ordnung in eine Form. Erst eine Schicht Fleisch, dann Salz, Pfeffer, Melkenpfeffer, Citronenschalen, gehackte Chalotten und feine Kräuter; hierauf wieder Fleisch, dann wieder Gewürz, und so fort bis die Form voll ist. Alsdann wird die Masse

beschwert, an einen kühlen Ort gesetzt, und wenn man davon genießen will, Scheiben davon abgeschnitten, und mit Essig und Del gegeben.

§. 127. Preßkopf auf noch eine andere Art.

Der Schweinskopf wird von einander gehauen, ausgewässert, und in Wasser mit Salz weich gekocht. Alsdann ziehe man die Haut behutsam, damit man sie nicht beschädigt, so warm wie möglich ab. Ein reines Tuch wird in heißes Wasser gelegt, wieder ausgerungen, über eine runde, etwas tiefe Schüssel gebreitet, und die von dem Kopfe abgezogene Haut so warm wie möglich mit der fetten Seite nach oben in das Tuch gelegt, so daß unten und an den Seiten welche befindlich ist; ein anderes Stück Haut behält man zurück, um es oben darauf zu legen, und legt es einstweilen in heiße Brühe. Nun wird das in feine Würfel geschnittene Fleisch mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Nelkenpfeffer, Nelken, klein geschnittener Citronenschale und Salz in ein Kasserol gethan, und mit etwas Brühe, welche man durch einen Durchschlag darauf gegossen, etwas gekocht, dann in die Schwarte gefüllt, das zurückbehaltene Stück Haut darauf gethan, und das Tuch fest darum geschlagen. Hierauf wird diese Sülze sogleich zwischen zwei Bretchen gelegt, und gepreßt. Ist es kalt, nimmt man das Tuch davon, bewahrt den Preßkopf auf, schneidet, wenn man davon genießen will, Scheiben, und gibt Essig und Del dazu.

§. 128. Geräucherten Schinken zu kochen.

Man wässert den Schinken erst mehrere Stunden in lauwarmem Wasser ein, wäscht und schabt dann alles Unreine davon ab, und spült ihn ab, thut ihn in einen Kessel, die Haut oder Schwarte oben, gießt so viel Wasser zu, daß es mit dem Schinken gleich steht, thut auch Zwiebeln und feine Kräuter, als Thymian, Basilicum, Majoran u. s. w., mit hinein, und läßt ihn nun an die 4 bis 6 Stunden ganz langsam kochen. Man probirt ihn, und wenn er sich weich stechen läßt, so ist er gut; doch ist dabei zu bemerken, daß, wenn er kalt gegeben werden soll, man ihn etwas weicher kochen muß, weil er sich beim Erkalten noch erhärtet. Wird der Schinken zur Tafel gegeben, so legt man ihn nun auf eine Schüssel, zieht die Haut davon ab, zackt davon ohngefähr einen fingerbreiten Streif aus, und legt ihn an den Seiten des Schinkens wie eine Guirlande darum, sticht oder schneidet auch noch von der Haut Blumen aus, und legt sie in die Mitte darauf; doch muß dieses geschehen, wenn der Schinken noch warm ist, weil die Haut sonst nicht anklebt. Man puzt ihn dann noch mit Petersilie aus, und bestreut ihn mit Gewürz.

§. 129. Schinken auf portugiesische Art.

Von einem recht gut geräucherten Schinken schneidet man die Schwarte und alles Ungenießbare ab, wässert ihn eine Nacht ein, und legt ihn dann in einen Kessel oder tiefes Kasserol. Hierauf gießt man halb Fleischbrühe und Wein daran, daß es über den Schinken gehet,

thut viel Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzel, einige ganze Pfefferkörner, Nelken und etwas Zimmt dazu, läßt ihn aufkochen, und setzt ihn dann wohl zugedeckt auf gelindes Feuer, nimmt den Schinken aus der Sauce, klärt diese mit etwas Eiweiß ab, legt den Schinken auf eine Schüssel, und gibt die Sauce, wenn sie zu gallern anfängt, darüber.

§. 130. Westphälischen Schinken zu kochen.

Man wässert ihn erst eine Nacht durch in lauwarmem Wasser ein; man muß ihn auf einen Ofen oder sonst einen warmen Ort stellen; puzt und spült ihn rein ab, legt ihn in einen Kessel, gibt drei Theile Wasser und einen Theil Fleischbrühe darüber, thut ein Bündelchen feine Kräuter, etwas ganzen Pfeffer, einige ganze Zwiebeln und Wachholderbeeren hinzu, und läßt ihn 4 bis 5 Stunden auf gelindem Feuer mehr ziehen als kochen. Ist er weich, so behandelt man ihn wie §. 128 gezeigt.

§. 131. Schinken mit Wein = Sauce.

Der Schinken wird nach §. 128 gereinigt, gar gekocht und abgezogen. Alsdann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in ein Kasserol gethan, mit einem Löffel Wasser, daß der Zucker zergeht, und dieser muß so lange kochen, bis er etwas gelb gebrannt ist. Hierauf tunket man den Schinken auf der Speckseite in den Zucker, wendet ihn darin um, daß der Zucker daran bleibt; thut ferner 1 Mäsel rothen Wein, den Saft und die Schale von einer Citrone, etwas Nelkenpfeffer, Zimmt, ein wenig gelb geröstetes Mehl, etwas Essig, und noch $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker daran, läßt alles gehörig durchkochen, und richtet es über den Schinken an.

§. 132. Schinken mit Parmesankäse.

Der Schinken wird in Wasser gar gekocht, und ihm die Haut abgezogen. Hierauf rührt man Mehl und Butter in etwas Fleischbrühe glatt, und quirlt einige Eidottern daran, und gießt diese Sauce über den Schinken. Alsdann bestreut man diesen mit geriebenem Parmesankäse, gießt ein wenig Bouillon noch dazu, und bäckt den Schinken etwas gelb. Man kann eine Roberts = Sauce dazu geben.

§. 133. Schinken in einer Braise.

Man zieht vom Schinken die Haut ab, puzt ihn gut ab, und umwindet ihn mit Bindfaden. Alsdann belegt man den Boden eines Dämpstopfs mit Speckstreifen und Scheiben von gekochtem Rindfleisch, würzt sie mit feinen Kräutern, Gewürzen, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Pastinaken, Möhren, Petersilienwurzeln und grünen Zwiebeln, aber nicht mit Salz. Hierauf legt man den Schinken hinein, belegt ihn von oben auf dieselbe Art, deckt einen Deckel auf den Topf, verklebt ihn gut, und kocht den Schinken in einer Röhre oder Backofen bei gelinder Hitze gar. Wenn er gar ist, läßt man ihn in seiner Jus kalt werden, nimmt ihn dann heraus, macht den Bindfaden ab, legt ihn in eine Pfanne, bestreut ihn mit Semmelkrumen, färbt ihn mit einer glühenden Kohlenschaufel, richtet ihn dann auf einer Serviette an, und belegt ihn mit Petersilie.

§. 134. Gebackener Schinken.

Der Schinken wird erst eingewässert, abgewaschen, abgeschabt und abgospült. Alsdann umschlägt man ihn ganz mit Brodteig, legt ihn auf ein Blech, und schiebt ihn mit dem Brod in Ofen; wenn letzteres herauskömmt, wird der Schinken auch gut seyn. Wenn der gebackene Teig um den Schinken kalt ist, so bricht man ihn davon ab.

§. 135. Braun gekochtes Spanferkel.

Man haue das Spanferkel in Stücken, thue es in siedendes Wasser, lasse es darin aufkochen, lasse es dann wieder in kaltem Wasser abkühlen, ziehe die Haut ab, bestreue es mit Mehl, und lasse es in brauner Butter dämpfen. Hierauf gieße man Fleischbrühe dazu, thue Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Salz mit hinein, und lasse es gar kochen. Die Spanferkel werden dann herausgenommen, zu der Brühe Weinessig gegossen, in Butter braun geröstetes Mehl dazu gethan, zu einer dicklichen Sauce abgerührt, und diese über das Spanferkel angerichtet.

§. 136. Gefülltes Spanferkel.

Man muß dem Spanferkel ganz behutsam die Haut abziehen, so daß letztere nicht beschädigt wird. Alsdann hackt man das magere Fleisch von dem Ferkel mit Kalbfleisch von der Keule, Kalbsniere, Kalbsnierenfett, Zwiebeln und Petersilie recht fein, und streuet dabei Salz, geriebene Muskatennuß und gestoßenen Pfeffer mit darunter. Hierauf füllt man diese Farce in die Haut des Ferkels, gibt ihm so gut als möglich die vorige Gestalt, und bäckt es in einer Bratröhre gar.

§. 137. Gebackene Schweinsfüße.

Man spaltet die Füße von einander, kocht sie mit Wasser und Salz gar, bricht dann die Knochen heraus, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit fein geriebenen Semmeln, und bratet sie auf dem Roste. Man benutz sie als Auflage zu Gemüse, oder gibt sie mit einer Sauce, z. B. mit einer Kirsch = Sauce.

§. 138. Schinkenessenz zu machen.

Man schneidet rohen Schinken in dünne Scheiben, klopft sie tüchtig durch, legt sie auf den Boden eines Kasserols, und läßt sie auf Kohlen schwitzen. Wenn sie etwas gebacken sind, thut man geschmolzenen Speck dazu, bestreut sie mit etwas Mehl, und rührt sie mit einem Kochlöffel um, thut Kalbfleisch = Jus, einige Zwiebeln, Thymian, Basilicum, Nelken, einige Citronenscheiben, einige Semmelrinden und etwas Weinessig daran, und läßt es damit gar kochen. Wenn es gar ist, schlägt man es durch ein Haartuch, und hebt die Essenz auf. Man kann sie zu allen Sachen brauchen, wo Schinken hinzu kommt.

V.

W i l d p r e t.**§. 139. Wildpret mit Wachholder-Sauce.**

Das Fleisch wird in Stücken gehauen, ausgewässert, und in Wasser mit Salz gar gekocht, wozu wenigstens 3 Stunden erfordert werden. Dann röstet man Mehl mit viel Zwiebeln in Butter braun, gießt gute Fleischbrühe darauf, und läßt es damit kochen. Endlich thut man gestoßene Wachholderbeeren, Nelken, Salz, Weinessig, und nach Gefallen auch Zucker daran, legt das gekochte Wildpret dazu, und läßt es zusammen noch einmal aufkochen.

§. 140. Wildpret auf eine andere Art.

Das Fleisch wird ebenfalls erst gar gekocht, dann in einen Tiegel gethan, etwas von seiner Brühe, von welcher man das Fett abgenommen, nebst einem guten Theil Wein daran gegossen, und ein Stück Butter zugegeben. Alsdann würzt man es mit Pfeffer, Nelken, Muskatblumen, Citronenschale, Citronenscheiben und ein paar Lorbeerblättern, und läßt es zusammen durchkochen. Vor dem Anrichten gießt man die Brühe durch einen Durchschlag, und gibt sie über das Fleisch.

§. 141. Hirschziemer gekocht.

Man hackt das Bein vom Hirschziemer ab, klopft ihn mürbe, wäscht und häutet ihn sauber ab, und thut ihn nebst gröblich gehacktem Speck, etwas Pfeffer und Nelken in einen Topf oder Kasserol, gießt Weinessig und Wein zu gleichen Theilen darauf, und läßt ihn verdeckt gar kochen. Alsdann rührt man in etwas Brühe gereinigte und abgekochte kleine Rosinen, geschälte und klein geschnittene Mandeln, Citronenscheiben und etwas Zucker, gießt es, sobald der Ziemer gar und braun geworden, hinzu, und läßt es einmal mit aufkochen.

§. 142. Gedämpftes Wildpret.

Hierzu nimmt man von der Keule, wäscht und häutet sie recht gut, durchzieht sie mit gröblichem Speck, und schneidet das Fleisch in lauter fingerdicke Scheiben. Dann klopft man diese Stücken recht mürbe, gießt in einen Dämpfstopf ein Glas Weinessig, legt eine Lage Fleisch hinein, streut alsdann Salz, gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken, Rosmarin und Lorbeerblätter darauf; legt wieder Fleisch darauf, dann wieder Gewürz und so fort bis alles in dem Topf ist, verdeckt und verklebt den Topf recht gut, und läßt es bei mäßigem Feuer oder in einem Ofen 3 Stunden kochen. Vor dem Anrichten röstet man Mehl in Butter braun, thut es an die Sauce, gießt ein paar Gläser Wein oder etwas Weinessig hinzu, gibt gehackte Sardellen und Citronenschale mit daran, und läßt es nochmals durchkochen. Auf diese Art gedämpft, kann man es auch im Sommer einige Tage aufbe-

wahren, doch darf man den Dampfstopf nicht eher öffnen, bis man es brauchen will.

§. 143. Magout von Wildpretsbraten.

Man läßt in einem Kasserol Speck zergehen, thut etwas Mehl dazu, läßt es ein wenig rösten, gießt heißes Wasser, etwas Wein und Weinessig hinein, gibt Salz, Muskatennuß, feine Kräuter, einige Lorbeerblätter und Citronenscheiben dazu (wer es liebt, auch einige Chalotten oder Zwiebeln), läßt es kochen, legt dann den in Stücken geschnittenen Braten hinein, und läßt es durchkochen. Wenn man es auf dieselbe Art von frischem Fleisch bereiten will, so spickt man es erst mit Speckstreifen, welche in Gewürz gewälzt werden, und läßt das Fleisch in obiger Brühe gar kochen, doch gibt man das Mehl erst hinzu, wenn es gar ist, thut auch zuletzt etwas Capern daran, und drückt Citronensaft hinein.

§. 144. Hirsch-Koteletten.

Man schneidet kleinfingerstarke Scheiben aus der Keule, und klopft sie recht mürbe. Alsdann läßt man ein Stück Butter zergehen, thut fein gehackte Chalotten, Petersilie und Schnittlauch dazu, legt die Fleischscheiben hinein, und läßt sie gar und auf beiden Seiten braun werden. Alsdann nimmt man sie heraus, rührt an die Butter etwas Mehl, drückt Citronensaft hinzu, und gibt diese Sauce über die Koteletten.

§. 145. Frikandeaux von Reh-Wildpret.

Von einer Rehkeule schneidet man das Fleisch in Stücken, häutet sie gut, und schabt das Fleisch von den Sehnen ab; dann schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck in Würfel, und hackt ihn mit einigen Zwiebeln ganz fein, rührt 2 ganze Eier und 4 Eidottern darunter, thut etwas Pfeffer, Muskatblumen und ein klein wenig Knoblauch dabei, und arbeitet alles mit dem Fleische gut durch einander; alsdann werden von der Masse Klöße von der Größe einer Citrone gemacht, welche man in ein Kasserol legt, wo $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zerlassen worden, zudeckt, und eine Viertelstunde dämpfen läßt. Zur Sauce schwizet man etwas gehackte Chalotten in Butter, thut etwas Citronensaft dazu, einen Eßlöffel voll Mehl, und einige Küchenlöffel voll gute Jus oder Fleischbrühe, rührt es auf dem Feuer bis es kocht, und thut endlich einen Theelöffel voll guten Senf und das nöthige Salz dazu.

§. 146. Mehlfleisch auf englische Art gekocht.

Man kocht erst das Fleisch in Wasser und Salz gar, nimmt dann das Fleisch heraus, kocht in der Brühe ausgekernte Kirschen ganz weich, streicht es durch ein Haarsieb, thut gestoßenes Gewürz und Zucker dazu, legt das Fleisch hinein, und läßt es darin einmal aufkochen. Vor dem Anrichten streut man abgekochte kleine Rosinen und klein geschnittene Mandeln darauf.

§. 147. Mehlfleisch sauer gekocht.

Man schneidet aus dem dicken Fleische kleine länglichschmale Streifen, legt sie nebst geriebenem Brod, gehacktem Speck, Pfeffer und Nelken in ein Kasserol, gießt Essig dazu, rührt es um, und läßt es wohl zugedeckt, bis es gar ist, kochen.

§. 148. Schwein-Wildpret zu kochen.

Es wird eingewässert, gesalzen, und in halb Wasser und halb Wein aufgesotten, doch nicht zu weich. Alsdann röstet man Mehl in Butter braun, thut hierauf geriebenes schwarzes Brod dazu, läßt es auch mit rösten, schüttet von der Wildpretsbrühe daran, und wirft etwas Ingwer, Pfeffer und Nelken darein, und läßt es zusammen kochen. Das Wildpret wird hierauf in ein anderes Kasserol gethan, die Brühe durch einen Durchschlag darauf gegossen, gestoßene Wachholderbeeren und etwas Bratenfett daran gethan, und in derselben noch einige Zeit gekocht, bis es völlig gar ist.

§. 149. Schwein-Wildpret mit süßer Sauce.

Das Wildpret wird wie voriges erst abgekocht; dann röstet man geriebenes schwarzes Brod, und geriebenen dicken Pfeffer- oder Honigkuchen in Schmalz, und gießt von der Wildpretsbrühe dazu. Dann thut man Ingwer, Pfeffer, Nelken und Zucker daran, läßt die Brühe aufwallen, legt das Wildpret hinein, und kocht es in dieser Brühe vollends gar.

§. 150. Wilden Schweinskopf zu sieden.

Der Schweinskopf muß erst auf starkem Feuer abgesengt werden, am besten ist es, man läßt es bei einem Schmied machen. Alsdann wässert man ihn eine Nacht ein, pußt ihn recht gut ab, vorzüglich das Maul recht gut ausgeschält, und Salz hineingestreut. Wenn der Kopf soll gekocht werden, so bindet man ihn in eine Serviette, so daß die Ohren gerade liegen, setzt ihn in einen Kessel, gießt so viel Wasser auf, daß es über den Kopf stehet; thut etwas viel Salz, Wachholderbeeren, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblätter und Zwiebeln daran, und läßt ihn damit gar kochen. Wenn das Wasser einkocht, so muß man immer kochendes nachgießen, doch statt dessen, wenn der Kopf halb gar, geringen Wein zugeben, oder auch (doch weniger) Branntwein. Sobald der Kopf gar ist, nimmt man ihn heraus, bindet die Serviette auf, schneidet die braune Haut zierlich und bunt ein, zieht die Haut der Zunge noch warm, so weit es möglich ist, ab, und pußt die Ohren aus. Alsdann legt man ihn, wenn er kalt, auf einer zierlich gebrochenen Serviette auf die Schüssel, und garnirt ihn auf verschiedene Art mit Blumen. Oder steckt ihm eine Citrone ins Maul, und in die Ohren ein Büschelchen Petersilie oder auch Buchsbaum, oder hängt an die Ohren Kränzchen, und setzt ihm ein größeres auf u. s. w. Man rührt Provenceröl, Weinessig, Zucker und Citronensaft unter einander, und gibt es dazu, oder kann auch

Johannisbeergelée dazu geben. Damit der Kopf besser aussieht, und doch auch mehr Fleisch darin ist, so muß man bei dem Abschneiden darauf sehen, daß ein Stück Hals daran bleibt.

§. 151. Wilder Schweinskopf auf eine andere Art.

Der Kopf, wenn er abgefengt, wird einen Tag eingewässert, wobei man öfters frisches Wasser zugießt. Alsdann puht man ihn ab, schneidet ihn hinten bei der Gurgel auf, wäscht ihn aus, speilert mit einem Holze das Maul von einander, setzt ihn in einen Kessel, thut reichlich Salz und Pfeffer daran; man streut auch davon ins Maul, und kann ihn auch damit einreiben, gibt gröblich gestoßene Nelken, kleingebrochenen Zimmt, Citronenschale, Wachholderbeeren und einige Stengel Rosmarin dazu, gießt dann Wasser, Essig und Wein jedes zu gleichen Theilen daran, daß es über dem Kopf stehet, deckt den Kessel zu, und läßt ihn gar sieden, wobei man, wenn sich die Brühe eingekocht, nachgießen muß. Wenn man ihn aus der Brühe genommen, so schält man die Zunge ab, puht die Ohren aus, und läßt ihn ein paar Stunden liegen. Alsdann besteckt man ihn überall mit Nelken und Zimmtstückchen, abgeschälten und länglich geschnittenen Mandeln und Blumen; auch belegt man ihn mit Citronen- und Drangeschalen. Auch kann man ihn mit allerlei von Tragant verfertigten Figuren besetzen, und z. B. eine Jagd vorstellen. — In Ermangelung eines wilden Schweinskopfs, kann man den Kopf eines zahmen Schweins auf folgende Art ihm ähnlich machen. Der Kopf wird von einem wo möglich schwarzen Schwein genommen, so wie der wilde Schweinskopf behandelt, und mit etwas fein gestoßenem Salpeter und Salz einige Tage vorher eingerieben. Dann wird er mit denselben Ingredienzien, wie der wilde Schweinskopf, gekocht, doch thut man einige Hände voll frisch abgeplückter Tannen- oder Fichtenzweige dazu, welche dem Kopfe ein dem wilden ähnlichen Geschmack gibt. Dann läßt man ihn bis zum Gebrauche in der Brühe liegen.

§. 152. Gedämpfter Hase.

Der Hase wird gut gehäutet, die Borderläufe abgemacht, und 4 Tage in Essig und Wein gelegt. Alsdann spickt und zerlegt man ihn. Die Borderläufe werden unterdessen in Wasser und Essig gar gekocht, das Fleisch von den Knochen herunter gemacht, klein gehackt, und nebst geriebenem Brod, Salz, Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Citronenscheiben und ein paar Lorbeerblättern in den Dampfstopf gethan. Hierauf wird der Hase dazu gelegt; die Beize von dem Hasen und die Brühe von den Borderläufen durch einen Durchschlag dazu gegossen, der Topf gut verklebt, und auf starkem Kohlenfeuer oder im Backofen gar gedämpft. Vor dem Anrichten thut man noch Zucker und Butter hinein, und drückt etwas Citronensaft hinzu.

§. 153. Ein schweizer Hase.

Der Hase wird gut gehäutet, mit grobem Speck durchzogen, und in 4 Theile zerhauen. Hierauf kocht man ihn halb in Wasser

und halb Wein mit Salz, Pfeffer und Nelken gar. Wenn er gar ist, so thut man die Leber und das Blut nebst ein wenig Mehl mit dazu, läßt es kochen, gibt noch etwas Weinessig und Capern daran, und richtet es warm an.

§. 154. Hasenschwarz — Hasenklein — Hasenpfeffer.

Man kann dazu den ganzen Hasen, nachdem er gehörig gehäutet ist, in Stücken hauen, und in Wasser mit etwas Salz weich kochen. Alsdann röstet man Mehl in Butter braun, läßt etwas geschnittene Zwiebeln mit rösten, damit sie gar werden, thut Pfeffer, Lorbeerblätter, Salz, halb Essig und halb Hasenbrühe, geschnittene saure Gurken und etwas Zucker hinzu, läßt diese Sauce mit dem Hasen noch einige Zeit durchkochen, und richtet dann an. — Gewöhnlich werden nur die Borderläufe nebst dem Kopf und Hals des Hasens und einige Ribbenstücken zum Hasenschwarz genommen, und der übrige Theil des Hasens gebraten.

§. 155. Hasenschwarz auf eine andere Art.

Die Stücken dazu werden ausgewässert, in Wasser mit Salz und Lorbeerblättern weich gekocht, und gut abgeschäumt. Alsdann röstet man etwas Mehl braun, gießt von der Brühe, worin das Hasenfleisch gekocht, dazu, thut gereinigte kleine Rosinen, gehackte Chalotten, Pfeffer und Nelken daran, rührt es zusammen, gibt auch etwas Zucker oder Syrup hinzu, läßt es einmal aufstoßen, legt dann das Hasenfleisch hinein, läßt es noch einmal mit aufkochen, und richtet es dann an.

§. 156. Hasenfuchen.

Man schneidet alles Fleisch von einem Hasen, schabt es von den Sehnen ab, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Sardellen, einige Löffel voll Capern, 10 bis 12 Stück gehackte Chalotten, etwas Estragon und Basilicum dazu, hackt alles zusammen recht fein, macht von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und einigen Eiern ein Rührei, thut das fein gehackte Fleisch dazu, und vermischt es auch mit gehörigem Salz. Alsdann legt man ein Kasserol mit Speckschwarten oder Speckscheiben aus, thut die Masse hinein, deckt sie oben mit Speck zu, und bäckt es in einem heißen Ofen oder in einer heißen Röhre eine Stunde lang. Wenn man anrichtet, nimmt man den Speck davon, und gibt eine Sardellen- oder Capern-Sauce dazu.

§. 157. Ragout von Hasen.

Man schwizet einige fein gehackte Chalotten und etwas Mehl in Butter, thut einen Eßlöffel voll Capern, den Saft einer halben Citrone und etwas heißes Wasser darauf, und läßt dieses zusammen durchkochen. Alsdann legt man den in Scheiben geschnittenen Hasenbraten in diese Sauce, läßt ihn darin recht heiß werden und durchziehen, und richtet darauf das Ragout an.

VI.

Zahmes und wildes Geflügel.

§. 158. Gänsewarz (Gänseklein) zu kochen.

Beim Abschachten der Gänse muß man das Blut in etwas Weinessig fangen und abquirlen, damit es nicht gerinnt. Wenn die Gänse nun gehörig gereinigt und zubereitet sind, so werden sie in Stücken gehackt, und man kocht sie nebst dem Magen, Herz, Leber u. s. w. etwas auf. Alsdann gießt man die Brühe ab, und setzt das Gänsefleisch mit so viel Essig, daß es bedeckt ist, auf das Feuer, wirft ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und ein wenig Salz daran, und läßt es langsam gar kochen. Alsdann nimmt man das Fett rein ab, legirt die Sauce mit dem Blute der Gans, und richtet sie an. In den meisten Fällen werden nur die Flügel, die Füße, der Hals, der Kopf und der Magen auf diese Art zubereitet, die Gans aber selbst gebraten. Zu diesen Theilen, welche man unter dem Namen Gänseklein annimmt, kocht man auch manchmal, wenn es zum Bedarf nicht zureichen sollte, noch etwas Schweinesfleisch. Die Leber thut man erst dazu, wenn es ohngefähr noch eine Stunde zu kochen hat.

§. 159. Gänseklein mit Petersilienwurzel.

Das Gänseklein wird in Wasser mit ein wenig Salz gar gekocht, dabei gut geschäumt, und die Leber, wie schon im vorhergehenden §. gesagt, erst eine Stunde vor dem Anrichten zugelegt. Unterdessen hat man die Wurzeln rein gemacht, in dünne breite Stückchen geschnitten, und abgewaschen; hierauf legt man sie in ein Kasserol, gießt die Brühe von dem Gänseklein durch einen Durchschlag darauf, und läßt die Wurzeln weich kochen. Zuletzt gibt man noch gehackte Petersilie und Semmelkrumen dazu, und richtet dann diese Sauce über das Gänseklein an.

§. 160. Gänseklein mit Äpfeln.

Man kocht das Gänseklein wie das vorige. Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, und der Kröbs herausgeschnitten. Alsdann rührt man ein wenig braunes Mehl an, thut die Äpfel nebst Citronenschale, gereinigte kleine Rosinen, etwas Gewürz und fein gestoßene Mandeln dazu, gießt von der Brühe, von welcher man das Fett abgenommen, darauf, läßt die Äpfel darin weich kochen, thut dann das Gänseklein hinzu, gibt auch etwas Zucker daran, läßt es einmal aufwallen, und richtet es dann an.

§. 161. Gänsewarz mit Birnen.

Man fängt nach §. 158. das Blut von der Gans auf. Dann kocht man das Gänseklein nach obiger Vorschrift gar. Die Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, der Kröbs herausgemacht, in ein Kasserol gethan, die Brühe von dem Gänseklein durch einen

Durchschlag darauf gegossen, und darin weich gekocht. Zu dem mit etwas Weinessig abgequirkten Blute rührt man ein paar Löffel voll Mehl und Zucker und etwas Gewürz dazu; alsdann gibt man es zu den Birnen, schwenkt sie gut um, läßt sie noch etwas durchkochen, und richtet sie über das Gänseklein an. Die Sauce muß kurz und sämig seyn. Auch hierzu kann man recht gut Schweinesfleisch kochen.

§. 162. Gans marinirt zum Aufbewahren.

Die Gänse werden in zierliche Stücken gehauen, und ein wenig eingewässert; dann aber in Wasser bloß steif gekocht, rein ausgedrückt und ausgepust, und mit Weinessig, daß sie bedeckt sind, zum Feuer gesetzt, und wohl abgeschäumt. Zugleich thut man auch etwas Nelken, Pfeffer, Zwiebeln und Salz daran, damit es es einen guten Geschmack bekommt. Wenn das Fleisch noch nicht zu weich gekocht ist, nimmt man es vom Feuer, legt es stückweise in steinerne Butterbüchsen, gießt die saure Brühe darauf, daß die Büchsen ganz voll werden, und nimmt das Fett davon ab. Wenn es kalt ist, läßt man Rindertalg zergehen, und gießt es darauf. Das Gänsefleisch hält sich darunter bis im Sommer, wenn es im Herbst eingelegt war. Sobald man es brauchen will, muß das Fett behutsam abgenommen werden. Man kann das Fleisch, wenn man es braucht, in einer mit Fett ausgestrichenen Pfanne braten lassen, da es dann wie wildes Gänsefleisch schmeckt.

§. 163. Gans gedämpft.

Von der abgepusteten und ausgenommenen Gans werden die Flügel, der Hals und die Beine abgehauen. Alsdann wird sie in Wasser einmal aufgekocht, dann in den Dämpfstopf gethan, halb Wasser und halb Essig darüber gegossen, Nelken, Nelkenpfeffer, Pfeffer, Zwiebeln, Citronenschale und Basilicum zugelegt, der Topf gut zugedeckt, und die Gans darin gar geschmort.

§. 164. Gänse mit Gelée zum Aufbewahren — Weißsauer.

Die Gänse werden in Viertel getheilt, die Knochen von den Keulen abgehauen, und ein wenig ausgewässert. Alsdann läßt man das Fleisch in kochend heißem Wasser erstarren, drückt es aus, und pust es darnach sauber ab. Wenn man nun das Fleisch sauer haben will, so setzt man es mit gutem Wein- oder Bieressig, sonst aber mit Wasser an, und läßt es mit einigen Kalbsfüßen, etwas Gewürz und Zwiebeln gar, doch nicht zu weich kochen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in einen Kessel oder Kasserol, und läßt sie noch scharf kochen, wobei man nach der Quantität der Brühe Hirschhorn zusetzt, damit sie gelirt. Hat man Wasser zum Kochen genommen, so muß man zuletzt doch etwas scharfen Weinessig zusetzen; wenn man will, auch den Saft von einer Citrone. Die Gänseviertel werden in steinerne Büchsen gelegt, und die kochende heiße Brühe, wenn sie eine Weile gut

gekocht hat, durch ein Sieb darüber gegossen. Wenn noch Fett zurückgeblieben ist, so nimmt man es jetzt noch ab. Völlig erkaltet werden die Büchsen mit einer Blase fest zugebunden, und an einem kühlen trocknen Ort aufbewahrt. Will man das Fleisch obngefähr in großen Gläsern aufbewahren, so muß man diese erst in einen breiten Kessel, dessen Boden mit etwas Heu belegt ist, stellen, Wasser zugießen, und auf dem Feuer heiß werden lassen; das Fleisch wird dann eingelegt, und in kochende Brühe durch ein Sieb übergossen. Völlig kalt werden sie ebenfalls mit Blase, welche man angefeuchtet, zugebunden. Um den Zutritt der Luft noch mehr zu hemmen, so kann man auch die Brühe, wenn das Fett herunter genommen, und alles völlig kalt, mit etwas zerschmolzenem weißen Wachs übergießen, und dann zubinden. In diesem Falle braucht man die Brühe nicht noch nachzukochen, sondern man kann gleich das Hirschhorn in ein Lappchen gebunden mit kochen lassen, das Fleisch, wenn es gar, doch ebenfalls nicht zu weich einlegen, die kochende Brühe durch ein Sieb übergießen, und wie oben verfahren. Auf diese Art behandelt, kann man das Gänsefleisch vom Herbst bis mitten im Sommer erhalten, nur ist es eine Hauptsache, daß der Ort, wo man es aufbewahrt, kühl, und nicht dumpfig ist. Sollten in einer Haushaltung, wie es manchmal wohl sein kann, mehrere Gänse auf einmal geschlachtet werden, und man könnte das Gänsefleisch nicht bald benutzen, so kann man es auf dieselbe Art aufbewahren. Es versteht sich von selbst, daß, wenn man es nicht zu lange aufbewahren will, die Büchsen oder Gläser nicht mit Wachs übergossen zu werden brauchen.

§. 165. Gans, ganze in Gelée.

Die ausgenommene Gans wird recht gut abgeputzt, mit Wasser und Kleien abgerieben und ab gespült; dann setzt man sie mit so viel Wasser, daß sie bedeckt ist, zum Feuer, schäumt sie gut ab, und gibt etwas Gewürz, Zwiebeln, Thymian, Majoran und Salz dazu, und läßt sie gar, doch nicht zu weich kochen. Hierauf nimmt man die Gans heraus, fettet die Brühe ab, und läßt solche bis zur Hälfte einkochen, gibt dann noch 1 Mäsel weißen Wein, $\frac{3}{4}$ Mäsel Weinessig, $\frac{1}{4}$ Pfd. Hirschhorn nebst noch etwas Gewürz, Zucker und Zitronenschale dazu, und läßt es noch eine Weile kochen; zuletzt zerschlägt man das Weiße von 6 Eiern recht gut, gibt es auch hinzu, und läßt nun diese Brühe durch eine Serviette laufen, jedoch ohne sie auszudrücken. Durch die Gans steckt man ein Spießchen, und legt sie in eine längliche Schüssel oder Form, deren Boden man mit ausgeschnittener Drangeschale oder Zitronenschale, und mit einer Guirlande von Estragon belegen kann, so, daß die Brust nach unten und nicht aufzuliegen kommt; deswegen steckt man das Spießchen durch, welches auf den Rand zu liegen kommt, und so die Gans in der Höhe hält. Von der Gelée gießt man nun etwas weniges in eine Schüssel, und die übrige über die Gans, welche man dann an einen kühlen Ort auf Eis setzt, und geliren läßt. Wenn es völlig kalt und steif geworden, so schlägt man um die Form, damit die Gans

losgeht, ein in kochendem Wasser ausgedrücktes Tuch, deckt eine Schüssel darauf, und stürzt sie um. Das Spießchen zieht man nun heraus, und belegt den Rand der Schüssel mit der allein ausgegossen und in zierliche Stückchen geschnittenen oder mit Ausstecher ausgestochenen Gelée.

§. 166. Gingelegte Gänsekeulen.

Man schneidet diese von den Gänsen ab, hauet die langen Knochen davon, und kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Thymian und beliebigen Gewürzen. Wenn sie gar sind, so legt man sie in einen steinernen Topf, und übergießt sie hierin mit ausgelassenem Schweine- oder Gänsefeschmalz. So viel man dann in der Folge braucht, so viel läßt man davon auf dem Roste braten. Diese gebratenen Stücke werden auf der Schüssel mit recht klar gehackten Zwiebeln, Provençeröl, Weinessig und Pfeffer, welches man gut unter einander gerührt, umgossen.

§. 167. Gänse zu räuchern.

Den zubereiteten Gänsen wird erst der Rücken aufgeschnitten, und sie dann mit Salz und etwas Salpeter eingerieben. Auf 2 Mäsel Salz nimmt man ohngefähr ein Loth Salpeter. Wenn sie eingerieben, legt man sie in ein Fäßchen, und beschwert sie. Die Lake und Brühe zapfet man täglich ab, und gießt sie allemal wieder über. Haben sie einige Tage so gelegen — es müssen wenigstens drei sein — so hängt man sie zum Ablaufen und Abtrocknen auf; dann bringt man Sperrhölzchen in den hohlen Leib, damit sie beim Räuchern nicht zusammen schrumpfen, und hängt sie in eine Räucherammer, doch so, daß sie in keine zu starke Hitze kommen. Sobald sie in dem Rauche ein wenig angelaufen sind, so werden sie in ein Papier gewickelt, und vollends zur Genüge geräuchert. Vor dem Kochen werden sie in heißem Wasser mit einem Strohwische abgeschauert, und eine Nacht in kaltes Wasser gelegt, damit sie ein wenig auslaufen. Man kocht sie ganz oder auch zerstückelt.

§. 168. Gänse zu räuchern auf eine andere Art.

Man reinigt die Gänse wie gewöhnlich, reibt sie mit Kleie und Wasser ab, nimmt sie aus, schneidet den Hals und die Flügel davon ab, reibt sie stark mit Salz ein, legt sie wie die obigen drei Tage in ein Fäßchen, und verfährt auch eben so damit. Alsdann, wenn man sie herausnimmt, werden sie so naß, als sie sind, mit Weizenkleien bestreut, und in denselben so lange herumgewälzt, bis man von ihrem Fleische gar nichts mehr sieht. So werden sie an ihren Beinen mit Bindfaden in den Rauch aufgehangen, aber ebenfalls wie in vorhergehendem §. bemerkt, der Wärme nicht zu nahe. Nach acht Tagen werden sie in eine luftige Kammer, wo sie zwar der Luft aber nicht den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, aufgehangen. Haben sie hier eine Woche gehängt, so wird die Kleie mit Leinwand sauber abgerieben, und die Gänse wie anderes geräuchertes Fleisch aufgehoben. So halten sie sich Jahr und Tag, und man kann sie roh wie Schinken, oder in

Scheibchen geschnitten, und wie den geräucherten Lachs, über Kohlen oder eine Röhre in Wasser, zerlassener Butter und Citronensaft gedämpft, essen.

§. 169. Eine gebratene Gans aufzubewahren.

Die, wie schon mehrere Mal gezeigt, vorbereitete Gans wird wie gewöhnlich gar, doch nicht zu sehr ausgebraten. Man sehe in folgendem Kapitel. Um nun recht sicher zu gehen, so verfährt man auf folgende Art. Man gießt erst in einen geräumigen Topf so viel Gänsefchmalz, daß eine Querhand hoch steht, und läßt es gerinnen. Dann legt man den Braten so hinein, daß der offene Steis nach oben zuliegt; um eine größere Deffnung zu haben, damit man die Gans inwendig mit Fett gut ausgießen kann, welches eine Hauptsache ist, hat man die Haut rund herum weggeschnitten. Zur Seite des Bratens steckt man einige Hölzchen, damit er sich nicht an eine Seite des Topfs anlege. Nun gießt man die Höhlung des Bratens durch den runden Einschnitt ganz voll Schmalz, rüttelt den Topf, daß sich alles gehörig vertheile, und in jede kleine Vertiefung etwas von dem warmen Fett hinkomme. Zuletzt gießt man noch von diesem Schmalze rund um den Braten herum, und füllt so den Topf bis über die Gans. Will man nun diesen Braten im Frühjahre genießen, denn so lange hält er sich gut, — doch muß er an einem kühlen trocknen Orte aufbewahrt werden — so setzt man den Topf in einen nicht allzu heißen Ofen, so daß das Schmalz so fließend wird, daß es aus dem hohlen Braten leicht herausfließt, wenn man ihn herausnimmt. Den Braten legt man nun wieder in eine Bratpfanne, und läßt ihn etwas anbraten.

§. 170. Gänseleber mit Citronen.

Man wässert eine schöne Leber erst etwas ein, legt sie dann in warme Milch, bestreut sie mit weißem Pfeffer, und läßt sie so drei Tage stehen, wodurch sie viel größer wird, man muß aber alle Tage frische Milch darüber geben. Alsdann wäscht man die Leber ab, läßt in einem Kasserol Butter auf dem Feuer zergehen, thut Citronenscheiben, Muskatblüthe und eine mit Nelken besteckte Zwiebel hinein, legt die Leber darauf, verdeckt das Kasserol, und läßt sie gelinde gar dämpfen. Zu der Sauce thut man dann noch geriebene Semmel und ein Glas Wein, und drückt beim Anrichten Citronensaft darauf.

§. 171. Gänseleber auf der Schüssel.

Dazu nimmt man eine schöne große Leber, und legt sie erst in Milch, alsdann bestreut man sie unten und oben mit geriebener Semmel. Unterdessen bestreicht man eine Schüssel mit Butter, hackt ein paar Sardellen nebst etwas Petersilie klein, und belegt die Schüssel damit. Hierauf legt man die Leber auf die Schüssel, deckt sie zu, und läßt sie langsam dämpfen. Beim Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt, auch kann man die Leber mit Citronenscheiben belegen.

§. 172. Grillirte oder gebackene Gänseleber.

Man wässert die Gänseleber aus, schneidet sie in daumendicke Scheiben, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Ingwer, wendet sie dann nach einiger Zeit in Eidotter um, darauf in Semmelkrumen, und bäckt sie in einer Pfanne in halb Schmalz und halb Butter, oder röstet sie auf dem Roste braun. Man kann sie als Auflage zu Gemüse benutzen.

§. 173. Grillirte Gänseflügel und Füße.

Die Füße müssen abgebrüht, und die Haut abgezogen werden; dann kocht man sie, und die Flügel mit Wasser und Salz, etwas Gewürz und guten Kräutern gar. Alsdann wendet man sie auf beiden Seiten in etwas Semmelkrumen, welche gehörig mit Pfeffer, Salz, gehackten Chalotten und gehackter Petersilie vermischt sind, und bratet sie in der Pfanne oder auf dem Roste.

§. 174. Würste von Gänselebern.

Man kocht die Lebern ab, und zerreibt sie auf dem Reibeisen. Unterdessen schmort man fein gehackte Zwiebeln in Gänsefeschmalz, weicht Semmeln in Milch ein, kocht auch Wurstkräuter (bekanntlich Thymian, Majoran u. s. w.) in der Milch, die man zu den Würsten abkochen muß. Dieses alles, die geriebene Leber, die gebratenen Zwiebeln, die eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln und die gesottene Milch nämlich, rührt man mit kleinen Rosinen, beliebigen Gewürzen, Citronenschale, Salz und einem von einigen Eiern gemachten Rührei zu einer gleichförmigen Masse, die man in Schweinedärme füllt, und dann mit Wurstkräutern in Milch kocht. — In papiernen Kästchen bratet man sie auf dem Roste. — Die zum Räuchern zubereiteten Würste werden gewöhnlich zwischen zwei kleine Breter gebunden, welche man ihnen nach acht oder zehn Tagen wieder abnimmt, und dann so vollends durchgeräuchert.

§. 175. Ente mit Meerrettig.

Ist die Ente gehörig vorbereitet, so werden die Keulen an den Steis fest gebunden; alsdann gießt man etwas Salzwasser darauf, läßt es einige Zeit stehen, und bratet sie darnach in Butter gelbbraun. Dann thut man Fleischbrühe und Citronenscheibe daran, und läßt die Ente darin kochen. Kurz vor dem Anrichten wird dann der geriebene Meerrettig nebst etwas Wein, Citronenscheiben und Muskatblüthen an die Brühe gethan, und warm angerichtet.

§. 176. Enten mit Capern-Sauce.

Wenn die Enten gehörig vorbereitet sind, läßt man sie in einem Dämpfstopf mit Wasser und Salz kochen, schäumt sie wohl ab, thut dann Lorbeerblätter und Nelkenpfeffer dabei, bedeckt den Dämpfstopf, und läßt sie vollends langsam gar kochen. Wenn sie fast gar sind, röstet man sie in einer Pfanne in Butter braun, und gibt dann fol-

gende Sauce darüber. Es wird Mehl in Butter braun geröstet, etwas Wein und Wasser dazu gegossen, ein Stückchen Zucker, ein paar Citronenscheiben und eine Hand voll Capern daran gethan, eine halbe Stunde zusammen gekocht, und dann über die Enten angerichtet. Der Magen und die Leber werden klein geschnitten, und mit an die Brühe gethan.

§. 177. Wilde Enten mit Capern.

Die Enten werden mit Speck durchzogen, mit Mehl bestreut, und Butter braun gebraten; dann schüttet man Fleischbrühe daran, läßt sie damit kochen, legt Citronenscheiben, Zwiebeln, Capern, Muskatennuß dabei, thut endlich in Butter braun geröstetes Mehl daran, läßt alles noch einmal aufkochen, und richtet dann an.

§. 178. Enten mit Champignons.

Die gut gesäuberten Enten werden mit Wasser und Salz halb gar gekocht; auch kann man einige Lorbeerblätter und etwas Nelkenpfeffer mit dazu thun. Alsdann läßt man Butter in einem Kasserol zergehen, und schmort die Enten darin braun; thut hierauf etwas in Butter braun geröstetes Mehl, Zucker, Citronenscheiben, Muskatblüthe und gereinigte, gekochte und klein gehackte Champignons und einige Gläser ordinären Wein hinzu, und läßt es gut durchkochen. Beim Anrichten kann man diese Sauce noch mit ein paar Eidottern abrühren.

§. 179. Gedämpfte Ente.

Wenn die Ente gehörig vorgerichtet, und recht sauber abgepußt ist, so legt man sie in einen Dampfstopf oder Kasserol, gießt so viel Wasser darauf, daß es mit der Ente gleich stehet, thut auch eine Zwiebel, Salz und Lorbeerblätter dazu, und läßt sie verdeckt dämpfen. Wenn die Brühe sich eingekocht, so läßt man die Ente auf beiden Seiten braun werden, nimmt sich aber in Acht, daß sie nicht ansetzt. Ist dieses geschehen, so gießt man das Fett davon, noch etwas Wasser zu, und läßt sie damit völlig gar dämpfen. Die Sauce rührt man von der Brühe mit ein wenig braunem Mehl, gehackten Sardellen und kleinen Rosinen an. Auch kann man eine Morchel- oder Champignons-Sauce dazu bereiten. Man kann auch eine Ente auf folgende Art dämpfen: Wenn sie sauber zugerichtet, spickt man sie etwas, salzt sie, legt sie mit Speck und Butter in ein Kasserol, bestreut sie mit Mehl, und läßt sie braun werden. Alsdann gießt man Fleischbrühe und etwas Essig daran, thut eine Zwiebel, Lorbeerblätter und etwas Pfeffer und Ingwer daran, verdeckt das Kasserol, und läßt die Ente schmoren. Zulezt gibt man Capern, Citronenscheiben, Muskatblüthe und geriebenes Brod hinzu, läßt es durchziehen, und richtet an.

§. 180. Gefüllte Ente.

Die Ente wird ausgenommen, und rein abgepußt; alsdann wird

der Rückgrat aufgeschnitten, alle Knochen herausgeschnitten und herausgebrochen, so wie auch der Brustknochen. Von diesen Knochen wird alles Fleisch abgeschabt, und mit etwas Fleisch von der Brust, der Leber und dem Magen, von welchen alles Harte heruntergeschnitten, fein gehackt. Hierauf reibt man ein Stück Butter schaumig, schlägt 4 bis 6 Eier dazu, und rührt das gehackte Fleisch, Semmelkrumen, abgeriebene Zitronenschale dazu, und alles recht gut untereinander. Mit diesem Füllsel füllt man die Ente, näht sie zu, und schmort sie auf obige Art. Man kann eine Campignons-, Morcheln- oder Capern-Sauce dazu geben. Um das Füllsel zu vermehren, kann man etwas Kalbsleber oder Kalbfleisch mit dazu hacken.

§. 181. Ragout von Enten oder Gänsen.

Man röste ein paar Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter braun, gieße dann kochendes Wasser darauf, rühre es zusammen, thue etwas Essig, ein Glas Wein, am besten ist dazu Estragon-Essig, Zucker, Zitronenschale und Zitronenscheiben, Gewürz und Lorbeerblätter daran, läßt es zusammen aufkochen, thut den in kleine Stücken geschnittenen Braten hinein, und läßt es auf gelindem Feuer aufkochen.

§. 182. Ragout von Enten mit Gurken.

Die Enten werden erst in einer guten Braise gar gekocht; dann schneidet man einige geschälte Gurken, aus welchen die Kerne hinweggenommen sind, in kleine Stückchen, und schwitzt sie mit etwas gehackten Chalotten in Butter gar, röstet dann Mehl daran, drückt von einer Citrone den Saft darauf, salzt es, läßt es einige Minuten kochen, und richtet es mit der Ente an. Auf diese Art kann auch übriggebliebener Braten von Enten und Gänsen zubereitet werden.

§. 183. Gedämpfter welscher Hahn mit Kastanien.

Man setzt den gehörig vorbereiteten Hahn in Wasser mit Salz zum Feuer, schäumt ihn gut ab, thut etwas Ingwer, Nelkenpfeffer und einige Lorbeerblätter dazu, und läßt ihn damit gar kochen. Alsdann röstet man Mehl in Butter braun, thut gehackten Schinken, Chalotten, Zitronenscheiben, etwas Weinessig und etwas von der Brühe dazu, läßt es durchkochen, legt den Hahn hinein, und läßt ihn darin noch einige Zeit dämpfen. Zuletzt werden Kastanien, welche man in Wasser weich gekocht und abgeschält, dazu gelegt, und etwas mit durchkocht.

§. 184. Welscher Hahn grillirt.

Die von einem gebratenen welschen Hahn übriggebliebenen Stücken wendet man in Butter um, dann in Semelkrumen, welche mit gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz vermischt sind, und läßt sie auf dem Roste durchbraten. Hierauf röstet man gehackte Zwiebeln in Butter braun, legt die auf beiden Seiten braun gerösteten Stücken auf eine Schüssel, und gibt die Butter darüber. Nun schält man Aepfel, schneidet sie in Scheiben, läßt sie mit etwas Wein, Fleischbrühe, Zitronenschale,

gestoßenem Zimmt und Zucker zu einem Muß kochen, rührt noch kleine Rosinen hinein, und gibt es zu dem Hahn.

§. 185. Saché von welschem Hahn oder Suhn.

Das gebratene Fleisch wird nebst Chalotten, Schinken, gut gereinigten Morcheln und Petersilie klein gehackt, und Muskatennuß nebst etwas Citronenschale daran gethan; man schmort es dann auf dem Feuer, streut etwas Mehl darauf, gießt etwas Wein und gute Brühe hinzu, und läßt es gut durchkochen.

§. 186. Kapaunen mit Hering.

Man kocht einen Kapaun halb gar, hernach nimmt man gut ausgewässerte Heringe, schneidet schmale Stücken daraus, und spickt ihn recht sauber damit; alsdann legt man ihn in ein Kasserol, schneidet den übriggebliebenen Hering nebst der Milch in kleine Stücken, thut ein Stück ausgewaschene Butter, Citronenscheiben, Lorbeerblätter und Zwiebeln dazu, und gießt gute Fleischbrühe daran. Alles dieses läßt man nun wohl zusammen kochen, und thut kurz vor dem Anrichten ein wenig geriebene Semmeln dazu.

§. 187. Gefüllter Kapaun mit Morcheln.

Man wäscht die Morcheln, pußt sie gut ab, hackt die geringsten davon klein, thut einige in Milch eingeweichte Semmeln, etwas geschmolzene Butter, Muskatennuß und Salz, auch einige Eidottern dazu, und rührt alles wohl unter einander, füllt die Brust des Kapauns damit, und heftet sie zu. Hierauf macht man den Kapaun in einer guten Braise gar. Zuletzt wird etwas Mehl gelb geröstet, Fleischbrühe darauf gegossen, die übrigen Morcheln hinein gethan; dann läßt man es einmal aufkochen, rührt die Sauce mit ein paar Eidottern ab, und gibt sie über den Kapaun.

§. 188. Gedämpfter Kapaun.

Der Kapaun wird erst fast gar gebraten, dann zwischen zwei Bretchen ganz breit gedrückt. In den Dämpfstopf thut man ein gutes Stück Butter, Chalotten, Citronenscheiben, Muskatennuß und Lorbeerblätter, legt den gedrückten Kapaun darauf, gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein hinzu, und läßt ihn damit völlig gar dämpfen.

§. 189. Alte Hühner mit Rosinen.

Die schön weiß zugerichteten Hühner weeden in Wasser mit Salz gar gekocht. Alsdann wird Mehl in Butter braun geröstet, Hühnerbrühe und etwas Wein zugegossen, Citronenscheiben dazu gelegt, und alles gut durchkocht. Diese Sauce wird darnach durch ein Haarsieb geschlagen, fein gehackte Citronenschale, gestoßene Zucker, Melken, Zimmt, klein geschnittene Mandeln und große und kleine Rosinen nebst etwas Zwieback dazu gethan, durchkocht, und bei dem Anrichten über die Hühner gegeben.

§. 190. Alte Hühner mit Reis und Rosinen.

Die Hühner werden wie die vorigen gar gekocht. Den Reis läßt man mit der Hühnerbrühe gut kochen, thut die großen Rosinen, welche vorher allein in einem Töpfchen mit Wasser gekocht, dazu, und richtet es zusammen über die Hühner an.

§. 191. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die Hühner werden nach Vorschrift, s. Einleitung No. III., zugerichtet. Hierauf kocht man sie in Wasser mit Salz, schäumt sie gut ab, thut etwas Nelkenpfeffer und Muskatblüthe hinzu, und läßt sie gar kochen. Unterdessen hat man die Stachelbeeren, welche ausgewachsen, doch nicht reif und noch ziemlich fest sein müssen, von den Blüthen und Stielen gereinigt, abgewaschen, und dann mit etwas Butter und Zucker geschmort. Wenn sie ziemlich gut sind, legt man die Hühner dazu, und läßt es noch durchkochen.

§. 192. Gedämpfte junge Hühner mit Stachelbeeren.

Man läßt Butter in einem Kasserol gelbbraun werden, thut die schön vorgerichteten Hühner hinein, und dämpft sie bei gelindem Feuer so, daß sie auf beiden Seiten gelbbraun werden. Die Stachelbeeren werden wie die im vorhergehenden §. bereitet, und beim Anrichten die Hühner darauf gelegt, welche mit der Sauce, worin sie gedämpft, begossen werden.

§. 193. Junge Hühner mit Weinbeeren.

Die Hühner kann man auf die eine oder andere Art, wie in den zwei vorhergehenden §§. gezeigt, bereiten. Die Weinbeeren dürfen noch nicht ganz reif sein; man macht sie von den Stielen, preßt einen kleinen Theil davon aus, rührt diesen Saft mit etwas Mehl in einem Kasserol auf den Feuer glatt, thut gestoßenen Zucker und Zimmt dazu, gibt die übrigen ganzen Weinbeeren, welche man vorher abgebrühet, hinein, läßt sie in der Sauce aufkochen, und richtet dann an. Eben so kann man eine Sauce von Johannisbeeren dazu machen. Die abgebeerten Johannisbeeren werden mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und etwas Wein durchkocht, etwas geröstetes Mehl daran gerührt, und mit den Hühnern angerichtet.

§. 194. Gedämpfte junge Hühner mit Citronen-Sauce.

Die Hühner werden schön weiß zugerichtet, eine Stunde eingewässert, und dann eingespeilert. Nun läßt man in einem Kasserol Butter braun braten, legt die Hühner hinein, und dämpft sie auf beiden Seiten braun. Man muß gleich ein gutes Stück Butter dazu nehmen, damit man nichts nachzugießen braucht, weil dadurch die Hühner zu weich und nicht braun werden würden. Sind sie gar und braun, so nimmt man sie heraus, gießt die Butter ab, behält aber in dem Kasserol so viel zurück, daß man etwas Mehl darin braun rö-

sten kann. Wenn letzteres geschehen, drückt man den Saft einer Citrone hinzu, thut Citronenscheiben, Citronenschale und Salz daran, und gießt etwas Brühe oder Wasser, wenn man will, auch etwas Wein dazu; hiervon kocht man eine kurze dickliche Sauce, legt die Hühner hinein, läßt sie noch einmal damit aufkochen, und richtet es zusammen an. Auch kann man die Hühner erst in Mehl umwenden, und dann in der Butter braun dämpfen.

§. 195. Gedämpfte junge Hühner mit Sardellen-Sauce.

Die Hühner werden wie die vorigen gedämpft. Dann füllt man einen Theil der Butter ab, gießt dagegen etwas gute Fleischbrühe dazu, thut Salz, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronenscheiben daran, und läßt es gut kochen. Zuletzt gibt man noch einige klar gehackte Sardellen hinzu. Beim Anrichten gießt man die Sauce erst durch einen Durchschlag.

§. 196. Junge Hühner mit Spargel.

Die jungen Hühner werden in Wasser mit Salz gekocht, dann nimmt man etwas von der Brühe, und kocht den wohl abgeputzten und in gliedlange Stücken geschnittenen Spargel darin weich. Hierauf thut man etwas geriebene und in Butter geröstete Semmelkrumen daran, quirlt einige Eidottern hinein, und läßt die Brühe noch einmal damit aufkochen. Wenn man anrichtet, kann man noch Semmelklöschen hinein thun; auch kann man Krebsklöschen, welche nach Kap. I. §. 27 angefertigt, welche jedoch nicht gebacken, sondern in der Hühnerbrühe gar gekocht, darin geben, die Krebschwänze mit hinein legen, und wenn man will, mit der Farce einige Krebsnasen füllen, in Butter braten, und mit hinein geben; doch darf man die Farce, welche man zum Füllen der Krebsnasen braucht, nicht zu stark machen, weil sie sonst zu trocken werden würde.

§. 197. Junge Hühner mit jungen grünen Erbsen.

Das Verfahren mit den jungen Hühnern ist, wie in vorhergehendem §. gezeigt. Die ausgeschälten jungen Erbsen werden mit der Hühnerbrühe angefüllt und weich gekocht, auch thut man noch etwas Butter hinzu. Wenn sie gar sind, thut man etwas gehackte Petersilie und Zucker daran, quirlt einige Eidottern mit ein wenig Wasser und etwas Mehl glatt, thut es mit an die Erbsen, schüttelt und schwenkt sie um, und läßt sie noch etwas ziehen. Man kann ebenfalls Krebschwänze mit darunter thun, und wenn die Hühner auf der Schüssel, und die Erbsen darüber angerichtet sind, sie mit Krebsnasen, deren Bereitung in vorigem §. gezeigt, garniren. Auch kann man die Erbsen mit Krebsbutter übergießen.

§. 198. Frikassée von Hühnern.

Wenn man die Hühner frikassiren will, so dürfen sie nicht zu sehr gar gekocht werden. Dann schneidet man sie in Stücken, rührt

etwas Mehl in zerlassener Butter, und thut etwas Salz, einige Citronenscheibchen und Muskatennuß daran; alsdann gießt man Fleischbrühe dazu, und läßt es langsam kochen. Man kann auch Morcheln und Petersilie dazu thun, auch etwas Wein und Weinessig daran gießen. Hierauf legt man die Hühnerstücken hinein, läßt sie einige Zeit mit kochen, und rührt endlich die Sauce mit einigen Eidottern ab.

§. 199. Noch ein Frikassée von Hühnern.

Die Hühner werden zerschnitten, und in heißem Wasser steif gemacht und blanchirt. Hierauf schwitzt man fein gehackte Chalotten in Butter, thut die in Stücken geschnittenen Hühner dazu, und schwitzt sie auf gelindem Feuer mit. Dann thut man einen Löffel voll Mehl daran, schwingt sie damit um, und gießt gute Fleischbrühe hinzu. Alsdann drückt man den Saft einer Citrone, und thut etwas Chalotten daran, und läßt das Hühnerfleisch langsam gar kochen. Sind sie gar, so nimmt man die Hühnerstücken heraus, legirt die Sauce mit einigen Eidottern, und gibt sie wieder darüber. Statt der Chalotten kann man auch mit Thymian und Basilicum würzen.

§. 200. Marinirte Hühner.

Die Hühner werden gar gekocht, in Stücken geschnitten, in einen Topf oder ein anderes irdenes Gefäß gelegt, Citronenscheiben, Basilicum, Thymian, Lorbeerblätter, Nelken, Nelkenpfeffer, Muskatensblüthe, einige Chalotten und Salz dazu gelegt, und halb Wein und halb Weinessig darüber gegossen. So setzt man es nun in einiger Entfernung ans Feuer, und läßt es ziehen. Alsdann rührt man einen Teig von Mehl mit einigen Eiern, Milch und etwas von der Marinade an, wendet die Hühnerstücke darin um, und läßt sie in zerlassener Butter auf beiden Seiten braun braten. Man kann eine beliebige Sorte Obstmarmelade oder Obstmuß dazu geben.

§. 201. Hühner oder auch Kapannen in Gelée.

Die nach Vorschrift schön weiß zugerichteten Hühner, man sehe Einleitung No. III., werden mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, gut abgeschäumt, und mit Salz, etwas Gewürz, Sellerie und andern Wurzeln gar, doch nicht zu weich gekocht. Die Form, in welche man die Hühner legt, belegt man zierlich mit Petersilien- oder Estragon-Blättern, und die Hühner darauf mit der Brust nach unten. Die Hühnerbrühe gießt man nun durch einen Durchschlag, gießt Wein und halb so viel Weinessig dazu, gibt auch den Saß von $\frac{1}{2}$ Pfd. Hirschhorn, etwas Zucker, Citronenschale und Citronensaft dazu, und läßt es kochen. Mit dem Hirschhorn muß man sich nach der Quantität des Gelées, welches man braucht, richten; braucht man davon viel, so muß man auch mehr Hirschhorn nehmen. Hat es eine Weile gekocht, so thut man das Weiße von 6 bis 8 Eiern, wohl zerschlagen, dazu, hebt auch das Gelée mit der Kelle immer in die Höhe, damit es sich verköcht. Wenn dieses geschehen, so gießt man ein wenig kaltes Wasser dazu, setzt es vom Feuer ab, und läßt es ein kleines Weilchen stehen. Hierauf läßt

man dieses Gelée durch einen Filtrirbeutel laufen, und gießt sie über die Hühner. Im Uebrigen verfährt man so, wie §. 165 bei der Gans gezeigt. Sollte bei dem ersten Mal Durchlaufen das Gelée noch nicht ganz klar sein, so wiederholt man es noch einmal.

§. 202. Gebackene Hühner.

Man schneidet die Hühner in Stücken, läßt etwas Butter zergehen, thut Petersilie, Chalotten, Pfeffer, Salz, Kräuter und Muskatennuß dazu, legt die Hühnerstücke hinein, belegt sie mit Speckstreifen, deckt das Kasserol zu, und läßt sie gar kochen. Nach diesem läßt man sie ablaufen, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, wendet sie in Semmelkrumen um, und bäckt sie in Schmalz. Beim Anrichten bestreut man sie mit Petersilie.

§. 203. Tauben mit Hopfenkeimen.

Man schneidet die Tauben in Viertel, und legt sie nebst den Magen und Lebern in ein Kasserol, worin man zugleich etwas weiß geröstetes Mehl, Butter, Pfefferkörner, einige Chalotten, Thymian und Basilicum thut, und die Tauben etwas schmoren läßt; hernach gießt man kochendes Wasser bei, und läßt die Tauben gar werden. Die Hopfenkeime werden gepußt, und in Wasser aufgekocht, etwas gestoßene Muskatblüthe daran gethan, und mit Eiern abgequirlt.

§. 204. Tauben mit Blut.

Wenn man die Tauben abschlachtet, so fängt man das Blut auf, und rührt es mit etwas Essig ab. Die Tauben schneidet man hernach in Stücken, macht etwas weiß geröstetes Mehl, gießt Fleischbrühe und Weinessig darauf, wirft die Taubenstücke hinein, thut Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelkenpfeffer, einige Citronenscheibchen und Salz daran, und läßt sie langsam gar kochen. Zuletzt thut man noch etwas Zucker daran, und legirt die Sauce mit dem Blute der Tauben. Man kann auch die Tauben, wenn sie zerschnitten sind, nur sogleich in halb Essig und halb Wasser zum Feuer setzen, einige schwarze Brodrinden, Nelkenpfeffer und ein paar Zwiebeln daran werfen, und weich kochen lassen. Zuletzt wird das Blut gleichfalls daran gequirlt, und das Brod zerrühret, wodurch die Sauce dicklich wird.

§. 205. Tauben mit Morcheln.

Die Tauben werden, wie in der Einleitung No. III. gezeigt, vorge richtet. Alsdann macht man etwas weiß gebranntes Mehl, gießt etwas Fleischbrühe darauf, thut die Tauben nebst ein paar Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und etwas Salz hinein, und läßt sie damit gar kochen. Wenn sie fast gar sind, wirft man die Morcheln, welche vorher gut gereinigt sein müssen, daran, und läßt sie mit gar kochen. Endlich wird die Sauce mit einigen Eidottern legirt.

§. 206. Tauben mit Spargel.

Werden eben so gemacht, wie §. 196 die jungen Hühner mit Spargel.

§. 207. Junge Tauben mit brauner Sauce.

Man belegt ein Kasserol mit Speckscheiben, englischem Gewürz, feinen Kräutern, ganzen Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Ingwer, jedoch von jedem Gewürz nur wenig, und darauf legt man die Tauben. Sie werden verdeckt, und müssen ganz gelinde gar kochen. Nach diesem macht man eine Sauce von klein gehackten Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblättern, gestoßenen Nelken und etwas braunem Mehl, rührt dieses alles mit Wein zu einer sämigen Brühe, thut am Ende noch etwas Zucker, Weinessig und geriebene Citronenschale hinzu, und gibt sie über die Tauben.

§. 208. Gefüllte Tauben.

Die Tauben werden sauber vorgerichtet und ausgewaschen, dann macht man eine Farce von gehackten Taubenlebern, Semmelkrumen, Eiern, einige Chalotten, etwas Citronenschale, Petersilie und Salz, füllt die Tauben damit, und nähet die Haut wieder zu. Hierauf legt man sie in eine Bratpfanne, quirlt ein Maas Milch mit 8 Eiern, etwas Butter, Salz, Muskatblumen und Semmelkrumen zusammen, gibt es über die Tauben, und läßt sie in einer Bratröhre oder Bratofen backen. Man kann unter die letzte Masse auch etwas gehackten Schnittlauch thun.

§. 209. Gefüllte Tauben mit Krebsen.

Die Tauben, gehörig zubereitet, werden in Wasser mit einigen Zwiebeln, feinen Kräutern, einigen Lorbeerblättern und etwas Salz abgekocht. Alsdann werden Krebse abgefotten, davon die Schwänze ausgebrochen, und das Uebrige in einem Mörser fein gestoßen, doch läßt man die Krebsnasen zurück. Hierauf macht man ein Füllsel von den gehackten Taubenlebern, den Taubenmagen, Speck, Chalotten, Petersilie, Thymian und abgeriebener Citronenschale, hackt und rührt alles mit einigen Eiern und etwas geriebener Semmel und Salz recht gut unter einander, und füllt die Tauben und die Krebsnasen damit. Die zerstoßenen Krebschalen thut man in ein Kasserol zu etwas in Butter braun geröstetem Mehl, gießt von der Taubenbrühe und auch etwas Rahm nach, läßt es gut durchkochen, und läßt es durch ein Haarsieb laufen. In diese Brühe werden nun die Tauben und die Krebsnasen gelegt, und alles zusammen einige Mal aufgekocht.

§. 210. Gedämpfte Tauben.

Die gut gereinigten Tauben werden in Viertel geschnitten, gesalzen, und in Butter gebraten. Alsdann thut man Fleischbrühe, etwas Wein, einen Löffel voll Essig, etwas Chalotten oder Zwiebeln, einige klein gehackte Sardellen, oder statt deren einen ausgegräteten klein gehackten Hering und in etwas Butter braun geröstetes Mehl daran, rührt alles wohl durch einander, bedeckt das Kasserol, und läßt die Tauben im Ofen oder auf gelindem Kohlenfeuer gar schmoren.

§. 211. Gedämpfte Tauben mit Morcheln- oder Champignons-Sauce.

Man thut die gehörig vorgerichteten Tauben mit einem Stück Butter in ein Kasserol, und läßt sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Wenn die Tauben weich sind, so nimmt man sie heraus, gießt die Butter ab, läßt aber so viel in dem Kasserol, daß man etwas Mehl darin braun rösten kann. Mit diesem Mehl rührt man dann eine Morchel-Sauce nach Kap. II. §. 9, oder eine Champignons-Sauce nach §. 10. Wenn die Sauce fertig, legt man die Tauben hinein, und läßt sie darin bis zum Anrichten ziehen.

§. 212. Tauben frikassirt.

Die Tauben werden in Viertel geschnitten und ausgewässert. Alsdann thut man sie mit einem Stück Butter, Citronenscheiben und Salz in ein Kasserol, und läßt sie weich kochen. Die Tauben werden dann herausgenommen, die Brühe mit etwas Mehl und einigen Eidottern abgerührt, ans Feuer gesetzt, damit sie etwas durchzieht, und beim Anrichten über die Tauben gegeben.

§. 213. Rebhühner mit Citronen.

Die Rebhühner werden erst gehörig vorbereitet, (man sehe die Einleitung,) dann mit Speck gespickt, mit Mehl bestreut, und in ein Kasserol in zerlassener Butter gedämpft. Wenn sie auf beiden Seiten braun sind, gießt man Fleischbrühe hinzu, thut feine Kräuter, Citronenscheiben, Champignons, Pfeffer und Salz daran; verdeckt das Kasserol, und läßt sie langsam gar dämpfen. Zuletzt drückt man noch Citronensaft dazu.

§. 214. Ragout von Rebhühnern auf der Schüssel.

Die abgeputzten Rebhühner werden sammt den Knochen in kleine Stücken geschnitten, und mit Butter und Citronenscheiben auf eine Schüssel gelegt; dann gießt man Fleischbrühe, oder statt deren Wein und Wasser darüber, streut Semmelkrumen darauf, und setzt die Schüssel auf eine Kohlpfanne mit glühenden Kohlen, und deckt sie zu. Ist es ziemlich eingekocht, so daß nur noch wenig Sauce darauf ist, so drückt man Citronensaft darauf, setzt diese Schüssel auf eine andere, und richtet so an.

§. 215. Gebackener Fasan.

Man belegt ein Kasserol mit Speckscheiben, Wurzelwerk und Gewürz, legt den sauber vorgerichteten Fasan darauf, legt wieder Speckscheiben darüber, darauf ein Papier, und bedeckt das Kasserol. Alsdann thut man unter und auf das Kasserol glühende Kohlen, und läßt den Fasan braun dämpfen; hierauf überzieht man ihn mit Blätterteig, und bäckt ihn im Ofen gar. Man kann eine Citronen- oder Morchel-Sauce u. dergl. darüber geben.

§. 216. Gedämpfte Schnepfen.

Wenn die Schnepfen gerupft und sauber abgeputzt sind, reißt man den Kopf ab, nimmt das Eingeweide heraus, und läßt sie mit etwas Wein, Gewürz und Salz ohngefähr eine Viertelstunde dämpfen. Alsdann hackt man das Eingeweide, mischt geriebenes Brod darunter, röstet es in Butter, gießt noch etwas Wein zu, und thut es zu den Schnepfen, gibt noch ein wenig Muskatblüthe, Nelken und Pfeffer dazu, drückt Citronensaft hinein, und läßt sie vollends gar dämpfen. Beim Anrichten streut man gehackte Citronenschale darüber.

§. 217. Braten oder anderes übriggebliebenes Fleisch zu backen.

Man nimmt den Braten oder anderes Fleisch, hackt es recht fein, und schwitzet es in einem Kasserol in zerlassener Butter ab. Alsdann macht man ein Rührei von einigen Eiern, thut es nebst geriebener Semmel, Citronenschale, fein gehackten Chalotten und Nelken zu dem Fleisch, schlägt noch ein paar Eier zu, und rührt alles recht gut zusammen, so daß man von dem Rührei nichts mehr sieht. Hierauf streicht man ein Kasserol, welches nicht zu weit und etwas hoch ist, auf dem Boden und an den Seiten recht fett mit Butter aus, bestreut es mit geriebenen Semmeln, thut das Zusammengerührte hinein, und bäckt es in einem Ofen, der nicht zu heiß ist. Nachher stürzt man es auf eine Schüssel um, und gibt es auf den Tisch. Man kann dazu eine Sardellen- oder andere passende Sauce geben.

Fünftes Kapitel.

Von den Braten.

Die gebratenen Fleischspeisen sind den meisten Menschen gerade die angenehmsten, und daher ist es nöthig, daß eine gute Hausmutter ihnen große Aufmerksamkeit widme, damit sie auch schmackhaft und nicht zu sehr ausgedorrt werden.

Bekanntlich gibt es vorzüglich dreierlei Methoden zu braten, am Spieße, in der Pfanne, Bratröhre oder dem Ofen, und unter dem Kessel.

Die erste Art, nämlich das Braten am Spieße wird den übrigen öfters vorgezogen, und ist in großen Küchen am gewöhnlichsten. In der That hat man da auch das Braten mehr in seiner Gewalt, indem man die Hitze schnell vermehren oder vermindern kann, je nachdem es nothwendig ist, und nicht so leicht der Gefahr ausgesetzt ist, den Braten zu sehr auszutrocknen; aber freilich ist das Braten am Spieße auch die theuerste Methode, indem nicht allein viel von dem Fett des Bratens verloren, sondern auch mehr Holz als bei den übrigen Methoden darauf gehet. Will man aber gleichwohl am Spieße braten, so sehe man vorzüglich darauf, daß das Fleisch in genauem Gleichgewicht am Spieße befestigt werde, weil es sonst, vermöge des langsamern und schnellern Umschwunges, den die Vernachlässigung des Gleichgewichts mit sich bringt, auf der einen Seite noch nicht gar sein wird, wenn es auf der andern Seite dem Verbrennen nahe ist. Uebrigens kann man den Braten durch eine Maschine oder durch einen Menschen drehen lassen. Letzteres ist am besten, sowohl wegen der verschiedenen Schwere der Braten, auf welche die Maschinen nicht gleich eingerichtet werden können, als auch, weil die Braten bisweilen schneller, bisweilen langsamer gedreht werden müssen, welches durch Maschinen nicht möglich ist. Das Feuer muß wenigstens einen Fuß weit von dem Braten entfernt sein, damit er nicht räucherig werde. Unter den Braten setzt man eine Pfanne, um das, was davon abläuft, darin aufzufangen, und die Sauce zu gewinnen. Wenn diese Vorbereitungen getroffen sind, so wird der Braten an den Spieß gesteckt, mit Salz bestreut, und einige Mal mit siedendem Wasser begossen. Dieses muß bei jedem Braten geschehen; das Wasser ist übrigens zu nichts zu brauchen, und muß weggeschüttet werden. Das übrige Verfahren wird bei jedem Braten angezeigt werden.

Die zweite Art des Bratens ist das Braten im Bratofen; hier wird der Braten, wenn man Fleiß und Aufmerksamkeit anwendet, eben so gut als am Spieße. Diese Methode sollte also von einer ökonomischen Hausmutter der vorigen Art immer vorgezogen werden, weil sie viel weniger Holz erfordert, und auch das Fett besser erhalten wird. Am besten verfährt man beim Braten im Ofen folgendermaßen: Eine halbe Stunde vorher, ehe man den Braten einsetzen will, läßt man den Ofen heizen, unterdessen bereitet man den Braten zu. Man legt in eine Pfanne ein hölzernes Kreuz oder ein sogenanntes Bratenschlittchen, zu bemerken ist dabei, daß dieses nicht von Fichtenholz sein darf, weil es dem Braten einen unangenehmen Geschmack mittheilen würde, und legt den Braten darauf, damit er unten nicht anbacke; begießt ihn mit siedendem Wasser, streut Salz darauf, und setzt ihn in den Ofen. Nach einem Weilchen begießt man ihn, ist es ein fetter Braten, mit seinem eignen Fett; ist es aber ein magerer Braten, z. B. Kalbsbraten oder Wildpretsbraten, mit zerlassener Butter. Doch kann man solche Braten überdem, daß sie mit Speckstreifen gespickt sind, noch mit Speckscheiben belegen. Die gespickte Seite muß anfangs nach unten, und wenn der Braten bald gar ist, nach oben gelegt werden. Bei einem Nierenbraten wird die Niere erst unterwärts gelegt, und hernach umgewendet. So lange der Braten noch nicht bald gar ist, muß man das Feuer immer gelinde brennen lassen, und dann, wenn er sich braun färben soll, ein schnelles Feuer geben. Um die Bratenbrühe etwas dicklich zu machen, kann man zu dem Braten eine Brodrinde legen, welche, wenn sie zerkoht, die Brühe etwas dick macht, und ihm einen kräftigen Geschmack gibt.

Die dritte Art des Bratens ist endlich das Braten unter dem Kessel, welches besonders in der Rücksicht dem Braten im Ofen vorgezogen werden kann, weil man im Stande ist, bei dieser Methode die Hitze nach Gefallen schnell zu vermehren oder zu vermindern. Man legt nämlich den Braten auf obige Art in die Bratpfanne, gießt kochendes Wasser daran, salzt ihn, und thut, wo es nöthig, wie ich weiter hinten zeigen werde, ein Stück Butter daran, und setzt ihn auf ein Kasserolloch, worin glühende Kohlen. Sollte man dieses nicht haben, so macht man eine gehörige Quantität Kohlen glühend, setzt einen Dreifuß darauf, und auf diesem die Bratpfanne. Nun wird ein Kessel darüber gedeckt; besser ist es, wenn man eine von Eisenblech dazu gefertigte Kuppel hat. Liegen die Kohlen auf dem Heerde, daß man die Pfanne auf dem Dreifuß hat setzen müssen, so muß man den Kessel oder die Kuppel auf ein paar Backsteine so legen, daß die Kohlen Luft behalten, weil sie sonst gleich ausgehen würden. Der Kessel oder die Kuppel wird nun auch mit glühenden Kohlen belegt, so daß der Braten von oben mehr oder doch oben so viel Hitze als von unten bekommt. Die Braten werden auf diese Art fast eben so schnell gar, als auf die zwei ersten Arten. Das fleißige Begießen darf man sowohl bei dieser, als bei den ersten Methoden nicht versäumen; dieses ist eine Hauptsache, denn nur dadurch wird

der Braten schön und saftig. Enten, junge Tauben und Hühner kann man auch erst in einem Schmortopf kochen, oder, richtet man sich aufs Dampfkochen ein, in dem Dampfstopf durchziehen lassen, und dann in Butter braun braten. Das Braten auf dem Roste, welches im Grunde nur Nothbehelf ist, haben wir schon oben bei den gekochten Fleischspeisen zu bemerken Gelegenheit gehabt. Man mag aber eine Art des Bratens wählen, welche man will, so muß man doch, um schmackhafte Braten zu erhalten, darauf sehen, daß das Fleisch, Wildpret oder Geflügel im Winter mehrere, und im Sommer wenigstens ein oder zwei Tage, nachdem es geschlachtet ist, aufgehängt werde, ehe es zum Braten angewendet wird. Beim Wildpret und wilden Geflügel ist dieses vorzüglich nöthig. Bei den Köchen heißt dieses mortificiren, und der Vortheil davon ist, daß das Fleisch viel mürber wird, als wenn es ganz frisch weg gebraten wird. Daß es besser ist, wenn das Fleisch und Geflügel jung ist, versteht sich von selbst; das alte wird nicht weich und aller Saft bratet sich heraus. Alles zum Braten bestimmte Fleisch muß entweder selbst fett sein, oder mit Speck durchzogen werden. Ein magerer Braten wird nie einen guten Geschmack haben. Nun eine kurze Anweisung die Braten zu braten.

§. 1. Minderbraten am Spieß auf englische Art.

Man nimmt dazu am liebsten das Stück Fleisch aus der Keule und der Niere, läßt es mehrere Tage nach dem Ausschachten hängen, und schneidet das lappige Fleisch ab, daß es ein viereckiges Stück bleibt. Den darauf sitzenden Talg schneidet man bis auf einen Finger dick ab, und befestigt es im möglichsten Gleichgewicht an dem Bratenspieß. Man kann auch zu mehrerer Sicherheit kleine Bogenspieße von der Seite durchstechen, und es vermittelst derselben am Bratenspieße fest binden, damit es, wenn es weich wird, nicht davon abgehe; denn dann ist man nicht leicht im Stande, es wieder gehörig zu befestigen. Hierauf bestreicht man mehrere Bogen Papier mit Butter, streut eine Hand voll Salz auf den Braten, thut eine Hand voll in Scheiben geschnittene Chalotten und einige Citronenscheiben darauf, schlägt das bestrichene Papier darum, bindet es mit Bindfaden fest, und läßt den Braten ohngefähr 4 Stunden bei starkem Feuer braten. Beim Anrichten nimmt man das Papier davon, legt den Braten auf die Schüssel, und gibt von seiner eignen Jus darüber. Man kann nun noch eine Sauce dazu eben, welche man von etwas in Butter gebratenem Mehl, der Bratenbrühe, von welcher man das Fett abgenommen, etwas Gewürz und Citronenschale auf dem Feuer abgerührt hat. Auch kann man abgesottene und abgeschälte Kartoffeln in dieser Sauce durchziehen lassen, und beim Anrichten den Braten damit garniren.

§. 2. Rindsbraten auf eine andere Art.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch aus der Keule, klopft es tüchtig durch, schneidet das Häutige und das Fett davon, und wässert es eine Stunde ein. Alsdann spickt man es gut mit Speck, steckt es am Spieß, befestigt es gut, begießt es erst mit Salzwasser, dann fleißig mit

geschmolzener Butter und der Brühe, und läßt es gar braten. Will man es in der Pfanne braten, so bereitet man es so vor, legt es dann in die Pfanne, gießt kochendes Wasser dazu, legt auch noch ein Stück Speck oder Butter nebst einigen Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer, Chalotten oder Zwiebeln und Salz hinzu, und läßt es unter beständigem Begießen gar braten, auch legt man eine schwarze Brodrinde mit bei. Beim Anrichten belegt man den Braten mit Citronenscheiben.

§. 3. Sauerer Rindsbraten.

Ein gutes Stück Rindfleisch, am liebsten aus der Keule, wird acht Tage in Essig gelegt, worin auch einige Lorbeerblätter, Chalotten oder Zwiebeln, etwas Nelkenpfeffer und Nelken mit durchziehen. Alsdann nimmt man es heraus, durchzieht es mit Speckstreifen, und läßt den Braten wie den vorigen braten. Die Speckstreifen kann man in gestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer wälzen. Zu dem Wasser, welches man über das Fleisch gießt, schüttet man etwas Essig, nach Belieben mehr oder weniger, je nachdem man den Braten sauer haben will. Um die Brühe dicklich zu machen, läßt man eine Brodrinde mit zerkochen. Man belegt ihn beim Anrichten ebenfalls mit Citronenscheiben; auch kann man einige davon etwas mit durchkochen lassen.

§. 4. Kälberbraten.

Soll ein Kalbsviertel am Spieße gebraten werden, so klopft man es erst recht gut durch, welches überhaupt bei jedem Kälberbraten geschehen muß. Alsdann hackt man den untern Theil des Knochens von dem Kalbsviertel ab, und wässert es eine kurze Zeit ein; hierauf spickt man es, steckt es mit gehörigem Gleichgewicht am Spieß, und befestigt es gut; zuerst begießt man es einmal mit kochendem Wasser, welches man weggießt, dann fleißig mit geschmolzener Butter, doch gießt man auch etwas siedendes Wasser darunter. Wenn es ein Weilchen gebraten, so bestreut man es mit Salz, und läßt es völlig gar und schön gelbbraun braten. Die Bratenbrühe schlägt man durch ein Haarsieb, und gibt sie dazu. Hat man eine bloße Kalbskeule ohne Ribben, so ziehet man, nachdem sie eingewässert, alle zähe grobe Haut davon, und spickt sie mit Speck. Im Uebrigen verfährt man eben so wie oben.

§. 5. Ein Kalbsviertel in der Pfanne.

Die Vorbereitungen sind dabei dieselben, als wenn man am Spieß bratet. Alsdann legt man das Fleisch in die Pfanne auf das Bratenschlittchen, schmelzt die dazu erforderliche Quantität Butter, zu welcher man etwas kochendes Wasser gießt, gibt sie darüber, streut Salz darauf, thut einige Citronenscheiben, Chalotten und Nelken hinzu, und bratet den Braten unter fleißigem Begießen gar. Zuerst legt man die Niere nach unten, dann aber, wenn der Braten halb gar ist, nach oben. Zuletzt wird der Braten noch einmal stark mit Butter begossen, mit Semmelkrumen bestreut, etwas saurer Rahm

darauf gegeben und so läßt man ihn braun werden. Beim Anrichten legt man ihn ebenfalls so, daß die Niere oben ist.

§. 6. Kalbskeule in der Pfanne.

Sie wird eben so, wie §. 4. gezeigt, vorgerichtet, dann so in die Pfanne gelegt, daß die gespickte Seite zuerst nach unten liegt, dann wird sie nach oben gewendet. Man kann zu dem kochenden Wasser, welches man übergießt, entweder einige Speckscheiben oder ein gutes Stück Butter thun. Das fleißige Begießen ist auch hierbei wie bei allen Braten eine Hauptsache, auch werden dieselben Ingredienzien, wie bei §. 5. gezeigt, hinzugethan.

§. 7. Sauere Kalbskeule.

Wird ganz so behandelt wie die vorige, nur legt man sie vorher 6 bis 8 Tage in Essig, worin etwas Gewürz, Chalotten und einige Lorbeerblätter geworfen, und bratet sie auch mit etwas Essig.

§. 8. Gefüllte Kalbsbrust.

Man macht eine Farce von geriebenen Semmeln, Eiern und Butter oder gehacktem Speck, fein gehackten Chalotten, ein wenig Citronenschale und etwas süßem Rahm; schneidet die Brust auf, füllt die Farce ein, nähet die Brust wieder zu, und bratet sie wie ein Kalbsviertel.

§. 9. Hammelbraten.

Man nimmt dazu ein Viertel oder auch nur eine Keule, klopft das Fleisch tüchtig durch, häutet und wäscht es ab; alsdann legt man es in die Bratpfanne, und läßt es unter unermüdetem Begießen schön braun braten. Zuerst macht man die Hitze nur schwach, dann aber stärker. Wenn man es einlegt, so muß die schönste Seite erst nach unten zu liegen. Man kann den Braten mit Chalotten oder etwas Knoblauch spicken; wer es liebt, kann auch in der Brühe einige Zwiebeln mit kochen, auch das Fleisch mit etwas Salbei oder Majoran durchziehen.

§. 10. Hammelkeule auf Wildprets Art.

Man schneidet von einer Hammelkeule alle Haut und alles Fett herunter, klopft sie gut durch, spickt sie mit Speck, und legt sie in ein irdenes Geschirr. Alsdann bestreut man sie mit gröblich gestoßenem Pfeffer, Wachholderbeeren und englischem Gewürz, legt Lorbeerblätter, und wenn man will, auch etwas Basilicum und Salbei dabei, gießt Essig, welchen man lauwarm gemacht, darüber, und läßt die Keule 6 bis 8 Tage darin liegen. Alsdann wird der Braten wie gewöhnlich mit einer Brodrinde; etwas von der Marinade und einem Stückchen Speck, auch einigen Citronenscheiben gar gebraten. Wenn man will, kann man diesen Braten auch am Spieß braten; wenn er die gehörige Zeit in Essig gelegen, so steckt man ihn an den Spieß, begießt ihn während des Bratens fleißig, zuerst mit der Marinade und dann mit zerlassener Butter.

§. 10^b. Hammelkeule als Wildpret auf andere Art.

Eine schöne große Hammelkeule wird ebenfalls von allem Fett und Haut befreit, 2—3 Tage mit den im vorig. §. angegebenen Gewürz in Essig gelegt, herausgenommen, und wieder einen ganzen Tag gewässert. Dann wird die Keule wie Wildpret gespickt und wie oben angegeben, gebraten.

§. 11. Hammel-Carrée am Spieß.

Das ganze Ribbenstück, so weit es Ribbe heißt, wird an den Spieß gesteckt, mit Chalotten, Knoblauch und etwas Salbei gespickt, mit Salz und Pfeffer gerieben, und wie ein anderer Braten gebraten.

§. 12. Lammsbraten.

Man nimmt dazu entweder die ganze hintere Hälfte, oder auch nur ein Viertel des Lammes. Im ersteren Falle spannt man sie mit einem Holz auseinander. Alsdann bratet man den Braten in der Pfanne unter fleißigem Begießen mit zerschmolzener Butter und etwas kochendem Wasser und Salz gar. Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronenscheiben.

§. 13. Gefüllter Lammsbraten am Spieß.

Man mache ein Füllsel von zu Schaum gerührter Butter, einigen Eiern, geriebener Semmel, ausgelesenen und gewaschenen kleinen Rosinen, etwas Zucker, Muskatblüthe und Salz. Von dem etwas ausgewässerten Braten löse man nun die Haut los, fülle die Farce dazwischen, und nähe die Deffnung wieder zu. Alsdann steckt man ihn an den Spieß, befestigt ihn wohl, und begießt ihn mit geschmolzener Butter. Nach einer kurzen Zeit salzet man ihn, schüttet auch etwas kochendes Wasser zu der Butter, und begießt den Braten recht fleißig. Wenn er gar ist, begießt man ihn noch einmal stark mit Butter, bestreut ihn mit geriebener Semmel, und richtet dann an. Im Anfange muß man das Feuer nur schwach machen, damit der Braten nicht gleich eine zu starke Kruste ansetzt, und sich recht mürbe und saftig bratet. Wenn man will, kann man auch zu dem Füllsel Schweinefleisch und gute Kastanien hacken. Beim Anrichten belegt man den Braten mit Citronenscheiben.

§. 14. Schweinebraten.

Vorzüglich gut schmeckt dieser Braten, wenn man ihn erst 3 bis 6 Tage in Essig mit etwas Nelken, Nelkenpfeffer, einigen Zwiebeln oder Chalotten und Lorbeerblättern legt. Wenn man ihn in der Pfanne bratet, gießt man etwas von dem Essig, worin er gelegen, und noch etwas Wasser daran, und läßt den Braten unter fleißigem Begießen mit Citronenscheiben und dem gehörigen Salz gar braten. Wird er am Spieß gebraten, so begießt man ihn fleißig mit seinem eignen Fett, wozu man noch etwas kochendes Wasser gießt. Hat man ihn nicht in Essig gelegt, und bratet am Spieß, so kann man ihn mit Nelken spicken, in der Pfanne aber Nelken, Zwiebeln und Citronenschale beilegen.

§. 15. Spanferkel zu braten.

Wenn das Spanferkel geschlachtet und hernach abgebrühet wird, so darf das Wasser dazu nicht heißer sein, als daß man allenfalls einen Finger darin halten kann. Wenn es ausgeschlachtet ist, muß es ausgewaschen und ausgewässert werden. Alsdann spannt man mit einem Holze die Keulen auseinander, bindet die Beine einwärts, und schiebt die vordern Beine im Gelenke zusammen. Hierauf steckt man es der Länge nach an einen Bratspieß durch den Rüssel und Hals, und läßt es ohngefähr eine Stunde bei mittelmäßigem Feuer braten. Während des Bratens muß es mit Speck bestrichen und Acht gegeben werden, daß es von zu starkem Feuer keine Blasen bekomme, aber auch nicht zu weiß und weich bleibe. Sollten sich doch einige Blasen bilden, so sticht man sie auf. Die Schwarte muß gelbbraun und knorplig werden. Beim Anrichten wird das Aufspannholz und der Bindfaden davon genommen, einige Löffel voll gute Jus darunter gegeben, das Ferkel mit gesottenen und in Butter gebratenen Kartoffeln umlegt, und zur Verzierung eine Citrone ins Maul gesteckt. Das Spanferkel muß beim Braten auch mit abgekochtem Salzwasser besprenget werden.

§. 16. Gefülltes Spanferkel gebraten.

Man behandelt das Ferkel auf obige Art, macht dann ein Füllsel von dessen gehackter Leber, Semmelkrumen, Butter, Eiern, etwas gestoßenen Mandeln, Capern und Citronenscheiben, füllt das Ferkel damit, nähet es zu, und bratet es nach der Anweisung in vorigem §. am Spieße gar.

§. 17. Wildpret zu braten.

Man mag nun eine Keule, oder einen Ziemer, oder ein anderes Stück braten wollen, so muß das Wildpret vorher gut abgehäutet, einige Zeit eingewässert, und recht sauber und schön gespickt werden. Alsdann kann man es am Spieße oder in der Pfanne braten. Zum Begießen rührt man geschmolzene Butter, ausgelassenen Speck und sauern Rahm zusammen, und wenn diese Brühe zu dick wird, gießt man etwas kochendes Wasser zu. Auch bei diesem Braten ist das Begießen, um denselben schmackhaft zu bekommen, eine Hauptsache. Zu einer Hirschkeule braucht man wohl 4 Stunden, Rehwild ist aber ohngefähr in drei Stunden gar. Man kann den Braten nach dem letzten Mal Begießen mit Semmelkrumen bestreuen. Man kann das Wildpret auch vorher einige Tage mit einigen Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Chalotten, Nelkenpfeffer und Salz in Essig legen, und beim Braten etwas von dieser Marinade zu obiger Sauce zum Begießen zugeben.

§. 18. Hasenbraten.

Der Hase wird abgestreift, Kopf, Brust und Vorderblätter davon genommen, und einige Zeit eingewässert; hernach schneidet man das Schloß auf, wäscht das Weidloch rein aus, häutet ihn gut ab, und spickt ihn dicht und zierlich. Alsdann speilert man ihn durch die in-

wendige Seite der Keulen, hauet die rauchen Beine zur Hälfte weg, steckt den Hasen am Spieß und befestigt ihn gut. Zuerst wird er durchaus mit kochendem Wasser begossen, und dieses gleich wieder weggeschüttet. Hernach begießt man ihn fleißig mit zerlassener Butter, wozu man auch noch ausgelassenen Speck nehmen kann. Wenn er ein Weilchen gebraten, so salzet man ihn. Vor dem Anrichten kann man ihn, wodurch er vorzüglich gut wird, einige Mal mit Rahm begießen, und dann mit geriebener Semmel bestreuen. Bratet man den Hasen in der Pfanne, so muß man ihn recht hoch legen, einige Zwiebeln und Citronenscheibchen dazu thun, und fleißig begießen, zuletzt ebenfalls mit sauerem Rahm und dann mit Semmeln bestreuen.

§. 19. Kaninchen, wilde und zahme.

Werden wie die Hasen gebraten. Die zahmen muß man vorher, welches auch bei den wilden am besten ist, in eine Marinade von Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Englisch = Gewürz u. dergl. legen, wodurch sie einen kräftigen Geschmack bekommen.

§. 20. Einen welschen Hahn oder Puter zu braten.

Der welsche Hahn muß den Tag vorher abgeschlachtet, gerupft und ausgenommen werden; dann wässert man ihn ein, trocknet ihn, und reibt ihn mit Kleien ab, inwendig aber wird er mit Salz eingerieben und ausgewaschen. Hierauf gibt man ihm den Kopf unter den rechten Flügel und den rein gemachten Magen und die Leber unter den linken, schlägt den Brustknochen ein, und klopft die Brust recht mürbe. Gewöhnlich spickt man die Brust fein und sauber mit Speck, ist aber der Hahn sehr fett, so kann man dieses auch unterlassen. Nun macht man ein Füllsel von geriebener Semmel, Butter, Eiern, kleinen Rosinen und Mandeln, und füllt den Kropf damit aus. Oder man kann auch ein Füllsel von der Leber des Hahns machen, welche man von allen Fasern reinigt, mit einer Zwiebel und einigen Sardellen recht klar hackt, und mit eingeweichter und ausgedrückter Semmel, Butter, Eiern, Salz und etwas Muskatennuß vermenget. — Der Kropf wird dann wieder zusammengeheftet; er darf aber nicht zu dicht ausgefüllt werden, sonst zerplatzt die Haut leicht. Alsdann bratet man den Hahn am Spieße oder in der Pfanne. Wenn man am Spieße bratet, so kann man den Puter mit Speckscheiben bewickeln, ihn zuerst mit Salzwasser begießen, dann fleißig mit zerlassener Butter, ausgelassenem Speck und seiner eigenen Brühe. In der Pfanne legt man beim Braten die Brust zuerst nach unten, dann nach oben, begießt ebenfalls fleißig, und in beiden Fällen kann man ihn mit Semmelkrumen zuletzt bestreuen.

§. 21. Gerösteter Puter = Braten.

Von einem Puterbraten bleibt oft viel übrig, man kann dann die Keulen so wie alle andere Stücken auf folgende Art zubereiten: Man kerbt die Keulen oder andere Stücken Fleisch übers Kreuz ein, besprengt sie mit Wein, und läßt sie darin eine halbe Stunde liegen, dann wendet man sie in geschmolzener Butter, darnach in geriebener Semmel, welche

mit gehackter Petersilie, klarem Pfeffer und Salz vermischt ist, um. Hierauf bratet man sie auf dem Roste, und tropft zerlassene Butter darauf, und streut auch noch geriebene Semmel darüber.

§. 22. Gebratene Kapaunen.

Die Kapaunen müssen Tages vorher abgeschlachtet, gereinigt und eingewässert werden. Alsdann spickt man die Brust mit Speck, klemmt Kopf, Magen und die Leber unter die Flügel, und bratet sie wie den welschen Hahn.

§. 23. Wouarden

oder geschnittene Hühner können wie die Kapaunen behandelt werden; man braucht aber beide, wenn sie hübsch fett sind, auch nicht zu spicken, sondern darf sie nur mit Speckscheiben umwickeln oder belegen, und kann sie dann eben so saftig braten.

§. 24. Junge Hühner oder Tauben zu braten.

Sollen sie an den Spieß kommen, so umwindet man sie mit Speckscheiben, auch kann man noch ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber binden. In der Pfanne gebraten, legt man Speckscheiben darauf; sind sie mager, so werden sie gespickt. Die Tauben füllt man gewöhnlich mit einem Füllsel von Semmel, Butter und Eiern; zu den Hühnern aber kann man folgendes machen: Man hackt die Hühnerlebern, Herzen, Speck, mit einigen Zwiebeln klein, und vermischt es mit Semmel, Eiern und ein wenig Pfeffer. Beim Füllen legt man ganz dünne Speckscheiben hinein. Will man dieses Füllsel nicht machen, so füllt man die Hühner bloß mit rein gelesener und gewaschener Petersilie. Den Kopf steckt man bei den Hühnern unter einen Flügel und unter den andern den Magen und die Leber, wenn man diese nicht zum Füllsel verbraucht hat. Das Begießen muß man ja fleißig wiederholen, weil sie leicht trocken werden.

§. 25. Gebratene Gans.

Die Gans muß ordentlich abgeschlachtet werden, man beugt den Schnabel dicht an den Hals, schneidet dann oberhalb des Endes des Kopfs mit einem scharfen Messer in den Hals hinein, bis das Blut quillt; man läßt sie nun gut ausbluten, und wenn man Gänsewarz machen will, so läßt man das Blut unter beständigem Quirlen in etwas Essig laufen. Die Bereitung des Gänsewarzes ist Kap. IV. §. 158. gezeigt worden. Dann rupft man sie sogleich, doch behutsam, damit die Haut nicht zerrissen werde, welches, wenn die Gans fett ist, vorzüglich leicht zu geschehen pflegt, sengt die kleinen Federchen an einem lodernden Feuer ab, hält auch die Füße über das Feuer, damit die harte Haut herunter gehet, und wäscht sie dann mit Kleien und warmem Wasser recht rein ab. Hierauf nimmt man sie aus, doch muß man sie erst kalt werden lassen; am besten ist es, man legt sie in kaltes Wasser, schälet das Fett davon, schneidet oder haut Hals, Flügel und Füße im Gelenke ab, und hängt sie dann auf. Den Ma-

gen macht man rein, welcher dann mit den Flügeln u. s. w. gekocht wird; eben so die Leber, wenn sie nicht groß und fett ist; sonst bereitet man lieber ein anderes Gericht davon. Man brüht sie dann innerhalb aus, und reibt sie mit Salz ein, wenn man will, auch mit etwas Majoran. Man füllt sie mit Borstorfer Äpfeln, oder mit geschälten guten Kastanien; auch kann man beides zusammen nehmen, und in Stückchen geschnittene geschälte Mandeln, rein gemachte Rosinen und in Butter gebratene Semmel darunter mischen, und die Gans damit füllen, welches recht gut schmeckt. Wer den Geschmack liebt, kann auch Beifuß oder Majoran mit hinein stecken. Auch kann man einige Zwiebeln mit hinein stecken, so wie auch in die Bratpfanne thun. In der Bratpfanne muß die Gans recht hoch liegen, und recht oft begossen werden. Die Brühe muß, je nachdem die Gans fett ist, mehrere Male abgefettet werden. Ist die Gans sehr fett, so ist es gut, wenn man einen Bogen Papier darüber deckt, damit sie nicht zu schnell braun wird, denn alsdann brätet kein Fett mehr aus. — Beim Einkauf der Gänse, wo man sich auch vorzusehen hat, daß man keine alte bekommt, rechnet man gewöhnlich, daß das, was eine Gans über zehn Pfd. wiegt, Fett sein müsse; es gilt diese Regel aber nicht immer, und kommt es vorzüglich auf die Größe der Gänse an, und es kann eine Gans, die über zehn Pfd. wiegt, gleichwohl mager sein. Eine Gans braucht ohngefähr, ehe sie gar wird, drei Stunden.

§. 26. Enten gebraten.

Die Enten werden eben so vorbereitet wie die Gänse, ausgenommen, daß man ihnen Hals und Flügel nicht abschneidet. Alsdann brätet man sie auch auf dieselbe Art wie die Gänse, und legt Magen und Leber in die Pfanne daneben. Die Leber kann man auch hacken, mit geriebener Semmel, Butter und Eiern vermischen, und mit dieser Farce die Ente füllen. Auch kann man sie mit Äpfeln, oder mit abgekochten und geschälten Kartoffeln füllen; dieses hängt von Jedermanns Belieben ab.

§. 27. Wilde Enten zu braten.

Werden eben so wie die zahmen am Spieße oder in der Pfanne gebraten; um ihnen den wilden Geschmack etwas zu benehmen, besteckt man sie mit einigen Nelken. Man begießt sie fleißig mit zerlassener Butter. Unter diese Brühe zum Begießen kann man auch einige geschärbte Sardellen thun.

§. 28. Feld- und Haselhühner.

Die Feld- oder Rebhühner werden gerupft bis auf den Kopf, doch rupfen manche auch diesen mit, ausgenommen, und wie junge Hühner dressirt. Alsdann spickt man sie auf der Brust, und brätet sie an dem Spieße oder in der Pfanne gar. Sie müssen sehr oft mit geschmolzener Butter begossen werden. Haselhühner hat man nicht nöthig zu spicken, sie müssen aber mit Speckstreifen belegt werden. Zuletzt kann man sie mit geriebener Semmel bestreuen. Sollen sie

angerichtet werden, so steckt man die ungerupften Köpfschen auf dünne kurze Stäbchen Holz, macht eine zierliche Krause von Papier, schiebt diese mit auf die Stäbchen, und steckt solche in die Hälse der Rebhühner oder Haselhühner zwischen Haut und Wirbel fest.

§. 29. F a s a n.

Dem Fasan schneidet man ungerupft den Kopf ab, zieht den Schwanz aus, und schneidet die Flügel ab. Dann wird er rein gerupft, ausgenommen, und vor dem Braten etwas eingewässert. Alsdann belegt man ihn mit Speckscheiben, umwindet ihn mit Zwirn, und bratet ihn am Spieße oder in der Pfanne gar. Wenn er braun werden soll, so nimmt man ohngefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten den Speck ab, außerdem läßt man ihn daran. Man richtet ihn auf einer Schüssel dann an, setzt ihm den Kopf auf, und befestigt die Flügel und den Schwanz an gehörigem Orte.

§. 30. Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft, und die Haut von Hals und Kopf abgezogen. Den Schnabel stößt man statt eines Speilers quer durch die Keulen, und bratet sie am Spieße unausgenommen gar. In die Pfanne, welche man untersetzt, werden geröstete Semmelschnitte gelegt, damit das Eingeweide, welches heraus fällt, darauf zu liegen kommt. Man muß die Schnepfen entweder spicken, oder beim Braten mit Speckscheiben belegen. Man kann auch das Eingeweide heraus nehmen, und klein hacken, (doch thut man den Magen davon,) dann mit Eiern, etwas Salz, Pfeffer und Ingwer vermischen, in Butter rösten, und auf in Butter geröstete dünne Semmelscheiben streichen. Diese werden dann beim Anrichten der Schnepfen dazu gegeben. Die Schnepfen, Rebhühner, so wie anderes kleines Federvieh wird, wenn man es am Spieße braten will, an kleine Spießchen gesteckt, und mit diesen dann an den großen Bratspieß befestigt.

§. 31. Krammetsvögel.

Wenn die Krammetsvögel erupft sind, so wird ihnen der Schnabel dicht am Halse in die Brust gedrückt, und sie werden so, ohne ausgenommen zu werden, an die Spießchen gesteckt; zwischen jeden Vogel steckt man ein Scheibchen Speck mit an. Sie können auch in der Pfanne oder auf dem Roste gebraten werden, im letztern Falle kann man sie mit Butter überträufeln, und im erstern mit Speckscheiben belegen. Wenn sie bald gar sind, so bestreut man sie mit gestoßenen Wachholdern und geriebener Semmel. Auch kann man sie füllen; man hackt nämlich die Herzen, Lebern und Magen klar, mischt geriebene Semmel, Eier und gestoßene Wachholdern darunter, und füllt sie damit.

§. 32. Lerchen.

Die Lerchen werden eben so behandelt wie die Krammetsvögel; am Spießchen steckt man Speck dazwischen. Man kann das Eingeweide

weide darin lassen, oder auch heraus nehmen; im letztern Falle muß man sich aber in Acht nehmen, daß man das Fett nicht mit heraus zieht. In der Pfanne oder auf dem Roste braten sie mit Butter. Weinbeeren mit der Butter, worin sie gebraten, durchschmort, und dann mit Zucker und Zimmt bestreut, schmecken sehr gut dazu.

§. 33. Allerlei Arten Kleiner Vögel.

Sie werden gerupft und gebrüht, mit Salz und Nelken eingerieben, dann in Schmalz und Butter gebraten. Sie werden ausgezogen. Man kann wie zu den Lerchen Weinbeeren oder ein Aepfel-Muß dazu geben.

§. 34. Kleine Vögel auf eine andere Art zuzurichten.

Sie werden wie die vorigen zubereitet, dann in Schmalz oder Butter geröstet. Alsdann wird Wein auf geröstetes Roggenbrod gegossen, und dieses darin recht weich gekocht; dann reibt man es durch ein Haarsieb, gießt dabei noch etwas Wein nach, thut Zucker, Citronenscheiben und Citronensaft hinzu, gibt es über die Vögel, und läßt alles zusammen ohngefähr eine Viertelstunde dämpfen.

§. 35. Einen Schweineschinken wie wilden zu braten.

Von einem frischen Schweineschinken macht man die Haut herunter, und schneidet alles Fett davon; dann legt man ihn einige Tage in recht scharfen Essig, und thut etwas Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Kräuter dazu. Wenn man den Schinken braten will, so nimmt man ihn aus der Marinade, spickt ihn fein mit Speck, und braten ihn am Spieße. Beim Braten begießt man ihn oft mit Butter und etwas von dem Essig, worin er gelegen. Nach dem letzten Mal Begießen bestreut man ihn mit geriebener Semmel.

Sechstes Kapitel.

Die verschiedenen Arten Fische zuzubereiten.

§. 1. Karpfen blau zu fieden.

Der Karpfen wird gerissen, in Stücken geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, und mit Weinessig besprenkt, so daß aber jedes Stück benetzt wird. Alsdann bringt man ihn mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, wenn man will, auch einer schwarzen Brodrinde in siedendes Wasser. Auf jedes Pfd. rechnet man ohngefähr eine kleine Hand voll Salz, doch muß man das Wasser, weil das Salz nicht von einerlei Güte ist, versuchen, um zu sehen, ob es die gehörige Schärfe hat; denn dieses richtig zu treffen, ist beim Fische eine Hauptsache. Ist der Karpfen gar, so nimmt man ihn mit der Fischschaufel aus dem Wasser, und richtet die Stücken so auf der Schüssel an, daß die Mäuler und Schwänze nach dem Rande zu liegen kommen, die Mittelstücken, den Rogen und die Milch legt man in die Mitte der Schüssel. Man bedeckt die Schüssel nun noch etwas, wodurch der Karpfen noch mehr blau wird. Man puzt die Schüssel dann mit Petersilie aus. Wenn man eine Sauce dazu geben will, so bereitet man diese von geriebenem Meerrettig, Weinessig und Zucker.

Alle Fischarten, vorzüglich aber Karpfen, Schleie, Hecht und Aal gewinnen sehr an Wohlgeschmack, wenn man sie nach dem Sieden in dem Wasser, worin sie gesotten, $\frac{1}{2}$ bis 1 ganze Stunde oder noch länger stehen läßt. Man stellt dabei das Gefäß so, daß die Fische heiß bleiben, doch nicht mehr fieden.

§. 2. Karpfen in polnischer Brühe.

Wenn der Karpfen gerissen ist, so wird er mit einer guten Theetasse voll Weinessig so ausgewaschen, daß das Blut nicht verloren gehet; dieses hebt man nun zusammen auf. Hierauf nimmt man auf 2 Pfd. Karpfen $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 2 bis 3 Zwiebeln, etwas Melken, eine in Stücken geschnittene Möhre und Selleriewurzel, Lorbeerblätter und den Essig mit dem Blut, und thut es nebst dem Fisch

und Salz in ein Maas Wasser, (statt des Wassers wird auch von Einigen Bier genommen), und läßt ihn darin gar sieden. Der Fisch kann, wenn man will, auch vorher geschuppt werden; auch kann man einige Citronenscheiben daran thun.

§. 3. Karpfen in einer anderen Sauce.

Es wird Mehl in Butter geröstet, dann thut man Fleischbrühe und etwas Wein mit einer gespaltenen Zwiebel, Nelken, Muskatblüthe, Ingwer, Essig, Salz, Citronenscheiben und Lorbeerblätter dazu, läßt es kochen, thut dann den Fisch hinein, und verfährt wie oben.

§. 4. Ein Karpfen auf der Schüssel.

Der Karpfen wird vor dem Reißen geschuppt, dann in Stücken geschnitten und gesalzt, und muß in dem Salze eine Stunde stehen bleiben. Alsdann nimmt man zu 3 Karpfen $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 5 Stück klein geschnittene Sardellen, eine halbe fleingeschnittene Citrone, eine halbe Theetasse voll Rheinwein, etwas Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter, und läßt den Karpfen darin auf der Schüssel sieden. Gehet dieses nicht gut an, so läßt man ihn in einem Tiegel sieden, richtet ihn dann auf einer Schüssel an, und gießt die dickliche Brühe darüber.

§. 5. Karpfen in Blut.

Man sticht den Karpfen mit einem scharfen Messer ins Maul, zerschneidet ihm in dem Hals die kleinen Adern, und läßt das Blut in Weinessig laufen. Wenn nun der Karpfen gerissen ist, so wird das Eingeweide zu dem Blut in den Weinessig gethan. Alsdann nimmt man zu 3 Pfd. Karpfen 14 Gewürznelken, 15 Körner Nelkenpfeffer, ein wenig Muskatblüthe und Zimmt, alles gestoßen, dann 4 Loth Zucker, eine geschnittene halbe Citrone, ein paar Stauden Sellerie, einige Möhren, Petersilie, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, eine Hand voll Salz und einige Lorbeerblätter, thut es in ein Maas Bier, und läßt es gut kochen. Wenn es kocht, so wird der Weinessig mit dem Blute und dem Eingeweide gleichfalls hinzu gethan. Hierauf läßt man es abermals aufkochen, wirft den Karpfen hinein, und läßt ihn eine gute Viertelstunde mit kochen. Der Karpfen darf alsdann nicht sogleich mit angerichtet werden, sondern er muß erst etwas verrauchen, ehe er zu Tische gebracht wird.

§. 6. Juden-Karpfen.

Der Karpfen wird ordentlich geschuppt und zerrissen, in drei Theile geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit siedendem Essig begossen, und etwas Gewürznelken und Pfeffer daran gethan. Alsdann gießt man in einen Kessel Weißbier oder Breihahn, thut etwas Butter dazu, läßt es heiß werden, schüttet den Karpfen mit seiner ersten Brühe dazu, und siedet ihn ohngefähr eine kleine halbe Stunde, bis die Brühe kurz und dicklich wird. Wenn es einige Zeit gekocht hat, so thut man auch kleine Rosinen und Citronenschale dazu. Auf diese Art bereitet, schmeckt der Karpfen sehr gut.

§. 7. Karpfen mit kurzer Brühe.

Wenn der Karpfen gerissen ist, so gießt man siedenden Weinessig darauf, damit er blau wird, und thut auch Salz dazu. Alsdann kocht man ihn in weißem Weine, unreifem Traubensaft, Weinessig, mit großen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und guter Butter, und richtet diese Brühe über die Karpfen an.

§. 8. Karpfen auf böhmische Art.

Wenn der Karpfen gehörig vorbereitet, in Stücken geschnitten und eingesalzen ist, so thut man in ein Kasserol 2 Mäsel Bier, 1 Mäsel Wein und $\frac{1}{4}$ Mäsel Franzbranntwein nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel, und läßt dieses zusammen aufkochen. Dann legt man den Karpfen hinein, deckt ihn fest zu, nimmt ihn, wenn er gar gesotten, heraus, und läßt die Brühe bei schnellem Feuer scharf einkochen. Hierauf schwitz man einige gehackte Chalotten in Butter, läßt sie kalt werden, thut dann noch zwei Eßlöffel voll Capern und 5 Stück Sardellen, beides recht klar gehackt, ein Stück Butter und einen Eßlöffel voll Mehl zu den Chalotten, und arbeitet alles gut durch einander. Ist nun die Karpfenbrühe bis auf ein Mäsel eingekocht, so gießt man sie über obiges, drückt den Saft einer halben Citrone dazu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, und richtet sie über den Fisch an.

§. 9. Karpfen farcirt.

Der Karpfen wird geschuppt, dann die Haut den Rücken hinunter aufgeschnitten, und von beiden Seiten behutsam abgelöst, doch ohne sie zu beschädigen. Der Kopf und Schwanz bleiben an der Haut hängen, und das mittlere Fleisch wird am Kopfe und überm Schwanz durchgeschnitten und herausgenommen. Aus diesem Fleische macht man alle Gräten sorgsam heraus, und hackt es klein, hierauf reibt man ein Stück Butter schaumig, schlägt drei oder auch mehr Eier dazu, je nachdem der Fisch groß ist, thut auch eingeweichtes und wieder ausgetrocknetes Franz- oder Milchbrod, nebst etwas gehackten Chalotten oder Citronenschale, etwas Salz und nach Bedarf noch etwas geriebene Semmel hinzu; dieses alles vermischt man recht gut, und arbeitet es dann recht gut unter das Karpfenfleisch. Mit dieser Farce füllt man nun die Karpfenhaut, und nähet sie wieder zu, sucht aber, so viel wie möglich, dem Fisch seine gehörige Gestalt zu geben. Hierauf legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt ihm unten und oben Butter, und läßt ihn so backen. Man muß aber ein paar Hölzchen unterlegen, damit der Karpfen nicht auf dem Boden der Pfanne anbäckt. Wenn er ein Weilchen gebacken, so bestreut man ihn mit Parmesankäse. Um die Sauce zu verlängern, gießt man kurz vor dem Anrichten etwas kochendes Wasser zu. Die Faden werden wieder herausgezogen. Eine Sardellen-Sauce dazu schmeckt sehr gut.

§. 10. Karpfen in Gelée.

Man läßt den Tag vorher, ehe man den Karpfen zubereitet, ein Gelée von einigen klein gehauenen Kälberfüßen und $\frac{1}{2}$ Pfd. Hirschhorn

Kochen, und filtrirt es gut. Den andern Tag nimmt man den Karpfen, schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn in- und auswendig, besprenkt ihn mit Salz, und läßt ihn so ein Weilchen liegen. Alsdann trocknet man ihn ab, schlägt ihn in ein in Essig getauchtes Tuch, und läßt ihn darin in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und etwas Gewürz gar kochen, doch darf er nicht zu weich werden. Nun thut man zu dem den Tag vorher bereiteten Gelée noch 1 Nösel Rheinwein, den vierten Theil so viel Essig, den Saft einer Citrone und deren Schale hinzu, und läßt es kochen. Wenn man es bald abnehmen will, thut man das wohl zerschlagene Weiße von einigen Eiern hinzu, und läßt es mit kochen; dabei muß man mit dem Schaumlöffel das Gelée immer in die Höhe heben, weil es sehr steigt, und damit sich das Eiweiß verkocht; nun nimmt man es gut ab, gießt eine Tasse voll kaltes Wasser zu, und läßt es ein Weilchen stehn; hernach läßt man das Gelée so lange durch ein Tuch oder durch den Geléebeutel laufen, bis es ganz klar ist. Die längliche Form, in welche man den Karpfen legt, verziert man am Boden mit Petersilie, Estragon, und wenn man will, mit Krebschwänzen nach eignem Belieben, doch so zierlich wie möglich. Man kann auch abgezogene und in Stücken geschnittene Mandeln und Pistazien mit dazu nehmen. Alsdann wird der Karpfen hineingelegt, und das Gelée übergossen. Wenn das Gelée gelirt hat, und man den Fisch heraus thun will, so schlägt man einen Augenblick ein in heißes Wasser getauchtes Tuch um die Form, und stürzt ihn dann um auf eine Schüssel; diese kann man nun noch an den Seiten mit Petersilie und sonst etwas Passendem verzieren.

§. 11. Karpfen gedämpft mit Zwiebeln.

Der Karpfen wird geschuppt, gerissen und in Stücken geschnitten. Alsdann thut man ihn mit etwas Wasser, Butter, klein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Lorbeerblättern und Gewürz in ein Kasserol oder Tiegel, verdeckt ihn gut, und läßt ihn kurz eindämpfen, bis die Zwiebeln gar sind.

§. 12. Karpfen mit rothem Wein.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen und in Stücken geschnitten; dann kerbt man ihn etwas ein, bestreut ihn mit Salz, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Hierauf trocknet man ihn ab, legt ihn in ein Kasserol, gießt so viel rothen Wein darauf, daß er bedeckt ist, thut einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, etwas Citronenschale und Saft, nebst einem kleinen Stückchen Zucker dazu, und läßt ihn auf schnellem Feuer einkochen, rührt einen Eßlöffel voll Mehl unter ein Stückchen Butter, löset es mit etwas guter Jus und dem Salze des Karpfens auf, gießt es auf den Karpfen, und läßt ihn noch einigemal damit durchkochen. Das Eingeweide kocht man in Salzwasser gar, richtet es nebst dem Karpfen an, und gießt die Sauce darüber.

§. 13. Karpfen auf dem Roste.

Man schuppt die Karpfen rein ab, nimmt sie aus, thut die Galle aus dem Eingeweide, und wäscht es nebst dem Karpfen recht rein; dann schwitzt man etwas fein geschnittene Chalotten in einigen Löffeln voll Provenceröl, drückt von einer Citrone den Saft hinzu, nebst etwas Salz und Wein. Dieses schüttet man lauwarm über die Karpfen in ein irdenes Geschirr, und läßt sie einige Stunden darin liegen. Dann legt man die Karpfen auf den Rost, und setzt ihn auf glühende Kohlen, läßt sie fünf Minuten auf einer Seite braten, kehrt sie um, und läßt sie auf der andern Seite auch so lange braten. Während dessen bestreicht man die Karpfen mit der Marinade, worin sie vorher gelegen haben, kehrt sie noch einige Mal um, und bestreicht sie fleißig. Alsdann schwitzt man einige gehackte Chalotten in Provenceröl, drückt von einer halben Citrone den Saft hinzu, gießt gute Jus darauf, läßt es durchkochen, richtet die Karpfen an, und gibt die Sauce dazu. Die Eingeweide bratet man in einer papiernen Kapsel auf dem Roste, und legt sie dabel.

§. 14. Karpfen mit Speckbrühe.

Man schuppt, und reißt den Karpfen, und salzet ihn; setzt dann Bieressig auf und läßt den Karpfen weich sieden. Unterdessen schneidet man Speck in Würfel, und röstet damit etwas Mehl braun, welches man endlich, wenn der Karpfen gar ist, in die Karpfenbrühe thut, und noch einmal damit aufkochen läßt; dann kann man den Fisch anrichten, und die Brühe darüber geben.

§. 15. Karpfen in eigener Sauce.

Der Karpfen wird geschuppt und in Stücken geschnitten. Dann schneidet man auf eine Schüssel Butter in Stückchen, pußt einen guten Hering, hackt ihn mit Mehl und Butter klein, und legt ihn daran auf die Schüssel. Alsdann werden auch die Karpfenstücke darauf gelegt, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, gestoßene Nelken, ein gutes Glas Wein, ein paar Löffel voll Essig, ein paar halb von einander geschnittene Zwiebeln und der übrige gehackte Hering, aber kein Salz darauf gethan, und zugedeckt. Man läßt den Karpfen nun kochen, und wendet ihn nach einiger Zeit vorsichtig um, damit er nicht zerrissen wird, und gibt ihn alsbald auf den Tisch.

§. 16. Karpfen mit brauner Sauce.

Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, das Blut mit ein wenig Essig ausgespült, hierauf in Stücken geschnitten, mit Salz eingesprenkt, und, wenn sie eine Stunde darin gelegen haben, abgewaschen. Alsdann macht man ein wenig gebranntes Mehl, gießt halb rothen Wein, halb Wasser und ein wenig Essig dazu, und läßt solches zusammen durchkochen. Hierauf wirft man die Karpfen hinein, und thut ein paar gestoßene Nelken, fein geschnittene Citronenschale und etwas Zucker dazu. Endlich gießt man das ausgespülte Blut

auch dazu, läßt die Karpfen gar kochen, und richtet sie mit der Sauce an.

§. 17. Karpfen mit weißer Sauce.

Wenn der Fisch in Stücken geschnitten und ausgewaschen ist, so wird er mit siedendem Essig abgeblauet; alsdann röstet man ein wenig Mehl nur hellgelb in Butter, und dämpft etwas geschnittene Petersilie und Chalotten mit dem Mehl. Unterdessen wird der Karpfen in Wein und Essig, auch Wasser gesotten. Die Sauce rührt man hierauf mit der Fischbrühe an, und thut eine Hand voll Caspern, Citronenscheiben, nebst einer Zwiebel mit Nelken besteckt in die Sauce. Der Karpfen wird dann in die Sauce gelegt, etwas Muskatennuß daran gethan, vollends gar gekocht und angerichtet.

§. 18. Karpfen gebacken.

Die Karpfen werden geschuppt, in Stücken geschnitten, rein gewaschen, abgetrocknet und gesalzen. Dann wendet man sie in Mehl um, und bäckt sie in Butter und bestreut sie mit geschnittener Petersilie.

§. 19. Karpfen marinirt.

Die Karpfen werden geschuppt, in Stücken geschnitten, abgetrocknet, jedes Stück mit Salz gerieben, und in der Pfanne oder auf dem Roste mit Butter gebraten. Hierauf legt man sie in ein Fäßchen, und streut drunter und drüber Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und Nelken, gießt abgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darauf, daß alles bedeckt ist, und spindet das Faß zu. Das Faß wird verpicht, und täglich einmal umgewendet; so hält sich der Karpfen lange. Man speiset ihn kalt.

§. 20. Hecht blau gesotten.

Der Hecht wird ausgenommen und in Stücken geschnitten. Oder man läßt ihn auch ganz, krümmt ihn, und steckt den Schwanz ins Maul. Alsdann macht man Wasser in einem Kessel siedend, salzt es, auf 1 Pfd. eine kleine Hand voll Salz, besprengt den Fisch mit Essig, und wirft ihn in den Kessel, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn langsam gar kochen. Wenn er bald gar ist, hebt man ihn und besprengt ihn mit kaltem Wasser, und nachdem er völlig gar ist, wird er mit Essig besprengt, mit einer Schüssel und Serviette bedeckt; dadurch wird er recht blau. Statt des bloßen Wassers kann man den Hecht auch in halb Wein, halb Essig und Wasser mit etwas Zwiebeln, Citronenscheiben, Nelken, Lorbeerblättern und Pfeffer kochen. Alsdann nimmt man den Fisch mit einer Schaumkelle behutsam heraus, und läßt das Wasser etwas ablaufen. Zum blaugesottenen Hecht gibt man geriebenen Meerrettig und ausgelassene Butter, oder eine Meerrettig-Sauce; auch kann man eine Weinsauce dazu geben.

§. 21. Hecht mit einer Sardellen-Sauce.

Man schuppt den Hecht, reißt ihn am Bauche auf, und zerschneidet ihn in Stücken. Dann gießt man Weinessig in einen Kessel, und thut auf 1 Pfd. Fisch eine kleine Hand voll Salz dazu, legt den Hecht hinein, und läßt ihn sieden, bis sich die Gräten lösen. Hierauf wird der Essig abgegossen, und nachstehende Brühe dazu gemacht. Auf 1 Pfd. Hecht werden 6 Sardellen genommen, ausgewässert, rein ausgegrätet, ein- oder zweimal in Wasser ausgewaschen, ein paar Stunden in Wein gelegt, und fein gehackt. Alsdann setzt man sie mit etwas Butter in einem Tiegel auf Kohlen, und läßt sie zerschmelzen; gießt dann nach Belieben Wein daran, doch muß man, wenn die Brühe etwas dick werden soll, vorher einige Schnitte weißes Brod in dem Wein kochen lassen, würzt sie mit Pfeffer, Muskatblumen, Kardamomen, Citronenmark und Citronenschale, etwas Zucker, und thut zugleich noch ein Stück Butter daran. Dieß alles muß zusammen eine Stunde kochen. Dann wird der Fisch angerichtet, die Brühe darüber gegossen, auf eine Kohlenpfanne gesetzt, damit er mit der Brühe noch einige Zeit kochet. Der Fisch muß hier öfters mit der Brühe begossen, und endlich mit kleingeschnittenen Citronenschalen bestreut werden.

§. 22. Hecht in eigener Sauce.

Wird gemacht wie der Karpfen in eigener Sauce.

§. 23. Hecht auf ungarische Art.

Der Hecht wird geschuppt und in Stücken geschnitten, dann in Wein, Essig, Gewürz, Citronen, Salz, ganzen Zwiebeln und Wasser abgesotten. Hierauf röstet man Mehl, rührt es mit Fischbrühe und Citronensaft auf dem Feuer ab, bis es kocht, thut dann noch Muskatblüthen und Capern dazu, und richtet die Sauce über den Fisch an.

§. 24. Hecht auf der Schüssel.

Der Hecht wird erstlich gar gekocht. Dann werden die Gräten ausgemacht, und das Fleisch auf eine Schüssel klein gepflückt, gestoßener Zwieback, ein Stückchen Butter, etwas Muskatennuß, gute Fleischbrühe und Citronensaft daran gethan. Die Schüssel wird nun bedeckt und der Hecht muß mit der Sauce einige Zeit auf Kohlen dämpfen, dann wird er aufgesetzt. Man kann auch zu der Sauce Sardellen und etwas Chalotten, oder in Rindfleischbrühe abgekochte Petersilienwurzel thun, und den gepflückten Hecht darin dämpfen lassen.

§. 25. Hecht auf der Schüssel nach einer andern Art.

Der Hecht wird gesotten und gepflückt wie der obige; dann wässert man einen Hering ein, macht die Gräten heraus, schneidet ihn in dünne Streifen, legt ihn mit den Hechtstückchen schichtweise auf eine Schüssel, und läßt ihn mit Citronenscheiben in Butter schmoren.

§. 26. Hecht mit Weintrauben.

Der Hecht wird geschuppt und eingekerbt, und in Salzwasser gar gekocht; dann wird das Wasser rein abgegossen, ausgewässerte und klein gehackte Sardellen, ein gutes Theil weiße Weinbeeren, gestoßener Pfeffer, Muskatblumen, Butter, viel Citronenscheiben und Wein daran gethan und gedämpft; kurz vor dem Anrichten rührt man noch etwas klar geriebene Semmel ein.

§. 27. Hecht mit polnischer Sauce.

Der Hecht wird der Länge nach gespalten, in 4 Finger breite Stücken geschnitten, die Schuppenseite überall mit Salz bedeckt, und nach einer Viertelstunde siedender Weinessig darüber gegossen, wozu man etwas Pfeffer thun muß. Der Hecht wird dadurch schön blau. Alsdann wird er mit Thymian, Basilicum, Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Nelken, Pfeffer und so viel Wasser, daß es drei Finger dick übersteht, zugleich mit seiner Marinade gesotten. Er wird mit den Schuppen angerichtet, aber in einem besondern Saucennäpfchen eine Sauce von Butter, Sardellen und gröblich gestoßenem Pfeffer dazu gegeben.

§. 28. Hecht mit Weinsauce.

Man schuppt den Hecht, schneidet ihn in Stücken, wäscht ihn ab, und kocht ihn in Wasser nebst Salz, Zwiebeln und Citronenschale gar. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, ein Löffel voll Mehl nebst ein paar Eidottern klar gerührt, 1 Nösel weißer Franzwein, $\frac{1}{2}$ Nösel Wasser, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, geriebene Citronenschale, etwas Citronensaft, Zimmt und wenig Salz dazu gethan, auf dem Feuer abgerührt, und dann über den Hecht gegeben. Diese Sauce ist ohngefähr zu 3—4 Pfd. Hecht berechnet.

§. 29. Hecht mit Aepfeln.

Der Hecht muß geschuppt, in Stücken geschnitten und eine Stunde eingesalzen werden. Dann trocknet man ihn rein ab, und läßt ihn in folgender Sauce gar kochen: nämlich man nimmt fein gehackte Zwiebeln und in Würfel geschnittene Aepfel, und bratet sie in Butter, thut sie zu dem Hecht in ein Kasserol, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer, Muskatennuß, Zimmt, Safran, großen und kleinen Rosinen, geriebener Citronenschale und Zucker, thut dann doch Wein und Wasser und ein Stück Butter dazu, läßt es zusammen schnell gar kochen, und richtet es dann schnell an.

§. 30. Hecht auf dem Roste gebraten.

Man kann hierzu kleine Hechte brauchen, welche gerissen, geschuppt, eingekerbt, mit Wasser besprengt werden, und eine Viertelstunde liegen bleiben, dann werden sie rein abgetrocknet, mit Butter bestrichene Semmelkrumen darauf gestreut, und auf dem Roste unter öfterm Begießen mit Butter gebraten. Man kann eine gelbe Capernsauce dazu geben.

§. 31. Hecht marinirt.

Wie die marinirten Karpfen.

§. 32. Salzhecht zu machen und zu kochen.

Man reißt den Hecht, reibt ihn mit Salz ein, und läßt ihn so drei Tage liegen; hierauf schneidet man ihn in Stücken, und kocht ihn mit etwas Nelkenpfeffer und ein paar Lorbeerblättern gar. Man schuppt ihn nun, und gibt in Butter geschmorte Semmelkrumen darüber. Zeltauer Rübchen oder auch Kohlrüben recht, braun gekocht und mit Zucker versüßt, schmecken sehr gut dazu.

§. 33. Forellen blau zu sieden.

Die Forellen werden wie Karpfen und Hechte gerissen, ausgenommen und rein ausgewaschen, wobei man sich aber hüten muß, die Haut zu sehr abzureiben. Dann setzt man einen Kessel mit Wasser, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürz, und auf jedes Pfd. Forellen eine kleine Hand voll Salz aufs Feuer, gießt ein wenig Weinessig über die Forellen, und wirft sie in den Kessel. Man kann sie, ehe sie völlig gar sind, noch einmal mit Weinessig abschrecken; so werden sie recht blau. Beim Anrichten gibt man geschnittene Petersilie dazu.

§. 34. Forellen mit einer Capern-Sauce.

Wenn die Forellen auf gewöhnliche Art abgefotten sind, so rührt man Mehl und Eidottern in Butter ab, thut dann Wein, Fleischbrühe, Capern, Muskatblüthe, Citronensaft und ein Stückchen Citronenschale hinzu, rührt die Sauce vollends auf dem Feuer ab, und gibt sie über die Forellen. Eben so kann man auch eine Sardellen-Sauce darüber geben.

§. 35. Forellen auf polnische Art.

Sobald die Forellen ausgenommen sind, werden sie überall mit dem Messer gestochen, und mit Salz bestreut. Wenn sich das Salz etwas eingezogen hat, so werden sie abgetrocknet, in einen Kessel gesetzt, und einige Zwiebeln nebst Petersilie, Thymian, Basilicum, Lorbeerblättern, Nelken, Muskatennuß, etwas Knoblauch und so viel weißer Wein dazu gethan, daß er über den Forellen steht. Sie müssen über dem Feuer einkochen, und werden dann in ihrer Sauce angerichtet.

§. 36. Forellen mit rothem Wein.

Die Forellen werden geschuppt, mit Salz eingesprenkt, und nach einiger Zeit wieder abgetrocknet. Alsdann wirft man die Forellen in ein Kasserol, thut einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Citrone, ein Stück Butter und Zucker dazu, und gießt so viel rothen Wein darauf, daß die Forellen bedeckt sind. Hierauf setzt man das Kasserol auf ein starkes Feuer, läßt die Forel-

len gar, und die Brühe etwas kurz kochen, und richtet die Forellen mit der Brühe an.

§. 37. Forellen auf der Schüssel.

Wird wie Hecht auf der Schüssel gemacht.

§. 38. Forellen auf dem Roste.

Die Forellen werden nach dem Ausnehmen und Waschen mit einem Tuche rein abgetrocknet und zusammen gebunden. Dann schmilzt man ein Stück Butter, thut etwas Salz dazu, wendet die Forellen darin um, legt sie neben einander auf den Rost, und bratet sie bei gelindem Feuer. Sie müssen öfters umgewendet, und auch frische Kohlen untergelegt werden. Man macht dazu folgende Sauce: Es wird Butter und Mehl in einen Tiegel gethan, mit Muskatennuß, Pfeffer, Salz, einer kleinen ganzen Zwiebel, Capern und Sardellen gewürzt, und ein wenig Wasser und Weinessig dazu gethan. Man läßt sie unter beständigem Rühren dick kochen, und richtet sie über die Forellen an.

§. 39. Forellen marinirt.

Nachdem die Forellen ausgenommen, ausgewaschen und wieder abgetrocknet sind, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, und bratet sie auf dem Roste oder in einem Tiegel, thut sie dann in eine thönerne Büchse mit Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Rosmarin, ganzem Pfeffer, Muskatblüthe, Salz, Essig, nach Belieben auch Provenceröl, und läßt sie einige Tage so an einem kühlen Orte stehen, und begießt sie öfters. Man kann die marinirten Forellen auch backen, dann müssen sie aber in Stücken gespaltet sein, und die Marinade kein Provenceröl enthalten. — Wenn sie nämlich einige Tage in der Marinade gestanden haben, so nimmt man die Stücke heraus, und bäckt sie in ausgewaschener Butter, und bestreut sie mit Petersilie.

§. 40. Schleien zu fieden.

Die Schleien werden mit Salz abgerieben, gerissen und ausgewaschen, dann wie Karpfen oder Hecht gesotten. Man gibt gerne eine saure Speckbrühe dazu.

§. 41. Schleien mit Butter und Petersilie.

Die Schleien werden ordentlich gesotten, dann mit gehackter Petersilie bestreut, und mit heißer Butter begossen.

§. 42. Schleien gebacken.

Die Schleien werden in siedendem Wasser gewaschen, darin umgerührt, wieder herausgenommen, und der Schleim abgetrocknet. Dann spaltet man sie der Länge nach von einander, bestreut sie mit Salz und Mehl, und bäckt sie in Butter oder Schmalz. Man richtet sie warm an.

§. 43. Schleien = Frikassée mit weißer Sauce.

Man schleimt die Fische ab, reißt sie, schneidet den Kopf ab, und trennt sie der Länge nach; dann schneidet man sie in mehrere Stücken, wäscht und trocknet sie gut ab. Alsdann läßt man Butter zergehen, thut den Fisch nebst Champignons, Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und etwas Mehl dazu, und gießt etwas heißes Wasser bei, wie auch ein Nösel siedend heißen Wein. Wenn die Sauce ziemlich eingekocht ist, so wird sie mit 3 — 4 Eidottern abgerührt, noch etwas Weinessig, gehackte Petersilie und Muskatennuß daran gethan, und, wenn sie dicklich genug ist, angerichtet. Eben so kann man auch Schleien = Frikassée mit brauner Sauce machen, wenn man das Mehl nur braun rösten läßt.

§. 44. Alal blau gesotten.

Man nimmt den Alal aus, zerschneidet ihn, und wäscht ihn aus. Hierauf wirft man ihn in einen Fischkessel, thut ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Salbei, Nelkenpfeffer und Salz dazu, gießt $\frac{1}{4}$ Nösel Essig und so viel Wasser darauf, daß der Alal bedeckt ist, setzt ihn aufs Feuer, und läßt ihn gar kochen. Man gibt ihn mit Essig und Citronen auf den Tisch.

§. 45. Alal mit brauner Sauce.

Der Alal wird erst ordentlich gesotten, dann ihm die Haut abgezogen, und folgende Sauce darüber gemacht. Es wird Mehl in Butter mit fein geschnittenen Chalotten braun geröstet, dann thut man Citronenscheiben, Capern, etwas Essig und Zucker dazu, und läßt sie durchkochen. Der Alal wird hierauf in die Sauce gelegt, und muß noch einige Mal damit aufkochen.

§. 46. Alal mit weißer Sauce.

Man siedet den Alal etwas auf, trocknet ihn ab, und siedet ihn dann in Butter, nebst Salz, Pfeffer, Nelken und etwas Citronen gar. Man kann auch etwas Wein daran thun. Alsdann werden Artischockenböden, Champignons, Spargelspitzen und feine Kräuter in Butter geschmort, Eidottern und unreifer Traubensaft dazu gequirt, und mit dem Alal warm angerichtet.

§. 47. Alal auf Genfer Art.

Man zieht dem Alal die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet den Kopf ab, wäscht ihn gut ab, und schneidet ihn in Finger lange Stücken, ferbet ihn ein, und streut etwas Salz darüber, läßt ihn dann eine Stunde stehen, und trocknet ihn mit einem Tuche ab. Hierauf legt man ihn in ein Kasserol, gießt so viel rothen Wein darauf, daß er darin bedeckt liegt, thut einige Zwiebeln, ganze Nelken, Pfefferkörner, Citronenschale und Saft nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, deckt ihn fest zu, und läßt ihn eine gute Viertelstunde einkochen, daß nur noch so viel Sauce übrig bleibt, als nöthig ist, dann rührt man ein Hühnerei groß Butter mit

etwas Mehl klar, thut sie zu dem Kal, und läßt sie einige Mal mit durchkochen, oder wenn man Coulis hat, thut man einen Küchenlöffel voll dazu, richtet den Kal an, und gießt die Sauce durch einen Durchschlag oder durch ein Haarsieb darüber. Forellen kann man eben so zurecht machen, nur zieht man ihnen die Haut nicht ab, schneidet sie auch nicht entzwei, sondern, wenn man sie lebendig hat, fängt man ihr Blut in etwas Bieressig, und gießt es ganz zuletzt dazu.

§. 48. Kal auf dem Roste.

Wenn von dem Kal die Haut abgezogen ist, Stücken geschnitten, und diese eingekerbt sind, so marinirt man sie mit Butter, feinen Kräutern, Petersilie, kleinen Zwiebeln, Pfeffer und Salz, macht es alsdann ein wenig heiß, und rührt es öfters um. Dann zieht man Stück für Stück heraus, bestreut sie mit Semmelkrumen, und bratet sie auf dem Roste bei gelindem Feuer gar. Alsdann macht man eine braune Brühe von kleinen Zwiebeln, Petersilie und Capern, und richtet sie mit den Kalstücken warm an.

§. 49. Kal geräuchert.

Der Kal wird von innen und außen stark mit Salz gerieben, und bleibt alsdann drei Tage so liegen. Dann macht man in den Schlot ein Gestelle von kleinen Hölzern, auf welches man den Kal legen kann; auf diese legt man erst Papier und dann den Kal, und läßt ihn 4—5 Tage räuchern. Wenn er gekocht wird, muß er abgehäutet werden; man ist ihn mit grünen Erbsen. Auch kann er in Butter gebraten werden.

§. 50. Marinirter Kal.

Dem Kal wird die Haut abgezogen, er selbst in Stücken geschnitten und gewaschen. Dann setzt man etwas Wein aufs Feuer, eben so viel Wasser und Weinessig, einige Zwiebeln mit Nelken gespickt, 10—12 Pfefferkörner, einige Lorbeer- und Salbeiblätter, Salz und die Schale von einer Citrone, läßt dieses aufkochen, und legt den Kal hinein, so daß er gut damit bedeckt ist. Hierauf läßt man ihn eine gute Viertelstunde kochen, thut ihn dann in einen steinernen Topf, und gießt die Marinade darüber. Wenn er kalt ist, wird der Topf mit Papier zugebunden, und im Keller verwahrt. Eine andere Art ihn zu mariniren ist folgende: Man zieht ihn ab, und schneidet ihn in Stücken, kerbt die Stücken mit einem Messer leicht ein, besprengt ihn mit Salz, läßt ihn einige Zeit so liegen, und trocknet ihn dann ab. Alsdann wendet man ihn in Mehl um, und bäckt ihn in heißer Butter auf beiden Seiten langsam gelbbraun. Dann legt man ihn in den Topf, läßt die oben beschriebene Marinade aufkochen, und gießt dann so viel darauf, daß der Kal damit bedeckt ist; wenn er kalt ist, bindet man ihn zu, und verwahrt ihn zum Gebrauch im Keller.

§. 51. Lachs mit einer Rahm-Sauce.

Man schneidet von dem Lachs Scheiben, und kocht sie in Wasser

mit Salz gar. Alsdann macht man eine Sauce von Rahm, Butter, Mehl, gehackter Petersilie und Muskatblüthen, welche man auf dem Feuer abrühret, und richtet sie über den gesottenen Lachs an.

§. 52. Lachs auf dem Roste.

Der Lachs wird abgeschuppt; dann schneidet man ihn in Stücken, bestreut ihn mit Salz, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Alsdann trocknet man ihn mit einem Tuche ab, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, wendet ihn in geriebener Semmel und gestoßenem Pfeffer um, und bratet ihn auf einem Roste gar.

§. 53. Frische Lachsscheiben mit Wein.

Den Lachs schneidet man in Stücken, zieht ihm die Haut ab, und macht die Gräten aus der Mitte heraus; dann schneidet man jede Scheibe in zwei Stücken, und legt sie in einem Kasserol ordentlich bei einander, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Nelken, Zwiebeln, feinen Kräutern, Lorbeerblättern und etwas Petersilie, thut dann noch etwas Semmelkrumen und Butter dazu, gießt hierauf eine halbe Bouillante Wein darauf, und läßt alles gut kochen. Wenn die Sauce etwas eingekocht ist, so kann sie alsdann mit ein paar Eidottern abgequirlt und dicklich gemacht werden.

§. 54. Geröstete Lachsscheiben mit brauner Sauce.

Die Lachsscheiben werden mit etwas Salz in Butter umgewendet, und dann auf dem Roste gebraten. Alsdann macht man Mehl in Butter braun, gießt Fleischbrühe und etwas weißen Wein hinzu, würzt es mit Pfeffer, Salz, Nelken, Zwiebeln, Thymian, Basilicum und Petersilie, und läßt es kochen. Dann werden die Lachsscheiben hinein gethan, sie müssen aber so lange mit kochen, bis die Brühe kurz eingekocht ist. Die Sauce wird endlich mit Eidottern abgerührt, etwas unreifer Traubensaft dazu gegossen, und über die Lachsscheiben angerichtet.

§. 55. Lachs zu räuchern.

Man läßt ihn schlachten, die Eingeweide herausnehmen, und 6 Tage in Salz liegen, und verfährt dann wie beim geräucherten Aal.

§. 56. Geräucherter Lachs grillirt.

Man schneidet den geräucherten Lachs in dünne Scheiben, legt ihn einige Stunden in süße Milch, läßt alsdann ein Stück Butter, fein gehackte Petersilie, Esdragon und Basilicum, Schnittlauch und Zwiebeln in einem Kasserol zusammen schwitzen. Die Lachsscheiben werden dann abgetrocknet, und zu den Kräutern gelegt. Endlich macht man Kapseln von starkem weißen Papier, legt die Lachsscheiben hinein, und bratet sie auf dem Roste gar. Beim Anrichten werden sie aus den Kapseln heraus gethan, und eine braune Sauce dazu gegeben.

§. 57. Lachs marinirt.

Wenn der Lachs in Salzwasser gekocht ist, wird Weinessig, Pfeffer und Lorbeerblätter daran gethan. Alsdann streut man in ein Fäßchen Lorbeerblätter und Nelkenpfeffer, legt die Lachsscheiben darauf, und bedeckt sie wieder mit Lorbeerblättern und Nelkenpfefferkörnern, und so fort, bis das Fäßchen voll ist. Dann gießt man abgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darüber, daß der Lachs bedeckt wird, und spündet das Fäßchen zu.

§. 58. Wels marinirt.

Wie der Lachs.

§. 59. Wels gekocht.

Er wird eingewässert, mit kaltem Flußwasser und Salz aufgesetzt, nebst neuer Würze, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern gar gekocht. Man speist ihn gern zu grünen Erbsen.

§. 60. Stockfisch.

Ehe der Stockfisch gekocht werden kann, muß er erst recht tüchtig mit einem Beil geklopft, und in Flußwasser und hernach gar in einer Lauge von Asche eingewässert werden, damit er weich wird, und sich gut kochen läßt. Ist die Lauge sehr scharf, und greift den Stockfisch an, so ist es genug, wenn er eine Stunde darin liegt; ist sie aber nicht scharf, so muß man ihn wohl 24 Stunden und noch länger liegen lassen. Hierauf muß man ihn wieder in frisches Wasser legen, damit sich die Lauge heraus ziehe. Nach diesen Vorbereitungen, die natürlich alle wegfallen, wenn man ihn, wie es jetzt gewöhnlich, schon gewässert kauft, wird er nun in Stücken geschnitten, und entweder sogleich in einen Topf gethan, oder man rollt die Stücken erst zusammen, daß die Schuppenseite nach außen zu kommt, und bindet ihn mit Bindfaden zusammen, thut ihn in den Topf, und gießt Flußwasser darauf. Man stellt ihn nun so zum Feuer, daß er nicht kocht, aber doch beständig heiß ist, und an der Seite des Feuers einen weißen Schaum bekommt. Wenn dies ist, so nimmt man ihn heraus, in einen Durchschlag, läßt das Wasser rein ablaufen, thut die Gräten aus dem Fisch, legt ihn auf eine Schüssel, und streut etwas Salz darauf. Man kann mehrere Saucen dazu geben, und ihn auch mit grünen Erbsen verspeisen.

§. 61. Stockfisch mit Kümmel = Sauce.

Man röstet Semmelkrumen in Butter, thut dann gestoßene Kümmelkörner dazu, gießt von der Stockfischbrühe daran, und läßt es zusammen aufkochen; wenn die Brühe etwas dicklich wird, so ist sie gut, und man gibt sie über den nach vorhergehendem §. behandelten Stockfisch.

§. 62. Stockfisch mit Sardellen.

Wenn der Stockfisch nach obiger Vorschrift gekocht ist, so thut man auf eine Schüssel ziemlich viel Butter, nebst Sardellen, Peter=

silie und Chalotten, alles fein gehackt; legt dann erstlich eine Schicht von dem Gehackten, dann eine Schicht von dem Stockfisch u. s. w. auf die Schüssel, reibt noch etwas Muskatennuß darauf, und läßt es durchziehen. Man kann auch über den Stockfisch eine Wein- oder Senf-Sauce geben.

§. 63. Stör marinirt.

Der Stör wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, in ein Kasserol mit geschmolzener Butter, Pfeffer, Salz, Thymian, Basilicum, gehackter Petersilie und klein geschnittenen Zwiebeln gethan. Man läßt ihn einige Stunden darin liegen, damit er den Geschmack annimmt, und rührt es einige Mal um. Dann bestreut man die Scheiben mit Semmelkrumen, und bratet sie auf dem Roste. Endlich werden sie trocken oder mit einer säuerlichen Sauce angerichtet. Sie können auch im Tiegel in Butter gebraten werden. Sonst kann man den Stör auch wie den Wels oder den Lachs sieden, und ähnliche Saucen wie zu jenen Fischen geben.

§. 64. Barben, blau.

Sie werden wie die Karpfen und andere gerissen, in Stücken geschnitten, und dann gießt man kochend heißen Essig mit Salz darauf, läßt sie hierauf etwas stehen, und kocht sie dann mit Wein, unreifem Traubensaft, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, Lorbeerblättern, großen Zwiebeln, Citronenschalen, oder auch nur in Salzwasser allein, bei starkem Feuer gar. Er wird trocken aufgesetzt, und mit Petersilie garnirt. Man gibt auch gern eine Wein-Sauce oder auch eine saure Eier-Sauce darüber.

§. 65. Schmerlen blau gefotten.

Die Schmerlen werden erst mit kaltem Weinessig besprengt, und dadurch gebläuet; dann thut man sie in das siedende Wasser, welches mit einer kleinen Hand voll Salz auf jedes Mäsel Schmerlen gesalzt sein muß, läßt sie nur einmal aufwallen, und setzt dann den Fischkessel von dem Feuer ab. Die Schmerlen bleiben aber noch ein paar Minuten in dem heißen Wasser, und werden dann mit Vorsicht herausgenommen und angerichtet. Man gibt sie gewöhnlich mit Butter und Weinessig auf den Tisch.

§. 66. Schmerlen mit Capern-Sauce.

Erst läßt man die Schmerlen in Milch, worin drei Eier gequirlt sind, sich dick saufen, dann schwengt man sie in einem Durchschlage mit Wasser ab, gießt Essig darüber, und thut sie in das siedende Wasser, läßt sie kochen, und richtet sie in einer Schüssel an. Alsdann nimmt man frische Butter, Capern, ein paar Citronenscheiben, ganze Muskatblumen und ein wenig Essig, und läßt es sieden, quirlt es mit drei Eidottern und ein wenig Mehl ab, und schüttet die Sauce über die Fische.

§. 67. Schmerlen mit Rümmel-Sauce.

Die Schmerlen werden ordentlich blau gesotten nach obiger Vorschrift. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit zwei Eßlöffeln voll Mehl glatt, thut Citronenschale und einige ganze Chalotten dabei, den Saft von einer Citrone, einige Gläser Wein, einen Eßlöffel fein gehackten Rümmel und ein Stück Zucker von der Größe eines Hühnereies; die Sauce wird dann auf dem Feuer abgerührt, mit einigen Eidottern legirt, und nachdem die Chalotten und Citronenschale herausgenommen sind, in einer besondern Sauciere angerichtet.

§. 68. Gebackene Schmerlen.

Man thut die Schmerlen in ein hölzernes oder irdenes Gefäß, macht ein starkes Salzwasser, gießt es lauwarm über die Schmerlen, deckt sie zu, daß sie darin sterben, legt sie eine Viertelstunde auf ein reines Tuch, trocknet sie ab, wendet sie in Mehl um, und bäckt sie in heißer Butter. Man kann sie auch in einer Kläre umwenden, und dann backen. Ein solche Kläre macht man folgendermaßen: Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeklärte Butter auf dem Feuer braun werden, gießt dann $\frac{1}{2}$ Nösel weißen Wein dazu, rührt ein gutes Viertel Pfd. feines Mehl nach und nach damit klar, schlägt von 6 Eiweiß Schnee darunter, und rührt es wohl unter einander, daß es ziemlich flüssig wird. Hierauf kehrt man die Fische darin um, und bäckt sie mäßig in heißer Butter, daß sie schön gelbbraun werden, und gibt sie warm auf den Tisch.

§. 69. Gründlinge.

Werden ganz so wie die Schmerlen behandelt.

§. 70. Karauschen und Barschen.

Werden abgeschuppt, ausgenommen, die Flossfedern abgeschnitten, gewaschen, mit Wasser und Salz gekocht, und mit einer Petersilien-Sauce angerichtet.

§. 71. Gebackene Barschen und Karauschen.

Werden abgeschuppt, gesalzen, und übrigens wie die gebackenen Schmerlen behandelt.

§. 72. Barsch mit Sardellen-Sauce.

Die Barschen werden ordentlich gesotten, und dann erst geschuppt; man siedet sie aber mit den gewöhnlichen Gewürzkräutern und etwas Wein. Uebrigens macht man die Sardellen-Sauce darüber, wie sie unter den Saucen beschrieben ist.

§. 73. Barsch mit gelber Sauce.

Die Fische werden wie die vorigen zurecht gemacht. Dann macht man eine Sauce von Butter, Mehl, ein paar Eidottern, Wein, Citronenscheiben und Zucker, rührt sie mit Wasser über dem Feuer ab, und richtet sie über die Fische an.

§. 74. Barsch auf dem Roste.

Der Barsch wird vorher abgeschuppt, dann gesalzt, und nach einiger Zeit wieder abgetrocknet. Alsdann bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und klar geriebenen Semmeln, worunter etwas gehackte Petersilie gemengt ist, und bratet ihn auf dem Roste gar. Man gibt eine Capern-Sauce dazu.

§. 75. Barsch mit Petersilienwurzel.

Wenn die Barschen geschuppt und ausgenommen sind, setzt man etwas Wasser mit kleinen Stückchen Petersilienwurzel aufs Feuer, und läßt sie meist gar kochen, gießt mehr Wasser zu, salzet es mäßig, und thut die Barschen hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen; schmort in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter etwas Mehl, gießt dann die Fischbrühe darauf, rührt es klar, und thut es wieder auf die Barschen nebst einer Hand voll recht klein gehackter Petersilie und etwas Muskatennuß, läßt dies zusammen scharf einkochen, bis nur so viel Sauce darauf bleibt, als nöthig ist, und richtet sie an. Auf eben diese Art können Karauschen und andere Fische von ähnlicher Größe zubereitet werden. Barschen und Karauschen kann man auch wie die Schmerlen mit einer Kümmel-Sauce auf den Tisch geben.

§. 76. Kabliau auf holländische Art.

Der Kabliau wird geschuppt, ausgenommen, und in Streifen eines Daumens dick geschnitten, alsdann wird er mit einigen Gewürzen und Salz gewöhnlich gar gekocht, und alsdann nachstehende Sauce daran gemacht. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 2 Eßlöffeln voll Mehl glatt, thut einige Gläser Wein, halb so viel Weinessig, Fischwasser, etwas Citronenschale hinzu, und rührt es auf dem Feuer ab. Beim Anrichten rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab, und gießt sie zu dem Fisch. Schellfisch und Dorsch behandelt man eben so, und gibt dieselbe Sauce oder auch Senf und Butter dazu.

§. 77. Kabliau in Senf-Sauce.

Der Fisch wird in halb Milch und halb Wasser eingeweicht, und dann mit Wasser und Milch, einer ganzen Zwiebel und einigen Petersilienwurzeln zum Feuer gesetzt, bis er zu kochen anfangen will, dann muß er abgehoben werden. Zur Sauce nimmt man versüßten Senf $\frac{1}{2}$ Nösel, rührt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, und ein wenig Mehl auf dem Feuer ab, läßt es aber nicht kochen, der Fisch wird recht heiß auf den Tisch gegeben, nur ein Löffel voll Fleischbrühe darüber gegossen, und die Sauce in einer besondern Assiette aufgesetzt. Diese Sauce kann man auch an Dorsch, Schellfisch und Sandart (Zander) brauchen.

§. 78. Labberdan zu kochen.

Er kann ganz wie Stockfisch behandelt werden; doch kann man auch, wenn er abgefotten ist, geröstetes Mehl mit Fleisch- oder Erbsbrühe glatt rühren, klein geschnittene Zwiebeln, Ingwer und Muskatblüthen dazu thun, alles zusammen kochen, und den Labberdan noch

ein wenig darin aufsieden lassen. — Auf dieselbe Art kann auch der Salm bereitet werden.

§. 79. Dorsch mit klarer Butter.

Der Dorsch wird abgeschuppt, ausgenommen, die innere schwarze Haut sauber abgezogen, und die Leber nebst dem ganzen Fisch, nachdem die Kinnladen herausgebrochen sind, eingewässert, und rein ausgewaschen. Hierauf macht man ihn wie den Hecht krumm, setzt Wasser mit gehörigem Salz auf, thut eine ganze Zwiebel und etwas Citronenschale hinein, und läßt es aufkochen, dann legt man den Dorsch hinein, schäumt ihn ab, und läßt ihn nach seiner Größe eine Viertelstunde und auch etwas d'rüber kochen. Dann setzt man ihn ab, gibt ihn auf die Tafel und abgeklärte Butter dazu. — Obige Behandlung gilt nur von dem Dorsch, wenn er recht frisch ist; wer ihn aber nicht ganz frisch erhält, muß ihn mit kaltem Wasser und Salz ansetzen, weil er sonst zu weich bleibt. Man kann ihn auch in einem Kasserol mit etwas Butter, Zwiebeln, Petersilie und Semmelkrumen noch ein wenig dämpfen lassen, und dann mit dieser Sauce anrichten.

§. 80. Steinbutten mit Senf und Butter.

Nachdem ihm die obere schwarze Haut abgezogen ist, und von der untern die Schuppen abgemacht sind, wird der Fisch in Stücken geschnitten, und mit Salzwasser gesotten, welches aber immer hoch über den Fisch stehen muß. Zur Sauce läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter gelbbraun rösten, thut einige ganze Zwiebeln hinein, gießt einige Eßlöffel voll Senf, einen Löffel Fleischbrühe und eben so viel Weinessig daran, und läßt es auf gelindem Feuer zusammen kochen. Beim Anrichten wird die Sauce so gleich über den Fisch gegeben.

§. 81. Seezungen gesotten.

Man zieht ihnen die Haut auf beiden Seiten ab, und schneidet den Kopf und die Flossfedern herunter. Dann kocht man sie ordentlich in Salzwasser gar, und gibt eine Sauerampfer-Sauce dazu.

§. 82. Seezungen gebacken.

Wenn die Seezungen, wie oben gesagt wurde, gehäutet, und ihnen Kopf und Flossfedern abgeschnitten sind, so nimmt man sie ordentlich aus, bestreut sie mit Salz, tröpfelt Citronensaft darauf, und läßt sie, indem man sie auch umwendet, einige Stunden in dieser Marinade anziehen. Dann trocknet man sie rein ab, bestreicht sie mit klar geschlagenen Eidottern, und streut geriebene Semmelkrumen darauf; hierauf bäckt man sie in Butter aus, und gibt sie entweder mit einer beliebigen Sauce, oder mit grünen Erbsen, Spinat, großen Bohnen u. dergl. zu Tisch.

§. 83. Seezungen mit Wein-Sauce.

Kopf, Schwanz, Flossfedern und Schuppen werden erst von den Seezungen hinweggenommen; dann werden sie in Stücken geschnitten

und in ein Kasserol gelegt, dazu thut man Salz, Pfeffer, Thymian, Basilicum, Petersilie, Zwiebeln und Citronenschale, gießt weißen Wein und Fleischbrühe daran, thut ein Stück frische Butter und Semmelkrumen dabei, und läßt es zusammen gar kochen.

§. 84. Seezungen mit brauner Capern-Sauce.

Nachdem die Fische gehörig vorbereitet sind, spaltet man sie der Länge nach von einander, und wendet die Stücken in Mehl um. Dann röstet man gehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter braun, gießt etwas Fischbrühe oder heißes Wasser dazu, thut Salz, Pfeffer und Capern daran, und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Man läßt die Fische darin gar sieden, und macht die Sauce endlich mit braunem Coulis oder mit braun geröstetem Mehl dicklich.

§. 85. Salm marinirt.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, einige Stunden eingesalzen, abgetrocknet, mit Lorbeerblättern umbunden, und in Butter oder Provenceröl gebraten. Hierauf läßt man ihn kalt werden, nimmt die Blätter ab, und marinirt ihn; man legt nämlich in ein steinernes Geschirr erst eine Schicht Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und Citronenscheiben; dann einige Stücken von dem Salm; hierauf wieder von der Marinade und so fort, bis man keinen Fisch mehr hat. Alsdann gießt man guten Weinessig darüber, thut etwas Rosmarinblätter daran, deckt Postpapier und einen passenden Deckel darauf. Der Fisch hält sich auf diese Art lange.

§. 86. Salm mit Zwiebel-Sauce.

Zuerst wird der Salm rein abgeschabet; dann setzt man zu 2 Pfd. Salm ein Nösel Wein, eben so viel Weinessig und eben so viel Wasser mit Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, ganzem Ingwer und Lorbeerblättern aufs Feuer. Wenn es kocht, thut man den Salm hinein, und läßt ihn darin gar sieden; dann nimmt man ihn heraus, rührt etwas Mehl in Butter ab, legirt die Fisch-Sauce damit, und richtet sie über den Salm an.

§. 87. Heringe marinirt.

Man muß sie einige Tage ins Wasser legen, damit sich die Schärfe herausziehe, zu dem Ende müssen sie aber des Morgens und des Abends frisches Wasser erhalten; hierauf hängt man sie einige Tage in den Rauch, und bratet sie hernach auf dem Roste. Nach diesem marinirt man sie mit Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern, auch einigen Citronenscheiben, und gießt abgekochten Bieressig darüber. Obstessig und Weinessig ist noch besser.

§. 88. Heringe in schwarzer Sauce.

Man muß dazu von den Karpfen, welche man schlachtet, das Blut fangen, und in Essig aufheben. Die Heringe, welche man in dieser Sauce bereiten will, müssen gut ausgewässert sein, in der Mitte

von einander geschnitten, und in Butter gelb gebacken werden. Alsdann läßt man geriebenes weißes Brod und geschnittene Zwiebeln in Salz rösten, gießt Erbsbrühe daran, thut etwas Ingwer, Pfeffer, Nelken und Essig dazu, läßt es zusammen kochen, legirt es endlich mit dem Karpfenblut, und richtet die Sauce über den Hering an.

§. 89. Heringe gedämpft.

Die Heringe werden, nachdem sie schon abgepußt sind, einige Tage in Milch eingeweicht: sie müssen aber alle Tage frische Milch erhalten. Dann wäscht man sie ab, nimmt das Eingeweide heraus, und steckt statt dessen gehackte Citronenschale und Butter hinein; alsdann streicht man eine Schüssel mit Butter aus, legt den Hering nebst Citronenschalen, Muskat, Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und Butter darauf, deckt ein andere Schüssel darüber, und läßt ihn einige Zeit dämpfen.

§. 90. Frische Bricken oder Neunaugen auf dem Roste.

Sie müssen erst mit Salz abgeschleimt werden; dann schneidet man sie in Stücken, wendet sie in geschmolzener Butter um, bestreut sie mit Semmelkrumen, und bratet sie über Kohlen auf dem Roste gar. Alsdann röstet man Mehl und geschnittene Zwiebeln in Butter braun, thut einige Capern, eine geschnittene Sardelle, gehackte Champignons, Pfeffer und Salz daran, gießt Fischbrühe oder anderes kochendes Wasser darauf, und läßt alles mit einander durchkochen. — Man kann auch eine Sauce von Wein, Zucker und Zimmt machen, und sie mit Eidottern abquirlen.

§. 91. Krebse zu fieden.

Die Krebse werden abgewaschen, und in Wasser gethan, welches wie zu andern Fischen gesalzen, und mit Kümmel gewürzt ist. Wenn sie gar sind, schwingt man sie mit etwas Butter und Petersilie um, und gibt sie alsdann auf den Tisch.

§. 92. Krebse in deutscher Brühe.

Wenn die Krebse gewöhnlich abgekocht sind, so bricht man die obere Schale von den Scheeren und Schwänzen, und schneidet die Nase und kleinen Beine ab, thut ein Stück Butter in ein Kasserol, läßt sie zergehen, thut eine Hand voll fein gehackte Petersilie und etwas Muskatblüthen dabei, legt die Krebse ordentlich hinein, und läßt sie verdeckt einige Minuten dämpfen, richtet sie an, und gibt die Butter darüber.

§. 93. Krebse mit Chalotten und Sardellen.

Man siedet die Krebse in halb Wasser und halb Wein, und mit etwas Salz ab, bricht die Schalen davon, und legt sie in ein Kasserol. Alsdann läßt man Chalotten, gehackte Sardellen, Citronenscheiben und Pomeranzenschale in etwas Krebsbutter und Krebsbrühe mit einander durchkochen, thut hierauf die Krebschwänze hinein, läßt sie noch einmal mit aufkochen, und richtet sie dann mit der Sauce an.

§. 94. Krebse gebacken.

Die Krebse werden ordentlich abgesotten, die Schalen von den Schwänzen gebrochen, aber die Scheeren gelassen; dann bestreut man die Schwänze mit Mehl, das mit gehackter Petersilie vermischt ist, und bäckt sie in abgeklärter Butter aus.

§. 95. Krebse gedämpft.

Die Krebse werden abgesotten, aus den Schalen gebrochen, und auf eine Schüssel gelegt; dann werden sie in Fleischbrühe, Butter, Muskatblüthen und Citronenscheiben so lange gedämpft, bis sie gar sind.

§. 96. Fricandellen von Krebsen.

Man siedet die Krebse ab, bricht sie aus den Schalen, und hackt sie ganz fein; dann rührt man auf ein Mandel Krebse etwa 2 Eidottern, gehackte Citronenschale, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und Semmelkrumen dazu, daß es ein steifer Teig wird, zuletzt thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß noch dazu, macht längliche Klumpen, und bäckt sie in Butter. Man kann die Fricandellen zu grünen Erbsen geben, oder auch eine Sauce von Krebsbutter, Fleischbrühe, etwas grünen Erbsen, Morcheln und Champignons machen.

§. 97. Austern gebraten.

Man wäscht die Schalen ab, macht sie auf, und läßt das Seewasser bis auf etwas wenig ablaufen, dann macht man den Austern die Bärte ab, und setzt sie in der untern Schale auf Kohlen, drückt Citronensaft darauf, thut Muskatennuß und geriebene Semmelkrumen und etwas frische Butter dazu, und läßt sie braten. Sie werden mit den Schalen auf einer Schüssel angerichtet. Man kann statt des Citronensafts auch Pfeffer und Petersilie darauf thun.

§. 98. Austern gebacken.

Man bricht den Austern die Bärte ab, wendet sie in einem Teige von Mehl, Wein, Eiern und Muskatennuß um, und bäckt sie in Butter gar.

§. 99. Muscheln gekocht.

Die Muscheln werden rein abgewaschen, alsdann mit Salz und Zwiebeln in Wasser gekocht, und öfters umgerührt, wenn sie aufgesprungen sind, so sind sie gar; man gießt das Wasser durch einen Durchschlag ab, und gibt folgende Sauce darüber. Man läßt Butter zergehen, thut etwas Mehl, Pfeffer und Salz hinein, und rührt es mit Wasser und Essig auf dem Feuer zu einer dicken Sauce an.

§. 100. Muscheln gedämpft.

Die Muscheln nimmt man lebendig aus den Schalen, macht den Bart davon, legt sie in eine Schüssel, und thut frische Butter, Muskatennuß und gehackte Petersilie dazu. Hierauf bedeckt man die Schüssel,

und läßt die Muscheln auf gelindem Feuer dämpfen. Beim Anrichten werden sie mit Citronensaft beträufelt, und mit Semmelkrumen und gehackter Petersilie bestreut.

§. 101. Muscheln gebraten.

Man nimmt sie aus den Schalen, macht die Härte ab, läßt das Wasser davon laufen, wendet sie in Salz und Mehl um, und bäckt sie in Butter gar. Beim Anrichten kann man etwas Citronensaft darauf tröpfeln.

§. 102. Schnecken zu kochen.

Die Schnecken müssen noch in verschlossenen Häusern sein, wenn sie dazu tauglich sein sollen. Dann kocht man sie in Salzwasser, ziehet sie aus dem Häuschen heraus, schleimt sie, und brühet sie mit heißem Wasser ab, und läßt sie dann in Fleischbrühe gar kochen. Unterdessen werden die Häuser in Salz und Essig ausgekocht, mit Wasser abgespült und wieder abgetrocknet. Alsdann macht man ein Füllsel von zu Rahm gerührter Butter, ein paar Eidottern, geriebenen Semmeln, Majoran und Muskatblumen, streicht etwas davon in die Häuser, legt die Schnecken darauf, und bedeckt sie wieder mit dem Füllsel. Dann läßt man alles in guter Brühe mit geriebener Semmel und Muskatblüthe und Majoran eine Viertelstunde kochen.

§. 103. Schnecken gebraten.

Die Schnecken werden wie die vorigen abgekocht, aus den Häusern genommen, und die Häuser in Essig und Salz ausgekocht. Dann pust man die Schnecken rein ab, wendet sie in Ingwer, Pfeffer, Salz und Muskatblüthen um, streicht frische Butter in die Häuser, legt die Schnecken hinein, und läßt sie in denselben auf dem Roste gar braten, wobei sie aber öfters mit Butter begossen werden müssen.

§. 104. Froschkeulen.

Man schneidet die Keulen von den Fröschen, zieht die Haut ab, wäscht sie, und röstet sie in Butter mit klein gehackten Zwiebeln. Alsdann kocht man sie in Fleischbrühe mit etwas Pfeffer, Muskatblüthe und Salz, und rührt kurz vor dem Anrichten die Brühe mit Eidottern, gehackter Petersilie und etwas Essig ab: dann läßt man sie noch einmal aufwallen.

§. 105. Froschkeulen auf eine andere Art.

Wenn die Keulen wie oben abgezogen und abgewaschen, so legt man sie eine Weile in Essig, wendet sie dann in einem Teige, welchen man von Mehl mit Eiern und Wein oder Rahm angemacht, um, und bäckt sie in Butter. Man kann sie auch, nachdem sie abgewaschen, mit Mehl und etwas Salz bestreuen, und dann gleich in Butter backen.



Siebentes Kapitel.

Von den Compotten und Salaten.

Da hierbei einige Compotte vorkommen, wozu man Kenntniß vom Kochen des Zuckers haben muß, so sehe man die Einleitung des zweiten Theils, wo ich die Anweisungen dazu gegeben habe. Auch ist dabei zu bemerken, daß man die feinem Compotts mehr zum Dessert auf die Tafel gibt, z. B. §. 2., §. 3., §. 7., §. 11. u. s. w., die ordinären geschmorten aber zu den Braten.

I.

Von den Compotten.

§. 1. Stachelbeercompott.

Von den Stachelbeeren macht man die Büxen und Stiele ab. Unterdessen läßt man in einem Kesselchen oder Kasserol Wasser zum Kochen kommen, thut die Stachelbeeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, und gießt sie dann auf einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Hierauf läßt man in dem Gefäße Zucker mit ein wenig Wasser kochen, thut die Stachelbeeren dazu, und läßt sie langsam durchkochen, wobei man sie einige Mal umschwenken muß. Sie werden dann auf die Compottschale gethan, und kalt zum Braten gegeben. Man kann sie auch noch mit Zucker bestreuen. Die Stachelbeeren dazu müssen ausgewachsen, doch noch nicht reif sein.

§. 2. Stachelbeercompott auf eine andere Art.

Dazu nimmt man schöne ausgewachsene, doch noch unreife Stachelbeeren, schneidet die Büxen und Stiele davon, und der Länge nach einen Schnitt hinein; durch diesen Schnitt nimmt man mit einem Hölzchen die Kerne heraus, und blanchirt alsdann die Stachelbeeren. Nämlich, man bringt sie mit Flußwasser in einem Kesselchen oder Kasserol aufs Feuer, und läßt sie einmal aufkochen, dann setzt man sie ab, bedeckt sie mit einer Serviette, und läßt sie so kalt

werden, darnach setzt man sie nochmals aufs Feuer, läßt sie aber bloß heiß werden, und nicht kochen. Nun werden sie mit dem Schaumlöffel behutsam in frisches Wasser gethan, und wenn sie kalt sind, auf einen Durchschlag geschüttet, damit das Wasser abläuft. Als dann nimmt man, der Quantität Stachelbeeren angemessen, Zucker, läutert ihn, und kocht ihn bis zum Breitlauf, thut die Stachelbeeren hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, verdeckt sie dann mit Papier, und läßt sie bis den andern Tag stehen. Den folgenden Tag setzt man sie wieder mit dem Zucker aufs Feuer, läßt sie einige Mal aufkochen, und thut sie darnach mit dem Schaumlöffel auf die Compottschalen. Den Zucker läßt man noch etwas stärker bis zur kleinen Perle kochen, gießt ihn dann darüber, und läßt sie kalt werden.

§. 3. Erdbeercompott.

Man nimmt schöne, doch nicht zu reife Erdbeeren, wäscht sie behutsam in frischem Wasser, und läßt sie auf Sieben abtrocknen. Auf ein Maas Erdbeeren kocht man nun $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, thut die Erdbeeren hinein, läßt sie ganz gelinde einmal mit aufwallen, thut sie dann auf die Compottschalen, und läßt sie kalt werden. Damit die Erdbeeren nicht zerfahren, und das Compott recht schön bleibe, muß das Feuer ganz schwach gemacht werden, damit sie ganz langsam aufkochen.

§. 4. Erdbeercompott auf eine andere Art.

Einfacher kann man dieses Compott, wiewohl es nicht so schön wie das vorige wird, auf folgende Art machen. Man läßt etwas Zucker mit ein paar Löffel voll Wasser in einem Kasserol kochen, thut die Erdbeeren dazu, und läßt sie langsam durchschmoren, wobei man sie mehrere Mal durchschwenken muß.

§. 5. Johannisbeercompott.

Wird eben so fertig, wie das Erdbeercompott, doch wenn man es nach §. 4. bereitet, so läßt man die Johannisbeeren mit einem guten Theil Zucker in ihrem eigenen Saft schmoren.

§. 6. Himbeercompott.

Wird ganz so, sowohl nach §. 3. wie nach §. 4., wie das Erdbeercompott bereitet.

§. 7. Kirschcompott.

Zu 1 Pfd. ausgekernten Kirschen nimmt man $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker, läutert und kocht ihn zum großen Flug, thut die Kirschen hinein, und läßt sie einige Mal mit aufkochen; alsdann thut man sie mit dem Schaumlöffel, wobei man den Zucker abtropfen läßt, auf die Compottschalen. Zu dem Zucker (oder nunmehr Saft) thut man ein Glas Johannisbeersaft, und läßt ihn zu schwachem Gelée kochen. Dieses Gelée läßt man nun halb kalt werden, und gießt es dann über die Kirschen. Die Bereitungsart des Gelées wird man im zweiten Theil finden.

§. 8. Kirschcompott auf eine andere Art.

Man thut nach Verhältniß zu den ausgekernten Kirschen Zucker mit so wenig Wasser in ein Kasserol, daß er sich kaum auflöst, läßt ihn kochen, thut dann die Kirschen dazu, und läßt sie etwas einschmoren, doch nicht zu sehr, damit sie saftig bleiben. Man richtet sie gewöhnlich auf den Compottschalen über gerösteten Zwieback an.

§. 9. Kirschcompott auf noch eine andere Art.

Die Kirschen werden ebenfalls ausgekernt, und mit etwas Wein, Zucker, ganzem Zimmt und Citronenschale weich gekocht. Alsdann nimmt man die Kirschen mit dem Schaumlöffel heraus, wobei man auch den Zimmt davon thut, und thut sie auf Compottschalen. Den Saft läßt man nun noch etwas dicker kochen, und gießt ihn dann über die Kirschen.

§. 10. Kirschen mit den Kernen.

Von den Kirschen werden die Stiele abgemacht, dann wäscht man sie, und läßt hernach das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen. Dann wird verfahren, wie §. 8. gezeigt.

§. 11. Compott von bitteren Orangen.

Die Orangen werden geschält, mit dem Messer einige Mal durchstochen, dann in Wasser blanchirt oder gekocht, bis sie weich sind, darnach thut man sie in frisches Wasser, und läßt sie darin bis den andern Tag stehen. Den folgenden Tag gießt man das Wasser ab, thut dünnen ausgeläuterten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier, und stellt sie bis den folgenden Tag hin. Den dritten Tag kocht man Zucker zum Breitlauf, thut die Orangen hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, gießt sie wieder in den Asch, und läßt sie mit Papier bedeckt stehen. Den vierten Tag gießt man den Zucker ab, thut etwas Nesselgelée dazu, und kocht ihn etwas stärker, thut die Orangen hinein, und läßt es zusammen, wobei man die Orangen behutsam öfters umrühren muß, bis der Zucker gelirt, welches man daran erkennt, wenn er breit und klümprig vom Schaumlöffel läuft, und sich Tropfen ansetzen, welche nicht abfallen. Alsdann setzt man den Kessel ab, und läßt es eine Zeit ruhig stehen, wo sich dann eine Haut oben bildet, welche man behutsam und rein abnimmt. Darnach thut man die Orangen in die Compottschalen, gießt den Zucker darüber, und bewahrt sie an einem kühlen trocknen Orte auf. Man kann dieses Compott auch mit etwas Carmin oder besser Chochevillefarbe, welchen man zu den Zucker thut, roth färben.

§. 12. Compott von süßen Orangen oder Apfelsinen.

Die Orangen werden rein abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, und auf Compottschalen oder Tellern zierlich geordnet; alsdann kocht man feinen Raffinat Zucker zum Breitlauf, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn dann darüber. Auch kann man die Frucht, welche

von der Natur schon in viele Theilchen getheilt ist, deren jedes mit einem Häutchen umgeben, in diese Theilchen von einander lösen, dieselben auf die Teller ordnen, und dann den Zucker darüber gießen. Man kann auch bloß gestoßenen Zucker darüber streuen, doch schmecken sie auf erstere Art besser.

§. 13. Aprikosencompott.

Man nimmt ausgewachsene Aprikosen, welche fast, doch noch nicht ganz, reif sind, schneidet sie von einander, und schält sie. Alsdann blanchirt oder kocht man sie in geläutertem Zucker, doch nicht zu weich, und läßt sie so lange darin stehen, bis der Zucker kalt ist. Die Aprikosen ordnet man nun auf die Compottschalen und zu dem Zucker thut man etwas Aepfelgelée, läßt ihn zur Perle kochen, und gießt ihn, wenn er etwas kalt geworden, darüber. Die Kerne von den Aprikosen schlägt man auf, schält die innern Kerne, spült sie in Wasser ab, und wenn die Aprikosen auf die Teller geordnet, werden sie mit dazwischen gelegt.

§. 14. Aprikosencompott auf eine andere Art.

Hierzu nimmt man Früchte, welche reif, doch noch etwas fest sind, schneidet sie von einander, schält sie, und schmort sie mit etwas Wein, Zucker, und wenn man will, auch mit etwas Zimmt und Citronenschale. Man kann sie nun gleich so mit dem Saft auf die Teller thun, oder auch die Aprikosen allein darauf ordnen, den Saft etwas dicker kochen, und dann darüber gießen. Man kann statt des Weins auch Wasser nehmen.

§. 15. Pfirschencompott.

Die Pfirschen müssen ebenfalls ausgewachsen, doch noch nicht ganz reif sein. Man schneidet sie von einander, macht die Kerne heraus, legt sie in kochendes Wasser, und läßt sie so lange darin, bis sie weich sind, dann thut man sie in frisches Wasser, und wenn sie kalt, so schält man sie, wirft sie dabei in geläuterten Zucker, läßt sie einige Mal darin aufkochen, und thut sie dann mit dem Schaumlöffel, wobei man den Zucker ablaufen läßt, auf die Compottschalen. Zu dem Zucker thut man nun noch etwas Aepfelgelée, läßt ihn zum schwachen Gelée kochen, und gießt ihn über die Pfirschen.

§. 16. Pfirschencompott auf eine andere Art.

Wird ganz auf dieselbe Art wie §. 14. das Aprikosencompott bereitet.

§. 17. Compott von Borstorfer Aepfeln.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in vier Theile, und macht den Kröbs heraus. Alsdann thut man sie in ein Kesselchen oder Kasserol, gibt ein wenig Wasser, etwas Zucker und klein gehackte Drangenschalen dazu, und läßt sie so lange kochen, wobei man sie einige Mal umschwenken muß, bis sich das Wasser ganz verkocht, die

Apfel ganz weich, und es sich braun an den Seiten des Kesselchens oder Kasserols ansetzt. Dann thut man sie auf die Compottschalen, das Braune oben darauf, und streicht es mit dem Messer glatt. Man gibt es nun so, oder besser, man kocht etwas Apfegelée, und gießt sie darüber.

§. 18. Compott von Borstorfer Äpfeln auf eine andere Art.

Dazu nimmt man schöne große Borstorfer Äpfel, schält sie, und sticht mit einem Locheisen die Kerne heraus. Darnach setzt man sie neben einander in ein Kasserol, thut Zucker, etwas gehackte Drangenschale und ein wenig Wasser darauf, und läßt sie in einer Röhre oder einem Backofen weich schmoren. Man setzt sie dann auf die Compottschalen, und thut das Gelée, welches sich unten und an den Seiten des Kasserols angesetzt, oben darauf. Man gibt sie kalt so wie auch die vorigen. Auch über dieses Compott kann man Apfegelée gießen.

§. 19. Noch ein Compott von Äpfeln.

Man zerschneidet Äpfel in Scheiben, kocht sie, schüttet sie auf ein Haarsieb, und läßt den Saft gut ablaufen. Diesen Saft versüßt man mit Raffinatzucker, welcher zur Perle gekocht, thut auch die Schale von einer Citrone nebst dem Saft dazu. Alsdann werden Borstorfer Äpfel, Reinetten, oder eine andere gute Sorte Äpfel geschält, in Viertelchen geschnitten, der Kröbs herausgemacht, einige Mal durchstochen, in den Saft gethan, und darin weich, doch nicht zerkoht. Hierauf nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Siebe, und wenn sie kalt sind, ordnet man sie auf die Compottschalen. Den Saft läßt man nun wieder durch ein Haarsieb laufen, und kocht ihn bis zum Geliren, wobei man ihn gut abschäumt. Hat man nun zum Beispiel auf drei Teller die Äpfel vertheilt, so gießt man auch von dem Gelée auf drei größere Teller federspuhlenstark auf, und das Uebrige über die Äpfel. Die Teller, auf welche man das Gelée gießt, müssen vorher mit frischem Wasser befeuchtet werden, und wenn es fest, so erwärmt man die Teller ein wenig von der untern Seite, damit das Gelée abgeht, doch nicht zu sehr, damit es auch nicht zerfließt. Man hilft mit dem Messer nach, und stürzt es über die Äpfel auf die Compottschalen. Dieses Compott hat ein sehr hübsches Ansehen.

§. 20. Äpfelcompott auf eine andere Art.

Man nimmt dazu eine gute Sorte Äpfel, schält sie, und schneidet sie in Scheiben, doch ohne etwas von dem Kröbs mit dazu zu bringen. Nun thut man sie mit etwas Wasser, besser Wein, in ein Kesselchen, und läßt sie weich kochen. Sind sie weich, so rührt man sie auf dem Feuer mit einem Kochlöffel klein, thut gereinigte kleine Rosinen, etwas Zucker und abgeriebene Citronenschale dazu, und läßt es noch einige Mal aufkochen, bis es nicht mehr wässerig,

doch aber auch nicht zu steif ist. Hernach thut man das Compott auf die Teller, streicht es glatt, und bestreut es mit Zimmt. Man kann es kalt oder warm geben. Vorzüglich paßt es zu Wildpretsbraten.

§. 21. **Äpfel geschmort.**

Dazu sind am besten Borstorfer, oder auch eine andere Sorte Äpfel, welche nicht so leicht zerfahren; man schält sie, schneidet sie in Viertel, den Kröbs heraus, und thut sie in ein Kasserol, worin man etwas Zucker mit ein wenig Wasser oder Wein gekocht, und läßt sie darin weich schmoren, wobei man sie einige Mal umschwenkt. Hat man sie auf die Compottschalen angerichtet, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmt. Auch kann man beim Schmoren etwas abgeriebene Citronenschale daran thun.

§. 22. **Äpfel mit Butter geschmort.**

Eine gute Sorte Äpfel schält man, (am besten dazu sind Borstorfer Äpfel,) stößt mit einem Locheisen den Kröbs heraus, oder schneidet sie auch in zwei Theile, und macht ihn heraus. Alsdann schmort man sie in Butter mit kleinen Rosinen und Zucker, zuletzt gießt man noch etwas Wasser oder Wein hinzu, und läßt sie damit noch ein paar Mal aufkochen.

§. 23. **Gebackene Äpfel als Compott.**

Man nehme dazu ohngefähr eine Mandel schöne große Borstorfer Äpfel, schäle sie, schneide sie halb von einander, und mache den Kröbs heraus. Alsdann thut man sie in ein Kasserol, gießt ein Maßel Wein darüber, thut etwas Zimmt, die Schale und den Saft von einer Citrone und $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker hinzu, und läßt sie einige Mal damit aufkochen. Hierauf hebt man sie vom Feuer, und sind sie lauwarm, so nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Drahtsieb oder Drahtgitter, und setzt sie damit in eine Backröhre oder Backofen, daß sie ordentlich trocken werden. Den Saft kocht man zu Gelée, und gießt ihn über die Äpfel, welche man auf die Compottschalen geordnet.

§. 24. **Gefülltes Äpfelcompott.**

Man schäle schöne Reinetten oder Borstorfer Äpfel fein ab, und schneide mit einem schmalen Messer den Kröbs so heraus, daß die Äpfel unten zu ganz bleiben. Die Deffnung füllt man mit Aprikosen- oder Drangenmarmelade, stellt sie in einem Kasserol neben einander, gießt etwas geläuterten Zucker darauf, und läßt sie in einer Röhre weich schmoren.

§. 25. **Compott von Mirabellen.**

Man nimmt ausgewachsene, doch noch unreife Mirabellen, macht die Büxen ab, durchsticht sie einige Mal mit einer Nadel, thut sie in Flußwasser, und setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer. Sobald sie anfangen zu kochen, hebt man sie ab vom Feuer, bedeckt sie, und läßt sie so lange in dem Wasser stehen, bis sie völlig weich sind. Dann thut man

sie in frisches Wasser, und läßt sie darin bis den andern Tag stehen, wobei man einige Mal das gestandene Wasser ab-, und wieder frisches darüber gießt. Den folgenden Tag nimmt man sie gut abgetropft aus dem Wasser, thut sie in geläuterten Zucker, läßt sie einige Mal darin aufkochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, wo man ebenfalls den Zucker gut ablaufen läßt, und legt sie in die Compottschalen. Den Zucker kocht man nun zur kleinen Perle, und gießt ihn darüber.

§. 26. Mirabellencompott auf eine andere Art.

Die Mirabellen müssen reif doch noch ziemlich fest sein. Man schneidet sie von einander, und macht die Kerne heraus, läßt in einem Kasserol Zucker mit ein wenig Wasser kochen, thut die Mirabellen hinein, und läßt sie durchdämpfen, wobei man sie mehrere Mal umschwenken muß. Man kann die Mirabellen auch ganz lassen, einige Mal durchstechen, und sie dann auf dieselbe Art behandeln.

§. 27. Compott von Meine-Claude.

Berfertigt man sowohl auf die eine als auch auf die andere Art ganz wie die Mirabellen.

§. 28. Zwetschencompott.

Aus den Zwetschen macht man die Kerne heraus, wobei man sie in zwei Theile schneidet; dann thut man sie mit Zucker und etwas Zimmt in ein Kasserol, und schmort sie damit in ihrem eigenen Saft weich. Sind sie weich, so richtet man sie so, oder über gerösteten Zwieback, oder über in Butter geröstete Semmelscheiben oder Brodscheiben an. Man kann sie kalt oder warm geben.

§. 29. Zwetschencompott mit Wein.

Man läßt die Zwetschen ganz, und macht die Stiele davon. Den Zucker läßt man mit einem Glas rothen Wein kochen, thut die Zwetschen hinein, und läßt sie einige Mal aufkochen, wobei man sie mehrere Mal umschwenken muß. Sobald die Haut anfängt, zu platzen, ordnet man sie auf die Compottschalen. Den Zucker läßt man noch etwas einkochen, und gießt ihn dann darüber.

§. 30. Zwetschencompott mit Fliederblüthe.

Man läßt Zucker mit ein wenig Wasser kochen, thut dann etwas von den Stengeln abgemachte Fliederblüthen dazu, schwenkt es um, thut die ausgekernten in zwei Theile geschnittenen Zwetschen hinein, und läßt sie unter mehrmaligem Umschwenken weich schmoren. Man legt gerösterten Zwieback oder recht schönes geröstetes Brod in die Compottschalen, und richtet die Zwetschen darauf an.

§. 31. Birnencompott.

Man nimmt eine gute Sorte Birnen, welche nicht zu weich sind, schält sie, und schabt die Stiele ab. Ist es eine große Sorte, so kann

man sie auch von einander schneiden. Alsdann thut man sie in Flußwasser, drückt den Saft von einer Citrone hinzu, und läßt sie darin weich kochen, darnach legt man sie in geläuterten Zucker, und läßt sie eine Viertelstunde noch kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen, und rangirt sie in die Compottschale. Zu dem Zucker thut man etwas Aepfelgelee, läßt ihn bis zur kleinen Perle kochen, und gießt ihn darüber.

§. 32. Compott von gebratenen Birnen.

Dazu nimmt man eine gute Sorte Kochbirnen, legt sie auf einen Rost über Kohlen, und bratet sie, bis die Schale ganz verbrannt ist; dann wirft man sie in Flußwasser, und macht die verbrannte Schale herunter. Alsdann nimmt man geläuterten Zucker, thut eine Hand voll geröstete Drangenblüthen hinein, läßt ihn einige Mal damit aufkochen, und gießt ihn dann durch ein Haarsieb, damit die Blüthen zurück bleiben. Darnach thut man die Birnen in den Zucker, läßt sie, ihn bis zur Perle kochen, und ist es kalt, so ordnet man die Birnen auf die Assietten, und gießt den Zucker darüber.

§. 33. Noch ein Birnencompott.

Man nimmt eine Sorte Birnen, die sich gut kochen, schält sie, und kocht sie in halb Wasser und halb Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschale weich. Alsdann rangirt man sie auf die Teller, kocht die Brühe noch etwas ein, gießt sie darüber, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

§. 34. Compott von geschmorten Birnen.

Man läßt Zucker mit etwas rothem Wein kochen, thut die geschälten und von einander oder auch in Viertel geschnittenen Birnen hinein, und läßt sie unter mehrmaligem Umschwenken gar schmoren. Wenn man sie auf die Assietten angerichtet, werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 35. Verjuscompott. (Weinbeerencompott.)

Die Beeren, welche ausgewachsen doch noch hart sein müssen, werden an einer Seite aufgeschnitten, die Kerne mit einem Hölzchen heraus genommen, in Flußwasser gethan, und darin bis zum Kochen gebracht. Sobald sie in die Höhe steigen, hebt man sie vom Feuer, bedeckt sie, läßt sie einige Zeit stehen, und thut sie dann in frisches Wasser. Wenn sie völlig kalt, thut man sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, welches man gut ablaufen läßt, in geläuterten bis zum Breitlauf gekochten Zucker, läßt sie darin einige Mal aufwallen, und sind sie kalt, thut man sie auf die Compottschalen. Den Zucker läßt man bis zur kleinen Perle kochen, und gießt ihn darüber.

§. 36. Maronencompott.

In die Schale der Maronen oder guten Kastanien werden einige Schnitte gemacht, dann röstet man sie in einer heißen Röhre oder in

einem eisernen Tiegel auf Kohlenfeuer. Darnach macht man die Schale von den Maronen, drückt sie breit, gießt geläuterten Zucker darüber, verdeckt sie, und läßt sie in einer heißen Röhre oder auf gelindem Feuer ganz heiß werden, doch nicht kochen. Hernach ordnet man sie auf die Compottschalen, kocht den Zucker zum Breitlauf, gießt ihn darüber, und drückt den Saft von einer süßen Orange dazu.

§. 37. Maronencompott mit süßem Rahm.

Die Maronen werden wie oben geröstet, geschält, breit gedrückt, und auf Assietten rangirt. Alsdann thut man die Dottern von drei Eiern in ein Kesselchen oder Kasserol, und rührt ein Nösel süßen Rahm nach und nach darunter. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird nebst etwas gerösteten Orangenschalen zum Bruch gekocht, dann etwas gebrennt, daß er gelblich wird, zu dem Rahm gegossen, und alles zusammen unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Dann gießt man es durch ein Haarsieb auf die Maronen.

§. 38. Compott von Hagebutten mit Rosinen.

Die getrockneten Hagebutten werden abgewaschen, und mit Wasser, wozu man auch die Hälfte Wein nehmen kann, ohngefähr eine halbe Stunde aufgekocht. Alsdann liest man große Rosinen aus, wäscht sie, thut sie mit etwas Zucker, Citronenschale, und wenn man will, auch etwas Zimmt zu den Hagebutten, und läßt es kurz einkochen. Alsdann richtet man sie auf die Assietten an.

§. 39. Trifennette.

Man nimmt schönen Zwieback, bestreut ihn stark mit Zucker und Zimmt, gießt Wein darauf, und läßt ihn auf beiden Seiten gut anziehen. Man gibt ihn zu allerlei Braten.

§. 40. Getrocknetes oder gebackenes Obst zu kochen.

Man mag nun Zwetschen, Kirschen, Birnen, Nessel u. s. w. haben, so wäscht man sie in warmen Wasser gut ab, und kocht sie in einem Topfe, der fast voll davon ist, nur mit so viel Wasser als unumgänglich nöthig, weil sich sonst die Süßigkeit des Obstes verliert. Man deckt den Topf gut zu, und um das Obst weich und wohl-schmeckend zu bekommen, muß man beständig Brühe darauf erhalten. Es wird beim Kochen bald etwas Citronenschale, und so man will, auch etwas Zucker mit eingethan. Man kann das Obst auch in Breyhahn kochen. Zuletzt läßt man die Brühe kurz einkochen, thut das Obst auf die Schalen, und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

§. 41. Compott von Citronen.

Die Citronen werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, auf die Teller gelegt, und mit ausgeläutertem, bis zum Breitlauf gekochten, und wieder kalt gewordenen Zucker übergossen. Oder man bestreut die Scheiben auf beiden Seiten stark mit Zucker, und rangirt sie auf die Compottschalen.

II.

S a l a t e.

§. 42. Sardellen = Salat.

Die Sardellen werden ausgewässert, ausgegrätet, und in längliche Streifen geschnitten, dann legt man sie in eine Assiette, thut kleine Scheiben kalten Kalbsbraten, Savelatwurst, Capern, (ausgekernte Oliven), Provenceröl und Weinessig darauf, und belegt es mit Citronenscheiben. — Man kann statt der Sardellen auch ausgewässerten Hering nehmen.

§. 43. Herings = Salat mit Äpfeln.

Die Heringe werden ausgewässert, abgeschält, ausgegrätet, und in kleine Würfel geschnitten, Milch und Roggen klein gehackt, und in Essig gequirt. Alsdann schält man saure Äpfel, schneidet sie in kleine Würfel, vermischt sie mit den Heringsstückchen, gießt Provenceröl und den Essig mit dem Heringeingeweide darüber, und bestreut den Salat mit etwas Pfeffer. Von abgekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln kann man auf dieselbe Art Herings = Salat machen. Auch kann man Äpfel, Kartoffeln, etwas klein geschnittene Zwiebeln nehmen, die Heringsstücken darunter mengen, und den Salat noch mit etwas saurem Rahm anmachen.

§. 44. Garten = oder Kopf = Salat.

Dazu nimmt man entweder ganz junge Salatpflanzen aus dem Mistbeet, wenn sie noch ganz weich und zart sind, oder man wählt schöne, ausgewachsene, feste Salathäupter vorzüglich von gelbem Eier = Salat oder von Forellen = Salat. Die jungen Salatpflanzen sowohl als die Salathäupter werden von allen unreinen und faulichten Blättern gereinigt, und in Wasser rein abgewaschen. Alsdann schneidet man die Häupter in Viertel, nimmt die größeren Blätter ab, und legt sie unten hin, die Herzen aber oben auf, mischt ihn gut mit Salz und Essig, gießt Provenceröl darüber, und bestreut ihn mit klarem Pfeffer. Man kann auch einige Küchenkräuter daran thun, z. B. Pimpinelle, Dragun oder Boretsch zc., um ihm einen besondern Geschmack zu geben. Wer es liebt, mag auch klaren Zucker darüber streuen. Auch schneidet man gern junge Zwiebeln, sowohl die Knollen wie auch das Grüne daran. NB. Wenn man Wintersalat zubereitet, und er ist sehr zähe, so darf man ihn nur einige Stunden vorher in frisches Brunnenwasser werfen.

§. 45. Warmer Garten = Salat.

Wenn der Salat gewaschen, und gehörig vorbereitet ist, so schneidet man Speck in Würfel, und läßt ihn zergehen, nimmt dann die Griefen heraus, und thut sie bei Seite; hierauf quirrt man Weinessig mit saurem Rahm und einem Ei ab, gießt ihn in den ausgelassenen

Speck, läßt ihn damit durchkochen, und wirft etwas Salz hinein. Wenn er tüchtig kocht, so gießt man diese Brühe über den zubereiteten Salat, und streut die Speckgriesen darüber.

§. 46. Salat von Brunnen- oder Gartenkresse, Endivien und Napunzeln.

Wird eben so bereitet, wie der kalte Gartensalat.

§. 47. Kräuter-Salat.

Zu Ende des Winters, wenn man noch keinen Gartensalat hat, oder zur Abwechslung kann man auch von nachstehenden Kräutern einen schmackhaften Salat bereiten. Man nimmt Sauerampfer, Pimpinelle, Tripmadam, Kerbel, Portulak, Brunnenkresse, Dragun, Blätter von ausgeschlagenen Zichorien, rothen Rüben u. dergl., reiniget, und wäscht alles wohl, und bereitet es mit Baumöl und Essig zu einem guten Salat. Man kann daran auch grüne Zwiebeln oder Schnittlauch thun. Wer die Zwiebeln liebt, kann sie auch an dem kalten Gartensalat brauchen.

§. 48. Salat von Kopfkohl oder Kraut.

Man sucht dazu die festesten Häupter aus, und nimmt gern rothe Krauthäupter wegen des schönen Ansehns, das der Salat dadurch erhält. Von diesen Häuftern nimmt man die äußern sehr harten und öfters welken Blätter ab, schneidet oder scharbt sie recht fein, salzt ihn, und bereitet ihn übrigens mit Weinessig, Provenceröl und Pfeffer.

§. 49. Warmer Krautsalat.

Dazu nimmt man lieber weiße Häupter, und scharbt sie wie die vorigen. Dann läßt man in Würfel geschnittenen Speck über dem Feuer aus, thut die Griesen bei Seite, quirlt unter den Essig etwas Rahm und Mehl, gießt es in den siedenden Speck, und läßt es damit tüchtig kochen, und gibt etwas Salz hinein. Wenn es kocht, thut man das Kraut hinein, und läßt es so lange durchkochen, bis es weich genug ist; dann nimmt man es heraus auf eine Salatiere, und streut die Speckgriesen darüber. Man kann auch mit dem Kraut Weinbeeren schmoren lassen; der Salat erhält davon einen guten Geschmack. Er wird vorzüglich zu gebratenen Hasen und anderm Wildpret genossen.

§. 50. Salat von Spargelerbsen.

Die Spargelerbsen müssen noch jung sein, und dürfen keine harte Hülsen haben; man kocht sie ab, läßt sie kalt werden, salzt sie, begießt sie mit Baumöl und Essig, mengt sie damit gut durch, und bestreut sie mit Pfeffer.

§. 51. Gurken-Salat.

Die Gurken werden geschält, und recht fein geschnitten oder gescharbt; das überflüssige Gurkenwasser läßt man alsdann ablaufen.

salzt sie, und bereitet sie mit Weinessig, Baumöl und Pfeffer. Man kann statt des Baumöls an den Gurkensalat auch süßen Rahm nehmen, er schmeckt auch sehr gut, und ist verdaulicher als Del. Wer es liebt, kann auch etwas fein geschnittene Zwiebeln zuthun; so auch etwas Gurkenkraut.

§. 52. Salat von Kohlsprossen.

Wenn der Braunkohl im Frühjahr bei eintretender warmer Witterung Sprossen treibt, so bricht man sie ab, kocht sie in Salzwasser etwas auf, läßt sie kalt werden, und bereitet sie dann mit Essig, Provenceröl, Pfeffer und Salz zu einem Salat.

§. 53. Salat auf italienische Art.

Man macht einen ordentlichen Sardellensalat, und thut dann noch in Stücken geschnittene Bricken, Scheiben von Borstorfer=Apfeln, von Essig= oder Salzgurken, von rothen Rüben und abgekochten Kartoffeln dazu. Man kann ihn auch mit hart gesottenen, ausgebrochenen Eiern belegen.

§. 54. Sellerie=Salat.

Den Sellerie pflegt man roh oder abgesotten als Salat zu verspeisen. In dem erstern Fall reinigt, pußt und wäscht man ihn nur ab, läßt die Herzblätter daran, schneidet ihn in Scheibchen, und bereitet ihn mit Salz, Provenceröl, Essig und Pfeffer. Im zweiten Fall siedet man ihn ab, und verfährt dann übrigens eben so damit. — Auf beide Art braucht man ihn öfters, den Krautsalat damit zu belegen.

§. 55. Salat von Rapuntica und rothen Rüben.

Die rothen Rüben scharrt man in heiße Asche, läßt sie gar braten, pußt sie gut ab, und schneidet sie in dünne Scheiben. Die Rapunticawurzeln pußt man gleichfalls gut ab, läßt die Herzblätter daran sitzen, wäscht sie, kocht sie in Salzwasser weich, gießt kaltes Wasser darüber, damit sie kalt werden, und schneidet sie gleichfalls in dünne Scheiben; alsdann ordnet man beide Wurzeln in einer Salatiere, die Herzblätter der Rapuntica oben auf, thut Salz, Provenceröl, Essig und Pfeffer darüber, und gibt sie so auf den Tisch.

§. 56. Salat von Artischockenboden und Spargel.

Die Artischockenboden pußt man ab, kocht sie in Salzwasser auf, und schneidet sie in dünne Scheiben; den Spargel pußt man gleichfalls ab, und siedet ihn in Salzwasser; eben dieses thut man mit fein geschnittenen Schminkbohnen. Wenn alles kalt ist, so stellt man den Spargel in die Mitte der Schüssel aufrecht, die Bohnen legt man um denselben, damit er fest steht, und um diese die Artischockenboden in Form eines Kranzes. Dazwischen streut man abgekochte zarte junge Erbsen und gehackte hart gekochte Eidottern, und gießt Del und Essig darüber.

§. 57. Bohnen = Salat.

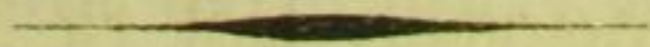
Man nimmt dazu schöne junge Schmink- oder Brechbohnen, schält sie ab, wäscht und bricht sie, und läßt sie in kochendem Wasser mit Salz weich kochen. Alsdann gießt man sie auf einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft, und sind sie kalt, vermengt man sie auf einem Teller mit gutem Weinessig, Provenceröl und Pfeffer.

§. 58. Bohnen = Salat zum Aufbewahren.

Dazu nimmt man recht junge Bohnen von obiger Sorte, zieht die Fäden ab, wäscht sie, und kocht sie in Wasser mit etwas Salz weich. Alsdann läßt man das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen, und breitet die Bohnen auf einem weißen Tuch zum Erkalten und Trocknen aus. Unterdessen kocht man Weinessig mit Nelken und Pfeffer ab, und schäumt ihn gut. Wenn die Bohnen kalt sind, legt man sie in ein Glas, und gießt den Essig, welchen man ebenfalls hat kalt werden lassen, darüber. Wenn man davon brauchen will, nimmt man Bohnen heraus, und melirt sie mit Provenceröl und Essig. Der Essig muß in dem Glase über den Bohnen stehen.

§. 59. Salat von Hopfenkeimen.

Wird wie der Bohnen = Salat §. 57 gemacht.



Achtes Kapitel.

Von den Aufläufen und verschiedenen andern Mehl- und Eier-Speisen.

Von diesen Speisen können einer guten Hausmutter nicht genug Abwechslungen bekannt sein, da sie theils von dem größtem Theil der Menschen, besonders von dem schönen Geschlecht vorzüglich geliebt werden, und eine geschickte Hauswirthin sich dadurch diesem Theil ihrer Gäste besonders empfehlen kann; theils aber auch, weil sie für Hausmütter auf dem Lande öfters das einzige sind, was sie außer der gewöhnlichen Kost unerwarteten Gästen vorzusetzen im Stande sind, da, wie bekannt, in vielen Landorten nicht immer frisches Fleischwerk und noch weniger besondere Gemüse oder Fisch zu haben sind, und dieselben oft Meilen weit von Städten entfernt liegen. Eine genaue Bekanntschaft mit der Bereitung der Mehl- und Eierspeisen hilft dann sehr leicht aus aller Verlegenheit, weil die Zuthaten dazu vorrätzig, oder doch wenigstens leicht zu haben sind. Man mache sich deswegen mit den Vorschriften, welche ich in diesem und folgendem Kapitel gebe, genau bekannt.

§. 1. Ein Auflauf oder Mehlspeise.

Man nimmt 2 Pfd. Mehl, rührt es in 1 Mäsel Milch ein, und rührt nach und nach 6 Eier, 4 Loth zerlassene Butter und etwas Salz dazu. Alsdann bestreicht man eine Pasteten- oder andere tiefe Schüssel mit Butter, thut die Masse hinein, so daß die Schüssel halb voll ist, und bäckt den Auflauf bei schneller Hitze.

§. 2. Gerösteter Auflauf.

Man schneidet für 9 Pf. Semmeln in Scheiben, und röstet sie in Butter gelbbraun. Dann streicht man eine Form mit Butter aus, legt eine Schicht von den Semmelscheiben hinein, auf diese Schicht geschälte dünn geschnittene Apfelscheiben von einer guten Sorte Apfel, und auf diese streut man gereinigte große und kleine Rosinen, abgezogene und geschnittene Mandeln, Zucker und Zimmt darauf, und fährt so fort schichtweise einzulegen, bis die Form beinahe voll ist.

Alsdann setzt man es in eine Röhre oder einen Ofen, und läßt es backen. Man quirlt nun 1 Nösel saueren Rahm, 4 Eier und ein wenig Mehl zusammen, und gießt es während des Backens darüber. Man nimmt zu dieser Masse ohngefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. große, $\frac{1}{4}$ Pfd. kleine Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Zimmt.

§. 3. Reis = Auflauf.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis in Milch recht weich, und streicht es noch recht heiß durch ein Haarsieb, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. geschmolzene Butter dazu, und rührt 14 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, abgeriebene Citronenschale, fein gehackten Citronat und etwas Zimmt darunter, und zieht das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern auch darunter. Man bäckt nun dieses in einem gut verzinnten Kasserol, oder setzt einen Rand von hartem Teig auf eine Schüssel, füllt die Masse hinein, und bäckt sie ohngefähr in einer halben Stunde gar. Wenn man tiefe Salatieren hat, so bäckt man darin, ohne einen Rand darum zu machen. Wenn man in einem eisernen Ofen bäckt, setzt man jene in ein Geschirr mit Asche oder Salz, damit sie nicht zerspringt. Man muß das Backen der Aufläufe so einrichten, daß sie sogleich, sobald sie gar sind, zur Tafel gegeben werden können, denn so bald sie stehen bleiben, fallen sie zusammen.

§. 4. Citronen = Auflauf.

Man rührt zu einem guten halben Nösel kochend heißen Franzwein so viel geriebenes Franzbrod, daß es ganz steif wird, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter dazu, und läßt es kalt werden; alsdann rührt man 12 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer und den Saft von zwei Citronen nebst etwas Zimmt mit 10 Eidottern nach und nach dazu, schlägt das Weiße von fünf Eiern zu Schnee, und zieht es darunter. Man läßt die Masse auf einer mit einem Rande belegten Schüssel ganz allmählig backen. Man kann die Aufläufe auch in Tortenform backen.

§. 5. Aepfel = Aufläufe.

Man schneidet Borstorfer oder andere gute Aepfel in vier bis sechs Theile, reinigt sie von Kernen, und siedet sie in etwas Wein und Wasser zu einem Brei, reibt sie durch einen Durchschlag, und läßt sie abkühlen. Nun rührt man Butter ab, thut einige ganze Eier und einige Dottern dazu, darnach die abgekühlten Aepfel mit geriebenem Franzbrod, gestoßenem Zimmt und Rosinen, rührt es recht gut darunter, und rührt es noch eine Weile, dann wird die Masse, wie oben gezeigt, gebacken.

§. 6. Aepfel = Auflauf auf eine andere Art.

Man schäle eine recht gut Sorte Aepfel, schneide sie in dünne Scheibchen, menge diese mit gestoßenem Zucker an, und lasse sie stehen, bis sie gebraucht werden. Ein Franzbrod schneidet man ebenfalls in Scheiben, und gießt so viel Milch darüber, daß sie gerade gesättigt werden; als-

dann reibe in einem Msch $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, thue $\frac{1}{8}$ Pfd. abgezogene fein gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 8 Eidottern, unter beständigem Rühren, dazu; das eingeweichte Franzbrod wird auch dazu gethan, und muß mit der Keule beim Reiben recht gut zerdrückt werden; nun zieht man noch das von sechs Eiern zu Schnee geschlagene Weiße darunter; jetzt werden dann auch die Aepfel ohne überflüssiges Rühren darunter gemengt, und die Masse in einer recht gut mit Butter ausgestrichenen Form gebacken.

§. 7. Noch eine Art Aepfel-Auflaufe.

Man schält 30 Stück schöne Borstorfer Aepfel, kocht sie mit einem Maas Wein zu einem Brei, und reibt sie durch ein Haarsieb. Stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit zwei Eiern recht fein, thue sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Mehl zu den Aepfeln, und rühre es einige Zeit recht gut zusammen; alsdann thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und deren Saft dazu, rührt 12 Loth Butter mit 6 ganzen Eiern und 10 Eidottern dazu, und rührt alles zu einer Masse; dann zieht man noch den von den 10 Eiweiß geschlagenen Schnee darunter, und bäckt die Masse recht langsam.

§. 8. Makaronen-Auflauf.

Zerbröckle 10 bittere Makaronen zu einem Maas Rahm, koche es auf Kohlenfeuer, rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl in kalter Milch klar, gieße es zu dem Rahm, und laß es zu einem dicken Brei kochen, rühre sechs Loth frisch Butter kalt dazu, schlage nach und nach 10 Eidottern dazu, und rühre 6 Loth gestoßenen Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale ebenfalls dazu. Von 6 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und die Masse gebacken.

§. 9. Zimmt-Auflauf.

Laß $1\frac{1}{2}$ Pfd. Reis in einer Kanne oder 2 Maas Rahm steif kochen, und schlage es durch einen Durchschlag. Rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, rühre nach und nach das Gelbe von 10 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 1 Loth Zimmt dazu, und backe diese Masse eine Stunde lang.

§. 10. Auflauf mit Quitten.

Man reibe 12 Stück schöne reife Quitten mit einem Tuche ab, koche sie in Wasser, schäle sie, schneide sie in sechs Theile, und mache den Kröbs davon; man kocht sie alsdann in einem Kasserol mit etwas gutem Wein, Zucker und Zimmt vollends weich, und legt sie auf ein Sieb, damit sie kalt werden. Nun wird 1 Pfd. Reis in Wasser weich gekocht, dann auf ein Haarsieb gethan, wo man ihn kalt werden läßt; alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 16 Eidottern zu Schaum, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den Reis dazu, rührt es gut zusammen, und zieht das von 10 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße darunter. Die Form, worin der Auflauf kommen soll, wird recht gut mit Butter ausgestrichen, mit geriebe-

ner Semmel ausgestreut, die Masse mit den Quitten schichtweise hinein gethan, und dann gebacken.

§. 11. Auflauf von geriebener Semmel.

Man gießt auf drei Hände voll geriebene Semmel oder Franzbrod ein Nösel kochende Milch, deckt sie fest zu, und läßt es eine Stunde stehen; alsdann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. geschmolzene Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas eingemachte und candirte Drangenblüthen und die geriebene Semmel dazu, rührt es recht fein, und zieht dann das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern darunter. Wenn man keine tiefe Salatire hat, oder keine nehmen will, so macht man von Blätterteig einen Rand auf eine Schüssel, füllt die Masse hinein, und bäckt sie in einer halben Stunde gar. Auch kann man schöne große Himbeeren, Erdbeeren, oder recht reife Weinbeeren, Aprikosen und andere Früchte einzeln mit einrangiren und mit backen.

§. 12. Auflauf à la Crème.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit vier ganzen Eiern und mit vier Eidottern klar, thue ohngefähr so viel Butter als ein Ei groß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und ein gutes Nösel Rahm dazu, und rühre es auf dem Feuer zu einer steifen Creme ab. Wenn die Creme wieder kalt ist, so schlägt man noch acht Eidottern dazu, und rührt etwas trocken gezogene Drangenblüthen oder abgeriebene Citronenschale, Zimmt und fein gehackten Citronat mit dem Schnee von vier Eiweiß darunter. Diese Masse wird in einer halben Stunde gar sein. Auch in diesem Auflauf kan man, so wie in der vorhergehenden Nr. gezeigt, Früchte mit einrangiren.

§. 13. Wein-Auflauf.

Röste $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Semmeln in Schmalz gelblich. Laß ein Nösel Wein und ein Nösel Wasser zusammen aufsieden, schütte es auf die Semmeln, und rühre die Masse auf dem Feuer zu einen feinen steifen Brei, und laß sie dann kalt werden. Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, rühre 5 ganze Eier und 5 Eidottern darunter, thue den erkalteten Brei dazu, und rühre alles wohl unter einander; alsdann vermische Weinbeeren mit Zucker, thue sie mit der übrigen Masse, und laß sie auf einer mit einem Rande versehenen Schüssel in einem nicht zu heißen Ofen backen.

§. 14. Auflauf mit Kartoffeln.

Man siede Kartoffeln ab, schäle sie, und reibe sie auf einem Reibeisen; zu $\frac{1}{2}$ Pfd. davon thue man 1 Loth geschmolzene Butter, vier Loth gestoßene Mandeln, etwas Zucker, Muskatblüthe und 6 Eidottern, rühre es unter einander, schlage das Weiße von drei Eiern zu Schnee, ziehe ihn darunter, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform, und backe sie schön braun, schneide Stücke davon, rangire sie in einer mit einem hohen Rande versehenen Schüssel, überstreiche sie ganz mit der §. 12 beschriebenen Creme, und laß sie eine halbe Stunde bei gelinder Hitze backen.

§. 15. Eier-Auflauf.

Man nehme eine Kanne Rahm, rühre mit etwas davon ein wenig Mehl, 5 ganze Eier und 8 Eidottern klar, gieße es dann zu dem übrigen Rahm, und rühre alles nebst etwas Zucker recht wohl unter einander. Gieße es in einem mit Butter ausgestrichenen Tiegel, setze es auf Kohlenfeuer, lasse es zusammen gehen und dick werden, schütte es dann in eine Schüssel, zerschneide es, und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

§. 16. Erdbeer-Auflauf.

Man reibe ein Maas Erdbeeren durch ein Haarsieb, thue 12 Loth gestoßenen Zucker dazu, und lasse es dicklich kochen, drücke den Saft einer Citrone dazu, und rühre auch die ganz fein geschnittene Schale derselben dazu, ziehe das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern darunter, und rühre es noch eine Stunde zusammen; backe es dann in einer mit Rand versehenen Schüssel.

§. 17. Himbeer-Auflauf.

Die Himbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben, und dann so wie in der vorhergehenden Nr. bei den Erdbeeren gezeigt, behandelt.

§. 18. Noch ein Auflauf mit Semmeln.

Man nehme für 1 Gr. Franzbrod, reibe es, und koche es mit 1 Mäsel Milch und etwas Salz zu einem steifen Brei, und lasse ihn dann kalt werden. Hierauf reibe man 12 Loth Butter schaumig, schlage das Gelbe von 8 Eiern nach und nach dazu, und rühre es nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale und Salz darunter; wenn man will, kann man auch eine Hand voll große und kleine Rosinen mit dazu rühren. Der erkaltete Semmelbrei wird nun nach und nach löffelweise dazu gethan, und darunter gerührt, wobei man, um die Masse recht gut zu erhalten, mit der Keule immer nach einer Seite hin rühren muß. Nun wird das zu Schnee geschlagene Weiße von den 8 Eiern unter die Masse gezogen, dann thut man sie in eine Form, welche man mit Butter ausgestrichen, und bäckt sie bei nicht zu starker Hitze ohngefähr eine Stunde.

§. 19. Auflauf von Kartoffeln mit Hering.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, und einige davon auf dem Reibeisen gerieben. Nun rührt man ein Stück Butter schaumig, schlägt dabei 6 bis 7 Eier zu, und rührt die geriebenen Kartoffeln nach und nach hinein. Alsdann dämpft man eine gute Hand voll klein gehackte Zwiebeln in Butter, streicht eine Form gut mit Butter aus, legt eine Schicht von den geschnittenen Kartoffeln hinein, dazwischen einen Theil von den Zwiebeln, auf dieses streut man ausgegräteten und in kleine Würfel geschnittenen Hering, pflückt auch noch einige kleine Stückchen Butter dazwischen; nun thut man wieder Kartoffeln mit Zwiebeln hinein, und fährt so fort

einzulegen. Endlich gießt man das Eingerührte darüber, und bäckt es bei etwas starker Hitze.

§. 20. Nudel-Auflauf.

Man mache dazu die Nudeln, wie Kapitel I. §. 13 gezeigt; auf vier Personen rechnet man ohngefähr 4 Eier. Die Nudeln thut man in kochendes Wasser, und läßt sie, damit sie nicht zu weich werden, nur einmal aufwallen, dann wirft man sie schnell in kaltes, damit sie geschwind abkühlen, und nicht zusammen kleben; hernach läßt man sie wieder trocken ablaufen. Hierauf rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt die Dottern von 8 Eiern nach und nach dazu, und rührt sie mit Zucker, etwas Citronenschale und Salz darunter, alsdann die Nudeln, doch so, daß sie nicht zu Brei und auch nicht klümpig werden. Endlich rührt man das zu Schnee geschlagene Weiße von den 8 Eiern behutsam dazu, und läßt es eine Stunde bei nicht zu starkem Feuer in einer Form backen. Man kann diesen Auflauf auch noch mit Parmesankäse bestreuen.

§. 21. Auflauf von Erbsen.

Die Erbsen werden ausgelesen, gewaschen, ganz dick eingekocht, dann mit einem Kochlöffel zerdrückt, und durch einen Durchschlag gerieben. Nun reibt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt 10 Eidottern dazu, und rührt sie mit Zucker, etwas Salz und Citronenschale darunter; zuletzt thut man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. von den durchgeriebenen Erbsen und dem Saft von einer Citrone dazu, und reibt es gut zusammen; endlich zieht man den Schnee, welchen man von dem Weißen der 10 Eier geschlagen, darunter, und bäckt die Masse in einer stark mit Butter ausgestrichenen Form.

§. 22. Auflauf mit Rindsmark.

Es wird eine gute Portion recht frisches Rindsmark in kleine Stückchen geschnitten; dann zerbreche man bittere Makaronen, und mische sie nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone und etwas Salz darunter. Alsdann nimmt man frischen, gerösteten Zwieback, bricht ihn in Stücken, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form, und streut von obiger Mischung dazwischen. Unterdessen hat man Franzbrod in Milch geweicht, dieses thut man nun in einen Asch, drückt es mit der Keule ganz klein, schlägt und rührt das Gelbe von 8 Eiern, dann das zu Schnee geschlagene Weiße von diesen Eiern dazu. Die Masse muß flüssig sein; man gießt sie nun über den Zwieback und das Mark, und läßt es bei nicht zu starkem Feuer backen.

§. 23. Auflauf von Hirse.

Man brüht und wäscht $\frac{1}{2}$ Pfd. Hirse, und läßt sie auf dem Feuer in einem Nösel Milch mit etwas Salz völlig ausquellen, thut sie dann in eine Schüssel, und läßt sie kalt werden. Nun reibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt die Dottern von 8 Eiern hinein, und reibt sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und ein wenig

Salz dazu, dann thut man die erkaltete Hirse unter fortwährendem guten Rühren löffelweise hinzu, und zieht endlich das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern darunter. Diese Masse füllt man nun in eine mit Butter ausgestrichene Form, und läßt sie backen, wozu ohngefähr eine Stunde erforderlich ist. Sobald der Auslauf aus dem Ofen kömmt, bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

§. 24. Auslauf mit Mandeln oder Mandelspeise.

Man nehme Franzbrod, reibe es, und koche es mit Milch und etwas Salz zu einem steifen Brei. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, 1 Theil bittere und zwei Theile süße, werden abgezogen, und wenn sie nicht trocken, mit 2 Eiern fein gestoßen oder gerieben; sind sie aber trocken, so stößt man sie so, und schlägt sie durch einen Durchschlag. Nun reibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt, wenn die Mandeln trocken gestoßen, 8 Eidottern, in entgegengesetztem Fall aber nur 6 Dottern dazu, und rührt sie nebst den Mandeln, welche man auch hinzu thut, recht fleißig; dann kömmt nach und nach $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, und das gekochte und wieder erkaltete Franzbrod dazu, alles wird nun noch recht gut gerieben, alsdann zieht man den Schnee, welcher von dem zurück gebliebenen Eiweiß geschlagen, darunter. Die Masse wird in eine ausgestrichene Form gethan, und nicht zu schnell gebacken.

§. 25. Auslauf von Zwetschen oder Zwetschenspeise.

Man legt die Zwetschen in heißes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen, und wenn dieses geschehen, so kernt man sie aus, und reibt sie so fein wie möglich, rührt sie dann noch mit ein paar Loth Mehl ein Weilchen, schlägt das Weiße von einem Ei hinzu, und rührt nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas ganz fein geschnittenen Citronat und Drangenschalen, gestoßenen Zimmt und Nelken dazu. Hierauf rührt man noch das zu einem recht starken Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern schnell, doch behutsam darunter, und bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form.

§. 26. Berliner Auslauf oder Mehlspeise.

Man thue in ein Nösel Milch $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Zimmt, und setze es auf das Feuer. Unterdessen quirle man in einem Topfe $\frac{1}{2}$ Pfd. Kraftmehl oder auch Kartoffelmehl mit einer Obertasse voll Rosenwasser und einer Obertasse voll kalter Milch und etwas Salz ganz klar, und gieße es, wenn die Milch auf dem Feuer im Kochen ist, dazu, und lasse es unter beständigem Rühren zu einem Brei kochen, den man in eine Schüssel thut, und kalt werden läßt. Alsdann rührt man 10 Loth Butter schäumig, schlägt 8 Eidottern dazu, und rührt es mit abgeriebener Citronenschale und etwas Salz zusammen. Bei fortwährendem Rühren kömmt nun der erkaltete Brei löffelweise nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. gereinigten großen und kleinen Rosinen hinzu. Zuletzt rührt man den Schnee von den 8 Eiweiß

darunter. Man bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze. Es sind ohngefähr anderthalb Stunden dazu nöthig.

§. 27. Auflauf von Sago.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Sago wird gut gereinigt, wie Kapitel I. §. 7 gezeigt, und in einem Topfe mit etwas Salz recht gut ausgekocht, dann läßt man ihn kalt werden. Alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt die Dotter von 10 Eiern hinzu, und rührt sie nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Salz, abgeriebener Citronenschale, und ohngefähr für 1 Gr. zerriebenen Zwieback nach und nach und recht gut darunter; der Sago kommt dann auch hinzu, und zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Weiße von den 10 Eiern darunter. Man thut die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, und bäckt sie bei nicht zu starker Hitze ohngefähr eine Stunde.

§. 28. Kirschenspeise oder Auflauf von Kirschen.

Man nehme ohngefähr 6 Pfd. Kirschen, (die sogenannten Augustkirschen sind am besten dazu,) und kerne sie aus. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker thut man in ein Kasserol, und nur so viel Wasser dazu, daß er auflöset. Wenn der Zucker kocht, so nimmt man den Schaum rein ab, thut die Kirschen dazu, und läßt sie ganz kurz einkochen, darnach läßt man sie wieder kalt werden. Alsdann bringt man 1 Nösel guten Rahm auf das Feuer, und thut 1 Loth abgezogene und gestoßene bittere Mandeln mit hinein; 10 Eidottern schlägt man in ein Töpfchen, quirlt dann 4 bis 6 Löffel feines Mehl und etwas Salz ganz klar, und schüttet es, wenn der Rahm kocht, unter beständigem Rühren dazu, läßt es auch, wobei man mit dem Rühren fortfährt, (oder man kann es auch mit einem Beschen schlagen,) noch einmal aufkochen, und gießt es dann in einen Asch oder eine Schüssel, und läßt es kalt werden. Wenn dieses ist, so rührt man die Kirschen gut dazu, und zieht dann den Schnee von dem Weißen der 10 Eier darunter. Man läßt es in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze backen; in einer Stunde ohngefähr wird es gut sein.

§. 29. Fleischspeise.

Man kann dazu jede Sorte Braten nehmen, schneidet alle Fasern heraus, und hackt ihn so fein wie möglich. Alsdann nimmt man nach Verhältniß der Quantität Braten ein Stück Butter, rührt sie zu Schaum, schlägt Eidottern dazu, und rührt sie nebst Semmel, welche in Milch eingeweicht war, etwas Citronenschale und Salz damit gut zusammen; darauf wird der gehackte Braten gut darunter gerieben, und dann der Schnee, welchen man von dem zurückgelassenen Eiweiße geschlagen, dazu gerührt. Diese Masse bäckt man nun in einer Form, welche stark mit Butter ausgestrichen, und mit zerriebener Semmel ausgestreut ist. Man gibt eine holländische oder auch eine Capern- oder Sardellen-Sauce dazu.

§. 30. Auflauf von sauerem Rahm.

Man quirle 1 Maas recht guten dicken saueren Rahm recht klar, dann 10 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 6 Löffel voll Mehl, etwas Salz, Citronenschale und etwas Zimmt dazu, und alles recht gut unter einander; darnach zieht man das zu Schnee geschlagene Weiße von den 10 Eiern darunter, und bäckt die Masse in einer mit Butter bestrichenen Form. Zum Ausbacken ist ohngefähr eine Stunde erforderlich, doch kann man ihn eher etwas länger im Ofen stehen lassen, als früher heraus nehmen.

§. 31. Krebs = Auflauf.

$1\frac{1}{2}$ Schock schöne Krebse werden in Wasser mit Salz abgesotten, und dann ausgebrochen. Von den Schalen und von $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter macht man wie in der Einleitung gezeigt, Krebsbutter. Nun nimmt man vier schöne Franz- oder Milchbrode, schneidet sie ganz klein, und thut sie in so viel Milch, daß sie darin erweichen können. Die Krebsbutter, welche wieder erstarrt ist, wird zu Schaum gerührt, 10 Eidottern, das Franzbrod, Zucker, abgeriebene Citronenschale, Muskatblüthe und Salz dazu, und alles recht gut durchgerieben. Darnach rührt man auch das ausgebrochene Krebsfleisch und den Schnee von den 10 Eiweiß dazu, füllt die Masse in die Form, und bäckt, wie bei den vorigen, ohngefähr eine Stunde. Die Krebschwänze kann man von einander schneiden.

§. 32. Aprikosenspeise.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Reismehl mit etwas kaltem Wasser klar, läßt es dann ruhig stehen, damit sich das Mehl setzt, und man das Wasser abgießen kann; darnach wird dieses Mehl mit einem reichlichen Mäsel kochender Milch und etwas Salz auf dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, welchen man dann wieder kalt werden läßt. Unterdessen schält man 30 Stück schöne große Aprikosen, schneidet sie in vier Theile, schlägt die Kerne auf, zieht von den innern die Häutchen ab, und hackt sie ganz fein. Alsdann reibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schäumig, schlägt nach und nach das Gelbe von 12 Eiern, und thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, die gehackten Kerne, etwas abgeriebene Citronenschale und Salz dazu, darnach das zu Schnee geschlagene Weiße von den 12 Eiern und zuletzt die Aprikosen, wobei man aber so wenig wie möglich rührt, und letztere mehr durch Schwenken unter die Masse bringt, welche man darauf in eine mit Butter ausgestrichene Form thut, und ohngefähr anderthalb Stunden in einem verschlagenen Ofen bäckt.

§. 33. Apfelsinenspeise.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kraftmehl wird in etwas kalter Milch klar gerührt, dann in ein reichliches Mäsel kochender Milch geschüttet, und auf dem Feuer zu einem steifen Brei gerührt. Alsdann reibt man 12 Loth Butter schaumig, thut 12 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, die geriebene Schale von

4 Apfelsinen und einer Citrone und etwas Salz dazu, rührt es gut zusammen; dann kommt nach und nach der wieder erkaltete Brei hinzu, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von den 12 Eiern nebst dem Saft der 4 Apfelsinen und der Citrone. Diese Masse wird nun in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze gebacken.

§. 34. Auflauf mit eingemachten welschen Nüssen.

Dieser Auflauf wird ganz so verfertigt, wie §. 28 der Kirsch-Auflauf, außer daß man statt der Kirschen eingemachte welsche Nüsse nimmt, diese gröblich hackt, und dann mit der Masse vermischt.

§. 35. Noch eine Nudelspeise.

Man verfertigt die Nudeln, wie Kapitel I. §. 13 gezeigt, und kocht sie in Milch ab, doch muß man so viel Milch nehmen, daß sich die Nudeln ausbreiten können, und nicht auf einander liegen, und klümprig werden; hernach läßt man die Milch von den Nudeln ablaufen, und breitet letztere auf einem Tuche aus, damit sie etwas abtrocknen. Alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt die Dottern von 8 Eiern, und thut nach und nach $\frac{1}{4}$ Pfd. klaren Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gut gereinigte und gewaschene kleine Rosinen, etwas abgeriebene Citronenschale und Salz dazu, rührt alles gut zusammen, dann rührt man behutsam die Nudeln und den Schnee von den Eiweiß darunter. Die Masse wird wie gewöhnlich in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze gebacken.

§. 36. Gebratener Reis.

Man wasche und brühe $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, lasse ihn dann mit $1\frac{1}{2}$ Nösel Milch kochen, und recht gut aufquellen; kurz vorher, ehe er gut ist, thut man ein Stück Butter und etwas Zucker daran. Wenn er völlig ausgequollen, so thut man ihn in eine Schüssel, und wenn er kalt, rührt man 3 ganze Eier, 8 Loth Mandeln, worunter ein paar bittere, und etwas Citronenschale dazu, macht längliche Schnittchen davon, bestreicht diese mit zerschlagenem Ei, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und bratet sie in zerlassener Butter braun, dann legt man sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Die Mandeln, welche dazu kommen, müssen abgezogen, und recht fein gestoßen sein. Man gibt eine Wein- oder Kirsch-Sauce dazu.

§. 37. Gebackene Nudeln.

Die Nudeln werden nach I. §. 13. verfertigt, dann in kochendem Wasser einige Mal aufgekocht, und zum Berühren wieder in kaltes gethan. Alsdann läßt man das Wasser gut ablaufen, mengt unter die Nudeln Zucker und ein wenig Salz, thut sie in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, legt auch zwischen die Nudeln noch kleine Stückchen Butter, und läßt sie bei gelinder Hitze langsam backen. Man gibt sie zu Braten und Karbonnade.

§. 38. Dampfnudeln.

Auf zehn Personen nimmt man 6 Eier, 6 Löffel voll dicken saueren Rahm, 2 Löffel voll gute Hefen, ein wenig Salz, etwas Zucker und abgeriebene Citronenschale; von diesen macht man nun mit Kernmehl einen Teig an, walgert ihn aus, bestreicht ihn mit Butter, und rollt ihn zusammen. Alsdann schneidet man Hand breite Stücke davon, setzt diese mit der hohen Seite auf ein Kuchenblech, und läßt sie eine Stunde lang aufgehen. Hierauf gießt man eine Bratpfanne halb voll Milch, läßt sie kochend werden, und stellt dann die Nudeln gleichfalls auf die hohe Seite neben einander hinein, und läßt sie in einer Backröhre oder einem Ofen schön gelbbraun backen. Alsdann bestreut man sie stark mit Zucker und Zimmt, und gibt sie warm auf die Tafel. Man kann auch von dem Teig Klöße von der Größe eines Borstorfer-Apfels machen, sie aufgehen lassen, und dann auf dieselbe Art verfahren. Ferner bereitet man sie auf folgende Art. — Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zerschmelzen, klärt sie gut ab, daß der Satz zurückbleibt, und reibt sie, wenn sie abgekühlt, schaumig, rührt dann 6 Eier, 6 Löffel voll süßen Rahm, etwas gute Hefen, Zucker, Citronenschale und Salz dazu. Von diesen allen wird nun mit feinem Mehl ein gelinder Teig angerührt. Alsdann streicht man ein Kasserol recht stark mit Butter aus, macht von dem Teige Häufchen von der Größe eines Apfels, bestreut jedes mit Mehl, damit sie nicht an einander kleben, und setzt sie neben einander in das Kasserol. Letzteres setzt man nun auf einen Dreifuß, deckt einen flachen Deckel darauf, belegt diesen mit glühenden Kohlen, und legt unter das Kasserol auch welche, doch muß die Hitze von oben stärker als von unten sein. So läßt man diesen Teig an $\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen; nach dieser Zeit öffne man den Deckel ein wenig, und sehe, ob sie recht hoch und gelbbraun sind; ist dieses, so bestreue man sie mit Zucker, und gieße kochende Milch darüber, decke sie wieder zu, lege wieder glühende Kohlen auf, von oben mehr, von unten aber ganz wenig, und lasse sie so noch ein Weilchen stehen. Wenn sie angerichtet werden, bringt man sie mit Milch-Sauce auf den Tisch. — Wenn man darnach sieht, und sie sind noch nicht schön braun und hoch, so läßt man sie noch ein Weilchen stehen. Die Dampfnudeln können auch ohne Milch gebacken werden, dann muß man sie aber während des Backens mit geschmolzener Butter begießen. Man gibt sie dann mit einer Milch-Sauce auf den Tisch, oder thut sie in eine Terrine, und gießt kochende Milch mit Zucker und Zimmt darüber.

§. 39. Englischer Brei.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter dick mit Mehl an, läßt es ein wenig gelb rösten, und gießt kochende Milch darauf, thut noch Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und etwas Salz hinein, und läßt es zu einem steifen Brei kochen; hierauf rührt man 6 Eidottern hinein, deckt den Brei zu, und stellt ihn auf heiße Asche, da-

mit er unten etwas anbäcke. Wenn der Brei angerichtet wird, sticht man das Angebackene mit einem Löffel los, und belegt den Brei damit.

§. 40. Sächsischer Brei.

Man kocht von einem Mäsel Milch und einem Mäsel feinen Weizenmehl einen Brei, schüttet denselben aus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Rahm, und schlägt von 12 Eidottern eine nach der andern in die Butter; dann thut man auch einen Löffel nach dem andern von dem Brei hinein, und rührt es mit einer Reibekeule gut herum. Darauf wird das Weiße von den 12 Eiern zu Schnee geschlagen, und löffelweise in die Masse gethan, wie auch $\frac{1}{4}$ Pfd. klarer Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. klein gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale von einer Citrone; endlich streicht man eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelkrumen, thut die Masse hinein, streut noch zwei Loth gestoßenen Zucker oben auf, und bäckt sie in einer gut geheizten Röhre bei gelindem Feuer.

§. 41. Schwäbischer Brei.

Man nimmt auf die Person ein Mäsel Milch, und auf 3 Mäsel Milch 5 Loth Mehl. Das Mehl quirlet man in etwas kalte Milch, in die andere Milch thut man ein Stück Butter, läßt sie sieden, und rührt das Mehl hinein. Man muß den Brei noch eine Stunde kochen lassen, und öfters umrühren, damit er sich nicht ansetzt. Er wird beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 42. Butterbrei.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in einem Tiegel zergehen, quirlet dann einen Küchenlöffel voll Mehl mit 6 Eiern, und einem Mäsel Milch ab, rührt es in die zerlassene Butter, thut ein wenig Salz daran, und läßt es eine Stunde langsam kochen.

§. 43. Griesbrei.

Es wird Milch ans Feuer gesetzt, wenn sie siedet, wird auf ein Mäsel 2—3 Löffel voll guten Gries hinein gequirlet, auch ein Stück Butter und ein wenig Salz hinein gethan, und dick gekocht. Man kann diesen Brei auch backen, dann rührt man aber auf ein Mäsel Milch 5—6 Eier mit daran, füllt es in eine Puddingform, und läßt es im Ofen backen.

§. 44. Kartoffelbrei.

Man schält die Kartoffeln roh, wäscht sie rein ab, schneidet sie in Stücken, und setzt sie mit etwas Salz und Wasser auf. Wenn sie weich gekocht sind, so werden sie zu einem starken Brei gequirlet, etwas Speckwürfel und geschnittene Zwiebeln mit einander geröstet, und darüber gegeben.

§. 45. Brei von Kartoffelmehl.

Man nimmt auf ein Mäsel Milch 2 Eßlöffel voll Kartoffelmehl!

quirlt sie in ein wenig Milch glatt, läßt dann die Milch sieden, und rührt das abgequirlte Kartoffelmehl schnell ein, läßt die Masse alsdann unter öfterm Umrühren noch einige Zeit auf dem Feuer, damit sie dick genug wird, richtet sie an, und bestreut den Brei mit Zucker und Zimmt.

§. 46. Reiskrei.

Der Reis wird in Milch weich gekocht, und dann mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 47. Schüsselmusch.

Auf ein Nösel Rahm nimmt man 8 Eier, eine Hand voll gestoßene Mandeln, etwas Rosinen, Zucker, quirlt alles unter einander, streicht eine Schüssel ein wenig mit Butter aus, thut die Masse hinein, setzt die Schüssel in einen Bratofen, und läßt es gelblich backen. Man streut sodann Zucker und Zimmt darauf.

§. 48. Schneeballen.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Nösel Milch, 3 Loth Butter, $1\frac{1}{2}$ Loth Zucker zusammen kochen, quirlt, wenn es kocht, 10 Loth feines Mehl nach und nach hinein, und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es sich ablöst. Hierauf thut man den Teig in einen Asch, und läßt ihn kalt werden, rührt 4 ganze Eier und 5 Eidottern hinein, und arbeitet ihn so lange durch, bis der Teig klar und zähe ist. Alsdann sticht man Klümpchen eine welsche Nuß groß aus, thut sie in siedendes Schmalz, und bäckt sie schnell.

§. 49. Ein spanischer Brei.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Reismehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenes Biscuit, ein Nösel süße Milch, 6 Löffel voll Rosenwasser, rührt es glatt, setzt es dann auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren dick kochen.

§. 50. Ein Schüsselessen oder Koch von Milch und Mehl.

Auf ein Maas Milch nimmt man $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl, 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, eben so viel große und kleine Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Rosenwasser, Zimmt und Citronenschale. Die Milch kocht man mit Zimmt und Zucker auf, und während des Kochens rührt man das Mehl recht glatt hinein, läßt es dick werden, nimmt es ab, und rührt es so lange, bis es kalt ist. Hierauf rührt man die zerlassene Butter, alle andere Ingredienzien, 6 Eidottern und 4 ganze Eier hinzu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, und rührt es auch dazu. Dann streicht man eine Schüssel mit Butter aus, setzt einen Teigrand darauf, schüttet die Masse hinein, und läßt sie im Ofen langsam backen.

§. 51. Schüsselessen von Aepfeln.

Borstorfer Aepfel sind dazu die besten. Sie werden geschält, die

Kernhäuser ausgestoßen, mit ein paar Weingläsern voll Wein weich gekocht und durchgerieben. Auf ein Mandel Borstorfer Aepfel stößt man dann $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln mit 2 Eiern; reibt eine Citrone auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, rührt die gekochten Aepfel mit den gestoßenen Mandeln tüchtig durch, schlägt 5 Eidottern und 6 ganze Eier nach und nach dazu, thut Citronenschale, Zucker, den Saft einer Citrone und den Schnee von 1 Eiweiß dazu, macht einen Rand von Blätterteig auf eine Schüssel, streicht sie mit Butter aus, thut die Masse hinein, und läßt sie eine Stunde backen.

§. 52. Semmelwürstchen in Wein.

Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern ab, thut etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und Muskatblumen dazu, rührt so viel fein geriebene Semmeln hinein, daß die Masse ganz dick und steif wird. Hierauf macht man kleine Würstchen davon, einen Finger lang und Daumens dick, und bäckt sie in Butter braun. Unterdessen hat man ein Maas Landwein mit Zimmt, Citronenschale und $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker aufkochen lassen, worin man die Würstchen alsbald legt, und darin über gelindem Feuer anziehen läßt. Sie werden mit dieser Sauce angerichtet.

§. 53. Grieswürstchen.

Auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries nimmt man ein Maas Milch, läßt die Milch kochen, streut während des Kochens den Gries unter beständigem Rühren hinein, läßt ihn auf dem Feuer dick werden, thut $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimmt hinzu, und läßt die Masse kalt werden. Alsdann macht man Würstchen wie oben, wendet sie in Ei um, bestreut sie mit Semmelkrumen, und läßt sie in Butter schön gelbbraun backen. Man kann eine Rahm-Sauce dazu geben. Von Reis können sie eben so gemacht werden.

§. 54. Reiswürstchen mit Aepfeln.

Der Reis wird in Milch steif gekocht, und Zucker, Citronenschale und Zimmt daran gethan. Alsdann schälet man auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis ohngefähr 8—13, nach dem sie groß, gute Borstorfer Aepfel, schneidet sie in große Würfel, und schmort sie in Butter mit etwas Zucker und Zimmt weich, doch dürfen sie nicht zerfahren. Alsdann rührt man den Reis auf dem Feuer mit ein paar Eiern ab, rührt die geschmorten Aepfel hinzu, und läßt die Masse kalt werden. Nach diesem wendet man die Masse löffelweise in gequirtem Ei um, legt sie auf geriebene Semmelkrumen, und welgert sie zu kleinen Würstchen, welche ebenfalls in Butter gelbbraun gebacken, und mit einer Milch-Sauce zu Tisch gegeben werden.

§. 55. Zwetschenkoch.

Die Zwetschen müssen schön reif sein. Man kernt sie aus, kocht sie mit Zucker in Wein weich, streicht sie durch einen Durchschlag, damit die Schalen zurückbleiben, und läßt sie kalt werden. Hierauf läßt man Butter zergehen, schlägt nach und nach 6 Eier hinein, thut die

Zwetschen, gestoßenen Zimmt, Citronenschale und so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird, und rührt, wenn es noch zu dünne sein sollte, etwas Semmelkrumen daran. Alsdann thut man die Masse in eine Pfanne, läßt sie im Ofen langsam backen, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

§. 56. **Apfelkoch.**

Wenn die Äpfel geschält, geschnitten, und mit Wasser und Wein weich gekocht, und durchgerieben sind, so läßt man sie kalt werden; alsdann rührt man 1 Pfd. Butter zu Rahm, und nach und nach 6 Eier hinein, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. kleine Rosinen und etwas Semmelkrumen hinzu, mischt mit den Äpfeln alles wohl durch einander, und läßt es in einer Pfanne backen. Es wird warm genossen.

§. 57. **Weißer Milchkoch.**

Man nimmt für 6 Pf. Semmeln, schneidet die Rinde ab, und die Krume in Würfel, belegt diese mit Stückchen Butter, rührt sie mit kochender Milch ab, deckt sie zu, und läßt sie kalt werden. Alsdann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindermark in der Wärme glatt, desgleichen $\frac{1}{4}$ Pfd. klar geschnittene Mandeln mit 8 Eiern und die eingeweichten Semmeln, aber jedes besonders. Hierauf mischt man alles durch einander, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgekochte kleine Rosinen und etwas Zucker hinein, und läßt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel backen. Zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

§. 58. **Kleine Apfel-Tigel.**

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, rührt sie zu Rahm, thut 4 — 5 Eier, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, Zucker, Zimmt und Citronenschale nach Belieben und ein gutes Theil in Würfel geschnittener Äpfel dazu, und rührt alles gut durch einander. Dann setzt man Häufchen von der Größe eines großen Hühnereis auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, und bäckt sie schön gelb. Endlich besteckt man die Häufchen mit in Streifen geschnittenen, geschälten Mandeln, und gibt eine Wein-Sauce dazu.

§. 59. **Tigel von Franzbrod.**

Man nimmt runde Franzbrödchen, raspelt die Rinde etwas ab, und weicht sie in Milch, welche mit einigen Eiern abgequirt, ein. Wenn sie gut durchzogen sind, nimmt man sie heraus, läßt die Milch so viel wie möglich ablaufen, und bäckt sie alsdann in Butter braun. Endlich besteckt man sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, und gibt eine Vanille-Sauce darüber. Man kann auch eine Kirsch-Sauce darüber geben.

§. 60. **Gefüllte Semmeln gebacken.**

Es werden Äpfel geschält, in kleine Würfel geschnitten, und in Butter weich gedämpft, große und kleine Rosinen nebst klarem Zucker daran gethan, und alles mit durchgedämpft. Alsdann höhlet man Semmeln aus, zieht sie durch süße Milch, füllt die gedämpften Äpfel

hinein, und bäckt sie in Butter. Man gibt eine Wein-Sauce mit geschnittenen Mandeln und Rosinen darüber.

§. 61. Citronenschale in Butter gebacken.

Die Citronen werden mit Zucker marinirt, und das Masse, welches sich von dem Zucker und den Citronen einsiedet, wird mit zwei Händen voll Mehl, etwas geriebenem Zucker, klein gestoßenen Mandeln und einigen Eiern zerrührt, so daß es ein dicklicher Teig wird. Alsdann werden die Citronenscheiben darin umgekehrt, und in Butter eingebacken. — Eben so kann man auch Apfelscheiben backen.

§. 62. Gebackene Nudeln auf eine andere Art.

Man macht einen ordentlichen Nudelteig von Eiern und Mehl, schneidet recht feine Nudeln davon, und kocht sie in Milch so dick ein, daß keine Milch darauf bleibt, würzt sie mit etwas Salz, Muskatennuß und Zucker. Alsdann schüttet man sie auf eine mit Mehl bestreute Serviette, streicht sie hierauf mit dem Messer 2 Finger dick auseinander, und läßt sie kalt werden. Wenn sie kalt sind, werden sie in Stücken geschnitten, in Ei umgewendet, mit Semmelkrumen bestreut, und in Butter gebacken. Man gibt eine Rahm-Sauce darüber, oder eine Sauce von braunem Mehl, Wein, Zucker, großen und kleinen Rosinen und Mandeln. Man kann aufgekochte Nudeln auch als einen Pudding zubereiten. Man läßt das Wasser davon ablaufen, rührt Butter zu Rahm, thut etwas Schnittlauch in die Butter, rührt 4 Eidottern nach und nach hinein, thut die Nudeln dazu, rührt den Schnee von 4 Eiern schnell dazu, und läßt sie in einer Serviette 2 Stunden sieden. Man kann eine Butter-Sauce mit Petersilie und Schnittlauch darüber geben.

§. 63. Wasserspäßen.

Man läßt ein Nösel Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter kochen, rührt dann so viel Mehl hinein, daß es ein recht dicker Teig wird, thut etwas Salz dazu, läßt den Teig hierauf so lange auf dem Feuer stehen, und rührt ihn beständig bis es sich ablöst. Alsdann läßt man ihn kalt werden. Wenn er kalt ist, so rührt man noch 4 Eidottern darunter, und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß, und läßt es in einer Serviette gar kochen oder auch in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne backen.

§. 64. Ein schwäbischer Eierkuchen.

Man macht ein Nösel Milch kochend, rührt 4 Löffel weißes Mehl mit etwas warmer Milch glatt, und thut es dann in die kochende Milch. Hierauf quirlt man 4 Eidottern klar, gießt sie in die Masse, streut etwas Salz hinein, und thut endlich den Schnee von 4 Eiweiß dazu. Wenn nun alles zusammen tüchtig unter einander gerührt ist, so läßt man ein Stück Butter in einem Kasserol zergehen, thut den Teig hinein, einen Deckel darauf, gibt oben und unten Kohlen, und läßt ihn geschwinde backen. — Man kann auch etwas klar

gehackten Schnittlauch oder andere feine Küchenkräuter darunter thun, um den Eierkuchen einen besonderen Geschmack zu geben.

§. 65. Eierkuchen mit Semmeln.

Man läßt Semmelkrumen in süßen Rahm weichen, rührt dann etwas Mehl und so viel Eier darunter, daß es ein ordentlicher Eierkuchenteig wird, würzt es mit gehacktem Schnittlauch, Petersilie und etwas Salz, rührt es gut durch einander, bäckt den Kuchen in Schmalz, und wendet ihn um, daß er auf der andern Seite auch backe.

§. 66. Ein gewöhnlicher Pfannkuchen.

Man rührt in ein Mäsel Milch einige Löffel voll weißes Mehl, rührt einige Eier, Zimmt und etwas Salz hinein, daß es ein dicklicher Teig wird, läßt dann in einem eisernen Schaffen ein kleines Stückchen Butter oder Schmalz zergehen, thut einen großen Küchenlöffel voll von der Masse darauf, läßt sie auf schnellem Feuer braun backen, wendet sie mit einer Schaff-Kelle um, und bäckt sie auf der andern Seite auch. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und gibt sie warm auf den Tisch. Wenn man sie mit süßem Rahm einmengt, werden sie viel schöner und mürber.

§. 67. Ein Eierkuchen mit Speck.

Man weicht Semmelkrumen in Milch ein, rührt sie mit einigen Eiern an, thut Schmalz in einen Schaffen, einen Küchenlöffel voll von der Masse, und geschnittenen und ausgebratenen Speck darauf, und läßt ihn braun backen.

§. 68. Aepfelkränze gebacken.

Man nimmt dazu große und saure Aepfel, schält sie, stößt die Kernhäuser heraus, und schneidet sie in Scheiben, alsdann legt man sie ein wenig in etwas Wein, und thut Zucker und Zimmt darauf. Ferner läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, gießt $\frac{1}{2}$ Mäsel Wein dazu, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl darin klar, schlägt 6 Eiweiß zu Schnee, und thut davon so viel zu der Masse, bis sie fließend wird. Alsdann wendet man die Aepfelschnitte darin um, hebt sie heraus, und bäckt sie in Butter hellbraun. Man legt sie dann auf Löschpapier, daß das übrige Fett ablaufe, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und fährt mit einer glühenden Schaufel darüber, damit sie glaciren. Sie werden warm auf den Tisch gegeben.

§. 69. Arme Ritter.

Man legt Semmelscheiben in Milch, läßt sie anziehen, wendet sie hernach in gewöhnlichem Eier- oder Pfannkuchenteig um, bäckt sie in Butter oder Schmalz, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Sie können auch als Auflage auf Gemüse benutzt werden.

§. 70. Eier gesotten.

Man läßt Wasser sieden, wirft die Eier ins siedende Wasser, und

läßt sie ein paar Minuten mit kochen; dann nimmt man sie heraus; so sind sie schön weich gesotten. Will man sie aber hart gesotten haben, müssen sie einige Zeit länger kochen; dann nimmt man sie heraus, und wirft sie in kaltes Wasser, damit sich die äußere Schale leichter ablöst. Man gibt sie gern auf Gartensalat, um ihn damit zu garniren, oder auch auf Spinat u. s. w.

§. 71. Eier auf Butter.

Man läßt etwas Butter in einem Schaffen braun werden, schlägt dann die Eier hinein, und läßt sie darin bräunlich backen. Man kann sie auch umwenden.

§. 72. Sauere Eier.

Es wird Essig und Rahm zusammen gekocht, ein wenig Salz hinein geworfen; wenn die Brühe im vollen Kochen ist, schlägt man die Eier hinein, läßt sie nur einige Mal aufwallen, und richtet sie mit der Sauce an. Die Dottern dürfen doch nicht hart sein, sondern müssen fließen, wenn man das äußere Häutchen zerreißt.

§. 73. Halbe Eier gefüllt.

Die Eier werden hart gesotten, geschält, halb aus einander geschnitten, und die Dottern herausgenommen. Alsdann weicht man Semmelkrumen in Milch, hackt sie unter die Dottern, thut Petersilie, Muskatblüthen, Salz und ein frisches Ei dazu, mischt alles gut durch einander, und streicht die Eierfarce auf die halben Eier, legt die gefüllte Seite in heißes Schmalz, und bäckt sie. Das Schmalz darf aber nicht über das Weiße gehen. Nach diesem macht man eine Wein-Sauce darüber. Man kann die halben Eier, wenn sie mit der Farce bestrichen sind, auch wieder zusammen setzen, mit kleinen Spießchen durchstechen, damit sie zusammen halten, in zerrührtem Ei umwenden, und dann in heißem Schmalz backen. Sie können auch in Buttermilch eingewickelt, und im Ofen ausgebacken werden. Beim Anrichten thut man die Spießchen davon, und gibt eine Sauce von Eidottern, die man zu jener Farce nicht alle nöthig hat, klar geriebene Mandeln, Semmelkrumen, etwas Butter und Milch, wozu auch etwas gute Fleischbrühe gegeben werden kann, darüber.

§. 74. Eier auf Butter mit Gurkenragout.

Die Bereitung der Eier auf Butter ist bereits gezeigt. Zu dem Ragout nimmt man frische Gurken, schälet sie, thut die Kerne davon, schneidet die Gurken in Scheiben, und läßt sie mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz und Weinessig mariniren, preßt sie hernach aus, und läßt sie mit Butter roth kochen. Wenn sie roth sind, so gießt man etwas Brühe daran, und läßt sie gar kochen, endlich macht man sie mit etwas braun geröstetem Mehl dicklich, und gibt die Eier dazu.

§. 75. Hart gesottene Eier in saurerer Sauce.

Die Eier werden hart gesotten, und in Scheiben geschnitten; hier-

auf dämpft man eine geschnittene Zwiebel in Butter weich, streut etwas Mehl darauf, rührt es mit Wasser glatt, thut Pfeffer und Salz daran, auch ein paar Löffel voll Essig, läßt es kochen, thut die Eierscheiben hinein, und läßt es nochmals aufwallen.

§. 76. Nührei.

Die Eier werden mit einem Stück Butter und ein paar Löffel voll süßen Rahm, gehackter Petersilie und Schnittlauch in ein Kasserol gethan, und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie zusammen laufen. Sie müssen warm auf den Tisch gegeben werden. — Man kann auch Stückchen rohen Schinken oder Speck, Knackwurst oder geschälte und in Würfel geschnittene Bücklinge mit darunter rühren.

§. 77. Eier mit Bücklingen.

Die Bücklinge müssen gepuht, der Länge nach von einander geschnitten, und die Gräten ausgelöst werden. Alsdann legt man auf eine Schüssel Butter, schneidet die Bücklinge in 4 Theile, und legt sie darauf, setzt die Schüssel dann auf Kohlen, und läßt die Bücklinge auf beiden Seiten anziehen. Endlich schlägt man Eier zwischen die Bücklinge, salzt sie, und läßt sie backen.

§. 78. Wein = Eier.

Man mache von $1\frac{1}{2}$ Pfd. feinem Mehl, 2 Eiern und 4 Dottern, 10 Loth zerlassener Butter, 4 — 6 Loth Zucker, der nöthigen Hefe und süßem Rahm einen Hefenteig, wirke ihn etwas zusammen und rolle ihn ein starkes Messer dick aus, wovon man mit einem ovalen Ausstecher Blätter austicht, sie im Warmen aufgehen läßt und in Butter oder Backfett backt. Dazu mache man folgende Crème. In ganz wenig Wasser öse man etwas Hausenblase auf, schlage ein Tassenköpfchen voll Malaga, (Franzwein, in welchem etwas Zimmt, Nelken und Muskat aus gezogen,) 8 Eidottern, 12 Loth gestoßenen Zucker, worauf das Gelbe von 2 Citronen abgerieben ist, und deren Saft mit dem Schneebesen auf dem Feuer ab, und lasse es wieder ziemlich kalt werden. Nun schneide man eine kleine Oeffnung in die Eier (Blätter), fülle sie mit dieser Crème, überstreiche sie mit Zuckerguß, wende sie in fein gestoßenem Zucker um, lasse sie dann im Ofen ein wenig abtrocknen, und gebe sie dann zur Tafel.



Neuntes Kapitel.

Von den Puddings und Klöfen.

Bei den Puddings ist ein für alle Mal zu erinnern, daß die Serviette, in welcher der Pudding gekocht werden soll, sie mag nachdem mit Butter bestrichen werden, oder nicht, alle Mal vorher eine Weile in kochendes Wasser eingeweicht werden muß. Es geschieht dieses deswegen, damit sich die vom Waschen vielleicht zurück gebliebene Seife heraus zieht, und wenn die Serviette nicht mit Butter bestrichen wird, so löst sich durch dieses Einweichen der Pudding dann besser davon ab. Das Wasser oder die Brühe muß in vollem Kochen sein, wenn die Serviette mit dem Pudding hinein gelegt wird. Sollte sich so viel davon verkochen, daß das Wasser nicht mehr überstände, so muß man auch kochendes nach gießen. Es ist am besten in einem irdenen Topf zu kochen, darin verkocht sich das Wasser nicht so sehr, und das Nachgießen ist alle Mal schädlich, auch setzt sich der Pudding nicht so leicht auf den Boden an. Ein etwas hoher Topf muß es aber sein. Beim Kochen darf man ihn auch nicht zu fest zudecken, damit der Dampf frei abziehen kann, sonst würde die Serviette leicht zerplatzen. Wenn man die Serviette zusammen bindet, muß man darauf sehen, daß der Pudding noch etwas Raum zum Ausbreiten behält. Von dem Salz, welches dazu gehört, thut man nur sehr wenig in den Pudding, und das Uebrige in das Wasser oder Brühe, worin er kocht. Wenn der Pudding gar ist, und aus der Serviette genommen werden soll, so legt man ihn aus dem Wasser in einen Durchschlag, schlägt die Serviette so viel wie möglich zurück, legt einen Teller oder eine Schüssel darüber, kehrt es so um, nimmt den Durchschlag davon, und löst die Serviette vollends ab. Wenn der Pudding in einer Form gebacken wird, so muß letztere alle Mal mit Butter ausgestrichen sein.

§. 1. Ein Pudding von Hirse.

Man rechne auf die Person ohngefähr eine Hand voll Hirse, ein Ei und $\frac{1}{2}$ Loth Butter und eine Pfennigsemmel oder besser so viel

Franzbrod. Die Hirse wird gehörig abgebrüht, und mit Milch gut ausgekocht, dann läßt man sie wieder kalt werden. Die Butter wird schäumig oder zu Rahm gerührt, die Eier dazu geschlagen, dann Zucker, Zimmt, Citronenschale und Salz hinein gethan, und zuletzt die Hirse und alles recht gut zusammen gerührt. Diese Masse wird nun nach obiger Anweisung in eine Serviette gebunden, und eine Stunde gekocht. Man gibt beim Anrichten eine Milch-Sauce dazu, wovon man welche über den Pudding und die übrige besonders dazu gibt.

S. 2. Ein Pudding von Möhren oder Mohrrüben.

Man nehme große süße Möhren, schabe sie ab, wasche sie, und reibe sie auf dem Reibeisen. Alsdann rührt man 12 Loth Butter schaumig, schlägt 8 Eidottern dazu, und rührt Zucker, etwas gestoßene Mandeln, abgeriebene Citronenschale und das zu Schnee geschlagene Weißer hinein, darnach die geriebenen Möhren und so viel geriebenes Franzbrod oder Semmel, daß die Masse nicht zu steif, aber auch nicht zu flüssig ist. Die Serviette bestreicht man etwas mit Butter, und bindet die Masse hinein. Man kocht den Pudding in Wasser mit dem noch nöthigen Salz, und in einer halben Stunde wird er gar sein. Man gibt ebenfalls eine Milch-Sauce dazu.

S. 3. Rahm-Pudding.

Auf 6 Personen rühre man 8 Löffel voll saueren Rahm mit 8 Eidottern zusammen, dann Zucker, gereinigte und gewaschene kleine Rosinen, etwas Zimmt und Salz dazu, darauf das zu Schnee geschlagene Weißer von den 8 Eiern, und darnach so viel geriebene Semmeln, daß die Masse die gehörige Consistenz erhält. Man bindet sie dann wie gewöhnlich in die Serviette, und läßt den Pudding gar kochen. Es wird eine Obst-Sauce oder eine Wein-Sauce dazu gegeben.

S. 4. Pudding von Sago.

Man nehme 12 Loth Sago, reinige ihn gehörig, und lasse ihn unter beständigem Rühren in einem Maas Milch auf dem Feuer recht gut ausquellen; wenn es sich vom Kessel löst, so läßt man es wieder kalt werden. Alsdann reibt man 12 Loth Butter schaumig, 10 Eier, 12 Loth geriebenen Zwieback, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Citronenschale dazu, und zuletzt den Sago, und rührt alles gut unter einander. Man bindet es dann in die Serviette, und läßt es gar kochen. Eine Obst- oder Wein-Sauce schmeckt am besten dazu.

S. 5. Ein Semmel-Pudding mit Rosinen.

Sechs bis acht Semmeln werden in Milch eingeweicht, und ganz klar gerührt; alsdann thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. große Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas klar geschnittene Citronenschale, 8 Eier, Salz, Zimmt und $\frac{1}{2}$ Pfd. geschmolzene Butter dazu, und rührt alles wohl unter einander. Hierauf wird eine Serviette mit Butter ausgestrichen, das Eingerührte hinein geschüttet, fest zugebunden, (doch muß etwas Platz zum Aufquellen bleiben,) und in gesalzenem Wasser eine Stunde lang gekocht.

Alsdann nimmt man den Pudding aus dem Wasser, läßt durch einen Durchschlag das Wasser ablaufen, und stürzt ihn auf eine Schüssel. Man kann eine Rosinen-Sauce darüber geben. — Das Wasser muß kochen, wenn man den Pudding hinein thut.

§. 6. Ein Mehl-Pudding.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Rahm gerührt; dann werden 8 Eier dazu geschlagen, abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Zimmt hinein gethan. Nach diesem rührt man 1 Pfd. feines Mehl und so viel Milch daran, daß die Masse noch etwas läuft, bindet sie in eine mit Butter ausgestrichene Serviette, und siedet den Pudding wie den vorigen. — Man kann gleichfalls eine Wein-Sauce oder auch eine Johannisbeer-Sauce darüber geben.

§. 7. Krebs-Pudding.

Ein Schock Krebse werden abgesotten, und die Schwänze ausgebrochen. Von dem übrigen macht man Krebsbutter, und schlägt nach und nach 12 Eidottern dazu. Alsdann macht man von 8 Eiern ein Rührei, hackt es klein, und thut es nebst 12 in Milch eingeweichten und klar geriebenen Semmeln, den klein gehackten Krebschwänzen, etwas Butter, Muskat und Salz zu der Butter, schlägt dann das Eiweiß von den 12 Eiern zu Schnee, und rührt es gleichfalls daran. Hierauf bäckt man diese Masse in einer Puddingform gar. Die Krebschalen, von welchen die Krebsbutter gemacht wurde, läßt man noch ein wenig in Butter schwizen, rührt einen Löffel voll Mehl daran, gießt Milch darauf, läßt es durchkochen, und schlägt es durch. Man thut etwas Zucker und Salz hinein, und gibt diese Sauce zu dem Pudding.

§. 8. Ein Pudding auf böhmische Art.

Man wäscht $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis und $\frac{1}{2}$ Pfd. Hirsen, gießt noch einmal frisches Wasser darauf, und läßt es stehen. Hierauf ziehet man von welschen oder Haselnüssen die Haut ab, und wäscht $\frac{1}{2}$ Pfd. gebackene Pflaumen in heißem Wasser recht fein. Alsdann werden Nüsse und Pflaumen, welche ausgekernt sein müssen, zusammen gestoßen, Reis und Hirse aus dem Wasser genommen, zu dem Gestoßenen gerührt, und mit Zucker, Zimmt und etwas Salz gewürzt. Man thut dann die Masse in eine ausgestrichene Serviette, worin sie aber etwas Raum haben muß, und läßt sie zwei Stunden kochen.

§. 9. Eine böhmische Mehlspeise.

Es werden 6 Loth Butter zu Rahm gerührt, 2 Eidottern dazu gequirt, und hierauf 2 Hände voll weißes Mehl nebst einer abgeriebenen Citronenschale und 4 Loth Zucker dazu gerührt. Nach diesem thut man noch einen Löffel voll gute Hefe dazu, und bäckt es in einer Form in der Röhre. Wenn es gebacken ist, so richtet man diesen Pudding auf einer Schüssel an, und gießt ein Maas kochende Milch darüber, und läßt ihn so lange warm stehen, bis sich die Milch in

denselben hinein gezogen hat; hierauf bestreut man ihn mit Zucker, und setzt ihn auf.

§. 10. Semmel-Pudding.

Man schneidet von 8—12 Semmeln, nach dem sie größer oder kleiner sind, die untere Rinde ab, und weicht sie einige Zeit in Milch; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Rahm, thut die Semmeln, nachdem man die Milch ausgedrückt hat, hinein, und reibt sie einige Zeit in der Butter. Dann thut man 6 Eßlöffel voll klaren Zucker, die Schale von einer Citrone, etwas Mandeln und 5 Eidottern dazu, und rührt das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern darunter. Diese Masse wird dann in einer Form gebacken, und eine Sauce von 4 Eidottern, Citronenschale, etwas Vanille, Mehl und Milch dazu gegeben.

§. 11. Stockfisch-Pudding.

Man rührt erstlich $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter zu Rahm, dann thut man 10 ganze Eier, 2 Nösel Milch und für 1 Gr. 4 Pf. geriebenes Raspelbrod oder geriebene Semmel hinzu; hierauf thut man rein ausgewässerten und ausgegräteten Stockfisch nebst etwas Muskatennuß und Salz zu der Masse, gießt alles in eine mit Butter bestrichene Serviette, und läßt es in Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde sieden. — Eine Sardellen-Sauce schmeckt zu diesem Pudding sehr gut.

§. 12. Ein Biscuit-Pudding.

Um diesen Pudding recht schön zu bereiten, rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. klaren Zucker, 4 Eidottern und ein ganzes Ei wohl eine Stunde ganz zu Schaum, dann thut man noch abgeriebene Citronenschale, etwas klar gestoßene Vanille, 6 Loth Mehl und von 4 Eiweiß den Schnee hinzu, und bäckt die Masse langsam in einer Form. Wenn der Pudding genug gebacken hat, so wird er auf Kohlen gesetzt, ein Nösel kochender Rahm darüber gegossen, und so lange stehen gelassen, bis der Rahm ganz eingezogen ist. Er muß davon so milde wie ein Schwamm werden. Man kann dazu folgende Sauce geben: $\frac{1}{2}$ Nösel süßen Rahm, etwas Zucker und Vanille, einen Kaffeelöffel feines Mehl und 6 Eidottern rührt man so lange über dem Feuer, bis es etwas dicklich wird.

§. 13. Ein Schinken-Pudding.

Hierzu hackt man rohen oder abgekochten Schinken ganz klein, mischt ihn dann mit 8 geriebenen Semmeln und 5 Eiern, einem Nösel dicken Rahm, $\frac{1}{2}$ Nösel Milch; alsdann wird von 2 Eiern ein starker Nudelteig gemacht, aufgewelgert, und in kleine Flöckchen geschnitten, welche dann in gesalzenem Wasser gesotten, und mit kaltem Wasser abgespület werden, damit das Schleimige abgehet; endlich thut man sie zu der Masse, mischt alles gut unter einander, und bäckt es in einer Form. Wer kein Freund von Milchspeise ist, kann statt des Rahms und der Milch auch das Wasser nehmen, in welchem die Nudelstückchen gesotten worden sind; dann muß aber noch ein Stück But-

ter daran gethan werden. — Hat man keinen Schinken, so thut es auch anderes Fleisch; allein wenn es etwas mager ist, so muß etwas klar gehackter Speck beigemischt werden.

§. 14. Spinat = Pudding.

Der Spinat wird zuvörderst wie Gemüse gekocht, doch etwas fett und trocken; dann bäckt man dünne Pfann- oder Eierkuchen von Rahm, Eiern und Mehl, wie sie anderwärts beschrieben. Alsdann wird Schinken, Kalbsbraten, Servelatwurst, Speck, alles unter einander klar gehackt, und mit ein paar gehackten Sardellen, etwas Rindermark und ein paar Eidottern angerühret. — Wenn dies alles geschehen ist, so streicht man eine blecherne Puddingform mit Butter aus, und legt dann zuerst einen Pfannkuchen, dann Spinat, dann von der Farce, dann wieder Spinat, Farce, Pfannkuchen so lange hinein, bis die Form voll ist. Oben auf muß aber Pfannkuchen zu liegen kommen. Alsdann übergießt man die Masse mit etwas Rahm und Eidottern, und läßt es backen. Dieser Pudding wird ohne Sauce gegessen.

§. 15. Englischer = Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Rahm gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, unter welchen etwas bittere sein müssen, mit Rosenwasser klar gestoßen, 9—12 Semmeln, oder besser für 1 Gr. Franzbrod werden in Milch geweicht und wieder stark ausgedrückt; sechs ganze Eier und von zweien die Dottern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker gerieben, und die abgeriebene Schale von einer Citrone. Dies wird alles zu einer Masse gerühret, und in einer Form gebacken. Man kann nach Belieben eine Sauce dazu geben.

§. 16. Englischer Pudding auf eine andere Art.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Rahm, und 10 Eidottern nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. mit süßer Milch klar geriebene Mandeln, etwas in Streifen geschnittene Pistazien, geriebene Citronenschale, Zucker, Zimmt und 2—3 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln hinein. Wäre die Masse zu steif, so können noch ein paar Löffel voll süßen Rahm hinzu kommen. Das Eiweiß wird hierauf zu Schnee geschlagen, und unter die Masse gerühret, welche dann in einer Form gebacken wird. — Man kann eine Rahm- oder Wein-Sauce dazu geben.

§. 17. Citronat = Pudding.

Man setze ein Stück frische Butter zum Feuer, thue ein paar in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln nebst einigen Löffeln voll süßen Rahm dazu, und rühre es so lange, bis es ein rechter steifer Brei wird. Nachdem es kalt geworden ist, rührt man 6 Eidottern, etwas gestoßenen Zucker, geriebene Citronenschalen und klein geschnittenen Citronat hinzu, thut den Schnee von 4 Eiweiß hinein, und bäckt die Masse in einer Form.

§. 18. Schaum-Pudding.

In ein Mäsel kochende Milch thut man 8 Loth Butter, und läßt sie verkochen, dann rührt man mit einem Mal 8 Loth Mehl hinein, und rührt die Masse beim Feuer so lange, bis sie ein steifer Brei wird, der sich von dem Tiegel ablöset. Man läßt ihn dann kalt werden, und rühret hierauf nach und nach 8 Eidottern, die Schale von einer Citrone und so viel Zucker hinein, bis die Masse süß genug ist, reibt es alsdann mit der Reibekeule zu einem ziemlich starken Teig, rührt das zu Schnee geschlagene Weiße von den 8 Eiern darunter, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt den Teig hinein und bindet die Serviette zu, doch so, daß der Teig zum Aufquellen Platz hat, und kocht ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser, während dessen er aber einige Mal umgewendet werden muß. Man kann ihn eben so gut in einer Puddingform backen. Eine Kirsch- oder Wein-Sauce schickt sich sehr gut dazu.

§. 19. Obst-Pudding.

Man nimmt eine tiefe zinnerne Schüssel, streicht sie mit Butter aus, und bestreut sie mit Semmelkrumen, alsdann thut man Äpfel in Stückchen oder Scheibchen, Zucker, saueren Rahm mit Eiern angequirlt, und kleine Stückchen Butter hinein, und so fährt man fort, bis die Schüssel voll ist; zuletzt muß der Rahm ausgegossen werden, und die Stückchen Butter beschließen. Dieses Essen muß $\frac{3}{4}$ Stunden backen, und wird sehr gut. Statt der Äpfel kann man auch Kirschen oder ein anderes Obst nehmen.

§. 20. Gries-Pudding.

Man kocht von $2\frac{1}{2}$ Mäsel Milch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Waizen-Gries einen Brei, der aber nicht klümpig sein darf, rühret dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Rahm, schlägt die Dottern von 8 Eiern dazu, und abgeriebene Citronenschale und Zucker nach Belieben. Hierauf rührt man den abgekühlten Brei darunter, und thut am Ende das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Er wird in einer Form gebacken.

§. 21. Fleisch-Pudding.

Man nimmt frisches oder abgekochtes Rind-, Kalbs- oder Schöpfensfleisch, hackt es nebst etwas Schinken, Servelatwurst, ein paar Sardellen, einer Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck ganz fein, und vermischt es mit einem Mäsel Milch, 8 Eiern und geriebenen Semmelkrumen von 12 Semmeln, und kocht den Pudding dann in einer mit Butter bestrichenen Serviette, oder bäckt ihn in einer Form. Man kann auch noch klein gehackte Krebse und Morcheln dazu thun, besonders schmeckt er dann zu grünen Erbsen sehr gut. Man gibt im ersten Falle gewöhnlich eine Sardellen-Sauce dazu.

§. 22. Reis-Pudding.

Es wird von 2 Mäsel Milch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis ein starker Brei

gekocht. Man läßt ihn kalt werden, und rührt dann 12 Eidottern, Zucker, Zimmt, gestoßene Mandeln und abgeriebene Zitronenschale darunter. Das Eiweiß wird endlich zu Schnee geschlagen, dazu gerührt, und der Pudding endlich in einer Form gebacken. Man kann eine Milch-, Wein- oder Kirsch-Sauce dazu geben.

§. 23. Reis-Pudding auf eine andere Art.

Man läßt 1 Pfd. Reis in 6 Mäsel Milch kurz kochen, rührt dann 10 Eier, 1 Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. klar gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und die Krume von 6 Semmeln dazu, bäckt die Masse in einer Form, und bestreut den Pudding alsdann mit Zucker und Zimmt.

§. 24. Gerösteter Pudding als Auflage auf Gemüse.

Man macht von gehacktem Schweinefleisch oder Rindfleisch mit Speck, Eiern, sauerem Rahm, etwas Zwiebeln und Semmeln einen Klos, kocht ihn in einer Serviette in Wasser gar, und läßt ihn kalt werden. Dann schneidet man viereckige Stückchen daraus, bäckt ihn in Butter gelblich, und garnirt das Gemüse damit.

§. 25. Kartoffel-Pudding.

Man kocht von Milch und Kartoffelmehl einen dicken Brei, gießt ihn aus, und läßt ihn kalt werden; dann rührt man Eidottern und Zucker hinzu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, und thut es gleichfalls hinzu, bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Form, und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

§. 26. Ein Kartoffel-Pudding auf eine andere Art.

Man nimmt 12 Loth geriebene gekochte Kartoffeln, die den Tag zuvor gesotten sind, und 6 Loth Zucker, rührt alles recht zart unter einander, reibt die Schale von einer Citrone mit Zucker ab, und thut sie auch dazu, schlägt endlich von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, und thut es gleichfalls in die Masse, welche man in blechernen oder töpfernen Förmchen bäckt, und über welche man nach Belieben eine Sauce gibt.

§. 27. Fränkischer Pudding.

Man reibt 6 Loth Butter zu Rahm, schlägt nach und nach 4 Eier dazu, thut 4 Löffel voll süßen Rahm, 4 in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmeln und so viel Mehl daran, daß die Masse zusammen hält; alsdann taucht man eine Serviette in heißes Wasser, thut den Teig hinein, und läßt ihn eine Stunde kochen. Die Serviette darf nicht zu knapp zusammen gebunden werden, damit der Teig Platz behält.

§. 28. Pudding von Äpfeln.

Man kocht von guten geschälten Äpfeln, aus welchen die Kernhäuser heraus geschnitten sind, ein dickes Muß, weicht Semmeln in Milch ein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 6 Eiern zu Schaum, und ver-

mischt alles gut mit einander, rührt dann noch kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Citronenschale dazu und läßt ihn in einer Serviette in Fleischbrühe gar kochen.

§. 29. Pudding von grünen Erbsen.

Es wird ganz wie der vorige gemacht; die Erbsen müssen erst ein wenig aufgekocht, im Mörser gestoßen, und durch einen Durchschlag gerieben werden. Man kann den Pudding zu grünen Erbsen geben.

§. 30. Pudding auf einer Schüssel.

Man hackt Rindermark klein, oder schneidet es in dünne Scheibchen, nimmt davon, und bestreut den Boden von einer Schüssel damit; dann legt man in Milch eingeweichte Semmelscheiben darüber, und streut kleine Rosinen darauf, hierauf thut man wieder Rindermark, dann Semmeln und Rosinen darauf, bis die Schüssel voll ist; das letzte muß Mark sein. Die Milch, welche sich aus den Semmeln heraus ziehet, und oben austritt, muß man ablaufen lassen, und alsdann süßen Rahm, in welchem Eier und Zucker eingerührt sind, darüber gießen. Sollte die Schüssel nicht groß genug sein, so kann ein Rand von Teig aufgesetzt werden. Man läßt den Pudding alsdann im Bratofen backen. Man kann auch feines Nierentalg dazu nehmen.

§. 31. Wiener Pudding.

Es werden einige gute Aepfel geschält, und in Scheiben und 6 Semmeln in Würfel geschnitten; dann schlägt man das Gelbe von 6—8 Eiern in ein Nösel süßen Rahm klar, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. abgekochte kleine Rosinen, abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. klaren Zucker, etwas Zimmt, den Schnee von 10 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehacktes Schenmark, die Aepfel und die Semmeln dazu, rührt alles gut durch einander, und bäckt es in einer Form oder in einer Schüssel mit aufgesetztem Teigrand aus, und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

§. 32. Hecht-Pudding.

Der Hecht wird geschuppt, in Stücken geschnitten, und in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern abgesotten; alsdann pflückt man das Fischfleisch klein, und sondert die Gräten davon ab. Hat der Hecht 2 Pfd. gewogen, so reibe man 12 Loth Butter schaumig, 6 Eier dazu, dann geriebenes Franzbrod oder Semmeln, Citronenschale, Salz und das klein gepflückte Hechtfleisch hinzu, und alles gut zusammen. Von den Semmeln nimmt man so viel, daß die Masse die gehörige Consistenz hat, und nicht zu stark aber auch nicht zu dünn wird; im erstern Falle hilft man sich mit einem Ei oder etwas Rahm, was man hinzu thut, und im letztern mit den Semmeln. Die Serviette wird mit Butter bestrichen, und der Pudding muß 2 Stunden kochen. Man gibt eine Sardellen-Sauce dazu. Um die Sauce noch wohlschmeckender zu machen, verfertigt man von der gehackten Leber des Hechts, Semmel, Butter, Eier und Chalotten kleine Klöschen,

Kocht sie ab, und thut sie nebst gröblich gehackten Morcheln und Chaulotten in die Sauce.

§. 33. Hühner-Pudding.

Man wasche 1 Pfd. Reis, und lasse ihn in Milch recht gut ausquellen und steif kochen; dann thut man ihn in eine Schüssel zum Verkühlen. Nun reibt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Rahm, 6 ganze Eier und Eidottern dazu, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte mit Eigelb fein geriebene oder gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker, das gehackte Brustfleisch von gebratenen Hühnern oder Kapauen, einige geschälte, klein geschnittene Borstorfer Aepfel, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. klein gehackten Citronat, den abgekühlten Reis, Muskatblüthe und so viel geriebene Semmel als nöthig dazu, und alles gut zusammen. Dieser Pudding muß 2 Stunden in Wasser kochen. Man gibt eine Wein-Sauce dazu.

§. 34. Gewöhnliche Mehlklöße.

Man schneidet fetten Speck und einige Semmeln in Würfel, und läßt beides mit einander rösten, daß die Semmeln hart werden; alsdann mengt man mit warmer Milch und Mehl einen Teig an, schlägt auch ein Ei oder mehrere dazu, gibt endlich den Speck und die Semmeln nebst etwas Salz gleichfalls dazu, mengt alles wohl durch einander, und macht Klöße davon. Unterdessen hat man einen Kessel halb voll Wasser ans Feuer gesetzt; wenn das Wasser kocht, und gesalzen ist, so wirft man die Klöße hinein, und läßt sie gar kochen, wozu sie ohngefähr $\frac{1}{2}$ Stunde Zeit bedürfen, je nachdem sie größer oder kleiner sind. Ehe man sie anrichtet, muß man versuchen, ob sie gar sind; dies geschieht, indem man entweder einen Klos auf der Schüssel von einander macht, oder mit einer Gabel oder einem Messer in den Klos sticht. Hängt sich kein Teig mehr an, so sind sie gut, und können heraus genommen werden. Besser werden diese Klöße, wenn halb Semmelkrumen und halb Mehl genommen wird. — Man kann sie auch in Bieressig sieden, und gekochte, gebackene Birnen und Pflaumen darüber geben.

§. 35. Semmelklöße.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Mäsel Milch, und weicht 3 Semmeln darein; 3 Semmeln reibt man klar, und rührt sie unter 3 Eiern und ein Stück Butter; 3 Semmeln schneidet man endlich in Würfel, bratet sie in Butter, und mengt sie nebst den in Milch geweichten zu den geriebenen, thut ein wenig Salz dazu, macht Klöße davon, und siedet sie wie die vorigen. Sie werden schneller gar und viel lockerer.

§. 36. Hefenklöße.

Man macht von Mehl, Milch, Hefen und Salz einen Teig, formirt Klöße daraus, und siedet sie in Salzwasser gar. Hierauf reißt man sie aus einander, und gießt braune Butter hinein. Man kann auch gebackene Birnen oder Pflaumen, oder eine Pflaumenmußbrühe darüber geben.

§. 37. Fränkische Klöße.

Es werden 8 Semmeln gerieben; hierauf schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck, zum größten Theil mit dem Schneidemesser recht klar, und nur ein wenig in kleine Würfel, und röstet ihn mit den Semmeln. Alsdann gießt man 1 Nösel saueren Rahm darauf, schlägt 5 Eier dazu, und streut etwas Muskatblüthen und fein geschnittene Zwiebeln daran, thut noch so viel Mehl dazu, daß sich Klöße daraus machen lassen, und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde in Fleischbrühe oder Wasser. Man gibt etwas braune Butter dazu.

§. 38. Ein Schnitzkloß, Grube-Klump.

Man wäscht gebackene Birnen und Pflaumen ab, thut dann so viel in einen Schmortopf oder in eine Bratpfanne, daß der Topf oder die Pfanne halb voll werden, gießt so viel Wasser darauf, daß es eben übergeht, und bedeckt sie mit Hefenteig oder auch mit Teig von gewöhnlichen Mehklößen. Hierauf läßt man beides im Backofen oder Bratofen zusammen backen. Der Kloß wird dadurch sehr schön, daß sich die Brühe von dem gebackenen Obst hinein ziehet, und er oben eine schöne braune Rinde bekommt. — Man kann unten hinein auch noch ein Stück mageren Speck legen, und mit kochen lassen.

§. 39. Wickelklöße.

Man macht einen Teig von Milch, Mehl und ein paar Eiern, mangelt den Teig breit auf einer Küchenschüssel aus, und bestreicht ihn stark mit zerlassener Butter. Alsdann rollt man ihn zusammen, und schneidet lauter fingerlange Klöße davon. Diese siedet man alsdann in Salzwasser, und gibt sie zu saueren Tauben oder zu einem andern saueren Gerichte.

§. 40. Griesklöße.

Von 1 Nösel Milch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries wird ein Brei gekocht, so stark als möglich; alsdann werden 4 Eier abgequirlt, und in den kalt gewordenen Brei eingerührt, 2 Semmeln werden endlich in Würfel geschnitten, in Butter gebraten, und gleichfalls dazu gerührt. Von dieser Masse sticht man nun Stückchen mit dem Löffel aus, und läßt sie in kochendem Wasser sieden. Sollte der Teig noch laufen, so muß man noch etwas Gries nachrühren, aber ja kein Mehl.

§. 41. Kartoffelklöße.

Zu einem Mandel großer Kartoffeln nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, rührt sie zu Schaum, reibt die abgekochten Kartoffeln, und thut sie nebst 4 Eiern, klar gehackter Petersilie und etwas Salz dazu, und arbeitet alles so lange durch, bis sich der Teig ablöst. Hierauf streut man ein wenig Mehl darauf, macht Klöße, und läßt sie in Salzwasser kochen. Während des Kochens dürfen sie nicht gewendet werden, sonst zerfahren sie. Beim Anrichten begießt man sie mit brauner Butter, und bestreut sie mit Semmelkrumen.

§. 42. Kartoffelklöße auf andere Art.

Kalte abgesottene Kartoffeln werden gerieben, nach Verhältniß Semmelkrumen in Butter geröstet, und mit den Kartoffeln vermischt; dann schlägt man 3 Eidottern und 2 ganze Eier dazu, macht einen Teig daraus, würt die Klöße mit etwas Mehl, und kocht sie in Salzwasser.

§. 43. Klöße von Kartoffelmehl.

$\frac{1}{2}$ Mäsel Kartoffelmehl brühet man mit einem Mäsel siedender Milch ab, rührt es zu einem dicken Brei, und läßt ihn kalt werden. Alsdann röstet man Semmelwürfel in Butter braun, rührt sie unter den Brei, thut ein wenig Salz hinein, knetet ihn mit ein wenig Mehl durch, macht Klöße davon, und siedet sie in Salzwasser. Sie schmecken vorzüglich gut.

§. 44. Kleine Kartoffelklöschen zu machen.

Man nimmt hierzu $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, welche zu Rahm gerühret wird; hierauf schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, und thut dasselbe nebst den Dottern zur Butter. Unter diese Masse werden dann so viel klar geriebene abgesottene Kartoffeln gethan, daß man daraus ordentliche Klöschen formen kann; zugleich mit den Kartoffeln thut man etwas Salz und abgeriebene Citronenschale in die Masse, und siedet die Klöschen in kochendem Wasser gar.

§. 45. Klöße von Semmel und Mehl.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck in Würfel, läßt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, und röstet ohngefähr für 4 Pf. in Würfel geschnittene Semmeln darin; dann thut man es in eine Schüssel, und gießt so viel Milch darauf, daß es bedeckt ist; hierauf vermengt man es mit der geriebenen Krume von 4 Semmeln, welche in Milch geweicht waren, aber wieder ausgedrückt worden, mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, zwei Eiern, einer Zwiebel, etwas Muskatblüthen, macht Klöße daraus, und läßt diese $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser kochen.

§. 46. Bouletten.

Es sind dies eine Art Fleischklöße, und man kann dazu gebratenes oder gekochtes, oder auch frisches Fleisch brauchen. Das Fleisch wird mit etwas Nierentalg, Zwiebeln, Salz, Eiern und geriebenen Semmeln gehackt und vermengt; dann werden etwas kleine Klöße daraus gemacht, und in Butter braun gemacht. Man kann sie mit einer Sauce aufsetzen, oder auch zu einem Gemüse, z. B. zu Spinat u. dergl. geben.

§. 47. Reis Klöße.

Man läßt den Reis in Milch dick kochen, thut dann Butter, Citronenschale, Zimmt, Eier und Salz dazu, und macht Klöße von der

Größe eines Balls daraus, welche in Mehl gewalzet, in Schmalz gebacken, und hierauf mit Zucker bestreut werden.

§. 48. Griesklößen.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries in einem Mäsel Milch kochen, und läßt die Masse kalt werden; rühret dann 8 Eidottern und 2 Loth Butter hinein, und macht Klößen davon, welche in Wasser gar gekocht werden. Man kann eine Kirsch-Sauce dazu geben.

§. 49. Milch- und Mandelklößen.

Man nimmt 8 Loth süße und etwas bittere Mandeln, schält und stößt sie mit etwas Ei ganz klein, vermengt sie mit 4 Eiern, 5 Loth Semmelkrumen, 2 Löffel voll geriebenem Zucker und 2 Löffel voll zerlassener Butter, sticht sie mit einem Löffel aus, und läßt sie in der Milch gar sieden. Man kann sie auch backen. Man gibt eine Milch-, Wein- oder Kirsch-Sauce darüber.

§. 50. Schwäbische Klöße.

Man schneidet Semmel und $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck in Würfel, hackt eine Zwiebel, Spinat, Petersilie und Schnittlauch nebst dem Speck ganz klar, und thut es zu den Semmeln, und gibt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschmolzene Butter dazu. Alsdann rührt man 4 Eier mit einem Mäsel Milch ab, gießt es über die Masse, und thut etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß die Klöße zusammen halten. Man kocht sie wie andere gewöhnliche Klöße in Salzwasser.

§. 51. Eierklöße.

Es werden Semmelwürfel mit einigen Löffeln voll Rahm angefeuchtet; alsdann schlägt man 3—4 Eier hinzu, und thut gehackte Petersilie, Salz, Muskatblumen und ein paar Löffel voll Mehl daran, rührt alles gut unter einander, sticht die Klöße mit einem Löffel aus, bäckt sie in Schmalz, und kocht sie dann in guter Fleischbrühe mit Salz und Muskatblumen gar.

§. 52. Kalbfleischklöße.

Man hackt mageres Kalbfleisch mit etwas Nierentalg ganz fein, und mengt Salz, Muskatennuß und feine Kräuter darunter. Dann kocht man auf 2 Pfd. Fleisch $1\frac{1}{2}$ Mäsel Milch ab, thut Semmelwürfel in die kochende Milch, und rührt sie ganz klar, schlägt ohngefähr 6 Eier dazu, und rührt es auf dem Feuer zu einem dicklichen Brei. Wenn es kalt ist, mischt man das Fleisch darunter, macht Klöße daraus, und kocht sie in guter Fleischbrühe. Es kann eine Eier-Sauce darüber gegeben werden, oder man kann sie auch in einer Suppe auftragen.

§. 53. Rindfleischklöße.

Das Rindfleisch wird von den Sehnen gereinigt, nebst etwas Speck recht fein gehackt; alsdann thut man eine gehackte Zwiebel,

Petersilie und Thymian dazu, und rührt es wohl durch einander. Hierauf nimmt man auf 1 Pfd. Rindfleisch 5 Eier, schlägt sie dazu, und rührt 3 geriebene Semmeln, etwas Pfeffer, englisches Gewürz und Salz hinein, macht Klöße davon, und bratet sie in Butter. Sie können mit Kohl oder mit einer braunen Zwiebel-Sauce gegessen werden.

S. 54. Wiener Eierknötel.

Es werden einige Eier gut durchgequirlt, und mit kleinen Rosinen, geschälten und gehackten Mandeln, Zimmt, Zucker und Semmelkrumen vermengt; alsdann sticht man die Masse löffelweise aus, und walgert sie in Mehl zu Klößen. Sie werden in Butter gebacken, und mit einer Wein-Sauce genossen.

S. 55. Klöße von weißem Kohl und Semmeln.

Von einem kleinem Kopf Kohl nimmt man die besten Blätter, schneidet die harten Strünke heraus, und schmort sie in Butter oder Rindsfett recht weich, und thut sie auf einen Teller zum Abkühlen. Ein Stück Butter wird nun schaumig gerührt, einige Eier dazu, ein wenig Muskatblüthe, geriebene Semmel und der geschmorte Kohl und zusammen zu einem Teig gerührt. Den Teig sticht man nun mit einem Löffel aus zu Klöschen, und kocht sie in Wasser mit Salz gar. Den Löffel muß man beim Ausstechen mit Wasser benetzen. Wenn man sie anrichtet, wird eine Milch-Sauce dazu gegeben.

S. 56. Schwemmklöße zu Suppe.

Zwei ganze Eier, noch einmal so viel Milch und ohngefähr 4 Löffel voll feines Mehl quirlt man in einem Topfe recht gut zusammen, läßt in einem Tiegel 3 Loth Butter zergehen, schüttet das Zusammengerührte hinzu, und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es sich vom Tiegel ablöst. Nun läßt man es kalt werden, schlägt noch ein paar Eier hinzu, und rührt alles gut unter einander; alsdann sticht man mit einem blechernen Löffel, welchen man aber alle Mal erst in die heiße Brühe tauchen muß, Klöße davon ab, und thut sie in die Brühe. Die Klöße dürfen nicht lange kochen; so bald sie in die Höhe kommen, nimmt man die Suppe vom Feuer, und richtet an. Das Mehl zu den Klößen muß sehr fein sein, sonst werden sie schliffig.

S. 57. Viroggen, gefüllte Klöße.

Man macht von einigen Eiern, feinem Mehl, ein wenig Milch und Salz einen Teig an, welcher etwas weniger steif, als wie man ihn zu Nudeln braucht, ist. Alsdann hackt man übriggebliebenen Braten recht klein, gießt zerlassene Butter, schlägt einige Eier, und thut etwas Nelkenpfeffer, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz dazu, rührt alles gut unter einander, und zuletzt noch etwas wohl gereinigte kleine Rosinen darunter. Der Teig wird Messerrücken stark ausgetrieben, mit zerschlagenem Ei bestrichen, Häufchen von der Farce darauf gelegt, und darüber wieder von dem ausgetriebenen Teig, hernach

schneidet man sie mit dem Kröpfelrädchen rund herum ab. Man thut sie darnach in kochendes Wasser, und wenn sie eine Weile gekocht, so nimmt man einen heraus, öffnet ihn, und sieht, ob sie ganz durchgekocht sind; ist dieses, so nimmt man sie heraus, läßt aber dabei das Wasser durch den Schaumlöffel gut ablaufen, legt sie in eine Schüssel, gießt braune Butter darüber, und richtet sie so an.

§. 58. **Apfel-Klöße.**

Dazu nimmt man eine gute Sorte Apfel, schält sie, macht den Kröbs davon, und schneidet sie in ganz feine Würfelchen. Alsdann thut man sie nebst etwas Zucker, abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln, wozu man die Hälfte bittere nimmt, und abgeriebener Citronenschale in eine Schüssel, und rührt es mit Milch und geriebenen Semmeln zu einem Teige, welchen man mit einem Löffel zu Klößen absticht, in kochendes Wasser thut, und darin gar kocht. Man gibt sie gewöhnlich mit geschmolzener Butter, doch kann man sie auch mit einer Milch- oder andern beliebigen Sauce geben.

§. 59. **Birn-Klöße.**

Gute schmackhafte Birnen werden geschält, der Kröbs davon gemacht, und in ganz feine Würfel geschnitten. Dann thut man sie in eine Schüssel, und rührt sie mit Eiern, etwas Milch, geriebener Semmel und feinem Mehl zu einem gehörig steifen Teige, welchen man dann, wie in vorigem §. gezeigt, zu Klößen absticht, und diese in kochendes Wasser thut, und darin gar kocht. Man gibt sie wie die Apfelklöße mit geschmolzener Butter oder mit einer Milch-Sauce.

§. 60. **Ordinäre Apfel-Klöße.**

Die Apfel werden, wie §. 58 gezeigt, fein geschnitten, dann in einer Schüssel mit einigen Eiern und etwas Milch und Mehl zu einem Teige gerührt, von welchem man mit einem Löffel Klöße absticht, sie in kochendes Wasser thut, und darin gar kocht. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmt. Mit brauner Butter gegeben, schmecken sie recht gut.

§. 61. **Käse-Klöße.**

Man reibt ganz frischen weißen Käse recht klar, gießt dann geschmolzene Butter zu, schlägt einige Eier hinein, und reibt alles recht wohl zusammen, so daß von dem Käse keine besondern Stückchen mehr zu sehen sind. Alsdann rührt man es mit geriebenem Franzbrod oder Semmel, etwas Zucker, Salz und Citronenschale, oder statt dieser mit etwas Zimmt und Muskatblüthe zu einem gehörig steifen Teige. Man sticht nun von dieser Masse runde Klöße ab, welche man entweder in kochendem Wasser gar kocht, wozu ohngefähr eine halbe Stunde erforderlich ist, oder man bratet sie in Butter braun. Man gibt sie mit einer Milch- oder Rahm-Sauce.

§. 62. Kirsch-Klöße.

Man kernt eine beliebige Quantität Kirschen aus, welche man auf gelindem Kohlenfeuer in eigener Sauce langsam schmoren läßt; dabei muß man sie aber öfters umrühren. Alsdann thut man sie in eine Schüssel, und sind sie kalt, schlägt man einige Eier hinzu, und rührt es mit etwas Zucker, Citronenschale, gestoßenen Nelken und so viel geriebener Semmel, als nöthig, zu einem dicken Teige. Wenn das Wasser kocht, so muß man erst einen Klos hinein thun, um zu sehen, ob er zusammen hält, und ist dieses, so thut man sie alle hinein, und läßt sie gar kochen; fällt er aber noch von einander, so muß man den Teig noch mit geriebener Semmel und Ei fester machen. Man bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt, und gibt sie mit einer Milch = Sauce.

§. 63. Gebackene Kartoffelklöße.

Ein guter Löffel Butter wird zu Rahm gerührt, 5 Eier etwas Zucker, Kardamom und Salz zugelegt und mit abgekochten, geriebenen Kartoffeln ein steifer Teig gemacht. Der Zucker muß ganz zuletzt hinzu gethan werden. Dann werden mit wenig Reisbrod fingerlange und daumendicke Würstchen gemacht und schnell in Butter braun gebacken. Man kann eine beliebige Sauce dazu geben.

§. 64. Schleien-Klöße.

Von einer mittelmäßigen Schleie wird die Haut genommen und das Fleisch von den Gräten gesäubert; 4 große Zwiebeln in runde Scheiben geschnitten und in etwas Butter weich gekocht; dieß stößt man mit dem Fleisch im Mörser recht fein. Indessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, gibt einzeln 2 ganze Eier und 4 Eigelb dazu, und wenn sie verrührt sind, gibt man das Gestoßene und so viel in Milch geweichte Franzbrod-Krume nebst Salz und Muskat dazu, daß man mit einem Eßlöffel Klöße formiren kann, versucht einen im Wasser und nimmt, sind sie zu weich, noch ein paar Eier. Sie können mit brauner Butter gegessen werden.



Zehntes Kapitel.

Von den Poupetons, Flammeris und kalten Schüsseln.

§. 1. Poupeton von Wildpret oder wildem Geflügel mit einem Rand von Farce.

Zur Farce hackt man gutes Rindfleisch mit einem Stückchen Butter und einigen Chalotten recht fein, schlägt einige Eier dazu, und mischt geriebene Semmel darunter, so daß die Farce etwas steif ist. Man formirt dann einen Rand davon auf einer zinnernen Schüssel. Alsdann nimmt man Wildprets- oder Hasenbraten, oder gebratene Rebhühner, Fasane, Schnepfen, zerschneidet es, und läßt es in einem Kasserol in einem Glas Wein mit Butter und Citronenschale ein paar Mal aufkochen; dann thut man noch geriebene Semmel dazu, und läßt es damit noch etwas ziehen. Hierauf richtet man auf der mit dem Rand belegten Schüssel an, legt auch noch ein paar Streifen von der Farce kreuzweise darüber, bestreicht diese und den Rand mit zerrührtem Eigelb, bestreut das Ganze mit geriebener Semmel, setzt es in einen verschlagenen Ofen oder Röhre, und läßt es schön gelbbraun werden.

§. 2. Poupeton von Braten oder Fisch mit einem Reisrande.

Man nehme nach Bedürfniß mehr oder weniger Reis, reinige ihn wohl, und brühe ihn ab, und koche ihn in frischer guter Milch mit etwas Zucker und Salz recht steif, lasse ihn dann wieder kalt werden, rühre eins oder ein paar Eier dazu, bestreiche mit einem Pinsel den Rand einer zinnernen Schüssel mit zerschlagenem Ei, und dresse von dem Reis einen drei Finger hohen Rand darauf, welcher dann auch mit Ei bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut wird. Nur nimmt man gebratenes Geflügel oder andern Braten, wie man ihn zerade hat, zerschneidet ihn in Stücken, und läßt sie in einem Kas-

serol mit etwas Fleischbrühe, Butter und Citronensaft aufkochen, thut dann noch etwas geriebene Semmel hinzu, läßt es damit noch ein paar Augenblicke ziehen, richtet es auf der mit dem Rande versehenen Schüssel an, bestreut alles mit geriebener Semmel und läßt es in einem mäßig geheizten Ofen ohngefähr eine Stunde backen. Damit es nicht zu sehr von unten bäckt, so muß man die Schüssel auf einen Dreifuß oder noch besser auf einen Backstein stellen. Will man den Poupeton von Fischfleisch machen, so wird die Schüssel auf eben die Art mit dem Reistrande versehen. Dann kocht man eine beliebige Art Fische in Wasser mit Salz ab; hat man übriggebliebene, so nimmt man sie dazu, zerplückt sie, sondert alle Gräten sorgfältig ab, läßt sie in einem Kasserol mit etwas Brühe oder Wein und Butter aufkochen, thut dann geriebene Semmeln und etwas Muskatblüthe daran, läßt es einige Augenblicke damit ziehen, richtet es auf der Randschüssel an und bestreut und bäckt es wie das obige. Ehe man sie aber mit Semmeln bestreut, träufelt man noch Citronensaft darauf.

§. 3. Poupeton von einem feinen Frikassée.

Zu dem Frikassée nimmt man wohlschmeckende Sachen, als: Kälbermilch, Ochsenmaul, Hammelzungen und Gäumen, kocht es in Wasser mit dem nöthigen Salz recht weich, schneidet es recht klein und thut es nebst wohl gereinigten und klein geschnittenen Champignons, Trüffeln, Morcheln, abgekochtem und ausgebrochenem Krebsfleisch, Krebsbutter, anderer Butter und guter Fleischbrühe in ein Kasserol und läßt es kochen. Wenn es sich ziemlich eingekocht, so thut man besonders gar gekochte kleine Semmelklöschen dazu, rührt die Sauce mit einigen in etwas Mehl und Kräutereßig gequirten Eiern ab, und richtet das Ganze auf einer, wie im vorigen §. gezeigt, mit einem Reistrande versehenen Schüssel an, und läßt es dann bei mäßiger Hitze im Ofen oder in einer Röhre backen. Um diesem Poupeton ein recht zierliches Ansehen zu geben, so legt man ein Gitter von ausgetriebenem und in Streifen geschnittenem Blätterteig darüber, welches man dann mit zerrührtem Ei bestreicht.

§. 4. Flammeri von Hirse.

Man nehme 2 Pfd. Hirse, wasche und brühe sie recht gut ab; die Hirse ist manchmal etwas dumpfig, dann muß man sie mehrere Mal mit kochendem Wasser abbrühen, damit sie nicht darnach schmeckt. Alsdann thut man sie in einen Tiegel, gießt Wasser und Wein zu gleichen Theilen und halb so viel Rosenwasser zu und läßt es damit dick kochen, so daß der Löffel darin steht. Hierauf mischt man Zucker und Citronenschale darunter, thut das Ganze in eine runde Form und wenn es kalt ist, so stürzt man die Form auf eine Schüssel um und zieht sie von dem Flammeri ab. Beim Anrichten gibt man eine Wein-Sauce nach Kap. II. §. 34. darüber.

§. 5. Flammeri von Reisgries.

Man nehme 1 Pfd. Reisgries, setze 1 Maas frische Milch auf's Feuer und wenn sie kocht, so rühre man den Gries nach und nach hinein, lasse ihn unter beständigem Rühren dick einkochen und thue etwas Zucker, Zimmt und Salz dazu. Man kann ihn in eine Form füllen, oder auf einer Schüssel oder in Tassen kalt serviren. Eine Wein- oder Kirsch-Sauce ist am besten dazu.

§. 6. Flammeri von Kirschen.

Eine beliebige Quantität Kirschen werden ausgekernt, in einem Kasserol oder Kessel weich geschmort und durch ein Haarsieb gerieben. Dann gießt man ein Glas Wein dazu, thut Zucker, Zimmt und Citronenschale daran und läßt es damit durchkochen; hierauf thut man noch etwas Reisgries dazu und läßt es so dick einkochen, daß der Löffel darin steht. Mit dem Gries muß man sich so darnach richten: ist viel Saft da, so thut man mehr, im andern Falle aber weniger daran. Man füllt den Brei alsdann in eine beliebige Form oder in Tassen und läßt ihn erkalten. Wenn der Flammeri auf die Schüssel gestürzt ist, so gibt man eine Milch-Sauce ebenfalls kalt darüber. Die Bereitung der Milch-Sauce ist Kap. II. §. 32. angezeigt, doch thut man hierbei noch etwas abgezogene und fein gestoßene bittere Mandeln darunter.

§. 7. Flammeri von Milch mit Kartoffelmehl oder Stärke.

Man lasse 1 Maas Milch kochen, reibe unterdessen eine Citrone auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, thue ihn nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl oder schöner Stärke und 8 Eidottern dazu, und lasse es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Man verfährt dann wie bei dem vorigen. Es wird eine Kirsch- oder Himbeer-Sauce darüber gegeben.

§. 8. Flammeri von Milch auf eine andere Art.

1 Maas Milch läßt man mit 3—4 Loth abgezogenen und gestoßenen Mandeln und 6 Loth Zucker kochen, quirlt 10 Loth Kartoffel- oder Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser, thut es zur kochenden Milch und läßt es unter beständigem Rühren dick einkochen. Alsdann rührt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern zu dem Brei, thut ihn in ein Form, läßt ihn erkalten und richtet ihn auf der Schüssel mit einer Milch-Sauce an, zu welcher man auch etwas bittere Mandeln mit genommen hat.

§. 9. Ein Schneeberg.

Man setze Milch zum Kochen auf's Feuer, unterdessen schlage man das Weiße von 15 Eiern zu einem recht starken Schnee, und so bald die Milch kocht, sticht man mit einem Löffel Klöße von dem Schnee und legt so viele davon in die Milch, als darin Platz haben.

Sobald sie einmal aufgeköcht, nimmt man sie heraus, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, thut wieder andere hinein und fährt so fort, bis der Schnee verbraucht ist. Die Milch wird nun gemessen und auf 1 Maas davon 4 Loth Zucker, eine Obertasse voll Drangenwasser, 4 Loth bittere Mandeln und abgeriebene Citronenschale genommen. Man läßt sie damit kochen und rührt sie darnach mit 12 von den zurückgebliebenen Eidottern und etwas Mehl ab. Alsdann thut man eine Lage von den Schneeballen auf eine Schüssel, gießt von der abgerührten Milch darüber; auf dieses kömmt wieder Schnee, dann wieder Milch und zuletzt der übrige Schnee. Man gießt die übrige Milch noch darüber, nachdem es vorher mit geschnittenen Mandeln bestreut, und streut bunte Nonpareille oder bunten Zucker zierlich darauf. Der Schnee muß so geordnet werden, daß es bergartig aussieht; die Schüssel belegt man mit Makaronen oder anderm passenden kleinen Backwerk. Es ist dieses ein hübsches und wohlschmeckendes Gericht.

§. 10. Eine kalte Schüssel von Milch und Kartoffelmehl.

Man lasse 1 Maas Milch mit 6 Loth Zucker, etwas Citronenschale und ganzem Zimmt kochen, rühre 6 Loth Kartoffelmehl in etwas kalter Milch klar, rühre auch noch 8 Eidottern dazu und rühre es zu der Milch, welche nun nicht mehr kochen, sondern unter beständigem Rühren bloß aufstoßen muß. Nun gießt man es bald in eine Schüssel, mit welcher man es auf den Tisch geben will; nimmt den Zimmt heraus, streicht es mit dem Messer glatt und belegt es mit Makaronen oder Zuckerbrod. Das von den 8 Eiern zurückgebliebene Weiße wird zu Schnee geschlagen, Klöschen davon gestochen, und diese in kochender Milch und Wasser zu gleichen Theilen abgekocht. Hiermit garnirt man dann noch den Rand der Schüssel.

§. 11. Eine kalte Schüssel von Reis mit Aepfeln.

Man nehme 1 Pfd. Reis, wasche und brühe und koche ihn in Milch mit etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale und einigen Lothen gestoßenen bitteren Mandeln ganz dick. Alsdann schäle man große gute Aepfel ab, schneide sie von dem Kröbs ab in Scheiben und koche sie mit etwas Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale zu einem wohlschmeckenden Mus. Man nimmt nun eine runde Form oder ein verzinntes Kasserol, streicht auf dem Boden eine stark Messerrücken dicke Schicht von dem Reis; auf diese von dem Aepfelmus, dann wieder Reis, wieder Aepfel und so fort, bis alles darin ist. Die obere Schicht muß Reis sein. Ist es kalt, stürzt man es auf eine Schüssel und gibt eine Wein- oder Punsch-Creme darüber.

Fünftes Kapitel.

Von allerhand Würsten und Aufläufen auf Gemüse.

§. 1. Bratwurst von Schweinefleisch.

Dazu nimmt man mageres Schweinefleisch, macht die Sehnen heraus und hackt es mit Salz, Citronenschale, Gewürz, auch Pfeffer, Chalotten oder Kümmel, je nach dem man ihnen einen besonderen Geschmack geben will, und füllt es in Rinder- oder Schweinsdärme, welche recht gut mit Salz abgerieben sind. Man setzt dann die Bratwürste mit Wasser auf, schäumt sie ab, und läßt sie fast gar kochen; dann nimmt man sie aus der Brühe, bratet sie auf beiden Seiten in Butter braun und gießt alsdann die Brühe, in welcher sie abgekocht worden, zu der Butter. Man kann auch Eier und Semmelkrumen dazu nehmen, es darf aber die Wurst nicht zu fest gestopft werden; auch kann man Klöschen daraus machen und in Butter braun braten. Die Bratwürste können auch auf dem Roste gebraten werden. Viele Personen essen sie auf die letzte Art lieber. Die Sosischen werden von derselben Masse gemacht, doch thut man gern etwas klein geschnittenen frischen Speck dazu, wovon sie saftiger werden. Man füllt sie dann in magere Därme und unterbindet sie $1\frac{1}{2}$ Finger lang allezeit, so daß nur kleine anderthalb Finger lange Würstchen daraus werden, und bratet sie wie die andern. Man belegt damit allerhand Gemüse, Kohl, grüne Erbsen, Spinat u. s. w.

§. 2. Bratwurst von Kalbfleisch.

Man nimmt mageres Kalbfleisch, hackt es klein und thut Butter, Salz, Citronenschale, Kümmel und Gewürz dazu; füllt es in Därme, kocht die Wurst auf und bratet sie in Butter oder auf dem Roste gar. Man kann auch halb Schweinefleisch und etwas Rahm dazu nehmen.

§. 3. Würste von Kalbsbraten.

Man macht von übrig gebliebenem Kalbsbraten, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, in Würfel geschnittenem Nierenfett oder Speck, einigen Eiern, Butter, Salz und Muskatennuß eine Farce, füllt sie in Därme und macht die Würste davon so groß als man sie haben will. Die Därme dürfen aber nicht zu voll gestopft werden, sonst zerplazen sie. Alsdann siedet man sie in Milch und Wasser etwas auf, läßt sie wieder abtrocknen und bratet sie in Butter braun. Sie können zu allerhand Gemüse gegeben werden.

§. 4. Würste von Milchfleisch.

Können wie die vorigen bereitet und benutzt werden; das Milchfleisch muß aber vorher etwas aufgesotten werden.

§. 5. Würste von Kalbsgehirn.

Das Gehirn wird abgehäutet und dann mit gehackten Chalotten in Butter gedämpft und klar gehackt. Hierauf vermischt man es mit in Milch eingeweichter Semmel, fein geschnittenem Speck, Eiern, Salz und Muskatennuß, füllt es in die Därme, kocht die Würste in Milch auf und läßt sie endlich in Butter braun braten. Auf dieselbe Art kann man auch Würste von Kalbsgekröse machen und als Auflage auf Gemüse benutzen.

§. 6. Würste von Gänselebern.

Die Gänseleber wird recht fein gehackt, mit eingeweichten Semmelkrumen, fein geschnittenem Speck, gehackten Zwiebeln, Salz, Muskatенblüthen und einigen Löffeln süßen Rahm angemengt in Därme gefüllt. Man bratet die Würste in Butter braun und belegt Gemüse damit.

§. 7. Gebackene Bratwürste.

Man bratet die Bratwürste ordentlich, schneidet sie dann in fingerlange Stücke, wendet sie in einem Eierkuchenteige um, und bratet sie in Schmalz. Sie dienen gleichfalls zum Garniren des Gemüses.

§. 8. Fischwürste.

Man nimmt das Fleisch von einem mittelmäßigen Karpfen oder Hecht, grätet es wohl aus und hackt es klein. Dann vermischt man es mit in Milch geweichten Semmelkrumen, Butter und Eiern, thut etwas Rahm, gehackte Chalotten, Thymian und Salz dazu, füllt das Mengsel in Därme und bratet die Würste auf Butter.

§. 9. Krebswürste.

Die Krebse werden abgesotten; alsdann bricht man die Schwänze aus, schneidet sie in Stückchen und macht sie mit eingeweichter und ausgedrückter Semmelkrume, Eiern, Salz, Muskatенblüthe und Krebs-

butter an, füllt sie in Därme und bratet sie in Butter braun. Sie sind vorzüglich schön auf Blumenkohl.

§. 10. Mandelwürste.

Die Mandeln werden geschält und im Mörser recht fein gestoßen. Alsdann läßt man Semmelkrumen in etwas süßem Rahm unter beständigem Rühren kochen, thut die Mandeln dazu, rührt mit Rahm abgequirte Eidottern (auf 1 Pfd. Mandeln 18 Eidottern), Zucker, Muskatennuß und in Würfel geschnittenes Rindsmark darunter. Dies Füllsel füllt man alsdann in Schweinsdärme, läßt die Würste in halb Milch und halb Wasser einmal aufkochen, trocknet sie wieder ab und bratet sie endlich in brauner Butter.

§. 11. Ausgebakenes Kalbsgekröse.

Aus dem Gekröse werden die Drüsen rein ausgelöst, dann kocht man es in Salzwasser weich, und läßt das Salzwasser wieder rein ablaufen. Hierauf schneidet man nach Belieben Stückchen davon, wendet sie in einem starken Eierkuchenteig, in welchem etwas gehackte Petersilie sein kann, einige Mal um und bäckt sie in Butter oder Schmalz aus. Man kann Brunnenkresse oder Spinat damit belegen.

§. 12. Gebakenes Milchfleisch.

Man häutet es fein ab, und schneidet es in runde Stückchen; dann bestreicht man die Stückchen mit zerklopftem Ei, wendet sie in Semmelkrumen um, streut Petersilie und Salz darauf, und bäckt sie in Fett aus.

§. 13. Gebakene Krebschwänze.

Wenn die Krebschwänze in Salzwasser gesotten sind, so bricht man die Schale von den Schwänzen, macht einen Eierkuchenteig und thut etwas gehackten Schnittlauch darunter, wendet die Krebschwänze darin um und bäckt sie in Fett aus. Man kann sie zu grünen Erbsen oder zu gefülltem weißen Kohl geben.

§. 14. Gebakener Stockfisch.

Man wässert den Stockfisch gut ein, löst die Gräten heraus, bricht ihn in kleine Stücke, bestreut diese mit Semmeln, geschnittener Petersilie und Salz, und läßt sie in Butter backen. Man gibt sie zu grünen Erbsen oder auch zu Sauerkraut.

§. 15. Omeletten.

Man rührt ein paar Löffel voll Mehl in einem Nösel Rahm oder Milch glatt, schlägt 6 Eier dazu, thut etwas Salz in die Masse und bäckt sie in Schmalz wie Pfannkuchen. Sobald sie aus der Pfanne kommen, legt man sie auf einen Bogen Papier, rollt ihn damit zusammen; hernach ziehet man das Papier davon, schneidet die aufgerollten Kuchen in zwei Finger breite Stücke und legt sie aufrecht um das Gemüse herum.

§. 16. Gefüllte Semmeln, gebacken.

Man läßt geschabte und klein geschnittene Äpfel in etwas Fett dämpfen, thut, wenn sie weich sind, kleine Rosinen, Zucker und fein geschnittene Mandeln dazu, und füllt diese Farce in ausgehöhlte Semmeln, die zuvor in Milch eingeweicht waren. Alsdann bäckt man sie in Schmalz aus, und gibt sie zu Gemüse, oder man macht auch folgende Sauce darüber. Man nimmt ein wenig gebranntes Mehl, gießt Wein und Wasser dazu, läßt es kochen; thut dann noch geschnittene Mandeln, Rosinen und Zucker hinein, läßt es nochmals aufkochen und gießt es über die Semmeln.

§. 17. Gebackene Semmel zu Gemüse.

Man nimmt eine Hand voll Mehl, rührt solches mit kochender Milch klar, schlägt, wenn dies kalt ist, noch 2 Eier hinzu, und gibt ein wenig Salz hinein. Hierauf schneidet man dünne Scheiben von Semmeln, tunkt sie hinein, und bäckt sie in heißer Butter aus. Man kann den Teig auch löffelweise ohne Semmeln ausbacken. Beides dient als Auflage auf allerhand grünes Gemüse.

§. 18. Gebackene Semmelschnitte auf andere Art.

Es wird Semmelkrume in Milch eingeweicht, dann wieder ausgedrückt, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie in Butter gedämpft und mit einigen Eiern angerührt. Alsdann werden Semmelschnitte zwei Finger dick mit dieser Masse bestrichen, mit andern ausgeschnittenen Semmelschnitten bedeckt, und schön gelbbraun gebacken. — Die gefüllte Seite muß zuerst ins Schmalz gelegt werden, sonst fällt das Füllsel gern ab. In dem vierten Kapitel, welches von den Fleischspeisen handelt, ist auch mehreres beschrieben worden, welches man als Auflage zu Gemüse benutzen kann.



Zwölftes Kapitel.

Von dem Einmachen und Aufbewahren der Gemüsorten.

§. 1. Schminkebohnen, Schneidebohnen einzumachen.

Man wählt dazu noch junge frische Bohnen, (die sogenannten Schwerdtbohnen oder Arabischen sind am besten dazu,) zieht die Faden ab, und schneidet sie wie gewöhnlich, doch etwas fein, läßt sie in kochendem Wasser einige Mal aufwallen, doch dürfen sie nicht zu weich werden. Hierauf gießt man das Wasser durch einen Durchschlag ab, und breitet die Bohnen auf einem reinen Tuche zum Abtrocknen und Abkühlen ganz dünn aus. Das Bohnenwasser wird nun nochmals zum Kochen aufgesetzt, und dann das Fäßchen, in welches die Bohnen kommen sollen, damit und mit Bohnenkraut oder Saturey ausgebrüht. Der Boden des Fäßchens wird mit Salz bestreut, eine Schicht Bohnen darauf gethan, fest gedrückt, wieder Salz aufgestreut, dann wieder Bohnen und so fort, bis das Fäßchen gefüllt ist. Die Bohnen bedeckt man mit einem reinen weißen Tuche, drückt es an den Seiten fest ein, legt einen Deckel darauf, und beschwert diesen mit Steinen. Nach 10 bis 14 Tagen öffnet man sie, nimmt die darauf gebildete Haut und andere Unreinigkeiten ab, wäscht das Tuch aus, Deckel und Steine ab, und verdeckt es wieder auf obige Art. Auf diese Weise muß man öfters nachsehen, und sie reinlich erhalten, wo sie sich dann lange halten werden. Wie man sie kocht, sehe man in dem Kapitel von Gemüsen.

§. 2. Schneidebohnen auf eine andere Art einzumachen.

Dazu nimmt man von obiger Art junge frische Bohnen, ziehet sie ab, schneidet sie recht fein, und vermengt sie mit Salz; man rechnet auf einen Wassereimer voll Bohnen ohngefähr eine gute Hand

voll. Nun drückt man sie in ein wohl ausgebrühtes Fäßchen oder steinernen Topf, dessen Boden mit Salz bestreut ist, streut auch beim Eindrücken noch etwas Salz dazwischen. Man kann den Boden auch noch mit Weinblättern belegen. Oben darauf legt man Weinblätter, darauf den Deckel, und beschwert diesen mit Steinen. Dnngefähr in 8 Tagen sieht man darnach, nimmt die darauf gezogene Haut, so wie alle andere Unreinigkeiten mit den Weinblättern ab, bedeckt die Bohnen mit einem reinen weißen Tuche, steckt es rund herum fest ein, und beschwert es mit dem Deckel und Steinen, beides muß aber vorher erst gut abgewaschen werden. Auch bei diesen Bohnen muß man öfters darnach sehen, wenigstens alle 14 Tage, das Tuch dabei aus-, und Deckel und Stein abwaschen. Dieses beobachtet man auch allemal, wenn eine Portion heraus genommen wird, und so werden sie sich lange gut erhalten. Man kann statt der Weinblätter auch Meerrettigblätter nehmen, auch beim Einlegen schichtweise etwas Bohnenkraut dazwischen legen.

§. 3. Bohnen getrocknet aufzubewahren.

Man ziehet von jungen grünen Bohnen die Faden ab, kocht sie in Wasser mit Salz, und trocknet sie dann im Backofen oder an der Luft, doch muß man sich hüten, daß sie nicht an die Sonne kommen, weil sie dadurch viel vom ihrem guten Geschmack verlieren würden. Man kann sie auch an Schnuren reihen, und sie an einem luftigen Orte z. B. auf dem Boden aufhängen. — Auch kann man die Bohnen, wenn sie abgezogen, fein schneiden, in Wasser mit Salz weich kochen, und sie dann im Backofen, welcher nicht mehr sehr heiß ist, oder an der Luft trocknen. In diesem Falle drückt man sie, wenn das Wasser abgelaufen, mit den Händen nach und nach gut aus. Wenn sie trocken, so hängt man sie in einem Tuche oder Beutel an einen luftigen Ort auf. Will man davon kochen, so weicht man sie erst in lauwarmes Wasser ein, und verfährt dann wie bei den frischen gezeigt.

§. 4. Bohnen frisch aufzubewahren.

Dazu nimmt man junge Bohnen, welche man bei recht trockenem Wetter abpflückt. Man hebt sie dann ausgebreitet in einem kühlen und trocknen Gewölbe auf. Auf diese Art halten sie sich drei bis vier Wochen.

§. 5. Grüne Erbsen einzumachen.

Man nimmt junge Schoten, knäufelt sie aus, und vermenget die Erbsen mit Salz, (auf eine Meze Erbsen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz,) läßt sie so ein Weilchen stehen, und füllt sie dann in recht wohl gereinigte Weinflaschen, welche man wohl in Heu eingepackt in einen Kessel stellt, Wasser hinzu gießt, und sie so einige Mal aufkocht. Alsdann nimmt man den Kessel ab, läßt die Flaschen so lange darin, bis es kalt ist, macht darnach recht gute Korke darauf, verpicht sie, und verwahrt sie im Keller in trockenem Sande.

§. 6. Grüne Erbsen auf eine andere Art einzumachen.

Dazu nimmt man ebenfalls ganz junge Schoten, knäufelt sie aus, und vermischt die Erbsen wie oben mit Salz. Sie werden dann in recht wohl gereinigte Bouteillen gefüllt, darinne recht zusammen gerüttelt, recht gut zugekorkt und verpicht. Man hebt sie ebenfalls mit trockenem Sand verdeckt auf.

§. 7. Noch auf eine andere Art grüne Erbsen einzumachen.

Man nimmt große Einmachgläser und sieht, daß sie ohngefähr gerade so viel fassen, als man zu einem Gericht braucht, bestreut den Boden mit Salz, thut eine Schicht recht junger grüner Erbsen darauf, auf diese wieder Salz, dann wieder Erbsen, und so fort, bis das Glas voll ist, schüttelt sie dabei wohl zusammen, und füllt, wenn sie etwas gestanden, und sie mehr zusammen gefallen, wieder nach. Alsdann übergießt man sie mit zerlassnem Rindertalg, und bewahrt sie an einem kühlen trocknen Orte.

§. 8. Junge grüne Erbsen zu trocknen.

Hierzu wähle man ebenfalls recht junge Erbsen, koche sie in Wasser mit Salz einige Mal auf, thue sie aus dem heißen Wasser in kaltes, lasse dieses wieder durch ein Sieb ablaufen, und trockne sie dann an der Luft oder in einem verschlagenem Ofen; doch ist ersteres besser, nur muß man sie der Sonne nicht aussetzen. Man hängt sie darnach in Säckchen oder Beuteln auf. Wenn sie gekocht werden sollen, weicht man sie erst in lauwarmes Wasser ein, und behandelt sie dann wie die frischen.

§. 9. Gurken mit Salz einzulegen, saure Gurken.

Man nimmt dazu Mittelgurken, welche keine Rostflecken haben, und wässert sie 24 Stunden in frischem Wasser ein. Das Faß, worein man sie legen will, muß recht wohl ausgebrühet sein; auf den Boden legt man erst eine Lage von Dill, saueren Kirschblättern und Weinblättern; auch kann man von den jungen dünnen Weinranken mit einlegen, wodurch die Gurken einen angenehmen Geschmack erhalten; darauf kömmt eine Schicht Gurken, auf diese wieder von den Blättern und so fort. Unterdessen hat man eine Sole bereitet, indem man so viel Salz zum Wasser gethan hat, daß es ohngefähr die Schärfe hat, wie man es zum Fischsieden braucht. Das Wasser wird vorher abgekocht, und lauwarm über die Gurken gegossen, so daß es übersteht. Nun setzt man das Faßchen mit den Gurken an einen etwas warmen Ort, wo sie dann zu gähren anfangen. Wenn sie gegohren haben, so nimmt man erst das obere Unreine davon, legt dann den Deckel darauf, beschwert ihn mit einem Steine, und bewahrt sie an einem kühlen, doch trocknen Ort auf. — Man hüte sich, die Salzsole zu scharf zu machen.

§. 10. Sauere Gurken auf eine andere Art.

Dazu muß man ebenfalls Gurken von mittlerer Größe nehmen, welche ohne Flecken und fleischig sind. Man wäscht sie rein ab, und legt sie, indem man Salz dazwischen streut, in ein hölzernes Gefäß; so läßt man sie einen Tag und eine Nacht ruhig stehen. Alsdann nimmt man sie heraus, trocknet sie rein ab, und legt sie schichtweise mit Dill, saueren Kirschblättern und Weinblättern (wenn man will, können letztere auch weggelassen werden) in ein wohl ausgebrühtes Faß, gießt kochendes Wasser darauf, so daß es übersteht, und läßt sie stehen. Den andern Tag läßt man das Wasser ab, bringt es aufs Feuer, und gießt es wieder kochend über die Gurken; eben so verfährt man nochmals den dritten Tag, wo dann das Faß fest zugemacht, und in einem trocknen Keller aufbewahrt wird. Wenn man die Gurken das erste Mal salzt, so muß man ja nicht zu viel daran thun, weil sie sonst an Geschmack verlieren, und auch leichter verderben. Findet man, daß das Wasser, wenn man es abgelassen hat, noch nicht die gehörige Schärfe hat, so thut man vor dem letzten Aufgießen noch das nöthige Salz hinzu. Noch ist folgende Methode, die Gurken einzulegen, zu empfehlen. Man pflückt die Gurken, welche, wie schon oben gesagt, ohne Flecken und fleischig sein müssen, bei trockenem Wetter, reibt sie mit einem Tuche sauber ab, und läßt sie eine Nacht auf einem Tuche ausgebreitet liegen. Den andern Tag schichtet man sie mit Dill und saueren Kirsch- oder Weinblättern in saubere Faßchen, (Weinfaßchen sind wie bekannt am brauchbarsten dazu,) so dicht wie möglich, doch ohne sie zu quetschen, ein. Zwischen jede Schicht streut man etwas klein geschnittene junge Weinreben und ein wenig gestoßenen Weinstein. Den Boden schlägt man nun gut zu; alsdann kocht man Wasser mit Salz ab, welches so scharf sein muß, oder noch ein wenig schärfer, als man es zum Fischsieden braucht. Wenn es erkaltet, gießt man noch ein wenig Weinessig hinzu, und füllt es durch einen Trichter, welchen man in das Spundloch gesteckt hat, in das Faßchen, welches dann fest zugespundet, und an beiden Boden und um den Spund dicht verpicht wird, damit die Salzlake, welche die kleinsten Oeffnungen sucht, nicht durchdringe. Das Faßchen wird nun an einen etwas warmen Ort gestellt, und täglich einmal umgewendet; dann wird es nicht lange währen, und man wird durch ein Brausen wahrnehmen, daß die Gurken in Gährung gekommen sind. Ist dieses vorbei, hebt man sie an einem kühlen trocknen Ort auf. Sie sind in 14 Tagen schon eßbar, halten sich lange, sehen gut aus, und schmecken auch gut.

§. 11. Essiggurken, Pfeffergurken.

Hierzu nimmt man kleine Gurken, welche nicht viel länger als ein halber Finger sind. Eigentlich sollte man aber dazu keine von den Spätlingen nehmen, welche gewöhnlich zuletzt fleckig werden, sondern recht grüne, gleich gewachsene. Sie werden erst abgewaschen, und einen Tag und eine Nacht mit Salz bestreut, in einer Schüssel hin-

gestellt. Alsdann nimmt man sie heraus, trocknet sie rein ab, legt sie in einen Topf oder Asch, welcher aber nicht fettig sein darf, und gießt Weinessig darüber. Den andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, und gießt ihn kochend über die Gurken. Den dritten Tag läßt man die Gurken einmal mit dem Essig aufkochen. Wenn die Gurken in dem Essig wieder abgekühlt, so werden sie in Gläser oder Büchsen eingeschichtet, und Pfeffer und Nelken mit dazwischen gestreut. Eben so gibt man auch schichtweise Dill, Lorbeerblätter, kleine Scheibchen Meerrettig und Fenchel dazwischen, je nachdem man von einem oder dem andern Liebhaber ist. Der Essig wird dann darüber gegossen, die Büchsen oder Gläser fest zugebunden, und an einem kühlen trocknen Ort verwahrt.

§. 12. Essiggurken auf eine andere Art.

Die kleinen Gurken werden mit Salz, wie in vorigem §. gezeigt, gehörig vorbereitet, dann wieder abgetrocknet. Alsdann legt man sie in einen Topf, der nicht fettig ist, und übergießt sie mit kochendem Bieressig, (wer Breihahnessig haben kann, der nehme ihn,) und lasse sie so einige Tage stehen. Hierauf läßt man sie in diesem Essig einmal aufkochen, und gießt ihn davon durch einen Durchschlag ab. Vorher hat man aber die nöthige Quantität Weinessig abgekocht, und zum Verköhlen hingestellt. Die Gurken werden nun, nach der Anweisung in vorigem §., eingeschichtet, der erkaltete Essig darüber gegossen und verwahrt. Es ist noch zu bemerken, daß auf dem Boden des Glases allemal erst eine Lage von den Gewürzen kommen muß, so auch auf die obere Schicht Gurken. Um den Essiggurken eine größere Haltbarkeit zu geben, thut man wohl, nach circa 14 Tagen den Essig abzugießen, ihn wieder aufzukochen, und erkaltet wieder über zu gießen.

§. 13. Süße Gurken zu Rindfleisch oder Braten.

Man nimmt kleine Gurken, doch größer wie zu den Essiggurken, schält sie, und schneidet sie in der Mitte von einander. Diese halben Gurken werden nun in Weinessig gesotten, bis sie ein wenig weich sind, alsdann werden sie heraus genommen, und auf ein Tuch zum Abtrocknen hingelegt. Zu einem Nösel von dem Essig thut man nun $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läßt es aufkochen, schäumt es wohl ab, und setzt es zum Erkalten zurück. Die Gurken werden mit Nelken und Zimmt besteckt, in Gläser geschichtet, und der erkaltete Essig darüber gegossen.

§. 14. Senfgurken.

Dazu werden etwas große Gurken genommen, welche man abschabt, der Länge nach von einander schneidet, die Kerne heraus macht, und an deren Stelle trocknen Senfsaamen bringt. Die Gurken werden dann mit Zwirn wieder zusammen gebunden, mit einigen Nelken besteckt, mit Lorbeerblättern in steinerne Töpfe oder Büchsen eingeschichtet, abgekochter und wieder erkalteter Weinessig darüber gegossen, und zugebunden. Das Zusammenbinden kann man auch unterlassen.

§. 15. Gurken auf französische Art einzumachen.

Man nimmt schöne große Gurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach von einander, nimmt die Kerne heraus, bestreut sie mit Salz, doch nur mäßig, und läßt sie so bis den andern Tag in einem Gefäß stehen; alsdann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, legt sie in einen nicht fettigen Topf, gießt so viel kochenden Weinessig darauf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie zwei Tage stehen; dieses wiederholt man nun noch zwei Mal, wobei sie auch alle Mal zwei Tage stehen bleiben müssen. Hat man ohngefähr 100 Stück Gurken zum Einlegen genommen, so mache man folgendes Gemenge. 1 Loth weißen, $1\frac{1}{2}$ Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Nelken, $1\frac{1}{2}$ Loth Nelkenpfeffer, alles gestoßen, eine Stange Meerrettig, 8—10 Zwiebeln und einige Stücken Knoblauch werden gehackt, (wer letztern nicht liebt, kann ihn auch weglassen), und das Ganze mit 8 Loth Senfkörnern gut zusammen gemischt. Hierin werden nun die Gurken, welche man aus dem Essig nimmt, stückweise gewälzt, dann in einen Topf oder eine große Büchse gepackt, und kochender Weinessig darüber gegossen. Sie werden nach dem Erkalten fest zugebunden oder zugedeckt, und an einem kühlen trocknen Ort verwahrt. Sollten die Gurken zu groß sein, so kann man sie nach Belieben in mehrere Stücken theilen. Sie sind ohngefähr in 8 Tagen eßbar.

§. 16. Gurkensalat zum Aufbewahren einzumachen.

Man nehme von den längsten Gurken (Schlangengurken), die keine große Kerne haben, schäle und hobele sie in runde Scheiben, bestreue sie mit Salz, und lasse sie so eine Stunde lang in einer Schüssel stehen. Alsdann belege man einen großen Durchschlag mit einem weißen Tuche, schütte die Gurken darauf, und lasse sie so, ohne sie zu beschweren, oder mit den Händen auszudrücken, eine Nacht durch stehen und ablaufen. Den andern Tag legt man sie in ein Einmachglas, übergießt sie mit abgekochtem und wieder abgekühltem Weinessig, so daß noch ein ohngefähr 2 Finger breiter Raum bleibt, welchen man dann mit gutem Oele anfüllt. Das Glas wird dann fest verbunden, und an einem trocknen kühlen Ort verwahrt. Wenn man von dem Salat brauchen will, nimmt man das Oel erst ab, thut dann so viel Gurken als nöthig mit einem hölzernen Löffel heraus, thut sie auf einen Teller, bestreut sie mit Pfeffer, gießt noch etwas frischen Essig und gutes Oel darüber, und vermengt es. Das herunter genommene Oel wird wieder aufgegossen, und das Glas wie vorher verwahrt.

§. 17. Gurken zu trocknen.

Die Gurken werden geschält, erst der Länge nach, dann noch einmal von einander geschnitten, die Kerne heraus genommen, und in ein Gefäß gelegt, wo man sie mit Salz bestreut, und eine Weile stehen läßt. Alsdann wäscht man sie gut ab, läßt das Wasser gut davon laufen, legt sie auf Horden, und bringt sie zum Trocknen in einen

ziemlich verköhlten Backofen. Wenn man von diesen Gurken brauchen will, muß man sie erst eine Nacht vorher einweichen.

§. 18. Blumenkohl aufzubewahren.

Die Stengel werden an dem Blumenkohl so lang wie möglich daran gelassen, die Köpfe werden gereinigt, und die Blätter abgekürzt. Alsdann stellt man sie mit den Stengeln in ein Gefäß mit frischem Wasser, welches man öfters ab- und anderes zugießt. Sind die Stengel an dem Blumenkohl so lang, daß man sie mehrere Mal mit einem frischen Schnitte versehen kann, so ist dieses sehr vortheilhaft. Der Blumenkohl erhält sich so über 4 Wochen frisch. Will man ihn einige Zeit trocken erhalten, so muß man ihn auf Bretter an einen luftigen kühlen Ort legen, oder besser, die Blumen mit einem Bogen Papier zubinden, und ihn an einem trocknen kühlen Orte aufhängen.

§. 19. Weiße Rüben aufzubewahren.

Das gewöhnliche Verfahren ist, sie im Keller in trocknem Sand einzuschichten, doch halten sie sich besser, wenn man auf folgende Art verfährt. Man nimmt Töpfe, welche die Größe haben, daß alle Mal ein Gericht hinein geht, deckt sie fest zu, und stellt sie in ein gegrabenes, mit Bretern und Stroh ausgefülltes Loch im Garten, und verdeckt sie nun fest mit Erde. Sollte man diese Gelegenheit nicht haben, so kann man auch eine Stelage von Bretern im Keller machen, die Töpfe hinein stellen, und fest mit trockner Erde zudecken. Die Töpfe holt man nun nach und nach, so wie man sie braucht, heraus. Einen einmal angegangnen Topf darf man aber nicht wieder eingrahen, denn die Rüben würden verderben. Noch kann man sie auf folgende Art verwahren. Man füttere einen hölzernen Kasten oder auch ein Faß auf dem Boden und an den Seiten mit Löschpapier aus, so daß kein Holz mehr hervor sieht, lege eine Schicht Rüben hinein, auf diese wieder Löschpapier, wieder Rüben, darauf wieder Papier und so fort. Oben werden sie auch mit Löschpapier zugedeckt, dann ein Deckel auf das Gefäß gemacht, und dasselbe in einem trocknen Gewölbe, wo es nicht friert, bewahrt. Die Rüben halten sich auf diese Art sehr gut.

§. 20. Chalotten aufzubewahren.

Wenn man die Chalotten aus der Erde genommen hat, so wäscht man sie mit Wasser rein ab, und legt sie dann zum Abtrocknen an einen luftigen Ort, wo sie einige Mal gewendet werden müssen. Sind sie völlig abgetrocknet, so thut man sie in ein Sieb, oder wenn es mehr sind, auf eine von Weidenzweigen geflochtene Horde, und stellt sie über den Ofen, oder an sonst einen Ort, wo Feuer gehalten wird. Hier läßt man sie nun völlig austrocknen, und legt sie dann in ein Faß oder anderes Gefäß, welches man an einen trocknen Ort stellt. Wenn sie gut getrocknet, so halten sie sich über ein bis zwei Jahre.

§. 21. Gewürzkräuter.

Dazu gehören Basilicum, Thymian, Estragon, Saturey, Salbei, Portulak, Pimpinelle, Majoran, Krauseminze, Petersilie, Rosmarin u. dergl. mehr. Man kann sie sich zum Theil für den Gebrauch im Winter in Stuben erziehen, auch trocknet man sie, und hebt sie dann in verschlossenen Büchsen auf. Ihr Gebrauch ist an den gehörigen Orten angegeben worden.

§. 22. Spargel einzufalzen.

Dem Spargel werden die Köpfe, so weit er mürbe ist, abgeschnitten, dann wird er in kochendem Wasser einmal aufgekocht, in kaltes gelegt, und während er auf dem Durchschlag abläuft, macht man eine starke Salzlake, die ein frisches Ei trägt. Nachdem dieselbe erkaltet, gießt man sie recht langsam durch ein Tuch, daß der Bodensatz nicht mitgeht, über, so daß die Lake eine Handbreit übersteht. Die Spargelspitzen werden in Bouteillen mit weiten Oeffnungen (leere Senfgläser) gelegt, mit der Salzlake vollgegossen, fest zugespöpft, verharzt und im Keller in Sand aufbewahrt. Zum Gebrauch wäscht man sie gut ab, kocht sie in Wasser vollends gar und gibt sie in passender Sauce.

§. 23. Wie man sich im Winter frischen Salat verschaffen kann.

Man vermengt gute durchgeseibte Gartenerde mit etwas viel Kampher, füllt ein nicht zu hohes Geschirr damit, setzt es so auf Kohlfener, daß die Kohlen das Gefäß nicht berühren, und erwärmt die Erde von unten, wie sie ungefähr im Juli ist. Dies muß aber in der Wärme geschehen, und die Erde darf auch nicht zu naß sein. Der Salatsaame wird nun gesät und nach einigen Stunden hat man jungen Salat, den man abschneiden und brauchen kann.

Dreizehntes Kapitel.

Von einigen in der Haushaltung sehr nöthigen Kenntnissen.

§. 1. Vom Brodbacken.

Das Backen des Brodes ist bekannt, folglich habe ich nicht nöthig, das ganze Verfahren dabei hier anzugeben und will nur folgendes bemerken. Das Brod wird viel nahrhafter, verdaulicher und schmackhafter, wenn man in dem Wasser, womit man einmengen will, erst die Kleien abkocht, und dann das Abgekochte durch grobe Leinwand laufen läßt. Auf das Wasser, womit man einmengt, kömmt bei der Güte des Brodes auch sehr viel an. Man muß durchaus reines, weiches Brunnenwasser nehmen; hartes Wasser gibt kein gutes und auch kein gesundes Brod. Nach einer erst vor kurzem ertheilten Anweisung soll man auch ein gesundes und schmackhaftes Brod backen können, wenn man zu dem Mehl zur Hälfte geriebene Rüben zusetzt.

§. 2. Von der Erhaltung der Butter.

Da die Butter zu manchen Zeiten sehr selten und theuer ist, so sucht man sie durch das Eindrücken in Töpfe oder Büchsen zu erhalten. Man verfährt dabei auf folgende Weise: Man mischt 1 Pfd. Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. gereinigten Salpeter und $\frac{1}{2}$ gestoßenen Zucker unter einander. Die Butter wird in frischem Wasser rein ausgewaschen, dann in jedes Pfd. davon 2 Loth von obiger Mischung hinein gearbeitet, hierauf drückt man sie fest ein in reine steinerne Büchsen oder Töpfe. Im Anfange hat diese Butter einen etwas besondern Geschmack; doch nach 4 Wochen, unter welcher Zeit man sie auch nicht brauchen darf, verliert sich dieser. Noch ist folgende Methode zu empfehlen: Man schneidet oder pflückt die Butter klein, und wäscht sie in frischem Wasser drei bis vier Mal aus, und stellt sie dann in frischem

Wasser an einen kühlen Ort. Den andern Tag wäscht man sie nochmals aus, und arbeitet hernach unter 8 Pfd. Butter $\frac{1}{2}$ Pfd. gutes Salz. In dem Topfe oder Büchse wird der Boden mit Salz bestreut, und die Butter so fest wie möglich eingedrückt; oben bestreut man sie auch mit Salz, bedeckt den Topf gut, und stellt ihn an einen luftigen Ort zum Aufbewahren. Wenn die Butter ohngefähr 8 Tage gestanden hat, so pflegt sie sich an den Seiten los zu geben. Hier würde nun die Luft eindringen, und die Butter verderben; deswegen macht man eine starke Salzlake, und gießt sie über die Butter, so daß sie einen Finger breit über steht. Die eingedrückte Butter hat freilich nie den guten Geschmack wie die frisch bereitete; doch kann man sie verbessern, wenn man sie vor dem Gebrauch gut auswäscht, mit frischem Rahm oder Sahne durcharbeitet, und wieder gehörig salzet.

§. 3. Butter, Talg, Unschlitt u. s. w. vor dem Ranzigwerden zu bewahren.

Will man von obigen Gegenständen vielleicht versenden oder sonst aufheben, so schlage man sie in leinene Tücher ein, welche mit Lauge vom festem Holze stark befeuchtet sind. Wenn man Potasche in Wasser auflöst, und die Tücher damit befeuchtet, leistet es dieselben Dienste.

§. 4. Fleisch auf eine gute Art einzupökeln.

Das einzupökelnende Fleisch wird mit Salz gerieben, damit bestreut, und in ein Faß gelegt. Nach ohngefähr einer Woche nimmt man es wieder heraus, und läßt jedes Stück eine halbe Stunde lang kochen. Nach dem Kochen legt man das Fleisch auf eine Tafel, und läßt es bis den folgenden Tag liegen. Den andern Tag legt man das Fleisch wieder in das Faß, macht eine Salzbrühe, so stark, daß sie ein Ei trägt, gießt sie auf das Fleisch, daß sie übersteht, und bedeckt es. Auf diese Weise hält sich das Fleisch lang und gut.

§. 5. Rindfleisch auf hamburger Art einzupökeln.

Wenn man 50 Pfd. Fleisch inpökeln will, so wird unter das Salz, womit man das Fleisch einreibt, und welches man dazwischen streut, 12 Loth gereinigter Salpeter gemischt. Ferner braucht man dazu 8 Hände voll Zwiebeln, eine kleine Hand voll Knoblauch, eine gute Hand voll Chalotten, welches man alles in Scheiben schneidet, 2 Loth Muskatblüthe, 2 Loth Nelkenpfeffer, 4 Loth weißen Pfeffer, gröblich zerstoßen, 4 Loth Lorbeerblätter, etwas zerschnitten, eine gute Hand voll Wachholderbeeren, 2 Hände voll Majoran und Thymian und 2 Hände voll Basilicum. Aus dem Fleisch löst man die Knochen heraus, darmit es sich besser zusammen legt, und reibt es dann mit dem mit Salpeter vermischten Salze ein; auch streut man schichtweise davon mit auf das Fleisch. Das Faß dazu nimmt man von einer der Quantität Fleisch angemessenen Größe, sehr gut ausgebrühet, auch muß man sehr darnach sehen, daß es nicht ausgeht; sonst würde das

Fleisch verderben. Das Fleisch wird lagenweise eingelegt, alle Mal mit den Gewürzen bestreut, und mit einer hölzernen Keule fest eingestampft. Wenn alles Fleisch in dem Fasse ist, so legt man einen Deckel darauf, welchen man gut mit Steinen beschwert; noch besser ist es aber, wenn die Einrichtung so ist, daß man ihn mit einer Schraube fest schrauben kann. Wenn das Fleisch gut eingelegt, und gehörig mit dem Deckel beschwert ist, so wird es nach einigen Tagen so viel Sauce haben, daß sie zum Deckel heraus quillt; sollte dieses aber ja nicht sein, so mache man etwas Salzlake, und gieße sie über. Wenn das Fleisch gekocht wird, muß man einen Topf dazu nehmen, worin es knapp einpaßt, damit man nicht zu viel Wasser zuzugießen braucht; es wird langsam gekocht. Kocht man es mit Dampf, so schmeckt es sehr delikats; nur muß man es in diesem Fall erst einige Stunden einwässern, weil sich hier die salzigen Theile nicht durch den Rauch verflüchtigen können. Man ißt es kalt und warm. Wenn man es mit Erbsen gibt, und diese mit dem von dem Pökelfleisch abgenommenen Fett schmelzt, so schmecken sie sehr gut. Bei den Gewürzen, welche dazu kommen, kann man von einem etwas mehr und von dem andern weniger nehmen, nach dem man von einem oder dem andern Liebhaber ist.

§. 6. Noch eine gute Brühe, um Ochsen-, Schweine- und Hammelfleisch einzusalzen.

Man thue zu 16 bis 18 Maas reinem Brunnenwasser 4 Pfd. Salz, $1\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker und $\frac{1}{8}$ Pfd. gereinigten Salpeter; dieses lasse man auf gelindem Feuer kochen, schäume es gut ab und lasse es wieder abkühlen. Diese Lake wird dann über das Fleisch, welches man einsalzen will, gegossen. Wenn das Fleisch noch warm ist, so drücke man sorgfältig alles Blut heraus und reibt es mit Salz ein, und sehe dann darauf, daß jedes Stück ganz von der Brühe umgeben ist, was eine Hauptsache ist. Das zähste Fleisch wird in dieser Brühe sehr mürbe und hält sich gut. Das zu Schinken bestimmte Schweinefleisch nimmt man nach ohngefähr 14 Tagen heraus, läßt es gehörig trocknen, reibt es mit Kleie ab, und um es vor den Fliegen, welche gern Eier hinein legen, zu schützen, macht man papierne Ueberzüge darüber. Junges Schweinefleisch ist schon in 4—5 Tagen ganz weich. Wenn man will, kann man zu dieser Pökelfrühe ebenfalls Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Thymian u. dergl. nehmen.

§. 7. Kapaune in 14 Tagen fett zu machen.

Man setze die Kapaunen in solche Behälter, welche denen gleich sind, worin man die Gänse fett macht, und füttere sie mit Gerstenschrot, welches man mit (am besten dicker saurerer) Milch zu einem Brei angefeuchtet hat. Außerdem aber verfertige man Klöschen von der Größe, daß sie die Kapaunen verschlucken können, von Folgendem: Zwei Hände voll geschrotenes Gerstenmalz wird mit zwei Messerspitzen voll Gummi und Salpeter, zwei Messerspitzen voll Antimonium und zwei Eßlöffel voll Baumöl vermischt und mit Milch zu einem Teige

geknetet. Außer der obigen Fütterung stecke oder fröckse man jeden Kapaun Morgens und Abends mit jedem Mal 8 Stück davon. Auf diese Art werden die Kapaune in 14 Tagen ganz fett sein; nun darf man sie aber auch nicht länger stehen lassen, sonst würden sie sich wieder abzehren.

§. 8. Enten in kurzer Zeit fett zu machen.

Man quelle Gerste in Wasser aus, gieße dieses davon ab, und schütte die gequollene Gerste zum Auskeimen auf einen Haufen. Wenn dieses geschehen, wird sie dann wieder zum Trocknen aus einander gebreitet. Die Enten muß man in einen engen, gut mit Stroh ausgefüllten, Stall stellen, und sie mit dem, nur mit wenigem Wasser, in einem Troge angefeuchteten Malz füttern, hiermit müssen sie auch zugleich ihren Durst stillen; besonders Wasser wird ihnen nicht vorgesetzt. Man muß sie zwar reichlich füttern, doch nur von dem Malze nach und nach vorstreuen, und das Vorgestreute erst ganz auffressen lassen, ehe man wieder anderes vorwirft. Sie werden in 14 Tagen recht fett sein.

§. 9. Gute Bouillon zu machen.

Man nimmt 12 Pfd. Rindfleisch, welches saftig und nicht zu fett ist, 4 bis 8 Pfd. Kalbfleisch, ein Paar alte Hühner oder alte Hähne, wenn man will und es haben kann, auch 1 Pfd. magern Schinken, thut es in einen gut verzinnten Kessel, gießt hinlänglich Wasser darüber, gibt einige Zwiebeln, Porré, Petersilie, Sellerie und anderes Wurzelwerk dazu. Manche thun auch statt der Wurzeln etwas Gewürz, als: ein wenig Muskatblüthe, Ingwer, Pfefferkörner und ein paar Lorbeerblätter daran — und läßt es 3 bis 4 Stunden ganz langsam kochen und schäumt gehörig ab. Darnach gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und macht den nöthigen Gebrauch davon.

§. 10. Bouillon in Tafeln (Taschen-Bouillon).

Wenn die Bouillon nach dem vorhergehenden §. bereitet ist, (doch kann man das Fleisch noch einige Stunden länger kochen lassen), so schlägt man sie durch ein Haartuch in ein gut verzinntes Kasserol oder irdenen Topf, läßt sie erkalten, nimmt alles Fett ab, bringt sie wieder auf's Feuer und läßt sie so lange kochen, wobei man gehörig abschäumt, bis das Ganze so dicklich wird, daß es einem aufgelöseten Leime ähnlich ist. Alsdann gießt man sie in eine Schüssel, läßt sie in strenger Zugluft erkalten, und schneidet sie darnach in Scheiben; oder man gießt sie auch in zinnerne Büchsen, worin sie sich sehr lange aufbewahren läßt. Auch hat man Formen dazu, welche den Chocoladen-Formen gleichen, in welche man sie gießt, darin erkalten läßt, und dann an einem trocknen Orte aufbewahrt. Wenn man diese Bouillon richtig kocht und gut aufhebt, so hält sie sich mehrere Jahre, und wenn man sie gebrauchen will, so darf man nur ein Stück davon nehmen, und siedendes Wasser darauf gießen, so hat man eine kräftige und wohlschmeckende Suppe.

Manche Köche lassen die Hühner oder Hähne, welche mit zu den Bouillon = Tafeln gekocht werden, im Mörser zerstoßen, thun auch wohl einen Kalbsfuß, ebenfalls zerstoßen, und guten Markknochen, der in Stücken gespalten ist, dazu.

§. 11. Gänse zu räuchern.

Die Art Gänse zu räuchern ist nicht überall gleich. Man hat folgende bisher immer für die beste gehalten.

1) Es wird den Gänsen zuerst der Rücken aufgeschnitten, und sie dann mit Salz eingerieben. Man mischt zu diesem Salze gern noch Salpeter, und nimmt auf ein gutes Maas Küchensalz ein Loth Salpeter. Die mit demselben eingeriebenen Gänse legt man nun in ein Fäßchen und beschweret sie. Die Lake und Brühe zapfet man täglich ab, und gießet sie dann allemal wieder über. Haben sie einige Tage so gelegen, (weniger als drei dürfen es nicht sein,) so hängt man sie zum Ablaufen und Abtrocknen auf; dann bringt man Sperrhölzchen in den hohlen Leib, damit sie beim Räuchern nicht zusammenschrumpfen, und hängt sie in eine Rauchkammer oder in die Feuermauer, doch so, daß sie keine zu starke Hitze bekommen. Sobald sie in dem Rauche ein wenig angelaufen sind, so werden sie in ein Papier gewickelt und vollends zur Genüge geräuchert. Vor dem Kochen werden sie bekanntlich in heißem Wasser mit einem Strohwische abgeseuert, worauf sie dann eine Nacht über in kaltes Wasser gelegt werden, damit sie ein wenig auflaufen. Man kocht sie ganz und auch zerstückelt.

2) Andere verfahren mit den zu räuchernden Gänsen so, daß sie solche in zwei Hälften zerschneiden, einige Tage lang in den Pökel legen, und, damit die obersten nicht trocken werden, sie öfters umlegen. Oder wenn dieses nicht geschieht, so begieße man die obersten Gänsehälften mit der unten zusammengelaufenen Salzlake fleißig. Nach drei bis vier Wochen hängt man sie in den Rauch, ohne sie in etwas einzuhüllen, um ihr Schwarzwerden zu verhindern. Viele lassen sie zu lange in dem Rauche hängen, wodurch sie ziemlich hart werden, in der Absicht, damit sie länger dauerhaft bleiben sollen. Sie werden aber alsdann eine weniger angemessene Speise.

3) Die gehörig gereinigten und gerupften, gesengten und mit Wasser und Kleie abgewaschenen und ausgenommenen, von ihren Flügeln und Halse befreiten Gänse werden stark mit Salz eingerieben, und wie schon angegeben ist, drei Tage wenigstens in einem Fäßchen eingeschichtet und beschweret. Alsdann werden sie, so naß als sie sind, mit Weizenkleie bestreut und in derselben so lange herum gewälzet, bis man von ihrem Fleische nichts mehr sieht. So werden sie an ihren Beinen mit Bindfaden in den Rauch gehängt, wie vorhin gleichfalls bemerkt wurde, der Wärme nicht zu nahe. Nach 8 Tagen werden sie in eine luftige Kammer gehängt, wo sie zwar der Luft, aber nicht den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind. Haben sie hier eine Woche gehangen, so wird die Kleie wieder mit Leinwand sauber abgerieben und die Gänse wie anderes geräuchertes Fleisch aufgehoben. So hal-

ten sie sich Jahr und Tag, und man kann sie auch roh wie Schinken, oder in Scheibchen geschnitten und wie den geräucherten Lachs, über Kohlen in Wasser zerlassener Butter und Citronensaft gedämpft, essen.

4) Wenn die Gans Tags vorher abgeschlachtet, ausgenommen und gehörig zubereitet ist, so wird sie völlig von den Knochen abgelöst, daß das Gerippe ganz allein bleibt. Dann wird sie mit Salz gerieben, mit Salpeter bestreut, zu welchem man noch Nelken und Pfeffer gemischt hat. Nun schlägt man die beiden Hälften der Gans zusammen, bestreut sie mit Salz und legt sie zwischen zwei Breterchen. Diese Breterchen stellt man schräge in eine Schüssel, damit in dieselbe die Lake ablaufe und begießt sie mit derselben täglich. Einen Tag um den andern kehrt man die Gans um. Wenn sie nun gegen 10 Tage lang in der Lake gelegen hat, so schlägt man sie in Papier und hängt sie mit demselben in den Rauch, der nur mäßig stark ist u. s. w. Man kann hernach ordentliche Scheibchen schneiden, wie von dem geräucherten Lachse.

§. 12. Das Einpökeln oder Einsalzen der Gänse.

Die einzupökeln den Gänse dürfen nicht gar zu stark gemästet sein. Es ist schon nicht sehr gut, wenn diejenigen, die geräuchert werden sollen, vieles Fett haben, noch viel weniger ist es gut, wenn die einzupökeln den fett sind. Doch damit soll gar nicht gemeint sein, als wenn die mageren und dünnen Gänse, so wie sie von der Weide kommen, ohne vorhergegangene Mastung zum Einpökeln am besten wären. In manchen Häusern wird fast mehr auf das Einpökeln, als auf das Räuchern gehalten. Man nimmt auch hier gern Salpeter unter das Salz, um dem Fleische eine angenehme und stärkere Röthe zu geben. — Es hat zwar ein besseres Ansehen, wenn Gänsehälften eingesalzen, unzerstückelt gekocht und eben so zu Tische gebracht werden; allein zerstückelte Gänse lassen sich zum Einpökeln besser einlegen und werden so auch dauerhafter. Deshalb zerstückelt man lieber die Gänse, um sie einzupökeln oder theilt sie wenigstens in Vierteltheile. — Eingepökelte Gänse läßt man auch nicht gerne zu lange im Pökel liegen, sondern verbraucht sie bald. Denn da sie nicht sehr fett sein dürfen, auch ihr Fleisch in Beziehung auf die dicken Stücken vom Rindfleisch nur sehr dünne ist, so wird es je länger je mehr von der Salzlake so durchzogen und durchbeizt, daß es zuletzt fast halb Salz wird. — Lange im Pökel gelegenes Gänsefleisch muß dieserhalb auch vor dem Gebrauche länger eingewässert und das Wasser zum Einwässern einige Mal gewechselt und jederzeit frisch aufgegossen werden.

Das Einsalzen selbst hat nichts von der schon oben angezeigten Art Verschiedenes, sondern man reibt, wie gesagt, die Stückchen mit Küchensalz und Salpeter ein, schichtet diese in ein Faß, beschwert sie und übergießt sie oft.

§. 13. Gebratene Gänse aufzubewahren.

Es kann zuweilen nützlich sein, daß die zum Braten bestimmten

Gänse auf einmal geschlachtet werden, wenn es deren auch nur zwei wären, weil eine einzelne zurückgebliebene Gans in der Einsamkeit nicht mehr fressen will und deshalb abnimmt, und weil, wie die Erfahrung gelehrt hat, je weiter nach Martini hin, die Gänse auch immer mehr von ihrem eigenthümlichen und angenehmen Geschmacke abnehmen. Es kann also auch schon um dieser beiden Ursachen halber rathsam sein, die Gänse auf einmal abzuschlachten. — Dabei muß aber keine gelinde Witterung sein, wenn man abgeschlachtete Gänse auf viele Tage wollte hängen lassen, um sie nach und nach zu braten. Der sogenannte älterichte Geschmack würde sich ihrer bemächtigen, und sich durch das Essen auch denen offenbaren, die es sonst nicht wissen könnten, daß die Gänse keine frisch geschlachteten seien. Wenn hingegen Frostwetter vorhanden ist, so kann man darauf rechnen, daß die geschlachteten und zum Frieren hingehängten Gänse in gefrorenem Zustande frisch und gut sich so lange halten werden, bis sich die Witterung ändert und Thauwetter eintritt. — Dergleichen aber auch durch das Frieren frisch bleibende Gänse müssen recht fett sein; denn man findet, daß gefrorene rohe Braten, wenn sie nicht sehr fett sind, saft- und kraftlos werden und nicht angenehm schmecken, und dieses um so mehr, je länger sie in ihrem gefrorenen Zustande haben bleiben müssen, weil sonst der Frost die Feuchtigkeit überall austreibt. Wie man aber sonst anderes zähes Fleisch durch Gefrierenlassen mürbe macht, so kann man auch das der Gänse durch Frost verbessern, der aber, wie bemerkt, nicht zu lange ausdauern muß, oder in welchem die Gänse nicht zu lange bleiben dürfen.

Um nun eine gebratene Gans für längere Zeit gut aufzuheben, hat man folgendes zu beobachten: die Gans wird wie gewöhnlich gar gebraten, doch aber nicht zu sehr ausgebraten. (Wenn man glaubt, daß der Braten von eingelegten Kräutern u. s. w. angenehmer schmecke, so kann man Beifuß und Aepfel in denselben hineinstecken; nur dürfen diese nicht nach dem Braten noch in demselben bleiben, sondern müssen für folgende Behandlung wieder herausgenommen werden). Den Braten legt man dann in einen geräumigen Topf und übergießt denselben mit warmem oder zerlassenem Gänsefeschmalz so weit, daß er ganz bedeckt ist. So setzt man ihn nun an einen kühlen Ort hin. — Da aber auch hier derselbe den schon erwähnten sogenannten älterichten Geschmack annehmen könnte und dieser seine Entstehung in der Höhle des Bratens selbst nimmt, so muß der Braten recht gut mit erwähntem Schmalze ausgefüllt werden. Man gießt deshalb zuerst Gänsefeschmalz auf den Boden des Topfes, so viel, daß es eine gute Querhand hoch stehe und läßt es gerinnen. Dann legt man den Braten so ein, daß der offene Steis nach oben zu liegen komme, ja man schneidet die Haut ziemlich weg, um die Deffnung größer zu haben. Zur Seite des Bratens steckt man einige Hölzer, damit sich die Gans nicht an die Seitenwände des Topfes anlege. Nun gießt man die Höhlung des Bratens durch den runden Einschnitt ganz voll Schmalz, rüttelt den Topf, daß sich alles gehörig vertheile, und in jede kleine Vertiefung etwas von dem warmen Fette hinkomme. Zu-

lest gießt man noch von diesem Schmalze rund um den Braten herum, um so den Topf zu füllen, ziehet die eingesteckten Hölzer heraus u. s. w.

Will man nun diesen Braten im Frühjahre genießen, denn so lange hält er sich gut, so wird der Topf in einen nicht allzuheißen Ofen gesetzt, und das Schmalz hier so fließend gemacht, daß es aus dem hohlen Braten leicht abfließt, wenn man ihn herausnimmt. Der Braten wird wieder in eine Bratpfanne gebracht, wo er noch etwas anbraten muß, wie man es nennt.

§. 14. Gänsefett oder Gänsefett aufzubewahren.

Wie das Fett in sehr kleine Stücken geschnitten und sehr vorsichtig ausgelassen werde, ist zu bekannt und gehört nicht hierher, wohl aber, wie das ausgelassene Schmalz für einen langen Gebrauch in der Küche aufbewahrt werden müsse. Es mag sich wohl desto besser halten, wenn es beim Auslassen etwas gesalzen wird. Vom Thymian nimmt es einen Geschmack an, den Viele lieben, weshalb Einige beim Schmelzen des Fettes etwas daran legen.

Das Aufbewahren des Gänsefettes darf nicht an einem Ort geschehen, welcher im Sommer nicht kühl genug ist. Die Wärme würde es bald übelriechend und übel-schmeckend machen. Man darf es auch nicht in Kellern aufheben, welche feucht und dumpfsicht sind, denn hier verdirbt es leicht, und bekommt auch gewöhnlich den dumpfsichtigen Kellergeschmack. Um dergleichen Nachtheil zu vermeiden, muß man einen Topf von Steingut wählen, der einen passenden Deckel oder darauf gehörige Stürze hat. Im Nothfall mag auch ein gut-schließender irdener Teller die nämlichen Dienste thun; nur darf dieser mit seinem vertieften Boden nicht die Oberfläche des Schmalzes berühren und auf dem Fette aufstehen, auch nicht mit seinem Rande so sehr über den Topf hervorragen, weil sich dann Folgendes nicht gut mit ihm vornehmen ließe. Die Stürze oder der Teller wird mit warmem Wachse fest aufgekittet, damit der Zutritt der freien Luft zu dem Fette völlig gehemmt sei. Sparsam darf man aber hier nicht mit dem Wachse sein, sondern muß es ziemlich dick auftragen, damit der Deckel recht gut verwahrt werde. So kann das Gänsefett, von welchem man doch einen starken Gebrauch in der Küche macht, und das man nicht leicht entbehren kann, Jahr und Tag gut erhalten werden. Viele thun auch zu dem Gänsefett zur Hälfte Schweineschmalz und lassen es zusammen aus; hierdurch wird es haltbarer und verliert auch nicht an Geschmack.

§. 15. Sauerkraut, Sauerkohl, Komst anzumachen.

Man hat besonders zweierlei Arten es anzusäuern, die sich auffallend unterscheiden. Entweder man nimmt junge kleine Häupter ganz, oder große und ausgewachsene, die man auf dem Kohlhobel (Krauthobel, Krautscharbe) klar und in dünne Streifen schneidet. Das erstere nennt man

- 1) Kombus, Kompost, Komst, und ihn zu bereiten, verfährt man

so: Man nimmt Pfluschen, d. h. kleine ungeschlossene Köpfe, die ihre Vollkommenheit noch nicht erreicht haben oder verkrüppelt sind, und siedet sie in Wasser. Manche zerschneiden auch diese kleinen Häupter in Biertheile. Die gesottenen Köpfschen oder Biertheile legt man, nachdem sie hinlänglich gesotten haben, zum Erkalten auf ein reines Tuch, oder wie es Viele auch thun, auf dünn ausgebreitetes Stroh, so daß sie alle nur neben einander liegen. Man brühet es auch wohl bloß ab, welches einerlei ist, da es so nur einen Sud thun darf. — Erkaltes schüttet man es auf eingestreuten Dill (der aber auch wegbleiben kann) in ein Gefäß dicht über einander, und begießt es mit halb Essig und halb Wasser, in welchem Salz gesotten worden ist, bedeckt es mit Kohlblättern und beschwert es gut. Statt des Essigs nimmt man auch wohl Wein oder auch bloßes Brunnenwasser allein, das man zu einer Lake oder Sole gekocht hat.

2) Sauerkraut (schlechthin) nennt man das eingemachte gehobelte Kraut, dessen Bereitung folgende ist: Man nimmt frische feste Köpfe, die noch nicht welk geworden sind, reißt die losen und nicht fest schließenden Blätter ab, und schneidet auch wohl die Fortsetzung des Strunkes im Kopfe selbst, oder das Herz heraus. Diese so vorbereiteten Köpfe werden auf dem Kohlhobel so fein als möglich gescharbet, dann mit Salz und, wie es Viele thun, auch noch mit Kümmel und Dillsaamen, ingleichen mit gestoßenen Wachholdelbeeren und gestoßenem Senfssaamen, je nach dem es eines Jeden Geschmack verlangt, gemengt und mit kurzgeschnittenen und gespaltenen Weinranken fest in ein dazu bestimmtes Faß geschichtet. Manche belegen den Boden des Fasses mit Nußlaub, Salz, Kümmel und Wachholderbeeren, worauf sie eine Lage Kraut schichten. Diese bestreuen sie, wie sie vorher den Boden bestreut hatten, und bringen eine zweite Schicht darauf u. s. w. Mehrere kleine Fässer sind besser als ein großes, weil dieses zu oft geöffnet werden muß. Eben so sind auch die schon gebrauchten Fässer, (Sauerkohltonnen, Krautfässer) und solche, worin Wein, jedoch kein süßer, gelegen hat, den neuen Fässern weit vorzuziehen, obgleich diese letztern durch Einwässern und Einsprengen mit Essig noch besonders dazu vorbereitet werden. Nach dem Einstampfen (denn das Einschichten muß so geschehen, daß das Kraut, wie schon gedacht, fest auf einander liege, und man hat ja für diesen Zweck eine eigene Stampfe, die Krautstampfe,) legt man den Deckel auf, den man stark beschwert. Das Faß steht anfangs an einem mäßig warmen Orte, damit das Kraut schnell in Gährung gerathe, wovon ein Theil seiner Güte vorzüglich abhängt. Diese Gährung muß man besonders befördern, wie erwähnt ist, durch die Wärme, aber bei neuen, noch ungebrauchten Fässern noch durch Hinzumischung von saurem Weine oder Weinessig, in welchem etwas Sauerteig und Salz aufgelöst worden ist, oder durch Hinzugießung von Agrest, vom Saft unreifer Weinbeeren, von unverdorbenem andern schönen Sauerkraute u. s. w. Sammelt sich oben auf dem Sauerkraute zu viel Flüssigkeit, so schöpft man einen Theil davon ab, und verwahrt ihn zum Nachgießen für die Zeit auf, wo sich dieselbe größtentheils eingezogen hat. Hat man Mangel an dem Nachzugießenden, so löst man Salz

im Wasser auf und gießt diese Lake über; denn das Sauerkraut muß immer von demselben bedeckt stehen. Nach vollendeter Gährung wird das Faß in einen nicht dumpfigen Keller gebracht, das Kraut nochmals eben gedrückt, mit einem reinen Tuche bedeckt und der Deckel nebst seiner Beschwerung aufgelegt. Dieses muß auch beobachtet werden, so oft Kraut aus dem Fasse genommen wird, wobei das Reinigen der als Gewicht dienenden Steine, des Tuches und Deckels nicht zu vergessen ist. Gewöhnlich wird das Tuch, Stein und Deckel alle 8 Tage abgewaschen.

§. 16. Bier und Milch durch Kohlenpulver vor dem Sauerwerden zu sichern.

Die Kohle kann auch dazu dienen, Bier und Milch vor dem Sauerwerden zu schützen, wenn diese Flüssigkeiten entweder in gekohlte Gefäße gethan, oder wenn ihnen Kohlentheile beigemischt werden. Sind sie schon etwas sauer geworden, so entzieht ihnen die Kohle gleichfalls ihre Säure. Um zu verhindern, daß Bier und andere Getränke nicht sauer werden, könnte man auch ein Säckchen mit grob gestoßenen Kohlen in die Fässer thun, damit die Flüssigkeit nicht verunreinigt würde. Es ließen sich auch wohl ganze Stücke Kohlen, denen man durch's Waschen allen anhängenden Staub entzogen hätte, dazu anwenden. Uebrigens läßt sich die Kohle von jedem Holz dazu anwenden, wenn sie nur nicht zu alt ist.

§. 17. Ueber die beste Art Fleisch zu räuchern.

Man räuchert bekanntlich das Fleisch nicht nur, um es gegen Fäulniß zu sichern, sondern auch um ihm einen eigenthümlichen angenehmen Geschmack zu ertheilen. Es ist hier weniger die Wirkung des Rauchs, als das Trocknen in einer erwärmten, an Lebensluft armen Luft, wodurch das Fleisch conservirt wird. Deswegen sind trockne Luft und ein guter Luftwechsel die nothwendigsten Erfordernisse einer Rauchkammer. Die Lebensluft (Sauerstoffgas) befördert die Fäulniß des Fleisches; dahingegen Stickluft und kohlen-saure Luft (fixe Luft), welche sich beide über dem Feuer mit dem Rauche erheben, die Fäulniß verhindert. Der Salmiak des Rauchs, so wie das brenzlichte Del desselben dringen wenig in das Rauchfleisch ein. Fleisch, welches durch Räuchern vollkommen ausgetrocknet ist, widersteht der Fäulniß am besten, ist aber nicht zu genießen; es hat mit denjenigen Thierhäuten Aehnlichkeit, welche Asiatische Völkerhorden durch Räuchern in Leder verwandeln. Setzt man das zu räuchernde Fleisch unmittelbar dem Rauche aus, so wird große Vorsicht erfordert, wenn es gehörig weich, zart und schmackhaft ausfallen soll. Alles Fleisch aber, welches durch leichte Hüllen gegen den unmittelbaren Andrang des Rauchs geschützt wird, behält nicht nur das gehörige Maas von Feuchtigkeit, sondern bekommt auch keinen unangenehmen Rauchgeschmack zur Mitgabe. Dies ist um so mehr der Fall, wenn die Hüllen von der Art sind, daß sie die ätherischen brenzlichtölichten Theile des Rauchs einsaugen, ohne sie ins Fleisch dringen zu lassen. Die bekannten Pommerschen Gänsebrüste werden, unter

übrigens gleichen Umständen, am schmackhaftesten, wenn man sie mit Papier und Leinwand umwickelt räuchern läßt.

Den besten Dienst leistet indessen ein Del einsaugender Stoff, welcher, als schlechter Wärmeleiter, die Wärme mäßigt und die heftige Verdampfung der Feuchtigkeit hindert, nämlich die gewöhnliche Roggenkleie, wie jede andere Kleie. Wenn z. B. zu räucherndes Rind- oder Ochsenfleisch dem frisch geschlachteten Vieh noch warm entnommen, sogleich in einem vorher bereiteten innigen Gemenge von 1 Theil gepulverten Salpeter und 32 Theilen Kochsalz gehörig herumgewälzt, und dann überall mit so viel Kleie, als irgend hängen will, bestreut und entweder unmittelbar, oder in eine einfache Lage Druckmaculatur gewickelt, in den Rauch gehängt wird, so bekommt das geräucherte Fleisch ein, dem stark geräucherten Lachs oder Salm sehr ähnliches Ansehen, schmeckt sehr angenehm und hält sich Jahre lang, ohne zu verderben.

§. 18. Schinken aufzubewahren.

Man macht von gestoßenem und gesiebttem schwarzen Pfeffer und etwas Wasser einen Teig, bestreicht damit die Spalten und Rizen des Schinkens, welches die Schmeißfliegen davon abhält. So hängt man die Schinken an einem trocknen Orte auf, wo es weder zu warm noch feucht ist. Ueberhaupt ist es nicht rathsam, die Schinken nach dem Räuchern bis zu ihrem Verbräuche immer der freien Luft ausgesetzt zu halten, denn diese löset die besten Theile auf, verflüchtiget sie und macht die Schinken trocken. Es ist besser gethan, wenn man sie, nachdem sie dürr sind, mit Heu, das aber ganz trocken ist, in ein reines Weinfäß einpackt, welches man fest verwahrt und an einen kühlen Ort setzt.

§. 19. Speck ohne Gefahr auszubraten.

Ein erprobtes Mittel, Speck ohne Gefahr auszubraten, ist folgendes: Man nimmt so viel Kochsalz, als man zum Genießen des auszubratenden Speckes gebraucht, und streut dieses in den, über dem Feuer stehenden, mit Speckwürfeln gefüllten Tiegel. Das Salz hält den Speck davon ab, in die Höhe zu fliegen, wenn er etwa durch Unvorsichtigkeit angezündet werden sollte.

§. 20. Butter, Salz &c. vor dem Ranzigwerden zu sichern.

Zu versendende Butter, Talg, Unschlitt &c. schützt man gegen das Ranzigwerden am besten dadurch, daß man sie in leinene Tücher einschlägt, die man zuvor mit Buchenholzaschen = Lauge oder in Wasser gelöster Potasche stark befeuchtet hatte.

§. 21. Lerchen zu mariniren.

Die Lerchen werden halb abgebraten und ausgenommen, dann schichtweise in ein Fäßchen oder in ein anderes Gefäß gelegt und mit

klarem Gewürze eingestreut. Dann nimmt man halb Wein und halb Essig, ganzes Gewürz, als Nelken, Pfeffer, Muskatblüthe, Salz, Zwiebeln und Citronen, nebst Lorbeerblättern, läßt dieses auffieden, wieder kalt werden und schüttet es über die eingeschichteten Lerchen, gießt oben etwas Del darauf und spundet zuletzt das Fäßchen noch zu, welches von nun an alle Tage umgekehrt werden muß.

§. 22. Kräutereffenz.

Man nimmt Fenchel, Pimpernelle, Esdragon, Körbel, Schnittlauch, Petersilie und Basilicum, jedes besonders, damit man von jedem so viel nehmen könne, als zu dem Geschmack dieser oder jener Speise nöthig ist, befeuchtet es mit Essig und Citronensaft, reibt von einer Citrone die Schale auf Zucker ab, den man dazu mischt, läßt Alles ein paar Stunden stehen und preßt durch ein Tuch den Saft davon. Der Geschmack ist vortrefflich, und man bedient sich dieser Effenz zu Potagen, Wildpret u. s. w.

§. 23. Mittel, die Butter zu verbessern.

Man nimmt einen Theil Zucker, einen Theil Salpeter und zwei Theile Salz, mischt Alles zusammen und schüttet zu jedem Pfund frischer Milch eine Unze von jener Mischung. Dadurch erhält die Butter einen vorzüglichern Geruch, eine bessere Farbe, mehr Consistenz und ist auch leichter aufzubewahren. Die so vorzügliche Schottländische Butter soll auf diese Weise zubereitet werden.

§. 24. Recept zu einem guten Senf.

Zwei Zwiebeln, zwei Zehen Knoblauch, vier zerschnittene Lorbeerblätter übergießt man mit einem halben Maas Weinessig, kocht es in einem bedeckten Gefäß eine halbe Viertelstunde lang, seihet es durch und brüht vier Loth weißes Senfmehl kochendheiß damit an. Diese Mischung wird dann in einem flachen Gefäß mit einem hölzernen Löffel bis zu einem dicken Brei gerieben, worauf 8 bis 12 Loth fein gestoßener Zucker, $\frac{2}{3}$ Quentchen Nelkenpfeffer, $\frac{1}{3}$ Quentchen Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Quentchen Zimmt, Alles pulverisirt, beigemischt werden. Dieses ist ein sehr guter Senf, und verliert, je älter er wird, desto mehr an seiner Schärfe. Er muß in gut verwahrten steinernen, gläsernen und porzellanenen Gefäßen aufbewahrt werden.

§. 25. Mittel, das Obst zu conserviren.

Man bedeckt den Boden eines Fasses mit gemeiner Asche, legt darauf eine Lage Aepfel, dann wieder eine Lage Asche, u. s. w. Hierdurch erhält sich das Obst bis zum Juni, Juli und August künftigen Jahres eben so schön und frisch, als wenn es eben vom Baume käme. Man hüte sich aber, mehr Früchte auf einmal, als man nöthig hat, herauszunehmen, weil sie nach 48stündiger Aussetzung in der freien Luft schwarz werden.

§. 26. Waschkleie aus wilden Kastanien, welche der Mandelkleie nicht nachsteht.

Die Kastanien werden geschält, dann so fein wie möglich gerieben und im Ofen getrocknet. Das Geriebene, wenn man es zum Reinigen der Haut anwenden will, muß zuvor in warmem Wasser aufgelöst werden.

§. 27. Verdorbenen Essig wieder gut zu machen.

Man lege in einem gut zugebundenen leinenen Säckchen Knoblauchsaamen und einige Stückchen Gerstenbrot in den Essig.

§. 28. Kirschen mit den Stielen und Blättern grün zu erhalten.

Schöne große, schwarze Kirschen werden mit ein paar hübschen grünen Blättern zu 2—3 in Bündel gebunden, die Stiele und Blätter in kochenden scharfen Weinessig getaucht und in die Löcher eines umgekehrten Bastsiebes aufrecht gesteckt, bis sie trocken sind. Unterdessen macht man einen Syrup vom feinsten Zucker, wovon man die Kirschen mit Stielen und Blättern taucht und ein klein wenig aufkochen läßt. Dann legt man sie auf ein Sieb und kocht den Zucker zur Candishöhe, taucht die Kirschen nebst Blättern und Stielen hinein, sticht sie wieder in Bastsiebe und trocknet sie, wie anderes Zuckerwerk, im lauwarmen Ofen. Diese haben bei Licht als Desert ein sehr schönes Ansehen. (Mehreres der Art in der II. Abtheilung.)

§. 29. Artischocken für den Winter (auch als Salat) aufzubewahren.

Man schneide die Blätter alle von dem Kern ab, schäle ihn rund herum weiß und koche ihn in Salzwasser gar, worauf sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen kommen; dann legt man sie auf Papier auseinander und setzt sie in einen abgekühlten Backofen, wendet sie etliche Mal um, läßt sie so ganz hart und trocken werden, wickelt sie in Papier und verwahrt sie in Schachteln vor Staub an einem trocknen Orte. Will man davon brauchen, weicht man die nöthige Quantität über Nacht in Wasser.

Zum Salat werden sie aus dem Salzwasser auf trockne Servietten gelegt und getrocknet, in weite Gläser und steinerne Töpfe gethan, mit gekochtem und geschäumtem Weinessig bedeckt und mit 1 Eßlöffel ganzen Pfeffer, einigen Nelken und Pfeffer versehen. Der erkaltete Essig wird über die Artischocken gegossen, welche mit Blase zugebunden und kühl verwahrt werden.



Inhalt der ersten Abtheilung.

Einleitung.

- I. Von der vortheilhaftesten Einrichtung des Kochherdes und der Gefäße zum Kochen.
 - II. Von dem Kochen durch Wasserdämpfe.
 - III. Das zahme und wilde Federvieh zum Braten und Kochen vorzubereiten.
 - IV. Einige bei der Kochkunst nöthige Vorkenntnisse und Erklärung der dabei vorkommenden Kunstausdrücke.
 - V. Vergleichung des in den Anweisungen vorkommenden Gemäses mit dem Gewicht.
-

Erstes Kapitel. Von den Suppen, den dazu nöthigen Klöschen und Kalt-
schalen.

Zweites Kapitel. Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

Drittes Kapitel. Von der Zubereitung der Gemüsorten.

Viertes Kapitel. Von den gekochten, gedämpften und frikasirten Fleisch-
speisen.

Fünftes Kapitel. Von den Braten.

Sechstes Kapitel. Die verschiedenen Arten Fische zuzubereiten.

Siebentes Kapitel. Von den Compotten und Salaten.

Achtes Kapitel. Von den Aufläusen und verschiedenen andern Mehl-,
Milch- und Eierspeisen.

Neuntes Kapitel. Von den Puddings und Klößen.

Zehntes Kapitel. Von den Poupetons, Flammeris und kalten Schüsseln.

Elfstes Kapitel. Von allerhand Würsten und Auflagen auf Gemüse.

Zwölftes Kapitel. Von dem Einmachen und Aufbewahren der Gemüsorten.

Dreizehntes Kapitel. Von einigen in der Haushaltung nöthigen Kennt-
nissen.

Vollständiges und unentbehrliches
Allgemeines Kochbuch

für
jetzige und künftige Hausmütter, Haushälterinnen
und Köchinnen.

Deutliche und gründliche Belehrung,
alle Arten Speisen zu fertigen, alle Früchte, Ge-
müse 2c. zu bereiten und aufzubewahren;

ferner
allerlei Backwerke, (als Biscuit, Makaronen, Marzipan 2c., alle
Torten, große und kleine Kuchen, Lebkuchen, Hohlkippen, Schmalz-
backwerk 2c. 2c.) zu bereiten.

Nebst deutlicher Anweisung,
einen holzersparenden Heerd auf einfache Art anzulegen, viele
Speisen durch Wasserdämpfe schmackhafter, schneller und mit
weniger Feuer zu kochen.

In gleichen:
erprobte Vorschriften zu dem schmackhaftesten Gefrorenen, den be-
liebtesten warmen und kalten Getränken und verschiedenen
Obstweinen.

Nach eigener Erfahrung bearbeitet und herausgegeben
von

E. Chr. Eupel,
Herz. Sächs. Hofconditor in Gotha.

Zweite Abtheilung.

Vierte vermehrte und verbesserte Auflage.

G o t h a,
Hennings'sche Buchhandlung.
(Friederike Hennings.)

Verordnungen des Königs

Verordnungen des Königs

in Angelegenheiten der Verwaltung
und des öffentlichen Rechts

Erlassene durch Seine Majestät
den 1. März 1811

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

Die Verwaltung der öffentlichen
Verwaltung ist dem Könige vorbehalten

E i n l e i t u n g.

I.

Von den Gefäßen und Geräthschaften, welche man beim Einmachen, Backen und andern in diesem Theile vorkommenden Arbeiten nöthig hat.

Da die Arbeiten, zu welchen ich in diesem zweiten Theile die Anweisungen liefere, von denen, welche im ersten vorgekommen, größtentheils ganz verschieden sind, so ist es nöthig, daß man sich von den Geräthschaften, welche dabei in Gebrauch kommen, zuerst Kenntniß verschafft.

Der Windofen, auf welchem man den Zucker kocht, das Gefrorne abschlägt, röstet und dergl., wird auf folgende ganz einfache Art gefertigt: In den Heerd wird ein viereckiges Loch gemauert, welches in Quadrat ohngefähr 12 Zoll tief und eben ist; unten befindet sich ein Rost von eisernen Stäben und unter diesem das Aschenloch, durch welches der nöthige Windzug herbeigeführt wird. Das Aschenloch ist mit einem Thürchen versehen, wodurch es recht gut verschlossen werden kann. Es ist am besten, an dem Thürchen noch einen Schieber anzubringen, damit man den Luftzug nach Belieben stärker oder schwächer machen kann, welches oft nöthig ist. Man bedient sich zur Feuerung gewöhnlich der Kohlen von weichem Holze, doch wenn man viel Zucker auf einmal kocht, so ist es gut, wenn man welche von büchenem Holze nimmt, weil diese länger anhalten und auch stärkere Hitze von sich geben. Kann man es haben, so ist es vortheilhaft,

wenn man sich zwei Windöfen von verschiedener Größe auf obige Art machen läßt, damit man, ohne zu viel Kohlen zu verbrauchen, auch in einem kleinen Gefäß kochen kann.

Die Kessel, welche man zum Einmachen gebraucht, dürfen nicht zu tief sein, weil sich sonst die Früchte drücken würden.

Die Formen, in welchen die Torten gebacken werden, sind von Blech verfertigt, und von verschiedener Fagon; doch habe ich gefunden, daß sich die Torten, welche während des Backens steigen, als Biscuit-, Mandel- und Brod-Torten und dergl., in den Formen, welche die Gestalt eines vierblättrigen Kleeblatts haben, (welches jeder Klemmner kennt) am besten backen. Die Hitze kann bei dieser Gestalt der Formen von allen Seiten gleichmäßig wirken.

Haarsiebe braucht man zum Durchschlagen des Mehls, des Zuckers, zum Durchreiben der Marmelade und zu noch mehrern Arbeiten.

Die Geräthschaften, welche zum Bereiten des Gefrorenen gebraucht werden, werde ich in dem zehnten Kapitel, welches von letzterem handelt, beschreiben.

Ein Trockenstübchen oder anderes kleines Behältniß zu haben, welches man nach Belieben heizen kann, ist eine angenehme Sache, weil man mancherlei, wie gezeigt werden wird, zu trocknen hat; da, wo es fehlt, muß man sich auf andere Art zu helfen suchen. Im Winter kann man leicht beim Ofen trocknen, außerdem aber in einer gewärmten Röhre, in den Backstuben der Bäcker u. s. w. Es ist vortheilhaft, ein solches Behältniß über oder neben einer Back- oder Bratröhre anzubringen, weil es, wenn jene geheizt, dadurch zugleich mit erwärmt wird.

Es ist am besten, die Mandeln in einem Reibsteine von festem Stein, der sich daher nicht sandig reibt, und in welchem eine hölzerne Keule läuft, zu reiben, weil man sie da am feinsten verarbeiten kann; fehlt dieser, und man stößt die Mandeln im Mörser, so müssen sie recht trocken sein, und nach dem Stoßen durch einen Durchschlag geschlagen werden. Will man sie aber naß stoßen, das heißt wenn man ein wenig Wasser zugießt, oder Ei zuschlägt, so muß dieses in einem messingenen Mörser geschehen; in einem eisernen würden die Mandeln schwarz werden. Im Reibsteine muß man die Mandeln alle Mal naß reiben, sonst werden sie ölicht.

Blecherne Förmchen von verschiedener Gestalt, als Herzchen, Sterne, Urnen u. dergl. braucht man zum Ausstechen der Marcipanfiguren. Die Beschen, womit man Schnee, Biscuit u. dergl. ab-

schlägt, sind von geschältem Birkenreisig, doch kann man sie auch von Drath verfertigen. Letztere müssen aber sehr reinlich gehalten, nach dem Gebrauch im Wasser rein ausgeschlagen, und dann wieder schnell getrocknet werden. Erstere schlägt man auch alle Mal nach dem Gebrauch in Wasser rein aus.

II.

Einige nöthige Vorkenntnisse.

1.

Den Zucker zu kochen.

Das Kochen des Zuckers hat man nach gewissen Graden abgetheilt, welche nach der verschiedenen Stärke desselben bestimmte Benennungen haben. Um nun nicht alle Mal bei den vorkommenden Arbeiten, wo man Kenntniß davon haben muß, die Beschreibung des Verfahrens dabei zu wiederholen, so merke man sich die Vorschriften, welche ich darüber gebe, recht gut, oder schlage sie nöthigenfalls wieder nach.

Der Zucker, welcher fast bei allen Arbeiten am angemessensten zum Ausläutern und Kochen ist, ist feiner weißer Mehlig.

Vom Ausläutern des Zuckers.

Man nimmt die nöthige Quantität Zucker, schlägt ihn in kleine Stückchen, thut ihn in ein Kasserol oder in einen Kessel, und gießt Wasser darüber; auf 6 Pfd. rechnet man ohngefähr 4 Mäsel. In einem Theile von diesem Wasser hat man mit dem Schlagsbeschen etwas Eiweiß zerschlagen, und mit über den Zucker gegossen. Hierauf rührt man es unter einander, und setzt den Kessel auf den Windofen über Kohlenfeuer. Der Zucker muß mit dem Schaumlöffel noch mehrere Mal umgerührt werden, damit er sich ganz auflöst, ehe er zu kochen anfängt. Sobald dies der Fall ist, so steigt er in die Höhe, da gießt man etwas kaltes Wasser nach, hierdurch setzt er sich, und darnach setzt man ihn vom Feuer ab. Der Schaum, welcher sich auf dem Zucker gebildet hat, wird nun mit dem Schaumlöffel rein abgenommen, und in ein dazu bestimmtes Gefäß gethan. Der Kessel wird alsdann wieder auf's Feuer gesetzt, und wenn der Zucker wieder zu kochen anfängt, wird er auf's Neue Schaum ausstoßen, welcher auf gleiche Art abgenommen wird; doch braucht man, wenn die Quantität des Zuckers nicht zu

groß, ihn nicht wieder vom Feuer abzusetzen. Wenn man so fortfährt abzuschäumen, so wird sich zuletzt das Weiße als ein weißer Schaum auf der Oberfläche des Zuckers zeigen, welches ebenfalls abgenommen wird. Der Zucker ist darnach von allem Schmutz befreit, und wird nun zum weitem Verbrauch verwendet.

Der erste Grad, welcher nach dem Ausläutern folgt, ist, wenn man den Zucker noch etwas kochen läßt, das

Breitlaufen. Die Probe davon ist diese: wenn man den Schaumlöffel aus dem Zucker in die Höhe hebt, und dieser in breiten Tropfen davon abfällt. Auf dieses folgt:

die kleine Perle oder zweiter Grad. Läßt man den Zucker, wenn er die Stärke des ersten Grades erreicht, noch einige Mal aufkochen, und man hebt den Schaumlöffel heraus, so wird sich der Zucker von demselben in einen Faden herabziehen, an welchem eine kleine Perle hängt; diese wird abfallen, und der Faden sich zurückziehen. Läßt man aber den Zucker nun noch ein klein Weilchen kochen, so wird die Perle am Faden hängen bleiben, und man hat nun

die große Perle oder den dritten Grad.

Den vierten Grad nennt man den kleinen Flug. Hat der Zucker den dritten Grad, so läßt man ihn noch einige Mal aufkochen, nimmt dann den Schaumlöffel heraus, läßt den Zucker etwas, doch nicht ganz ablaufen, und bläst auf der einen Seite des Löffels dagegen. Setzen sich hinter den Löchern desselben Blasen an, oder fliegen ganz kleine Blasen ab, so ist der Zucker zum vierten Grad. Läßt man ihn darnach noch ein Weilchen kochen, und bläst auf die gegebene Art gegen den Schaumlöffel, und es fliegen Blasen ohngefähr von der Größe einer großen Erbse ab, so ist es

der fünfte Grad oder große Flug.

Den sechsten Grad nennt man den Zucker zum Bruch kochen. Die sicherste Probe dabei ist diese: Man nimmt ein Gefäß mit frischem Wasser dabei zur Hand, und stellt ein glattes rundes Stäbchen hinein. Wenn nun der Zucker nach dem fünften Grade noch etwas gekocht hat, so nimmt man das Stäbchen aus dem Wasser, taucht es mit dem Ende etwas in den Zucker, und fährt damit wieder schnell in das frische Wasser; wenn sich, sobald man das Stäbchen in das Wasser thut, ein Geräusch hören läßt, als ob der Zucker knackte, so hat er die gehörige Stärke erreicht. Will man aber noch sicherer gehen, so nimmt man das Stäbchen mit dem daran hängenden Zucker aus dem Wasser, bricht von dem-

selben ein Stückchen ab, und bringt es in den Mund; läßt es sich mit den Zähnen zerbeißen, ohne sich an dieselben anzuhängen, so ist der Zucker gut, hängt er sich aber an, und ist noch zähe, so muß man ihn noch bis zur gehörigen Stärke kochen lassen.

Wenn der Zucker alsdann noch kurze Zeit kocht, so wird er etwas bräunlich und gibt einen Geruch von sich. Dieses ist dann der siebente Grad oder der Caramel.

Es ist allerdings für denjenigen, der keine Übung darin hat, das Kochen des Zuckers nicht so ganz leicht; doch wenn man richtig die hier gegebenen Anweisungen befolgt, so wird man seine Absicht gewiß erreichen. Man lasse sich nicht verdrießen, die gezeigten Proben mehrmals zu wiederholen, denn es kömmt bei allen Arbeiten, wo es nöthig ist, den Zucker zu kochen, viel darauf an, daß er ganz genau die gehörige Stärke hat.

Weiches Wasser, z. B. reines Regen- oder Flußwasser ist zum Kochen des Zuckers am besten.

Den gekochten Zucker kann man so lange, als man nur will, in kupfernen Gefäßen stehen lassen, es wird sich dennoch nie Grünspan ansetzen.

2.

Ueber das Reiben oder Stoßen der Mandeln.

Ein Reibstein ist in einer großen Haushaltung eine fast nothwendige Sache; er ist nicht allein deswegen, daß man darin die Mandeln sehr fein reiben kann, und dabei in viel kürzerer Zeit, als man zum Stoßen braucht, sondern er ist auch noch zu vielen anderen Dingen recht gut zu benutzen. Ich habe zwar oben schon einiges darüber gesagt, doch will ich hier die genaue Beschreibung davon beifügen. Es gehört dazu ein fester Stein von feinem Kern, welcher sich nicht sandig reibt, und wie ein halb runder, doch etwas mehr tiefer Kessel ausgearbeitet ist; darin läuft der Größe des Kessels angemessen eine hölzerne Keule, woran eine hölzerne Stange, beides von festem Holze. Die Stange läuft oben an der Decke in einem runden Loche, welches man durch ein Bret oder auf sonst eine Art angebracht hat, wodurch man die Keule in dem Steine mit der nöthigen Gewalt andrücken kann. Wenn man die Mandeln reibt, so darf man nicht zu viel auf einmal nehmen, denn man würde sich dadurch die Arbeit erschweren, und die Mandeln würden nicht fein werden.

Die zu reibenden Mandeln werden, wenn sie in den Reibstein

Erstes Kapitel.

Von den Pasteten.

Ehe man zur Verfertigung der Pasteten selbst schreitet, muß man erst die verschiedenen Arten von Teig kennen lernen, in welchem sie verfertigt werden. Man bedient sich dazu dreierlei Arten, als Blätterteig, Buttermteig und gebrannten Wasserteig. Die zwei ersteren Sorten gebraucht man zu Schüssel-Pasteten und kleinen Pastetchen, und den gebrannten Wasserteig zu aufgesetzten Pasteten.

§. 1. Blätterteig.

Um einen guten Blätterteig zu machen, und dabei bei der Verfertigung sicherer zu gehen, nimmt man die dazu bestimmte Butter des Abends vorher, wäscht sie in kaltem Wasser, drückt sie wieder zusammen, schlägt sie in eine Serviette, und hängt sie die Nacht in den Keller. Dieses Verfahren ist besonders im Sommer nöthig, weil da die Verfertigung des Teiges schwieriger ist als im Winter. Sollte es der Fall sein, daß es nicht gut anginge, die Butter den Abend vorher auszuwaschen, so muß es doch wenigstens eine oder ein paar Stunden vor dem Anmachen des Teigs geschehen, und zwar in so kaltem Wasser wie möglich, und muß die Butter mit den Händen recht durchgearbeitet werden. Alsdann theilt man sie, nachdem es viel oder wenig, in zwei oder mehrere Theile, thut sie in frisches Wasser, und läßt sie bis zum Gebrauch darin liegen. Auf 1 Pfd. Butter nimmt man nun 1 Pfd. feines Mehl, thut es in einen Asch, und rührt es mit einem Ei und so viel frischem Brunnenwasser zu einem Teig, welcher nicht zu fest, und ohngefähr die Konsistenz der Butter hat; man arbeitet, wenn die Butter ganz frei von Salz, eine Messerspitze voll Salz mit darunter, ist aber die Butter noch etwas salzig, so unterläßt man es, auch rührt man gewöhnlich ein paar Löffel voll Wein,

oder statt dessen Franzbranntwein mit hinein. Der Teig wird mit dem Welgerholz einige Mal ausgetrieben und gut unter einander gearbeitet, dann legt man ihn an einen kühlen Ort, und läßt ihn erstarrten. Ist der Teig kühl geworden, so nimmt man ihn auf die Backtafel oder auf das Backbret, welches man fein mit Mehl bestreut haben muß, und treibt ihn fingerstark aus, legt die Butter, welche man zu einer breiten Scheibe gedrückt, darauf, schlägt den Teig von allen Seiten darum, treibt es zusammen wieder fingerstark oder noch dünner aus, schlägt darnach den Teig wieder von den vier Seiten zusammen, treibt wieder aus, und wiederholt dieses zusammen noch einmal. Um nun recht sicher zu gehen, so legt man den Teig ohngefähr eine viertel oder halbe Stunde zum Ausruhen an einen kühlen Ort; dieses ist vorzüglich im Sommer nöthig, weil da die Butter leicht entbrennt, der Teig bricht, und dann beim Backen nicht steigt. Beim Auswelgern hat man zu beobachten, daß man mit dem Welgerholz immer nach einer Seite hinfährt, und dabei nicht zu sehr aufdrückt; daß man dabei Mehl unterstreuen muß, versteht sich von selbst, doch darf es nur so wenig wie möglich sein. Wenn der Teig die gehörige Zeit ausgeruht, so wird er noch ein paar Mal ausgetrieben und dann zum Gebrauch bearbeitet. — Die Methode, auf folgende Art die Butter einzuarbeiten, ist auch sehr anwendbar. Der Teig wird auf obige Art zurecht gemacht, dann auf dem Backbret ohngefähr klein Finger stark ausgetrieben, dann in vier so viel als möglich gleiche Theile geschnitten; die Butter wird in drei Theile getheilt, einen Theil davon pflückt man in ganz kleine Stückchen, und legt sie neben einander auf eine von den Platten, dann eine andere von diesen auf die Butter, auf diese pflückt man den zweiten Theil der Butter, legt die dritte Platte darauf, hierauf wieder Butter und nun zuletzt die vierte Platte. Die Ecken, welche hervorstehen, biegt man um, und oben darauf. Wenn dieses geschehen, so treibt man es zusammen mit dem Welgerholze behutsam bis auf Federspulenstärke aus, schneidet wieder vier gleiche Theile, und legt sie auf einander, (unter und zwischen jede Platte wird ein wenig Mehl fein gestreut,) treibt den Teig nun Messerrücken stark aus, und wiederholt dieses noch einmal, dann ist er gut. Zu beobachten ist noch dabei, daß man die Butter, wenn sie denselben Tag, wo der Teig gemacht wird, erst ausgewaschen ist, zwischen einem Tuche ausdrücken muß, damit sich die Feuchtigkeit davon in letzteres ziehe. Ist aber die Butter den Abend vorher ausgewaschen, so wird das Wasser so schon alles in der Serviette, in welche man sie geschlagen, gezogen und abgetropft sein. Im Sommer muß man den Teig an einem so kühlen Orte, als man nur haben kann, bereiten. Der Blätterteig muß beim Backen gleich zum Anfang starke Hitze bekommen, weil er sonst sitzen bleibt.

§. 2. Butterteig.

Hierzu nimmt man 1 Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone, und würkt es mit einigen Eiern zu einem nicht zu festen Teig, welcher sich gut

ausstreiben läßt. Dieses Teigs bedient man sich des Sommers, wenn die Wärme zu groß, so daß man den Blätterteig nicht gut machen kann.

§. 3. Gebrannter Wasserteig.

Dieser Teig wird, wie oben gesagt, zu aufgesetzten Pasteten gebraucht. — Man nehme $\frac{1}{2}$ Meße ordinäres Weizen- oder Roggenmehl auf die Backtafel, pflücke ein Stück Butter hinein, und würke es, wobei man nach und nach etwas kochendes Wasser nachgießt, und es recht durcharbeitet, zusammen. Dieser Teig muß ziemlich fest sein, so daß, wenn man etwas mit den Fingern in die Höhe kneipt, es stehen bleibt. Man würkt nun ein Brod davon, und läßt ihn liegen, bis er kalt ist.

§. 4. Kleine Pasteten.

Man hackt die Reste von Braten klein, dämpft sie mit Butter, Citronen, etwas Gewürz, Essig und Wein ab, wozu man auch etwas Capern nehmen kann. Wenn sie weich sind, und die Sauce ganz verdampft ist, läßt man es abkühlen; alsdann sticht man ausgetriebenen Blätterteig rund, in dem Umfang eines Laubthalers aus, bestreicht dieses am Rande mit verdünntem Eigelb, setzt einen schmalen Rand darauf, legt vom Blätterteig einen Deckel, welchen man ein wenig gerisht hat, darauf, bestreicht ihn, und bäckt die Pastetchen bei etwas starkem Feuer.

§. 5. Kalbfleisch = Pasteten.

Man zerhaut eine gute Kälberbrust wie zu Fricassée, blanchirt sie, das heißt, man setzt sie kurze Zeit in siedendes Wasser in einiger Entfernung vom Feuer, wäscht sie dann ab, und thut sie mit einem Stück Butter, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Salz, einem Bündelchen Majoran, Thymian und einigen ganzen Zwiebeln in ein Kasserol, und läßt es gut verdeckt ziemlich gar dünsten. Unterdessen bereite man folgende Fleischfarce; man nehme gutes Rindfleisch, reinige es von Fasern und Sehnen, schneide es in Würfel, und hacke es ganz klein; auf 1 Pfd. Fleisch rechnet man zwei Milchbrödchen, eins davon reibt man trocken, das andere weicht man in Milch ein, und ist es recht durchgeweicht, drückt man es wieder aus; ferner drei auf dem Feuer gerührte Eier, etwas abgeriebene Citronenschale, ein Stückchen Butter und ein paar recht fein gehackte Chalotten; ist dieses alles recht gut unter einander gehackt, so verfertige man kleine Semmelklöschen, schneide einige Saucischen in beliebige Stückchen, und koche Morcheln, Champignons, so wie auch etwas Kälbermilch ab; nun verfertige man eine Pastete von Blätterteig, lege die Farce erst unten, und dann das Fleisch und die übrigen Ingredienzen hügelartig darauf, und gebe auch etwas von der Kalbfleischbrühe darüber; nun lege man den Deckel von Blätterteig darüber, bestreiche ihn mit verdünntem Ei, und backe sie. Von dem übrigen Kalbfleisch wird eine Sauce verfertigt. Man rührt einige Löffel voll Mehl klar, rührt ein

paar Eidottern dazu, rührt es sehr klar, und thut einige Löffel voll Capern dazu. Wenn die Pastete gut ist, macht man oben ein Loch, und füllt durch einen Trichter etwas von der Sauce hinein, die übrige Sauce gibt man besonders mit zu der Pastete.

S. 6. Wildpret = Pastete.

Das Wildpretsfleisch wird weich gekocht, und entweder in Stücken geschnitten, oder mit einigen Chalotten und frischem Speck gehackt, und mit Gewürz vermischt; alsdann wird von Blätterteig ein Rand auf eine zinnerne Schüssel gemacht, auf den Boden abgerupfte Butterstückchen gelegt, und das Gehackte oder die Fleischstückchen hineingefüllt. Man muß sich hierbei nach der Personenzahl richten, um die Pastete größer oder kleiner zu machen. Nun wird der Deckel darüber gemacht, mit verdünntem Eigelb bestrichen, und die Pastete bei starker Hitze gebacken. Hierauf verfertigt man folgende Sauce: Man brennt in einem Stück Butter einige Löffel Mehl braun, thut einige gehackte Zwiebeln oder Chalotten dazu, gießt etwas Fleischbrühe hinein, und thut noch etwas gestoßene Nelken, Englisch = Gewürz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, ein paar Obertassen voll Weinessig dazu, läßt es zusammen aufkochen, und seihet es durch ein Haarsieb; zu dem Durchgeseiheten thut man noch ein paar Löffel voll Capern, einige geschnittene Champignons, ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Citrone, und läßt alles zusammen aufkochen. In die Pastete wird, ist sie gebacken, oben ein Loch geschnitten, etwa die Hälfte von der Sauce hinein gegossen, und das Loch wieder zugemacht; die übrige Sauce wird mit der Pastete auf die Tafel gegeben.

S. 7. Gänseleber = Pastete.

Man wäscht die Gänselebern recht rein aus, legt sie in warme Milch, streut ein wenig fein gestoßenen weißen Pfeffer darüber, und läßt sie ein bis zwei Tage stehen, gießt aber mehrere Mal frische Milch darüber. Wenn die Lebern nun so vorbereitet sind, werden sie auf folgende Art in die Pastete geschlagen. Man formirt eine Pastete von gebranntem Teig, legt unten auf dem Boden Stückchen Butter, Citronenscheiben, Speckstücke, eine ganze Zwiebel, und wenn man will, auch frische Austern, gießt etwas Wein hinzu, legt die Lebern, wovon man die erste dünne Brühe abgeseihet, darauf, streut Muskatblüthe darüber, macht die Pastete zierlich zu, und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen; während dieser Zeit schlägt und rührt man zu der abgeseiheten dünnen Brühe, welche man an das Feuer gesetzt hat, ein paar Eidottern, doch so, daß sie nicht zusammen laufen. In die Pastete wird, wenn sie gebacken, ein Loch geschnitten, die Brühe hinein gegossen, und das Ausgeschnittene wieder eingesetzt, damit der Dampf nicht herausgeht, weil hierdurch die Lebern viel an ihrer Delikatesse verlieren würden.

S. 8. Gänseleber = Pastete auf eine andere Art.

Spicke sechs bis acht fette Gänselebern mit Schinkenspeck und

frischen Trüffeln, marinire sie mit Provenceröl, gehackten feinen Kräutern, Trüffeln, Champignons und Citronensaft, und mache sie darin auf dem Feuer steif, hacke die Brust von einem Huhn roh recht fein mit Chalotten, Schnittlauch, Estragon, Champignons und frischen Trüffeln, reibe es mit fein gehacktem Rindsmark, $\frac{1}{2}$ Pfd. zart gehacktem Speck, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht fein, und thue einige Anrichtelöffel voll Blanc und das nöthige Salz dazu; alsdann verfertige eine harte Pastete, streiche etwas von der dünnen Farce auf den Boden, streue etwas geriebenen Parmesankäse darüber, rangire die Lebern mit ihren Ingredienzien darauf, streiche von der Farce darüber, daß alles bedeckt wird, lege dünne Speckscheibchen darüber, und mache die Pastete mit dem Deckel zierlich zu. Bei dem Backen muß man genau Acht geben, daß, wenn sie zu kochen anfängt, man sie nicht länger als eine Viertelstunde stehen läßt. Um auch bei dieser Pastete die Lebern recht weiß zu erhalten, so lege man sie in warme Milch; man kann auch zu den Lebern mit in die Pastete ein Bischen Glace thun. Wenn die Pastete gebacken ist, so gieße man durch ein oben gemachtes Loch eine gute Trüffel-Sauce hinein.

S. 9. Kalte Gänseleber-Pastete nach Straßburger Art.

Zu einer Pastete von 16 Personen rechnet man 5 bis 6 schöne große Gänselebern, von welchen man die Galle heraus schneidet und sie gut abwäscht. Ein reichliches Pfund frische Trüffeln schält man, schneidet sie in Streifchen wie die Speckspicken, und steckt sie gut vertheilt in die Lebern. Dann marinirt man sie in einem Mäsel guten Weinessig, 1 Glas Rum, 8 bis 10 ganz fein gehackten Chalotten, einer Prise pulverisirter Lorbeerblätter und Thymian, 2 Prisen gestoßenen Pfeffer, 3 Prisen Nelken, und läßt sie darin bei öfterm Umwenden 4 Tage liegen. Soll die Pastete verfertigt werden, so theilt man die Lebern in zwei Hälften (welches auch schon beim Einlegen in die Marinade geschehen kann), thut sie mit der Marinade auf eine Schüssel, bedeckt sie mit Papier, läßt sie in der Back- oder Bratröhre 5 bis 6 Minuten dämpfen und dann wieder kalt werden. — 6 bis 7 geringere Gänselebern werden mit 2 Pfd. fettem Schweinefleisch aus der Keule und 3 Pfd. frischem oder geräuchertem Speck mit dem Wiegemeßer so fein wie möglich gewiegt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Sollten die Gänselebern selten sein, so kann man statt derselben zu dieser Farce 2 Pfd. gut ausgehntes Kalbfleisch nehmen, doch bleibt jene Farce immer feiner. — Alsdann schäle man 2 Pfd. Trüffeln und schneide die größern einige Mal durch; stoße die Schalen im Mörser mit ein wenig gutem Essig aufs feinste, und mische sie unter die Farce, welche nun auch gehörig mit Salz abgeschmeckt wird. Nun wird ein fester Teig von 6 Pfd. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, einigen Eiern und etwas Wasser angemacht, welchen man fingerstark austreibt und eine 6 bis 7 Zoll hohe Pastete dressirt. Der Boden der Pastete, so wie auch die Seiten, werden mit dünnen Speckscheiben belegt; dann wird auf den Boden zuerst eine fingerstarke Lage

Farce gethan, die Hälfte der Lebern darauf gelegt, und die Hälfte der Trüffeln darauf und dazwischen vertheilt; dann kömmt wieder eine 2 Finger hohe Lage Farce, welche man fest aufdrückt, die übrigen Lebern und Trüffeln darüber legt, und den Rest der Farce fest darauf drückt und mit Speckscheiben überlegt. Der Deckel wird fingerstark ausgetrieben, auf die Pastete gelegt, mit dem Kneipeisen und façonirt ausgestochenem Teige bunt gemacht. Die Pastete wird nun mit Ei bestrichen, mit Papier, welches mit Butter bestrichen, gut umwunden, so auch der Deckel bedeckt und in einem nicht zu heißen Ofen 4 Stunden lang gebacken. Sobald die Pastete anfängt zu kochen, gibt man ihr im Deckel Luft, damit sie nicht platzt. Diese beliebte Pastete kann man mehrere Wochen und noch länger an einem kühlen Ort aufbewahren.

§. 10. Lerchen = Pastete.

Hacke eine Kalbsniere mit geriebener Semmelkrume klein, thue zwei Eier, gestoßenen Zucker, Salz, gestoßenen Zimmt, Muskatennuß oder Muskatoblüthen, auch etwas Rosenwasser dazu, und rühre alles warm unter einander; wenn die Lerchen gereinigt worden sind, so fülle sie mit einem Theile von diesem Gefüllsel, und von dem andern Theile mache Klöschen, und streue oben darauf etwas Zucker und feine Kräuter, mache den Deckel auf die Pastete, und lasse sie gar werden. Die Sauce zum Einfüllen wird von Wein, Butter, Zucker und Eidottern bereitet. Auf diese Art kann man auch Pasteten von andern Vögeln verfertigen.

§. 11. Pasteten von Kälberbraten.

Man schneide ein Stück Kälberbraten in Würfel, und werfe es in eine Schüssel; hierzu thue man Citronenscheiben, klein gehackte Citronenschale, kleine Rosinen, ein Stückchen Butter, etwas geriebenes Franzbrod, etwas Wein und Salz, mische alles wohl unter einander, und fülle es in die von Buttermehl zubereitete Pastete. Die Sauce verfertige man von Wein, Zucker, Champignons, Muskatoblüthen, gestoßenen Nelken und gehackten Citronenschalen; man gießt sie wie gewöhnlich in die Pastete, und läßt sie noch ein Weilchen stehen.

§. 12. Rindszungen = Pastete.

Koche so viel Rindszungen, als nach der Personenzahl nöthig sind, in Wasser mit Salz weich, ziehe die Haut ab, und schneide sie, wenn sie kalt sind, in dünne Scheiben. Die Pastete wird von Buttermehl zubereitet, auf den Boden etwas Butter gelegt, dann die Zungen mit etwas Pfeffer, Muskatoblüthen, Salz, kleinen Rosinen, Zucker, und oben darauf wieder etwas Butter; der Deckel zierlich darüber gemacht, und die Pastete gebacken. Vor dem Auftragen wird durch das wie gewöhnlich oben hinein gemachte Loch eine Sauce von Wein, Butter, Zucker und Eidottern hinein gegossen.

§. 13. Hecht = Pastete.

Man reinigt den Hecht, reißt ihn, zerlegt ihn in Stücken, salzt ihn ein, und stellt ihn einige Zeit hin; alsdann macht man ein Gefüllsel von einem Stück Hecht mit Chalotten, Champignons, Petersilie, guten Kräutern, als: Basilicum, Thymian u. s. w., frischer Butter und Gewürzen. Die Pastete wird von Buttermteig ovalrund gemacht, der Boden wird mit dem Gefüllsel belegt, die Hechtstücken darauf mit Gewürz und guten Kräutern bestreut, und Stückchen Butter darauf gelegt; nun wird die Pastete mit dem Deckel verschlossen; wenn sie ohngefähr eine Stunde im Ofen gestanden, so gießt man halb Essig und halb Wein zu, und läßt sie nach Verhältniß ihrer Größe eine oder anderthalb Stunden noch backen; auch kann man eine Capern-Sauce mit Citronensaft dazu geben. Soll der Hecht ohne Gräten sein, so bereitet man ihn auf folgende Art. Man schuppt den Hecht, nimmt die Gräten heraus, und zieht die Haut über den Rücken behutsam ab, daß Kopf und Schwanz daran bleiben; das Hechtfleisch hackt man, und vermischt es mit Pfeffer, Salz, guten Kräutern, Muskatennuß, frischer Butter, klein gehackten Chalotten, Karpfenmilch, Austern und Champignons; dieses mischt man recht gut unter einander, thut es in die Haut des Hechts, und legt sie so zusammen, daß es scheint, als wäre der Hecht noch ganz; alsdann wird er in die zubereitete Pastete gethan, man legt Champignons und frische Austern darum, und bäckt sie bei gelinder Hitze, zugleich drückt man noch Citronensaft dazu.

§. 14. Aal = Pastete.

Der Aal wird gereinigt, gerissen, und in klein Finger lange Stückchen geschnitten; man sprengt ihn mit Salz ein, läßt ihn einige Stunden liegen, trocknet ihn dann ab, und legt ihn in Essig, worin er bleibt, bis er zu der Pastete gebraucht wird; nun wird dasselbe Gefüllsel mit einem Stück Aal, wie in der vorigen Nr. bei dem Hecht gezeigt, gemacht. Die Pastete wird ebenfalls von Buttermteig bereitet, auf den Boden von dem Gefüllsel gethan, die Aalstücken darauf gelegt, wie der Hecht mit guten Kräutern und Gewürzen bestreut, und Stückchen Butter darauf gelegt; im Uebrigen verfährt man wie bei der Hecht = Pastete. Die Sauce, welche man in die Pastete, wenn sie gar ist, schüttet, bereitet man von Trüffeln, Champignons, Karpfenmilch, Krebschwänzen u. dergl.

§. 15. Aal = Pastete auf eine andere Art.

Man kocht ein halb Schock Krebse in Wasser und Salz, bricht sie aus, und macht eine Farce auf folgende Art. Das Krebsfleisch aus den Scheeren wird mit ausgegrätetem Aalfleisch fein gehackt, ein halb Pfd. Butter wird mit vier Eidottern zu Schaum gerührt, das Weiße von vier Eiern zu Schnee geschlagen, und darunter gerührt, das gehackte Fleisch dazu gethan, und mit so viel geriebener Semmel vermischt, daß es ein guter Klostteig wird. Dem Aal schält man

die Haut ab, schneidet ihn in mittelmäßige Stückchen, höhlt mit einem scharfen Messer den Rückgrat heraus, und füllt die Oeffnung sogleich mit der zubereiteten Farce; alsdann bringt man die Stückchen in eine Marinade von gehackter Petersilie, gehackten Chalotten, gestoßenen Nelken, Citronenscheiben, Salz und Essig, läßt sie darin einige Stunden liegen, gießt noch etwas Wasser dazu, setzt sie auf gelindes Feuer, und läßt sie so eine Viertelstunde ziehen. Die Pastete wird von Blätterteig auf folgende Art bearbeitet: Man treibt den Teig zwei Messerrücken stark aus, legt die Schüssel, auf welche die Pastete kommen soll, umgewendet darauf, und schneidet den Teig rings herum ab. Auf den Boden der Schüssel wird ein guter Theil Butter, dann die Kalstücken, auf welche man noch etwas Salz streut, gelegt; dann thut man die aus der übrig gebliebenen Farce verfertigten Klöschen, Champignons, Citronenscheiben, Capern und Krebschwänze hinein, und gießt noch ein paar Löffel voll von der Kalbrühe darüber. Der ausgetriebene und nach der Schüssel ausgeschnittene Blätterteig wird, nachdem man einige Einschnitte gemacht, damit er etwas bunt wird, darüber gelegt, an den Rand der Schüssel, welche mit Ei bestrichen, angedrückt, ein Rand darauf gelegt, ganz mit Ei bestrichen und gebacken; unterdessen, daß die Pastete bäckt, bereite man eine Sauce auf folgende Weise: Man hackt 12 Loth Sardellen mit zwei Chalotten recht fein, gießt etwas Brühe zu, und läßt es eine Viertelstunde kochen, streicht es dann durch ein Haarsieb, thut ein Stück Butter, einen Löffel voll Capern, oder dafür eben so viel fein gehackte Petersilie und etwas Citrone dazu, und läßt es nochmals kochen, quirlt dann vier Eidottern mit etwas Mehl und ein wenig Wasser kalt, rührt es damit zu einer Sauce, und drückt dann noch den Saft einer Citrone dazu.

§. 16. Karpfen-Pastete.

Man macht die Karpfen rein, und im Uebrigen verfährt man so wie bei dem Hecht gezeigt, nur daß man sie ganz läßt. Das Gefüllsel wird von dem Fische und andern guten Sachen, wie bei der Hecht-Pastete, bereitet und in die Pastete gelegt, die Sauce davon macht man von Champignons, Morcheln, Austern, Hechtlebern, Krebschwänzen, Karpfenmilch und etwas Brühe.

§. 17. Pastete von Schinken.

Säubere einen Schinken, und lege ihn in warmes Wasser, damit er weich wird, alsdann schneide den Knochen behutsam heraus, ziehe alle Schwarte ab, lege ihn einige Tage in Wasser, dann in einen Schmortopf, werfe gehackte Zwiebeln, Thymian, Basilicum, Lorbeerblätter, Muskatblumen, Pfeffer und Nelken dazu, gieße so viel Wein und Essig darüber, daß der Schinken bedeckt ist, decke den Topf gut zu, und laß es so einige Tage stehen; der Topf wird alsdann verklebt, und der Schinken halb gar gekocht; nun nehme man Rindfleisch aus der Keule, schabe mit einem Messer die Sehnen und Fasern ab, und hacke es mit frischem Nierentalg, Chalottenzwiebelchen, abgegräzten Sardellen und Capern recht klar, thue noch etwas gestoßene

Muskatenblüthen, fein geschnittene Citronenschale, Pfeffer, einige Eidottern und etwas geriebenes schwarzes Brod dazu, und mische alles recht gut unter einander zu einem Teige; man kann, wenn man will, auch Champignons und Trüffeln dazu hacken. Die Pastete wird nach Verhältniß des Schinkens bereitet, von dem Gefüllsel etwas auf den Boden gestrichen, der erkaltete Schinken darauf gelegt, das übrige Gefüllsel darüber gethan, mit dem Deckel zugemacht, und fünf bis sechs Stunden gebacken. Die Sauce wird von etwas in Butter braun gebratenem Mehl und Fleisch- oder Schinkenbrühe bereitet, durchgegossen, klein gehackte Sardellen, Chalotten, Capern und Citronenscheibchen dazu gethan, und zusammen aufgekocht, wobei das Fett abgeschöpft wird. Wenn die Pastete gebacken, so wird von der Sauce wie gewöhnlich eingegossen. Man kann auch den Tag vorher Kalberfüße mit etwas Gewürz stark kochen lassen, und dann mit dieser Gallerte inwendig belegen.

§. 18. Kalte Schinken-Pastete.

Man verfertige nach der Größe des Schinkens, welchen man nehmen will, eine Pastetenform von gebranntem Teig, und lasse sie bei gelinder Hitze mehr austrocknen als backen. Der Schinken wird in heißem Wasser gewässert, gesäubert, und bei gelindem Feuer gar gekocht; wenn die Schwarte abgezogen ist, so schneidet man von dem Fette oberhalb etwas und unten einige Stücke Mageres zur Farce ab, und hackt es mit Trüffeln, Champignons, Chalotten und Capern recht fein, gießt etwas von der Schinkenbrühe dazu, und rührt alles mit dem Saft einer Citrone, einigen Eiern und geriebener Semmel recht gut zusammen; die Hälfte dieser Farce wird auf den Boden der Pastete gestrichen, der Schinken aus seiner Sauce genommen, darauf gelegt, und ein Glas Muskatennußwein und etwas gehackte Chalotten darüber gegeben, dann mit der übrigen Farce bedeckt, der Deckel darauf gesetzt, und bei mäßiger Hitze 1½ Stunden gebacken; wenn die Pastete wieder recht ausgekühlt ist, so nimmt man den Deckel davon, und gießt folgendes Gelée darüber: man klopft und zupft nach der Größe der Pastete zwei oder mehrere Loth Hausenblase, auf 2 Loth gießt man ein reichliches Maaß Wasser, und läßt es auf gelindem Feuer bis zur Hälfte einkochen; alsdann thut man den Saft von vier Citronen, ein halb Nösel Wein und etwas Zucker dazu, läßt es heiß werden, und gießt es durch eine Serviette.

§. 19. Pastete von Kapaunen.

Verfertige von Buttermehl eine Pastete und backe sie; zerlege zwei gebratene Kapaunen wie zu einem Ragout, hacke 10 bis 12 gesäuberte Sardellen klar, röste in Butter etwas Mehl braun, thue die Sardellen dazu, und rühre es unter einander; alsdann thue die Kapaunenstückchen, etwas klein gehackte Chalotten, klein geschnittene Citronenschalen, Muskatennuß und Muskatennußblüthen, ein wenig Pfeffer und Salz und etwas Wein dazu, rühre es um, und lasse es zu einer etwas dicklichen Sauce, doch nicht zu sehr einkochen, thue es in die Pastete, und drücke etwas Citronensaft dazu.

§. 20. Pastete von Hammel: oder Schöpfskeule.

Reinige eine Schöpfskeule von Haut und Sehnen, schneide sie in dünne Scheiben, und klopfe diese mit dem Messerrücken. Die Pastete verfertige von Buttermehl, und mache ein beliebiges Gehack. An das Fleisch thue etwas Weinessig, Salz und gestoßenes Gewürz, lege von dem Gehack etwas auf den Boden der Pastete, darauf Fleisch, dann wieder Gehack, nun wieder Fleisch, und fahre so lange fort, als Fleisch und Gehack da ist; oben darauf lege Speckscheiben, mache den Deckel darüber, und backe die Pastete. Die Sauce verfertigt man von Charlotten, Citronen u. s. w.

§. 21. Hasen: Pastete.

Die Pastete wird von recht steifem gebranntem Wassermehl verfertigt, und bei ganz gelindem Feuer gebacken; alsdann ziehe man den Hasen ab, beschneide ihn sauber, und löse das Fleisch an beiden Seiten des Rückgrates, so wie auch von den Keulen sauber ab, wässere es aus, und schneide alles in ohngefähr drei Finger breite Stücken, spicke diese mit gröblich geschnittenem Speck, und lege sie mit etwas Salz, Gewürz, Citronenschalen, gehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern in ein Kasserol, sprengte Essig darauf, und lasse es so einige Stunden liegen; alsdann thut man noch ein Stück Butter und ein wenig Wasser dazu, bringt es auf das Feuer, und läßt den Hasen ganz langsam gar dünsten. Das Gefüllsel wird bereitet von gekochten Schinken, rohem Speck, Zwiebeln, Citronenschalen und gestoßenem Gewürz, recht fein gehackt und mit einigen Eiern angerührt. Ferner wird mageres Schweinefleisch von allen Sehnen gereinigt, in Würfel geschnitten, und ganz fein gehackt, ein paar Eier dazu geschlagen und mit etwas Salz, Muskatennuß oder abgeriebener Citronenschale und geriebener Semmel zu einem nicht zu starken Teige gerührt, wovon man kleine Klöschen macht, und sie in Fleischbrühe gar kocht. Man kann sie auch nun noch, wenn man sie zuvor in geschmolzener Butter und geriebener Semmel gewälzt, auf ein Blech setzen und gelblich backen, oder sie auch in Butter braten. Von dem Gefüllsel wird nun auf den Boden und an den Seiten der Pastete aufgestrichen, von dem erkalteten Hasenfleisch die Hälfte mit eingemachten Champignons, abgekochten und abgezogenen Trüffeln, Capern, Citronenscheibchen und den obigen Klöschen darauf gelegt, dann wieder Gefüllsel und nun wieder das übrige Hasenfleisch mit den Ingredienzien; das, was von dem Gefüllsel noch da ist, wird noch darauf gethan, und die Brühe, worin der Hase gedämpft, nachdem das Fett abgenommen, darüber gegossen. Der Deckel darf nicht zu fest auf die Pastete gemacht werden, damit der Dampf heraus kann, und man bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde. Man mache dazu eine braune Sauce mit Sardellen und Trüffeln, und gebe wie gewöhnlich etwas davon in die Pastete, wenn sie gebacken, und das Uebrige apart dabei.

§. 22. Pastete von Schweinszungen.

Man kocht die Zungen in Wasser und Salz weich, zieht dann die Haut ab, und schneidet sie, wenn sie kalt sind, in kleine Stückchen; alsdann thut man etwas kleine Rosinen, klar geschnittene abgezogene Mandeln, klaren Zucker, Zimmt, etwas geschmolzenen Speck, Salz und ein wenig klar gestoßenen Pfeffer und abgeriebene Citronenschale dazu, und rührt es unter einander. Die Pastete wird von Buttermteig verfertigt, das Gemengsel hinein gefüllt, der Deckel darauf gemacht, und dann bei nicht zu starker Hitze gebacken. Die Pasteten von Kalber- oder Schöpfszungen verfertigt man auf dieselbe Art.

§. 23. Pastete von Stockfisch.

Setze vorbereiteten weiß gewässerten Stockfisch mit Flußwasser auf's Feuer, und laß ihn weich werden, doch aber nicht länger kochen, als bis er ein Schäumchen bekommt, laß das Wasser dann ablaufen und salze ihn gehörig; alsdann thue nach Proportion des Fisches ohngefähr ein Maas süßen Rahm, ein Stück Butter, Salz, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer und etwas geriebene Semmel in ein Kasserol, laß es aufkochen, und thue, wenn es wieder kalt ist, den ausgegräteten Stockfisch hinein. Zu dieser Pastete mache einen Buttermteig an, treibe ihn aus, und belege eine Schüssel damit; den Rand der Schüssel bestreicht man mit zerschlagenem Ei und drückt den Teig ein wenig an; darauf lege eine Lage von dem Stockfisch, streue geriebene Semmel darüber und lege Butterstückchen darauf; alsdann wird wieder ausgetriebener Buttermteig darauf gelegt, hierauf Stockfisch und so fort, bis der Stockfisch alle ist. Die oberste Decke von Buttermteig wird mit geschlagenem Ei bestrichen, und dann die Pastete gebacken. Die Sauce dazu kann man aus Stockfischwasser, Rahm, Butter u. s. w. bereiten, oder auf eine andere beliebige Art verfertigen.

§. 24. Rebhühner - Pastete.

Die Pastete wird von gebranntem Wasserteig, (am besten ist es, den Tag vorher, wenn man sie brauchen will,) verfertigt, und in einem verschlagenen Ofen mehr ausgetrocknet als gebacken. Die Rebhühner müssen den Tag vorher abgeschlachtet sein; sie werden dann gerupft, wobei man sich vor dem Einreißen in die Haut hüten muß. Wenn man sie gesengt hat, bestreicht man sie mit einer Speckswarte, und wischt dann mit einem reinen Tuche alle kleine Federn und Unreinigkeiten ab. Auch kann man die Rebhühner brühen und dann rupfen. Wenn sie nun völlig vorbereitet und ausgenommen sind, werden sie mit Speck gespickt, in ein enges Gefäß gelegt, gehackte Chalotten, gröblich gestoßenes Gewürz, Salz, Essig und Citronenschale dazu gethan; man läßt sie einige Stunden stehen, und wendet sie dabei einige Mal um. Hernach werden sie mit ihrer Marinade nebst einem Stück Butter und etwas Wasser in ein Kasserol gebracht, und auf gelindem Feuer gut geschmort. Während dessen wird ein Gefüllsel gemacht; man hackt gekochtes Schweine-, Rind- und Kalbfleisch mit rohem Speck, hackt Trüffeln und Capern fein, bereitet von

zwei ganzen Eiern, zwei Dottern und einem Stück Butter ein Rührei, thut das Gehackte, etwas Salz und einige Löffel voll guter Bouillon dazu, und rührt es gut unter einander. Ferner verfertigt man aus den Magen und Lebern der Rebhühner kleine Klöschen, kocht auch Trüffeln ab, und schüttet dieses alles nebst Champignons, Capern und Citronenscheiben in die Pastete und läßt sie eine Stunde backen. Man gibt eine Trüffel-Sauce, wozu man die Rebhühnerbrühe mit benützt, dazu.

§. 25. Pastete von Tauben.

Rechne auf jede Person eine Taube, und bereite sie wie in der vorigen Nr. bei den Rebhühnern gezeigt, schneide sie in Viertel, wäsfere sie gut aus, und thue sie nebst Butter, Gewürz, einigen Zwiebeln, etwas Brühe, Salz und Citronenscheiben in ein Kasserol, bringe sie auf gelindes Feuer, und lasse sie gut verdeckt beinahe gar dämpfen, lege sie dann in eine Schüssel, damit sie verkühlen. Alsdann mache man ein Gehack von den ungekochten Magen und Lebern wie gewöhnlich, koche Krebse in Wasser und Salz ab, schäle sie aus, und mache vom Fleische kleine Klöschen; lasse auch Kälbermilch einige Mal aufkochen, schneide sie klein, und mache es eben so mit den Champignons, deren Brühe aber zur Sauce zurückgesetzt wird. Zu dieser Pastete wird Blätterteig angemacht, Federspulen dick ausgetrieben, die Schüssel, auf welche die Pastete kommen soll, verkehrt darauf gesetzt, und der Teig mit einem scharfen Messer rund herum abgeschnitten; dann in diese Platte, welche zum Deckel dienen soll, einige Einschnitte gemacht, damit er etwas bunt wird. Die Schüssel wird mit Butter bestrichen, oder mit einigen Speckscheiben belegt, das Gehackte darauf gegeben, und das Uebrige hügelartig darüber geordnet, wobei man einige Löffel voll Brühe zugibt. Nun legt man den Deckel darüber und drückt ihn am Rande, welcher mit etwas geschlagenem Ei bestrichen, an, legt einen drei Finger breiten Rand darum, bestreicht die ganze Pastete mit geschlagenem Ei und bäckt sie eine Stunde. Zur Sauce nimmt man die Tauben = auch etwas Champignonsbrühe, etwas Butter und Capern, läßt sie einige Mal aufkochen, und richtet sie mit sechs Eidottern und etwas Mehl an.

§. 26. Sauere Pastete von Rindszungen.

Man koche die Rindszungen zur Hälfte weich, häute sie, und schneide sie in nicht zu dünne Scheiben; hierauf lasse man Butter in einem Kasserol zergehen, wälze die Zungen, Scheibe für Scheibe, in Mehl, und mache sie in der Butter recht schön gelbbraun, thue alsdann etwas von der Brühe, worin die Zungen gekocht, so wie Gewürz, Citronenscheiben und Lorbeerblätter dazu, und lasse sie auf gelindem Feuer völlig weich schwizen. Zur Farce nimmt man gutes derbes Kalbfleisch, reinigt es von der Haut und Sehnen, schneidet es in Würfel und hackt es ganz fein; auf ein Pfund Fleisch rechnet man zwei Milchbrode; eins davon wird gerieben, von dem andern die Rinde abgeschält, in zwei Theile getheilt, in Milch ganz durchgeweicht

und wieder ausgedrückt; ferner drei Eier, etwas geschmolzene Butter und abgeriebene Citronenschale; dieses alles wird zu einem feinen Teige zusammen gehackt, wozu man auch einige Chalotten mit einhacken kann. Die Pastete wird, wie in der vorhergehenden Nr. gezeigt, bereitet, die Schüssel mit Butter ausgestrichen, die Farce darauf getragen, dann die Zungen nebst Citronenscheiben, Capern, klein geschnittener Bratwurst und Fleischklöschen darauf gethan, der Deckel darüber gelegt, der Rand darum, und mit geschlagenem Ei bestrichen. Man bäckt die Pastete eine Stunde, und bereitet eine Champignons-Sauce dazu, wozu man die Brühe, worin die Zungen gedämpft worden, etwas viel Citronen und ein Glas weißen Wein nimmt.

§. 27. Rinderbraten-Pastete.

Das Rindfleisch wird etwas auf dem Roste gebraten, in Stücken geschnitten, und mit etwas Pfeffer, Ingwer und Citronenschalen in eine von gebranntem Wasserteige gefertigte Pastete gebracht, und gebacken.

§. 28. Pastete von jungen Hühnern.

Rechne auf ohngefähr acht Personen vier junge Hühner. Sind sie gehörig vorbereitet, werden sie in Stücken geschnitten und mit Butter, Citronenscheiben, einigen Nelken, einer Zwiebel, Salz, Lorbeerblättern, Muskatblumen, einem Beutelchen, worin gute Kräuter, als Thymian, Basilicum u. s. w., und etwas guter Bouillon in ein Kasserol gethan, recht gut verdeckt auf gelindes Feuer gesetzt, und man läßt sie, wobei man die Stücken einige Mal umwendet, beinahe ganz gar dämpfen; alsdann werden sie aus der Brühe genommen, damit sie verkühlen. Hierauf bereitet man dieselbe Farce, welche in Nr. 26 gezeigt, und fertigt die Pastete auch eben so. Auf die mit Butter bestrichene Schüssel wird von der Farce aufgestrichen, dann die Hühnerstückchen nebst Capern, Champignons, gebratenen Fleischklöschen, wie bei Nr. 25 bereitete Krebsklöschen und klein gehackte Zwiebeln darauf geordnet, so daß es einen runden Hügel bildet, einige Löffel voll von der Hühnerbrühe, welche man durchgeseiht, darauf gegossen, der Deckel darüber gelegt, bestrichen, und die Pastete gebacken. Die Hühnerbrühe läßt man unterdessen kochend werden, rührt einen Löffel voll Mehl mit etwas Wasser klar, schlägt einige Eidottern dazu, rührt es gut zusammen, gießt nach und nach die kochende Brühe dazu, und rührt es auf dem Feuer zu einer Sauce ab, wozu man dann noch etwas Butter, Krebschwänze, gereinigte Morcheln, und wenn man sie hat, auch Krebsbutter thut.

§. 29. Kalte Enten-Pastete.

Eine gehörig vorbereitete Ente schneide auf dem Rücken auf, löse die Knochen heraus, mache Schnittchen in die Brust, und durchziehe sie mit gröblich geschnittenem Speck, bestreue sie in- und auswendig mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, thue sie mit

Speckscheiben in eine gehörig bereitete Pastete, und lasse sie zwei Stunden backen; nach dem Backen läßt man sie verkühlen, und gibt sie kalt.

§. 30. Pastete von Kälbergekröse.

Das Gekröse wird in Wasser und Salz weich gekocht, dann läßt man es wieder kalt werden, schneidet es in Würfel, und vermischt es mit gereinigten eingeweichten Morcheln, geweichten Champignons, klein gehackten Kräutern, Zwiebeln und etwas klar gestoßenem Gewürz. Die Pastete wird von Buttermehl verfertigt, die Mischung hinein gethan, der Deckel darüber gemacht, mit Ei bestrichen und gebacken. Die Sauce wird von Butter, etwas Mehl, einigen Eidottern, weich gekochter und gehackter Petersilie, Salz, ein wenig Muskatblumen und so viel Rahm, als nöthig, bereitet, und vor dem Anrichten in die Pastete gefüllt.

§. 31. Pastete von Puter oder welschem Hahn.

Dem wohl gereinigten Hahn muß man die Beine einbiegen, die Brust ganz platt schlagen, und mit fein gewürztem Speck spicken. Hierauf hackt man die Leber mit Speck, Zwiebeln, Petersilie und andern Kräutern, auch Champignons oder Morcheln und Rindermark zu einer feinen Farce, und mischt etwas gestoßenes Gewürz und Salz daran. Alsdann belegt man eine Pastetenform mit einem dünnen Boden von Blätterteig, bestreicht ihn mit einem Theil der Farce, füllt den Rest in den Puter, legt ihn auf die Farce, würzt ihn mit gestoßenem Nelkenpfeffer und ein paar Lorbeerblättern, legt Kalbfleischscheiben und Speckstreifen darauf, und macht einen Deckel von Teig darüber. Wenn die Pastete gar ist, macht man den Deckel auf, nimmt die Fleisch- und Speckscheiben heraus, fettet sie ab, und gibt eine braune Capern-Sauce darüber.

§. 32. Pastete von Enten und Wirsingkohl.

Den Enten werden die Beine eingebogen; dann schwitzet man sie ein wenig in einer guten Braise, und läßt sie darin kalt werden. Hierauf brühet man einige Häupter Wirsing ab, schneidet die Dorschen heraus, drückt das Wasser rein aus, und schmort sie in der Braise, worin die Enten gelegen haben. Hierauf bestreicht man den Boden einer von gebranntem Wasserteig verfertigten Pastete mit einer Farce von Kalbfleisch und rohem Schinken, legt die Enten darauf, den Kohl dazwischen, pflückt Butter darüber, legt einige Scheiben Schinken darauf, und läßt sie backen, wozu ohngefähr 2 Stunden nöthig sind. Zuletzt macht man eine braune Zwiebel-Sauce, gibt einen Theil davon über die Pastete, den andern in einer Sauciere dabei. Eine Hammelkeule kann man eben so bereiten, wenn man die Knochen heraus löst, das Fett davon abnimmt, und sie mit Speckstreifen durchzieht.

§. 33. Pastete von Krammetsvögeln oder Schnepfen.

Die Krammetsvögel oder Schnepfen werden abgepußt, ausgenommen, Köpfe und Beine abgeschnitten, und mit gehackten Chalotten, Citronensaft, Salz und Provenceröl einige Stunden marinirt. Von den Eingeweiden wirft man nur die Magen weg, das Uebrige hackt man alles klein, röstet etwas geriebene Semmel in Butter, thut das Eingeweide dazu, und läßt es ein wenig mit schwitzen. Alsdann hackt man Kalbfleisch mit etwas Nierentalg, Eiern, Chalotten und Salz alles recht fein, und rührt es nebst einigen klar gestoßenen Wachholderbeeren zu dem Eingeweide. Mit dieser Farce bestreicht man nun den Boden einer von gebranntem Teig gefertigten Pastete halb Finger dick, legt die Vögel darauf, gibt die Marinade, worin sie gelegen, nebst der übrigen Farce darüber, belegt es auch mit einigen Scheiben Speck, und macht den Deckel auf die Pastete. Zur Sauce schwizet man einige gestoßene Wachholderbeeren und gehackte Chalotten in Butter mit etwas Mehl braun, gießt dann etwas gute Fleischbrühe darauf, läßt es zusammen aufkochen, und gibt diese Sauce über die Pastete. Man kann diese Pastete auch auf der Schüssel in Blätterteig anfertigen. Zum Backen braucht sie ohngefähr 2 Stunden.

§. 34. Kalte Pastete von Reh- Wildpret.

Das Fleisch von einer Rehkeule wird gut abgehäutet, von allen Sehnen abgeschabt, und dann mit Speck, Rindermark, Sardellen, Chalotten, Estragon, Pimpinelle, ein wenig Knoblauch und Capern recht fein gehackt. Alsdann macht man ein Rührei von einigen Eiern, thut einige in Rahm eingeweichte Semmeln dazu, reibt es so fein wie möglich, und vermischt es mit einem guten Theil Coulis und dem nöthigen Salz mit dem Fleisch. Man füllt es nun in eine von gebranntem Wasserteig gefertigte Pastete, legt Citronenscheiben darüber, macht den Deckel darauf, und bäckt sie in ohngefähr einer Stunde gar. Alsdann läßt man sie kalt werden, nimmt den Deckel ab, die Citronenscheiben heraus, gießt guten Consommé darauf, und gibt sie ohne Deckel auf den Tisch. Die Anweisung, Coulis und Consommé zu verfertigen, lese man nach in der Einleitung N. IV. der ersten Abtheilung.

§. 35. Pastete von jungen Hasen auf englische Art.

Wenn die Hasen abgestreift und gut gehäutet sind, so schlägt man ihnen die Knochen entzwei, das Fleisch muß aber ganz bleiben, durchzieht sie dann mit gewürztem Speck, und wendet sie in gestoßenem Pfeffer, Zimmt, Muskatennuß und Salz um. Hierauf bereitet man eine Pastete von feinem Teig, hackt geräucherten Speck ganz fein, und stößt ihn noch feiner im Mörser; diesen streicht man statt der Farce auf den Boden der Pastete, legt die Hasen darauf, bestreicht sie oben auch mit solchem Speck, macht den Deckel darauf, und bäckt sie in ein paar Stunden gar. Zur Sauce löset man halb gar gekochte grüne Pflaumen oder Zwetschen von den Kernen, und

Kocht sie nebst länglich geschnittenen und abgezogenen Mandeln, Citronenschale, Zimmt und Zucker in Wasser und Wein vollends weich, streicht sie dann durch einen Durchschlag, und gibt sie durch eine Oeffnung im Deckel auf die Pastete. Die Pastete wird hierauf glassirt, d. h. dick mit Zucker bestreut, und noch einmal in den Ofen gesetzt, dann auf den Tisch gegeben.

§. 36. Pastete von Kalbsleber.

Man läßt ein Stück Speck ein wenig aufkochen, hackt es dann mit einer guten Kalbsleber mit etwas Nierenfett ganz klein, und rührt in Milch eingeweichte Semmelkrumen, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Capern, Sardellen, Champignons und feine Küchenkräuter, alles wohl durchgehackt, dazu. Hierauf belegt man den Boden einer Pastete von gutem Teig mit Speckscheiben, thut das Füllsel darauf, belegt es mit Butter und Speckstreifen, macht den Deckel zu, und läßt sie einige Zeit backen. Man kann eine Citronen-Sauce dazu geben.

§. 37. Semmel-Pastete.

Dazu muß besonders eine große Semmel gebacken werden, (oder man kann auch mehrere kleine nehmen,) von welcher man die äußere Rinde abraspelt, und die Kerne rein aushöhlet. In die hohle Semmel füllt man dann ein gutes Ragout, wie man es gerade machen will, nachdem man es wieder hat kalt werden lassen. Wenn man das Ragout eingefüllt hat, macht man das Ausgeschnittene von der Semmel wieder darauf, umwindet sie dann mit Bindfaden, legt sie in eine tiefe Schüssel, und rührt einen Teig an, von einem Ei, ein wenig Mehl und Milch, der mittelmäßig dick ist. Diesen Teig gießt man über die Semmel, wendet sie ein paar Mal darin um, und bäckt sie darnach in abgeklärter Butter aus. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Butter, fein gehackte grüne Kräuter, etwas Fleischbrühe und klein gestoßenen Ingwer; dieses rührt man alles auf dem Feuer zu einer sämigen Sauce, nimmt den Deckel oder Ausschnitt von der Semmel, und gießt die Sauce hinein.

§. 38. Gerührte Pastete.

Man verfertigt ein gutes Ragout von Tauben, Hühnern oder Kalbfleisch, zerläßt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin aufkochen, gibt einen Löffel voll Fleischbrühe daran, legt das Fleisch hinein, und streut etwas Muskatblüthe darauf. Alsdann schneidet man eine Zwiebel klein, thut sie in ein weißes Tüchelchen, ein wenig Petersilie, ein paar Lorbeerblätter, einige Citronenscheiben und ein wenig Thymian dazu, thut es zum Ragout, deckt es zu, und läßt es damit durchkochen, bis die Kraft heraus gezogen ist. Alsdann wird es heraus genommen, und das Tuch mit einem Löffel gut ausgedrückt. Das Ragout thut man in eine tiefe Schüssel, und läßt es kalt werden. Alsdann macht man von $\frac{1}{2}$ Pfd. klarer Butter, 6 Eiern, 6 Kochlöffeln feinen Mehl, etwas Salz und 4 Eßlöffeln voll dicken sü-

fen Rahm einen Teig, rührt ihn eine Viertelstunde lang durch, gießt ihn über das Ragout, und läßt es zusammen im Backofen backen.

§. 39. Pastete von Forellen.

Die Forellen werden geschuppt und, sind sie groß, in Stücken zerschnitten, und mit siedendem Essig übergossen. Hierauf läßt man Chalotten, Capern, Sardellen, Petersilie in Butter dämpfen, rührt ein wenig Mehl ein, und legt nachher die Forellen darauf. Alsdann thut man ein paar kleine mit Nelken gespickte Zwiebeln, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, ein gutes Glas Wein und von dem Essig, womit die Fische abgeblauet sind, auch etwas Salz darauf, deckt es zu, und läßt die Forellen gar, doch nicht zu weich kochen. Man kann dieses Frikassée alsdann in eine schon fertige Pastete von gutem Teig füllen, oder die Pastete auch auf einer Schüssel machen, und nur mit einem Deckel von Blätterteig bedecken, und im Ofen backen lassen.

§. 40. Pastete von Lachs.

Von dem Lachs schneidet man zwei Finger breite Scheiben, nachdem man ihn geschuppt, auch werden alle Gräten ausgebrochen; dann läßt man ihn einige Stunden in Essig liegen. Alsdann macht man eine Farce von einem Stück Butter, einigen Eiern, Sardellen, in Fleischbrühe eingeweichten Semmeln, Capern, gehackten Zwiebeln und Petersilie, belegt den Boden einer Schüssel mit gerösteten Semmelscheiben, legt den Lachs darauf, bedeckt ihn mit der Farce, und macht einen Deckel von Buttermehl darüber. Man kann eine Sardellen-Sauce dazu geben.

§. 41. Krebs-Pastete.

Die Krebse werden in Wein gesotten, die Schwänze ausgebrochen, und diese mit klein gehackten feinen grünen Kräutern, Zwiebeln, etwas Gewürz, Morcheln u. dergl. untermengt. Alsdann macht man von dem Fleisch aus den Scheeren, wozu man noch anderes Fischfleisch nimmt, geriebenem Brod, Butter, Eiern, Kräutern und Gewürze eine feine Farce, bestreicht den Boden einer von Blätterteig auf der Schüssel angefertigten Pastete damit, legt die Krebschwänze nebst dem, womit sie untermengt, darauf, streicht die übrige Farce darüber, macht einen Deckel darauf, und läßt die Pastete backen. Man rührt von Krebsbutter, wozu man die Schalen und das Zuckergebliebene von den Krebsen mit benutzen kann, eine Sauce ab, und gibt sie darüber.

§. 42. Pastete von Spargel.

Der Spargel muß rein gewaschen, abgezogen, und im Wasser ein paar Mal aufgekocht, und auf einen Durchschlag oder Sieb gelegt werden, damit das Wasser rein abläuft. Dann mengt man ihn mit Butter, gehackten Kräutern, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatblumen, bestreicht den Boden und inneren Rand einer Pastete mit einer beliebigen Farce, legt den Spargel hinein, macht den Deckel dar-

auf und läßt sie vollends gar kochen. Es wird eine Rahm = Sauce darüber gegeben.

§. 43. Pastete von Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird, wie zum Gemüse zubereitet, in Wasser abgekocht, und ganz wie die Pastete von Spargel behandelt. Man kann in diese Pastete auch Saucischen mit einlegen, und eine Rahm = Sauce darüber geben.

§. 44. Eine Nieren = Pastete.

Eine Kalbsniere wird ganz klein gehackt, und mit einem guten Theil abgeschälten und klein gestoßenen Mandeln, etwas süßem Rahm, 4 bis 6 Eiern, Zucker, Zimmt, Citronenschale, Muskatblüthe, etwas Pfeffer und Salz recht gut vermengt. Alsdann belegt man eine Form mit Blätterteig, thut das Füllsel hinein, macht einen geflochtenen Deckel darüber, und läßt es hübsch braun backen.

§. 45. Marks = Pastete.

Man stößt oder reibt 8 Loth Mandeln mit dem Weißen von einem Ei recht fein, thut sie in eine Schüssel, und rühret 8 bis 9 Eier nach und nach dazu; alsdann thut man 9 Loth feinen gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindermark, wovon man das Rothe abgemacht, und die Knochensplinter genau davon gesucht, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone hinzu, und rühret es alsdann recht gut zusammen. Hierauf füllt man alles in eine Pastete von Blätter- oder Buttermteig, läßt es gut backen, und gibt es warm auf die Tafel.

§. 46 Kleine Pastetchen mit Allerlei.

Man macht einen recht guten Blätterteig an, treibt ihn gut Messerrücken stark aus, und sticht mit einem blechernen Ausstecher runde Scheibchen, im Umfang einer Obertasse, davon aus. Die Hälfte dieser ausgestochenen Scheibchen wird dann nochmals mit einem etwas kleinen Ausstecher ausgestochen, so daß ein Ringel, welcher ohngefähr einen halben Finger breit ist, bleibt. Diesen Ringel legt man nun auf die mit zerschlagenem Ei bestrichenen Scheibchen richtig auf, drückt ihn ein wenig an, bestreicht ihn ebenfalls mit Ei, und bäckt sie recht schön. Die kleineren ausgestochenen Scheibchen werden ebenfalls bestrichen, und mit gebacken; man braucht sie zuletzt als Deckel auf die Pastetchen. Diese Pastetchen werden nun mit dem, was man gerade hat, oder was es zu der Jahreszeit gibt, gefüllt. Z. B. man nehme Kälbermilch oder Zungen von Kälbern oder Hammeln, koche sie in Wasser ab, ziehe die Haut ab, schneide sie in gröbliche Stücke, und schmore sie in Butter völlig weich; alsdann werden sie fein gehackt, und in einem Kasserol mit etwas Brühe oder Wein und Wasser, gehackter Citronenschale und Citronensaft etwas durchgeschmort; unterdessen rühret man zwei Eier mit ein wenig Wasser und Mehl klar, gießt es zu dem Uebrigen, und läßt es noch ein paar Mal aufkochen. Bei der Kälbermilch ist es nicht nöthig, sie erst zu schmoren, man

hackt sie, und fährt dann so fort. Hat man vielleicht übrig gebliebenen Braten, so hackt man ihn, und bereitet ihn eben so. So kann man diese Pastetchen auf verschiedene Art füllen.

§. 47. Kleine Krebs- oder Fisch-Pastetchen.

Die Krebse werden in Wasser und Salz abgekocht, ausgebrochen, und das Fleisch fein gehackt; alsdann setzt man es mit Butter, gereinigten fein gehackten Morcheln, Citronenschale und Muskatennuß in einem Kasserol zum Feuer, und rührt es, wenn es eine Weile gekocht, mit einigen Eidottern ab, und füllt die, wie in vorhergehendem §. gezeigt, gefertigten Pastetchen damit. Auf diese Art kann man auch jede beliebige Sorte Fisch zubereiten, auch Fisch- und Krebsfleisch unter einander backen. Man hüte sich aber, dieses Füllsel zu stark zu machen, weil sie dadurch an ihrem Wohlgeschmack verlieren.

§. 48. Kleine Pastetchen mit Schweinefleisch.

Man macht die Pastetchen wie §. 46 gezeigt. Alsdann nimmt man ein schönes, nicht zu fettes Stück Schweinefleisch, hackt es fein, vermischt es mit klein gehackten Sardellen, Zwiebeln, Citronenschale und Schinken, und läßt es in einem Kasserol gar schmoren. Zuletzt rührt man es auf dem Feuer noch mit ein paar Eiern und etwas Semmelkrumen ab, und füllt dann die Pastetchen damit.

§. 49. Kleine Pastetchen von Schweinefleisch auf eine andere Art.

Es wird ganz das Gemengsel wie im vorigen §. auch mit einigen Eiern und Semmelkrumen, doch ohne es zu schmoren, gemacht. Sollte das Füllsel durch die Sardellen die gehörige Schärfe nicht erhalten haben, so mischt man ein wenig Salz mit dazu. Alsdann nimmt man Blätterteig, treibt ihn Messerrücken stark aus, und sticht Scheibchen im Umfange eines Bierglases. Eines von diesen Scheibchen wird nun am Rande mit geschlagenem Ei bestrichen, in die Mitte von der Farce darauf gethan, ein anderes Scheibchen darüber gelegt, an dem Rande behutsam angedrückt, oben ganz mit Ei bestrichen, und schön gebacken. Das Bestreichen mit Ei muß man aber erst thun, wenn sie alle fertig sind; man kann sie auch mit dem Rädchen am Rande etwas auszacken. Sie werden warm auf die Tafel gegeben.

§. 50. Französische Pastetchen mit Kalbfleisch.

Ein Stück rohes Kalbfleisch reinigt man von allen Sehnen, schneidet es gröblich, und läßt es mit etwas fein gehackten Chalotten, Champignons, Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Butter schwenken; alsdann hackt man es mit etwas Salz, Nelken und Pfeffer recht fein, thut ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe, und eine oder nach Verhältniß ein paar Eidottern dazu, und rührt es unter einander. Nun verfährt man ganz so, wie in dem vorigen §. gezeigt, doch nimmt man, statt Blätterteig, Buttermteig. Die Pastetchen müssen sogleich, wie sie aus dem Ofen kommen, auf den Tisch gegeben werden, denn

je heißer man sie verspeist, desto besser schmecken sie. Auf dieselbe Art kann man auch ein Gehack von gebratenen Hühnerbrüsten, Puter u. dergl. machen, und die Pastetchen damit füllen.

§. 51. Pastetchen von Milchfleisch und Champignons.

Das Milchfleisch wird blanchirt, die Champignons abgeputzt, und beides in Würfel geschnitten. Etwas davon hackt man zu einer Farce. Das Geschnittene setzt man mit Butter und gehackten Chalotten aufs Feuer, schwitzet es etwas, streut etwas Mehl darüber, läßt es mit Fleischbrühe durchkochen, salzt es gehörig, und läßt dann die Sauce durch einen Durchschlag ablaufen. Hierauf legt man kleine Pasteten-Förmchen mit ausgetriebenem Blätterteig aus, thut in jede von den Formen unten hin etwas von der Farce, von dem Milchfleisch und Champignons darauf, macht einen Teigdeckel darüber, bestreicht sie mit Ei, und bäckt sie gar. Beim Anrichten rührt man die abgelaufene Sauce mit einigen Eidottern ab, schneidet die Deckel von den Pastetchen auf, und gibt in jedes etwas davon.

§. 52. Englische Pastetchen.

Von einigen Köpfen Savoyer- oder Wirsingkohl kocht man die Herzen in guter Fleischbrühe recht gar und kurz, hackt sie dann so fein als möglich, und kocht sie mit etwas süßem Rahm, geriebenen Semmeln, kleinen Rosinen, ein wenig Zucker, Salz, Muskatblüthe und Zimmt zu einem dicklichen Brei; diesen läßt man erkalten, schlägt dann ein paar Eier dazu, und rührt es gut unter einander. Hierauf legt man Pastetchen-Förmchen mit ausgetriebenem Blätterteig aus, füllt von der Masse hinein, gießt auf jedes ein wenig geschmolzene Butter, und bäckt sie eine kleine Viertelstunde. Man nimmt sie dann gleich behutsam aus den Förmchen, und gibt sie sogleich auf den Tisch. Sie müssen ebenfalls wie französische Pastetchen so heiß wie möglich verspeist werden.

§. 53. Pastetchen mit Austern.

Man lasse unter beständigem Quirlen ohngefähr 1 Nösel gute Rindfleischbrühe mit 4 Eidottern, ein wenig Mehl und ein halb Nösel Wein sämig kochen, und vermische dann Citronensaft, gehackte Sardellen und Butter damit; alsdann thut man 32 Stück Austern in ein Kasserol, läßt sie mit dem Saft von einer Citrone heiß werden, und schüttet sie auf einen Durchschlag, durch welchen man den Saft zu der übrigen Sauce laufen läßt. Die Austern putzt man ab, macht die Bärte davon, und legt sie in die Sauce. Man füllt sie nun in Pastetchen, welche man, wie §. 46 gezeigt, vorher gebacken.

§. 54. Kleine spanische Pastetchen.

Man kocht die Brust von einem Huhn mit einem Stück Speck und einem Stückchen Kalbfleisch auf. Alsdann hacke man alles so fein wie möglich mit etwas Knoblauch und Chalotten, thue auch et-

was Gewürz dazu, und fülle dieses Gehack in Pastetchen, wie §. 49 gezeigt, und backe sie recht schön.

§. 55. Herings = Pastete.

Man treibt Blätterteig gut Messerrücken stark aus, und schneidet eine Scheibe ohngefähr in der Größe eines Tellers aus, welche man in eine Form legt. Alsdann rührt man auf dem Feuer 6 ganze Eier in Butter, doch so, daß sie nicht hart werden, sondern bloß anlaufen, und thut sie auf die Teigplatte. Hierauf schneidet man 6 ausgewässerte Heringe wie Sardellen in längliche Streifen, legt die Hälfte davon neben einander auf den Teig, pflückt Butter darauf, und streut Semmelkrumen darüber; dann nimmt man die andere Hälfte des Herings, und legt ihn der Quere über den untern, daß es ein Viereck wird, thut wieder Butter und Semmelkrumen darauf, bäckt es im Ofen, und gibt es warm auf den Tisch.

§. 56. Kleine Pastetchen in Hefenteig.

Man macht einen Teig von Mehl, zerlassener Butter, Milch, einigen Eiern und etwas guter Bierhefe, läßt ihn aufgehen, und walgert ihn dann aus. Alsdann setzt man eine beliebige Farce neben einander auf die eine Hälfte des Teigs, bestreicht die andere mit geschlagenem Ei, und schlägt sie darüber. Hierauf theilt man, und schneidet die kleinen Pastetchen mit einem Kröpfelrädchen aus einander, setzt sie auf ein Kuchenbret, läßt sie noch ein wenig aufgehen, und bäckt sie dann in Schmalz.

§. 57. Käse = Pastetchen.

Es werden abgeschälte Semmeln in Milch eingeweicht, und wieder ausgedrückt. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter ab, schlägt Eier dazu, und rührt die Semmeln nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse oder andern guten Käse mit etwas süßem Rahm glatt darunter. Uebrigens verfährt man nun, wie §. 51 gezeigt.

§. 58. Von Crisetten.

Da die Crisetten gewissermaßen zu den Pasteten gehören, so will ich deren Bereitung mit hierher setzen. Man bereitet das Fleisch oder das Fischfleisch, welches ausgegrätet werden muß, wie zu Pasteten. Die dazu gehörigen modellirten hohen Formen von Blech werden mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, und mit fein ausgetriebenem Blätterteig belegt. Alsdann streicht man etwas von einer passenden Farce, welche bei den Pasteten beschrieben, hinein, und legt das Fleisch ein. Man macht nun einen Deckel von Blätterteig darauf, und bäckt sie in einer Backröhre. Wenn die Crisette gar, stürzt man sie auf eine Schüssel oder Teller um, ziehet die Form ab, schneidet etwas von dem Blätterteig hinweg, und gibt eine passende Sauce dazu.

Zweites Kapitel.

Von allen Sorten Torten, grossen und kleinen Kuchen, der Anfertigung der Glasur und Anweisung, sehr brauchbare künstliche Hefen zu bereiten.

Sowohl die Torten wie auch die Kuchen werden am schönsten, wenn man sie in einem Bäckerbackofen bäckt. Ich habe es alle Mal angemerkt, ob die Hitze stark oder schwach sein muß; darnach muß man sich genau richten, denn darauf kommt es sehr an, daß das Backwerk geräth. Bäckt man in einer Röhre, so muß diese recht gut gesetzt, und die Züge darum recht wohl eingetheilt sein, damit die Hitze von allen Seiten gleichmäßig ist. In der Röhre müssen die Formen oder die Bleche, worauf man bäckt, auf einem Roste stehen, oder man legt Backsteine oder Ziegeln darunter; man wird sehr bald durch die Erfahrung es kennen lernen, ob sich das Backwerk auf die eine oder andere Art am schönsten bäckt. Wie der Blätterteig und der Buttermteig, wovon auch Torten und Kuchen verfertigt werden, bereitet wird, habe ich im ersten Kapitel der zweiten Abtheilung S. 1. und 2. gezeigt. Ich bemerke nur noch, daß man die Kuchen oder Torten von diesem Teige, sobald sie aus dem Ofen kommen, sogleich vom Bleche schieben muß.

§. 1. Biscuit-Torte.

Schlage 16 Eier in einen etwas tiefen runden Kessel, schlage sie ein wenig mit dem Besen und thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu; setze den Kessel auf gelindes Kohlenfeuer, und lasse die Masse unter beständigem Schlagen lauwarm werden, setze sie dann vom Feuer ab, fahre fort zu schlagen, bis sie kalt wird, setze sie wieder auf, schlage sie nochmals lauwarm und dann wieder kalt; alsdann thue das Bes-

chen heraus, wiege $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl ab, siebe es durch das Mehlsieb zur Masse, und rühre es nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone mit einem etwas breiten Kochlöffel schnell, doch behutsam darunter. Diese Masse füllt man nun in mit Butter bestrichene und an den Seiten mit Papier, welches ohngefähr drei Finger breit höher als die Form ist, belegte Tortenformen, und bäckt sie bei mäßigem Feuer. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, und gebacken ist, so thut man sie nicht gleich aus der Form, sondern läßt sie noch ein Weilchen stehen, dann stürzt man sie um, hebt die Form ab, und löst das Papier davon los. Ganz kalt darf die Torte aber auch nicht werden, weil sie sich sonst auf dem Boden der Form anhängt, und dann nicht gut herausgeht. Dieses ist eine Regel, welche bei allen Torten beobachtet werden muß. Hat man die Masse aber in kleine Formen, als Herzchen, Röschen u. dergl., welche auch nicht mit Papier belegt werden, gefüllt, so muß man sie sogleich, wie sie aus dem Ofen kommen, heraus thun.

§. 2. Biscuit-Torte auf eine andere Art.

Thue 20 Eier in einen etwas tiefen Kessel, schlage sie ein wenig mit dem Beschen, wiege 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu, und schlage diese Masse, wie in vorhergehendem §. gezeigt, zweimal warm und kalt. Alsdann nimm das Beschen aus der Masse und schlage es ab. Wiege 1 Pfd. feines trockenes Kernmehl, siebe es dazu, und rühre es nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone zu der Masse; fülle sie in bestrichene und mit Papierstreifen belegte Tortenpfannen, und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 3. Biscuit-Torte auf noch eine andere Art.

Man thut das Weiße von 15 Eiern in einen Kessel, und schlägt es zu einem starken Schnee; wenn man den Kessel umstürzt, und das Beschen darin stehen bleibt, oder wenn man es heraus hebt, und die Spitzen, welche sich dadurch vom Schnee bilden, gerade in die Höhe stehen bleiben, so ist der Schnee gut; alsdann thue das Gelbe von den 15 Eiern und $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, und schlage es unter einander; thue das Beschen heraus, wiege $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl ab, siebe es zur Masse, und rühre es nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone dazu. Verfahre übrigens nun so, wie oben gezeigt.

§. 4. Brod-Torte.

Schneide Brod in kleine Würfel, lege es auf ein Blech, setze es in den Backofen, und röste es, doch laß es nicht verbrennen; alsdann stoße und siebe es durch. Stoße $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandeln und schlage sie durch einen mit nicht zu großen Löchern versehenen Durchschlag. Thue in den hölzernen Asch 1 Pfd. gestoßenen Zucker, schlage das Gelbe von 16 Eiern dazu, und das Weiße davon in einen Kessel; reibe den Zucker und das Eigelb mit der hölzernen Keule eine Viertelstunde lang recht zusammen, thue dann die $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandeln und $\frac{1}{4}$

Pfd. von dem gestoßenen Brod, nebst 1 Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und etwas klein geschnittenen Citronat und Drangenschalen, in deren Ermangelung man auch eine oder zwei Citronen abreiben kann, dazu, und reibe es noch eine gute Viertelstunde, wobei man nach Bedarf noch ein oder mehrere ganze Eier dazu schlägt, so daß die Masse wie ein dicklicher Brei ist. Das Weiße von den 16 Eiern wird zu einem starken Schnee geschlagen, zur Masse gethan, und darunter gerührt; fülle sie alsdann in mit Butter bestrichene und, wie oben gezeigt, mit Papier belegte Tortenformen, und backe sie bei mäßigem Feuer eine Stunde. Man hüte sich, während dieser Zeit die Torte zu verrücken, oder, wenn man in einer Röhre bäckt, diese zu öffnen, damit sie nicht zusammenfällt.

§. 5. Brod-Torte auf eine andere Art.

Wiege 1 Pfd. Zucker in den Asch, schlage 14 Eier dazu, und rühre es ein Weilchen zusammen; alsdann thue noch $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenes Brod, 1 Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Nelken, etwas klargehackten Citronat und Drangenschalen dazu, und rühre eine Stunde alles wohl zusammen, wobei man nach und nach noch 4 bis 6 ganze Eier hinein schlägt; die Masse muß wie ein etwas starker Brei sein. Verfahre dann so, wie in dem vorhergehendem §. gezeigt.

§. 6. Mandel-Torte.

Man brühe 1 Pfd. Mandeln, worunter einige Loth bittere sind, und ziehe es ab. Hat man einen Reibstein, so reibt man sie darin mit 3 bis 4 ganzen Eiern recht fein, oder trocknet sie, stößt sie im Mörser und schlägt sie durch den Durchschlag. Wiege 1 Pfd. gestoßenen Zucker, thue ihn in den hölzernen Asch, die Mandeln nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone dazu, und schlage die Dottern von 16 Eiern hinein, wo man dann alles eine Viertelstunde lang gut unter einander reibt. Hat man die Mandeln trocken gestoßen, so muß man noch zwei bis drei ganze Eier mit dazu schlagen. Das Weiße von 16 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, zur Masse gethan, und darunter gerührt. Fülle sie alsdann in mit Butter bestrichene und mit Papier belegte Tortenformen, und backe sie eine Stunde lang bei mäßigem Feuer; wobei man dasselbe, wie bei der Brod-Torte, zu beobachten hat. Man kann diese Torte auch, wie bei der Brod-Torte gezeigt, mit ganzen Eiern rühren, und sie eben so behandeln.

§. 7. Chocoladen-Torte.

Man schlage 16 Eier in einen Kessel, thue 1 Pfd. Zucker dazu, schlage es, wie bei der Biscuit-Torte gezeigt, zweimal warm und kalt, siebe 20 Loth Mehl durch das Mehlsieb, und thue es nebst 12 Loth auf dem Reibeisen geriebener Chocolate zur Masse, und rühre es hinein. Backe sie sodann, wie bei der Biscuit-Torte gezeigt.

§. 8. Chocoladen-Torte auf eine andere Art.

Reibe oder stoße $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 2 bis 3 ganzen Eiern recht fein; thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker in einen Asch, schlage das Gelbe von 15 Eiern dazu, thue die Mandeln und 12 Loth geriebene Chocolate hinein, und rühre alles mit der Keule wohl unter einander. Das Weiße von den 15 Eiern schlage zu starkem Schnee, rühre ihn unter die Masse, und thue sie dann in mit Butter bestrichene und mit Papier belegte Tortenformen, und backe sie, wie die Brod-Torte bei gelindem Feuer.

§. 9. Tourte admirable.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker darunter, und röste es dann ab, welches auf folgende Art gemacht wird: Man thut die Masse in einen flachen Kessel, setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer, und rührt sie immer mit einem Kochlöffel um, damit sie sich nicht auf dem Boden aufsetzt und anbrennt; sobald die Masse sich von selbst ablöst, oder wenn man einen Finger ein wenig naß macht, darauf drückt, und sich nichts anhängt, so ist sie gut. Zupfe sie in kleine Stückchen, und laß sie kalt werden; alsdann würke man beim Zusammenarbeiten eine Hand voll feines Mehl mit hinein, treibe sie klein Finger stark aus, schneide sie rund, mache einen Rand darum, setze sie in den Ofen, und lasse sie langsam backen. Sobald die Torte völlig ausgebacken, nimmt man sie aus dem Ofen, läßt sie völlig kalt werden, und füllt sie mit einer beliebigen Sorte Eingemachten oder Marmelade. Schlage nun 6 Eier zu einem starken Schnee, schlage $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Raffinat-Zucker mit darunter, und streiche ihn darüber, besiebe sie stark mit feinem Zucker, und stelle sie noch eine halbe Stunde bei ganz gelindem Feuer in den Ofen.

§. 10. Pinzer-Torte.

Stoße oder reibe 1 Pfd. Mandeln mit Wasser recht fein, würke sie dann mit einem Pfd. frischer süßer Butter, einem Pfd. gestoßenen Zucker, einem und $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Mehl nebst der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale von zwei Citronen zusammen, treibe diese Masse Federspulen stark aus, schneide sie rund, und setze einen Rand darauf. Alsdann belege sie mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren oder dergl.; treibe andere Masse wieder aus, schneide fingerbreite Streifen, lege sie geflochten darüber, bestreiche sie vermittelst eines Pinsels mit geschlagenem Eigelb, und backe diese Torte bei gelindem Feuer. Will man bei dieser Torte mehrere Lagen auf einander setzen, so behandelt man sie auf folgende Art: Man läßt sich vom Klempner einen drei Zoll hohen, im Durchschnitt 10 bis 12 Zoll habenden blechernen Reif, welcher aus zwei Hälften besteht, die man durch Hälchen an einander befestigen kann, verfertigen. Mit diesem Reif, welcher mit Butter bestrichen, sticht man die ausgetriebene Masse aus, setzt einen Rand darauf, füllt sie mit Eingemachtem, sticht wieder mit dem Reif von der

ausgetriebenen Masse aus, und legt sie darüber, macht auch bald einen Rand darauf, setzt den Reif darum, und bäckt sie bei gelindem Feuer. Sobald sie gebacken, nimmt man den Reif davon, legt wieder Eingemachtes darauf, eine andere Decke darüber, und wenn man noch mehr aufsetzen will, auch einen Rand darauf. Das Blech, worauf die Torte steht, wird nun auf ein Bret gesetzt, damit sie nicht mehr von unten bäckt; dann macht man den Streif darum, und setzt sie wieder in den Ofen. Wenn man das letzte Mal Eingemachtes darauf gethan hat, so macht man eine geflochtene Decke darüber, bestreicht sie, wie oben gezeigt, mit Eigelb, und läßt sie langsam backen. Sie muß warm vom Bleche geschoben werden.

§. 11. Sand-Torte oder Pfundkuchen.

Laß einen Asch oder Schüssel auf dem Feuer oder im Ofen warm werden, rühre darin 1 Pfd. Butter zu Schaum, dann nach und nach das Gelbe von 16 Eiern dazu. Sobald dieses recht schaumig gerührt, so thut man 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Pfd. feines durchgeseibtes Mehl, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone nach und nach dazu, und rührt es wohl zusammen. Das Weiße von 16 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und behutsam darunter gezogen. Alsdann wird die Masse in Formen gefüllt, und bei langsamem Feuer gebacken. Da die Masse nicht sehr steigt, so werden die Formen nicht mit Papier belegt, sondern bloß mit Butter bestrichen.

§. 12. Torte von Lampertsnüssen.

Die Lampertsnuß-Kerne werden auf ein Blech gethan, und ein Weilchen in den heißen Ofen gesetzt, wodurch die braune Schale abspringt, welche man dann noch zwischen einem groben Tuche völlig abreibt. Alsdann wird diese Torte ganz so, wie die Mandeltorte, bereitet. Auch kann man die Kerne brühen und schälen.

§. 13. Wiener-Torte.

Man würke mit 8 Eiern, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und so viel feinem Mehl, als man braucht, nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone, eine etwas feste Masse. Diese treibe man Federspulen stark aus, schneide nach beliebigem Umfange eine oder mehrere runde Platten, setze auf jede einen schmalen Rand, lege sie auf Bleche und backe sie bei schwacher Hitze hellgelb aus. Lege eine von diesen Platten auf eine Schüssel, und belege sie mit einer Sorte eingemachter Früchte, dann eine andere Platte darauf, auf diese wieder eine andere Sorte Eingemachtes und so weiter. Die letzte Platte glasirt man mit einer Eiweißglasur, (deren Verfertigung weiter unten gezeigt wird,) oder gießt einen weißen Guß darüber, (worüber man im folgenden Kapitel nachlesen kann).

§. 14. Kraft-Torte.

Man verfertigt eine Biscuitmasse, rührt mit dem Mehl noch

1 Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ gestoßene Nelken und etwas kleingehackten Citronat und Drangeschalen dazu. Uebrigens verfährt man ebenso, wie bei der Biscuit-Torte gezeigt.

§. 15. Kartoffel-Torte.

Siede Kartoffeln, schäle sie, laß sie kalt werden, und reibe sie auf dem Reibeisen. Thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker in einen Asch, schlage die Dottern von 16 Eiern dazu, und rühre es wohl zusammen. Wiege 1 Pfd. von den geriebenen Kartoffeln, und rühre sie nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone auch dazu. Das Weiße von den 16 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und darunter gezogen; alsdann wird diese Masse in mit Butter bestrichene, mit Papier ausgelegte Tortenformen gethan, und bei mäßigem Feuer gebacken.

§. 16. Aepfel-Torte mit Brod.

Schäle Borstorfer Aepfel, löse den Kröbs heraus, und schneide sie in dünne Scheiben. Alsdann thue sie mit gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, kleingehackten Citronenschalen und ein wenig weißem Wein in ein Kasserol, und laß dieses unter einigem Umrühren so lange kochen, bis es ein dicker Brei ist. Stoße geröstetes Brod, siebe es durch, und mische etwas gestoßenen Zucker und Zimmt darunter. Eine Tortenform wird sehr stark mit Butter bestrichen, das Brod hinein gestreut, und auf dem Boden und an den Seiten einen kleinen Finger stark angedrückt. Die Aepfelmasse wird alsdann hinein gethan, wieder eben so stark Brod aufgestreut, mit der Hand etwas fest zusammen und an den Seiten angedrückt, einige kleine Stückchen Butter oben darauf gelegt, und bei mäßigem Feuer gebacken.

§. 17. Croquant-Torte.

Man würke von dem Weißen von 6 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. süßer Butter, einem Theile Zucker und zwei Theilen Mehl eine Masse zum Austreiben, treibe sie Federspulen stark aus, und lege sie in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform. Nun nehme man einen Eßlöffel voll Mehl, und rühre es mit $1\frac{1}{2}$ Nösel guten saueren Rahm auf dem Feuer zu einem Brei, thue alsdann noch $\frac{1}{2}$ Nösel saueren Rahm und das Gelbe von 6 Eiern dazu. Schneide Kirschen oder Aprikosen, Zwetschen und dergl. (wenn man keine frischen hat, nimmt man eingemachte) klein, rühre sie unter den Brei, und thue ihn in die Tortenform auf den ausgetriebenen Boden, thue noch einige Stückchen süße Butter darauf, besiebe sie mit Zucker, und backe sie bei langsamem Feuer.

§. 18. Makaronen-Torte.

Man stoße 1 Pfd. abgezogene Mandeln, worunter einige Loth bittere, schlage sie durch einen mit nicht zu kleinen Löchern versehenen Durchschlag. Schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker darunter, alsdann die Mandeln nebst etwas kleingehacktem Citronat, ein wenig gestoßenen Zimmt und die abgerie-

bene Schale einer Citrone, lege auf den Boden einer Tortenform ein danach geschnittenes, mit Butter bestrichenes Stück Papier, streiche die Masse einen halben Zoll stark darauf, und backe sie bei ganz schwachem Feuer bräunlich.

§. 19. Johannisbeer-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. süße und $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere geschälte Mandeln werden gestoßen, in einen Asch gethan, 8 Eidottern dazu geschlagen, und dieses unter einander gerührt; alsdann werden eingemachte Johannisbeeren und etwas Zucker darunter gemischt. Diese Masse wird nun auf eine von Butter- oder Blätterteig gefertigte Torte gestrichen, ein Deckel darüber gelegt, mit verdünntem Eigelb bestrichen und gebacken.

§. 20. Schweizer Torte.

Man rührt 1 Pfd. zerlassene gereinigte Butter mit 15 Eiern zu Schaum, thut nach und nach 1 Pfd. gestoßenen Zucker, etwas Zimmt, Nelken und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, zuletzt 1 Pfd. gestoßenes und durchgeseihtes Roggenbrod. Das Weiße von den 15 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und darunter gezogen. Fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform, mache sie nicht zu voll, und backe bei mäßigem Feuer.

§. 21. Genfer Torte.

Dazu wird folgende Masse bereitet: Man rührt 1 Pfd. zerlassene Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, 12 Stück hart gekochte feingeriebene oder gestoßene Eier, 1 Pfd. Zucker, etwas Zimmt und die abgeriebene Schale von einigen Citronen dazu, und rührt alles recht wohl unter einander. Von dieser Masse streicht man fünf bis sechs dünne Kuchen von einer Größe auf ein mit Butter bestrichenes Papier, läßt sie bei ganz gelindem Feuer backen, und macht dann das Papier davon. Nun wird folgende Crème gefertigt: 6 bis 8 Eidottern werden in $1\frac{1}{2}$ Mäsel saueren Rahm geschlagen, 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmt dazu gethan, und dieses auf dem Feuer abgerührt. Auf jeden Kuchen wird Messerrücken dick von der Crème gestrichen, und sie dann auf einander gesetzt, und mit dem Messer rund herum gerade geschnitten. Alsdann bereitet man von der weiter hinten beschriebenen Rosenglasur eine gehörige Quantität, rührt 12 bis 16 Loth geschälte, recht fein gehackte Mandeln darunter, überzieht die ganze Torte damit, und läßt sie im verschlagenen Ofen trocknen.

§. 22. Rahm-Torte.

Man setze in einem Kasserol $1\frac{1}{2}$ Maas Rahm aufs Feuer, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, etwas Muskatblüthe und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu; rühre das Gelbe von 10 bis 12 Eiern mit einem Löffel voll Mehl klar, thue es, sobald der Rahm kocht, dazu, und fahre fort, noch ein Weilchen zu rühren, gieße es dann in einen Asch, und lasse es abkühlen. Das Weiße von

den Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und, sobald jenes kalt ist, recht gut darunter gemischt. Nun wird eine federspulenstarke Platte von Buttermenge verfertigt, auf diese Messerrücken stark Makaronenmasse aufgestrichen, alsdann die abgerührte Masse, und dieses nun bei mäßiger Hitze gebacken. Die Makaronenmasse wird auf folgende Art verfertigt: man reibt oder stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln mit dem Weißen von 2 Eiern recht fein, thut sie in einen Utsch oder eine Schüssel, und rührt 20 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und so viel Eiweiß darunter, daß es ein dicklicher Brei ist. Wenn die Masse zu dieser Sorte nicht ganz verbraucht wird, so kann man noch einige Makaronen davon machen und backen.

§. 23. Leipziger Torte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter zu Schaum, schlage nach und nach die Dottern von 8 Eiern, auch 4 ganze dazu, rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene Mandeln ebenfalls nach und nach darunter; gieße 2 bis 3 Löffel voll gute Hefen, eben so viel Rahm, und thue etwas Muskatblüthe, ein wenig Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu; rühre alles gut unter einander, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, und backe sie bei gelinder und gleichmäßiger Hitze.

§. 24. Marmorirte Torte.

Man bereitet eine Biscuitmasse, und theilt sie in 5 Theile; unter einen Theil rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Chocolate, unter den andern $\frac{1}{4}$ Pfd. so fein als möglich gehackte Pistazien, unter den dritten etwas Karmin, und zwei Theilen läßt man die gewöhnliche Farbe. Diese Masse thut man löffelweise, einen um den andern, in eine mit Butter ausgestrichene und mit Papier belegte Tortenform, so daß es marmorirt aussieht, und bäckt sie bei gelinder Hitze. Man kann auch nur zwei Farben anmachen, z. B. mit Chocolate oder mit etwas Karmin, was auch gut aussieht.

§. 25. Kirsch = Torte en surprise.

Man bäckt hierzu einen Blätterteigkuchen auf folgende Art: Der Boden wird von dem Teige stark Messerrücken dick ausgetrieben, an dem Rande gut Daumen breit mit verdünntem Eigelb bestrichen, und ein eben so breiter, Federspulen starker Rand darauf gelegt; alsdann wird er gebacken, und wenn er bald gar ist, zieht man das Blech etwas hervor, bestreut den Rand dick mit Zucker, schiebt ihn wieder hinein, und läßt ihn vollends ausbacken. Der Kuchen wird inwendig mit eingemachten Kirschen gefüllt, und dann mit Plissons bedeckt. Nämlich: man gießt 2 Mäsel süßen Rahm und 2 Mäsel Milch in einige flache Gefäße, läßt sie kochend heiß werden und stehen, bis sich eine dicke Haut darüber gezogen. Diese nimmt man mit dem Schaumlöffel ab, und legt sie auf die Kirschen, macht die Milch wieder heiß, läßt eine Haut ziehen, nimmt diese wieder ab, legt sie auf, und fährt so

fort. Man besiebt die Plissons mit gestoßenem Zucker, und hält das glühende Glasierereisen oder Schaufel darüber, und brennt sie bräunlich.

§. 26. Maronen = Torte.

Eine Tortenform wird mit ausgetriebenem Blätterteig ausgelegt; die Maronen werden geröstet, geschält, und $\frac{1}{2}$ Pfd. davon mit dem Gelben von 8 Eiern fein gerieben; $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird dazu gerührt, das Weiße von 8 Eiern zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, die Masse in die belegte Tortenform gethan, von ausgerolltem Blätterteig ein Deckel darüber geflochten, bestrichen, und bei mäßigem Feuer gebacken.

§. 27. Reis = Torte.

Man wasche $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, und koche ihn mit Wasser einmal auf, thue ihn dann in ein Maas Wein, und lasse ihn darin aufquellen, doch muß man sich hüten, daß der Reis nicht zerkoht oder breiig wird; die Körner müssen ganz bleiben. Reibe auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker einige Citronen ab, stoße und thue ihn nebst etwas kleingehacktem Citronat unter den Reis, sobald er kalt ist, streiche diese Masse auf eine von Blätter- oder Buttermteig gefertigte Torte, und backe sie.

§. 28. Reis = Torte auf eine andere Art.

Der Reis wird gewaschen, und in Milch gekocht, wozu man $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter thut. Wenn er abgekühlt ist, rührt man 6 Eidottern dazu, streicht die Masse auf die Torte, und begießt sie mit zerlassener Butter, in welche man drei Eidottern gerührt hat. Alsdann bäckt man sie bei ziemlich starker Hitze.

§. 29. Mazarines.

Reibe oder stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein; mache einen Asch warm, und rühre darin 1 Pfd. süße Butter mit dem Gelben von 12 Eiern zu Schaum; rühre nach und nach 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Nösel saueren Rahm, 1 Pfd. feines Mehl, 4 Loth kleingehackten Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone und die gestoßenen Mandeln dazu. Schlage das Weiße von den 12 Eiern zu starkem Schnee, ziehe ihn unter die Masse, fülle sie in nicht zu stark mit Butter bestrichene Formen, und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 30. Quitten = Torte.

Der Boden, auf welchen man einen etwas starken Rand gelegt, wird von Blätterteig gefertigt, und eingemachte Quitten-Früchte darauf rangirt. Das von vier gebratenen und durchgeriebenen Borstorf-Aepfeln erhaltene Mark rührt man mit vier Eidottern, Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und Citronenschale recht fein; das Weiße von zwei Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, darunter gerührt, und die Quitten auf der Torte ganz damit überzogen. Oben darauf streut man etwas fein gestoßenen, leichten Biscuit, und bäckt sie dann. Man

kann auch eine Torte mit dieser Aepfelmasse füllen, ohne Quitten hinzuzulegen.

§. 31. Torte mit verschiedenen Sorten Früchten oder Marmelade.

Man verfertigt von Blätterteig einen Kuchen oder Torte nach der Größe des Tellers oder der Schüssel, auf welcher man sie geben will. Der Boden muß stark Messerrücken dick ausgetrieben, ein Federspulen starker und Daumen breiter Rand darauf gelegt, und dann gebacken werden. Alsdann wird er auf die Schüssel gelegt, ein Maas saurerer Rahm zu Schaum geschlagen, mit gestoßenem Zucker versüßt, und so hoch wie möglich auf die Torte dressirt, und mit ausgelesenen Erdbeeren belegt. Statt der Erdbeeren kann man auch eingemachte Aprikosen, Pfirschen, Kirschen u. s. w. nehmen. Auch kann man eine beliebige Sorte Marmelade unter den Rahmschnee schlagen, ohne dann Früchte darauf zu legen, so wie auch ganz kleine Törtchen, wie Pastetchen, mit dieser Crème füllen, und mit Früchten belegen.

§. 32. Spanische Mandel = Torte.

Eine Tortenform wird mit Messerrücken dick ausgetriebenem Blätterteig belegt; $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln werden mit 8 Eidottern recht fein gerieben oder gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone darunter gerührt, das Weiße von den 8 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und ebenfalls darunter gerührt, diese Masse dann in die belegte Tortenform gefüllt, von ausgetriebenem Blätterteig ein Deckel darüber geflochten, mit verdünntem Eigelb bestrichen, und bei mäßigem Feuer gebacken.

§. 33. Gelbe = Rüben = Torte.

Man weiche für 1 Gr. Semmeln in Milch, reinige 12 bis 15 gelbe Rüben mittlerer Größe, reibe sie auf dem Reibeisen, und lasse sie mit 12 Loth süßer Butter in einem Kasserol auf dem Feuer schmelzen; alsdann werden die eingeweichten Semmeln dazu gethan, 10 Eier in einem Geschirr recht unter einander geschlagen, und mit sechs Loth geschälten, fein gestoßenen süßen und 2 Loth bittern Mandeln nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker darunter gerührt, die Masse in ein verzinntes mit Butter ausgestrichenes Kasserol gethan, gestoßener Zucker und Zimmt darauf gestreut, und bei mäßigem Feuer gebacken. Man verspeißt diese Torte gewöhnlich noch warm.

§. 34. Sagebutten = Torte.

Ausgekernte frische oder getrocknete Sagebutten werden mit großen Rosinen in geringem Weine weich gekocht, und sobald sie nicht mehr zu heiß sind, durch ein Haarsieb gerieben, mit gestoßenem Zwieback vermischt, damit die Masse etwas stark wird, und so viel gestoßener Zucker dazu gethan, daß sie süß genug ist; alsdann wird noch etwas gestoßener Zimmt und Zitronenschale dazu gethan. Die Torte wird von Buttermehl verfertigt, die Sagebuttenmasse hinein gestrichen, und

ein ganzer Deckel von ausgetriebenem Buttermteig, auf welchem man ein paar Sternchen ausgestochen, darüber gelegt, am Rande mit dem Kneipeischen gekräuselt, die ganze Decke mit verdünntem Eigelb bestrichen, und dann gebacken.

§. 35. Prinzessin = Törtchen.

Rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. zerlassene Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, und thue dabei nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu; alsdann rühre 12 Loth mit Eiweiß fein gestoßene oder geriebene Mandeln nebst etwas abgeriebener Citronenschale und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl dazu; das Weiße von 5 Eiern schlage zu starkem Schnee, und rühre ihn darunter. Setze diese Masse in Häufchen im Umfang einen Thalers auf mit Papier belegte Bleche, bestreiche sie leicht mit zerrührtem Eigelb mittelst eines Pinsels, bestreue sie mit gehackten Mandeln und gröblich gestoßenem Zucker, und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 36. Gefüllte Sand = Torte.

Man würke einen Teig von einem Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone, und so viel Eiern als nöthig, zum Austreiben an; treibe ihn aus, formire 3 oder 4 gleiche runde Böden davon, lege sie über einander, zwischen jeden Eingemachtes, und backe sie bei gelindem Feuer. Sind sie gebacken, kann man sie mit einer Eiweißglasur überziehen.

§. 37. Französische Torte.

Man macht einen Butter- oder Blätterteig an, treibt ihn aus, und schneidet nach einem Teller 8 bis 12 runde Scheibchen davon, welche man mit verdünntem Ei bestreicht und bäckt. Nun verdünnt man einige beliebige Sorten Marmelade mit ein wenig Wein, und mischt Zucker, Zimmt und Citronenschale darunter, verfertigt auch etwas Makaronenmasse, legt eine von den Scheiben auf ein Blech, streicht Messerrücken dick Marmelade darauf, legt wieder eine Scheibe auf, bestreicht sie wieder, und fährt so fort, bis sie alle über einander liegen. Zur Abwechslung streicht man auch einige Mal Makaronenmasse auf, oder legt eingemachte Früchte, als Kirschen, Aprikosen u. s. w. dazwischen. Die oberste Scheibe drückt man, doch ohne sie zu zerbrechen, so fest wie möglich auf, setzt die Torte dann in einen verschlagenen Ofen, und läßt sie so etwas ausbacken. Sobald sie wieder kalt ist, überzieht man sie oben und an den Seiten mit einer Glasur.

§. 38. Wein = Torte.

Man lasse Wein auffieden, unterdessen zerrühre zwei oder drei Eidottern in etwas kaltem Weine, schütte es zu dem gesottenen, und laß es zusammen dick sieden. Thue etwas Butter und so viel Zucker dazu, bis es süß genug ist, fülle es in eine von Buttermteig verfertigte Torte, und backe es.

§. 39. Mark = Torte.

Man schmelze $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindermark, und rühre es, wenn es kalt ist, zu Rahm, stoße oder reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene süße Mandeln mit etwas Drangenblüthenwasser recht fein, vermische vier ganze Eier, vier Eidottern und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone damit; rühre alles wohl zusammen, und thue noch, sollte es zu dünn sein, etwas Semmelkrume dazu; rühre nun 1 Pfd. gestoßenen Zucker hinein, und fülle die Masse in mit Butter ausgestrichene Tortenformen, und lasse sie langsam backen. Diese Torten müssen noch warm aufgetragen werden.

§. 40. Krebs = Torte.

Ein halbes Schock Krebse werden ohne Salz gekocht, die Schwänze herausgebrochen, das Uebrige gestoßen, und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. süßer Butter, Krebsbutter auf folgende Art davon gemacht: Aus den gekochten Krebsen muß der bittere Magen herausgenommen, und der Kopf abgeschnitten, alsdann in einem Mörser recht gut gestoßen, mit dem halben Pfunde Butter und einer guten Tasse voll Wasser in ein Kasserol gethan, und so lange gekocht werden, bis das Wasser größtentheils eingekocht ist; nun wird dieses durch eine Serviette gedrückt und stehen gelassen, bis es geronnen ist. Diese Butter wird nun mit 12 Eidottern zu Schaum gerührt, und zwei bis drei in Milch geweichte Semmeln, etwas gestoßener Zucker, ein wenig Salz und Muskatennuß dazu gerührt. Das Weiße von 12 Eiern schlage zu Schnee, und ziehe ihn darunter. In einer runden oder ovalen Tortenform oder Kasserol belege den Boden und die Seiten mit Papier, welches mit Butter bestrichen, rangire die Krebschwänze hinein, thue obige Masse darauf, und backe sie eine Stunde bei mäßigem Feuer.

§. 41. Blätter = Kuchen.

Der Blätterteig wird, wie schon gezeigt, angemacht, doch kann man bei dem Anrühren ein paar Löffel voll guten Franzbranntwein mit hinein thun; man treibt ihn wie eine Federspule stark aus, schneidet ihn nach einem beliebigen Muster rund aus, bestreicht ihn vermittelst eines Pinsels mit durch Milch oder Wasser verdünntem Eigelb, und bäckt ihn bei ziemlich starker Hitze. Sobald der Kuchen gebacken und aus dem Ofen kommt, bestreut man ihn stark mit Zucker und etwas Zimmt, und schiebt ihn sogleich vom Bleche, welches alle Mal bei dem Blätterkuchen zu beobachten ist.

§. 42. Blätterkuchen oder Torte mit eingemachten Früchten.

Man verfertigt den Blätterteig, treibt ihn Messerrücken stark aus, und schneidet einen runden Kuchen; diesen bestreicht man am Rande gut Daumen breit mit verdünntem Eigelb, schneidet von dem Teige einen eben so breiten Rand, legt ihn darauf, und bestreicht ihn ebenfalls; nun legt man eingemachte, ausgekernte Kirschen oder Johannis-

beeren u. dergl. darauf, schneidet mit dem Backrädchen, damit sie gekräuselt aussehen, fingerbreite Streifen, und legt sie von beiden Seiten geflochten darüber, bestreicht sie, legt noch einen Rand darauf, und bäckt bei etwas starkem Feuer. Wenn man noch nicht Erfahrung genug hat, den Grad der Hitze genau zu treffen, so thut man am besten, erst ein Stückchen von dem Teig in den Ofen zu legen, damit man sieht, wie er bäckt.

§. 43. Kraft-Kuchen.

Man nimmt Citronat, eingemachte Orangeschalen und eingemachte Nüsse, und schneidet sie mit dem Wiegemesser klar. Der Kuchen wird von Blätterteig, wie in dem vorigen §. gezeigt, zurecht gemacht, das Geschnittene darauf gestrichen, und ein ganzer Deckel darauf gelegt, bestrichen, und schnell gebacken.

§. 44. Aprikosenkuchen von Blätterteig.

Die Aprikosen müssen reif, doch noch hart sein; man legt sie einige Minuten in kochendes Wasser, nimmt sie wieder heraus, schält sie, schneidet sie von einander, thut die Kerne davon, und legt die Stückchen neben einander auf den von Blätterteig gefertigten Kuchen, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, und legt ein starkes nach der Größe des Kuchens geschnittenes Papier darüber, damit die Aprikosen nicht zu schwarz werden, und bäckt ihn. Die Kerne schlägt man auf, schält die inneren, schneidet sie von einander, und drückt sie auf die Aprikosen. Man kann auch von dem Blätterteige einen ganzen Deckel darüber legen, wo man dann das Papier so wie auch die Kerne wegläßt.

§. 45. Citronatkuchen oder Torte.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. Citronat in feine längliche Stückchen, und läßt sie in Wein aufkochen. Wenn es einige Mal aufgekocht, hebt man es ab, thut etwas länglich geschnittene und geschälte Mandeln dazu, und läßt es ein Weilchen stehen und durchziehen; während dessen verfertigt man den Kuchen von Blätter- oder Buttermteig, streicht den Citronat darauf, legt einen ganzen oder geflochtenen Deckel darüber, bestreicht und bäckt ihn.

§. 46. Zwetschenkuchen von Blätterteig.

Die Zwetschen, welche recht reif sein müssen, schneidet man von einander, und legt sie neben einander auf den von Blätterteig bereiteten Kuchen; man bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt, macht einen geflochtenen Deckel darüber, bestreicht diesen mit verdünntem Eigelb, und bäckt ihn.

§. 47. Kuchen à la Crème von Buttermteig.

Ein Eßlöffel voll Mehl wird mit dickem Rahm in einem Kasserol gerührt, die Dottern von 12 Eiern hinein geschlagen, etwas geriebene Muskatennuß, gestoßener Zimmt, Drangenblüthen, abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker und etwas mit dem Wiege-

messer klar geschnittene eingemachte Nüsse dazu gethan, und gut unter einander gerührt. Nun gießt man noch ein Löffel Rahm dazu, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochend heiß werden, doch nicht kochen. Der Kuchen wird von Blätterteig verfertigt, obige Masse hinein gefüllt, und bei mäßiger Hitze gebacken.

§. 48. **Apfelfuchen von Buttermteig.**

Borstorfer oder andere gute Äpfel werden geschält, in mehrere Theile der Länge nach von einander geschnitten, vom Kern gereinigt, und mit etwas Wein zu einem dicken Muß gekocht; alsdann vermischt man dieses mit Zucker, gewaschenen und ausgelesenen kleinen Rosinen, Zimmt und abgeriebener Citronenschale, streicht dieses in einen von Buttermteig verfertigten Kuchen, macht einen geflochtenen Deckel darüber, bestreicht diesen mit verdünntem Eigelb, und bäckt ihn.

§. 49. **Apfelfuchen von Blätterteig.**

Man verfertigt von Blätterteig einen Kuchen, schneidet die geschälten und vom Kröbs gereinigten Äpfel in Würfel, streut sie darauf, streut klargehackte Mandeln, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt darauf, macht einen geflochtenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit verdünntem Eigelb, und bäckt ihn.

§. 50. **Kirschuchen von Blätterteig mit dem Guß.**

Gieße ein Mäsel süßen Rahm und ein Mäsel süße Milch zusammen, und setze es auf das Feuer. Rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit Milch flüssig, und sobald der Rahm kocht, rühre es dazu. Alsdann thut man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, etwas Zucker und Zimmt hinein, rührt es untereinander, und läßt es kalt werden; nun rührt man noch die Dottern von 6 Eiern dazu. Dieser Guß wird klein Finger stark auf den von Blätterteig verfertigten Kuchen gestrichen, die ausgekernten Sauerkirschen darauf gelegt, und gebacken.

§. 51. **Mirabellenuchen oder Torte.**

Der Kuchen wird von Blätterteig fertig gemacht, die Mirabellen vom Kern gereinigt, und darauf gelegt, alsdann stark mit Zucker und Zimmt bestreut, ein geflochtener Deckel darüber gelegt, dieser bestreicht, und der Kuchen gebacken. Eben so verfertigt man die Kuchen mit Pflaumen und Reine-Claudes, doch werden diese von einander geschnitten.

§. 52. **Weinbeeruchen oder Torte.**

Die Weinbeeren müssen ziemlich reif, doch noch hart sein; man thut sie mit klarem Zucker in ein Kasserol, setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie nach und nach warm werden, so daß der Saft herausdringt und der Zucker schmilzt; alsdann gießt man sie auf einen Durchschlag, welcher auf einem Asch oder einer Schüssel steht, und läßt den Saft ablaufen, den man noch einige Zeit kocht, damit

er stark wird. Die Weinbeeren werden mit gestoßenen Mandeln, gestoßenem schwarzen Brod und Zucker vermischt, und auf den von Blätterteig gefertigten Kuchen aufgestrichen. Der stark gekochte Saft wird darüber gegossen, ein Deckel darüber geflochten, mit verdünntem Eigelb bestrichen, und wie gewöhnlich gebacken.

§. 53. Wiener Blätterkuchen.

Man wiegt 1 Pfd. feines Mehl ab, nimmt es auf die Backtafel, macht in die Mitte ein Loch, und pflückt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter hinein; dieses wird mit den Dottern von 8 Eiern, $\frac{1}{2}$ Nösel Rheinwein und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker zu einem Teige gearbeitet, alsdann Stücken wie ein Ei groß gemacht, diese ausgetrieben, mit zerlassener Butter bestrichen, und auf einander gelegt, dann noch etwas ausgetrieben und fest zusammen gerollt. Der Teig bleibt nun die Nacht über an einem kühlen Orte liegen, und, soll er gebraucht werden, so schneidet man von dem zusammen gerollten Stücke mit einem scharfen Messer Scheiben, thut in die Mitte etwas von einer beliebigen Sorte Marmelade oder Eingemachtes, biegt die Scheibe wie einen Krämpel zusammen, beschneidet sie an den Seiten herum mit dem Backrädchen, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech, und bäckt sie bei langsamer Hitze. Wenn sie gebacken, und noch heiß sind, bestreicht man sie mit Rosenwasser, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

§. 54. Braunschweiger Kuchen.

Man nehme 4 Pfd. Mehl auf die Backtafel oder auf das Backbret, mache in der Mitte ein Loch, zupfe $1\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter hinein, und menge es mit drei Nösel lauwärmer Milch, 10 Eiern, 8 Eßlöffel voll guter Hefe, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und einer Muskatennuß zu einem Teige; alsdann arbeitet man $\frac{1}{2}$ Pfd. große und $\frac{1}{2}$ Pfd. kleine Rosinen hinein. Der Teig wird klein Finger dick ausgerollt, um den Rand große Rosinen gelegt, der Teig darum geschlagen, und ein gewundener Rand gebildet. Alsdann zwickt man der Länge nach über den Kuchen erhabene Riefen mit den Fingern, so, daß jede ohngefähr zwei Finger breit von der andern absteht; man läßt nun den Kuchen an einem temperirten Orte langsam gehen, begießt ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, und bäckt ihn bei etwas starker Hitze.

§. 55. Braunschweiger Kuchen auf eine andere Art.

Das Mehl und alle Zuthaten werden in derselben Quantität, wie zu dem vorigen Kuchen, genommen. Die Butter wird zu Schaum gerührt, alsdann die übrigen Sachen darunter gemengt. Der Teig wird Finger stark ausgerollt, große Rosinen um den Rand gelegt, sodann umgeschlagen, und ein gewundener Rand gebildet; wenn der Kuchen aufgegangen, wird er auf einigen Stellen in der Mitte eingedrückt, und in jede Vertiefung ein Stückchen süße Butter gelegt. Der Kuchen wird etwas rasch gebacken, und wenn er zur Hälfte gar

ist, so gießt man mit Rosenwasser gekochten Zucker darüber, und läßt ihn vollends ausbacken.

§. 56. Geriebener Aschkuchen.

Man reibe 1 Pfd. Butter in einem warmen Asch zu Rahm oder Sahne, schlage 12 Eier dazu, und reibe es mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl untrr einander, rühre noch drei Overtassen voll gute Hefe und zwei Overtassen lauwarme Milch, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone nebst etwas Muskatblüthen dazu, und arbeite alles wohl unter einander. Den Teig thut man alsdann in die recht gut mit Butter ausgestrichene Aschkuchenform, läßt ihn gut aufgehen, und bäckt ihn bei mittelmäßiger Hitze.

§. 57. Dresdner Aschkuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, dabei nach und nach 6 Eier hinzu geschlagen, alsdann $\frac{1}{2}$ Nösel guter Rahm, ein Löffel voll Drangenblüthen- oder Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Muskatblüthen, vier Löffel reichlich voll gute Hefe und $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines trockenes Mehl dazu gethan, alles gut unter einander gerührt, und noch $\frac{1}{4}$ Pfd. große, eben so viel kleine Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. kleingeschnittene Mandeln und einige Loth ebenfalls kleingeschnittener Citronat darunter gearbeitet. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, mit geschälten und gehackten Mandeln ausgestreut, und der Teig hinein gefüllt; man läßt ihn langsam gehen. Bei dem Aschkuchen ist zu bemerken, daß die Form während der Zeit, daß der Teig aufgeht, nicht verrückt werden darf. Bei dem Backen darf er ebenfalls nicht verrückt, und wenn es in einer Röhre geschieht, dieselbe nicht geöffnet werden, weil der Kuchen dadurch einfallen würde.

§. 58. Noch eine Art geriebener Asch- oder Napfkuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter wird zu Schaum gerührt, 15 Eier dabei hinein geschlagen, und 1 Pfd. feines Mehl nach und nach dazu gerührt; alsdann rührt man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 bis 5 Löffel voll gute Hefe darunter. Die Masse thut man nun in die mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt bei nicht zu starker Hitze.

§. 59. Geschlagener oder gerührter Kuchen.

Man rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter mit dem Gelben von 20 Eiern, welches man nach und nach dazu schlägt, zu Schaum, thue alsdann ein reichlich halbes Nösel guten Rahm, ein wenig Salz, 6 Loth gestoßenen Zucker und etwas gestoßene Muskatblüthen dazu, rühre $1\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl löffelweise hinein, dann noch $\frac{1}{4}$ Pfd. feingeschnittene süße und 2 Loth bittere Mandeln nebst $\frac{1}{8}$ Pfd. Citronat und 5 Löffel voll gute Hefe darunter, und das zu Schnee geschlagene

Weißer von 10 Eiern rühre auch darunter. Der Teig wird in mit Butter bestrichene Formen gefüllt; man läßt ihn gehörig aufgehen, und bäckt ihn.

§. 60. Gerührter Kuchen auf eine andere Art.

Mache einen Asch warm, und rühre darin 1 Pfd. Butter mit 10 ganzen Eiern und mit 5 Eidottern zu Schaum, thue nach und nach 1 Pfd. feines Mehl nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Muskatblüthe dazu; alsdann rühre noch eine Obertasse voll dicke gute Hefen und eine reichliche Obertasse lauwarmen süßen Rahm, worin man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker hat zergehen lassen, darunter; rühre alles unter einander, fülle den Teig in mit Butter bestrichene Formen, laß ihn bei gelinder Wärme aufgehen, und backe bei nicht zu starker Hitze. Die Aschkuchen bedürfen gewöhnlich eine Stunde zum Ausbacken.

§. 61. Geschwinder Aschkuchen.

Man reibe $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter mit 10 Eiern zu Schaum, rühre nach und nach $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, 10 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Zuletzt rührt man den Teig mit 8 Löffeln voll guter Hefen recht unter einander, füllt ihn in die bestrichene Form, und bäckt bei mäßigem Feuer.

§. 62. Rahm-Kuchen.

Das Gelbe von 8 Eiern wird in einem Maas saueren Rahm gequirt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und ein wenig Muskatblüthe dazu gethan, und zusammen eine Weile geschlagen, dann so viel Mehl hinein gearbeitet, daß es ein nicht zu starker Teig zum Ausrollen wird. Man legt ihn nun eine Stunde an einen kühlen Ort zum Ausruhen, nimmt ihn alsdann auf die Backtafel, treibt ihn Finger stark aus, legt $1\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, welche man etwas breit gedrückt, darauf, schlägt den Teig darum, und treibt ihn wieder aus; ist er wieder Finger stark, oder auch noch schwächer ausgetrieben, so schlägt man ihn wieder zusammen, rollt ihn wieder aus, und wiederholt dieses noch ein oder mehrere Male, bis der Teig und die Butter sich ganz vereinigt haben. Der Teig wird nun Federspulen stark ausgetrieben, mit Butter bestrichen, etwas rasch gebacken, und, sobald der Kuchen aus dem Ofen kömmt, mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 63. Spieß-Kuchen.

Ein Asch wird auf dem Feuer oder im Ofen ein wenig warm gemacht, und darin $1\frac{1}{2}$ Pfd. frische, süße Butter zu Schaum gerührt, wobei man nach und nach das Gelbe von 24 Eiern hinzu schlägt, und 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu thut. Dann rührt man löffelweise $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl hinein, und rührt alles zusammen eine Stunde lang. Nun thut man noch 5 Loth gestoßenen Zimmt, etwas Nelken, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas geriebene Muskatennuß

und fein gewiegten Citronat dazu; zuletzt zieht man das von 20 Eiern zu Schnee geschlagene Weißer darunter, und bäckt den Kuchen auf folgende Art: Es gehört dazu ein kegelförmig gedrehtes, $1\frac{1}{2}$ Schuh langes, unten 5 bis 6 Zoll und oben 2 bis 3 Zoll im Durchmesser habendes festes Stück Holz, durch welches, der Länge nach, mitten durch ein Loch geht, wodurch ein Bratspieß gesteckt wird, den man mit hölzernen Keilchen ganz fest verkeilt, so daß das Holz durchaus nicht wackelt. Besser ist es, man läßt den eisernen Stab, welcher wie bei einer Kaffeetrommel eingerichtet, bald in das Holz fest machen. Um das Holz schlägt man einige Bogen Papier, und umwickelt dieses mit Bindfaden, welcher unten und oben an kleinen in das Holz eingeschlagenen Stiftchen befestigt wird. Ist dieses nun alles geschehen, so macht man an einer Mauer, (wenn sich keine da befindet, legt man Backsteine über einander, und führt so dieselbe auf) von dürrer, festen Holze Feuer an. Die Böcke oder Gabeln, worauf man dreht, werden so weit auseinander gestellt, als das Holz lang ist, und so, daß es nicht über das Feuer, sondern an die Seite kömmt; unten darunter stellt man eine lange schmale Pfanne, damit, wenn etwas Masse abfällt, sie nicht verloren geht. Zuerst wird die Form darauf gelegt, und einige Mal umgedreht, damit sie erwärmt wird, dann zerlassene Butter darauf gegossen, so daß sie an allen Orten auf den Bindfaden und das Papier gekommen ist; nun wird von der Masse ganz egal ohngefähr Federspulen stark aufgetragen, wobei man etwas schnell dreht. Ist dieser erste Aufguß recht schön goldgelb ausgebacken, so trägt man zum zweiten Male eben so stark auf, läßt dieses wieder gut ausbacken, trägt wieder auf, und fährt so fort, bis alles verbacken ist. Wenn etwas ab- und in die untergesetzte Pfanne gefallen ist, so thut man es zu der übrigen Masse. Bei dem Auftragen werden sich Zacken bilden, welche sich nach und nach vergrößern. Auch kann man die Zacken recht regelmäßig auf folgende Art bilden: Wenn man zwei bis drei Mal aufgetragen, so steckt man kleine Stückchen Zimmt hinein, hieran hängt sich dann die Masse, und bildet so die Zacken; doch ist diese Verfahrensart nicht sehr beliebt. Der letzte Aufguß wird nun bei Kohlen gebacken, damit er eine recht schöne goldgelbe Farbe bekommt, und der Kuchen noch austrocknet. Der Bindfaden wird dann behutsam von innen heraus abgewickelt, wobei man den Kuchen immer dreht, welcher sich nun leicht wird abheben lassen.

§. 64. Ein Backwerk in Form einer Grotte.

Da der Spießkuchen oft über die Hälfte von der Tafel zurückkömmt, so läßt sich zur Veränderung folgendes Backwerk davon verfertigen: Man schneidet ihn der Mitte nach in zwei Hälften, die Zacken davon, und bildet von der einen Hälfte die Form des Daches der Grotte. Nun macht man folgende Masse zurecht. Man schlägt das Weißer von einem Ei in eine Schüssel, rührt so viel gestoßenen feinen Raffinatzucker zu, daß sich die Masse austreiben läßt; eben so macht man eine zweite an, färbt sie aber mit etwas Karmin roth;

eine dritte macht man mit Eiweiß, Zucker und ausgeriebener Chokolade an, u. s. w. Diese Masse treibt man Federspulen stark aus, schneidet fingerbreite Streifen davon, legt sie auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, und bäckt bei ganz gelindem Feuer; man macht sie noch heiß vom Bleche, bricht sie in Stücken, daß sie das Ansehen wie Steine bekommen, und befestigt sie in Farben abwechselnd mit Glasur in- und auswendig an der von dem Spießkuchen gebildeten Grotte, damit sie das Ansehen davon bekommt. Man garnirt sie alsdann noch mit kleinerem Backwerk.

§. 65. Sächsischer Kuchen mit Früchten à la Crème.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, thue eine Obertasse voll Rahm und eben so viel gute Hefen dazu, und rühre so viel Mehl dazu, daß es ein nicht zu starker Teig zum Austreiben wird; treibe ihn wie eine schwache Federspule stark aus, und lege ihn am Ende so um, daß ein etwas dicker Rand davon entsteht; alsdann läßt man ihn in gelinder Wärme aufgehen. Unter dieser Zeit rührt man 10 Loth feines Mehl mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern klar, gießt ein Nösel Rahm dazu, und thut 10 Loth Butter nebst etwas abgeriebener Citronenschale, gestoßenem Zimmt und Zucker hinein, rührt die Crème auf dem Feuer ab, und schlägt, wenn sie kalt ist, noch 4 Eidottern dazu, thut Früchte, wie man sie gerade in der Jahreszeit hat, z. B. geschälte und ausgekernte Zwetschen, ausgekernte Kirschen, Johannisbeeren u. s. w. hinein, und streicht nun alles behutsam auf den Kuchen. Gebacken wird er bei gelinder Hitze, und sobald er aus dem Ofen kömmt, mit gestoßenem Zucker ganz stark bestreut, und mit einer glühenden Glasirschaufel oder einem andern breiten starken Eisen, welches man darüber hält, glasirt.

§. 66. Trockner Hefenkuchen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit Eiern schaumig, rühre ein Nösel lauwarme Milch, etwas Zucker und so viel Mehl als nöthig dazu, alsdann $\frac{1}{2}$ Nösel Hefen; arbeite den Teig recht unter einander, treibe ihn aus, lege ihn auf das Blech; ist er aufgegangen, dann bestreue ihn mit kleingehackten Mandeln und Zucker, und backe ihn.

§. 67. Baiertischer Kuchen.

Ein Pfd. frische Butter wird mit 8 ganzen Eiern und 8 Eidottern schaumig gerührt, alsdann nach und nach 1 Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker und etwas Muskatblüthe dazu gethan, zuletzt noch eine Obertasse voll gute dicke Hefen hinein gerührt. Die Form wird mit Butter bestrichen, mit geschnittenen Mandeln ausgestreut, und halbvoll mit der Masse ausgefüllt, und ebenfalls geschnittene Mandeln darauf gestreut. Ist er völlig aufgegangen, so bäckt man ihn in einem ziemlich heißen Ofen.

§. 68. Leipziger Kuchen.

Eine Meße oder 4 Mäschen gutes trockenes Waizenmehl wird

mit einem Nösel guter dicker Hefen, 1 Maas saueren Rahm, 4 bis 6 Eiern und so vieler Milch zusammengewürkt, daß es ein nicht zu fester Teig ist; alsdann arbeitet man 2 Pfd. frische Butter hinein, und würkt noch $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 2 bis 3 Pfd. ausgelesene große Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von einigen Citronen, etwas geriebene Muskatennuß und Muskatensblüthe darunter. Von diesem Teige wird ein Kuchen so groß wie ein gewöhnliches rundes Backblech ausgetrieben; man läßt ihn gut aufgehen, und bäckt bei nicht zu starker Hitze.

§. 69. Scheitchen oder Christweck.

Man macht, doch mit Weglassung des saueren Rahms, wofür man 1 Pfd. Butter mehr nehmen kann, ganz den Teig wie bei dem Leipziger Kuchen an, formirt die Scheitchen nach beliebiger Größe, läßt sie gut aufgehen, und bäckt sie.

§. 70. Eier = Kuchen.

Würke mit 8 bis 10 Eiern, etwas süßen Rahm, etwas Zucker und dem nöthigen Mehl einen nicht zu festen Teig, treibe ihn klein Finger stark aus, bestreiche ihn mit geschlagenem Eigelb, und backe ihn bei nicht zu starker Hitze.

§. 71. Gries = Kuchen.

Gieße $\frac{1}{2}$ Pfd. Gries mit lauwarmen Wasser ab, damit er recht rein wird; alsdann koche drei Nösel Milch auf, thue den Gries hinein, und laß es dick kochen, wobei man sich in Acht nehmen muß, daß das Feuer nicht zu stark wird; es muß immer ganz langsam kochen; thue ein wenig Salz hinein, und laß es wieder kalt werden, und einige Stunden stehen. Nun rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. süße Butter zu Schaum, thue den Gries unter beständigem Rühren löffelweise hinein, schlage 2 ganze Eier und 8 Eidottern dazu, und thue $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 3 Löffel voll Zimmtwasser hinein. Rühre alles eine halbe Stunde, fülle es dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit klarer Semmel ausgestreute Tortenform, und backe es.

§. 72. Königs = Kuchen.

Man stoße oder reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. süße und 4 Loth bittere geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, thue sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker in einen Asch, rühre es unter einander, und schlage unter beständigem Rühren das Gelbe von 28 Eiern dazu. Rühre es zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde, lasse 2 Pfd. süße Butter schmelzen, und rühre sie nach und nach nebst einer Schote Vanille, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, etwas Muskatensblüthe, alles gestoßen, und die abgeriebene Schale von 2 Citronen darunter. Man rühre es nun noch eine kurze Zeit, dann thue $\frac{1}{2}$ Pfd. ganz feines Mehl nach und nach dazu, und rühre es darunter. Das Weiße von 24 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und behutsam darunter gezogen. Zu diesem Kuchen hat man eine eigene Form; sie besteht aus dem untern Theile, welche rund, von der

Größe eines kleinen Backblechs, in der Mitte flach, und der Rand ohngefähr 4 Zoll breit ein wenig in die Höhe gebogen ist, die 3 Füße, auf welchen sie steht, sind 4 bis 5 Zoll hoch; der obere Theil ist ein runder Deckel, oben mit einem Griffe versehen, und wovon der Rand etwas in die Höhe gebogen ist, damit die Kohlen gut darauf liegen bleiben; zwischen diese beiden Theile setzt man eine runde oder ovale blecherne Form, welche mit Butter ausgestrichen ist. Unter und auf die äußere Form werden glühende Kohlen gelegt. Nun thut man in die ausgestrichene blecherne Form mit einem Löffel so viel Masse, daß der Boden Messerrücken stark damit bedeckt ist, setzt den Deckel wieder darauf, und läßt es backen. Wenn die erste Lage recht schön goldgelb ausgebacken ist, trägt man die zweite wieder so stark auf; ist diese wieder gebacken, die dritte und so fort, bis die ganze Masse verbacken ist. Bei dem dritten Mal Aufragen macht man das Feuer unter die Form schwächer, beim vierten Male noch gelinder und beim fünften Male ganz weg. Wenn der Kuchen ganz fertig und kalt ist, so überzieht man ihn mit einer Eiweißglasur, und belegt ihn mit eingemachten Früchten.

§. 73. Kirsch-Kuchen.

Eine halbe Meße Mehl wird mit einem halben Nösel guter dicker Hefe, einigen Eiern und Milch zusammen gewürkt, alsdann 1 Pfd. Butter hinein gearbeitet und, wenn man will, auch etwas Zucker. Der Teig wird Federspulen stark ausgetrieben, und ein Rand umgeschlagen; man läßt ihn gut aufgehen, thut die Kirschen darauf, legt einige Stückchen Butter dazwischen, und bäckt ihn. Will man die Kirschen mit Sulf überziehen, so quirlt man unter eine Kanne saueren Rahm 4 bis 8 Eier, und thut es mit einem Löffel auf die Kirschen. Wenn man etwas Zucker in der Hefe auflöset, so wird der Teig besser aufgehen.

§. 74. Aepfel-Kuchen.

Der Teig wird ganz so zurecht gemacht, wie bei dem Kirschkuchen gezeigt. Die Aepfel werden geschält, vom Kröbs gereinigt, und in längliche Stückchen geschnitten, welche neben einander und auf den Kuchen gelegt werden, oder in kleine Würfel und darauf gestreut; alsdann streut man noch gewaschene kleine Rosinen, kleingehackte Mandeln, Zucker und Zimmt darauf, und läßt ihn backen. Diesen Kuchen kann man ebenfalls mit Sulf überziehen.

§. 75. Kaffee-Kuchen.

Man reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 8 Eidottern schaumig, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker hinein gerührt, und alles mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zusammengewürkt. Man treibt diese Masse klein Finger stark aus, bestreicht sie mit geschlagenen Eiern, und bäckt sie bei langsamer Hitze hellbraun aus.

§. 76. Savoyer-Kuchen.

Neun ganze Eier und die Dottern von 9 Eiern werden in einen Asch geschlagen, 1 Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, und dieses eine Stunde lang gerührt; alsdann thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. länglich geschnittene Pistazien, einige Loth klein geschnittenen Citronat, eingemachte Drangenschalen und $\frac{3}{4}$ Pfd. feines durchgeseibtes Mehl dazu, rührt alles unter einander, und füllt diese Masse in mit Butter ausgestrichene ovale oder runde Formen. Dieser Kuchen muß bei ganz gelinder Hitze gebacken werden, und beinahe 2 Stunden stehen.

§. 77. Berliner Küchelchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird mit einem Pfund gestoßenen Zucker, 8 ganzen Eiern, 12 Dottern, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälten und gestoßenen bitteren Mandeln und der abgeriebenen Schale von zwei Citronen zu Schaum gerührt, alsdann $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl dazu gethan, und darunter gerührt. Man setzt die Masse in Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreut sie mit hinlänglich fein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie bei gelinder Hitze.

§. 78. Hannöverscher Kuchen.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, und thue nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu; alsdann rührt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern und 12 Loth feines Mehl darunter, und füllt die Masse in Papierkapseln oder in mit Butter bestrichene blecherne Formen, welche man nur halb voll macht, weil dieses Backwerk sehr steigt, und bäckt bei gelinder Hitze.

§. 79. Zimmt-Küchelchen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern und 6 Dottern zu Schaum, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 1 Loth gestoßenen Zimmt dazu, und rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darunter. Die Masse wird in Häufchen auf ein sauberes Blech gesetzt, und bei gelinder Hitze gebacken.

§. 80. Magen-Küchelchen.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter mit 4 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu Schaum, alsdann thue man ein paar Löffel voll eingemachte Kirschen, einige eingemachte Nüsse, etwas Citronat und eingemachte Drangenschalen, alles fein gehackt, und 1 Loth fein gestoßenen Zimmt dazu, und rühre alles wohl unter einander; zuletzt kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl dazu. Die Masse wird nun in Häufchen auf ein Blech gesetzt, mit geschlagenen Eiern bestrichen, und langsam gebacken.

§. 81. Galanterie-Küchelchen.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. süße Butter mit dem Gelben von 5 Eiern, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, einer Schote gestoßener Vanille und etwas Zimmt zu

Schaum, arbeitet alsdann $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl hinein, treibt die Masse aus, sticht mit einem runden Förmchen Küchelchen davon, bestreicht sie mit geschlagenen Eiern, streut kleingehackte Mandeln darauf, und läßt sie ganz langsam backen.

§. 82. Anis-Küchelchen.

Ein Pfd. gestoßener Zucker wird in einen Utsch gethan, 6 Eier dazu geschlagen, und dieses eine Stunde gut gerührt; alsdann 1 Pfd. feines Mehl und eine Hand voll gereinigter Anis dazu gethan, und noch ein Weilchen gerührt. Man setzt diese Masse in Häufchen auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit überzogenem Anis, und bäckt sie so langsam als möglich.

§. 83. Wiener Küchelchen.

Thue $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmt, Kardemomen, Nelken, die abgeriebene Schale von einer Citrone und einige kleingehackte eingemachte Nüsse in einen Utsch, schlage vier Eier dazu, und rühre es zusammen eine Stunde, siebe $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl hinzu, und rühre noch eine Viertelstunde; bilde von dieser Masse fingerlange und zwei Finger breite Küchelchen, wobei man gestoßenen Zucker unterstreut, setze sie auf ein mit Papier belegtes Blech, und backe bei ganz gelindem Feuer so, daß sie mehr austrocknen als backen.

§. 84. Kleine Königs-Kuchen.

Rühre 1 Pfd. Butter mit dem Gelben von 12 Eiern zu Schaum, thue $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, worauf man eine Citrone abgerieben, und 1 Pfd. feines Mehl nach und nach dazu, und rühre es darunter; alsdann kommen noch $\frac{1}{2}$ Pfd. gereinigte kleine Rosinen dazu, und zuletzt wird das von den 12 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße darunter gerührt. Kleine blecherne Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit der Masse etwas über die Hälfte angefüllt, und langsam gebacken. Sie müssen $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen stehen.

§. 85. Wiener Kuchen.

Man macht einen Utsch warm, und rührt darin $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter zu Schaum, schlägt und rührt nun nach und nach die Dottern von 12 Eiern hinzu, gießt ein reichliches Mäsel Rahm, 3 bis 4 Löffel voll dicke gute Hefe dazu, thut 12 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßene Muskatblüthe dazu. Das Weiße von den 20 Eiern wird zu einem starken Schnee geschlagen, und mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Mehl darunter gerührt. Den Teig läßt man in einer mit Butter bestrichenen Form aufgehen, und bäckt die Kuchen bei langsamen Feuer.

§. 86. Speck-Kuchen.

Man hackt Speck so fein wie möglich, vermischt ihn mit geriebenen Semmeln, thut Zucker, kleine Rosinen, grüne Petersilie, etwas

gestoßenen Zimmt und Nelken dazu, hackt alles wohl unter einander, und macht mit einigen Eidottern eine Masse zum Ausstreichen davon an. Der Kuchen wird von Blätterteig verfertigt, die Speckmasse darauf gestrichen, ein geflochtener Deckel darüber gelegt, mit verdünntem Eigelb bestrichen, und etwas schnell gebacken.

§. 87. Kuchen mit kaltem Braten.

Man bereitet eine Masse von, mit dem Wiegemesser ganz fein geschnittenem Braten, geriebenem Brod, Zucker, etwas gestoßenem Pfeffer, Muskatblüthen und Citronensaft mit Wein und zerlassener Butter, streicht sie auf einen, wie in dem vorhergehenden §. gezeigt, von Blätterteig verfertigten Kuchen, und behandelt ihn auch ganz so.

§. 88. Citronen-Küchelchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 12 Loth gestoßenen Zucker, worauf man vorher einige Citronen abgerieben, wird mit so viel Ei als nöthig zusammengewürkt, die Masse Federspulen stark ausgetrieben, runde Küchelchen davon ausgestochen, selbige mit geschlagenem Eiweiß bestrichen, mit gestoßenem Zucker bestreut, und bei gelinder Hitze gebacken.

§. 89. Flott-Küchelchen.

Man würkt 1 Pfd. Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker mit süßem Rahm und ein paar Eiern zu einem Teig, wie zu Nudeln; alsdann arbeitet man noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas geriebene Muskatennuß hinein. Der Teig wird nun Messerrücken dick ausgetrieben, mit einem Förmchen kleine runde Kuchen davon ausgestochen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit gestoßenem Zucker und Zimmt stark bestreut, und bei ganz gelindem Feuer gebacken.

§. 90. Portugiesische Kuchen.

Unter 1 Pfd. frisch zerlassener Butter rührt man nach und nach 5 ganze Eier, 4 Eidottern, $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone. Wenn die Masse während des Rührens anfängt schaumig zu werden, so rührt man 1 Pfd. feines, trockenes, durchgeseihtes Mehl hinein, füllt sie dann in mit Butter ausgestrichene Blechförmchen, und bäckt bei gelindem Feuer.

§. 91. Gateau d'Evêque.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 7 bis 8 Eidottern zu Schaum, reibe eine Citrone auf Zucker ab, und schabe es dazu, thue noch ein wenig gestoßene Muskatblüthe hinzu, und rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl darunter, fülle die Masse in mit Butter ausgestrichene Förmchen, und backe sie bei schwacher Hitze.

§. 92. Genfer Kuchen.

Man rührt 1 Pfd. frische Butter mit $\frac{1}{4}$ Eidottern recht schau-

mig, thut dann 1 Pfd. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von ein paar Citronen und etwas Zimmt dazu, und rührt alles wohl unter einander, wobei man ein paar Löffel voll Cognac zugießt. Das Weiße von den 14 Eiern wird zu Schnee geschlagen, und nebst 1 Pfd. feinen trocknen Mehls darunter gerührt. Dieser Kuchen wird in einer mit Butter ausgestrichenen Form langsam gebacken.

§. 93. Dresdner Kuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter wird zu Schaum gerührt, dabei 8 ganze Eier und 4 Eidottern zugeschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, ein paar Löffel voll Rahm, ein paar Löffel voll gute dicke Hefe und ein Löffel voll Orangeblüthwasser dazu gethan; zuletzt wird $1\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl darunter gerührt. Den Teig füllt man in mit Butter ausgestrichene Formen, läßt ihn aufgehen, und dann langsam backen.

§. 94. Hufeisen.

Man rührt 1 Pfd. Butter mit 5 ganzen Eiern und 5 Eidottern zu Schaum, thut einige Löffel voll Rahm und einige Löffel voll gute Hefen dazu, und rührt so viel feines Mehl hinein, daß es ein nicht zu starker Teig zum Austreiben wird. Man treibt den Teig auf einem Backbrote, welches ein wenig gewärmt, aus, schneidet Viertelellen lange und drei Finger breite Stücken, streicht in der Mitte der Länge nach einen Streifen von einer beliebigen Sorte Marmelade darauf, schlägt den Teig darum, und biegt nun die Stücken in Form eines Hufeisens krumm. Man läßt sie bei ganz gelinder Wärme aufgehen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie.

§. 95. Butter = Kuchen.

3 Pfd. Mehl werden warm gestellt, 1 Pfd. Butter läßt man in etwas Milch schmelzen, schlägt 6 Eidottern dazu, und macht damit den Teig an; die Milch muß hierbei lauwarm sein, und unter das Mehl thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmt; zuletzt thut man 4 bis 6 Löffel gute Hefe dazu. Man treibt nun den Teig zu einem oder mehreren runden Kuchen nicht zu dünn aus, läßt ihn aufgehen, begießt ihn stark mit zerlassener Butter, streut kleingehackte Mandeln darauf, bestreut ihn mit Zucker, und bäckt ihn.

§. 96. Kaffee = Brod.

Es wird derselbe Teig, dessen Bereitung in dem vorhergehenden §. gezeigt, verfertigt, und Stückchen so groß wie ein Ei davon geschnitten. Diese walgert man rund einen guten Finger lang, und setzt sie dicht eins an das andere auf ein etwas gewärmtes Blech, läßt sie aufgehen, und bäckt sie. Sobald es aus dem Ofen kömmt, schneidet man klein Finger starke Stücken davon, und röstet diese im Ofen auf beiden Seiten goldgelb.

§. 97. Erdbeer = Kuchen.

Der Kuchen wird von Blätterteig verfertigt, und auf dem Boden Messerrücken stark mit gestoßenem Zwieback bestreut. Die ausgelesenen Erdbeeren werden darauf gelegt, mit Zucker, Zimmt und abgeriebener Citronenschale bestreut, ein geflochtener Deckel darüber gelegt, bestrichen, und der Kuchen wie gewöhnlich gebacken.

§. 98. Himbeer = Kuchen.

Wird mit Himbeeren ganz so verfertigt wie der Erdbeer = Kuchen.

§. 99. Tourte d'Amandes.

Man bereite den §. 50 beschriebenen Guß, zu welchem man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene bittere Makaronen, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenes Biscuit und 4 Loth fein geschnittenen Citronat thut. Dieser Guß wird auf einen von Blätterteig verfertigten Kuchen oder Torte gestrichen, der Deckel, wie gewöhnlich darüber gemacht, bestrichen und dann gebacken.

§. 100. Wasser = Kuchen.

Man rühre eine Obertasse voll Milch, eben so viel zerlassene Butter und auch so viel geschlagene Eier mit so viel Mehl zusammen, daß man die Masse wärken kann, doch darf sie nicht zu fest sein. Alsdann wird eine Serviette mit Mehl bestreut, der Teig darauf gethan, und so hinein gebunden, daß der Teig etwas Platz zum Aufgehen behält. Man legt ihn so ungebunden in kaltes Wasser, und läßt ihn so lange liegen, bis er sich gehoben und dick geworden ist; darnach nimmt man ihn heraus, und durchwürckt ihn mit gereinigten großen und kleinen Rosinen, etwas Zucker und Citronenschale. Er wird dann zu einem Kuchen ausgetrieben, welchen man etwas aufgehen läßt, und dann bäckt. Man begießt ihn mit geschmolzener Butter, und bestreut ihn mit gestoßenen Mandeln, oder mit Zucker und Zimmt.

§. 101. Von der Glasur.

Um den Torten, Kuchen, Marcipanfiguren u. s. w. ein gefälligeres Ansehen zu geben, so glasirt man sie. Man verfertigt Glasur von verschiedenen Farben, womit man, je nachdem es nöthig, das Backwerk überzieht, z. B. Wenn man kleine Hüte von Marcipanmasse (welche im folgenden Kapitel beschrieben) verfertigt, so überzieht man sie mit einer starken Chocolate-Glasur, so auch Stiefelchen, kleine Schinken, Schweinsköpfe u. dergl. Mit gelber Glasur überzieht man Waldhörner, Trompeten u. s. w. Kurz man sucht allen Sachen, welche von dieser Art verfertigt werden, so viel als möglich das Ansehen zu geben, welches sie in der Wirklichkeit haben. Wenn man die Glasur aufträgt, so wird sie schnell und glatt mit einem Messer aufgestrichen, so dick, daß von dem Backwerk nichts mehr durchschimmert; doch darf man sie auch nicht zu stark auftragen, es dauert sonst zu lange, ehe sie trocken wird. Sobald die Glasur auf die Torten u. s. w. aufgestrichen, so muß man sie gleich in einem erwärmten Ofen

oder Röhre trocknen lassen; wenn sie an der Luft getrocknet wird, bekommt sie ein mattes Ansehen, doch darf der Ofen nicht zu heiß sein, sonst wird sie gelb. Sollte es daher nicht gut angehen, sie im Ofen zu trocknen, so kann man sich damit helfen, daß man das glasierte Backwerk unter ein heiß gemachtes Blech schiebt, welches man auf Steine gelegt hat; auf das Blech thut man dann noch etwas glühende Kohlen. Ein recht hübsches Ansehen kann man auch den Torten, so wie auch den Makaronen, Marcipan u. s. w. geben, wenn man sie mit Zügen von Glasur verziert. Hierzu muß man sich eine Spritze von Blech oder Kupfer machen lassen, welche ohngefähr 8 bis 10 Zoll lang, vorne spizig zuläuft, und eine Deffnung ohngefähr von der Stärke eines dünnen Strohhalmes hat. In die Spritze geht ein hölzerner Stiel, welcher recht gut hinein passen muß. Will man nun glasiren, so füllt man Glasur in die Spritze, drückt mit dem Stiele, und führt die Spitze derselben so, daß von der herauslaufenden Glasur geschmackvolle Züge entstehen. Das Backwerk kann man auch vorher mit einer Glasur ganz überziehen, und die Züge dann von einer andern farbigen darauf machen. In Ermangelung einer solchen Spritze, kann man auch nur eine kleine Düte von Papier machen, die Glasur hineinfüllen, dann die Spitze der Düte so abschneiden, daß eine Deffnung wie ein schwacher Strohhalm entsteht, und indem man das obere weite Theil der Düte zusammen faßt, so die Glasur herausdrücken. Das glasierte Backwerk belegt man auch zur Verzierung mit eingemachten Früchten, Tragee, Gelee u. dergl.; auch kann man sie mit Nonpareille oder Streuzucker bestreuen. Die verschiedenen Sorten der Glasur sind:

§. 102. Weiße Glasur.

Man schlage das Weiße von einem oder mehreren Eiern, je nachdem man mehr oder weniger Glasur nöthig hat, auf eine Glasurschale oder in deren Ermangelung auf eine runde Compottschale oder Teller, zerschlage es mit einem kupfernen oder blechernen Löffel, und reibe nach und nach schönen weißen, gestoßenen und durch ein feines Zuckersieb gesiebten Raffinatzucker hinein. Die Masse muß wie ein dicklicher Brei sein; sie wird immer fort mit dem Löffel auf eine halbe Stunde lang gerieben je länger; daß man reibt, desto schöner wird sie; auch wird sie dadurch stärker, wo dann noch etwas Eiweiß zugethan wird. Während des Reibens drückt man auch etwas Citronensaft hinzu; dadurch wird die Glasur schön weiß. Man verfährt dann damit, wie oben gezeigt.

§. 103. Gelbe Glasur.

Man macht die Glasur ganz so, wie im vorhergehenden §. gezeigt, doch etwas stärker, an, läßt aber den Citronensaft weg, und schlägt zuletzt eine oder ein paar Eidottern mit hinzu. Oder man färbt die weiße Glasur, statt mit Eidottern, mit ein wenig aufgelöstem und durch ein feines Lappchen gepreßtem Safran.

§. 104. Rosen- oder rothe Glasur.

Die Glasur wird, wie gezeigt, weiß, doch ohne Citronensaft angerieben; alsdann reibt man einen Löffel voll Rosenwasser oder einige Tropfen Rosenöl mit hinein, und färbt sie mit ein wenig Karmin roth.

§. 105. Blaue Glasur.

Hat man, wie gezeigt, eine weiße Glasur angemacht, so färbt man sie mit etwas ganz fein geriebenem Indig (besser blauem Karmin) blau.

§. 106. Grüne Glasur.

Wenn man, wie im vorhergehenden §. gezeigt, blaue Glasur angemacht hat, thut man ein paar Tropfen aufgelösten und durchgepressten Safran dazu, und man hat grüne Glasur.

§. 107. Chocolate = Glasur.

Dazu nimmt man zur Hälfte fein gestoßenen Zucker, und zur Hälfte auf dem Reibeisen geriebene Chocolate. Sie wird übrigens ganz so, wie bei der weißen Glasur gezeigt, verfertigt, doch ohne Citronensaft zuzudrücken.

§. 108. Punschglasur.

Man reibe eine Citrone auf Zucker ab, und schabe es auf eine Glasurschale; schlage etwas Weißei hinzu, und reibe es recht gut; dann drücke man den Saft von der Hälfte der Citrone, gieße 3 bis 5 Eßlöffel guten Rum dazu und reibe so viel gestoßenen Raffinat Zucker hinein, daß die Glasur die gehörige Stärke erhält. Diese Glasur ist sehr beliebt, und wird vorzugsweise zum Ueberziehen gefüllter Torten angewendet.

§. 109. Künstliche Hefe zuzubereiten.

Der Herr G. H. R. Hermbstädt gibt dazu folgende Anweisung: Man schrotet oder stößt vier gute Hände voll Gersten- oder Waizenmalz, kocht es gelinde mit vier Maas Wasser so lange, bis der dritte Theil Flüssigkeit noch vorhanden ist. Alsdann drückt man es durch ein Flanelltuch, thut es in einen steinernen Topf, läßt es so weit abkühlen, daß es noch lauwarm, und thut dann zwei Messerspitzen voll gereinigte Potasche und eben so viel gepulverten Weinstein dazu. Nun stellt man den Topf leicht bedeckt an einen warmen Ort, z. B. beim Ofen oder in einiger Entfernung vom Küchenfeuer. Es wird eine Gährung erfolgen, und es bildet sich zur Küchenbäckerei so wie auch zum Brauen sehr brauchbare Hefe.

D r i t t e s K a p i t e l .

Von dem Biscuit, Makaronen, Marcipan und allen andern Confectbäckereien, nebst Anweisung zur Verfertigung des Zucker-Gulles, um Biscuit zu überziehen, Marcipanfiguren auszugießen u. s. w.

§. 1. Leichtes Biscuit.

Das Weiße von 12 Eiern wird zu Schnee geschlagen, die Dottern und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener feiner Zucker dazu gethan, und darunter geschlagen; alsdann laß es unter beständigem Schlagen auf gelindem Kohlenfeuer milchwarm werden, setze ab, schlage fortwährend, bis es kalt ist, laß es nochmals warm und wieder kalt werden, hierauf schlage das Beschen aus, siebe 12 Loth feines Mehl dazu, und rühre es mit einem Kochlöffel schnell, doch behutsam unter die Masse, setze diese vermittelst des Biscuittrichters, ohngefähr 4 Zoll lang, in der Form wie ein doppelter Löffel auf Papier, besiebe sie stark mit feinem Zucker, hebe den Bogen Papier in die Höhe, damit der Zucker, welcher sich nicht angehängt, abfällt, lege sie auf Bleche, und backe sie bei etwas starker Hitze. Zu bemerken ist hierbei, daß das Biscuit sogleich nach dem Besteben in den Backofen gesetzt werden muß; es bückt schnell, doch, wenn man in einer Backröhre bückt, so muß man sich hüten, diese zu früh zu öffnen, weil in diesem Falle das Backwerk sogleich zusammenfallen, und oben zerreißen würde. So bald es aus dem Ofen kömmt, schneidet man es, nicht sowohl mit einem scharfen, als glatten Messer ab.

§. 2. Biscuit auf eine andere Art.

16 Eier werden in einen Kessel geschlagen, mit dem Beschen ein wenig unter einander geschlagen, 1 Pfd. Zucker dazu gethan, und alles wie das vorige, zweimal warm und kalt geschlagen; alsdann siebe $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu, rühre es nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter, und setze die Masse, wie in dem vorhergehenden §. gezeigt, doch etwas größer, auf Papier; oder fülle es in kleine blecherne, mit Butter ausgestrichene Förmchen oder in Papierkapseln, und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 3. Biscuit auf noch eine andere Art.

20 Eier werden in einen etwas tiefen Kessel geschlagen, 1 Pfd. Zucker dazu gethan, und die Masse eben so wie die vorige, zweimal warm und kalt geschlagen; hierauf wird 1 Pfd. durchgeseibtes feines Mehl nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter gerührt, die Masse in mit Butter ausgestrichene blecherne Förmchen gefüllt, und bei mäßigem Feuer gebacken. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kömmt, muß es auch gleich aus den Formen gethan werden.

§. 4. Anis = Brod.

Diese Masse wird ganz so bereitet, wie im vorhergehenden §. gezeigt, mit dem Unterschied, daß statt der Citronenschale eine Hand voll gewaschener und getrockneter Anis mit hinein gerührt wird. Die Masse wird alsdann in 4 bis 5 Zoll breite, 15 bis 18 Zoll lange und 8 Zoll hohe blecherne Formen, welche oben etwas weiter als unten und mit Butter ausgestrichen sind, gefüllt; backe es bei mäßigem Feuer, und wenn es gebacken, so schneide der Breite nach klein Finger starke Stücken, lege sie auf ein recht reines Blech, und röste sie auf beiden Seiten gelb.

§. 5. Mandel = Brod.

Zu der obigen Masse wird, wenn sie kalt geschlagen, $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. trockene, geschälte und länglich geschnittene Mandeln gerührt. Im Uebrigen wird ganz so, wie schon gezeigt, verfahren.

§. 6. Chocolaten = Brod.

Man bereitet die Masse, wie §. 3 gezeigt, und rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl und 12 Loth auf dem Reibeisen zerriebene Chocolate hinein. Verfahre dann wie §. 4 bei dem Anis = Brod.

§. 7. Kraft = Brod.

Man nehme 16 Eier, schlage sie in einen Kessel, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu, und lasse es, wie oben gezeigt, unter beständigem Schlagen zweimal warm und kalt werden. Alsdann rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. feines durchgeseibtes Mehl, etwas klein gehackten Citronat und eingemachte Drangeschalen, gestoßenen Zimmt und Nelken darunter,

fülle die Masse in die Blechkapseln, backe bei mäßigem Feuer, und röste es, wie S. 4 gezeigt.

S. 8. Leichtes Kapsel-Biscuit.

Das Weiße von 12 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, das Gelbe davon nebst 12 Loth feinen gestoßenen Zucker dazu gethan, und unter beständigem Schlagen lauwarm und wieder kalt werden lassen. Alsdann siebe 10 Loth feines Mehl dazu, und rühre es darunter. Verfertige Papierkapseln von der Größe eines kleinen Kartenblattes, fülle die Masse hinein, und backe sie bei gelindem Feuer. Sind sie gebacken, so löse das Papier davon ab.

S. 9. Glasirtes Kapsel-Biscuit.

Wenn das Biscuit ganz so, wie im vorhergehenden S. gezeigt, gebacken ist, zerschneidet man es, oder läßt es ganz, und glasirt es auf folgende Art: 1. Weiß: verfertige den weißen Guß, wie er am Ende dieses Kapitels beschrieben, und tauche das Biscuit vermittelst zweier Gabeln so hinein, daß es auf allen Seiten überzogen ist, lege es auf ein Drahtgitter, und lasse es fest werden. Roth: dazu wird entweder der ebendasselbst beschriebene Verbisbeerguß oder der Rosenguß, und zu Braun wird der Chocolatenguß genommen. Das Biscuit wird hiermit auf eben die Art, wie bei dem weißen Guß gezeigt, überzogen. Der weiße Guß zum Ueberziehen kann auch noch auf folgende Art verfertigt werden: man stößt ein oder zwei Pfd. feinen Raffinatzucker, thut ihn in eine Kelle, gießt ein wenig Wasser darüber, und drückt den Saft einer Citrone dazu, und rührt damit den Zucker zu einem dicken Brei. Dieses setzt man auf nicht zu starkes Kohlenfeuer, und läßt es unter beständigem Rühren kochend heiß werden, doch darf es nicht kochen; alsdann wird das Biscuit, wie oben gezeigt, damit überzogen; wenn der Guß zu stark wird, gießt man einige Tropfen Wasser zu, und läßt ihn, während man immer rührt, wieder heiß werden. Zum rothen Guß wird der gestoßene Zucker mit Verbisbeersaft angerührt, oder mit Rosenwasser, und dann mit ein wenig Karmin angefärbt.

S. 10. Kapsel-Biscuit à la Crème.

Man schlage ein Nösel süßen Rahm zu Schnee, thue ihn mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, und lasse ihn abtröpfeln. Nimm alsdann 5 Eier, wäge so viel Zucker als 3 Eier, und so viel Mehl als 2 Eier Gewicht haben, ab; rühre das Gelbe von den 5 Eiern mit dem Zucker zu Schaum, schlage das Weiße davon zu Schnee, ziehe ihn darunter, dann rühre das Mehl und den zu Schnee geschlagenen Rahm dazu, fülle diese Masse in Papierkapseln, bestreue sie mit Zucker, und backe sie bei mäßigem Feuer.

S. 11. Kapsel-Biscuit à la Crème auf eine andere Art.

Schlage $\frac{1}{2}$ Nösel süßen Rahm zu Schnee, und laß ihn auf dem

Haarsieb abtropfen. Rühre vier Eidottern mit 12 Loth gestoßenem Zucker zu Schaum, schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, und rühre es nebst dem Rahmschnee und 6 Loth feinem durchgeseihten Mehl dazu; thue die Masse in kleine Papierkapseln, bestreue sie leicht, und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn es gebacken ist, so löse es aus dem Papier, stelle es in den Ofen, und laß es noch etwas trocknen.

§. 12. Karlsbader Biscuit.

Schlage 20 Eier in einen Kessel, zerschlage sie etwas mit dem Beschen; thue $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, und laß es unter beständigem Schlagen zweimal lauwarm und wieder kalt werden; siebe 1 Pfd. feines Mehl dazu, und rühre es nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter, setze diese Masse, wie §. 1 gezeigt, doch etwas größer, auf Papier, und backe es.

§. 13. Biscuit à la Vanille.

Stoße 1 Pfd. Zucker mit einer oder zwei Stangen Vanille und siebe es durch; schlage das Weiße von 10 Eiern zu Schnee, alsdann thue das Gelbe von den 10 Eiern und den Zucker dazu, und schlage es darunter, nimm das Beschen heraus, siebe 12 Loth feines Mehl dazu, und rühre es hinein. Setze die Masse in runde, wie eine halbe welsche Nuß große Häufchen auf Papier, welches auf Blechen liegt, bestreue sie leicht mit gestoßenem Zucker, und backe sie bei gelindem Feuer.

§. 14. Maronen = Biscuit.

Man kocht die Maronen ab, schält sie und reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. davon mit 2 Eiern recht fein; thut sie in einen Asch, wägt $\frac{1}{2}$ gestoßenen Zucker dazu, schlägt das Gelbe von 12 Eiern hinzu, und rührt es schaumig. Das Weiße von den 12 Eiern schlägt man zu Schnee, und zieht ihn nebst 4 Loth feinem Mehl darunter. Man füllt diese Masse in kleine Papierkapseln, und bäckt sie bei gelindem Feuer.

§. 15. Haselnußkern = Biscuit.

Die Haselnüsse werden aufgeschlagen, die Kerne geschält, und $\frac{1}{2}$ Pfd. davon mit 2 Eiern recht fein gerieben oder gestoßen; alsdann wird es ganz so wie das Maronen = Biscuit bereitet.

§. 16. Pistazien = Biscuit.

Man schäle $\frac{1}{2}$ Pfd. Pistazien, und reibe sie mit zwei Eiern recht fein; alsdann behandle die Masse ganz so, wie §. 14 bei dem Maronen = Biscuit gezeigt.

§. 17. Biscuit à l'Anglaise.

Man mache einen Asch warm, und rühre darin $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern zu Schaum; alsdann rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene und wieder getrocknete Corinthen nebst etwas geriebener Muskatennuß dazu; das Weiße von den 8

Eiern schlage zu Schnee, ziehe ihn darunter, und rühre dann 1 Pfd. feines durchgeseihtes Mehl dazu; fülle die Masse in Kapseln, besiebe sie mit Zucker, und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 18. Biscuit à la Portugaise.

Reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter mit 10 Eidottern, welche man nach und nach dazu schlägt, zu Schaum, thue Mandeln und 4 Loth feines Mehl dazu, und rühre es darunter; das Weiße von den 10 Eiern schlage zu starkem Schnee, und ziehe ihn nebst ein wenig Drangenblüthen darunter. Die Masse wird in Papierkapseln gefüllt, und bei gelindem Feuer gebacken.

§. 19. Munder englischer Biscuit.

Man wäge so schwer, als 12 Eier, feinen gestoßenen Zucker, und eben so schwer feines Mehl; die 12 Eier werden in einen Kessel geschlagen, der Zucker dazu gethan, und alles wie schon mehrere Mal gezeigt, zweimal lauwarm und kalt geschlagen; siebe das Mehl dazu, und rühre es nebst etwas ausgelesenem Kümmel darunter, setze die Masse rund in der Größe einer welschen Nuß auf's Papier, besiebe sie, und backe sie bei nicht zu starker Hitze; wenn sie gebacken und kalt sind, so röste sie noch ein wenig auf der Seite, wo sie auf dem Papier gestanden, indem man sie umwendet, und noch eine kurze Zeit in die Röhre stellt.

§. 20. Munde glasirte Biscuits à la Vanille.

Die Biscuits werden ganz so, wie im vorigen §. gezeigt, verfertigt, doch läßt man den Kümmel weg. Sie werden, sobald sie gebacken, warm vom Papiere geschnitten; schneide eine Schote Vanille in Stückchen, thue sie in eine Kelle, gieße $\frac{1}{2}$ Mäsel Wasser darüber, laß es kochen, und gieße es durch eine Serviette auf 1 oder $1\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Raffinatzucker. Laß diesen so lange kochen, bis daß, wenn man den Schaumlöffel aus dem Zucker hebt, und gerade dagegen bläst, Blasen davon abfliegen; alsdann tablire ihn, wie beim weißen Guß gezeigt: die Biscuits stecke an Spieschen, tauche sie in den Zucker, drehe sie ein Weilchen, damit sie an allen Seiten gleich bedeckt werden, und lege sie auf das Drahtgitter, bis sie hart sind. Man kann auch die Biscuits, nachdem sie in den Zucker getaucht, und ein wenig gedreht worden, mit Nonpareille bestreuen.

§. 21. Biscuit = Späne.

Man schlage 8 Eier in einen Kessel, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, und lasse es unter beständigem Schlagen mit dem Beschen auf gelindem Kohlenfeuer lauwarm und wieder kalt, nochmals warm und wieder kalt werden; alsdann siebe $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl dazu, und rühre es darunter. Die Masse wird in Form des leichten Biscuits, doch länger und breiter, auf ein mit süßer Butter bestrichenenes kupfernes Blech gesetzt, mit kleingehackten Mandeln bestreut, und bei mäßigem Feuer

gebacken; sobald sie aus dem Ofen kommen, schiebt man sie gleich vom Bleche, und legt sie über ein rundes Holz, z. B. über ein Welgerholz, damit sie sich darum biegen, wobei man behutsam etwas nachhelfen muß.

§. 22. Biscuit-Manque.

Sechs Eier werden in einem Kessel recht durch einander geschlagen, 6 Eßlöffel voll gestoßener Zucker, und eben so viel geröstete oder überzogene, mit dem Wiegemesser klein geschnittene Drangenblüthen dazu gethan, und alles eine gute Weile recht geschlagen; alsdann rühre 6 Eßlöffel voll feines Mehl darunter, setze die Masse in runde Häufchen, wie eine halbe welsche Nuß groß, auf Papier, lege dieses auf Bleche und backe sie; wenn sie bald ausgebacken, so drückt man sie mit der Hand ein wenig nieder, und läßt sie vollends ausbacken; wenn sie kalt sind, so mache das Papier auf der untern Seite naß, und lese es ab, lege sie auf Siebe, und laß sie trocknen.

§. 23. Biscuit-d'Espagne.

Schlage das Gelbe von 12 Eiern in einem Utsch, thue $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone dazu, und rühre es zu Schaum; das Eiweiß schlage zu Schnee, rühre ihn darunter, und schlage es eine gute Viertelstunde zusammen; alsdann siebe 1 Pfd. feines trockenes Reismehl dazu, und rühre es darunter; fülle die Masse in etwas große Papierkapseln, und backe sie bei gelinder Hitze; wenn sie ausgebacken und kalt sind, so glasire sie mit der im vorigen Kapitel beschriebenen Eiweißglasur, und laß sie in dem Ofen trocknen.

§. 24. Orangen-Biscuit.

Reibe drei Orangen auf Zucker ab, und schabe es in einen Kessel, schlage 10 Eier dazu, schlage es recht unter einander, thue noch 14 Loth gestoßenen Zucker dazu, und laß es unter beständigem Schlagen lauwarm, wieder kalt, nochmals warm, und wieder kalt werden; siebe 12 Loth feines Mehl dazu, und rühre es darunter, fülle die Masse in Papierkapseln, und backe sie bei gelinder Hitze; wenn sie gebackten und kalt sind, kann man sie mit einer Glasur von Eiweiß, etwas Drangenblüthenwasser und Zucker glasiren.

§. 25. Orangenblüthen-Biscuit.

Man nehme eine Hand voll ausgelesene Drangenblüthen, reibe sie mit ein wenig Drangenblüthenwasser oder reinem Brunnenwasser so fein wie möglich, und passire sie durch ein Haarsieb; würke $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Pfd. feines durchsiebtes Mehl, und die durchgeriebenen Drangenblüthen mit etwas geschlagenem Eiweiß zu einer nicht zu starken Masse zum Austreiben, alsdann treibe sie mit dem Welgerholze gut Messerrücken stark aus, schneide sie in Streifen und schlinge sie in beliebige Formen. Man bäckt sie auf geraden, mit

süßer Butter bestrichenen kupfernen Blechen bei gelindem Feuer; sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie vom Bleche abgeschoben.

§. 26. Citronen-Makaronen.

Man brühe 1 Pfd. süße Mandeln, ziehe sie ab, und reibe oder stoße sie mit Eiweiß recht fein, schlage das Weiße von drei bis vier Eiern in einen Asch, zerrühre es, und thue $1\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu; alsdann rühre die Mandeln nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale von zwei Citronen auch darunter; die Masse muß wie ein dicker Brei sein; man setzt sie länglich auf Papier, legt dieses auf Bleche, und bäckt sie bei mäßigem Feuer; wenn man in einer Backröhre bäckt, so müssen doppelte Bleche und auch doppeltes Papier untergelegt werden. Wenn man die Masse aufsetzen will, so streicht man sie auf ein zwei Zoll breites, und 18 bis 20 Zoll langes Spatelchen, nimmt sie mit dem Messer ab, und setzt die Makaronen so auf.

§. 27. Bittere Makaronen.

Man brühe und schäle 1 Pfd. süße und $\frac{1}{2}$ Pfd. bittere Mandeln, und reibe oder stoße sie mit dem Weißen von 12 Eiern recht fein, thue sie in einen Asch und rühre sie mit $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zusammen; sollte die Masse noch etwas zu stark sein (sie muß wie ein dicker Brei sein), so schlägt man noch etwas Eiweiß dazu, und rührt es darunter; man streicht sie auf das, im vorhergehenden §. beschriebene Spatelchen, nimmt mit dem Messer allemal so viel wie ohngefähr eine große halbe welsche Nuß, setzt sie rund auf Papier, und bäckt sie bei mäßigem Feuer. Wenn in einer Backröhre gebacken wird, so muß man, wie bei dem vorigen, doppelt Blech und doppelt Papier unterlegen; in dem Bäckerofen ist es nicht nöthig.

§. 28. Belegte Makaronen.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit etwas Eiweiß recht fein, rühre sie in einem Asch mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker zusammen, rühre noch etwas Eiweiß dazu, doch nicht zu viel; die Masse muß ziemlich stark bleiben; setze sie länglich auf Papier, und belege sie mit schmalen, so lang wie die Makaronen geschnittenen Stückchen Citronat oder eingemachten Drangenschalen, bestreue sie schwach mit Zucker, und backe sie bei schwacher Hitze.

§. 29. Gewürzte Makaronen.

Man stoße 2 Pfd. ausgelesene, ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln, und schlage sie durch einen Durchschlag. Schlage das Weiße von 12 Eiern in einen Asch, zerrühre es, und rühre $2\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu; alsdann thue die gestoßenen Mandeln, 3 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Nelken nebst etwas kleingehackten Drangenschalen dazu, und rühre es zusammen. Die Masse muß wie ein starker Brei sein; man setze sie rund in einer halben welschen Nuß groß auf Oblaten, oder auch auf Papier, und backe sie bei mäßigem Feuer, wo man dasselbe wie bei den Citronen-Makaronen zu

beobachten hat. Wenn sie gebacken und kalt sind, kann man sie vermittelst eines Pinsels mit einer Glasur von Wasser, Zucker und Zimmt bestreichen, und im Ofen trocknen lassen.

§. 30. Zimmt-Makaronen.

Von einem Pfund Mandeln reibt man mit einem Tuche den Staub ab, und reibt oder stößt sie mit Weißei recht fein; alsdann rührt man sie mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $1\frac{1}{2}$ Loth gestoßenem Zimmt in einem Asch zusammen, und rührt so viel geschlagenes Eiweiß hinzu, bis es wie ein dicker Brei ist. Man setzt sie rund oder länglich auf Papier oder Oblaten, und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

§. 31. Orange-Makaronen.

Stoße oder reibe 2 Pfd. geschälte Mandeln mit Weißei recht fein. Schneide 6 oder 8 eingemachte Orangenschalen mit dem Wiegemesser recht fein. Thue die Mandeln in einen Asch, und rühre sie mit $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker nebst den geschnittenen Orangenschalen und noch etwas Eiweiß zusammen; es muß eine dickliche Masse sein. Setze sie rund oder länglich auf Papier, und backe sie bei gelinder Hitze. Statt der kleingeschnittenen Orangenschalen kann man auch ein paar Orangen auf Zucker abreiben, dieses abschaben, und recht gut darunter rühren.

§. 32. Glasirte Makaronen.

Man reibe oder stoße 2 Pfd. geschälte Mandeln mit etwas Orangenblüthenwasser, doch gieße man nicht zu viel zu, damit sie nicht zu naß werden. Wenn sie in einem Asch oder einer Schüssel mit 2 Pfd. gestoßenem Zucker zusammengerührt sind, muß es eine ziemlich starke Masse sein; man setzt sie rund auf Papier, und thut auf eine jede Makarone mit einem Löffelchen so viel von der im vorhergehenden Kapitel beschriebenen Eiweißglasur, daß ohngefähr die Hälfte bedeckt ist. Backe sie bei mäßiger Hitze. Alle Makaronen, wie auch Torten, Marcipan u. dergl. kann man, wie ich schon bei der Beschreibung der Glasur im vorhergehenden Kapitel gezeigt habe, auch mit der daselbst beschriebenen Spritze glasiren.

§. 33. Chocolate-Makaronen.

Stoße oder reibe 2 Pfd. Mandeln, welche man ausgelesen, und mit einer Serviette den Staub abgerieben, mit Weißei recht fein, thue sie in einen Asch, und rühre 12 Loth oder $\frac{1}{2}$ Pfd. auf dem Reibeisen geriebene Chocolate und $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker nebst etwas Eiweiß darunter. Setze die Masse, welche wie ein dicker Brei sein muß, rund auf Papier, und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 34. Franz-Makaronen.

Man stoße oder reibe 2 Pfd. geschälte und wieder getrocknete Mandeln mit Eiweiß und Citronensaft recht fein, thue sie in einen Asch, und rühre $2\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker nebst der auf dem Reib-

eisen abgeriebenen Schale von 2 Citronen darunter, es muß eine dickliche Masse sein; setze sie länglich auf Papier, bestreue sie mit Nonpareille, und backe sie bei gelinder Hitze.

§. 35. Makaronen mit geschnittenen Mandeln.

Schneide 1 Pfd. geschälte und wieder getrocknete Mandeln der Länge nach jede in 3 bis 4 kleine Stückchen. Thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, einen Eßlöffel voll feines Mehl, nebst etwas gestoßenem Zimmt in eine Schüssel, und rühre es mit Eiweiß zu einer starken Masse, rühre alsdann die Mandeln darunter, setze sie mit einem Löffel rund auf Oblaten, und backe sie bei ganz schwacher Hitze. Diese Masse muß so stark sein, daß sie sich mit den Händen bearbeiten läßt, ohne sich viel anzuhängen.

§. 36. Pistazien-Makaronen.

Man schält die Pistazien, wäscht und trocknet sie wieder, reibt 1 Pfd. davon mit Weißer recht fein, thut sie in einen Asch, und rührt sie mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu einer dicklichen Masse; setzt sie rund, nicht ganz so groß wie die gewöhnlichen Makaronen, auf Papier, und bäckt sie bei schwacher Hitze.

§. 37. Makaronen von Nüssen.

Schlage Lampertsnüsse auf, brühe die Kerne, und schäle sie, wobei man ein Messer zu Hülfe nehmen muß. Reibe 1 Pfd. mit Weißer recht fein, und rühre sie mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu einer nicht zu dünnen Masse. Setze sie rund, etwas kleiner als die Mandel-Makaronen, auf Papier, und backe sie bei gelinder Hitze.

§. 38. Spritz-Makaronen.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, und würke sie mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone zusammen; fülle die Masse in die Spritze, treibe sie durch, schneide die Makaronen nach beliebiger Länge, lege sie auf Papier, und backe sie bei gelindem Feuer. Will man von der Masse Ringelchen, Züge u. dergl. machen, so setzt man ein Blech, wo ein engeres Sternchen eingehauen ist, in die Spritze, und treibt sie durch.

§. 39. Bestreute Makaronen.

Man reibt 1 Pfd. ausgelesene von Staub gereinigte Mandeln mit Eiweiß, thut sie in einen Asch, und rührt sie mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker und etwas gestoßenem Zimmt zu einer dicklichen Masse; setze sie rund auf Papier, bestreue sie ganz mit Hagelzucker, und backe sie bei mäßigem Feuer. Der Hagelzucker besteht aus folgendem: man stößt feinen Zucker, und sibt ihn durch ein etwas grobes Sieb; das Zurückgebliebene schlägt man durch einen Durchschlag, und dieses letztere ist der Hagelzucker.

§. 40. Gewöhnliches Marcipan.

Man schlägt 1 Pfd. Mandeln, worunter ein paar Loth bittere fein können, und reibt sie mit Wasser recht fein, doch nicht zu naß; würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein; thue diese Masse in einen Kessel, und röste sie bei gelindem Feuer; sobald sie sich vom Kessel ablöst, oder wenn man einen Finger ein wenig naß macht, darauf drückt, und nichts daran hängen bleibt, so ist sie gut; zerplücke sie dann in kleine Stücken, und laß sie kalt werden; alsdann würke sie wieder zusammen, und formire nach Belieben Figuren davon.

§. 41. Kleine glafirte Marcipan = Figuren.

Obige Marcipanmasse wird, wie dort gezeigt, bereitet, und Feder- spulen stark ausgetrieben; alsdann sticht man sie mit Blechförmchen aus, oder schneidet kleine Herzchen, Sterne, Figuren, Blumen u. s. w., legt sie auf mit Papier belegte Bleche, und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb. Wenn sie gebacken und kalt sind, so macht man eine Eiweißglasur an, (s. im vorhergehenden Kap.) überstreicht sie damit, und läßt sie im Ofen trocknen. Diese Figuren werden auf vielerlei Art verziert und bunt gemacht; man bestreut sie mit farbiger Nonpareille, Streuzucker; belegt sie mit Dragées, Pastillen u. s. w., macht farbige Glasuren, als Rosenglasur und s. f., an, und macht, vermittelst der auch daselbst beschriebenen Presse, Büge darauf; man belegt sie mit eingemachten Früchten, und sucht so viel als möglich, den Figuren ein mannichfaltiges und gefälliges Ansehen zu geben. Auch werden viele Figuren in hölzernen Formen ausgedrückt, als: Thiere, Blumen u. dergl.; ferner macht man welche aus freier Hand, als: Waldhörner, Hüte, Mützen, zusammengeringelte Schlangen u. s. w. Diese Figuren werden dann auch so glasirt, daß sie so viel als möglich ein natürliches Ansehen bekommen.

§. 42. Gefüllte Marcipan = Figuren.

Man treibt die Masse klein Finger stark aus, legt einen von Papier geschnittenen Stern, Herz oder andere Figur darauf, und schneidet darnach; schneidet einen Zoll hohen Rand, und setzt ihn darauf; da, wo der Rand hinkommt, muß die Masse etwas angefeuchtet werden; kneipt ihn mit dem Kneipeischen, daß er gekräuselt aussieht, macht eine starke eiserne Schaufel oder ein anderes Eisen glühend, und hält es über den Rand, damit er braun und hart wird; alsdann setzt man die Figur auf Papier auf ein Blech, und läßt sie bei ganz gelindem Feuer hellgelb ausbacken; wenn sie aus dem Ofen und wieder kalt ist, legt man eingemachte Kirschen, Johannisbeeren u. s. w. hinein, so daß der Boden ganz bedeckt ist, und gießt den weiter unten beschriebenen weißen Guß darüber. Wenn der Guß fest ist, so belegt man ihn mit eingemachten Früchten, Dragées u. s. w. und ist die Figur sehr groß, so kann man mehrere Abtheilungen darin machen, und in jede ein andere Sorte Eingemachtes legen.

§. 43. Anis = Marcipan.

Schlage 10 Eier in einen Asch, rühre 1 Pfd. gestoßenen Zucker und eine Hand voll gewaschenen und wieder getrockneten Anis hinein, würke so viel feines Mehl dazu, daß eine Masse zum Austreiben ist; treibe die Masse einen starken Messerrücken dick aus, stich mit dem blechernen Förmchen allerlei Figuren davon, und laß sie bei gelindem Feuer hellgelb backen; wenn die Figuren gebacken sind, und nicht gut vom Papier abgehen, so mache dieses auf der untern Seite mit dem Schwamme naß, wo sie sich dann leicht abnehmen lassen; glasire sie mit Eiweißglasur, und bestreue sie mit Nonpareille und Streuzucker, belege sie mit Dragées u. s. w.

§. 44. Chocolate = Marcipan.

Man reibt 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, würkt 1 Pfd. gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Chocolate hinein; alsdann wird die Masse, wie §. 40 gezeigt, geröstet; man kann sie austreiben und Figuren ausstechen, oder Kränzchen, Züge u. dergl. davon formiren, und bei gelindem Feuer backen. Die Figuren werden entweder mit Eiweiß glasirt, oder vermittelst eines Pinsels mit einer Glasur von Wasser und Zucker, worunter man etwas gestoßenen Zimmt gethan, bestrichen, und wieder im Ofen getrocknet.

§. 45. Pistazien = Marcipan.

Die Pistazien werden geschält, und mit Wasser recht fein gerieben; alsdann 1 Pfd. gestößener Zucker hinein gewürkt, die Masse geröstet, und übrigens so verfahren, wie bei dem anderen Marcipan gezeigt.

§. 46. Marcipan von Nüssen.

Man thue Haselnußkerne in kochendes Wasser, lasse sie einmal mit aufsieden, und schäle sie, wobei man ein Messer zur Hülfe nehmen muß; reibe 1 Pfd. davon mit Wasser recht fein, würke 1 Pfd. Zucker hinein, röste und verfare, wie oben gezeigt.

§. 47. Marcipan von Erdbeeren.

Stoße oder reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, thue $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in eine Kelle, gieße etwas Wasser darüber, rühre es um, und laß es so lange kochen, bis daß, wenn man den Schaumlöffel aus dem Zucker nimmt, ihn etwas ablaufen läßt, und dagegen bläst, Blasen davon abfliegen; alsdann gieße ihn zu den Mandeln, und rühre es zusammen. Die Erdbeeren reibe durch ein Haarsieb, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. davon zu der Masse, thue sie in einen Kessel, und röste sie bis zu derselben Consistenz wie das andere Marcipan, laß es kalt werden, und formire nach Belieben davon. Das Himbeeren-, Johannisbeeren- und noch anderes Marcipan von Beeren oder Früchten wird auf dieselbe Art verfertigt.

§. 48. Massepain glacée.

Man reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit 8 ganzen Eiern recht fein, rühre das Gelbe von 12 Eiern, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, recht gut durch einander. Das Weiße von den 12 Eiern wird zu Schnee geschlagen, und darunter gezogen; alsdann macht man zwei Papierkapseln, bei jeder zwei Bogen über einander gelegt, setzt sie auf ein Blech, füllt die Masse hinein, und bäckt bei gelinder Hitze; wenn es gebacken, so löset man das Papier davon ab, bestreicht es mit Eiweißglasur, streut kleingehackte geschälte Pistazien darauf, schneidet viereckige Stückchen, schiebt es wieder in den Ofen, und läßt es trocknen.

§. 49. Massepain découpé.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone hinein, und treibe diese Masse mit dem Welgerholze Federspulen stark aus, und schneide sie auf allen Seiten gerade, damit sie sich hernach gut in viereckige Stückchen schneiden läßt; mache eine Eiweißglasur, thue ein paar Tropfen Cedraessenz darunter, und bestreiche die ausgetriebene Masse damit, welche dann in viereckige Stückchen geschnitten, auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt, und bei gelindem Feuer gebacken wird.

§. 50. Trockene Meringues.

Man schlage das Weiße von 8 Eiern zu starkem Schnee, reibe etwas Citronenschale auf dem Reibeisen dazu ab, und schlage 1 Pfd. feingestoßenen und durchgeseihten Zucker darunter. Man setze sie mit einem Löffel rund oder länglich auf Papier, bestreibe sie mit gestoßenem Zucker, und backe sie bei ganz gelindem Feuer. Statt der Citronen kann man auch etwas Vanille mit dem Zucker stoßen, und ihnen so einen lieblichen Geschmack geben.

§. 51. Trockene Meringues auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, reibe die Schale einer Citrone dazu, und $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestoßenen Zucker darunter; übrigens verfare, wie im vorhergehendem §. gezeigt. Die Meringues müssen mehr trocknen als backen; auch müssen sie an einem trocknen Orte bewahrt werden.

§. 52. Meringues-Liquides.

Das Weiße von 12 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, und $\frac{3}{4}$ Pfd. feiner durchgeseihter Zucker nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone darunter gerührt. Die Meringues werden rund auf ein reingehobeltes Bret gesetzt, und in einem verschlagenen Ofen gebacken. Auf ein Bret werden sie deswegen gesetzt, damit sie nur von oben und nicht von unten backen. Sobald sie oben gelblich gebacken, nimmt man sie aus dem Ofen, hebt sie vom

Brete, und nimmt mit einem Theelöffel die inwendige noch feuchte Masse heraus, und bewahrt sie an einem warmen trocknen Ort auf. Wenn man sie serviren will, so füllt man sie entweder mit eingemachten Früchten, Marmelade oder Creme, und setzt allemal zwei an einander. Dem Rahm zur Creme kann man einen beliebigen Geschmack geben, z. B. mit etwas gestoßener Vanille u. s. w. Der Rahm wird mit einem Beschen geschlagen, der Schaum oder Schnee mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb gethan, damit er abtropft, und dann die Meringues gefüllt.

§. 53. Meringues auf eine noch andere Art.

Man schlage das Weiße von 12 Eiern zu starkem Schnee, und 1 Pfd. feinen gestoßenen Zucker nebst einer Schote gestoßener Vanille darunter. Man setzt sie auf Papier, besiebt und bäckt sie bei gelindem Feuer.

§. 54. Citronen - Lezetten.

Man reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, rühre 1 Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, thue die Masse in ein Kesselchen, und röste sie auf gelindem Feuer (s. §. 40); die Masse wird alsdann in ein Brod zusammengewürkt, und man läßt sie kalt werden. Sind sie erkaltet, so würke die Dottern von 3 Eiern hinein, treibe sie Federspulen stark aus, schneide 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lange und einen Zoll breite Stückchen davon, backe sie in gelindem Ofen hellgelb, und glasire sie dann mit einer Glasur von Citronensaft und Zucker, und laß sie im Ofen trocknen.

§. 55. Orange - Lezetten.

Stoße oder reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit einem Ei recht fein, würke $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 4 Loth mit dem Wiegemesser ganz klein geschnittene eingemachte Orangeschalen darunter; treibe sie Federspulen stark aus, schneide Finger lange und Finger breite Stückchen davon, und backe sie in einem verschlagenen Ofen hellgelb; wenn sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Drangenblüthenwasser und Zucker, und laß sie wieder im Ofen trocknen.

§. 56. Ordinäre Lezetten.

Man stoße die Krumen von altem zerbrochenen Backwerk, und thue, so schwer wie dieses wiegt, gestoßene ungeschälte Mandeln und eben so schwer gestoßenen Zucker nebst etwas gestoßenen Nelken, Zimmt und kleingehackten Orangeschalen dazu, würke alles mit Eiweiß zu einem Teige, welcher sich austreiben läßt. Treibe ihn aus, und stich ihn mit einem runden oder ovalen blechernen Förmchen aus, oder schneide länglich viereckige Stückchen, und backe sie bei gelinder Hitze; sind sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, worunter man etwas gestoßenen Zimmt gemischt, und trockne

sie im Ofen. Wenn man Zimmtwasser hat, so macht man die Glasur von diesem und gestoßenem Zucker an, ohne Zimmt dazu zu thun.

§. 57. Chocolate = Lezetten.

1 Pfd. geschälte Mandeln werden mit Wasser recht fein gestoßen, 1 Pfd. gestoßener Zucker darunter gewürkt, und auf gelindem Feuer geröstet, bis es sich vom Kessel ablöset; alsdann thut man die Masse auf das Backbret oder Tafel, und läßt sie kalt werden. Sind sie kalt, so würkt man $\frac{1}{4}$ Pfd. auf dem Reibeisen geriebene Chocolate, ein wenig Zimmt und das etwas zerschlagene Weiße von 2 Eiern darunter, treibt sie Federspulen stark aus, und schneidet 2 Zoll lange und Finger breite Stückchen, und bäckt sie bei gelindem Feuer. Hierauf bestreicht man sie mit einer Glasur von Zimmtwasser und Zucker, und läßt sie im Ofen trocknen. Wenn man diese Wasserglasuren trocknet, so ist es gut, wenn der Ofen etwas heiß ist; es bilden sich dadurch Bläschen, was sehr gut aussieht.

§. 58. Maronen = Lezetten.

Roche 1 Pfd. Maronen weich, und schäle die Schalen mit einem Messer recht rein ab; stoße oder reibe sie mit etwas Rahm und Eiweiß recht fein, würke $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische süße Butter und etwas Mehl darunter. Treibe die Masse Federspulen stark aus, schneide Lezetten davon, und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

§. 59. Vanille = Lezetten.

Man reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Zimmtwasser, oder in Ermangelung dessen mit Wasser recht fein, doch nicht zu naß. Stoße $\frac{1}{2}$ Loth Vanille mit einem Pfd. Zucker, und siebe es durch; rühre 1 Pfd. zerlassene süße Butter zu Schaum, thue die gestoßenen Mandeln, den Zucker mit der Vanille, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfd. feines durchgeseibtes Mehl dazu, und würke es zusammen zu einer Masse, welche zum Austreiben ist. Treibe sie wie eine schwache Federspule stark aus, schneide längliche oder viereckige Stückchen davon, und backe sie bei ganz gelindem Feuer hellgelb aus. Sind sie gebacken, so bestreiche sie mit einer Glasur von Zimmtwasser und Zucker, bestreue sie mit Nonpareille, und laß sie im Ofen trocknen. Will man dieses nicht thun, so besiebt man sie, ehe sie gebacken werden, mit gestoßenem Zucker.

§. 60. Nonnen = Lezetten.

Man stoße die Krumen von Backwerk, wiege 1 Pfd. davon ab, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. kleingehackte eingemachte Früchte, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muskatennuß oder Blüthe dazu, würke es mit ganzen Eiern zusammen, treibe es aus, schneide Lezetten davon, backe sie bei gelinder Hitze, glasire sie mit einer Glasur von Wasser und gestoßenem Zucker, und lasse sie im Ofen trocknen.

§. 61. Gewürzte Mandel-Lazetten.

Reibe den Staub von einem Pfd. ausgelesenen Mandeln zwischen einem groben Tuche ab, stoße sie in einem Mörser, und schlage sie durch einen Durchschlag; thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt, Nelken und etwas kleingehackte eingemachte Orangenschalen und Citronat dazu, und würke es mit so viel Eiweiß als nöthig zu einer Masse zum Austreiben. Treibe sie Federspulen stark aus, schneide Lazetten davon, backe sie, glasire sie mit Wasserglasur, und laß sie trocknen.

§. 62. Tourons.

Man schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, schlage $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, rühre dieses unter $\frac{1}{2}$ Pfd. mit Eiweiß recht fein gestoßene geschälte Mandeln, und setze die Masse rund in der Größe einer halben welschen Nuß, oder noch etwas kleiner, auf Papier, und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb.

§. 63. Tourons auf eine andere Art.

Schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Pistazien und $\frac{1}{2}$ geschälte Lambertsnüsse in längliche Stückchen, und laß sie trocken werden. Schlage das Weiße von 8 Eiern zu starkem Schnee, schlage $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen feinen Zucker darunter, und rühre die Mandeln, Nüsse und Pistazien dazu. Die Masse muß ziemlich stark sein, so, daß sie nicht von einander fließt. Man setzt sie in Häufchen auf Oblaten, welche ein wenig mit verdünntem Eigelb bestrichen sind, und bäckt sie bei ganz gelindem Feuer. Sie müssen fast mehr trocknen als backen.

§. 64. Tourons auf noch eine andere Art.

Man schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte und getrocknete Mandeln mit dem Wiegemeßer recht fein; schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, thue die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, und rühre so viel Zucker darunter, daß es ein dicklicher Brei ist; alsdann rührt man die Mandeln darunter, und setze die Masse, wie im vorigen §. gezeigt, in Häufchen auf bestrichene Oblaten, und bäckt sie bei gelindem Feuer. Sind sie gebacken, so macht man eine Glasur von Eiweiß, ein wenig Citronensaft und Zucker, bestreicht die Tourons damit, bestreut sie mit gehackten Pistazien, und läßt sie im Ofen ein wenig trocknen.

§. 65. Gewundene Tourons.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu starkem Schnee, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter; alsdann rühre noch $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu; streiche die Masse Messerrücken stark auf ein mit Butter bestrichenenes kupfernes Blech, und backe sie bei etwas starkem Feuer hochgelb. Sobald sie aus dem

Ofen kommen, schneide 2 Finger breite Streifen davon, und winde sie um ein rundes glattes Holz.

§. 66. Gewundene Tourons auf eine andere Art.

Stoße oder reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein; schlage das Weiße von 20 Eiern zu Schnee, 2 Pfd. gestoßenen Zucker und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von 2 Citronen darunter; alsdann rühre die Mandeln dazu, und streiche die Masse, wie im vorigen §. gezeigt, auf ein bestrichenes Blech, und verfare auch übrigens ganz so.

§. 67. Tourons d'Espagne.

Man schneide 4 bis 6 Loth geschälte Mandeln und eben so viel geschälte Lambertsnüsse in längliche Stückchen, thue 1 Pfd. Zucker in eine große Kelle, gießt etwas Wasser darüber, und koche den Zucker so lange, bis er den Grad des Bruches hat (man lese in der Einleit. II. über die verschiedenen Grade den Zucker zu kochen); alsdann thue die Mandeln und Nüsse hinein, laß sie einmal mit aufkochen, thue einen Löffel voll Eiweißglasur dazu, rühre es um, wo es in die Höhe steigen wird, und gieße sie schnell in Häufchen von der Größe eines Guldens auf ein heißgemachtes, mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech.

§. 68. Tourons d'Liège.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte und wieder getrocknete Mandeln werden mit Eiweiß so fein als möglich gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter gewürkt; diese Masse wird durch eine Spritze gedrückt, wo das vorgesezte Blech runde Löcher von der Größe einer starken Stecknadelkuppe hat, Berglein werden davon formirt, auf Oblaten gesetzt, welche mit ein wenig Eigelb bestrichen, und bei gelindem Feuer hellgelb gebacken werden; wenn man will, kann man sie, nachdem sie gebacken, mit einer Glasur von Zimmtwasser und Zucker bestreichen, und im Ofen trocknen.

§. 69. Tourons de Portugal.

Das Weiße von 6 bis 7 Eiern wird zu starkem Schnee geschlagen, 2 Pfd. gestoßener und durchgeseibter feiner Raffinatzucker dazu gethan, und etwas Citronensaft hinein gedrückt; alsdann läßt man diese Masse auf gelindem Feuer unter beständigem Schlagen lauwarm und wieder kalt werden, wo man dann 1 Pfd. geschälte, getrocknete, länglich geschnittene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte und geschnittene Pistazien darunter rührt; die Masse wird in Häufchen auf Papier gesetzt, und in einem ganz verschlagenen Ofen getrocknet. Diese Tourons müssen ganz weiß bleiben.

§. 70. Amandes souffées.

Geschälte süße Mandeln werden ganz fein gehackt, nach Verhältniß Citronenschale dazu abgerieben; das Weiße von einigen Eiern wird zu Schnee geschlagen, so viel gestoßener und durchgeseibter Zucker dazu

gerührt, daß es ein starker Brei wird, und die Mandeln und Citronenschale dazu gewürkt, damit man die Masse austreiben kann. Von dieser Masse werden Mandeln formirt, welche auf mit gestoßenem Zucker besiebtes Papier gelegt, und bei ganz gelindem Feuer gebacken werden.

§. 71. Zimmtstangen.

1 Pfd. geschälte Mandeln werden mit Wasser recht fein gestoßen oder gerieben, dann mit 1 Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt und etwas gestoßenen, durch das feinste Sieb gesiebten Bolus zusammengewürkt; die Masse wird ausgetrieben, etwas lange schmale Streifen davon geschnitten, und bei schwachem Feuer gebacken; wenn sie gebacken, so bestreicht man sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, worunter etwas gestoßener Zimmt, bestreut sie mit klein gebrochenem Zimmt, und läßt sie im Ofen trocknen.

§. 72. Zimmtstangen auf eine andere Art.

Man reibt oder stößt 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser so fein wie möglich, und würkt 1 Pfd. gestoßenen Zucker hinein, röstet dann die Masse auf gelindem Feuer, und läßt sie, in kleine Stücken zerpfückt, wieder kalt werden. Bei dem Zusammenwürken arbeitet man 1 Loth gestoßenen Zimmt und etwas fein gestoßenen Bolus mit hinein. Die Masse wird alsdann so fein wie möglich ausgetrieben, in 4 bis 5 Zoll breite Streifen geschnitten, und jede Stange fast klein Finger stark zusammengerollt. Dieses Backwerk muß bei so schwachem Feuer gebacken werden, daß es mehr austrocknet als bäcket.

§. 73. Glasirte Mandelschnittchen.

Stoße oder reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser, würke sie mit 1 Pfd. gestoßenen Zucker und der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone zusammen, treibe die Masse Federspulen stark aus, glasire sie mit Eiweißglasur, schneide sie in länglich viereckige Stückchen, und backe sie bei gelinder Hitze.

§. 74. Giebel-Backwerk.

1 Pfd. geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und 2 bis 4 Eidottern fein gerieben oder gestoßen, alsdann $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein gewürkt, die Masse Federspulen stark ausgerollt, in Streuzucker oder Hagelzucker (s. §. 39) herum gewälzt, in Form eines S auf mit Papier belegte Bleche gelegt, und bei ganz gelindem Feuer gebacken.

§. 75. Mandel-Brezeln.

Man würkt 1 Pfd. frische süße Butter, 1 Pfd. mit ganzen Eiern fein geriebene oder gestoßene Mandeln, 1 Pfd. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen und $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl schnell zusammen; legt diese Masse, in eine Serviette geschlagen, eine Stunde lang an einen kühlen Ort, und läßt sie ruhen, welches vor-

zöglich im Sommer sehr nöthig ist, wo man sie auf ein Stück Eis legen kann; alsdann rolle die Masse wie ein starke Federspule dick aus, schlinge kleine Brezeln davon, lege sie auf ein sauberes Blech, und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb; sobald sie aus dem Ofen, werden sie sogleich vom Bleche gethan.

§. 76. Mandelschmoren.

Stoße oder reibe 2 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, das Weiße von 12 Eiern schlage zu Schnee, thue 2 Pfd. gestoßenen Zucker, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von 2 Citronen und die geriebenen Mandeln dazu, und rühre alles wohl durch einander; alsdann streiche diese Masse Messerrücken stark auf ein mit Butter bestrichenenes kupfernes Blech, und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb; sobald es gebacken, so schneide sogleich mit einem Messer zwei Finger breite Streifen, und biege sie über ein rundes Holz.

§. 77. Tabacksrullen.

1 Pfd. geschälte Mandeln werden mit Wasser recht fein gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker hinein gewürkt, und in einem kleinen Kessel auf gelindem Feuer geröstet (§. 40); wenn die Masse wieder kalt ist, so arbeitet man ein wenig gestoßenen Zimmt, Nelken und ganz fein gehackte eingemachte Drangeschalen hinein, treibt sie Federspulen stark aus, schneidet sie in 4 bis 5 Zoll breite Streifen, legt sie um Finger starke mit Butter bestrichene runde Hölzer, drückt die Enden, welche etwas über einander gehen müssen, zusammen, wickelt Bindfaden darum, damit sie riefig werden, und bäckt sie bei ganz gelinder Hitze; sind sie gebacken, wickelt man den Bindfaden ab, zieht die Hölzer heraus, und läßt sie ganz kalt werden; alsdann bestreicht man sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, bestreut sie mit gerösteten, gestoßenen und durch einen Durchschlag geschlagenen Mandeln, und läßt sie wieder im Ofen trocknen.

§. 78. Weiße Mandelspäne.

Man reibt 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Citronensaft recht fein, thut 1 Pfd. gestoßenen Raffinatzucker dazu, und rührt es mit Citronensaft zu einer dicklichen Masse; streicht sie auf Oblaten, läßt dieses bis an den andern Tag stehen, schneidet sie dann in Streifen, legt sie auf runde Hölzer, und bäckt sie bei ganz schwacher Hitze.

§. 79. Rothe Mandelspäne.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln werden mit Verbisbeersaft ganz fein gerieben, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker zusammengearbeitet, und auf gelindem Kohlenfeuer geröstet, bis es sich vom Kessel ablöst. Wenn die Masse wieder kalt ist, so thut man sie in eine Schüssel, und rührt so viel zerschlagenes Eiweiß hinein, daß es eine Masse zum Ausstreichen ist. Man streicht sie auf Oblaten, schneidet diese in Streifen, läßt sie bis den andern Tag stehen, legt sie dann auf runde Hölzer, und bäckt bei ganz gelindem Feuer.

§. 80. Glasirte Mandelspäne.

Man reibt 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Citronensaft recht fein, doch nicht zu naß, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und etwas ganz fein gehackte eingemachte Orangeschalen dazu, und rührt es mit Eiweiß zu einer Masse, welche man austreichen kann. Man streicht sie auf Oblaten, besiebt sie mit feinem Raffinatzucker, schneidet Streifen davon, und bäckt sie auf runden Hölzern in einem verschlagenen Ofen.

§. 81. Französische Mandelspäne.

$\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln werden mit Wasser recht fein gerieben, 1 Pfd. gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen nebst deren Saft dazu gethan, und mit zerschlagenem Eiweiß verdünnt. Uebrigens verfährt man mit dieser Masse, wie im vorigen §. gezeigt.

§. 82. Weiße spanische Mandelspäne.

Man reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, rühre zerschlagenes Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Citrone nebst 1 Pfd. gestoßenen feinen Zucker dazu; alsdann streicht man die Masse auf Oblaten, schneidet 2 Finger breite Streifen davon, läßt sie bis den andern Tag stehen, legt sie dann auf runde Hölzer, und bäckt sie bei gelindem Feuer hellgelb aus.

§. 83. Weiße Hobelspäne.

Man nehme gestoßenen Raffinatzucker, und mache von Citronensaft und Eiweiß eine Glasur an, streiche sie auf Oblaten, schneide 2 Finger breite Streifen davon, halte sie auf Kohlenfeuer, damit sie sich rollen, wobei man mit den Fingern etwas nachhilft, und lege sie auf Siebe, stelle sie an einen warmen Ort und lasse sie trocknen.

§. 84. Citronen-Hobelspäne.

Reibe Citronen auf feinem Zucker ab, stoße diesen, und rühre ihn mit Citronensaft und ein wenig Eiweiß zu einer Glasur an. Streiche sie auf Oblaten, und verfähre, wie im vorhergehenden §. gezeigt. Man kann diese Glasur auch ganz mit Citronensaft, ohne Eiweiß hinzu zu thun, anmachen.

§. 85. Rothe Hobelspäne.

Man mache die Masse von Verbisbeersaft und gestoßenem Zucker ziemlich stark an, streiche sie auf Oblaten, und verfähre wie mit dem vorhergehenden.

§. 86. Gelbe Orange-Hobelspäne.

Man reibt die gelbe Schale von Orangen auf Zucker ab, schabt dieses auf einen Teller, drückt den Saft dazu, und reibt es zu einer feinen Masse. Man streicht sie auf Oblaten, und behandelt sie wie die vorigen.

§. 87. Spanische Mandel- oder Sobelspäne.

Stoße oder reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß recht fein, stoße $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit 2 Schoten Vanille, und siebe es durch, thue es dazu, und rühre es mit Eiweiß zu einer Masse, welche man austreichen kann. Streiche sie auf Oblaten, schneide Streifen davon, und backe sie auf runden Hölzern im verschlagenen Ofen.

§. 88.. Grüne Sobel- oder Pistazienspäne.

$\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte, schöne grüne Pistazien werden ganz fein mit Eiweiß gerieben oder gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, und mit zerschlagenem Eiweiß zu einer Masse gerührt, welche sich gut austreichen läßt. Man streicht sie auf Oblaten, schneidet Streifen davon, läßt sie bis den andern Tag stehen, und bäckt sie dann wie die vorigen.

§. 89. Noch eine Art Mandelschmoren.

Man stoße oder reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit etwas Wasser recht fein; das Weiße von 3 bis 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen, und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker, etwas Citronenschale und die Mandeln dazu gerührt. Man streicht die Masse Messerrücken stark auf ein mit Butter bestrichenes kupfernes Blech, und bäckt sie bei schwachem Feuer hellgelb aus. So wie es aus dem Ofen kömmt, schneidet man 2 Finger breite Streifen davon, und biegt sie noch so heiß als möglich über runde Hölzer, als Welgerhölzer u. dergl.

§. 90. Zuckerdeuten.

Nimm 8 Eier, und wäge so viel Zucker als das Gewicht von 8 Eiern, und so viel Mehl als das Gewicht von 5 Eiern beträgt. Thue den Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale in eine Schüssel oder Asch, und rühre nach und nach die Eier darunter; wenn man es ein Weilchen gerührt hat, so kömmt das Mehl auch dazu. Alsdann setze die Masse mit einem Löffel in Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, breite sie von einander, so daß die Masse noch Messerrücken stark ist, und backe sie bei etwas starkem Feuer. Sobald sie aus dem Ofen kommen, dreht man noch warm kleine Deuten davon.

§. 91. Pain d'Epice.

Man stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln mit Eiweiß, würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muskatennuß nebst so viel etwas fein geschlagenem Eiweiß, als nöthig ist, um eine Masse zum Austreiben zu bilden, hinein. Man treibt sie etwas stärker als eine Federspule aus, und drückt sie entweder in Formen, oder sticht runde Küchelchen davon, legt sie auf ein mit Mehl besiebtes Papier, und bäckt sie bei gelinder Hitze.

§. 92. Pain d'Epice auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfd. geschälte und wieder getrocknete Mandeln in einem Mörser, und reibe sie durch einen Durchschlag, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Mehl, etwas klargehackte Drangeschalen, Citronat und gestoßenen Zimmt dazu. Schlage das Weiße von 10 Eiern zu schwachem Schnee, und rühre das Ganze damit zusammen. Streiche die Masse gut Federspulen stark auf Oblaten, und backe sie bei gelinder Hitze hellgelb aus. Schneide sie sodann in 2 Zoll lange und 1 Zoll breite Stücken; glasire sie mit einer Glasur von Drangeblüthenwasser und Zucker, und lasse sie wieder im Ofen trocknen.

§. 93. Pain d'Epice auf noch eine andere Art.

Nimm 1 Pfd. geschälte Mandeln, und hacke sie, doch nicht zu klar; stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln-Lebkuchen mit Eiweiß fein, schneide etwas Citronat und eingemachte Drangeschalen nicht zu fein, und thue etwas gestoßene Nelken, Muskatennuß und Kardemomen hinzu; schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, schlage das Gelbe und $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker darunter, und laß es unter beständigem Schlagen milchwarm und wieder kalt werden. Alsdann rühre die obigen Mandeln, Lebkuchen, Citronat, Drangeschalen, Gewürz und $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darunter, und arbeite es zusammen zu einer Masse zum Austreiben; treibe sie Federspulen stark aus, schneide länglich viereckige Stückchen davon, und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb. Wenn sie gebacken sind, so bestreiche sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, und lasse sie wieder im Ofen trocknen.

§. 94. Ulmer = Brod.

Man rühre unter 1 Pfd. feines Mehl 1 Maas süßen Rahm und 2 Löffel voll gute Hefen, und setze es an einen warmen Ort, damit es aufgehet. Alsdann schlage man 4 ganze Eier und 6 Eidottern hinzu, thue 1 Pfd. gestoßenen Zucker, ein wenig geriebene Muskatennuß und ein wenig Fenchel dazu, und würke so viel feines Mehl darunter, daß es ein nicht zu fester Teig wird. Es werden nun längliche Brödchen davon formirt, welche man auf mit Papier belegte Bleche legt, wieder aufgehen läßt, und dann bäckt. Wenn die Brödchen kalt sind, so schneidet man dünne Stückchen davon, und röstet sie bei starkem Feuer.

§. 95. Magen = Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ausgelesene rohe Mandeln werden gestoßen, und durch einen Durchschlag geschlagen; $\frac{1}{2}$ Pfd. altes zerbrochenes Confect wird ebenfalls gestoßen; einige Loth eingemachte Nüsse, eben so viel Citronat und Drangeschalen schneidet man fein, mischt alles unter einander, thut noch etwas gestoßenen Zimmt, Muskatennuß und Kardemomen dazu, und würkt alles mit dem Saft von eingemachten Früchten zusammen; man treibt die Masse dann aus, schneidet viereckige oder längliche Stückchen davon, legt sie auf Oblaten, und bäckt sie bei

mäßiger Hitze; man kann sie alsdann mit einer Wasserglasur oder mit einer Glasur von Eiweiß, etwas Citronensaft und Zucker glasiren, und wieder in dem Ofen trocken werden lassen.

§. 96. Spanisches Brod.

Man stoße $1\frac{1}{2}$ Pfd. rohe Mandeln, und reibe sie durch einen Durchschlag, thue $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Muskatennuß nebst etwas klein gehacktem Citronat und Drangenschalen dazu, und würke es mit Eiweiß zusammen; man treibt die Masse Federspulen stark aus, schneidet oder sticht sie in Form eines kleinen Butterbrodes, und bäckt bei gelindem Feuer; alsdann reibt man einige Drangen auf Zucker ab, schabt dieses auf einen Teller, thut etwas Eiweiß dazu, und macht davon eine Glasur an; mit dieser wird das Brod glasirt, und im Ofen wieder getrocknet.

§. 97. Kastilianisches Brod.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Drangenblüthenwasser recht fein, würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker hinein, und röste es auf gelindem Feuer, bis es sich vom Kessel ablöset; wenn es wieder kalt geworden, so würke 1 Pfd. gestoßenes altes Backwerk nebst etwas gestoßenen Zimmt und Nelken mit ein wenig Saft von eingemachten Nüssen oder Drangenblüthenwasser hinein, treibe es aus, formire nach Belieben davon, und backe es bei gelindem Feuer; wenn es kalt ist, so glasire mit der in dem vorhergehendem Kapitel beschriebenen gelben Glasur, wozu man auch ein wenig auf Zucker abgeriebene Drangenschalen nehmen kann, und laß es wieder im Ofen trocknen.

§. 98. Welsche Nüsse.

Man nehme zu gleichen Theilen abgezogene welsche Nußkerne und Haselnußkerne, 1 Pfd. zusammen, und reibe sie mit Wasser recht fein; würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker und so viel Bolus hinzu, daß die Masse eine Nußfarbe bekommt, und röste sie auf gelindem Kohlenfeuer, bis sie sich vom Kessel ablöst. Man kann auch die Masse erst abrösten, ehe man Bolus hinein thut, und in beiden Fällen muß man ohngefähr den vierten Theil weiß lassen, welcher zu den Kernen gebraucht wird; die Masse wird etwas dünner als Federspulen stark ausgetrieben, und in einer in Holz gestochenen Nußschalenform ausgedrückt, so daß eine Vertiefung bleibt, wo der Kern hinein gelegt wird, welcher von der weißen Masse ebenfalls in einer Form ausgedrückt wird. Man kann nun diese Nüsse so offen lassen, oder die beiden Hälften von den ausgedrückten Schalen auf einander setzen, wo man sie dann erst etwas hart werden läßt, hierauf da, wo sie zusammenstoßen, mit einer Glasur von Wasser und Zucker anfeuchtet, und alsdann zusammensetzt; man läßt sie nun bei gelindem Feuer trocknen, und wenn sie ganz fest und wieder kalt, so bestreicht man sie vermittelst eines Pinsels mit der übrigen Wasserglasur, worunter man noch etwas gestoßenen Zimmt gemischt, und läßt sie im Ofen trocknen.

§. 99. Auflauf oder spanischer Wind.

Die Masse zum Auflauf wird mit Zucker und Eiweiß so zusammengewürkt, daß sie die Consistenz zum Austreiben hat; man treibt sie Federspulen stark aus, und sticht mit blechernen Förmchen nach Belieben davon, oder setzt sie in runde Röchelchen auf Papier, und bäckt bei gelindem Feuer. Man kann dem Auflauf auf verschiedene Art einen Geschmack geben, z. B. man reibt nach Verhältniß der Masse eine oder mehrere Citronen auf dem Reibeisen ab, und rührt dieses mit darunter, wo es dann Citronen-Auflauf genannt wird; thut man etwas gestoßenen Zimmt mit dazu, oder einige Tropfen Zimmtöl, so ist es Zimmt-Auflauf, u. s. w.

§. 100. Chocolate-Auflauf.

Man nimmt 2 Theile gestoßenen Zucker und einen Theil auf dem Reibeisen geriebene Chocolate, arbeitet es mit etwas geschlagenem Eiweiß zu einer Masse wie die vorige, und behandelt sie eben so.

§. 101. Orangenblüthen-Auflauf.

Unter die Masse von Eiweiß und Zucker, welche, wie oben gezeigt, bereitet, wird eine Hand voll ausgelesene Orangenblüthen gerührt.

§. 102. Mandel-Auflauf.

Stoße oder reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte und wieder getrocknete Mandeln mit Eiweiß recht fein, schlage das Weiße von 3 Eiern in einen Utsch oder eine Schüssel, zerrühre es, und rühre die Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone nebst so viel gestoßenem Zucker hinein, daß es eine Masse zum Austreiben wird; treibe sie Federspulen stark aus, und steche sie in der Größe eines Pfennigs mit einem runden blechernen Förmchen aus; man kann auch statt der Citronenschale etwas Citronat, Orangenschale und ein wenig Gewürz dazu thun.

§. 103. Haselnuß-Auflauf.

Die Nußkerne werden geschält, gerieben, und dann mit Zucker ganz dieselbe Masse, doch ohne einen besondern Geschmack zu geben, wie die vorhergehende bereitet, auch eben so verbacken.

§. 104. Pistazien-Auflauf.

Die Pistazien werden geschält, und die Masse ganz so verfertigt, wie im vorhergehenden §. gezeigt.

§. 105. Beilchen-Auflauf.

Man bereite die Masse ganz, wie im §. 98. beschrieben, und mische nach Verhältniß, ungefähr auf 3 bis 4 Eier-Weiß, 1 Loth pulverisirte Beilchenwurzel, und färbe sie mit ein wenig blauen Carmin, übrigens verfare wie oben gezeigt.

§. 106. Rosen-Auflauf.

Schlage das Weiße von 3 Eiern in eine Schüssel, rühre gesto-

feinen Zucker darunter, und gieße einen Löffel voll doppeltes Rosenwasser dazu, thue ein wenig Carmin hinein, damit die Masse roth gefärbt wird; formire dann nach Belieben davon, und backe bei ganz gelindem Feuer.

§. 107. Gefüllter = Auflauf.

Die Masse wird, wie §. 99. gezeigt, angemacht, Federspulen stark ausgetrieben, und mit einem blechernen Förmchen rund ausgestochen; auf eins von diesen Scheibchen legt man eine eingemachte Kirsche, dann ein anderes Scheibchen darüber, und bäckt es an dem Rande an; man bäckt bei ganz gelindem Feuer.

§. 108. Wiener Backwerk.

Man stößt 1 oder 2 Pfd. feinen Raffinatzucker. Zu einem Pfd. Zucker schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, und den übrigen Zucker nach und nach darunter, läßt die Masse unter beständigem Schlagen auf gelindem Kohlenfeuer milchwarm und wieder kalt werden, und wenn sie noch nicht stark genug, so wiederholt man dieses noch einmal; wenn man sie aufsetzt, darf sie nicht fließen; man setzt sie länglich oder rund, in dem Umfang eines Groschens, auf Papier, welches man auf ein glatt gehobeltes Bret gelegt, und läßt sie im Ofen, wenn er beinahe kalt ist, trocknen. Man gibt diesem Backwerk auf mehrere Arten einen Geschmack, z. B. man stößt mit dem Zucker eine oder zwei Schoten Vanille, oder gießt einige Tropfen Zimmtöl dazu, u. s. w.

§. 109. Falkeneier.

Laß 12 Eier hart sieden, und lege sie in kaltes Wasser, brich sie dann auf, nimm die Dottern heraus, und zerreiße diese mit 12 Loth gestoßenem Zucker, der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone und ein wenig Drangenblüthenwasser in einer Schüssel auf gelindem Kohlenfeuer recht fein; wenn es trocken geworden ist, so mache runde Kugeln in der Größe einer Eidotter davon; alsdann thue 1 Pfd. Zucker in eine Kelle oder ein Kasserol, gieße etwas Wasser darüber, und laß es so lange kochen, bis daß, wenn man den Schaumlöffel aus dem Zucker hebt, ihn etwas ablaufen läßt, und dann dagegen bläst, Blasen abfliegen; nun werden die Kugeln hineingethan, der Zucker tablirt, das heißt: man reibt den Zucker mit dem hintern erhabenen Theil des Kochlöffels an den Seiten der Kelle oder eines Kasserols immer hin und her, stößt das Geriebene, welches abstirbt und weiß wird, wieder ab, rührt es zu dem übrigen Zucker, tablirt wieder, und fährt so fort, bis aller Zucker weiß und abgestorben ist; die Eier nimmt man dann mit zwei Gabeln heraus, und legt sie auf ein Drahtgitter, bis der Zucker, welcher daran hängt, weiß und fest geworden ist.

§. 101. Sultanes.

Man nehme so schwer, wie 8 Eier, gestoßenen Zucker und 4 Eier

schwer Mehl; die Eier werden in eine Schüssel geschlagen, der Zucker dazu gethan, und ein Weilchen gerührt; alsdann kömmt das Mehl nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone auch dazu, und man rührt es auch noch eine kurze Zeit zusammen; die Masse wird in runde Häufchen auf Papier gesetzt, und bei mäßiger Hitze gebacken.

§. 111. Blumenkohl.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Eiweiß fein, doch nicht zu naß, und würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone hinzu, rolle die Masse in ungefähr zwei Glied lange, runde Stäbchen, welche an dem Ende fast spizig sind, und backe sie bei ganz gelinder Hitze; wenn sie gebacken und wieder kalt sind, so bestreiche das starke Ende mit schön weißer Eiweißglasur, tauche es in recht weißen Hagelzucker, (s. bestreute Makaronen §. 39.), lege sie auf ein Blech, und laß sie im Ofen trocknen.

§. 112. Mandelplätzchen.

Stoße oder reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und das etwas geschlagene Weiße von 5 bis 6 Eiern dazu, und röste die Masse auf gelindem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren, bis sie sich vom Kessel ablöst, und laß sie wieder kalt werden; alsdann thue sie in eine Schüssel, und rühre so viel Zimmtwasser darunter, bis die Masse so weich wird, daß sie bei dem Aufsetzen nicht gut auf dem Spatelchen zu erhalten ist. Setze runde Plätzchen in der Größe eines Biergroshenstücks auf Papier, von welchem man vier Bogen über einander legt, damit die Plätzchen unten weiß bleiben, belege sie kreuzweise mit dünn geschnittenen Stücken eingemachter Drangenschale oder Citronat, besiebe sie leicht mit Zucker, und backe sie bei starker Hitze.

§. 113. Zuckerplätzchen.

Thue $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in einen großen Asch, schlage die Dottern von 30 Eiern dazu, und rühre es ein Weilchen; das Weiße von den 30 Eiern schlage zu starkem Schnee, und rühre ihn darunter; wiege 2 Pfd. Mehl ab, siebe es zur übrigen Masse, und rühre es ebenfalls hinein; setze dann die Masse vermittelt eines Biscuittrichters in kleine Häufchen auf mit Papier belegte Bleche und backe sie bei etwas starker Hitze; so wie sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie mit einem scharfen Messer vom Papier, oder wenn man sie liegen läßt, so muß das Papier auf der untern Seite mit einem nassen Schwamm befeuchtet werden, wo sich dann die Plätzchen leicht abnehmen lassen.

§. 114. Repilage.

Man stößt das alte und zerbrochene Confect mit Eiweiß fein, thut etwas gestoßenen Zucker und ein wenig Drangenblüthenwasser dazu, und rührt noch so viel Eiweiß zu, daß die Masse einem dicken

Brei gleicht; man setzt sie, wie Makaronen, auf Oblaten, und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

§. 115. Zimmt = Fische.

Reibe oder stoße 1 Pfd. geschälte Mandeln mit Zimmtwasser recht fein, arbeite 1 Pfd. Zucker hinein, und röste die Masse auf gelindem Kohlenfeuer, bis sie sich beim Rühren vom Kessel ablöst; man drückt dann in einer in Holz gestochenen Form Fische aus, und bäckt sie hellgelb; alsdann bestreicht man sie mit einer Glasur von Zimmtwasser, Violensaft und ein wenig gestoßenem Zucker, und läßt sie trocknen.

§. 116. Mandel = Büsche.

Man stößt oder reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit Eigelb, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, und setzt die Masse in runde Häufchen und Oblaten, bestreut sie mit Nonpareille, und bäckt sie bei gelindem Feuer.

§. 117. Spanische Eier.

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, und $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker darunter, rühre alsdann ein wenig doppeltes Drangebülthenwasser und 4 Loth Kraftmehl dazu; setze diese Masse in Häufchen wie Eier auf mit Papier belegte Bleche, besiebe sie ganz stark mit feinem Raffinatzucker, und backe sie bei ganz gelinder Hitze; so wie dieses Backwerk aus dem Ofen kömmt, wird es sogleich vom Papier abgenommen, und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

§. 118. Hirsch = Zungen.

Man schlage das Weiße von 9 Eiern zu starkem Schnee, und rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl darunter; man setzt dann die Masse in Form eines doppelten Löffels auf kupferne, mit Butter leicht bestrichene Bleche, und bäckt sie bei mäßiger Hitze; sobald sie gebacken sind, und aus dem Ofen kommen, drückt man sie über ein rundes Holz, damit sie krumm werden.

§. 119. Wiener Eisbogen.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker mit 5 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone recht gut zusammen, rühre alsdann $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darunter, und streiche die Masse gut Messerrücken stark auf ein mit Butter leicht bestrichenes kupfernes Blech, bestreue sie mit ganz fein geschnittenen Mandeln, und laß sie bei ganz gelinder Hitze backen; schneide sodann drei Finger breite Streifen davon, und biege sie noch heiß über runde Hölzer.

§. 120. Berliner Zuckerbogen.

Schlage 4 Eier in einen Asch oder eine Schüssel, und rühre 20 Loth gestoßenen Zucker, 20 Loth feines Mehl, etwas abgeriebene

Citronenschale und Orangeblüthen darunter, streiche die Masse gut Messerrücken stark auf mit Butter bestrichenen Papier, lege dieses auf Bleche, und backe bei mäßiger Hitze; sobald dieses Backwerk aus dem Ofen kömmt, so schneide Streifen davon, und biege sie über runde Hölzer.

§. 121. Zucker-Confect.

Röste 1 Pfd. Mehl auf Papier im Ofen oder in einem Kasserol unter beständigem Rühren goldgelb, und laß es kalt werden; schlage 8 Eier und $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker mit dem Schlagbeschen recht schaumig, thue das geröstete Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas gestoßenen Zimmt dazu, und rühre es darunter; backe die Masse in Blech- oder Papierkapseln, schneide sie dann in Streifen, und röste sie im Ofen auf beiden Seiten.

§. 122. Mandel-Muscheln.

Man schneide $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln mit dem Wiegemeßer recht fein, thue sie in ein Kesselchen, und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, und röste es unter beständigem Rühren auf gelindem Kohlenfeuer hellgelb; die kleinen kupfernen oder blechernen Muschelförmchen werden in kaltes Wasser gelegt, und sobald die Mandeln geröstet sind, und der Zucker flüssig darauf ist, thut man etwas von der Masse mit einem Löffel in Förmchen, welches die Gestalt einer Muschel hat, und es muschelförmig wird. Es müssen hierbei mehrere Personen helfen, damit es schnell geht, und der Zucker nicht wieder fest wird. Sobald die Masse hart ist, stürzt man die Förmchen um.

§. 123. Baisées.

Man schlage das Weiße von 8 Eiern zu einem starken Schnee, und rühre $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, auf welchem man vorher eine Citrone abgerieben, darunter, darnach einen Löffel Orangeblüthenwasser oder in dessen Ermangelung einen Löffel Brunnenwasser dazu. Diese Masse wird nun mit einem Löffel in Häufchen von der Größe einer welschen Nuß auf Papier gelegt, welches man auf Bleche thut, und dann die Baisées im Ofen mehr trocknet als bäckt; doch müssen sie ganz trocken und hellgelb sein. Ehe sie in den Ofen kommen, besiebt man sie mit feinem Zucker. Wenn die Baisées gebacken sind, so läßt man sie kalt werden, macht sie dann vom Papier, höhlt sie mit einem Messer auf der untern Seite etwas aus, und füllt diese Höhlung mit zu Schnee geschlagenem Rahm, welcher mit gestoßenem Zucker, auf welchem vorher eine Citrone abgerieben, versetzt ist. Gefüllt setzt man zwei davon zusammen.

§. 124. Weißer Guß.

Man nimmt, nachdem man Guß nöthig hat, mehr oder weniger Raffinatzucker, thut ihn in eine Kelle, welche mehr hoch als weit sein muß, gibt etwas Wasser darüber, rührt ihn um, damit er sich auflöst, und läßt ihn zum großen Flug kochen. (Man sehe die Ein-

leitung.) Alsdann hebt man den Zucker vom Feuer ab, nimmt den Schaumlöffel heraus, und tablirt ihn, damit er abstirbt. Das Tabliren geschieht auf folgende Art: Man nimmt dazu einen Kochlöffel, thut ihn in den Zucker, und reibt mit dem hintern erhabenen Theile des Löffels etwas Zucker an den Seiten der Kelle immer hin und wieder. Dieser geriebene Zucker stirbt ab und wird weiß, worauf man ihn dann abstößt, und unter den übrigen Zucker rührt; darnach tablirt man wieder, und fährt so fort, bis der Zucker weiß ist, und sich eine Kruste darauf anfängt zu bilden. Hierauf rührt man ihn nochmals gut unter einander, und überzieht nun das Biscuit u. s. w., wie schon an den nöthigen Orten gezeigt, damit; oder gießt mit Eingemachtem gefüllte Marcipanfiguren, Torten u. dergl. aus.

§. 125. Rosen-Guß.

Ueber den dazu bestimmten Zucker gießt man zur Hälfte Rosenwasser und zur Hälfte reines Flußwasser, und kocht ihn, wie im vorhergehenden §. gezeigt. Wenn man anfängt zu tabliren, so thut man etwas Carmin zu dem Zucker.

§. 126. Guß mit Verbisbeersaft.

Man gießt über den Zucker, zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Verbisbeersaft. Uebrigens ist dann die Bereitung ganz so, wie §. 124. gezeigt.

§. 127. Verbisbeer-Guß auf eine andere Art.

Man stößt feinen Raffinatzucker, und siebt ihn durch, thut ihn in eine Kelle, und rührt davon mit Verbisbeersaft einen ziemlich dicken Brei an; diesen läßt man auf gelindem Kohlenfeuer bis zum Kochen heiß werden, doch darf er ja nicht kochen. Der Zucker ist nun ganz flüssig, und man überzieht damit, oder gießt ihn aus. Der Guß, welcher gekocht wird, ist zwar feiner als dieser, doch ist jener an Geschmack besser. Eben so kann man nun auch den

§. 128. weißen Guß

verfertigen. Der gestoßene Zucker wird mit Brunnenwasser und etwas Citronensaft zu einem Brei angerührt, und dann ganz so wie im vorigen §. gezeigt, bereitet.

§. 129. Rosen-Guß auf eine andere Art.

Der gestoßene Zucker wird mit Rosenwasser zu einem Brei angemacht, und mit etwas Carmin roth gefärbt. Dann verfährt man, wie §. 127. gezeigt.

§. 130. Chocolate-Guß.

Man nehme 2 Pfd. Raffinatzucker, und koche ihn, wie §. 124. gezeigt. 8 bis 12 Loth auf dem Reibeisen fein geriebene Chocolate thut man in ein kleines Kellchen, gießt etwas von dem zur gehörigen Stärke gekochten Zucker darauf, rührt es um, gießt noch mehr Zucker

zu, so daß die Chocolate ganz flüssig wird, und gießt sie dann zu dem übrigen Zucker, welcher nun, wie S. 124 gezeigt, tabliert wird.

§. 131. Wasser = Glasur.

Man thut auf einen Teller oder eine Glasurschale gestoßenen Zucker, gießt etwas Wasser darüber, und rührt es um. Die Glasur muß zwar flüssig sein, allein der Zucker darf sich doch nicht ganz auflösen. Diese Glasur wird auch, wo es nöthig, mit Drangenblüthenwasser, Zimmtwasser, Rosenwasser u. s. w. angemacht, welches an den gehörigen Orten angezeigt ist. Sie wird vermittelst eines Pinsels auf das zu glasirende Backwerk gestrichen, und in einem Ofen, der etwas heiß ist, getrocknet, damit sich Bläschen bilden.

In der jetzigen Zeit, wo man es in den Conditoreien mit den Verzierungen der Torten und Kuchen sehr weit gebracht hat, wird gewöhnlich mit dieser Glasur glasirt, und, um ihr mehr Glanz zu geben, rührt man auch wohl mit geläutertem Zucker an. Sie wird dann wie gewöhnlich mit dem Messer glatt auf die Torten aufgestrichen und in der verschlagenen Röhre getrocknet. Bläschen dürfen sich nicht bilden, sondern die Glasur muß ganz glatt bleiben; auf welche dann von schöner weißer Glasur, vermittelst Drücken oder Spritzen durch Dütchen von Papier, allerlei Verzierungen gebracht werden.

Die Angabe und Beschreibung derselben würde hier zu weitläufig und auch in keiner bürgerlichen Haushaltung angewendet werden. In dem von mir herausgegebenen „vollkommenen Conditör“, welcher schon eine Reihe rechtmäßiger, so wie auch einige unrechtmäßige Auflagen erlebt, welcher aber bei dem jetzigen Stand der Conditorei eine gänzliche Umarbeitung erfordert, werde ich, sobald meine Zeit erlaubt, ihn zu vollenden, das Ausführlichere darüber mittheilen.

Viertes Kapitel.

Von den Leb- oder Pfefferkuchen.

§. 1. Braune Pfeffernüsse.

Laß 8 Pfd. guten Syrup mit einem Maas Wasser ohngefähr 10 bis 12 Minuten kochen, hebe ihn vom Feuer, und laß ihn etwas abkühlen; alsdann würke so viel Mehl hinein, daß es ein nicht zu fester Teig wird; diesen laß einige Wochen liegen. Sechs Loth reine Potasche löse in ein wenig Wasser auf, und würke sie nebst etwas gestoßenen Nelken, Ingwer und weißem Pfeffer, so wie auch gestoßenen Drangeschalen und Anis, dazu, und arbeite alles recht gut unter einander. Welgere den Teig in klein Finger starke lange Stücken, schneide sie eben so breit von einander, und mache sie in der Hand rund, thue sie in ein Spansieb, und schüttele sie so lange darin herum, bis alles Mehl, welches bei dem Ausrollen, wo etwas unter gestreut werden mußte, sich angehängt, herunter gegangen ist. Die Küchelchen lege an einander auf ein sauberes Blech, drücke sie mit der Hand etwas breit, und backe sie bei etwas starker Hitze.

§. 2. Weiße Pfeffernüsschen.

Man schlage 6 Eier in einen Utsch oder eine Schüssel, und gieße etwas Orange- oder Rosenwasser mit hinein; alsdann rühre $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker nebst der kleingehackten Schale von 1 oder 2 Citronen dazu, und würke es mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zusammen. Mache von dieser Masse Nüsschen, setze sie auf Oblaten an einander, lasse sie eine Nacht stehen, und backe sie den andern Tag bei schwachem Feuer.

§. 3. Dicke Leb- oder Honigkuchen.

12 Pfd. Syrup und 8 Pfd. ausgelassenen Honig läßt man mit 2 Maas Wasser eine Viertelstunde kochen, wobei man immer ab-

schäumt. Alsdann läßt man ihn so weit abkühlen, daß ein Finger darin zu leiden ist, und wirft so viel Roggenmehl darunter, daß es ein nicht zu fester Teig wird; diesen läßt man nun ein Vierteljahr oder noch länger liegen. Wenn er verarbeitet werden soll, wirft man $\frac{1}{2}$ Pfd. in etwas süßem Wasser aufgelöste Potasche, etwas gestoßenen Ingwer und Nelkenpfeffer, getrocknete und gestoßene Orange- und Citronenschalen hinein; arbeitet alles wohl unter einander, wobei, wenn der Teig noch etwas weich ist, man noch etwas Mehl dazu thun kann; rollet den Teig so stark, als man ihn haben will, aus, drückt ihn in die mit Mehl bestreuten Formen, legt ihn auf saubere Bleche, und bäckt bei etwas starkem Feuer. Unterdessen kocht man wohl geklopste und klein gerupfte Hausenblase mit Bier ganz dünn, gießt es durch eine Serviette, und bestreicht die Kuchen damit, sobald sie aus dem Ofen kommen; schiebt sie wieder hinein, und läßt sie trocknen. Man kann auch etwas guten Leim in Bier kochen, und damit bestreichen. Auch können sie mit Honigwasser bestrichen werden.

S. 4. Dicke Lebkuchen auf eine andere Art.

Koche 20 Pfd. Syrup, und schäume ihn ab; wenn er wieder etwas abgekühlt, so rühre und arbeite so viel Mehl hinein, bis es ein nicht zu fester Teig wird. Dieser Teig bleibt ein halbes Jahr oder noch länger liegen; je länger er liegen bleibt, desto besser wird er, auch hat man den Vortheil, daß bei dem Gebrauch noch einige Pfd. Mehl mit hinein gewürkt werden können. Im Uebrigen verfähre man, wie in dem vorhergehenden S. gezeigt.

S. 5. Weiße Leb- oder Mandelkuchen.

Man schneide 2 Pfd. geschälte Mandeln der Länge nach in 3 bis 4 Stücke, thue sie auf ein Blech, und röste sie im Backofen; schlage das Weiße von 20 Eiern in einem etwas tiefen Kessel zu Schnee, thue die Dottern und 2 Pfd. gestoßenen Zucker dazu, setze es auf gelindes Kohlenfeuer, und laß es unter beständigem Schlagen lauwarm werden, setze es dann ab, schlage bis es kalt ist, laß es nochmals lauwarm und wieder kalt werden, wobei man stets schlägt; alsdann thue 2 Pfd. feines durchgeseibtes Mehl, die 2 Pfd. gerösteten Mandeln, 12 Loth klargeschnittenen Citronat und eingemachte Drangeschalen, 1 Loth gestoßenen Zimmt, etwas Nelken und Kardemomen hinzu, und rühre es unter einander. Streiche die Masse klein Finger stark auf Oblaten, welche man nach beliebiger Größe schneidet, belege Bleche mit Papier, die Oblaten darauf, lege auf die Lebkuchen länglich viereckig geschnittene Stückchen Citronat, besiebe sie schwach mit Zucker, und backe sie bei mäßigem Feuer.

S. 6. Französische Lebkuchen.

Man koche 1 Pfd. Honig auf Kohlenfeuer stark, schäume es ab, gieße es in einen Asch, und rühre nach und nach 2 Pfd. gestoßenen Zucker hinein, rühre es ein Weilchen, alsdann thue $\frac{1}{4}$ Pfd. klein gehackten Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. eingemachte Drangeschalen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte

und geschnittene süße nebst etwas gestoßenen bitteren Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth Nelken und 2 Loth Koriander dazu, gieße auch ein wenig Drangeblüthenwasser zu, und arbeite alles wohl unter einander. Thue 2 Loth reine gestoßene Potasche in eine Tasse, gieße etwas Wasser darüber, rühre es um, und laß es eine Stunde stehen; dann gieße das Wasser ab, und so viel Spiritus zu, daß die Potasche bedeckt ist, rühre es um, und schütte es zur Masse. Diese wird nun mit einem bis zwei Pfd. Mehl recht unter einander bis zu einem Teig gewürkt, der zum Austreiben (doch nicht zu fest) ist. Laß ihn in einem warmen Ofen aufgehen, dann einen halben Tag stehen. Alsdann mache Lebkuchen nach beliebiger Form davon, und backe sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit einer Glasur von Drangeblüthenwasser und Zucker, und lasse sie im Ofen trocknen.

§. 7. Weiße französische Lebkuchen.

Schlage 8 Eier in einen Kessel, zerschlage sie ein wenig, und thue 8 Pfd. gestoßenen Zucker dazu. Setze es auf gelindes Kohlenfeuer, laß es unter beständigem Schlagen lauwarm, wieder kalt, nochmals warm und wieder kalt werden. Alsdann rühre 1 Pfd. geschälte, geschnittene und gelblich geröstete Mandeln, 1 Pfd. klein geschnittene eingemachte Früchte, als Nüsse, Drangeschalen, Citronat u. dergl. nebst etwas gestoßenem Zimmt, Nelken und Muskatennuß darunter. Streiche die Masse auf Oblaten ohngefähr klein Finger stark, lege sie auf mit Papier belegte Bleche, besiebe sie schwach, und backe sie bei mäßigem Feuer.

§. 8. Braune Nürnberger Lebkuchen.

Man nehme 3 Pfd. Mehl, röste es gelblich, und wenn es kalt ist, siebe es wieder durch. 3 Pfd. geschälte Mandeln werden länglich in mehrere Stückchen geschnitten, und ebenfalls gelblich geröstet. Will man ungeschälte Mandeln, wie es viele Bäcker thun, nehmen, so werden die Mandeln nicht geröstet. $\frac{1}{4}$ Pfd. reine Potasche wird recht fein gerieben, und in ein wenig Wasser aufgelöst. Koche 8 Pfd. Honig und 8 Pfd. Farinzucker so lange, bis sich, wenn man ein wenig davon zwischen die Finger nimmt, und die Finger aus einander macht, Faden dazwischen ziehen. Laß dieses so lange stehen, bis man einen Finger darin leiden kann, alsdann thue die Mandeln, die Potasche, $\frac{1}{2}$ Pfd. kleingeschnittenen Citronat, eben so viel kleingeschnittene Drangeschalen, 4 Loth gestoßenen Zimmt, Nelken und etwas weißen Pfeffer und Kardemomen dazu, würke es mit dem Mehl zu einer nicht zu starken Masse, und lasse sie eine Nacht stehen. Den andern Tag treibe die Masse aus, drücke sie in die mit Mehl bestreuten Formen, lege sie auf ein mit Del bestrichenen Bret, und lasse sie einige Stunden stehen; dann kehre das Mehl ab, lege sie auf Bleche, und backe sie. Sobald sie aus dem Ofen kommen, kehre das Mehl noch ganz rein ab, tauche sie in kochendes Wasser, in welches man etwas Orlean gethan, lege sie auf ein Bret, und lasse sie trocknen. Wenn

sie getrocknet, lege sie auf heiße Bleche, schiebe sie in den Ofen, lasse sie recht heiß werden, und bestreiche sie mit einem Pinsel mit Wasser. Auch kann man sie mit dünnem Honigwasser bestreichen.

§. 9. Braune gemandelte Lebkuchen.

Man koche 8 Pfd. Syrup so lange, bis er so dick ist, daß ein Tropfen davon, wenn man selbigen auf einen Teller fallen läßt, nicht gerinnt und nicht aus einander fließt. Alsdann wird er so heiß, als er vom Feuer kommt, unter Mehl gegossen, und so viel davon hinein gerührt, bis es ein nicht zu starker Teig zum Austreiben ist. Diesen Teig läßt man 8 bis 12 Wochen oder noch länger liegen; je länger er liegt, desto besser wird er. Wenn der Teig verarbeitet werden soll, thut man den Tag vorher $\frac{1}{4}$ Pfd. recht reine fein geriebene Potasche in ein kleines Gefäß, gießt so viel Wasser darüber, als zum Auflösen nöthig ist, rührt es um, und läßt es stehen. Ist die Potasche völlig aufgelöst, würkt man sie nebst etwas gestoßenem Zimmt, Nelken, Muskatennuß, Kardemomen, kleingehackten Citronenschalen und geschnittenen Mandeln zu dem Teige, arbeitet alles wohl unter einander, treibt ihn so stark, als man die Lebkuchen haben will, aus, drückt sie in die Form, und bäckt sie bei nicht zu starker Hitze. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Honigwasser.

§. 10. Lebkuchen ohne Mandeln.

Man koche nach Belieben Syrup so lange, bis ein Tropfen davon, den man auf einen Teller fallen läßt, stehen bleibt, und nicht mehr auseinander fließt. Alsdann wird er so heiß, als er vom Feuer kommt, unter Mehl gegossen, und so viel davon hinein gerührt, bis es ein nicht zu starker Teig ist. Diesen Teig läßt man nun 3 bis 4 Wochen oder noch länger stehen, wodurch er immer besser wird. Soll nun der gebraucht werden, so nimmt man nach Verhältniß recht reine Potasche (ohngefähr auf 1 Pfd. Syrup ein Loth), reibt sie recht fein, gießt so viel Wasser darüber, als zum Auflösen nöthig. Dieses muß man 1 oder 2 Tage vorher thun, damit sich die Potasche ganz auflöst. Diese Potasche wird mit etwas Zimmt, Nelken, Muskatennuß, weißem Pfeffer und Kardemomen recht gut eingewürkt, wobei, wenn der Teig lange gelegen, man auch etwas Mehl mit einarbeiten kann. Der Teig wird nun so dick, als man den Lebkuchen haben will, ausgetrieben, in die Formen gedrückt, und bei nicht zu starker Hitze gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit dünnem Honigwasser. Von diesem Teig kann man auch gemandelte Lebkuchen verfertigen, wenn man, sobald die Potasche und das Gewürz hinein gewürkt wird, noch geschnittene Mandeln und kleingehackten Citronat und Drangeschalen mit hinein arbeitet.

§. 11. Thorner Lebkuchen.

2 Pfd. Honig und 2 Pfd. Farinzucker werden so lange gekocht, bis daß, wenn man den Schaumlöffel heraushebt, und dagegen bläst, Blasen davon abfliegen. Laß ihn dann so lange stehen, bis er so

weit erkaltet, daß man einen Finger darin leiden kann; alsdann thue 2 Pfd. geschnittene Mandeln, 2 Loth gereinigte aufgelöste Potasche, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muskatennuß, Kardemomen und weißen Pfeffer dazu, würke so viel Mehl hinein, bis der Teig zum Austreiben ist, arbeite ihn recht unter einander, laß ihn die Nacht über in gelinder Wärme, und den andern Tag und die Nacht im Kühlen stehen, treibe ihn alsdann aus, drücke die Lebkuchen in Formen aus, und backe sie bei mäßigem Feuer. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie noch heiß mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß, und läßt sie trocknen; oder man macht von Zimmtwasser und Zucker eine Glasur, bestreicht sie damit, und läßt sie im Ofen trocknen.

§. 12. Confect = Lebkuchen.

Stoße oder reibe 1 Pfd. geschälte Mandeln mit ganzen Eiern, würke 1 Pfd. gestoßenen Zucker, 1 Pfd. feines Mehl, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und kleingeschnittenen Citronat und Drangeschalen hinein; treibe die Masse aus, drücke sie in Formen, lege sie auf mit Papier belegte Bleche, und backe sie bei gelindem Feuer.

Fünftes Kapitel.

Von dem Schmalz-Backwerk, den Waffeln, Kollatfchen, Brezeln u. dergl.

Bei dem Backen in Butter oder Backfett ist zu bemerken, daß das Kasserol oder der Kessel, worin man bäckt, einige Mal dabei umgerüttelt werden muß; dadurch wird die Hitze des Schmalzes gleichmäßig, und auch das Anbrennen und Schwarzwerden des Backwerks dadurch verhindert. Die Butter zum Ausbacken setzt man erst in einem Kasserol auf gelindes, am besten Kohlenfeuer, und läßt sie langsam kochen. Wenn sie ganz klar ist, so nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie ein Weilchen ruhig stehen. Die Unreinigkeiten darin setzen sich zu Boden, und oben darauf bildet sich gewöhnlich eine Haut, welche man abnimmt, und dann die Butter durch ein Haarsieb ganz rein von dem Bodensatz in ein anderes Kasserol abgießt. Will man nun backen, so läßt man die Butter ebenfalls wieder auf gelindem Feuer, damit sie nicht braun wird und nicht schäumt, so heiß werden, daß, wenn man ein wenig von dem zu verbackenden Teige hinein thut, derselbe gleich oben schwimmt; darnach kann man mit dem Backen den Anfang machen. Man kann auch zur Hälfte Schweineschmalz zu der Butter thun, auch manches, z. B. die Schmalzkrapfen, im ersteren allein ausbacken. Wenn man die Butter immer recht gut auf gelindem Feuer behandelt, so kann man sie einige Mal zum Backen anwenden; sie muß aber in der Zwischenzeit an einem kühlen, trocknen Ort aufbewahrt werden. Auch hüte man sich, auf einmal zu viel Backwerk in die Butter zu thun, weil es dadurch nicht gleichmäßig ausbackt.

§. 1. Ausgebäckene Reisbirnen.

Man lasse 12 Loth wohl gereinigten Reis in Milch auskochen, thue dann etwas Butter und das nöthige Salz hinzu, lasse es noch durchkochen, und thue es hernach zum Kaltwerden in eine Schüssel. Alsdann schlägt und rührt man 5 bis 6 Eier, etwas Zucker, abgeriebene Citronenschale und gestoßene Mandeln hinzu, zuletzt so viel geriebene Semmel, daß die Masse zusammenhält, aber doch nicht zu fest ist. Nun formirt man Birnen davon, welche man erst in zerschlagenem Ei, dann in geriebener Semmel wälzt, und dann in Schmalz ausbackt.

§. 2. Spritzkuchen.

Laß $\frac{1}{2}$ Mäsel Milch mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und einigen Loth Zucker in einem Kasserol aufkochen, rühre dann so viel feines Mehl hinein, bis der Teig sich vom Kasserol ablöst; nimm ihn vom Feuer, und rühre, wenn er kalt ist, noch 5 bis 6 Eier hinein; der Teig darf nicht zu dünn werden, man kann daher von einigen Eiern das Weiße zurücklassen. Der Teig wird nun in eine Spritze gefüllt, durch den Stern kreisförmig in die heiße Backbutter gedrückt, und ausgebacken; alsdann legt man sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

§. 3. Mäder- oder Krausgebäckenes.

Man macht von einem Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 6 Eidottern und etwas Rahm oder Wein einen Teig an, treibt ihn mit dem Welgerholze aus, schneidet mit dem Backrädchen fingerbreite Streifen davon, und flechtet sie nach Belieben zusammen, oder schneidet fingerlange Stückchen davon, macht in der Mitte der Länge nach einen Einschnitt, doch so, daß sie an einem Ende noch zusammenhalten; biegt die andern Enden rechts und links zusammen, und drückt sie fest, wodurch die Form eines Herzens entstehen wird. Man bäckt sie dann in wallend heißer Butter aus, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Diesem Teige kann man noch auf vielerlei Art eine Façon geben, und dann backen.

§. 4. Ausgebäckene Tannenzapfen, Tüten u. dergl.

Es wird ganz derselbe Teig, wie im vorigen §. gezeigt, gemacht, Messerrücken stark ausgetrieben, und viereckige Stücke nach der Größe der blechernen Tüte, auf welcher der Teig gebacken werden soll, davon geschnitten. Die blecherne Tüte muß an dem breiten Ende einen eisernen Stiel haben, womit man sie anfaßt; der Teig wird darum geschlagen, mit Bindfaden umwickelt, und darauf meist gar gebacken. Man zieht ihn dann heraus, und bäckt die Tüte vollends gar; so fährt man fort, bis aller Teig verbacken ist. Auswendig werden die Tüten mit Zucker und Zimmt bestreut, und inwendig mit Kirsch- oder Himbeer-Marmelade ausgestrichen. Zu den Tannenzapfen hat man gedrechselte hölzerne Zapfen; der ausgetriebene Teig wird fest ange-

drückt, mit einer Scheere kleine Einschnittchen hinein gemacht, und darauf in Butter fast gar gebacken; die Hölzer werden nun herausgezogen, damit sie inwendig auch gar werden. Sie werden alsdann wie die Tüten bestreut und ausgestrichen.

§. 5. **Äpfelscheiben in Schmalz.**

Man nehme dazu schöne große Äpfel, schäle sie, steche mit einem Ausstecher den Kröbs heraus, schneide sie in etwas dicke Scheiben, lege sie in eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker. Nun macht man von einigen Eiern, etwas weißem Wein, Zucker, Zimmt und Mehl eine dünne Masse, taucht die Äpfelscheiben vermittelst einer Gabel in den Teig, so daß sie überall bedeckt sind, und bäckt sie in Backbutter gelbbraun. Sie werden, sobald sie aus der Butter kommen, mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 6. **Fliederblütthe in Butter ausgebacken.**

Man macht von einigen Löffeln voll Milch, ein paar Eiern, Mehl und ein wenig Salz ein flüssige Masse, taucht die von Würmern gereinigten Fliederblüthen, deren Stiele kürzer geschnitten, hinein, und bäckt sie in abgeklärter Butter. Sie werden noch warm mit Zucker und Zimmt bestreut; auch kann man in der Mitte eine ausgekernte Kirsche hinein drücken.

§. 7. **Kirsch-Klöse.**

Ein Maßchen ausgekernte Kirschen werden mit einem Löffel voll fein gestoßenen bitteren Mandeln und etwas Zucker auf gelindem Kohlenfeuer geschmort; man thut sie dann in eine Schüssel, und läßt sie kalt werden. Wenn sie völlig kalt sind, schlägt man einige Eier und thut geriebene Semmel und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, und macht Klöse davon, welche in Ei und dann in geriebener Semmel umgewendet werden. Man legt sie bei dem Anrichten hügelartig über einander, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

§. 8. **Äpfel-Klöse.**

Mache von geschälten und fein würflich geschnittenen Äpfeln, etwas gestoßenen bitteren Mandeln, Zucker, Eiern, geriebener Semmel und etwas abgeriebener Zitronenschale Klöse, wende sie in Ei und geriebener Semmel um, backe sie aus, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

§. 9. **Schmalz-Klöse.**

Man macht von 3 Pfd. feinem Mehl, 8 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 5 bis 6 Eßlöffeln voll guter Hefe, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $1\frac{1}{2}$ Maßel Milch und 6 bis 8 Loth Zucker einen Teig an. Die Milch läßt man warm werden, und die Butter darin zerfließen. Die Eier rührt man klar, thut die Milch nebst der Butter, Zucker, einige Löffel voll gutes Rosenwasser, die Hefe und ein wenig gestoßene Muskatblütthe dazu, und rührt das Mehl damit an. Wenn der Teig sich beim

Rühren von den Seiten des Asches oder der Schüssel, worin man arbeitet, ablöst, so nimmt man ihn auf die Backtafel, und würtzt noch so viel Mehl hinein, bis er sich leicht austreiben läßt. Man treibt ihn stark Messerrücken dick aus, und schneidet mit dem Backrädchen Krämpel; auf die eine Hälfte eines solchen Krämpels thut man ein wenig eingemachte Johannis- oder Himbeeren, auch ausgekernte Kirschchen oder eine beliebige Sorte Marmelade, schlägt dann die andere Hälfte des Krämpels darüber, und beschneidet sie mit dem Backrädchen. Die Krämpel können auch mit Zwetschenmuß, welches mit etwas Zucker, Zimmt und Mandeln vermischt, oder mit Apfelmuß, welches mit kleinen Rosinen, Zucker und Mandeln vermischt ist, gefüllt werden. Auch bäckt man sie, ohne sie zu füllen, wo dann der Teig Federspulen stark ausgetrieben wird. Man läßt sie in gelinder Wärme aufgehen, und bäckt sie dann in Schmalz.

S. 10. Arme Ritter.

Schneide von Semmeln oder Franzbrod runde Scheiben, und weiche sie mit Milch so ein, daß sie zwar weich werden, aber nicht zerfallen. Mache von einigen Eiern, ein wenig Milch, einigen Löffeln voll Hefe, etwas Zucker, Zimmt und Mehl, einen nicht zu flüssigen Teig an, laß ihn etwas aufgehen, wälze die Semmelschnitte darin, und backe sie dann in Backbutter. Sollen die armen Ritter zum Garniren des Gemüses dienen, so wird ein flüssiger Teig von einigen Eiern und Mehl angemacht, die eingemachten Schnitte werden eingetaucht, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, und dann ausgebacken.

S. 11. Rosinen = Klöße.

Es werden einige Eier in eine Schüssel geschlagen, und in kalter Milch klar gerührt, eine Hand voll auserlesene, wohl abgewaschene, und wieder etwas getrocknete, kleine Rosinen und eine Hand voll ebenfalls gereinigte große Rosinen, etwas fein gestoßene Mandeln, Zucker, geriebene Semmel, Mehl und abgeriebene Zitronenschale wird dazu gethan, ein Teig angerührt, (man kann auch ein wenig Hefe dazu thun) und Klöße davon gemacht; sie werden in Ei und geriebener Semmel gewälzt, und dann ausgebacken.

S. 12. Englische Schnitte.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl mit 16 Eiern und etwas Rahm ab, so daß die Masse etwas stärker als zu Eierkuchen ist, thue sie in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform, und backe sie bei gelindem Feuer recht trocken aus. Sind sie gebacken, so schneide Finger lange und Finger breite Stücke, rize diese noch einmal in der Mitte, backe sie in Backbutter aus, und bestreue sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

S. 13. Oblaten = Tretelets.

Mache von einigen Eiern, ein wenig Wein und Mehl einen

flüssigen Teig an; stich mit einem blechernen Ausstechmesser von dem Umfang eines Laubthalers, oder etwas größer, Oblatenscheiben aus, lege auf eine von diesen Scheiben ein wenig Marmelade oder eingemachte Früchte, lege eine andere Scheibe darüber, und tauche sie in obigen Teig, daß sie blos an den Seiten einen Rand davon bekommen, alsdann backe sie in Backbutter.

§. 14. Kälberfüße in Schmalz auszubacken.

Man pußt die Kälberfüße rein ab, haut die langen Knochen davon, schneidet sie von einander, und kocht sie in Wasser mit dem nöthigen Salz weich. Dazu wird nun, so viel man nöthig hat, ein Teig nach folgendem Verhältniß angemacht. Man nimmt 3 Pfd. Mehl, etwas zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 4 Eidottern, 2 Glas Wein, eine knappe Hand voll gereinigte Rosinen, und rührt es gut zusammen. In diesem Teige werden dann die Kälberfüße, nachdem das Wasser davon gut abgetrocknet, so umgewendet, daß sie überall bedeckt sind; darnach bäckt man sie in Schmalz aus. Wer es liebt, kann sie auch, sobald sie gebacken, mit Zucker bestreuen.

§. 15. Gebackene Petersilie.

Die Petersilie wird gelesen, gewaschen, und wieder gut abgetrocknet. Alsdann thut man sie in die heiße Backbutter, nimmt sie aber gleich wieder heraus, damit sie grün bleibt. Man gebraucht sie zur Garnirung der Schüsseln, auf welchen das Schmalz-Backwerk gegeben wird.

§. 16. Noselets von Krebsen.

Nachdem man viel oder wenig nöthig hat, kocht man eine Anzahl Krebse ab. Aus den Schwänzen und Scheeren bricht man das Fleisch, und hackt es klein. Von den Schalen wird, wie schon gezeigt, Krebsbutter angefertigt; nun hackt man eine oder ein paar Zwiebeln, vermischt sie mit der Krebsbutter und dem gehackten Krebsfleisch, und rührt noch einige Eier und etwas in Milch eingeweichte Semmel dazu, so daß es eine nicht zu starke Farce ist. Hierauf wird von einigen Eiern, etwas Butter und Mehl ein Teig von der Stärke eines Nudelteigs angemacht; diesen treibt man Messerrücken stark aus, sticht runde Scheibchen oder andere beliebige Figuren aus, legt auf eins davon von der Farce, legt ein anderes darüber, welches am Rande mit Ei bestrichen, und drückt sie fest zusammen. Man bestreicht sie dann mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, und bäckt sie in Backbutter aus.

§. 17. Bignets von Fischen.

Das wohl ausgegrätete Fleisch von abgekochten Fischen wird fein gehackt, und mit Eiern, zerlassener Butter und geriebener Semmel nebst etwas Muskatennuß und abgeriebener Zitronenschale eine Masse angemacht, von der man drei Zoll lange und $1\frac{1}{2}$ Zoll starke Stückchen bildet, welche man erst in Ei, dann in geriebenem Parmesan- oder

holländischen Käse umwendet, und in Backbutter bäckt. Man kann sie auch statt in Käse, in Ei und Semmel umwenden, und mit gebackener Petersilie (s. S. 15.) garniren.

§. 18. Bignets von Fleisch.

Diese werden ganz wie die vorigen gemacht, nur statt des Fischfleisches kann man rohes, gekochtes oder auch gebratenes Fleisch nehmen. Die formirten Stücken werden in Ei und Semmel umgewälzt, und mit gebackener Petersilie garnirt.

§. 19. Schneeballen.

Thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in ein Kasserol, gieße 1 Nösel Rahm, und thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Zimmt dazu, laß es aufkochen, und rühre so viel feines Mehl hinein, bis der Teig bei dem Rühren anfängt, sich vom Kasserol abzulösen; alsdann nimm ihn vom Feuer, und rühre, wenn er kalt ist, noch 6 ganze Eier und 3 Eidottern hinein. Wenn die Backbutter ganz heiß ist, so tauche einen Löffel hinein, stich damit von dem Teiche einer welschen Nuß groß ab, thue es in die Butter, und backe sie unter mehrmaligen Herumrütteln schnell aus. Bestreue sie noch heiß mit Zucker und Zimmt.

§. 20. Hefen-Waffeln.

Man rühre 1 Pfd. Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, rühre 1 Pfd. Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, dann $\frac{1}{2}$ Nösel lauwarmen Rahm, etwas gute Hefe, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern. Man lasse den Teig aufgehen, fülle dann das mit Speck bestrichene Waffeleisen halb voll, und backe sie. Man stellt sie nach dem Backen an einen warmen Ort, nachdem man sie stark mit Zucker und Zimmt bestreut hat. Das Waffeleisen darf nicht zu stark mit Fett bestrichen werden, und auch bei dem Backen nicht eher wieder, bis sich der Teig anhängt; auch darf das Eisen nach dem Backen nicht mit Wasser abgewaschen, sondern muß mit Löschpapier rein abgewischt werden. Ehe man es bestreicht, wird es erst heiß gemacht.

§. 21. Rahm-Waffeln.

Man schlage 1 Maas recht starken Rahm zu Schnee, (je stärker der Rahm, desto besser, sollte er auch schon etwas säuerlich sein) schlage 9 Eidottern, 22 Loth Mehl, etwas Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, schlage es recht gut unter einander, und rühre den Schnee von den 6 Eiern darunter; 12 Loth Butter läßt man schmelzen, und, wenn sie fast abgekühlt, gießt man sie so dazu, daß der Schmutz zurückbleibt; die Masse darf auch nun nicht mehr gerührt werden, als nöthig ist, um die Butter damit zu verbinden. Diese Waffeln schmecken am delikatesten, wenn sie gleich vom Eisen weg verspeist werden.

§. 22. Hefen-Waffeln auf eine andere Art.

Schlage 10 Eidottern in einen Asch, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und ein wenig Muskatblüthe dazu, und rühre es ein Weilchen; rühre alsdann 1 Nösel lauwarme Milch, worin man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter hat schmelzen lassen, $\frac{1}{2}$ Nösel gute Hefe und so viel Mehl dazu, daß der Teig die gehörige Stärke hat. Den Teig läßt man nun an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt die Waffeln wie oben gezeigt.

§. 23. Waffeln von sauerem Rahm.

Man nehme 1 Nösel oder auch mehr saueren Rahm, und rühre so viel feines Mehl hinein, bis die Masse dicklich vom Löffel läuft. Das Waffeleisen wird ausgestrichen, und mit der Masse zum Backen halb voll gefüllt. Man bestreut die Waffeln noch heiß mit Zucker und Zimmt. Das Waffeleisen kann man auch mit Butter, welche in Lappchen gebunden ist, bestreichen.

§. 24. Reis-Waffeln.

Brühe und wasche $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, laß ihn rein ablaufen, und koche ihn in Milch zu einem heißen Brei; wenn dieser Brei ziemlich erkaltet, zerrühre ihn gut, und rühre noch 1 Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter, einige Löffel voll Hefe, etwas Milch, Salz und 5 Eier darunter. Die Waffeln werden wie gewöhnlich gebacken, und, noch warm, mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 25. Leichte oder geschlagene Mandeln.

Man rührt 12 Loth Butter mit dem Gelben von 8 Eiern zu Schaum, rührt 12 Loth feines Mehl dazu, und mischt das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern nebst einem guten halben Nösel geschlagenen saueren Rahm auch darunter. Diese Waffeln werden schnell gebacken.

§. 26. Mandel-Waffeln.

$\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln rührt man mit ganzen Eiern recht fein, und thut sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker in eine Schüssel; alsdann thut man ein paar Hände voll geriebene Semmel und etwas zerlassene Butter dazu, und verdünnt alles mit lauwarm gemachtem Rahm; sie werden gewöhnlich gebacken.

§. 27. Hohllippen.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 6 Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu Schaum; rühre alsdann 1 Pfd. feines Mehl darunter, und verdünne es mit 2 Maas Rahm. Das Hohllippeneisen wird auf beiden Seiten ganz weiß gemacht, mit Speck bestrichen, und ein Löffel voll Masse darauf gefüllt, welche man nach allen Seiten hinlaufen läßt, und dann das Eisen zusammenlegt. Wenn man glaubt, daß die Hohllippen auf einer Seite gut sind, so dreht man das Eisen um, und schneidet zugleich das, was heraus gedrungen ist, um das Eisen herum

mit einem Messer ab. Sobald sie gebacken, wickelt man sie noch auf dem Eisen um ein rundes glattes Stäbchen Holz, schiebt sie wieder ab, und legt sie auf Teller. Das Eisen wird zwischen jedesmaligem Backen bestrichen.

§. 28. Kollatschen.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum, und thue dabei 4 ganze Eier und 4 Eidottern nebst 14 Loth gestoßenen Zucker dazu, und rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter. Man setzt diese Masse auf mit Papier belegte Bleche, bestreut sie mit länglich feingeschnittenen Mandeln, und bäckt sie bei gelinder Hitze.

§. 29. Hefen-Kollatschen.

1 Pfd. Butter wird mit 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern schaumig gerührt, alsdann unter beständigem Rühren 1 Pfd. feines Mehl, etwas abgeriebene Citronenschale und Zimmt dazu gethan; zuletzt mischt man noch einige Eßlöffel voll gute dicke Hefe und eben so viel lauwarmen Rahm darunter, und rührt es gut zusammen. Man setzt mit einem Löffel Häufchen davon auf ein bestrichenes Backblech, läßt sie bei gelinder Wärme aufgehen, bestreicht sie mit Eiweiß, und bäckt sie. Man kann auch, ehe man sie in den Ofen schiebt, in jede derselben eine eingemachte Kirsche drücken.

§. 30. Hefen-Kollatschen auf eine andere Art.

Man stelle 1 Pfd. Mehl warm, mache $\frac{1}{2}$ Mäsel Rahm mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und 4 gerührten Eidottern warm, und rühre das Mehl nebst einigen Eßlöffeln voll dicker guter Hefe darunter. Dieser Teig wird auf der Backtafel oder auf dem Backbrette halb Finger stark ausgetrieben, und runde Kuchen im Umfange einer Obertasse davon gestochen, welche man bei ganz gelinder Wärme aufgehen läßt, mit Eiweiß bestreicht, und mit gehackten Mandeln, kleingeschnittenem Citronat, Zucker und kleinen Rosinen bestreut, und dann bäckt. Auch in diese Kollatschen kann man eine eingemachte Kirsche eindrücken.

§. 31. Franz-Kollatschen.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern zu Schaum, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu; alsdann $\frac{1}{3}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl nebst einem Eßlöffel voll Franzbranntwein. Sie werden wie die Kollatschen gebacken.

§. 32. Noch eine Art Kollatschen.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter so lange, bis sie ganz schaumig ist, rührt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. klein geschnittenen Citronat, 4 ganze Eier und 7 Eidottern dazu, und zuletzt 2 Pfd. feines Mehl, ein Mäsel süßen Rahm, einige Löffel voll gute Hefe, ein wenig Muskatblüthe und Salz darunter. Man setzt die Masse in Häufchen auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, und bäckt sie.

§. 33. Butterschnittchen zum Thee.

Man schneidet von Franzbrod Scheiben, und röstet sie in einem recht heißen Ofen oder auf Kohlenfeuer recht schnell auf beiden Seiten; sind sie geröstet, streicht man sogleich, wenn sie noch heiß sind, frische gute Butter darauf. Man kann sie auch auf einem gewärmten Teller einige Minuten warm stellen, damit die Butter recht einzieht.

§. 34. Eier- oder Pfannkuchen mit Äpfeln.

Man rührt von 6 Eiern, etwas Milch und Mehl eine flüssige Masse an. Gute Äpfel schneidet man in dünne Scheiben, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Wenn der Pfannkuchen unten anfängt anzusehen, legt man die Äpfelscheiben darauf, schüttet etwas von der Masse darüber, und bäckt sie dann auf beiden Seiten gar. Man bestreut sie noch warm mit Zucker.

§. 35. Brezel.

Man arbeite mit 6 Eiern, 2 Obertassen voll lauwarmer Milch, 3 Obertassen voll Hefe, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und so viel Mehl als nöthig einen nicht zu starken Teig an, unter welchem man $\frac{1}{4}$ Pfd. große, $\frac{1}{4}$ Pfd. kleine Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, von welchem ein Theil bittere sind, mit einarbeitet. Alsdann läßt man den Teig etwas stehen, und würkt darnach 1 Pfd. Butter nebst noch etwas Mehl ein, auch thut man die abgeriebene Schale einer Citrone mit dazu. Wenn die Butter mit dem Teige verbunden ist, so wird er auf einem Bleche ausgewürkt, und eine Brezel davon gebildet, welche man an einem warmen Orte aufgehen läßt, mit Ei bestreicht, und dann bäckt. Man kann sie auch nach dem Bestreichen mit gehackten Mandeln bestreuen.

§. 36. Verlignons.

Es wird ein ziemlich steifer Teig von 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. süßer Butter, etwas abgeriebener Citronenschale und 8 hart gekochten und fein geriebenen Eidottern mit so viel Eigelb als nöthig eingewürkt. Man formirt dann Kränzchen oder auch Brezelchen davon, welche man oben mit zerschlagenem Eiweiß bestreicht, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut, und bei gelinder Hitze bäckt.



Sechstes Kapitel.

Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte und Beeren.

Da man bei vielen in diesem Kapitel vorkommenden Arbeiten Kenntniß vom Zuckerkochen nöthig hat, so lese man in der Einleitung II. nach, und folge genau den da gegebenen Anweisungen. Alles Eingemachte muß an kühlen, trocknen, nicht dumpfigen Orten, und da, wo es nicht friert, aufbewahrt werden. Auch muß man öfters darnach sehen, daß, wenn ein Fehler dabei vorgegangen, man ihn verbessern kann. Hat man ohngefähr den Zucker, worin man eingemacht, nicht stark genug gekocht, so fangen die Früchte an, zu fermentiren, und gehen in Gährung über; dadurch verlieren sie Ansehen und Geschmack. Wenn man dieses bemerkt, so gießt man die Früchte auf einen Durchschlag, läßt den Zucker wohl ablaufen, setzt etwas geläuterten zu, und kocht ihn, wie bei jeder Sorte gezeigt, zu der gehörigen Stärke, welche beim letzten Mal Kochen angegeben; die Früchte thut man dann hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, schäumt sie gut ab, und füllt sie wieder in die Büchsen, welche man nach völligem Erkalten fest zubindet, und wieder aufbewahrt. Hat man aber den Zucker zu stark gekocht, so wird er nach einiger Zeit körnig, die Früchte graniren oder kandiren; dieses benimmt ihnen zwar nichts am Geschmack, aber doch am Ansehen. Will man dagegen thun, so erwärmt man das Gefäß, worin die Früchte sind, damit sie nebst dem Zucker gut herausgehen. Man schüttet sie in einen Kessel, gießt etwas Wasser dazu, und läßt es unter öfterm Umschwenken kochen, bis der Zucker zur großen Perle oder vierten Grad ist.

§. 1. Kirschen mit Zucker einzumachen.

Hierzu nimmt man schöne Sauerkirschen, (Augustkirschen, Ostheimer = rheinische Kirschen), schneidet die Enden von den Stielen,

und wägt sie. Auf jedes Pfd. Kirschen werden $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker zum großen Flug oder fünften Grad gekocht, wobei er gut ausgeläutert und abgeschäumt werden muß; alsdann thut man die Kirschen hinein, läßt sie gelinde mit aufkochen, nimmt den Schaum mit einem Schaumlöffel recht gut ab, schüttet sie in eine Schüssel oder einen Asch, und läßt sie bis den andern Tag mit einem Papier zugedeckt stehen. Den folgenden Tag schüttet man die Kirschen auf einen Durchschlag, welcher auf einen Kessel gestellt ist, damit der Zucker bald hinein läuft; ist er rein abgelaufen, so wird er nochmals zum großen Flug gekocht, dabei gut abgeschäumt, dann die Kirschen hinein gethan, gelinde mit aufgekocht, und der Schaum recht gut abgenommen. Da es eine Hauptsache ist, daß man den Schaum sowohl bei diesem, als bei allem Eingemachten recht rein abnimmt, so muß er, wenn man ihn mit dem Schaumlöffel nicht völlig abnehmen kann, noch mit Papier, welches man darauf drückt, damit er sich daran hängt, rein abnehmen. Dieses beobachte man bei allem Eingemachten; wenn man es unterläßt, so wird es sich durchaus nicht halten. Die Kirschen werden darauf in Büchsen gefüllt, und den andern Tag, wenn sie völlig kalt sind, erst mit einem Stück Papier, welches nach der Büchse geschnitten, bedeckt, dann mit doppeltem Papier fest zugebunden, und an einem kühlen trocknen Orte, wo es auch allenfalls frieren darf, aufbewahrt.

§. 2. Ausgekernte Kirschen.

Die Stiele werden von den Kirschen abgepußt, und die Kerne mit einem Hölzchen, da, wo der Stiel war, herausgenommen, daß die Kirschen nicht zerdrückt werden. Sie werden alsdann gewogen, auf 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker zum Flug gekocht, die Kirschen hinein gethan, und übrigens ganz so verfahren, wie im vorhergehenden §. gezeigt. Will man recht sicher gehen, so kocht man den Zucker und die Kirschen dreimal; den ersten Tag wird, wie oben gezeigt, verfahren; den zweiten läßt man den Zucker durch einen Durchschlag rein ablaufen, kocht ihn aber bloß zum Breitlaufen oder ersten Grad, thut dann die Kirschen hinein, läßt sie gelinde einmal mit aufkochen, und läßt sie mit Papier bedeckt bis zum folgenden Tag stehen. Den dritten endlich wird der Zucker zum Flug gekocht, und dann ganz so, wie oben gezeigt, verfahren.

§. 3. Kirschen in Essig einzumachen.

Hierzu nimmt man recht guten hellen Weinessig, so viel, daß man die eingelegten Kirschen ganz damit bedecken kann, thut auf 1 Maas $\frac{1}{2}$ Pfd., oder wenn man will, auch noch mehr Zucker hinein, und läßt es zusammen aufkochen, wobei man gut abschäumt; dann gießt man den Essig in ein recht reines irdenes Gefäß, welches durchaus nicht fettig sein darf, und läßt ihn erkalten. Von den Kirschen, welche man recht reif und schön ausgewählt hat, werden die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, und in Büchsen oder Einmachgläser rangirt, wobei man schichtweise etwas gröblich gestoßene Nelken und klein ge-

brochenen Zimmt mit einstreut. Der erkaltete Essig wird nun übergegossen, die Büchse oder das Glas fest zugebunden, und an einem kühlen trocknen Orte verwahrt. Wenn man sie lange aufbewahren, und dabei recht sicher gehen will, so gießt man nach 8—12 Tagen den Essig nochmals ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn gut, und gießt ihn erkaltet über. Dann bindet man das Glas wieder fest zu, und verwahrt es. Bei dem zweiten Mal Abgießen des Essigs verfährt man so behutsam, daß die Kirschen in dem Glase so viel wie möglich in ihrer Lage bleiben.

§. 4. Kirschen aufzubewahren.

Man nimmt dazu schöne August- oder rheinische Kirschen, (Welchsel-Kirschen) macht die Stiele davon, doch so, daß der Saft nicht heraustritt, und füllt sie in Bouteillen, welche weite Hälse haben, damit sie gut ein- und ausgehen. Die Bouteillen werden bis zum Halse voll gefüllt, dabei schüttelt man sie ganz wenig, damit sich die Kirschen nicht drücken, umwindet sie dann mit Heu, und setzt sie in einen tiefen Kessel, welcher mit so viel Wasser angefüllt wird, daß es bis an den Hals der Bouteillen steht. Hierauf wird Feuer unter dem Kessel angemacht, und das Wasser bis zum Aufwallen gebracht, doch muß es nur ganz sanft einmal aufkochen, und keine Wellen schlagen. Wenn dieses geschehen ist, so läßt man den Kessel an dem Orte stehen, und nimmt das Feuer darunter weg, damit sich das Wasser abkühlt; darnach werden die Bouteillen gut zugespöpft und verpicht, und an einem kühlen trocknen Orte, wo es nicht friert, aufbewahrt. Man thut am besten, die Bouteillen der Länge nach in Sand einzulegen. Noch werden die Kirschen zum frisch Aufbewahren auf folgende Art eingelegt. Die Kirschen werden an einem trocknen und sonnenreichen Tage gepflückt; damit man sie nicht mit bloßen Händen berührt, ziehe man Handschuhe an; die Stiele werden mit einer scharfen Scheere zur Hälfte abgeschnitten. Die Gefäße, in welche man sie einlegen will, müssen recht trocken, und die Luft darin durch Wärme verdünnt sein. Man kann dazu gläserne Bouteillen nehmen, welche nach der Füllung gut zugespöpft und verpicht werden, auch kann man sie in wohl verwahrte hölzerne Gefäße einlegen. Sie werden dann im Keller in Sand oder an einem hohen trocknen Orte in die Erde eingescharrt; oder wer es haben kann, hänge sie in einen Brunnen, oder setze sie in eine Eisgrube. Zu bemerken ist, daß die Kirschen recht fein sein müssen, und daß sie sogleich nach dem Pflücken eingelegt werden müssen. Diese so wie die auf die vorhergehende Art aufbewahrten Kirschen werden dann im Winter, wie die frischen, zu Kuchen, Suppen u. dergl. angewandt.

§. 5. Kirschen mit Zucker, ohne sie abzukochen, einzulegen.

Dazu ist ein kleines, mit einem etwas weiten Spundloch versehenes, Fäßchen nöthig. Die Kirschen müssen recht fein sein; sie werden von den Stielen befreit, und schichtweise mit fein gestoßenem Zu-

Ker und durchgeseibtem Raffinatzucker eingelegt. Auf 1 Pfd. Kirschen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker; auch kann man etwas klein gebrochenen Zimmt und Nelken mit einstreuen. Das Fäßchen wird dann wohl zugeschlagen, und im Keller oder an einem andern kühlen Orte verwahrt.

§. 6. Douplirte Kirschen.

Man nimmt eingemachte Kirschen mit Stielen nach §. 1., und schüttet sie auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft; eben so verfährt man auch mit solchen, die von den ausgekernten nach §. 2. eingemacht sind. Alsdann nimmt man eine Kirsche mit einem Stiel, legt von den ausgekernten so viel darum als möglich, und drückt sie rund darum zusammen. Sie werden dann auf eine mit feinem Zucker besiebte Glas- oder Schiefertafel gelegt, auch mit feinem Zucker leicht besiebt, und in das Trockenstübchen oder an einem andern dazu passenden Orte zum Trocknen gestellt. Ist die obere Seite etwas getrocknet, so wendet man sie um, besiebt sie wieder, und läßt sie auf dieser Seite auch trocknen. Sie werden darnach in Kästchen zwischen Papier aufbewahrt, doch darf man sie nicht warm stellen, sonst werden sie zähe; an einem trocknen kühlen Orte halten sie sich am besten.

§. 7. Ueberzogene Kirschen.

Nimm recht schöne große reife Kirschen, schneide die Stiele zur Hälfte ab, thue sie in ein Kasserol, thue ein wenig geläuterten Zucker dazu, und schwenke sie so um, daß sie alle durchaus von dem Zucker befeuchtet sind. Man thut sie dann in gestoßenen feinen Zucker, welcher auf Papier liegt, und wälzt sie darin um, indem man den Bogen von einer Seite zur andern mehrere Mal umschlägt. Sie werden dann auf Siebe gelegt, so, daß sie nicht aneinander liegen, und in's Trockenstübchen oder an einem andern Ort zum Trocknen gestellt. Diese Kirschen sind nicht zum Aufbewahren, sondern müssen bald verspeist werden.

§. 8. Kirschen zu trocknen.

Dazu kann man sowohl saure wie auch süße nehmen, doch sind ebenfalls die rheinischen (Ostheimer = Weichsel =) Kirschen am besten dazu. Man muß sie recht reif werden lassen, wenn sie einen recht angenehmen Geschmack bekommen sollen. Wenn sie schön werden sollen, so müssen sie in einem Darr- oder Trockenofen getrocknet werden. Die Kirschen werden von den Stielen gestreift, so, daß letztere am Baume bleiben, auf Horden gut ausgebreitet, und in den Darr-Ofen geschoben. Das Feuer muß im Anfange ganz schwach sein, damit die Kirschen nicht auslaufen, und zu viel Saft verlieren. Wenn sie anfangen runzlig zu werden, kann man das Feuer etwas verstärken. Man darf die Kirschen aber ja nicht zu lange darin stehen lassen, sie müssen noch vollrund sein, wenn sie aus dem Ofen kommen; dann werden sie auf andere Horden geschüttet, und an der Sonne oder Luft vollends getrocknet. Damit sie glänzend bleiben, darf man

sie gar nicht im Ofen erkalten lassen, sondern aus der vollen Hitze sogleich an die Luft bringen. Wenn man die Kirschen im Backofen trocknet, so werden sie nie so gut, weil sie gleich anfangs zu viel Hitze bekommen, und von ihrem Saft verlieren; besser ist es noch, sie an der Sonne und Luft zu trocknen, doch sind sie immer unansehnlich.

§. 9. Ammern oder Ammarellen einzumachen.

Sie werden im Ganzen so wie die Augustkirschen §. 1 und 2 eingemacht, doch nimmt man auf 1 Pfd. Kirschen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker.

§. 10. Johannisbeeren mit Zucker einzumachen.

Die Beeren, welche recht reif sein müssen, werden abgezupft und gewogen. Zu 1 Pfd. Beeren kocht man 1 Pfd. Zucker zum Flug oder fünften Grad, thut die Beeren hinein, läßt sie einmal mit aufkochen, hebt sie dann vom Feuer, drückt einen Bogen Papier darauf, und läßt sie bis zum folgenden Tag stehen. Den andern Tag schützet man die Johannisbeeren auf einen Durchschlag, läßt den Zucker in einen Kessel rein ablaufen, und kocht ihn wieder, bis er gelirt, das ist: wenn man den Schaumlöffel aus dem Zucker hebt, letzteren rein ablaufen läßt, und an der untern Seite des Löffels die letzteren Tropfen hängen bleiben. Diese Probe muß man oft vornehmen, damit der Saft nicht zu stark wird. Sobald der Zucker zum Gelee ist, thut man die Beeren hinein, und läßt sie gelinde einmal mit aufkochen. Sie werden dann in kleine Büchsen oder Gläser gefüllt, und den andern Tag, so wie bei den Kirschen §. 1. gezeigt, verdeckt, zugebunden und aufbewahrt. Daß der Zucker recht gut ausgeläutert, so wie auch die Beeren bei jedesmaligem Kochen recht gut abgeschäumt werden müssen, erst mit dem Schaumlöffel und dann mit Papier, wie §. 1. gezeigt, ist eine Regel, welche bei jedem Eingemachten genau beobachtet werden muß.

§. 11. Johannisbeeren ausgekernt einzumachen.

Sowohl zu diesen als auch zu den vorigen kann man nach Belieben weiße oder rothe nehmen. Es werden die größten und schönsten Johannisbeeren ausgesucht, von den Stielen abgezupft, und mit einem feinen Hölzchen die Kerne herausgenommen; damit sie sich nicht drücken, werden sie auf einen Teller einzeln neben einander gestellt. Da man diese Beeren nicht gut wägen kann, so kocht man nach Verhältniß Raffinatzucker dazu zum großen Flug, thut sie hinein, und läßt sie bei ganz gelindem Feuer ein Mal mit aufwallen. Da man mit diesem Eingemachten sehr behutsam umgehen muß, so wird der Schaum davon bloß mit Papier abgenommen. Sie werden in kleine Gläser oder gläserne Schälchen gefüllt, in denen man sie, ohne sie heraus zu thun, auf eine Tafel geben kann. Wenn sie kalt sind, werden sie mit einem Papier bedeckt, welches nach dem Glas geschnitten und aufgedrückt wird, und an einem trocknen kühlen Orte aufbewahrt.

§. 12. Johannisbeeren mit Essig einzumachen.

Dazu werden die Beeren nicht abgestreift, sondern man liest die größten und schönsten Traubchen aus, rangirt sie in ein weites Zuckerglas, und bestreut sie schichtweise stark mit gestoßenem Zucker; auf 1 Pfd. Beeren kann man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker rechnen; dann werden sie mit gutem Weinessig übergossen, welcher einige Stunden darauf stehen muß, wonach man ihn wieder abgießt, und aufkochen läßt; dabei wird er gut abgeschäumt; auch kann man etwas Zimmt und Nelken mit aufsieden lassen. Die Johannisbeertraubchen werden in eine Schüssel gethan, und der Essig, sobald er ein Mal aufgesotten, heiß darüber gegossen. So bleiben sie nun einige Tage mit einem Papier bedeckt stehen. Nach diesem gießt man den Essig nochmals ab, bringt ihn auf's Feuer, und sobald er kocht, bringt man die Johannisbeeren hinein, und läßt sie ganz gelinde ein Mal mit aufwallen. Alsdann werden sie wieder in eine Schüssel gethan, und wenn sie kalt sind, in Gläser gefüllt und zugebunden. Man gibt sie im Winter als Compott.

§. 13. Johannisbeeren aufzubewahren.

Die Johannisbeeren halten sich an ihren Sträuchen sehr lange, und wer dazu Gelegenheit hat, darf sie nur, wenn sie ziemlich reif sind, für die Strahlen der Sonne und für die Vögel, hinlänglich mit Stroh bedecken, wonach sie dann so lange gut bleiben, und noch süßer werden, bis sie der Frost verdirbt. Wer diese Gelegenheit nicht hat, verfährt auf folgende Art: Man sucht die schönsten Beeren aus, macht sie von den Stielen, füllt sie in wohl gereinigte Bouteillen, und verfährt übrigens damit, wie §. 4. bei den Kirschen gezeigt.

§. 14. Johannisbeeren einzumachen.

Man suche die größten, schönsten und reifsten Johannisbeertraubchen aus; wenn gedrückte oder angezogene Beeren daran sind, so macht man sie davon, thut sie nebst einem Löffel voll geläuterten Zucker in ein Kasserol, schwenkt sie gut um, so daß sie überall benetzt sind, wirft sie in fein gestoßenen Zucker, wälzt sie darin herum, thut sie auf Siebe, und stellt sie an einen etwas warmen Ort zum Trocknen. Damit man die Johannisbeeren recht gut umschwenken kann, legt man dabei einen Teller auf das Kasserol. Die Beeren müssen auch ganz trocken sein, wo nicht, so muß man sie zuvor erst trocken werden lassen, ehe man sie überzieht.

§. 15. Himbeeren einzumachen.

Die Himbeeren (Garten-Himbeeren dürfen es nicht sein, denn diese sind zu wässerig) müssen ziemlich reif, doch noch fest sein. Man wägt sie, und kocht so viel Pfd. Zucker, als Himbeeren sind, zum großen Flug, thut sie dann hinzu, und läßt sie einmal mit aufwallen, schäumt sie gut ab, thut sie in eine Schüssel, drückt einen Bogen Papier darauf, und läßt sie so bis den andern Tag stehen. Den folgenden Tag wird der Zucker oder Saft durch einen Durchschlag

rein ab in einen Kessel geschüttet, und, bis er gelirt, gekocht; man s. S. 10. Die Himbeeren werden unterdessen in kleine Büchsen oder Gläser gefüllt, und der Zucker, wenn er die gehörige Stärke hat, dar; über gegossen. Den andern Tag werden die Himbeeren mit Papier bedeckt, fest zugebunden und aufbewahrt. Wenn man Johannisbeer-saft hat, setzt man etwas davon dem Zucker zu, und kocht ihn mit; der Saft gelirt dadurch besser und die Himbeeren schmecken auch kräftiger.

S. 16. Ueberzogene Himbeeren.

Dazu liest man recht schöne große Himbeeren aus, thut sie in mit Wasser verdünnten geläuterten Zucker, nimmt sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus, thut sie in gestoßenen feinen Zucker, wälzt sie darin, indem man das Papier von einer Seite zur andern schlägt, um, legt sie auf ein Sieb, und stellt sie an einen warmen Ort zum Trocknen.

S. 17. Erdbeeren einzumachen.

Die Erdbeeren werden auf gelesen und gewogen. Zu 2 Pfd. Erdbeeren werden 1 Pfd. Zucker zum großen Flug gekocht, die Beeren dann hinein gethan, einige Mal gelinde mit aufgekocht, abgeschäumt, und in kleine Büchsen gefüllt. Den andern Tag werden sie mit Papier bedeckt, zugebunden und aufbewahrt.

S. 18. Erdbeeren zu überziehen.

Dazu werden schöne Erdbeeren ausgelesen. Sie müssen ganz trocken sein, oder man läßt sie erst an einem warmen Orte trocken werden, alsdann werden sie ganz so wie die Kirschen S. 7 behandelt.

S. 19. Stachelbeeren einzumachen.

Man nimmt dazu schöne große ausgewachsene, doch noch unreife Stachelbeeren, schneidet die Stiele und Puzen ab, und auf einer Seite der Länge nach ein Ritzen hinein, durch welches man mit einem feinen Hölzchen die Kerne herausmacht; man wirft sie in frisches Wasser, und blanchirt sie. Das Wasser darf dabei nicht zum Kochen kommen, sondern, wenn das Wasser heiß wird, und die Beeren in die Höhe steigen, nimmt man sie vom Feuer, und deckt den Kessel mit einem Bleche und einer Serviette oder einem andern Tuch fest zu; hierdurch werden sie vollends weich; hernach thut man sie mit dem Schaumlöffel in frisches Wasser, und, wenn sie völlig kalt, aus diesem in geläuterten mit Wasser verdünnten Zucker, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den folgenden Tag gießt man den Zucker durch einen Durchschlag ab, kocht ihn etwas stärker, läßt zuletzt die Stachelbeeren gelinde ein Mal mit aufkochen, schüttet sie wieder in die Schüssel oder den Asch, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den dritten Tag verfährt man eben so. Den vierten Tag wird der Zucker zum Breitlaufen und die Beeren einmal gelinde mit aufgekocht. Den fünften Tag endlich wird der Zucker zum kleinen Flug

gekocht, zuletzt die Beeren etwas gelinde mit aufgesotten, wohl abgeschäumt, (welches, ohne daß ich es allemal erinnere, bei jedesmaligem Kochen sowohl des Zuckers als auch der Beeren geschehen muß) und in kleine Büchsen gefüllt. Sind sie kalt, werden sie mit Papier bedeckt, zugebunden und aufbewahrt.

§. 20. Stachelbeeren aufzubewahren.

Die Stachelbeeren müssen zwar ausgewachsen, doch noch unreif sein. Man liest die schönsten aus, befreit sie von den Stielen und Puzen, und füllt sie in wohl gereinigte Bouteillen, welche mit großen Oeffnungen versehen sein müssen. Sie werden bis an den Hals voll gemacht, dann umwindet man sie mit Heu, stellt sie in einen Kessel, und gießt so viel Wasser hinein, daß es bis an die Hälse der Bouteillen stehet. Uebrigens verfährt man nun, wie §. 4 mit den Kirschen gezeigt worden. Im Winter kann man sie, wie die frischen, schmoren, und zu mehreren andern Gebräuchen verwenden.

§. 21. Heidel- oder schwarze Beeren.

Die Beeren werden ausgelesen und gewogen. Zu 1 Pfd. Beeren kocht man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, thut sie dann hinein, läßt sie ganz gelinde ein Mal mit aufkochen, schüttet sie in eine Schüssel oder einen Asch, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den andern Tag wird der Zucker durch einen Durchschlag abgegossen, und wieder zum großen Flug gekocht; alsdann thut man die Beeren hinein, läßt sie noch ein Mal gelinde mit aufkochen, schäumt sie gut ab, und füllt sie in Büchsen.

§. 22. Heidelbeeren aufzubewahren.

Sie werden ausgelesen, in wohl gereinigte Bouteillen gefüllt, und etwas fest zusammen gerüttelt. Alsdann behandelt man sie wie §. 4 die Kirschen. Im Winter, wenn man sie brauchen will, kann man den Saft abgießen, Zucker dazu thun, ihn aufkochen, die Beeren darin schmoren, und sie dann über geröstete Semmelschnitte anrichten.

§. 23. Mehlbeeren, Preiselbeeren.

Man liest die Beeren aus, sondert die großen und schönen von den geringeren ab, und thut jeden Theil besonders in einen Topf, welchen man gut zudeckt. Man kann nun die Töpfe in einen Backofen oder heiße Röhre setzen, oder sie auch auf gelindem Feuer braten lassen. Die größeren Beeren läßt man nur etwas, die kleineren aber ganz weich braten; hernach preßt man sie aus. Zu einem Pfd. Saft thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, und läßt es zusammen, bis es gelirt (s. §. 10) kochen, wobei man es gut abschäumt. Alsdann wird der Saft über die schönern Beeren gegossen, dieselben gut umgerührt, in Büchsen gethan, und wenn sie kalt sind, zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man braucht auch die größeren Beeren nicht erst braten zu lassen, sondern den mit Zucker kochenden Saft der kleineren Beeren so darüber gießen, sie umrühren, und nun braten zu

lassen. Auch kann man die Beeren ohne Zucker einmachen. Sie werden ausgelesen, in einen Topf gethan, und auf gelindem Feuer oder besser in einem Backofen oder besser in einer Röhre gebraten. Hernach thut man sie in steinerne Büchsen, und bindet sie, wenn sie kalt sind, fest zu. Wenn man welche braucht, werden so viel als nöthig herausgenommen, mit gestoßenem Zucker versüßt, und mit etwas Zimmt bestreut; auch kann man etwas Wein dazu thun. Man kann die gebratenen Beeren auch in mit Zucker zu Schnee geschlagenem Rahm zur Tafel geben.

§. 24. Maulbeeren.

Man liest schöne reife Maulbeeren aus, wägt sie, und kocht zu 1 Pfd. Beeren $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker zum großen Flug, thut dann die Beeren hinein, läßt sie gelinde ein Mal mit aufwallen, schüttet sie in eine Schüssel oder Asch, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den folgenden Tag wird der Zucker durch einen Durchschlag abgegossen, nochmals zum Flug gekocht, die Beeren hinein gethan, gelinde mit aufgekocht, wohl abgeschäumt, in Büchsen gefüllt, und wenn sie kalt sind, mit Papier verdeckt, zugebunden und verwahrt.

§. 25. Corneliuskirschen

behandelt man ganz auf dieselbe Art, wie die Maulbeeren.

§. 26 Zwetschen mit Zucker grün eingemacht.

Dazu nimmt man schöne, große, ausgewachsene, noch grüne Zwetschen, sticht mit einem schmalen Messerchen einige Löcher hinein, thut sie in Flußwasser, worin man etwas Alaun gethan, und kocht sie darin so weich, bis daß, wenn man sie mit einer Nadel durchsticht, und in die Höhe hält, sie leicht davon abfallen, thut sie dann in frisches Wasser, und läßt sie einige Tage stehen. Das Wasser muß man alle 6 bis 8 Stunden ablassen, und frisches darüber gießen, damit die Sauce völlig herauszieht. Alsdann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie gut abtropfen, thut sie in eine Schüssel oder einen Asch, gießt geläuterten, mit Wasser verdünnten kalten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den folgenden Tag wird der Zucker abgegossen, ein wenig stärker gekocht, wohl abgeschäumt, und kalt wieder übergossen. Dieses wiederholt man noch einige Tage. Den fünften Tag wird der Zucker zum Breitlaufen und Zwetschen einmal mit aufgekocht. Den sechsten Tag endlich wird der Zucker zum Flug gekocht, die Zwetschen hinein gethan, gelinde mit aufgekocht, und darnach in Büchsen oder Gläser gefüllt. Der Zucker nimmt durch das Kochen ab; wenn er die Zwetschen nicht hinlänglich mehr bedeckt, so muß man noch geläuterten zusehen; vorzüglich ist dieses nöthig beim letzten und vorletzten Mal Kochen.

§. 27. Reife Zwetschen mit Zucker eingemacht.

Die Zwetschen müssen reif, schön, groß, doch nicht zu weich sein. Man schneidet die Enden von den Stielen, und von allen Seiten

mit einer Nadel Löcher hinein, thut sie in Flußwasser, und setzt sie auf nicht zu starkes Feuer. Wenn das Wasser anfangen will zu kochen, so werden die Zwetschen weich genug sein; sie werden dann mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, und zum Erkalten auf Siebe gelegt. Sind sie völlig kalt, legt man sie in eine Schüssel oder einen Asch, gießt geläuterten mit Wasser sehr verdünnten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den andern Tag wird der Zucker abgegossen, einige Mal aufgekocht, abgeschäumt, und kalt wieder über die Zwetschen gegossen. Den dritten Tag kocht man den Zucker wieder etwas stärker, thut die Zwetschen hinein, und läßt sie einmal gelinde aufkochen. Den vierten Tag wird der Zucker zum Breitlaufen gekocht, und übrigens so verfahren, wie am dritten. Den fünften Tag endlich kocht man den Zucker zum kleinen Flug oder vierten Grad, läßt die Zwetschen einige Mal gelinde mit aufkochen, und schäumt sie wohl ab. Man füllt sie in Gefäße, welche nicht zu hoch sind, damit sie sich nicht drücken.

§. 28. Zwetschen mit Essig eingemacht.

Man nehme dazu recht schöne, große, reife, doch etwas harte Zwetschen, und spicke sie mit einigen Stückchen Zimmt und Nelken. Nach Verhältniß der Zwetschen läßt man nun Essig mit Zucker kochen; wenn es kocht, gießt man es über die Zwetschen in eine Schüssel, und läßt es zusammen erkalten; dann rangirt man die Zwetschen in Gläser, gießt den Essig darüber, bindet sie fest zu, und bewahrt sie auf. Auch kann man die frischen Zwetschen bald in Gläser rangiren, sie vorher mit Gewürz spicken, oder welches dazwischen streuen, und den mit Zucker abgekochten Essig kalt darüber gießen. Auf ein Maas Essig kann man $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfd. Zucker nehmen.

§. 29. Zwetschen mit rothem Wein eingemacht.

Man nimmt zu gleichen Theilen Weinessig und rothen Wein und auf ein Maas dieser Mischung 1 Pfd. Zucker. Die ausgelesenen Zwetschen werden jede mit einem Stückchen Zimmt und einer Nelke gespickt. Der Wein, Essig und Zucker wird gekocht, gut abgeschäumt, und die Zwetschen hinein gethan. Wenn man sieht, daß die Haut anfängt zu plazen, thut man sie aus dem Zucker in Büchsen oder Töpfe, kocht erstern noch etwas stärker, und gießt ihn über die Zwetschen. Nach dem völligen Erkalten werden sie fest zugebunden und aufbewahrt.

§. 30. Trocken eingemachte Zwetschen.

Von schönen großen Zwetschen werden die Kerne unten, wo der Stiel war, herausgestoßen, dann legt man sie in dünnen geläuterten Zucker, läßt sie mit diesem kochend heiß werden, gießt sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie stehen. Den andern Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn zum Breitlaufen, thut die Zwetschen hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, gießt sie wieder in einen Asch, und stellt sie einige Tage an einen warmen Ort. Als-

dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker gut ablaufen, legt sie auf Schieferplatten, und läßt sie an einem warmen Orte kochen.

§. 31. Zwetschen frisch aufzubewahren.

Man bricht die Zwetschen an einem trocknen hellen Tage, wählt die schönsten und gesundesten aus, legt sie schichtweise mit Zwetschenlaub in einen steinernen Topf oder eine Büchse, welche man erst mit einer Schweinsblase, dann mit Leinwand und zuletzt noch mit Blech überzieht. So verwahrt gräbt man sie an einen trocknen Ort im Garten, oder, wer die Gelegenheit hat, hängt sie in einen Brunnen, wo sie sich sehr gut bis im Winter halten.

§. 32. Schwarze eingemachte Nüsse.

Die welschen Nüsse müssen ausgewachsen sein, doch noch keine harte Schale und Kern haben, und sich leicht durchstechen lassen, dann werden sie abgenommen. Es geschieht gewöhnlich im Monat Juni. Man schneidet erst unten und oben ein Scheibchen davon ab, durchsticht sie drei bis viermal mit einer Nadel, und wirft sie in frisches Wasser, worin sie 14 Tage stehen bleiben; jeden Tag wird das gestandene Wasser abgelassen, und frisches darauf gegossen. Dann werden sie weich blanchirt. (Die Probe ist, wenn man eine Nadel durch die Nuß steckt, und diese, wenn man sie in die Höhe hebt, leicht wieder abfällt.) Hierauf thue man sie wieder in frisches Wasser, und lasse sie stehen. Den andern Tag läßt man das Wasser ab, und gießt ganz dünnen geläuterten Zucker darüber. Hierzu kann man den Schaumzucker, welcher sich das Jahr hindurch gesammelt, anwenden. Man läßt ihn erst durch eine Serviette laufen, und läutert ihn dann mit Weiseli recht aus. Den folgenden Tag läßt man den Zucker wieder ab, läutert ihn aus, kocht ihn ein klein wenig stärker, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn dann wieder darüber; den dritten Tag verfährt man eben so, und so fort 14 Tage lang, so daß der Zucker beim vierzehnten Male zum Breitlaufen gekocht ist, dann wieder zum kleinen Flug gekocht, die Nüsse hinein gethan, und einige Mal mit aufgeköcht. Alsdann werden sie schichtweise, alle Mal kleingebrochener Zimmt und nicht zu fein gestoßene Melken dazwischen gestreut, in ein Fäßchen oder anderes Gefäß gethan, der Zucker darüber gegossen und aufbewahrt. Sollte der Zucker die Nüsse nicht ganz bedecken, so muß man noch etwas Zucker zum kleinen Flug kochen, und darüber gießen.

§. 33. Weiße eingemachte Nüsse.

Man wählt die größten Nüsse aus, welche aber ebenfalls noch weich sein müssen, schält das Grüne von oben bis unten auf's Weiße, und wirft sie in frisches Wasser. Während dieser Zeit macht man Flußwasser kochend, in welches man eine Hand voll klein gestoßenen Alaun geworfen, thut die Nüsse hinein, und blanchirt sie. Dann thut man sie in frisches Wasser, in welches man etwas Citronensaft drückt, und läßt sie erkalten. Thue sie in einen Asch, und gieße dün-

nen geläuterten kalten Zucker darüber, den dritten und vierten Tag verfare eben so. Den fünften Tag koche den Zucker zum Breitlaufen, und lasse die Nüsse einmal mit aufkochen; den sechsten Tag koche den Zucker zur großen Perle, lasse die Nüsse einige Mal mit aufkochen, schäume sie gut ab, und verwahre sie in Büchsen.

§. 34. Grüne Mirabellen.

Man nehme ausgewachsene noch unreife Mirabellen, schneide die Puzen ab, und durchsteche sie einige Mal mit einer Nadel, thue sie in Flußwasser, worin ein wenig Alaun ist, und blanchire sie. Sobald sie kochen, setzt man sie ab, und läßt sie bedeckt einige Zeit stehen. Thue sie dann in frisches Wasser, und behandle sie nun ganz so wie die grünen Zwetschen.

§. 35. Reife Mirabellen.

Man nehme reife, doch nicht zu weiche Mirabellen, thue sie in Flußwasser, lasse sie kochend heiß werden, doch dürfen sie ja nicht kochen, und lege sie dann in frisches Wasser. Sind sie kalt geworden, lasse sie auf Sieben gut abtropfen, lege sie in einen Asch, und gieße dünnen geläuterten Zucker darüber; den andern Tag schütte sie behutsam auf einen Durchschlag, koche den Zucker etwas stärker, schäume ihn ab, lege die Mirabellen wieder in den Asch, und gieße den Zucker heiß darüber. Den folgenden Tag koche den Zucker zum Breitlaufen, (wenn es nicht mehr Zucker ist, daß er die Mirabellen bedeckt, so muß man noch etwas geläuterten Zucker zugießen), thue die Mirabellen hinein, und lasse sie gelinde mit aufwallen, schäume sie ab, und wenn sie kalt sind, fülle sie in Büchsen oder Gläser, worin sie sehr gut aussehen.

§. 36. Grüne Aprikosen.

Man nehme grüne, fast ausgewachsene Aprikosen, deren Kerne noch nicht hart sind, thue sie in ein Gefäß und gieße recht helle kochende Lauge darüber, setze sie ans Feuer, rühre sie um, bis sie recht heiß sind, (doch dürfen sie nicht kochen,) thue sie dann in warmes Wasser, nimm sie nach und nach heraus und reibe das Wollige mit einer Serviette ab. Wasche sie einige Mal mit frischem Wasser, stich einige Löcherchen hinein, und blanchire sie in Fließwasser, bis man den Kopf einer Stecknadel leicht hineindrücken kann, thue sie in frisches Wasser, und lasse sie stehen. Den folgenden Tag thue sie in dünnen geläuterten Zucker, laß sie gelinde mit aufkochen; den dritten Tag koche den Zucker ein wenig stärker, schäume ihn, und laß die Früchte wieder einmal bei schwachem Feuer mit aufkochen, und so verfare noch dreimal, bis der Zucker zur kleinen Perle gekocht ist. Darauf koche den folgenden Tag den Zucker zum kleinen Flug, lasse die Früchte einige Mal mit aufkochen, setze sie vom Feuer, schäume sie gut ab, und thue sie in Büchsen.

§. 37. Geschälte Aprikosen.

Man nehme Aprikosen, welche fast reif sind, schneide sie von ein-

ander und schäle sie, setze sie mit Wasser auf's Feuer, und lasse sie kochend heiß werden, hebe sie dann ab, und lasse sie bedeckt stehen, bis das Wasser lauwarm ist. Hierauf thue sie in frisches Wasser; nach einiger Zeit nimm sie wieder heraus, lege sie, wohl abgetropft, in einen Utsch oder Schüssel, gieße dünnen geläuterten Zucker darüber, und lasse sie mit Papier bedeckt stehen. Den andern Tag koche den Zucker zum Breitlauf, thue die Aprikosen hinein und lasse sie gelinde mit aufwallen. Den dritten Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, thue die Aprikosen hinein und lasse sie abermals mit aufkochen, schäume sie ab, und wenn sie etwas erkaltet sind, fülle sie in Büchsen.

§. 38. Ganze geschälte Aprikosen.

Man nimmt gelbe, noch feste Aprikosen, stößt mit einem schmalen Messer oben hinein, und treibt den Kern unten, wo der Stiel war, heraus, schält sie, und verfährt übrigens wie im vorhergehenden §. gezeigt.

§. 39. Reife Aprikosen.

Stoße die Kerne aus den Aprikosen oder schneide sie von einander, und lege sie schichtweise in einen Utsch, gieße ausgeläuterten, zum Breitlauf gekochten Zucker darüber, bedecke sie mit Papier, und lasse sie stehen. Den andern Tag schütte sie behutsam auf einen Durchschlag, koche den Zucker, zu dem man noch etwas ausgeläuterten gießt, zum kleinen Flug, thue die Aprikosen hinein und lasse sie gelinde mit aufwallen, schäume sie gut, und wenn sie etwas erkaltet sind, so fülle sie in Büchsen.

§. 40. Gefüllte Aprikosen.

Man nehme gelbe, noch feste Aprikosen, stoße die Kerne heraus, thue sie in frisches Wasser, und lasse sie auf dem Feuer sieden. Sobald sie einmal aufwallen, setzt man sie ab, und läßt sie noch einige Zeit bedeckt stehen, wodurch sie völlig weich werden. Hierauf thut man sie in frisches Wasser, läßt sie kalt werden, dann auf Sieben abtropfen, und wie §. 37. gezeigt, eingemacht. Dann öffnet man sie an der Stelle, wo die Kerne herausgestoßen worden, schiebt eine eingemachte Kirsche, Mirabelle oder andere Frucht ohne Kerne hinein oder füllt sie mit Aprikosen-Marmelade, Johannisbeer-, Kirsch- oder Himbeergelée, worenin man die geschälten Aprikosenkerne oder eine geschälte Mandel steckt, verschließt die Deffnung mit einem Stückchen eingemachter Drangen- oder Citronenschale, und verwahrt sie entweder in Büchsen, wo man den Zucker übergießt, oder läßt sie, wie im folgenden §. gezeigt wird, abtropfen.

§. 41. Trockene Aprikosen.

Wenn die Aprikosen auf obige, in dem §. 37. angezeigte Art eingemacht worden, so gießt man sie den andern Tag auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft. Die Aprikosen legt man auf Schiefertafeln, bestreut sie leicht mit Zucker, und stellt sie in Trockenstüb-

chen. Den andern Tag wendet man sie, bestreut sie mit Zucker, und stellt sie wieder ins Trockenstübchen. Sind sie nun noch nicht trocken genug, so behandelt man sie ein oder mehrmal auf dieselbe Art, und verwahrt sie dann in Schachteln oder Kästchen zwischen Papier. Man kann auch die geschälten Kerne in die ganzen Aprikosen stecken, oder bei den von einander geschnittenen in die Mitte hineindrücken.

§. 42. Unreife Melonen.

Die Melonen müssen ausgewachsen, doch noch nicht reif sein. Man schneidet sie in längliche Stücken, reinigt sie von Fasern, schält und blanchirt sie in Flußwasser, worin man wenig Alaun gethan. Sobald sie weich genug gekocht sind, lasse man sie in frischem Wasser erkalten, lege sie dann in einen Asch und gieße dünnen geläuterten Zucker darüber. Den andern Tag lasse den Zucker ab, koche ihn etwas stärker, und lasse die Melonen einmal mit aufkochen. Den dritten Tag koche den Zucker zum Breitlauf, und verfare wie den zweiten Tag; den vierten Tag koche den Zucker zur kleinen Perle, und lasse die Melonen einmal mit aufwallen. Den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, thue die Mandeln hinein, lasse sie gelinde einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab, und thue sie in Büchsen.

§. 43. Reife Melonen.

Man nehme reife, doch noch feste Melonen, schneide sie in zwei fingerbreite Stücken, reinige sie von den Fasern und schäle sie, thue sie in Flußwasser und setze sie auf's Feuer. Sobald das Wasser ein Mal aufwallt, hebt man sie ab, und thut sie in dünnen geläuterten Zucker. Sollten noch einige Melonenstücke nicht weich genug sein, so läßt man sie noch ein wenig in dem Wasser und deckt sie zu, dann thut man sie zu den andern, und läßt sie in dem Zucker einige Mal gelinde aufkochen, schäumt sie ab, und läßt sie stehen. Den andern Tag schüttet man sie auf einen Durchschlag, kocht den Zucker bis zum Breitlauf, thut die Melonen hinein, und läßt sie einige Mal mit aufwallen; den dritten Tag verfährt man eben so. Den vierten Tag kocht man den Zucker zum kleinen Flug, thut die Melonen hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, schäumt sie wohl ab, und legt sie in Büchsen. Sobald man den Schaum mit dem Schaumlöffel nicht ganz rein abnehmen kann, so nimmt man, wie schon früher gesagt, einige Stücken Papier, und drückt sie nach einander darauf, bis sich der Schaum völlig daran gehängt hat.

§. 44. Grüne Pfirschen.

Man nimmt grüne Pfirschen, welche sich mit einer Nadel noch leicht durchstechen lassen, thut sie in helle, kochend heiß gemachte Lauge, und läßt sie darin bedeckt einige Zeit stehen; dann reibt man das Wollige, welches darin sitzt, ab, blanchirt sie in Flußwasser so weich, daß sie leicht von der Nadel fallen, läßt sie in frischem Wasser erkalten, und thut sie aus diesem in dünnen geläuterten Zucker, läßt

sie einige Mal darin aufkochen, schäume sie ab, und lasse sie bedeckt stehen. Koche nun 3 Tage hinter einander den Zucker jedesmal etwas stärker, und gieße ihn kalt darüber. Den fünften Tag koche den Zucker zum Breitlauf, lasse die Pfirschen einige Mal mit aufkochen, und dann bedeckt bis den folgenden Tag stehen. Den sechsten Tag thue zu dem Zucker etwas Aepfelgelée, koche ihn zum kleinen Flug, lasse die Pfirschen einige Mal gelinde mit aufsieden, schäume sie ab, und fülle sie in Büchsen.

§. 45. Reife Pfirschen.

Diese Pfirschen müssen reif und ausgewachsen, doch noch fest sein. Man schneidet sie von einander, nimmt die Kerne heraus, schält und blanchirt sie. Wenn sie anfangen zu kochen, thut man sie in frisches Wasser, und sobald sie kalt sind, läßt man sie in geläutertem Zucker einige Mal aufkochen, deckt sie mit Papier zu, und stellt sie bis den folgenden Tag hin. Den folgenden Tag schüttet man sie auf einen Durchschlag, kocht den Zucker zum Breitlauf, thut die Früchte hinein, und läßt sie einige Mal mit aufwallen. Den dritten Tag kocht man den Zucker mit einem kleinen Zusatz Aepfelgelée zum kleinen Flug; die Pfirschen werden dann einige Mal mit aufgesotten, wohl abgeschäumt, in Büchsen gethan, und aufbewahrt. Bei allen Früchten, welche keinen oder wenig Saft haben, und viel Zucker in sich saugen, muß man so viel geläuterten Zucker zusetzen, daß er immer die Früchte überdeckt.

§. 46. Trockne eingemachte reife oder grüne Pfirschen.

Wenn die Pfirschen auf obige Art eingemacht sind, doch ohne Aepfelgelée zuzusetzen, gießt man sie in eine Schüssel, und stellt sie 2 Tage ins Trockenstübchen; dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den Zucker recht gut abtropfen, legt sie auf Schiefer, besiebt sie mit feinem Zucker und stellt sie ins Trockenstübchen. Sobald sie auf der oberen Seite trocken sind, legt man sie um und besiebt sie wieder, und wenn sie völlig trocken sind, bewahrt man sie in Schachteln. Man kann sie auch bloß abtropfen lassen, dann zwischen Papier und Schachteln aufbewahren. Auch kann man sie trocken ziehen; der Zucker, worin die Früchte sind, wird zum großen Flug gekocht, dann tablirt, bis er weiß geworden, und sich an die Früchte angehängt hat.

§. 47. Grüne Weintrauben einzumachen.

Man nimmt große, ausgewachsene, noch grüne Weinbeeren, macht die Kerne heraus, und läßt sie mit Flußwasser ein wenig aufkochen; dann bedeckt man sie, und stellt sie auf heiße Asche. Sobald sie so weich sind, daß sie sich leicht mit den Fingern zerdrücken lassen, läßt man sie auf Sieben abtropfen. Zu 1 Pfd. Beeren kocht man 1 Pfd. Zucker zum Flug, thut sie hinein, und läßt sie mehrmals gelinde mit aufkochen, schäumt sie ab, schüttet sie in einen Utsch, und läßt sie mit einem Bogen Papier verdeckt stehen. Den andern Tag schüttet man sie auf einen Durch-

schlag, kocht den Zucker zur großen Perle, thut die Beeren hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, schäumt sie gut ab, und füllt sie in Büchsen. Man kann auch die Beeren, sobald man den zweiten Tag den Zucker durch den Durchschlag hat ablaufen lassen, gleich in Büchsen thun, den Zucker zur großen Perle kochen, und ihn dann kalt darüber gießen.

§. 48. Trocken eingemachte grüne Weintrauben.

Die Weinbeeren werden wie oben behandelt. Den zweiten Tag wird der Zucker zum kleinen Flug gekocht, die Beeren einige Mal gelinde aufgekocht, abgeschäumt, und 2 Tage ins Trockenstübchen gesetzt. Dann läßt man sie abtropfen, legt sie auf Schieferplatten, übersiebt sie mit feingestossenem Zucker, stellt sie ins Trockenstübchen, und wenn sie auf der oberen Seite trocken sind, legt man sie um und besiebt sie. Sind sie völlig trocken, so bewahrt man sie in Schachteln zwischen Papier auf.

§. 49. Feigen grün eingemacht.

Man nehme schöne grüne, noch nicht ganz reife Feigen, durchsteche sie von oben einige Mal mit einem schmalen Messer, thue sie in Flußwasser, lasse sie bis zum Kochen kommen, und lege sie dann wieder in frisches Wasser. Den andern Tag setze man sie nochmals mit Flußwasser auf's Feuer, werfe eine Hand voll Salz und Spinat hinein, und lasse sie bei ganz schwachem Feuer so lange kochen, bis sie mit einem Stecknadelkopf leicht durchstochen werden können. Thue sie dann in frisches Wasser und wenn sie völlig kalt geworden, lasse sie auf Sieben abtropfen. Lege die Feigen in einen Asch, und gieße dünnen geläuterten Zucker darüber; den folgenden Tag koche den Zucker, schäume ihn ab, lasse die Feigen mehrmals mit aufkochen, schütte sie wieder in den Asch, und lasse sie einige Tage, mit einem Bogen Papier zugedeckt, stehen. Dann koche den Zucker noch zwei Mal, jeden Tag etwas stärker, und gieße ihn kalt darüber. Koche nun den Zucker zum Breitlauf, und lasse die Feigen einige Mal mit aufkochen. Zum letzten Male koche den Zucker zur großen Perle, thue die Feigen hinein, lasse sie einige Mal mit aufkochen, schäume sie, und thue sie in Büchsen.

§. 50. Trocken eingemachte Feigen.

Die Feigen werden auf die Art, wie im vorhergehenden §. gezeigt, eingemacht; doch wird der Zucker zum letzten Male statt zur Perle zum kleinen Flug gekocht; alsdann behandelt man sie ganz wie die Pfirschen §. 46.

§. 51. Muscateller = Birnen.

Man nehme kleine Muscatellerbirnen, schäle sie recht fein, schabe die Stiele ab, durchsteche sie mit einer Nadel, und blanchire sie in Flußwasser so weich, daß sie sich mit dem Finger zerdrücken lassen, und thue sie dann in kaltes Wasser. Wenn sie völlig kalt sind, lege man sie in einen Asch und gieße dünnen geläuterten Zucker darüber,

bedecke sie mit Papier und lasse sie stehen; den zweiten Tag koche den Zucker etwas stärker, den dritten Tag ebenfalls, den vierten Tag zum Breitlauf, und lasse die Birnen jedes Mal mit aufwallen. Den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, lasse die Birnen einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab, und schütte sie in einen flachen Asch oder eine Schüssel, setze sie einige Tage ins Trockenstübchen, lasse sie dann abtropfen, und bewahre sie in Schachteln zwischen Papier. Will man sie flüssig einmachen, so thut man, wenn der Zucker zum kleinen Flug gekocht wird, etwas Aepfelgelée dazu, wodurch das Candiren verhütet wird. Die Beurrebirnen, Kouselet- und Bergamotbirnen werden auf eben diese Art eingemacht.

§. 52. Kalmus.

Man nehme jungen, noch nicht holzigen Kalmus, schäle und schneide ihn in Stücken, blanchire ihn in Flußwasser, worin ein wenig Alaun ist, ganz weich, thue ihn in kaltes Wasser, und lasse ihn bis den andern Tag darin stehen. Thue ihn dann in einen Asch, gieße dünnen geläuterten Zucker darüber, und lasse ihn bedeckt stehen. Den folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker und den Kalmus einige Mal mit; eben so verfare den dritten und vierten Tag, wo der Zucker zum Breitlauf gekocht wird; den fünften Tag koche den Zucker zum kleinen Flug, lasse den Kalmus einige Mal mit aufkochen, schäume ihn ab, und fülle ihn in Büchsen. Den Kalmus, welcher gewöhnlich in Materialläden und Conditoreihandlungen verkauft wird, bereitet man auf folgende Art: Wenn der Kalmus, wie oben gezeigt, geschnitten, blanchirt und abgekühlt ist, so thut man ihn in ausgeläuterten Farinzucker, und läßt diesen bis zum großen Flug kochen, tablirt ihn, und zieht ihn trocken.

§. 53. Eingemachte Quitten.

Man nehme recht reife schöne große Quitten (die Birnquitten sind die besten dazu), schneide sie in längliche, $1\frac{1}{2}$ Zoll breite Stücke, mache den Kröbs heraus und schäle sie, koche sie in Flußwasser bei gelindem Feuer, nehme mit einem Schaumlöffel die Stücke heraus, welche weich sind, und lege sie auf Siebe. Wenn sie alle aus dem Wasser und kalt sind, rangire man sie in einen Asch, und gieße dünnen geläuterten Zucker darüber; den folgenden Tag koche den Zucker ein wenig, schäume ihn, und lasse die Quitten bei gelindem Feuer einige Mal mit aufkochen; den dritten Tag wird der Zucker etwas stärker, und den vierten Tag zum Breitlauf gekocht und kalt darüber gegossen; den fünften Tag koche ihn zur großen Perle, thue die Quitten hinein, lasse sie einige Mal gelinde mit aufkochen, schäume sie, und thue sie zum Aufbewahren in kleine Aesche.

§. 54. Quittenbrod.

Reibe mit einem Tuche das Wollige von den Quitten, und schneide unten und oben die Puzen aus. Koche sie in Flußwasser recht weich, lege sie auf Siebe und schäle sie. Schabe das

Fleisch bis auf den Kröbs rein ab, und tablire es mit einem Messer auf Blechen oder Glastafeln recht fein. Wäge es, und stoße zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker, rühre ihn darunter, und koche es unter beständigem Rühren bei nicht zu starkem Feuer. Sobald es anfängt, sich von dem Kessel abzulösen, und beim Durchstoßen mit dem Spatel nicht bald zusammen läuft, ist es fertig. Wenn es beinahe gut gekocht ist, so thue man etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, nebst klein geschnittenem Citronat und Drangenschalen dazu, rühre es recht gut unter einander, fülle es in blecherne Kapseln, streiche es glatt und stelle es ins Trockenstübchen (doch darf dieses nicht zu warm sein). Den andern Tag thue es aus den Kapseln heraus, lege es auf Bleche, und stelle es noch einige Stunden ins Trockenstübchen. Verwahre es dann in Kästchen zwischen Papier.

§. 55. Quittenlachs.

Die Quitten werden, wie bei dem Quittenbrod, abgerieben und ausgeschnitten, doch nicht zu weich gekocht, geschält und bis auf den Kröbs in kleine dünne Scheibchen geschnitten. Nun läutere man zu 1 Pfd. von diesen geschnittenen Quitten 1 Pfd. Zucker, thue sie hinein, und lasse sie mit kochen. Wenn sie anfangen stärker zu werden, dann muß man beständig darin rühren. Es muß auf ganz schwachem Feuer gekocht werden, wodurch es roth wird. Wenn es sich vom Kessel ablöset, füllt man es in Formen, und verfährt wie beim Quittenbrod. Zu diesem Quittenlachs läßt man sich Formen machen, welche einen Fisch, Bratwurst u. dergl. vorstellen.

§. 56. Hanebutten einzumachen.

Man nehme schöne, große, reife Hanebutten, schneide die Puzen ab, und auf einer Stelle, der Länge nach, einen Schnitt hinein. Mache mit einem Hölzchen die Kerne heraus, koche sie in Flußwasser, doch nicht zu weich, thue sie in frisches Wasser, und sind sie völlig kalt geworden, lege sie in einen Utsch, und gieße dünnen, geläuterten kalten Zucker darüber. Den zweiten und dritten Tag koche den Zucker jedes Mal etwas stärker, und gieße ihn kalt darüber; den vierten Tag koche ihn zum Breitlauf, und gieße ihn heiß darüber; den fünften Tag koche den Zucker zur Perle, lasse die Hanebutten einige Mal mit aufkochen, schäume sie ab, und fülle sie in Büchsen.

§. 57. Eingemachte Maronen.

Man setze 2 Kessel mit Flußwasser auf das Feuer, nehme die schönsten Maronen, schäle die obere Haut ab, werfe sie in das kochende Wasser, und lasse sie einige Mal mit aufwallen. Aus diesem thue sie in den andern Kessel, worin das Wasser auch kochen muß, und lasse sie so lange darin kochen, bis sie leicht von einer Nadel fallen, welche man durchstößt. Nimm sie dann einzeln heraus, reinige sie von der zweiten Haut, und lege sie in lauwarmes Wasser, in welches man den Saft einer Citrone gedrückt. Wenn sie völlig

kalt sind, so spüle sie in frischem Wasser noch ein Mal ab, thue sie in dünnen geläuterten Zucker, und lasse sie darin einige Mal gelinde aufkochen, decke sie mit einem Bogen Papier zu, und stelle sie ins Trockenstübchen. Den andern Tag läßt man den Zucker ab, kocht ihn zum Breitlauf, und läßt die Maronen einige Mal mit aufwallen; den dritten Tag koche den Zucker zur Perle, thue die Maronen hinein, und wenn der Zucker anfängt zu kochen, hebe sie ab, und thue sie in Büchsen.

§. 58. Trocken gezogene Maronen.

Wenn die Maronen, wie oben gezeigt, eingemacht sind, so schütte man sie auf einen Durchschlag, lasse den Zucker gut ablaufen, setze noch etwas geläuterten Zucker dazu, und lasse ihn zum Flug kochen, thue die Maronen hinein, und wenn der Zucker wieder kocht, hebe ihn ab, und tablire ihn. Ist der Zucker weiß geworden, so lege die Maronen mit einer Gabel auf Drahtgitter, und lasse sie kalt werden.

§. 59. Bittere Orangenschalen.

Man nehme reife Orangen, schneide sie in der Mitte von einander, und lasse sie so lange mit Wasser kochen, bis daß, wenn man eine Nadel durchsticht und in die Höhe hebt, sie leicht davon abfallen, oder wenn man die Schalen mit den Zähnen kaut, sie nicht mehr zähe sind. Nimm sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, und thue sie in frisches Wasser; wenn sie etwas kalt geworden, so nimm das Mark mit den Fingern heraus, und lege die Schalen reihenweise in einen irdenen Asch oder eine Schüssel, und schütte ganz dünnen und geläuterten Zucker kalt darüber, bedecke sie mit einem Bogen Papier, und lasse sie bis den andern Tag stehen, gieße dann den Zucker ab, setze etwas zu, koche ihn etwas stärker, lasse ihn kalt werden, gieße ihn darüber, bedecke sie, und lasse sie wieder stehen. Den folgenden Tag koche den Zucker zum Breitlauf, und verfare damit eben so wie mit dem vorigen. Den vierten Tag koche den Zucker zur Perle, lasse die Orangenschalen einige Mal mit aufkochen, schütte sie dann wieder in den Asch und lasse sie stehen. Den folgenden Tag schütte die Orangen auf einen großen Durchschlag, damit der Zucker recht gut abläuft, und koche diesen zum Flug. Wenn noch etwas von den Schalen abläuft, muß man es immer in den Kessel gießen. Thue die Orangenschalen hinein, lasse sie noch einige Mal mit aufkochen, und schäume sie wohl ab. Wenn sie kalt sind, lege sie der Reihe nach in Büchsen, gieße den Zucker darüber, binde sie zu, und bewahre sie auf. Sollte man ein Mal in Verlegenheit sein, daß man keine frischen Orangen bekommen könnte, so bereite man die getrockneten Schalen auf folgende Art: Man lege die Schalen 3 Tage in Wasser, und gebe ihnen alle Tage frisches; blanchire sie dann, löse das überflüssige Weiße ab, und verfare nun eben so wie bei den frischen gezeigt. Diese Schalen werden zwar nie die Güte der frisch eingemachten erhalten, doch kann man sich im Nothfall damit helfen.

§. 60. Trocken gezogene Orangenschalen.

Koche ausgeläuterten Zucker zum Flug, thue die eingemachten Orangenschalen, von welchen man den Zucker hat ablaufen lassen, hinein, koche den Zucker bis zum großen Flug, rühre oft mit einem Kochlöffel darin, damit sie nicht anbrennen, setze ihn ab, tablire ihn, und rühre die Schalen um, bis er abstirbt. Dann nimm die Orangenschalen mit einer Gabel heraus und lege sie auf ein Drahtgitter, bis sie kalt sind.

§. 61. Cedroschalen oder Cedronat.

Man schneide die Früchte, welche man bei uns bloß aus Gewächshäusern haben kann, wenn sie noch grün sind, in ein bis $1\frac{1}{2}$ Zoll breite Streifen, blanchirt sie mit Wasser, in welches man ein wenig Zitronensaft gethan, weich, und thue sie wieder in frisches Wasser. Aus diesem legt man sie in einen Asch oder eine Schüssel, und gießt ganz dünnen, abgeläuterten Zucker kalt darüber. Den andern Tag gießt man den Zucker ab, thut die Cedroschalen hinein und läßt sie einige Mal mit aufkochen. Den dritten Tag kocht man den Zucker etwas stärker, den vierten Tag zur Perle, und läßt die Schalen einige Mal mit aufkochen. Den fünften Tag kocht man den Zucker zum großen Flug, thut die Schalen hinein und kocht sie einige Mal mit auf, thut sie in ein Gefäß und bewahrt sie auf.

§. 62. Trocken gezogener Cedronat.

Man schüttet die Schalen in einen großen Durchschlag, welchen man auf einen Kessel stellt, und läßt den Zucker recht gut ablaufen. Diesem gibt man noch einen Zusatz von ausgeläutertem Zucker, und kocht ihn zum kleinen Flug, thut die Schalen hinein, läßt ihn zum großen Flug kochen, und rührt die Masse öfters um, damit die Schalen nicht anbrennen; dann hebt man sie vom Feuer ab, tablirt den Zucker, und rührt mit einem Kochlöffel darin, bis er abstirbt, legt die Schalen auf Drahtgitter, und stellt sie ins Trockenstübchen. Wenn sie völlig trocken sind, thut man sie in Schachteln zwischen Papier, und bewahrt sie auf.

§. 63. Zitronenschalen einzumachen.

Man schneide die Zitronen in 2 Stücken, drücke den Saft heraus, welchen man zu Limonade oder Punschessenz verbraucht, blanchire sie in Wasser, worin man ein wenig Zitronensaft gegossen, weich, und thue sie in frisches Wasser. Sobald sie etwas kalt geworden, so löse das weiße Mark, welches sich noch in der Schale befindet, heraus, und behandle sie nun ganz so wie §. 59. bei den Orangenschalen gezeigt ist. Das Trockenziehen der Zitronenschalen geschieht eben so wie bei den Orangenschalen. Auch kann man die Zitronen so, wie die süßen Drangen §. 64., abkochen, und sie auch auf dieselbe Art einzumachen.

§. 64. Apfelsinen oder süße Orangen (pomme de sine) einzumachen.

Von der Orange wird mit einem scharfen und spizigen Messerchen in der Rundung von oben bis unten ein Strohalm breites und fast eben so tiefes Streifchen abgedreht, so, daß ein eben so breites Streifchen Schale dazwischen bleibt; dann durchsticht man sie noch einige Mal mit einem schmalen Messerchen, und thut sie in frisches Wasser. Haben sie einige Stunden in diesem Wasser gestanden, werden sie wieder in frisches gethan, und darin weich blanchirt oder gekocht, aus diesem in verdünnten geläuterten Zucker gethan, darin einige Mal aufgekocht, in einen Asch gethan und mit Papier bedeckt bis zum andern Tage hingestellt. Den folgenden Tag gießt man den Zucker ab, setzt etwas gel. Zucker zu, kocht ihn etwas stärker, thut die Orangen hinein und läßt sie einmal mit aufkochen. Den dritten Tag verfährt man eben so, und schäumt den Zucker allemal recht gut ab. Den vierten Tag wird der Zucker zur Perle gekocht, und die Orangen ein Mal mit. Den fünften Tag endlich wird der Zucker zum Flug gekocht, die Orangen ein Mal mit aufgekocht, wohl abgeschäumt, und in Büchsen gethan. Wenn sie völlig erkaltet, bindet man sie zu und bewahrt sie. Es muß so viel Zucker dabei sein, daß er über den Orangen in der Büchse steht.

§. 65. Süße Orangen zu glasiren.

Die Orangen werden abgeschält, und die weiße Schale, welche noch daran sitzen bleibt, auch recht rein abgenommen. Die Frucht ist von Natur in viele Theilchen getheilt, wovon jedes mit einem feinen Häutchen umgeben ist. In diese Theilchen löset man die Orange von einander, legt sie auf ein Sieb, und stellt sie eine kurze Zeit an einen etwas wärmern Ort, damit sie ein wenig trocknen. Alsdann kocht man Raffinatzucker zum Bruch oder sechsten Grad, steckt die Orangenstückchen an Drathspießchen und überzieht sie mit Zucker; dabei verfährt man so: man tunkt die Stückchen in den Zucker und dreht sie dann immer um, so daß sie an allen Seiten gleich stark mit Zucker bedeckt werden; dann legt man sie so, daß sie frei liegen und sich einander nicht berühren, bis sie ganz fest sind. Bei dieser Arbeit müssen mehrere Personen helfen; eins tunkt die Stückchen ein, und die andern drehen. Sollte der Zucker zu kalt und stark werden, so macht man ihn wieder heiß, und damit er nicht abstirbt, drückt man einige Tropfen Citronensaft hinein.

§. 66. Kleine grüne Orangen ganz eingemacht.

Sie werden mehrmals mit einem schmalen Messerchen durchstochen, und in Flußwasser recht weich gekocht oder blanchirt. Alsdann thut man sie in frisches Wasser, und läßt sie darin 6 bis 8 Tage stehen, indem man alle Tage das gestandene ab, und wieder frisches übergießt. Aus dem Wasser thut man sie in eine Schüssel oder einen Asch, gießt dünnen geläuterten Zucker darüber, und läßt sie bis den andern

Tag stehen. Im Uebrigen werden sie nun ganz so wie die Drangenschalen S. 59 eingemacht. Man kann diese kleinen Drangen, nachdem man sie eingemacht, auch noch wie die süßen Drangen im vorhergehenden S. glasiren.

S. 67. Eingemachte Drangenblüthen.

Von den Drangenblüthen, welche frisch sein müssen, werden die Blätterchen rein abgelesen, in Flußwasser, worin etwas gestoßener Alaun ist, gethan, und darin so weich gekocht, daß sie sich mit den Fingern ziemlich leicht zerdrücken lassen. Aus dem heißen thut man sie ins kalte Wasser, in welches man, nachdem es viel oder wenig Blüthen hat, den Saft von einer oder mehreren Citronen gedrückt hat, und läßt sie darin erkalten; dann schüttet man sie auf Siebe, und läßt das Wasser ablaufen. Die Blüthen werden dann noch in eine Schüssel oder einen Asch gethan, und ausgeläuteter, mit Wasser verdünnter Raffinatzucker lauwarm darüber gegossen, mit einem Bogen Papier verdeckt, und bis zum andern Tage hingestellt. Den zweiten und dritten Tag wird der Zucker allemal ein wenig stärker gekocht, dabei gut abgeschäumt, und lauwarm über die Blüthen gegossen. Den vierten Tag kocht man den Zucker zum Flug, thut etwas recht schöne weiße Aepfelgelée dazu, thut die Blüthen hinein, läßt sie einige Mal gelinde mit aufwallen, und thut sie dann in Büchsen, welche man nach dem völligen Erkalten gut zubindet und aufbewahrt.

S. 68. Orangeblüthen zu überziehen.

Die rein ausgelesenen und abgezupften Blättchen von den Orangeblüthen werden in einen Kessel gethan, ein wenig Wasser zugegossen, und kurze Zeit gekocht, bis sie anfangen zu schwitzen; dann streut man fein gestoßenen Raffinatzucker darüber, rührt sie um, und läßt sie kochen, bis der Zucker spinnt oder Faden zieht; dieses wird auf folgende Art probirt: Man nehme den Löffel, womit man umrührt, heraus, nehme davon ein wenig Zucker an den Zeigefinger, und drücke auf diesen mit dem Daumen; wenn man diese zwei Finger wieder von einander macht, und sich feine Faden dazwischen ziehen, so hat der Zucker die gehörige Stärke. Alsdann wird noch mehr gestoßener feiner Zucker zugestreut, dabei immer umgerührt, und so fortgefahren, bis die Blüthen fast ganz trocken sind. Hernach streut man sie auf Siebe, Bleche oder Glastafeln, stellt sie an einen warmen Ort, und läßt sie völlig trocken werden. Sie werden in einer gut verwahrten Schachtel an einem trocknen Orte aufbewahrt.



Siebentes Kapitel.

Von der Zubereitung der Gelées und Säfte.

Die Gelées und Säfte müssen eben sowohl, wie alles Eingemachte, an kühlen, trocknen Orten, wo es nicht dumpfig ist, und nicht friert, aufbewahrt werden. Der Zucker muß auch gut ausgeläutert werden, wenn er gekocht wird, und die Gelée und der Saft gut abgeschäumt werden.

§. 1. Johannisbeersaft.

Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, und der Saft gemessen. Zu 1 Nösel oder 1 Pfd. Saft thut man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in einen Krug oder eine Bouteille, schwenkt oder rührt es um, bis sich der Zucker auflöst, filtrirt dann den Saft durch ein Filtrirtuch, füllt ihn wieder in Bouteillen oder Krüge, bindet ihn fest zu, und bewahrt ihn auf. Man kann auch den Saft mit dem Zucker kochen, ihn dann filtriren, und, ist er abgekühlt, in Bouteillen füllen.

§. 2. Johannisbeer-Gelée.

Aus den Johannisbeeren werden die Blätter ausgelesen, doch braucht man sie nicht von den Stengeln abzupflücken. Sie werden in einen Kessel gethan, und mit den Händen zerdrückt. Zu 2 Mezen Johannisbeeren werden ohngefähr 2 Maas Wasser zugegossen; dann setzt man sie auf Kohlenfeuer, und läßt sie unter beständigem Rühren mit einem hölzernen Spatel, damit sie nicht anbrennen, kochen. Alsdann schüttet man sie auf Siebe, und läßt den Saft recht gut ablaufen. Auf 1 Nösel oder 1 Pfd. Saft wird $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug gekocht, der Saft durch ein Haarsieb zugegossen, und das Ganze, bis es gelirt, gekocht. Daß der Saft die gehörige Stärke zum Geliren hat, erkennt man daran, wenn man den Schaumlöffel heraushebt, der

Saft wie beim Breitlaufen des Zuckers abläuft; oder wenn zuletzt ein oder mehrere Tropfen hängen bleiben, dann hebt man ihn vom Feuer. Den Kessel läßt man nun, den Schaumlöffel dabei, in der Gelée ruhig stehen, bis sich eine dünne Haut auf derselben gebildet hat. Die Haut nimmt man behutsam rein ab, füllt die Gelée in kleine Büchsen, und wenn es kalt, bedeckt man es mit Papier, und bindet die Büchse fest zu.

S. 3. Johannisbeergelée ohne Feuer.

Diese Gelée hat einen sehr angenehmen Geschmack, und wird in kleine Gläser gefüllt. Man verfertigt sie auf folgende Art: Man nimmt von den allerreiffsten Johannisbeeren, (es können rothe oder weiße sein, doch jede Sorte allein,) zupft sie von den Stielen, und preßt sie aus. Zu 1 Mäsel oder 1 Pfd. Saft thut man 1 Pfd. feingestohlenen Raffinatzucker in einen Asch oder eine Schüssel, und rührt es zusammen an 3 Stunden lang, wo es dann anfangen wird zu geliren, und man es in die Gläser füllt. Ein sehr hübsches Ansehen kann man dieser Gelée geben, wenn eine Person weiße, und ein andere rothe verfertigt, und sie dann schichtweise mit den Farben abwechselnd in die Gläser thut; wenn man sie dann serviren will, so macht man die Gläser in warmen Wasser warm, und stürzt sie um auf die Teller. Uebrigens kann man diese Gelée auch bald in den Gläsern serviren.

S. 4. Orangeblüthensaft.

Die Orangeblüthen werden ausgelesen, und in eine Glas-Bouteille gethan, welche man warm macht, und die Blüthen dann mit geläutertem zum kleinen Flug gekochten Raffinatzucker heiß übergießt, so daß sie völlig bedeckt sind. Man läßt sie 10 bis 12 Tage fest zugebunden stehen, preßt den Saft dann durch ein Tuch rein aus, füllt ihn in Bouteillen, bindet sie fest zu, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

S. 5. Kirschsaft.

Reinige die Kirschen von den Stielen, stoße sie mit den Kernen recht fein, und lasse sie einen Tag verdeckt stehen. Presse sie dann aus, und koche zu 1 Pfd. Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, gieße den Saft durch ein feines Sieb dazu, und lasse ihn ein Mal aufkochen, schäume ihn wohl ab, und fülle ihn in gewärmte Bouteillen. Wenn er völlig kalt ist, so binde die Bouteillen zu, und bewahre sie an einem kühlen Orte auf. Auch kann man den Kirschsaft auf folgende Art bereiten. Wenn der Saft, wie oben gezeigt, ausgepreßt ist, so fülle ihn in Glas-Bouteillen, thue zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. kleingeschlagenen oder gestohlenen Zucker und etwas Zimmt und Nelken. Bedecke die Oeffnung der Bouteille, noch ohne sie zuzubinden, und schwenke sie öfters herum, damit sich der Zucker auflöst. Wenn sie 8 Tage

gestanden, so filtrire den Saft, fülle ihn wieder in Bouteillen, binde sie fest zu, und stelle sie an einen kühlen Ort.

§. 6. Kirsch = Gelee.

Man nimmt ganz reife Kirschen, zupft die Stiele ab, stößt sie mit dem Kerne, läßt sie einen Tag stehen, und preßt sie dann aus. Hierauf gieße zu dem Kirschsaft den vierten Theil Johannisbeersaft, koche zu 1 Pfd. von diesem Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, gieße den Saft durch ein feines Sieb dazu, lasse es (bis es gelirt) kochen, und verfare so, wie bei dem Johannisbeergelee §. 2 gezeigt.

§. 7. Himbeersaft.

Presse die Himbeeren in einer Presse durch ein gutes leinenes Tuch. Thue zu 1 Mäsel Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, rühre ihn oft um, damit sich der Zucker auflöst, filtrire ihn dann, und fülle ihn in Bouteillen. Man kann auch den Zucker zum Flug kochen, den Saft dazu thun, und ihn ein Mal aufkochen lassen, wohl abschäumen, und in gewärmte Bouteillen füllen.

§. 8. Himbeer = Gelee.

Man thut die Himbeeren in einen Kessel, und zerdrückt sie mit den Händen, gießt zu 12 Maas Himbeeren 1 Maas Wasser, und läßt sie, während man mit einem hölzernen Spatel immer darin rührt, aufkochen. Gieße sie auf Haarsiebe, und lasse sie eine Nacht stehen, damit der Saft recht gut abläuft. Thue zu diesem Saft den vierten Theil Johannisbeersaft. Koche zu 1 Mäsel Saft $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker zum Flug, gieße den Saft durch ein Haarsieb dazu, und lasse ihn bis zur Gelee kochen, schäume es wohl ab, und fülle es in Büchsen.

§. 9. Gelee von süßen Orangen.

Reibe 3 oder 4 süße Orangen auf Raffinat Zucker ab. Stoße und zupfe $1\frac{1}{2}$ Loth schöne Hausenblase, gieße 1 Maas Wasser darüber, und lasse sie so lange kochen, bis es über die Hälfte eingekocht ist; schabe sodann den Zucker, worauf die Orangen abgerieben worden, hinein, drücke den Saft dazu, und rühre auf dem Feuer alles wohl unter einander, versüße sie dann mit Raffinat Zucker nach Belieben, lasse sie heiß werden, durch eine Serviette auf eine oder zwei porzellanene Schalen laufen, und dann an einem kühlen Orte geliren. Auch kann man sie auf folgende Art bereiten: Man nehme reife saftige Äpfel, schneide sie in dünne Scheiben, gieße etwas Wasser darüber, und lasse sie kochen; während des Kochens zerdrücke die Äpfel, damit der Saft ganz herausgeht, schütte sie dann auf ein Haarsieb, und laß den Saft ablaufen. Zu 2 Maas von diesem Saft thue $\frac{3}{4}$ Pfd. Raffinat Zucker, auf welchem 2 Orangen abgerieben worden, koche ihn so lange, bis er breit vom Schaumlöffel und klumpig abläuft; drücke sodann den Saft von den 2 abgeriebenen Orangen dazu, lasse alles noch ein Mal aufkochen, und fülle es dann in Büchsen.

§. 10. Citronen = Gelée.

Man reibe 3 oder 4 Citronen auf feinem Raffinatzucker, schabe dieses mit Zucker ab, und presse den Saft dazu. Koche $1\frac{1}{2}$ Loth geklopfte und gezupfte Hausenblase mit 1 Maas Wasser so lange, bis es über die Hälfte eingekocht. Thue zu dem abgeriebenen den Saft, versüße es mit Raffinatzucker nach Belieben, und lasse es auf Kohlen recht heiß werden, und dann durch eine Serviette auf gläserne oder porzellanene Schalen laufen, und an einem kühlen Orte oder auf Eis geliren.

§. 11. Citronen = Gelée mit Salep.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Loth pulverisirten Salep, thue ihn mit 1 Nösel Wasser, der Schale einer Citrone und $\frac{1}{4}$ Zucker in eine Kelle, lasse dieses zusammen ohngefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, drücke den Saft von der abgeschälten Citrone dazu, und lasse es durch eine Serviette laufen. Für franke Personen ist dies eine sehr stärkende Gelée.

§. 12. Quitten = Gelée.

Reibe das Wollige von den Quitten, mache die Puzen heraus, schneide sie in dünne Stücken, und blanchire sie (doch nicht zu weich, damit sie nicht markig werden), gieße das Wasser ab, und verdecke sie, damit sie während des Pressens so warm als möglich bleiben. Presse den Saft durch ein leinenes Tuch in der Presse aus, thue zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. kleingeschlagenen Raffinatzucker, lasse ihn darin schmelzen, und zur Gelée kochen. Schäume sie gut ab, und fülle sie in kleine Büchsen. Roth kann man den Saft und die Gelée färben, wenn man etwas Tournesol mit aufkochen läßt, und dann ausdrückt. Auch wird sie schon durch langsames Kochen roth.

§. 13. Quittensaft.

Man kocht und preßt die Quitten, wie bei der Gelée gezeigt, thut zu 1 Pfd. Saft 1 Pfd. kleingeschlagenen Raffinatzucker, läßt es einige Mal gelinde aufkochen, und füllt es wohl abgeschäumt in gewärmte Bouteillen.

§. 14. Aepfel = Gelée.

Man nehme reife saftige Aepfel, und schneide sie in Federspulen starke Scheiben; schütte etwas Wasser dazu, koche sie weich, schütte sie auf ein Haarsieb, rühre darin, und drücke sie, damit der Saft recht gut abläuft. Den Saft filtrire man durch Makulaturpapier. Thue in 2 Pfd. Saft 1 Pfd. kleingeschlagenen Raffinatzucker, worauf man eine Citrone oder Orange abgerieben, lasse ihn darin schmelzen, und koche ihn bei schnellem Feuer zur Gelée; lasse über dasselbe eine Haut ziehen, schäume sie ab, und fülle es in Büchsen. Man kann dieser Gelée auch einen Geschmack von Vanille geben, wenn man nach Verhältniß des Saftes eine oder mehrere Schooten Vanille mit etwas Wasser kocht, und dieses, nachdem man es einige Zeit an ei-

nem warmen Orte zugebunden stehen lassen und filtrirt hat, dazu schüttet. Dann kocht man den Saft zur gehörigen Stärke.

§. 15. Veilchensaft.

Man rupfe die Veilchenblätter ab, und lese sie aus, damit nichts Grünes darin bleibt. Thue sie in eine zinnerne Frierbüchse oder auch in eine andere Büchse von Steingut u. dergl., gieße dann nach Verhältniß der Blumen kochendes Wasser darüber, binde sie wohl zu, und lasse sie einen Tag an einem warmen Orte stehen. Presse sie durch eine Serviette, und wäge zu 1 Mäsel Saft 1 Pfd. feinen Raffinat Zucker, thue es zusammen in einen zinnernen Kessel oder in einen neuen irdenen Tiegel, drücke den Saft einer Citrone dazu, und lasse den Zucker auf gelindem Feuer darin schmelzen. Wenn der Saft heiß ist, und sich eine weißliche Haut darauf zeigt (er darf nicht kochen), so hebt man ihn vom Feuer, schäumt die Haut wohl ab, und füllt ihn in gewärmte Bouteillen. Wenn er kalt ist, bindet man ihn zum Aufbewahren zu. Diesen Saft darf man durchaus in kein kupfernes Gefäß bringen, er würde da sogleich seine schöne blaue Farbe verlieren.

Achtes Kapitel.

Von der Zubereitung der Marmeladen und Musse.

Auch diese müssen an kühlen trocknen Orten aufbewahrt werden.

§. 1. Kirsch = Marmelade.

Recht reife Kirschen befreit man von den Kernen und Stielen, thut sie in einen Kessel und kocht sie unter beständigem Rühren ganz weich. Reibt sie dann durch ein Haarsieb, kocht zu 1 Pfd. Mark $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zum Flug, rührt ihn nach und nach dazu, läßt es einige Mal aufkochen, füllt es in Büchsen, welche man nach völligem Erkalten fest zubindet, und an einem kühlen trocknen Ort aufbewahrt.

§. 2. Kirsch = Muß.

Man reinigt die Kirschen von Kernen und Stielen, und schmort sie weich; gießt dann Wein daran, thut Zucker und Zimmt zu, und läßt es kochen; endlich röstet man Semmelkrumen in Schmalz, thut sie zu den Kirschen, und läßt sie damit dicklich kochen.

§. 3. Kirsch = Muß auf eine andere Art.

Man stößt die Kirschen sammt den Kernen, kocht sie mit Wein, und reibt sie durch. Alsdann röstet man schwarzes Brod oder Semmelscheiben in Schmalz, gießt die gekochten Kirschen darauf, thut Zucker und Zimmt dazu, und läßt die Kirschen damit dicklich kochen. Man kann dieses Muß warm oder kalt geben; es wird mit Zucker und Zimmt bestreut.

§. 4. Johannisbeer = Marmelade.

Die Johannisbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben, zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. gestoßener Zucker gethan, und wenn es einige Mal zusammen aufgeköcht, wohl abgeschäumt, und in Büchsen gefüllt.

§. 5. Himbeer = Marmelade.

Dazu nimmt man recht reife Himbeeren, reibt sie durch ein Haarsieb, thut zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. gestoßenen Zucker, läßt es unter beständigem Rühren einige Mal aufkochen, und schäumt es gut ab. Alsdann hebt man sie vom Feuer, und läßt sie ruhig stehen. In kurzer Zeit wird sich ein Häutchen darauf bilden, welches man behutsam und rein abnimmt, und dann die Marmelade in Büchsen füllt.

§. 6. Aprikosen = Marmelade.

Man nimmt recht reife Aprikosen, schneidet sie von einander, macht die Kerne heraus, und reibt sie durch ein Haarsieb. Auf 1 Pfd. Mark wird 1 Pfd. Zucker zum Flug gekocht, und nach und nach darunter gerührt. Alsdann läßt man es unter beständigem Umrühren eine kurze Zeit kochen, schäumt es gut ab, füllt sie dann in Büchsen, und ist sie völlig kalt, drückt man Papier darauf, bindet sie fest zu, und bewahrt sie auf.

§. 7. Pfirschen = Marmelade.

Es werden recht reife Pfirschen von einander geschnitten, die Kerne herausgemacht, und durch ein Haarsieb gerieben. Zu 1 Pfd. Mark rührt man 1 Pfd. gestoßenen Zucker, läßt es dann unter beständigem Rühren aufkochen, schäumt es ab, und füllt es in Büchsen.

§. 8. Erdbeer = Marmelade.

Die recht reifen Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben, zu 1 Pfd. wird 1 Pfd. gestoßener Zucker gethan, zusammen einige Mal aufgeköcht, abgeschäumt, in Büchsen gethan, kalt zugebunden und aufbewahrt.

§. 9. Aepfel = Marmelade.

Schneide die Aepfel in Scheiben, und koche sie mit wenig Wasser weich. Reibe sie durch ein Haarsieb, koche zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker zum großen Flug, rühre ihn nach und nach darunter, lasse es zusammen einige Mal aufkochen, schäume sie ab, und fülle sie in Büchsen.

§. 10. Aepfel = Muße.

Man schäle süße Aepfel, und schneide sie; dann gießt man ein wenig Wein daran, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Hernach reibt man sie glatt, röstet Semmelkrumen in Schmalz, macht sie darunter, thut auch Zucker und ein wenig Zimmt dazu, und läßt es nochmals aufkochen.

§. 11. Aepfel = Muß mit Rahm.

Man kocht gute Borstorfer Aepfel, nachdem sie geschält und die Kernhäuser herausgemacht sind, nebst Zucker und Zimmt in Wasser zu einem Brei ganz steif. Alsdann kann man davon einen Rand auf die Anrichtschüssel, und von dem Uebrigen in die Mitte der Schüssel eine Pyramide machen, dieselbe mit geschnittenen Mandeln und Citronat bestecken, guten Rahm und Zucker besonders dazu geben.

§. 12. Hagebutten = Marmelade.

Man nehme recht reife Hagebutten, mache die Kerne heraus, thue sie in einen hölzernen Asch, und rühre sie alle Tage einige Mal um. Sobald sie völlig weich sind, reibe man sie durch ein Haarsieb. Zu 1 Pfd. Mark koche 1 Pfd. Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach darunter, lasse es einmal aufkochen, fülle es in Büchsen, und bedecke sie sogleich mit Papier.

§. 13. Quitten = Marmelade.

Man reibe die Quitten ab, und koche sie ganz weich, schabe sie bis auf den Kröbs, und reibe sie durch ein Haarsieb. Koche zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker zum Flug, rühre ihn darunter, und laß es zusammen unter beständigem Rühren mit einem hölzernen Spatel einige Mal aufkochen. Schäume sie dann ab, und fülle sie in Büchsen.

§. 14. Orange = Marmelade.

Schneide die Früchte in 2 oder 4 Stücke, drücke den Saft heraus, und blanchire sie ganz weich, thue sie in ein Sieb, damit das Wasser rein ablaufe; wenn sie kalt sind, thue sie in den Reibstein, und reibe sie recht fein, passire dann dies Geriebene durch ein Haarsieb, thue zu 1 Pfd. von diesem Mark $1\frac{1}{2}$ Pfd. Aepfelmark, und röste beides zusammen ab, wäge es, und koche zu 1 Pfd. Mark $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zum großen Flug, thue das Mark hinein, und lasse es, während man beständig darin rührt, einige Mal mit aufkochen, thue es in Büchsen, und drücke sogleich ein Stück Papier, welches nach der Deffnung der Büchse geschnitten, darauf. Wenn es dann kalt ist, binde sie zu, und bewahre sie auf.

§. 15. Eier = Muß.

Man rührt 6 Eier mit 1 Maas Milch gut durch, läßt dann Butter zergehen, rührt 4 Hände voll feines Mehl hinein, und gießt die Milch unter beständigem Rühren dazu. Nach diesem wird es auf dem Feuer so lange gerührt, bis es dick wird, in eine Schüssel gethan, die Schüssel zugedeckt, und mit oben und unten gegebenem Feuer gelbbraun gebacken.



Neuntes Kapitel.

Von der Verfertigung der Cremes.

§. 1. Natürliche Creme.

Man versüße 1 Maas guten Rahm mit gestoßenem Zucker, schlage ihn mit dem Schlagbeschen zu Schnee, und thue den Schnee oder Schaum mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, unter welches man eine Schüssel gesetzt, damit das, was abtröpft, hinein fällt; dieses gießt man immer wieder zu dem übrigen Rahm, schlägt immer fort, thut das Geschlagene auf das Sieb, fährt so lange fort zu schlagen, bis der ganze Rahm zu Schaum ist. Diesen rührt man auch einige Mal um, damit er recht abtröpft. Alsdann dressirt man ihn beliebig, rund, pyramidenförmig u. s. w. auf eine Schüssel oder einen Teller, und stellt ihn, bis er servirt wird, an einen kühlen Ort, im Sommer auf den Eiskasten oder auf eine Schüssel mit Eis oder Schnee; doch thut man kein Salz darunter, damit es nicht friert. Die Schüssel oder den Teller garnirt man mit Makaronen oder Biscuit, Meringues u. s. w.

§. 2. Orangenblüthen-Creme.

Versüße 1 Maas Rahm mit gestoßenem Zucker, thue einen Löffel voll doppelt abgezogenes Orangenblüthenwasser dazu, und schlage es zu Schaum, wie oben gezeigt.

§. 3. Vanille-Creme.

Klopfe eine Schote Vanille, schneide sie in kleine Stückchen, laß sie mit ein wenig Rahm aufkochen, und laß ihn stehen, bis er kalt ist. Versüße 1 Maas Rahm mit etwas gestoßenem Zucker, schlage 2 Eidottern und ein ganzes Ei darunter, gieße den Vanillerahm durch

ein Siebchen dazu, schlage alles recht unter einander, gieße es auf Compottschalen, und stelle es einige Zeit an einen kühlen Ort.

§. 4. Vanille-Creme auf eine andere Art.

Wenn die Creme auf die Art, wie im vorhergehenden §. gezeigt, zubereitet, und in Compottschalen gefüllt ist, so setzt man diese in ein Kasserol mit kochendem Wasser, so daß dieses über die Hälfte der Compottschale geht. Das Kasserol bedeckt man mit einem Deckel, legt glühende Kohlen darauf, und läßt es eine Viertelstunde langsam kochen.

§. 5. Italienische Creme.

Man schlage 1 Maas guten frischen Rahm mit 2 Eiern, etwas gestoßenem Zucker und einem Löffel voll Drangenblüthenwasser recht stark, thue es dann auf eine tiefe Schale, und bestreue die Creme mit gestoßenem Zucker, stelle sie auf heiße Asche, setze einen Deckel darüber, auf diesen thue glühende Kohlen, und laß sie so backen. Man läßt sie wieder kalt werden, ehe man sie servirt.

§. 6. Wein-Creme.

Man rührt einen kleinen Löffel voll Kraftmehl mit dem Gelben von 15 Eiern recht unter einander, gießt 1 Maas Malaga dazu, und schlägt es mit dem Beschen ein Viertelstunde lang. Reibe eine Citrone auf Zucker ab, und thue es nebst einer halben Obertasse voll Drangenblüthenwasser zur Masse, und schlage alles so lange auf dem Feuer, bis es eine starke Creme geworden, und einige Mal gelind aufgekocht hat. Dressire sie auf die Teller, und bestreue sie mit gehackten Pistazien.

§. 7. Crème Vierge.

Man läßt eine Kanne Rahm, worin man $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker und 8 Stück kleingebrochene bittere Makaronen gethan, bis auf 3 Nösel einkochen, wobei man immer darin rührt. Thue alsdann das zu Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu, und rühre es auf gelindem Feuer mit einem Kochlöffel so lange, bis es dünn wird. Gieße es durch ein Haarsieb auf Compottschalen, und stelle sie an einen kühlen Ort.

§. 8. Chocolate-Creme.

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rühre die Dottern und 1 Maas Rahm dazu, versüße es, und thue $\frac{1}{4}$ Pfd. gute auf dem Reibeisen geriebene Chocolate hinein; lasse es unter beständigem Schlagen auf Kohlenfeuer den vierten Theil einkochen, gieße es durch ein Sieb auf Compottschalen, und laß es erkalten.

§. 9. Chocolate-Creme auf eine andere Art.

Man reibe 10 Loth Chocolate, und laß sie in 1 Maas Rahm aufkochen. Nachdem sie wieder kalt geworden, werden 2 ganze Eier

und 2 Dottern, welche zu Schaum geschlagen sind, nebst etwas Zucker dazu gethan, und alles wohl unter einander geschlagen. Alsdann gieße die Masse durch ein Haarsieb in eine Compottschale, setze diese in ein Kasserol mit kochendem Wasser, so daß dieses über die Hälfte der Compottschale in die Höhe geht, setze einen Deckel auf das Kasserol, lege hierauf glühende Kohlen, und laß es so $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen.

§. 10. Crème à la Noaille.

Rühre zu 4 Eßlöffeln voll feinen Mehl 1 Maas Rahm, das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, und 6 Loth gestoßenen Zucker, laß es unter beständigem Rühren kochen und wieder kalt werden, alsdann thue 4 Loth klar gehackte Drangenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene bittere Makaronen, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Biscuit, das Gelbe von 8 Eiern, und das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern hinein, ziehe alles wohl unter einander, und fülle es in runde, mit süßer Butter ausgestrichene blecherne Formen. Backe die Creme bei gelindem Feuer.

§. 11. Champagner-Creme.

Man schlage 12 Eier in ein Gefäß, zerschlage sie, und gieße 24 halbe Eierschalen voll Champagner dazu, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, und ein Stück Zimmt hinein, und laß es unter beständigem Schlagen gelinde aufkochen. Serviere sie in Uffietten und Tassen. Diese Creme muß recht dick und schaumig sein.

§. 12. Crème à la Portugaise.

Man schlägt das Gelbe von 6 Eiern in ein Kasserol, zerrührt es, und gießt nach und nach 1 Maas Rahm dazu, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, ein Stückchen Zimmt, und die feine abgeriebene Schale einer Citrone hinein, läßt es unter beständigem Umrühren kochen, bis es anfängt dicklicht zu werden. Alsdann nimmt man die Citronenschale und den Zimmt heraus, und füllt es in die Schalen.

§. 13. Crème à l'Anglaise.

Schlage das Gelbe von 8 Eiern zu Schaum, thue 4 Loth geschälte und fein gestoßene Pistazien, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 4 Loth zart gehackte eingemachte Drangeschalen dazu, und rühre 1 Maas süßen Rahm hinein, laß es unter stetem Umrühren kochen, und thue einen Theelöffel voll Drangenblüthenwasser dazu. Fülle es in eine Schale, und setze diese auf heiße Asche, damit die Creme auf dem Boden bräunlich anschlägt; alsdann besiebe sie mit Zucker, halte eine glühende Schaufel oder das Glasireisen darüber, und brenne eine hochgelbe Haut darauf.

§. 14. Missons.

Man gieße 3 Mäsel gute Milch und 1 Mäsel süßen Rahm in einen Kessel, lasse sie kochend heiß werden, nehme sie sodann vom Feuer,

und lasse sie stehen, bis sich eine Haut gezogen; diese nehme man mit dem Schaumlöffel ab, und thue sie in eine Schale. Hiermit fährt man so lange fort, bis sich keine Haut mehr zieht; alsdann bestrebt man die Plissons mit Zucker, hält das glühende Glasiereseisen darüber, und läßt sie oben bräunlich brennen; wenn die Milch zu kalt wird, daß sich keine Haut mehr zieht, so setzt man sie auf gelindes Kohlenfeuer und erwärmt sie wieder.

§. 15. Leichte Creme.

In 1 Maas Rahm und 1 Maas Milch thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, und kocht unter stetem Rühren den dritten Theil ein. Schlage von 2 frischen Eiern das Eiweiß, und wenn es recht schäumt, gieße es unter die Creme, setze sie aufs Feuer, und laß sie unter beständigem Rühren 5 bis 6 Mal aufwallen, gieße ein wenig Drangeblüthenwasser dazu, und dressire es auf die Teller.

§. 16. Crème Croquante.

Schlage 8 Eidottern schaumig, thue die Schale einer auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu, und rühre 1 Maas Rahm darunter, versüße es nach Belieben, und laß es auf gelindem Feuer unter stetem Rühren dicklich kochen. Thue die kleinere Hälfte davon auf den Rand einer Schüssel, laß es bei gelindem Feuer trocknen und gelblich braun brennen. Die andere Hälfte thue in eine Schale, schneide die getrocknete Creme mit einem dünnen Messer warm ab, und belege die Creme damit.

§. 17. Makaronen-Creme.

Rühre das Gelbe von 10 Eiern und $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Makaronen untereinander, gieße ein Maas Rahm dazu, und rühre es auf dem Feuer ab, dann wieder kalt, schlage das Weiße von den Eiern zu Schnee, gieße ihn darunter, thue es auf die Schale, und garnire es mit bittern Makaronen.

§. 18. Pistazien-Creme.

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte schöne, grüne Pistazien mit etwas Rahm recht fein, passire sie durch ein Haarsieb, und rühre 1 Maas Rahm, 6 geschlagene Eiweiße und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, laß es unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer dicklich kochen, gieße es durch ein Haarsieb auf die Assietten, und laß es kalt werden.

§. 19. Apfelsinen- oder Citronen-Creme in Tassen.

Man reibe einige Apfelsinen auf Zucker, schabe diese ab, drücke den Saft dazu, und versüße es noch mit dem nöthigen gestoßenen Zucker, schlage 8 Eidottern dazu, rühre es zusammen klar und auf gelindem Feuer zu einer starken Creme. Sogleich wie die Creme vom Feuer kommt und nach ganz heiß ist, rühre den recht steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweißen darunter, fülle sie in hohe Tassen, und laß sie kalt werden. Eben so verfährt man mit der Citronen-Creme.

Man kann diese Creme auch mit einem Loth aufgelöset und stark gekochter Hausenblase versehen, in kleine Förmchen thun, auf dem Eis kalt werden lassen, alsdann umstürzen und mit Gelée garniren.

§. 20. Kirsch = Creme.

Kerne 1 Pfd. rheinische Kirschen aus, stoße die Kerne mit 6 bis 8 Stück bittern Mandeln im Mörser, gieße 2 Gläser Rheinwein darauf, laß es auf dem Feuer einmal aufkochen, gieße es durch ein Haarsieb auf die ausgekernten Kirschen, und koche diese damit weich; alsdann reibe sie durch ein feines Haarsieb, thue dieses in einen Topf, schlage und rühre 3 ganze Eier, 10 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, deren Saft und ein Stückchen Zimmt dazu, gieße 1 Glas Wein zu, und schlage es auf gelindem Feuer zu einem steifen Schaum; thue es auf die Schalen und laß es erkalten.

§. 21. Stachelbeer = Creme.

Man reinige eine ziemliche Partie Stachelbeeren von Puzen und Stielen, thue sie in kochendes Wasser, und lasse sie einige Minuten zugedeckt stehen; thue sie wieder heraus, und koche sie mit Wein und Zucker zu einem Brei. Diesen streiche durch ein Haarsieb, schlage 10 Eidottern dazu, thue noch die abgeriebene Schale einer Citrone, den Saft, etwas Zucker und 3 Gläser Franzwein darunter. Rühre alles auf dem Feuer ab, thue die Creme in eine Compottschale, besiebe sie mit gestoßenem Zucker, halte die glühende Schaufel darüber, laß sie gelbbraun brennen, und servire sie kalt.

§. 22. Most = Creme.

Koche 3 Nösel Most mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, und laß es kalt werden. Schlage 12 Eidottern und 4 ganze Eier in einen etwas großen Topf, zerrühre sie, gieße den Most und ein Nösel Malaga dazu. Stelle ihn in ein Gefäß mit kochendem Wasser, so daß dieses über die Hälfte geht, rühre immer fort, während das Wasser kocht, bis die Creme stark genug ist. Alsdann richte sie an, garnire sie mit Weinbeeren, und servire sie kalt.

§. 23. Blanc Mangé.

Schäle $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, worunter einige bittere, wasche sie, und reibe sie mit etwas süßem Rahm recht fein. Stoße und zupfe 3 Loth Hausenblase, gieße ein Maas Wasser darüber, und laß es bis auf ein gut halb Nösel einkochen, gieße 1 Maas Rahm dazu, und rühre es unter die Mandeln. Versüße es mit Zucker, laß es kochend heiß werden, dann durch eine Serviette auf gläserne oder andere Schalen laufen, und an einem kühlen Ort geliren.

§. 24. Creme von sauerem Rahm.

Thue zu 1 Maas dicken saueren Rahm 6 Loth gestoßenen Zucker, schlage ihn zu einem starken Schaum, und dressire ihn in belie-

bigen Formen anf die Teller. Man darf den dicken saueren Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird.

§. 25. Eine Biscuit-Creme.

Man quirlt 1 Maas weißen Wein mit 3 Löffel Stärkemehl und 18 Eidottern ab, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Biscuit darunter, setzt es aufs Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren recht steif werden, und einmal aufkochen. Dann läßt man die Creme kalt werden, und servirt sie.

§. 26. Gebackene Citronen-Creme.

8 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Pfd. klarer Zucker werden gut unter einander gerührt; dann 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, und der Saft von 6 Citronen dazu gethan. Nach diesem schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn sogleich unter, thut die Masse, zu welcher auch noch etwas Wein gegossen werden kann, in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, und läßt sie gelinde backen. Um sie gegen das Braunwerden zu verwahren, muß sie mit einem Bogen Papier bedeckt werden.

§. 27. Kaffe-Creme.

Man kocht 6 Loth gebrannten und gemahlten Kaffe ordentlich, jedoch daß nur 3 Tassen darauf sind, vermischt ihn dann mit $1\frac{1}{2}$ Nösel kochenden süßen Rahm, versüßt ihn mit Zucker nach Belieben, schlägt dann 4 Eier zu Schaum, und rührt sie unter, nimmt die Creme ab, und läßt sie kalt werden.

§. 28. Mandel-Creme.

Man schält $\frac{1}{2}$ Pfd. süße und etwas bittere Mandeln, und stößt sie mit Milch recht klar; dann reibt man eine Citrone auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, und thut den Zucker nebst den Mandeln in ein Kasserol, schlägt dann 12 Eidottern dazu, und schüttet 2 Nösel Milch hinzu. Dann rührt man es auf dem Feuer beständig bis es kocht, streicht es durch einen feinen Durchschlag oder durch ein Haarsieb, und richtet es an. Man kann auch vorher in die Milch etwas Vanille thun.

§. 29. Ein Schneeberg.

Das Weiße von 18 Eiern wird zu einem steifen Schnee gerührt, löffelweise ausgestochen, so schnell als möglich in Milch gesotten, und zum Ablaufen in ein Sieb gethan. Dann nimmt man 1 Maas süßen Rahm, 2 Loth gestoßene bittere Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, eine Tasse voll Drangenwasser, läßt den Rahm, Mandeln und Zucker sieden, und gießt es auf das Drangenwasser, worin die 18 Eidottern mit etwas kalter Milch abgequirt sind. Nun läßt man alles zusammen unter beständigem Schlagen nochmals aufkochen, thut dann eine Lage von dem Schnee auf die Schüssel, dann von der Creme darüber, formirt immer höher von Schnee und Creme einen Berg, und setzt ihn

zum Erkalten in den Keller. Man kann statt des Drangenwassers auch Vanille nehmen, das Uebrige bleibt alles.

§. 30. Kartoffel = Creme.

Es wird von feinem Kartoffelmehl, Zucker und Milch ein starker Brei gemacht, in einem porzellanenen Spülnapf gethan, worin er kalt werden muß. Dann stürzt man ihn auf eine Schüssel, und macht von recht gutem süßem Rahm, etwas Wein und Drangenwasser eine Sauce darüber. Die Sauce wird bloß geschlagen, und der Schaum, ohne gekocht zu sein, über die Creme gegossen.

§. 31. Eier = Creme.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit etwas Wasser so lange kochen, bis er Faden zieht; dann rührt man 1 Mandel Eier mit ein wenig Milch und abgeriebener Citronenschale klein, rührt die Eier zu dem Zucker und alles unter einander so lange bis es kochen will. Alsdann thut man den Saft von ein paar Citronen dazu, rührt es noch einmal tüchtig durch, und läßt es kalt werden.

§. 32. Apfel = Creme.

Die Äpfel werden erst gar gebraten, dann schält man sie ab, und reibt das Fleisch durch einen Durchschlag, damit das Kernhaus zurückbleibt. Zu dem Fleisch von $\frac{1}{2}$ Schock Borstorfer Äpfeln thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und die Schale von 1 Citrone, und rührt es eine Viertelstunde. Endlich schlägt man 8 Eierweiß zu Schnee, rührt es schnell darunter, thut alles in eine Assiette, und läßt es auf Kohlen abbacken, und dann kalt werden.

§. 33. Gebackene Milch.

Wenn man 3 Maas Milch mit etwas Zimmt zu $\frac{3}{4}$ eingekocht hat, rührt man 4 Eier und 6 Dottern in einem Topfe klar, gießt die Milch dazu, und thut es in eine Schüssel. Alsdann läßt man in einem Kasserol Wasser kochen, setzt die Schüssel in das Kasserol, macht einen Deckel auf die Schüssel, thut Kohlen darauf, und läßt es backen. Die Hitze von oben darf aber nicht zu stark werden, sonst bekommt es Blasen.

§. 34. Eierkäse.

Man rührt 9 Eidottern und 3 ganze Eier in einen Kessel unter einander, gießt 1 Maas Rahm und 2 Maas Milch darüber, thut 2 Loth Zucker, etwas Salz, den Saft einer Citrone hinzu, deckt einen Deckel darauf, setzt es auf gelindes Feuer, damit Eier und Milch gerinnen, und läßt dann die Molke ablaufen. Hierauf stürzt man die Käse auf eine Schüssel, rührt einige Löffel Mehl mit etwas Milch klar, schlägt 4 Eidottern dazu, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. kleine Rosinen, etwas gestoßenen Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein, gießt 1 Maas Milch darüber, rührt es dann auf dem Feuer ab, gießt es über den Käse, und läßt beides kalt werden.

§. 35. Bubbert von Milch.

Man kocht 2 Maas Milch, und läßt sie kalt werden; dann gießt man nach Belieben Buttermilch dazu, und stellt es an einen kalten Ort. Hierauf rührt man es einige Mahl durch, und läßt es bis zum andern Tag stehen. Dann sticht man den Bubbert mit einem Löffel aus, legt ihn in eine Schüssel, gießt süßen Rahm darüber, und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

§. 36. Ein schönes Nachessen.

4 Loth Hausenblase wird stark geklopft und kleingeschnitten; dann läßt man sie auf Kohlenfeuer in 1 Nösel Wasser so lange ziehen, bis sie Blasen wirft und sämig wird. Dann wird 1 Maas süßer Rahm auf Eis zu einem steifen Schaum geschlagen, Zucker und Vanille zugelegt und durch ein Sieb die kaltgewordene Hausenblase, alles wohl durchgepeitscht, in eine Form gegossen, auf Eis gestellt, und wenn man anrichten will, dieselbe einen Augenblick in heißes Wasser gehalten und ausgestülpt.

§. 37. Englische Milch.

Ungefähr 1 Nösel süßer Rahm, 12 Eier, etwas Rosentwasser, Zucker nach Geschmack, 6 bittere geriebene Mandeln werden recht gut zusammen gerührt, dann auf klares Feuer gesetzt und unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen eben nur aufgeköcht; dieses darf sich nur heben, sonst rinnt es zusammen. Wenn es schon abgehoben ist, muß man es noch immer schlagen, bis es abgekühlt ist, worauf es in Tassen servirt wird.

Zehntes Kapitel.

Von dem Gefrorenen.

§. 1. Von den Geräthschaften, welche man zur Verrfertigung des Gefrorenen nöthig hat.

Die Büchsen, in welchen das Gefrorne gemacht wird, werden von starkem polirten Blech, oder besser von Zinn verfertigt. Sie müssen rund, ungefähr 12 bis 13 Zoll hoch, und im Durchmesser 6 Zoll weit sein; der Boden wird flach gewölbt; der Deckel, welcher ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll an der Büchse herunter geht, muß recht gut schließen, und mit einem Griff versehen sein, in welchen man mit der Hand fassen kann. Die Spatel, mit welchen man das Gefrorne durcharbeitet, sind entweder von festem Holze, oder man läßt sie sich von Kupfer machen; unten haben sie ohngefähr die Größe einer kleinen Hand, und sind muldenförmig; der Stiel kann 20 bis 24 Zoll lang sein. Wenn die Spatel von Holz sind, so muß man sie unten manchmal scharf schneiden, damit man das Gefrorne von den Seiten der Büchse leicht abstoßen kann. Die Eimer oder Stütze, in welchen man frieren läßt, müssen so weit sein, daß rund um die darin stehende Büchse herum ein Raum von 3 bis 4 Zoll bleibt, wo das Eis zu liegen kömmt. Die Büchsen müssen 2 Zoll über dem Eimer in die Höhe stehen, und wenn dieses nicht der Fall ist, so kann man ein Klötzchen oder ein passendes Stück Eis unter die Büchse legen. Dicht über den Boden des Eimers ist ein mit einem Zapfen versehenes Loch, durch welches man, ist es nöthig, das von dem Eis geschmolzene Wasser ablassen kann. Dieses sind die nothwendigen Gefäße, in denen man das Gefrorne fertig macht, und wenn man Letzteres in Tassen, Gläsern oder Bechern auf die Tafel geben will, so sticht man es mit einem Löffel aus den Büchsen, und füllt es ein. Man hat aber auch vielerlei Formen, in welchen es nach der Ver-

fertigung gedrückt wird, und welche man dann ganz zur Tafel gibt. Die Formen sind von Blech oder auch von Zinn; man hat pyramidenförmige oder butterförmige Käse, Rosetten, Forme, welche Früchte vorstellen u. s. w. Zum Stoßen des Eises ist ein großer, rund ausgewölbter Stein und eine mit einem eisernen Reif beschlagene Keule von festem Holze am besten zu gebrauchen.

S. 2. Von der Bearbeitung des Gefrorenen.

Sind die Bestandtheile, welche zum Gefrorenen kommen, so weit zubereitet, (welches bei jeder Sorte gezeigt wird,) daß es in die Büchsen kömmt, so wird letztere mit dem Deckel fest zugemacht, in den Eimer gethan, und in Eis gesetzt. Das Eis wird schnell, damit es nicht zu sehr schmilzt, in kleine Stücken gestoßen, mit Salz vermischt und um die Büchsen gethan; damit es recht anschließt, muß man es mehrere Mal zusammen rütteln, und mit dem Eislöffel (welcher von Eisen und mit Löchern versehen) fest einstößen. Das Eis muß so hoch, wie der Eimer ist, stehen. Zu 3 Eimern mit Gefrorenem rechnet man ungefähr $\frac{1}{2}$ Meße Salz; übrigens darf man sich nicht genau daran binden, es kömmt darauf an, was man für eine Sorte Gefrorenes macht; die Rahmgefrorenen frieren leicht, und die Saft-, mehr noch die Weingefrorenen, schwerer; durch das Salz zwingt man es zum schneller Frieren. Wenn die Büchse eingesezt ist, so stellt man sie nun auf einen hölzernen Stuhl oder Bank vor sich, wischt den Deckel und die Büchse, so weit sie vom Eise frei, sauber ab, faßt mit der Hand den Griff des Deckels, und dreht die Büchse immer im Kreise herum. Wenn dieses ein Weilchen geschehen ist, macht man die Büchse auf, wischt sie, so weit der Deckel herunter gegangen, rein ab, und thut den Spatel hinein, mit welchem man das, was sich an den Seiten angefest hat, abstößt, drückt auch damit wieder anderes an und dreht wieder. Auf diese Art fährt man fort. Ist das Gefrorene etwas stärker, so wird die Büchse mit dem Spatel umgedreht; man drückt ihn nämlich in der Büchse an einer Seite fest an, faßt ihn ganz oben leicht mit der linken Hand, und mit der rechten unten kurz über die Büchse, und nun dreht man; hierin muß man erst etwas Uebung haben, alsdann kann man sehr schnell drehen, welches auch zum baldigen Frieren viel beiträgt. Eine Hauptsache ist nun, um das Gefrorene recht wohlschmeckend zu machen, das Tabliren; dieses ist: daß man das Gefrorene, wenn es anfängt fest zu werden, recht oft mit dem Spatel an die Seiten der Büchse andrückt und so fortfährt, es auf diese Art recht durchzuarbeiten; denn dadurch wird das Gefrorene recht fein. Ist es fertig, so thut man den Spatel heraus, streicht ihn mit einem Löffel ab, und dressirt es in der Büchse zu einer Spitze in die Höhe, damit es so wenig wie möglich an den Seiten anstößt. Wenn es nicht gleich gebraucht wird, und das Eis sehr geschmolzen ist, muß man das Wasser ablassen und frisches Eis um die Büchse thun. Wird das Gefrorene in Formen gedrückt, so sezt man diese dann auch ganz in Eis, läßt aber das Loch unten immer offen, damit das sich sammelnde Wasser stets ablaufen kann. Sind es kleinere Formen, in

welche man das Gefrorne thut, z. B. Früchte, so werden sie erst in Papier gewickelt. Wenn das Gefrorne aus den Formen gethan werden soll, so wischt man letztere erst ab, taucht sie dann auf allen Seiten schnell in heißes Wasser, wischt sie nochmals schnell ab, und stürzt das Gefrorne auf die Schüssel oder Teller, auf denen es gegeben werden soll. Sind die Formen klein, so legt man sie in ein Tuch und taucht sie mit diesem schnell ins heiße Wasser. Hat man Früchte, z. B. Pfirschen, Aprikosen u. s. w. davon gemacht, so gibt man ihnen noch auf einer Seite einen rothen Anflug mit Saft, z. B. mit Himbeersaft u. s. w. Das Gefrorne muß ohngefähr die Consistenz der Butter haben.

§. 3. Rahmgefrorenes mit Vanille.

Vier Eier schlage in einem Kessel mit dem Schlagbeschen schaumig, gieße nach und nach 1 Maas süßen Rahm dazu, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker und 2 Schoten, etwas geklopfte und in kleine Stücken geschnittene Vanille hinein. Laß dieses unter beständigem Schlagen einmal aufkochen, setze es alsdann vom Feuer, und schlage es noch so lange, bis es nur noch lauwarm ist. Gieße es durch einen Durchschlag, welcher kleine Löcher hat, oder durch ein Siebchen in die Frierbüchse; setze sie ins Eis, und verfare, wie oben gezeigt. Ich habe hier eine gewisse Quantität angenommen; sollte man aber nun mehr oder weniger brauchen, so nimmt man von den oben angezeigten Substanzen zu gleichen Theilen mehr oder weniger.

§. 4. Chocolategefrorenes.

Schlage 4 Eier in einem Kasserol schaumig, thue 1 Maas Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 10 Loth geriebene Chocolate dazu. Man schlägt es hernach auf dem Feuer bis es kocht, dann wieder bis es kalt geworden, und verfährt im Uebrigen wie oben.

§. 5. Chocolategefrorenes mit Wein.

Thue 1 Mäsel ausgeläuterten, zum ersten Grad gekochten Zucker und $\frac{1}{2}$ Mäsel Wasser nebst 12 Loth geriebener Chocolate in ein Kasserol, und laß es einmal aufkochen, wobei man einige Mal umrührt. Hebe es vom Feuer, gieße es durch ein Siebchen in die Büchse, und thue 1 Mäsel Wein dazu. Weingefrorenes so wie auch Saftgefrorenes friert nicht so gut wie Rahmgefrorenes, man muß daher mehr Salz zu dem Eise thun.

§. 6. Theegefrorenes.

4 zerschlagene Eier, 1 Maas Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Loth guten Thee läßt man unter beständigem Schlagen aufkochen, schlägt es kalt, gießt es durch ein Siebchen in die Büchse, und läßt es frieren.

§. 7. Erdbeergefrorenes.

Man reibt nach Verhältniß, wie viel man braucht, recht reife Erdbeeren durch ein Haarsieb, drückt den Saft einer Citrone dazu,

versüßt es hinlänglich mit geläutertem Zucker, verdünnt es mit etwas Wein oder auch Wasser, und läßt es gefrieren.

§. 8. Erdbeergefrorenes mit Rahm.

Reibe 2 Maas Erdbeeren durch ein Haarsieb, gieße zu dem Durchgeriebenen 1 Maas Rahm, versüße es mit fein gestoßenem Zucker und lasse es frieren.

§. 9. Kaffeegefrorenes.

Thue 6 Loth gebrannten Kaffee in eine Frierbüchse, gieße 1 Maas siedenden Rahm darüber, lasse es einige Stunden bei gelinder Wärme ziehen, und dann durch eine Serviette laufen. Thue das Weiße von 6 Eiern in ein Kasserol, schlage es und gieße den Rahm nach und nach, so wie $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein, laß es unter beständigem Schlagen ein Mal auffieden, und schlage es wieder kalt.

§. 10. Johannisbeergefrorenes.

Reibe recht reife Johannisbeeren durch ein Haarsieb, versüße sie mit geläutertem Zucker, und verdünne es mit etwas Wasser und Wein.

§. 11. Gefrorenes von schwarzen Johannisbeeren.

Man mache die Beeren von den Stielen, thue sie in eine Frierbüchse, setze sie in einen Kessel, worin Wasser kocht, und lasse sie darin $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Alsdann reibe sie durch ein Haarsieb, drücke den Saft einer Citrone hinein, gieße etwas Wasser dazu, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 12. Citronengefrorenes.

Man presse die Citronen aus, und lasse den Saft durch ein Tuch laufen, versüße ihn mit geläutertem Zucker, gieße etwas Wasser zu, und lasse es frieren.

§. 13. Citronengefrorenes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in ein Kasserol, gieße ein Maas Rahm zu, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf man das Gelbe von 2 Citronen abgerieben, hinein, laß es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, und lasse es gefrieren.

§. 14. Gefrorenes von bitteren Orangen.

Reibe 6 Stück bittere Orangen auf Zucker, schabe das Abgeriebene ab, presse den Saft von den Orangen und einigen Citronen darüber, gieße $\frac{1}{3}$ Mäsel Wasser zu, rühre es recht um, damit sich der abgeschabte Zucker auflöst; laß es alsdann durch eine Serviette laufen, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 15. Orangengefrorenes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in ein Kasserol, zerschlage sie, gieße 1 Maas

Rahm zu, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf man 2 Drangen abgerieben, hinein, und laß es auffieden.

§. 16. Orangeblüthengefornes.

Man nehme schöne weiße Drangenblüthenblätter, koche sie in Wasser, worein man den Saft von einer Citrone gedrückt, recht weich; reibe sie in dem Reibstein mit Wasser und Citronensaft recht fein, thue noch etwas Wasser und Citronensaft dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, presse es durch eine Serviette, und laß es frieren.

§. 17. Orangeblüthengefornes mit Rahm.

Thue die Dottern von 6 Eiern in ein Kasserol, schlage 1 Maas Rahm darunter, thue einen kleinen Löffel voll gebrannten Zucker, so viel geröstete Drangenblüthen, als man mit den Fingern fassen kann, und $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker dazu. Laß es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder etwas kalt, und lasse es durch ein Siebchen in die Büchse laufen. Der gebrannte Zucker wird auf folgende Art gemacht: Man kocht den Zucker zum Bruch, und läßt ihn bräunlich brennen; alsdann gieße wieder etwas Wasser dazu, rühre ihn um, damit er sich wieder völlig auflöst, lasse ihn zur großen Perle kochen, und verwahre ihn zum Gebrauch.

§. 18. Veilchengefornes.

Man nehme Veilchensaft, drücke etwas Citronensaft dazu, und verdünne ihn mit Wasser.

§. 19. Himbeergefornes.

Man reibe die Himbeeren durch ein Haarsieb, gieße etwas Wein zu, versüße sie mit geläutertem Zucker, und laß es frieren. Zu der Zeit, wo keine frischen Himbeeren zu haben sind, macht man dieses Geforne von Himbeer-Marmelade, welche man zerrührt und mit etwas Wein und Wasser verdünnt. Man kann es auch von Himbeersaft verfertigen.

§. 20. Himbeergefornes mit Rahm.

Thue 2 Eier in ein Kasserol, schlage sie unter einander, gieße 1 Maas Rahm zu, und laß es unter beständigem Schlagen kochen. Wenn es wieder kalt geschlagen, so rühre es unter das Durchgeriebene von 2 Maas Himbeeren, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 21. Kirschgefornes.

Man nehme Kirschsaft, verdünne ihn mit Wasser, reibe einige bittere Mandeln recht fein mit Wasser, gieße noch ein wenig Wasser über, und presse es durch eine Serviette dazu, gieße es durch einen Durchschlag in die Büchse, und lasse es frieren. Sollte es nicht süß genug sein, so thut man etwas geläuterten Zucker hinzu.

§. 22. Kirschgefornes mit Rahm.

Schlage 1 Maas Rahm mit 4 Eiern ab; wenn es wieder kalt

geschlagen, gieße ihn zu einem Nösel Kirchsafft, presse die Milch von einigen fein geriebenen bittern Mandeln dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es frieren.

§. 23. Aprikosengefrorenes.

Man nehme von den reifsten Aprikosen, mache den Kern heraus, und reibe sie durch ein Haarsieb, gieße etwas Wein dazu und versüße es mit geläutertem Zucker. Man kann statt des Weins auch den Saft von Pommes de Sine dazu drücken.

§. 24. Melonengefrorenes.

Reinige recht reife Melonen von Kernen und Fasern, schäle sie, schneide sie in Stückchen, und reibe sie durch ein Haarsieb, drücke den Saft von einer Citrone dazu, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 25. Verbisbeergefrorenes.

Man presse die Verbisbeeren durch, und versüße den Saft mit geläutertem Zucker.

§. 26. Quittengefrorenes.

Man reibe das Wollige von den Quitten, mache die Puzen heraus, und schneide sie in Scheiben, lasse sie mit etwas Wasser kochen, doch nicht zu weich, damit sie nicht markig werden, gieße das Wasser wieder ab, bedecke die Quitten mit einem Tuche, damit sie warm bleiben, und presse sie schnell durch. Versüße den Saft mit geläutertem Zucker, drücke ein wenig Citronensaft dazu, und laß es frieren.

§. 27. Apfelsinengefrorenes.

Reibe die gelbe Schale von 5 Apfelsinen auf Zucker, und schabe es ab, drücke den Saft einer Citrone und der Apfelsinen dazu, rühre es um, damit sich der Zucker auflöst, gieße etwas Wasser zu, laß es durch eine Serviette laufen, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 28. Apfelsinengefrorenes mit Rahm.

Schlage das Gelbe von 6 Eiern in einem Kasserol unter einander, gieße 1 Maas Rahm zu, und thue $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker, worauf man 2 Apfelsinen abgerieben, hinein; laß es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, thue es in die Büchse und laß es gefrieren.

§. 29. Haselnußgefrorenes.

Man schlage die Nüsse auf, lasse $\frac{1}{4}$ Pfd. Kerne in ein wenig Wasser aufsieden, ziehe sie ab, wasche sie rein und reibe sie mit ein wenig Rahm recht fein. Zerschlage in einem Kasserol das Weiße von 6 Eiern, gieße 1 Maas Rahm zu, und rühre es unter die Nüsse, thue $\frac{5}{8}$ Pfd. etwas zerstoßenen Zucker dazu, und laß es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, gieße es durch einen Durchschlag in die Büchse, und laß es frieren.

§. 30. Pfirschen = Gefrorenes.

Nimm von den reifsten Pfirschen, mache die Kerne heraus, und passire sie durch ein Haarsieb. Schlage die Kerne auf, und reibe sie mit etwas Wasser recht fein, rühre noch ein paar Löffel voll Wein darunter, und presse die Milch davon durch eine Serviette zu dem Pfirschen = Mark. Versüße es mit Zucker, thue es in die Büchse, und laß es frieren. In Ermangelung der Pfirschen nimmt man Pfirschen = Marmelade, drückt ein wenig Citronensaft, auch die Milch von einigen bittern Mandeln dazu, und verdünnt sie mit Wein und Wasser.

§. 31. Hagebutten = Gefrorenes.

Man verdünne Hagebutten = Marmelade mit Wein, und lasse sie frieren.

§. 32. Maronen = Gefrorenes.

Man röste die Maronen und schäle sie, reibe sie mit Wasser recht fein, gieße noch etwas Wasser dazu, drücke ein wenig Citronensaft hinein, versüße es mit geläutertem Zucker, und presse es durch eine Serviette.

§. 33. Maronen = Gefrorenes mit Rahm.

Reibe die gerösteten, geschälten und wieder kalt gewordenen Maronen mit Rahm recht fein, rühre 1 Maas Rahm dazu, und laß es unter beständigem Rühren aufkochen, versüße es mit geläutertem Zucker und laß es frieren.

§. 34. Rosen = Gefrorenes.

Man lese Rosenblätter aus, thue sie in eine gewärmte Bouteille, und gieße ausgeläuterten, zum Flug gekochten Zucker ganz heiß darüber, binde die Bouteille mit der Blase fest zu, und lasse sie 8 Tage bei gelinder Wärme digeriren. Presse den Saft alsdann durch und verwahre ihn. Dieser Saft wird, wenn er zum Gefrorenen gebraucht werden soll, mit Rosenwasser verdünnt, etwas Citronensaft dazu gedrückt, und mit ein wenig gekochter Cochenille gefärbt.

§. 35. Rosen = Gefrorenes mit Rahm.

Zerschlage 6 Eidottern in einem Maas süßen Rahm, thue so viel Rosensaft dazu, daß es süß genug wird, und die Rosen vorschmecken; thue ein Stück Tournesol hinein, und laß es unter beständigem Schlagen kochen, nimm den Tournesol heraus, drücke ihn aus, schlage es wieder kalt und laß es gefrieren.

§. 36. Birn = Gefrorenes.

Koche Muskateller = oder andere gute Bienen recht weich, schäle und zerschneide sie, und reibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Wein, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 37. Ananas = Gefrorenes.

Man schneide die Ananas in Stücken, und reibe sie im Reibstein fein; passire es alsdann durch ein Haarsieb, drücke den Saft einer Apfelsine nebst ein wenig Wasser dazu, und versüße es mit geläutertem Zucker. Um auch außer der Zeit, in welcher es frische Ananas gibt, dieses Gefrorene verfertigen zu können, macht man Marmelade auf folgende Art: Die Ananas werden, wie oben gezeigt, gerieben, und durch ein Sieb passirt, gewogen, zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. gestoßener Zucker gethan, und darunter gerührt. Laß es ein Mal aufkochen, fülle es in Büchsen, und bewahre es auf. Diese Marmelade wird zum Gefrorenen mit Wasser verdünnt, und der Saft einer Apfelsine dazu gedrückt.

§. 38. Apfel = Gefrorenes.

Schäle und koche gute Äpfel, reibe sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Wein, thue etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale oder etwas Zucker, worin Drangenschale trocken gezogen, dazu, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 39. Meerrettig = Gefrorenes.

Reibe ein wenig reingeschabten Meerrettig auf Zucker, und schabe es ab, presse den Saft von 6 bis 8 Citronen dazu, rühre es um, gieße noch etwas Wasser zu, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es durch eine Serviette laufen. Der Meerrettig darf nicht beißen, sondern muß ganz fein vorschmecken.

§. 40. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Vanille.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 1 bis 2 Schoten Vanille, siebe es durch, und rühre es unter 1 Maas guten süßen Rahm. Schlage diesen Rahm mit einem Schlagbeschen zu Schaum, thue diesen Schaum mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, unter welches man eine Schüssel gestellt, damit das, was abtropft, darauf fällt, welches man immer wieder zu dem Uebrigen schüttet. Fahre so lange mit Schlagen fort, bis der Rahm sämmtlich zu Schaum oder Schnee ist, welchen man auf dem Siebe mehrere Mal umrührt, damit alles abläuft. Fülle es dann in eine blecherne Pyramiden- oder andere Form, und setze es ins Eis; hat es eine Stunde gestanden, so ist es fest. Will man es herausthun, so taucht man die Form in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab, und stürzt sie um.

§. 41. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Liqueur.

Thue zu 1 Maas Rahm $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker und so viel von einer beliebigen Sorte Liqueur, daß man ihn schmeckt. Schlage es zu Schnee, und verfare, wie oben gezeigt.

§. 42. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Zimmt.

Thue 1 Loth gestoßenen Zimmt und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker zu

1 Maas Rahm, und schlage es zu Schaum. Im übrigen wie oben gezeigt. Man kann auch statt des gestoßenen Zimmts ein paar Tropfen Zimmtöl dazu thun.

§. 43. Geschlagenes Rahm-Gefrorenes mit Brod.

Stoße 2 Loth trockenes, schwarzes Brod mit einer Schote Vanille. Thue zu 1 Maas zu Schnee geschlagenen Rahm $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, streue das Brod und Vanille darauf, rühre es darunter, und thue es in die Form.

§. 44. Chocolate-Gefrorenes mit geschlagenem Rahm.

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfd. gute Vanille-Chocolate auf dem Reibeisen recht fein, thue sie nebst $\frac{3}{8}$ Pfd. gestoßenen Zucker unter 1 Maas Rahm, und schlage es zu Schnee.

§. 45. Citronen-, Orangen-, Apfelsinen und Cedra-Gefrorenes mit geschlagenem Rahm.

Man reibe eine Citrone oder Orange u. s. w. auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, stoße diesen fein, thue ihn zu 1 Maas Rahm, und schlage es zu Schaum.

§. 46. Neapolitanische Bombe.

Das Gelbe von 16 Eiern, ein Quentchen gestoßene Vanille, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker und $1\frac{1}{2}$ Nösel Wasser wird in ein Kasserol gethan, und auf Kohlenfeuer so lange gerührt, bis es sich auf dem Boden des Kasserols wie Schwamm aufsetzt; alsdann wird es vom Feuer genommen, und in einen Kessel gegossen; hierin wird es so lange mit einem Beschen geschlagen, bis es wie eine Masse zu Biscuit aufgelaufen und kalt ist. Diese Masse wird nun entweder in die Frierbüchse oder in Formen gethan, und in Eis gesetzt. Wenn man es in die Frierbüchse gefüllt, so muß es 2 bis 3 Stunden stehen, nachdem die Büchse groß und es viel Gefrorenes ist; die Formen, weil sie nicht so groß sind, können etwas eher herausgenommen werden. Bei dem Herausnehmen wird die Büchse oder Form einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, abgewischt und umgestürzt. Diesem Gefrorenen kann man auch statt mit Vanille durch Zimmt, Thee, Chocolate u. s. w. einen beliebigen Geschmack geben.

§. 47. Pumpernickel-Gefrorenes.

Man weiche den Pumpernickel in Wasser, reibe ihn dann durch ein Haarsieb, drücke ein wenig Citronensaft, und gieße etwas Malagawein dazu. Versüße es mit geläutertem zum ersten Grad gekochten Zucker, und laß es frieren.

§. 48. Pumpernickel-Gefrorenes mit Rahm.

Laß 1 Maas süßen Rahm mit einem Stückchen geklopfter und geschnittener Vanille aufkochen, und gieße es über ein Stück Pumpernickel. Wenn es weich geworden, passire es durch ein Haarsieb,

versüße es mit geläutertem zum ersten Grad gekochten Zucker, und presse es durch eine Serviette.

§. 49. Brod = Gefrorenes mit Rahm.

Der Rahm wird wie beim Pumpernickel = Gefrorenen mit ein wenig Vanille aufgesotten, über ein Stück schwarzes Brod gegossen, dann ganz so verfahren, wie oben gezeigt.

§. 50. Wildes Salbei = Gefrorenes.

Man nehme 12 bis 16 frische und in deren Ermangelung getrocknete Salbeiblätter, reibe das Gelbe von einigen Citronen auf dem Reibeisen dazu ab, und drücke den Saft von 6 Citronen dazu. Läutere und koche 1 Pfd. Zucker zum ersten Grad, und gieße ihn ganz heiß darüber, decke es wohl zu, und laß es eine Stunde stehen; alsdann gieße etwas Wasser zu, und drücke es durch eine Serviette. Wenn man dieses Gefrorene versucht, und es noch nicht süß genug ist, so gießt man noch etwas Zucker zu, oder ist es zu süß, so wird noch etwas Citronensaft dazu gepreßt.

§. 51. Weinbeer = Gefrorenes.

Zupfe von ganz ausgewachsenen, doch noch unreifen Weintrauben die Beeren ab, und presse sie durch, gieße ein wenig Wasser und 1 bis 2 Löffel voll eingemachten, durch ein leinenes Tuch gedrückten Gummi Tragant dazu, und versüße es mit geläutertem Zucker. Um diesem Gefrorenen den Geschmack von Muskateller = Weintrauben zu geben, so thue ein wenig Hollunderblüthe in eine Obertasse, gieße etwas kochendes Wasser darauf, und laß es ein wenig ziehen. Thue hiervon einen Löffel voll oder nach Verhältniß des Gefrorenen mehr hinein.

§. 52. Glasirtes Rahm = Gefrorenes.

Man mache ein Rahm = Gefrorenes, als: Vanille = Gefrorenes, Chocolate = Gefrorenes u. s. w. auf die gewöhnliche Art an, lasse es recht fest frieren, doch versäume man nicht, es auch immer recht durchzuarbeiten, damit es geschmeidig bleibt, und nicht eisig wird. Alsdann schlage von dem Weißen von 8 Eiern einen starken Schnee, und schlage $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen, gestoßenen, durch ein klares Sieb gesiebten Raffinatzucker darunter. Streiche das Gefrorene rund und glatt auf kleine Desertteller, thue von dem Schnee so viel darauf, daß es von allen Orten ohngefähr klein Finger stark bedeckt ist, besiebe es dann stark mit Zucker, und halte eine glühende starke Schaufel oder Glasireisen darüber, damit die Glasur bäckt, welches sehr geschwind geschieht.

§. 53. Krebs = Gefrorenes.

Siede 20 bis 24 Stück große Krebse in Wasser mit ein klein wenig Salz, schneide die Köpfe davon, thue die Magen heraus, und stoße sie in einem Mörser. Thue die gestoßenen Krebse mit 6 Loth süßer Butter und 2 Tassen voll Wasser in ein Kasserol, und lasse

es so lange kochen, bis das Wasser fast verkocht ist, drücke es dann durch eine Serviette, und laß es stehen, bis es geronnen. Zerschlage die Dottern von 6 Eiern in einem Kasserol, thue 1 Maas Rahm, die geronnene Krebsbutter und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu, und laß es unter beständigem Schlagen ein Mal aufkochen, schlage es wieder etwas kalt, und lasse es frieren.

§. 54. Sellerie-Gefrorenes.

Man nehme schöne weiße Selleriewurzeln, schabe sie ab, wasche sie recht rein, und koche sie in Wasser ganz weich, reibe sie durch ein Haarsieb, gieße etwas weißen Wein zu, versüße sie durch geläuterten Zucker, und drücke sie durch eine Serviette.

§. 55. Zimmt-Gefrorenes.

Schlage 4 Eier in ein Kasserol, gieße 1 Maas Rahm dazu, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmt hinein, laß es auf dem Kohlenfeuer bei beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, und gieße es durch einen Durchschlag in die Frierbüchse, damit der Zimmt zurückbleibt.

§. 56. Maraschino-Gefrorenes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in ein Kasserol, gieße 1 Maas Rahm dazu, und thue $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker und ein wenig ganzen Zimmt hinein, schlage auf dem Feuer, bis es kocht, und dann wieder kalt. Laß es durch einen Durchschlag in die Büchse laufen, und thue nun so viel guten Maraschino dazu, daß er vorschmeckt, alsdann friere es. Auf die Art wird das Gefrorene von mehreren feinen Liqueuren verfertigt, als: Eau de Vanille, huile de Venus, Eau de Noyaux u. s. w.

§. 57. Ambra-Gefrorenes.

Man nehme 3 Eier, 1 Maas Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und so viel gestoßenen Ambra, daß er nicht zu stark vorschmeckt, schlage es auf Kohlenfeuer ab; wenn es gekocht, so schlägt man es kalt, und läßt es durch ein Siebchen in die Büchsen laufen.

§. 58. Trüffel-Gefrorenes.

Man koche die Trüffeln in Wasser recht weich, schäle sie rein ab, reibe sie im Reibstein recht fein, und passire sie durch ein Haarsieb; verdünne sie mit Rheinwein, und versüße sie mit geläutertem Zucker.

§. 59. Trüffel-Gefrorenes mit Rahm.

Die Trüffeln werden, wie im vorigen §. gezeigt, gekocht und geschält, mit etwas süßem Rahm fein gerieben, und dann durch ein ganz feines Sieb passirt. Schlage das Weiße von 6 Eiern etwas, und rühre es nebst 1 Maas Rahm und $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker zu den Trüffeln, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, drücke es durch eine Serviette, und lasse es frieren. Sollte es noch

nicht süß genug sein, so muß man noch etwas gestoßenen oder geläuterten Zucker dazu thun. Bei dem Abschlagen muß man aufmerksam sein, daß sich auf dem Boden oder den Seiten des Kasserols nichts ansetzt; man muß daher mit dem Beschen oft an allen Seiten herum rühren. Dieses ist bei allem Rahm = Gefrorenen zu beobachten.

§. 60. Pistazien = Gefrorenes.

Reibe $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte, schöne grüne Pistazien mit ein wenig Rahm recht fein, alsdann rühre das zerschlagene Weiße von 3 Eiern und 1 Maas Rahm in einem Kasserol darunter, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein, und laß es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, drücke es durch eine Serviette, und laß es frieren.

§. 61. Bittere Mandel = Gefrorenes.

$\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte bittere Mandeln werden gelblich geröstet, und mit etwas süßem Rahm fein gerieben; dann thue sie in ein Kasserol, und rühre 6 etwas geschlagene Eidottern und 1 Maas Rahm dazu, thue $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker hinein, und laß es unter beständigem Schlagen kochen, schlage es wieder kalt, und laß es frieren.

§. 62. Parmesankäse = Gefrorenes.

Schlage 4 Eier in einem Kasserol unter einander, gieße 1 Maas Rahm zu, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. auf einem Reibeisen geriebenen Parmesankäse dazu. Laß es unter beständigem Schlagen aufkochen, und schlage es wieder kalt, alsdann lasse es frieren.

§. 63. Biscuit = Gefrorenes.

6 Eidottern, 1 Maas Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schlägt man auf dem Feuer warm und wieder kalt; alsdann thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenes, durch ein feines Sieb gesiebtes, leichtes Biscuit dazu, rührt es recht unter einander, und läßt es frieren.

§. 64. Butter = Gefrorenes.

10 Eidottern werden in einem Kasserol zerschlagen; gieße nach und nach 1 Maas Wasser zu, reibe auf Zucker eine Citrone oder Orange ab, und thue es nebst 1 Pfd. süßer Butter dazu, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, und verführe es mit geläutertem zum ersten Grad gekochtem Zucker. Man kann diesem Gefrorenen auch einen andern Geschmack, von Zimmt u. dergl., geben.

§. 65. Anis = Gefrorenes.

Man nehme ohngefähr 6 Loth Anis, wasche ihn einige Mal im frischen Wasser, zerquetsche ihn etwas, thue ihn in eine Büchse, gieße 1 Maas kochendes Wasser darüber, mache den Deckel auf die Büchse, und lasse es eine Stunde stehen; alsdann lasse es durch eine Serviette laufen, thue 2 bis 3 Löffel voll aufgelösten, durch ein leinenes

Tuch gepreßten dünnen Gummi Tragant dazu, gieße etwas Wein hinein, versüße es mit geläutertem Zucker, und lasse es frieren.

§. 66. Anis-Gefrorenes mit Rahm.

Schlage 4 Eier in ein Kasserol, zerschlage sie etwas, gieße 1 Maas Rahm zu, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und etwas gewaschenen und zerquetschten Anis hinein, schlage es auf dem Feuer, bis es kocht, schlage es wieder kalt, und lasse es durch ein Siebchen in die Büchse laufen.

§. 67. Kümmel-, Fenchel- und Coriander-Gefrorenes

wird eben so wie das in dem vorhergehenden §. beschriebene Anis-Gefrorene gemacht.

§. 68. Anis-, Fenchel-, Kümmel- und Coriander-Liqueur-Gefrorenes

wird so verfertigt, wie bei dem Maraschino-Gefrorenen gezeigt.

§. 69. Reis-Gefrorenes.

Thue 2 Loth feines Reismehl in ein Kasserol, rühre nach und nach ein Maas Rahm dazu, thue 4 Loth süße Butter hinein, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es auf gelindem Feuer eine halbe Viertelstunde kochen; alsdann gieße es in die Büchse, und lasse es frieren.

§. 70. Sapageau à la Glace.

Reibe das Gelbe von 3 Citronen auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker ab, schlage 8 Eier in ein Kesselchen, zerschlage sie etwas, und thue den Saft von den 3 Citronen, 1 Maas Rheinwein und die $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker dazu, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, und sollte es noch nicht süß genug sein, so thue noch etwas geläuterten Zucker dazu, alsdann friere es.

§. 71. Senf-Gefrorenes.

Rühre zu einem Theelöffel voll Senf den Saft von 6 Citronen, gieße etwas Wasser zu, versüße es mit geläutertem Zucker, lasse es durch eine Serviette laufen und frieren. Den Senf muß man ganz fein und nicht beißend schmecken.

§. 72. Nelken-Gefrorenes.

4 ganze Eier werden in einem Kasserol zerschlagen; gieße 1 Maas Rahm dazu, und thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein, lasse es unter beständigem Schlagen aufkochen, schlage es wieder kalt, thue einige Tropfen Nelkenöl hinein, und lasse es frieren.

§. 73. Pfeffermünz-Gefrorenes.

Zerschlage das Gelbe von 6 Eiern in einem Kasserol, gieße 1 Maas Rahm dazu, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein, und lasse es unter

beständigem Schlagen aufkochen; wenn er wieder kalt geschlagen, so thue einige Tropfen Pfeffermünzöl oder Pfeffermünzessenz hinein, und lasse es frieren. Man hüte sich, nicht zu viel Del oder Essenz hinein zu thun, damit es nicht heißend schmeckt.

§. 74. Jasmin-Gefrorenes.

Man thue ohngefähr so viel Jasminblätter, als man mit den Fingern leicht ergreift, in die Büchse, gieße 1 Maas kochenden Rahm darüber, und lasse ihn so lange stehen, bis er kalt ist, dann durch eine Serviette laufen; alsdann schlage ihn mit 4 Eiern und $\frac{5}{8}$ Pfd. Zucker ab, und verfare wie gewöhnlich.

§. 75. Bischoff-Gefrorenes.

Man nehme eine große bittere Orange oder ein paar kleine, mache mit einem Messer 3 bis 4 flache Einschnitte hinein, lege sie auf einen Rost, und brate sie bei ganz gelindem Kohlenfeuer; alsdann mache kreuzweise einen tiefen Einschnitt hinein, lege sie in einen irdenen Topf, und gieße 1 Maas Pontack darüber, thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, und laß es 4 bis 6 Stunden an einem warmen Orte extrahiren, wobei man die Drangen mit einem Löffel einige Mal ausdrückt, laß es durch eine Serviette laufen und frieren. Auch kann man ein Stückchen geröstete schwarze Brodrinde, ein wenig Nelken und Zimmt mit dazu thun und ziehen lassen.

§. 76. Wunsch-Gefrorenes.

Reibe die gelbe Schale von 2 Citronen und einer bitteren Orange auf Zucker ab, schabe dieses in ein irdenes Gefäß, und presse den Saft von 8 schönen Citronen und der abgeriebenen Orange dazu, gieße ohngefähr $\frac{3}{4}$ Mäsel Wasser hinein, versüße es mit geläutertem Zucker, presse es durch eine Serviette, und lasse es frieren. Während des Frirens gießt man nach und nach ohngefähr $\frac{1}{2}$ Mäsel Arrak hinein.

Stilftes Kapitel.

Anweisung zur Bereitung der zusammengesetzten geistigen Getränke, als Punsch, Bischoff, Eierpunsch u. s. w.

§. 1. Bischoff.

In die Schale von 3 bis 4 schönen Drangen werden mit dem Messer flache Einschnitte gemacht, dann dieselben auf einem Roste über gelindem Kohlenfeuer geröstet; nun werden kreuzweise tiefe Einschnitte in die Drangen gemacht, in eine Büchse gethan, 2 Maas rother Wein darüber gegossen, gut zugedeckt, und dann läßt man es an einem warmen Orte gelinde ziehen; dabei kann man auch die Drangen mit einem Löffel einige Mal ausdrücken. Hat es genug gezogen, wozu ohngefähr 6 Stunden nöthig sind, so drückt man es durch eine Serviette, und versüßt es dann mit feinem Zucker. Man kann auch einige Nelken, ein Stückchen schwarze geröstete Brodrinde in die Büchse thun und mit ziehen lassen.

§. 2. Punsch.

Man reibe das Gelbe von einigen Citronen auf 1 Pfd. Zucker ab, zerschlage ihn etwas, und thue ihn in eine Terrine, gieße ein wenig heißes Wasser darüber, damit er sich ablöst, gieße den Saft von 5 Citronen durch eine Serviette oder durch ein feines Haarsiebchen dazu, gieße 1 Mäsel Arrak oder eine Bouteille guten Rum dazu, alsdann 3 Mäsel kochendes Wasser hinein, und bedecke die Terrine sogleich. Man kann, wenn dieser Geschmack geliebt wird, in dem Wasser ein wenig Thee mit ziehen lassen; auch macht es den Punsch angenehm, wenn eine Orange auf dem Zucker mit abgerieben, und der Saft mit dazu gepreßt wird. Soll der Punsch vielleicht für Damen sein, so thut man noch etwas Zucker hinein, damit er süßer wird.

§. 3. Eierpunsch.

Man zerschlage mit einem Beschen 6 Eidottern und 6 ganze Eier in einem Kessel, gieße nach und nach 1 Maas Wein und 1 Maas Wasser dazu, und thue 1 Pfd. Zucker, auf welchem ein paar Citronen abgerieben, zerschlagen hinein, lasse es, während man immer schlägt, auf nicht zu starkem Feuer ein Mal aufwallen, setze es ab, schlage noch ein wenig fort, und gieße dabei $\frac{1}{2}$ Maas guten Rum, wozu man den Saft von 3 Citronen gepreßt, hinzu.

§. 4. Ponche à la Glace.

Man zerschlage 1 Pfd. Zucker, thue ihn in eine Schüssel, und gieße nur so viel Wasser darüber, als nöthig ist zum Auflösen, presse den Saft von 6 schönen Citronen, und gieße 1 Maas Champagner und $\frac{1}{2}$ Maas Arrak dazu, dann lasse man dieses durch eine Serviette laufen, und gieße es in eine Frierbüchse. Die Büchse wird nun in einem Eimer in die Mitte gesetzt, und mit gestoßenem mit Salz vermischtem Eise, welches man etwas fest stößt, umgeben; alsdann wischt man sie rein ab, faßt den Deckel, und dreht die Büchse schnell im Kreise herum. Wenn man ein Weilchen gedreht hat, so wird sich der Punsch an den Seiten der Büchse ansetzen und frieren; dann nimmt man einen blechernen oder kupfernen Löffel, hält ihn scharf an den Seiten der Büchse, wo es ansetzt, an, und dreht mit der rechten Hand die Büchse, damit sich das Gefrorne dadurch ablöst. Ist alles abgelöst, so thut man den Löffel heraus, dreht die Büchse wieder, und wenn sich von Neuem angesetzt, so verfährt man wieder mit dem Löffel auf die gezeigte Art; dann wird so lange fortgefahren, bis es eine dickliche, doch noch flüssige Masse geworden ist. Dieses sehr angenehme und kräftige Getränk servirt man dann in Champagnergläsern.

§. 5. Ponche à la Romaine.

Presse den Saft von 6 Citronen in einen Asch, gieße 1 Maas Champagner und $\frac{3}{4}$ Nösel Arrak zu, versüße es mit geläutertem Zucker, und lasse es auf dieselbe Art wie das vorige, doch ein wenig stärker frieren, und arbeite, wenn es servirt werden soll, das zu starkem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern hinein.

§. 6. Englischer Punsch.

Man schäle eine Citrone sehr fein halb ab, schneide diese Schale in kleine Stückchen, und thue sie mit $\frac{3}{4}$ Pfd. klein geschlagener Zucker in eine Terrine; presse den Saft von 3 Citronen in ein Haarsiebchen dazu, und gieße $1\frac{1}{2}$ Maas kochendes Wasser, alsdann 1 Nösel ächten Franzbranntwein hinein. Setze die Terrine einige Minuten auf heiße Asche oder auf ganz gelindes Kohlenfeuer, und wenn sich an der Seite der Terrine ein weißer Schaum zeigt, so nimmt man ihn ab.

§. 7. Noch eine Art englischer Punsch.

Man läßt 2 Loth Thee in einem Maas kochendes Wasser zie-

hen, gießt es alsdann durch eine Serviette auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, worauf man 4 oder 5 bittere Drangen abgerieben; alsdann gießt man noch eine halbe Bouteille Arrak oder eine Bouteille guten Rum hinzu.

§. 8. Champagner-Punsch

wird ganz so verfertigt wie der Ponche à la Glace, doch ohne daß man ihn frieren läßt; man kann zu derselben Quantität $\frac{1}{2}$ Bouteille Champagner mehr zugießen, und auf dem Zucker erst eine Orange abreiben.

§. 9. Kalter Punsch.

Reibe von einigen Citronen die Schale auf 2 Pfd. Zucker ab, schlage diesen in Stückchen, thue ihn in eine Terrine, und presse den Saft von 9 schönen Citronen dazu, gieße 3 Bouteillen Rheinwein und eine Bouteille Arrak oder $1\frac{1}{2}$ Bouteille guten Rum hinein, und laß es einige Stunden stehen, ehe man es servirt.

§. 10. Cardinal.

Man lasse 1 Maas guten Vin de Grave oder Persac mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker kochend heiß werden, und gieße alsdann 1 Loth Bischoffs-essenz dazu. Man kann ihn warm oder kalt serviren.

§. 11. Glühender Wein.

Schlage 4 ganze Eier und 4 Eidottern in einen Kessel, schlage sie zu Schaum, und gieße 2 Maas ordinären weißen Wein dazu, thue 12 Loth Zucker und einige Stückchen Zimmt hinein, und schlage es auf dem Kohlenfeuer, bis es in die Höhe kommt.

§. 12. Krock.

Zerreibe 2 Muskatennüsse und 4 Muskatbohnen auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schlage diesen in Stückchen, und thue ihn in eine Terrine, gieße 2 Maas Champagner und 1 Maas Arrak zu, rühre es um, und lasse es einige Stunden stehen. Das Getränk, welches man gewöhnlich unter diesem Namen verkauft, wird gerade so wie der Punsch bereitet; doch macht man es etwas stärker und läßt die Citronen weg.

§. 13. Hippocras.

Thue 1 Bouteille guten Rhein- oder Franzwein mit 1 Pfd. Raffinatzucker, 2 Gran weißen Pfeffer, 2 Loth Zimmt und der Schale einer Citrone in ein wohl verdecktes Gefäß, und laß es 24 Stunden stehen. Alsdann binde 1 Gran Ambra, welcher mit ein wenig Zucker fein gestoßen, in ein leinenes Tüchelchen, lege es in einen Filtrir sack, und laß den Wein einige Mal durchlaufen. 12 Stück schöne Borstorer Aepfel oder Reinetten, geschält und in Scheiben geschnitten, geben diesem Getränk einen sehr feinen und aromatischen Geschmack.

§. 14. Vin brûlé.

Man thue 2 Maas weißen oder rothen Wein in eine Terrine,

thue $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Zimmt, Nelken und abgeschälte Citronenschale hinein, läßt ihn heiß werden, aber nicht mit kochen, und zünde ihn mit einem brennenden Papiere an; läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht, und dann durch eine Serviette laufen. Man kann auch den Wein allein heiß machen, den Zucker und das Gewürz in eine Terrine thun, und wenn man den Wein darauf gießt, dabei anzünden, eine Viertelstunde stehen lassen, und alsdann durch eine Serviette filtriren.

§. 15. Sapajeau.

Reibe 3 Citronen auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ab, stoße diesen etwas, thue ihn in ein Kesselchen, presse den Saft dazu, schlage 6 ganze Eier hinein, schlage es, und gieße 1 Maas Rheinwein darunter; schlage es auf dem Feuer, bis es steigt, hebe es ab, schlage es noch ein wenig, und servire es warm in Tassen.

§. 16. Punsch = Mohal.

Man thut in eine Terrine $1\frac{1}{2}$ Pfd. in kleine Stückchen zerschlagenen Zucker, gießt $\frac{1}{2}$ Maas kochendes Wasser, worin man etwas feinen Thee hat ziehen lassen, darüber, und rührt es um, damit der Zucker sich auflöst. Alsdann preßt man den Saft von 6 Stück Citronen, und gießt $\frac{1}{2}$ Bouteille Champagner, eben so viel Arrak, Rheinwein, Burgunder und etwas Maraschino dazu, und rührt es mit dem Punschlöffel unter einander.

§. 17. Dreifuß.

Zu 1 Maas rothen Wein thut man etwas ganzen Zimmt, Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, und setzt es auf das Feuer; 8 Eidottern werden unterdessen mit etwas Mehl zerrührt, und wenn der Wein kocht, dazu gethan. Alsdann läßt man es unter beständigem Schlagen noch ein Mal steigen. Man servirt es in Tassen.

§. 18. Fletsch.

Man reibe 3 Citronen auf Zucker ab, schabe dieses in eine Terrine, gieße 2 Maas Pontak und 2 Maas Wasser darüber, lasse es durch eine Serviette laufen, und versüße es mit geläutertem Zucker.

§. 19. Nifus.

1 Maas rother Wein wird mit etwas ganzem Zimmt und Nelken, etwas Muskatennuß und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in ein Gefäß gethan, wohl zugedeckt, und auf's Feuer gesetzt. Man läßt den Wein möglichst heiß werden, doch nicht kochen, gießt ihn durch eine Serviette, und servirt dieses Getränk heiß in Gläsern oder auch in Tassen.

§. 20. Whist.

Man kocht 1 Loth guten Thee in einem Mäsel Wasser, gießt dieses durch eine Serviette auf 1 Pfd. Zucker, preßt den Saft von

6 Citronen dazu, und gießt 3 Maas guten Medoc hinzu. Dieses läßt man auf Kohlenfeuer heiß werden, doch nicht zu heiß, und servirt es warm.

§. 21. Bavaroise.

Man reibe 3 Citronen auf Zucker, schabe dieses ab, und presse auch den Saft der drei Citronen hinzu, gieße dann noch 3 Nösel Wasser und 1 Maas Burgunder hinzu, versüße es mit geläutertem Zucker, und lasse es durch eine Serviette laufen.

§. 22. Birkenwasser = Wein.

Sechs Nösel Birkenwasser werden mit 2 Pfd. Zucker eingekocht, während man von 6 Eiern das Weiße einquirt und dann nach und nach das geronnene Eiweiß nebst Allem, was aufsteigt, rein abquirt. Man gießt es dann in ein reines Geschirr, und wenn es nur noch lauwarm ist, einen Eßlöffel frische Hefe zu, rührt es gut um, und läßt es so lange stehen, bis die Hefe sich ganz zu Boden gesetzt hat. Hierauf thut man es in ein Fäßchen, worin Wein war, verspundet dasselbe gut und läßt es 3 Wochen im Keller liegen. Nach diesem wird es auf Glasflaschen gezogen, welche verpicht und in dem Keller im Sand aufbewahrt werden.

§. 23. Magen = Aquavit.

Man nimmt zu $3\frac{1}{2}$ Maas reinen Spiritus 1 Pfd. Pomeranzenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Citronenschalen, 3 Loth Cubeben, 2 Loth Nelken und, 2 Loth Cardemom. Das Gewürz wird fein gestoßen, die Schalen zerschnitten und 24 Stunden im Spiritus stehen gelassen. Dann gießt man 3 Nösel Brunnen dazu und destillirt bei gelindem Feuer 3 Maas ab. Dieses wird mit 3 Pfd. Zucker und 1 Maas Wasser versüßt und filtrirt.

§. 24. Maurocordato.

Mit einer Schote Vanille läßt man $1\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker kochen, gießt dann 6 bis 8 Eidottern, mit etwas Rahm durch einander gequirt, nebst so viel Arrak dazu, daß dieser angenehm vorschmeckt.

Anm. Bei den Getränken darf man sich an die von mir angegebene Quantität des Zuckers nicht so genau binden, sondern man muß dieselben nach eigenem Geschmack mehr oder weniger versüßen; vorzüglich ist es dann der Fall, wenn Wein hinzukommt, wo bei einer oder andern Sorte mehr oder weniger Zucker zum Versüßen nöthig ist.

Zwölftes Kapitel.

Von den kühlenden Getränken, als Mandelmilch (Orgeade), Limonade u. dergl.

§. 1. Imperial.

Thue 6 Maas Wasser mit 1 Pfd. Zucker und 2 Loth Cremor tartari in einen Kessel, schäle 3 Citronen ganz fein, und thue die Schale mit dazu. Decke eine Serviette über einen Tisch, presse den Saft der 3 Citronen darauf, und gieße das Wasser, sobald es ein Mal aufgekocht, hindurch. Stelle ein Haarsieb darauf, damit keine Fliege oder sonst etwas hinein fällt, und laß es kalt werden. Dieses ist ein angenehm kühlendes und gesundes Getränk.

§. 2. Limonade.

Reibe eine Citrone auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, presse den Saft von 3 Citronen dazu, gieße ein Maas Brunnenwasser hinzu, und drücke es, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, durch eine Serviette.

§. 3. Limonaden = Pulver.

Man stößt feinen Zucker, thut ihn in eine Kelle, drückt Zitronensaft dazu, und macht einen Brei davon. Diesen läßt man auf gelindem Kohlenfeuer ganz heiß werden, doch nicht kochen, und gießt ihn in Papierkapseln. Wenn er ganz hart geworden, löst man ihn vom Papier, stößt ihn durch, und verwahrt ihn in Schächtelchen. Will man Limonade davon machen, so löst man $\frac{1}{4}$ Pfd. Pulver in einem Maas Wasser auf.

§. 4. Limonaden = Syrup.

Man nehme 24 Stück schöne Citronen, reibe 6 bis 8 davon auf Zucker ab. Koche 2 Pfd. feinen Zucker zum Bruch, thue den Saft

von den 24 Citronen und das Abgeriebene dazu, rühre es auf dem Feuer recht unter einander, lasse es aber ja nicht kochen, filtrire es durch ein Haarsieb, und wenn es kalt ist, fülle es in Bouteillen, und bewahre es auf. Von diesem Syrup wird, wenn man Limonade machen will, ein Löffel voll unter ein Glas Brunnenwasser gethan.

§. 5. Mandelmilch (Orgeade.)

Man wasche $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, worunter einige bittere sind, mit Wasser einige Mal, damit sie recht rein werden, reibe sie mit Wasser recht fein, thue sie alsdann in eine Schüssel, rühre nach und nach 1 Maas Wasser dazu, und presse es durch eine Serviette auf 4 Loth feinen Zucker. Man kann auch bei dem Reiben der Mandeln ein wenig geröstete Orangeblüthen mit dazu thun, welches der Mandelmilch einen sehr angenehmen Geschmack gibt.

§. 6. Pat d'Orgeade.

Man brühe 1 Pfd. süße und 2 Loth bittere Mandeln, ziehe die Schale ab, wasche sie, und reibe sie mit ein wenig Wasser recht fein, rühre 1 Pfd. gestoßenen feinen Zucker dazu, und röste die Masse auf gelindem Feuer, bis sie anfängt sich vom Kessel abzulösen; thue sie alsdann heraus, lasse sie kalt werden, mache runde Stangen davon, wickle sie in Papier, und verwahre sie an einem kühlen trocknen Orte. Will man Mandelmilch machen, so nimmt man 1 Maas Brunnenwasser, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. von der Masse hinein, löst sie so auf, und preßt sie durch eine Serviette.

§. 7. Syrup d'Orgeade.

Nies 1 Pfd. süße und 2 Loth bittere Mandeln, wasche sie mehrere Mal, damit sie recht rein werden, und reibe sie mit Wasser recht fein. Koche 1 Pfd. feinen Zucker zum Flug, rühre ihn nach und nach zu den Mandeln, presse es sogleich durch ein leinenes Tuch, und verwahre es in Bouteillen. Man kann hierbei ebenfalls etwas Orangeblüthen mit den Mandeln reiben, oder auch ein wenig Orangeblüthenwasser zugießen. Dieser Syrup ist vorzüglich Reisenden sehr zu empfehlen. Will man sich in der Geschwindigkeit Mandelmilch machen, so verdünnt man ihn mit Wasser. Er conservirt sich sehr lange.

§. 8. Erdbeerwasser.

Man nehme 2 Maas Erdbeeren und 1 Nösel Himbeeren, thue sie in einen Asch, zerquetsche sie, drücke den Saft einer Citrone dazu, gieße 2 Maas Wasser darüber, und laß es eine halbe Stunde stehen; alsdann drücke es durch ein Serviette, versüße es, und laß es durch den Filtrirsack laufen.

§. 9. Verbisbeerwasser.

Man zerreiße die Verbisbeeren im Reibstein, presse sie aus, filtrire den Saft, versüße ihn, und verdünne ihn mit Wasser.

§. 10. Himbeerwasser.

Hat man frische Himbeeren, so preßt man sie aus, thut zu 1 Mäsel Saft $1\frac{1}{2}$ bis 2 Mäsel Brunnenwasser, drückt etwas Zitronensaft zu, versüßt und filtrirt es. Wenn man keine frischen Himbeeren hat, so nimmt man Himbeersaft, und verdünnt ihn mit Brunnenwasser. So auch den Himbeeressig.

§. 11. Kirschwasser.

Man nehme Kirschsaft, verdünne ihn mit Wasser, und drücke etwas Zitronensaft dazu.

§. 12. Ein schönes Getränk mit Wasser zu trinken.

Man nehme 30 Citronen und 6 Pfd. Zucker, reibe den Zucker auf der Schale von 15 Citronen und lasse den Saft durch ein Haarsieb. Hierauf werden 7 Mäsel Franzwein dazu gegossen und eine Nacht verdeckt stehen gelassen. Dann gießt man 2 Flaschen Arrak und 2 Flaschen Milch zu, rührt Alles durch einander, und läßt es einige Mal durch den Flanellbeutel laufen. Das Getränk wird in wohlverpichteten Flaschen im Keller in Sand (und zwar umgestürzt auf den Kork gestellt) aufbewahrt.



Dreizehntes Kapitel.

Anweisung die Chocolate auf verschiedene Art zu kochen, so wie auch den russischen Thee, Sil-libub und dergl. Getränke zuzubereiten.

§. 1. Chocolate mit Milch zu kochen.

Schlage die Dottern von 4 Eiern in einen Kessel, zerschlage sie etwas mit dem Schlagbeschen, gieße 1 Maas Milch dazu, und thue $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Chocolate hinein. Alsdann läßt man das Ganze unter beständigem Schlagen aufkochen, setzt es vom Feuer, schlägt noch ein wenig, damit es nicht zusammen läuft, und servirt sie dann. Wenn man kein Schlagbeschen hat, so kann man sie auch mit einem Quirl quirlen, übrigens ist das Schlagen besser. An die Quantität, welche ich hier angegeben, braucht man sich übrigens nicht genau zu binden; eine Person trinkt die Chocolate gern stark, eine andere schwach, diese gern mit vielem Ei versetzt, jene nicht u. s. w. Auch kann man, wenn man will, das Weißer mit dazu nehmen, wodurch die Chocolate dicklich wird. Damit sie gehörig süß wird, thut man mit der Chocolate noch 3 bis 4 Loth Zucker hinzu.

§. 2. Wasser-Chocolate.

Man gießt so viel Chocolatetassen voll Wasser, als man Chocolate bereiten will, in eine Kanne, und setzt sie auf Kohlenfeuer. Zu jeder Tasse Wasser rechnet man 2 Loth Chocolate, reibt sie, und thut sie, wenn das Wasser kocht, hinzu, quirlt mit dem Quirl alles gut unter einander, und läßt sie aufwallen. Alsdann wird die Chocolate vom Feuer genommen, und ungefähr 10 Minuten an einen warmen Ort gestellt. Unterdessen setzt man die Chocolatenkanne in heißes

Wasser. Die Chocolate wird hernach stark gequirlt, und der Schaum davon in Tassen gegossen, oder mit einem kleinen Schaumlöffel hinein gethan, dann wieder gequirlt, der Schaum heraus gethan, und so fortgeföhren, bis die Tassen voll sind. Soll die Chocolate gebrannt werden, so hält man eine glühend gemachte Schaufel oder Brenneisen darüber. Zu 10 Tassen Chocolate muß ungefähr 8 bis 12 Loth Zucker hinzukommen.

§. 3. Chocolate mit Wein.

Wird so gekocht, wie die Wasser-Chocolate, doch kann man, wer Liebhaber davon ist, bei dieser, wie auch bei der Wasser-Chocolate, ein paar Eidottern hinzu thun. Auch muß sie mit Zucker gehörig versüßt werden.

§. 4. Ein angenehmes der Chocolate ähnliches Getränk.

Man röste ein paar Loth bittere und ein paar Loth süße Mandeln in einer eisernen Pfanne braun, wische sie wieder mit einem Tuche rein ab, zerstoße sie fein, und koche sie mit 2 bis 3 Nösel Milch, setze auch ein paar Eidottern und nach Belieben Zucker und etwas Gewürz zu. Man röstet auch wohl statt der Mandeln bloß Weizenmehl, und behandelt es übrigens eben so.

§. 5. Russischer Thee.

Man lasse 1 Maas Milch auf dem Feuer zum Kochen kommen, thue dann einen Löffel voll guten Thee hinzu, lasse ihn ausziehen, und seihe es dann durch. Hernach versüßt man es mit Zucker, setzt es wieder auf's Feuer, und quirlt es mit einigen Eidottern ab. Man servirt dies Getränk in Tassen. Man kann es auch mit Rum versetzen, und läßt gern etwas Vanille mit ziehen.

§. 6. Contentement.

1 Maas Milch läßt man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. abgezogenen und fein gestoßenen süßen Mandeln kochen; alsdann seihet man es durch, versüßt es mit Zucker, setzt etwas Citronenschale und Zimmt zu, läßt es wieder kochen, und quirlt es dann mit einigen Eidottern ab.

§. 7. Sillabub.

Man reibe 3 Citronen auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, stoße diesen fein, und thue ihn nebst 1 Maas süßen Rahm, 1 Nösel weißen Wein und dem Saft von den Citronen in einen Topf oder ein anderes Gefäß, und schlage das Ganze zu Schaum oder Schnee. Der Schnee wird mit einem Schaumlöffel immer abgenommen, und in die Tassen oder Gläser gefüllt.



Vierzehntes Kapitel.

Von der Zubereitung der Obstweine.

§. 1. Apfelwein oder Cider.

Dazu kann man zwar alle Sorten Äpfel anwenden, doch je besser, reifer und zuckerreicher die Äpfel sind, desto besser wird auch der Wein. Die Äpfel werden zerrieben oder zerquetscht, gut ausgepreßt, und der Saft auf Weinfässer gefüllt, worin vorher ein guter Wein war. Die Fässer dürfen nicht ganz voll gemacht werden. Der Saft wird, ohne daß man weiter etwas dabei zu thun braucht, bald in Gährung übergehen, welches einige Tage fortdauern wird. Ist die Gährung beendigt, wird das Faß mit ebenfalls gegohrnem Apfelmost vollgefüllt, fest zugespundet, und im Keller 5 bis 6 Monate ruhig hingelegt. Nachdem er sich abgeklärt hat, zieht man ihn auf andere Fässer, und dann auf Bouteillen. Wenn man die Äpfel erst frieren läßt, soll der Wein noch geistreicher werden, als von den ungefrorenen. Man kann auch bei den Äpfeln einen Zusatz von Himbeeren oder reifen Schlehen oder Pflaumen mit zuthun, wodurch der Wohlgeschmack erhöht wird.

§. 2. Johannisbeer-Wein.

Die Johannisbeeren werden an einem schönen trocknen Tage, wenn sie in voller Reife sind, gesammelt, in einen großen hölzernen Asch gethan, und mit einer hölzernen Keule zerquetscht; alsdann läßt man sie in einem Asche oder Tönnchen stehen und gähren; wenn sie ausgegohren, passirt man sie mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb (man hüte sich mit der bloßen Hand daran zu kommen). Zu jeder Kanne Saft thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen feinen Zucker, rührt

es um, und setzt zu jeden 6 Kannen Wein 1 Maas Branntwein, und läßt es 6 Wochen lang stehen. Wenn es ganz hell ist, so füllt man es in Bouteillen; ist es aber noch ein wenig trübe, so thut man es auf ein anderes Faß oder große Bouteillen, und zieht es in 14 Tagen auf kleine Bouteillen.

§. 3. Johannisbeer-Wein auf eine andere Art.

Man nimmt recht reife Johannisbeeren, zupft sie von den Stielen, und preßt sie in der Presse durch ein leinenes Tuch. So viel Maas Saft es sind, so viel Maas reines Brunnenwasser wird dazu gegossen. Zu jedem Maas von dieser, halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden, Masse wird $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker gethan, wenn sich der Wein lange conserviren soll. Will man ihn aber schon im ersten Jahre verbrauchen, so kann man bloß zum Maas $\frac{1}{2}$ Pfd., auch nur $\frac{1}{4}$ Pfd. nehmen. Der wohl mit Wasser vermischte Saft wird in ein Faß gegossen, der abgewogene Zucker in Stücken zerschlagen, und hinein gethan; man darf aber das Faß nicht ganz voll machen, sondern muß ohngefähr 4 Maas daran fehlen lassen. Alsdann bringt man das gefüllte Faßchen in den Keller auf's Lager, wo es ganz stille liegen bleiben muß. In kurzer Zeit wird dieser Wein anfangen zu gähren; wenn er völlig ausgegohren hat, füllt man das Faßchen mit dem hierzu zurückbehaltenen, ebenfalls gegohrenen Saft wieder voll, macht den Spund zu, doch nicht zu fest, so daß er noch etwas Luft hat, bis man das Brausen nicht mehr hört; alsdann wird der Spund fest hinein getrieben, und so das Faßchen wohl verwahrt. Diesen Wein läßt man nun bis im Februar des folgenden Jahres liegen, wo er auf Bouteillen gezogen wird. Er darf aber nicht mit einem gewöhnlichen Hahn, sondern muß mit einer Federspule oder einem hölzernen Hahn abgezogen werden. Das Faß wird erst in der Mitte angebohrt, bis dahin abgezogen, dann etwas tiefer u. s. w., so weit der Wein hell ist. Die Bouteillen, auf welche man diesen Wein ziehen will, müssen sehr wohl gereinigt, mit etwas Franzbranntwein rein ausgeschwenkt und umgestürzt, bis den andern Tag stehen bleiben. Die Bouteillen darf man nur bis an den Hals füllen, sie zwar wohl verwahren, allein den Kork doch nicht zu fest hinein treiben, weil sie sonst gleich zerspringen würden. Man muß diesen Wein sehr vor Frost bewahren, und im Keller auf trocknes Holz stellen. Um ganz sicher mit diesem Wein zu gehen, kann man ihn, nachdem er abgezogen, noch durch einen Filtrirsaß laufen lassen, und dann auf die Bouteillen füllen. Es ist bei diesem Wein wohl zu merken, daß, wenn die Johannisbeeren in der Blüthe stehen, man den Bouteillen etwas Luft gibt, weil er da zu arbeiten pflegt.

§. 4. Himbeerwein.

Man zerdrückt die Himbeeren, preßt sie aus, und filtrirt den Saft durch Flanell in einen steinernen Krug. Zu jeder Kanne Saft thut man 2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, rührt ihn gut um, und läßt

ihn 3 Tage bedeckt stehen; alsdann gießt man ihn klar ab, thut zu jeder Kanne Saft 2 Kannen weißen Wein, zieht ihn auf Bouteillen, und in 8 Tagen wird er trinkbar sein.

§. 5. Kirschwein.

Man reinigt Sauer- oder rheinische Kirschen von den Stielen, drückt sie durch ein Haarsieb, daß die Kerne und Schalen zurückbleiben. Zu jeder Kanne von dem Durchgeriebenen kommt 1 Pfd. feingestößener Mehlig; man rührt alles gut um, damit sich der Zucker auflöst. Der Saft wird nun in ein Faß gefüllt, welches ganz voll werden, alsdann ruhig liegen und ausgähren muß. Wenn es völlig ausgegohren hat, schlägt man den Spund fest zu, läßt den Wein 3 Monat ruhig liegen, und füllt ihn alsdann auf Bouteillen.

§. 6. Kirschwein auf eine andere Art.

Stoße 10 Pfd. getrocknete Kirschen und 6 Pfd. Kirschkerne recht zart, thue sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. klein gebrochenen Zimmt und 4 Loth gröblich gestoßenen Nelken zu einem Eimer oder 40 Kannen Frankenwein, rühre es mit einem Stock recht unter einander, und lasse es 5 Wochen liegen, koche alsdann Zucker zur großen Perle, und versüße den Wein damit.

§. 7. Schlüsselblumenwein.

Man thue 12 Kannen Wasser, 12 Pfd. Zucker, den Saft von 6 Citronen und das geschlagene Weiße von 4 Eiern in einen Kessel, lasse alles $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, und schäume es ab. Die Schlüsselblumen, sind sie frisch, 1 Packt, und sind sie getrocknet, $\frac{1}{2}$ Packt, werden mit der fein geschälten Schale von 6 Citronen in eine Kufe gethan, und das Zuckewasser kochend darüber gegossen. Wenn es gehörig abgekühlt, legt man ein trocken geröstetes, mit Hefe bestrichenes Stück Brod hinein, und läßt es 3 Tage gähren. Den dritten Tag gießt man 12 Loth Citronen- oder Limonaden-Syrup, dessen Bereitung im 12. Kapitel §. 4. gezeigt ist, und 1 Maas guten Rheinwein dazu, preßt die Schlüsselblumen durch ein grobes Tuch, filtrirt alles durch Flanell, und thut es auf ein Faß; 2 oder 3 Tage lege man den Spund nur locker darauf, um zu sehen, ob es noch gährt; wenn dieses nicht mehr ist, so schlägt man den Spund fest zu. Nach 3 Monaten zieht man den Wein auf Bouteillen.

§. 8. Schlehenwein.

Stoße 10 Pfd. reife Schlehen mit den Kernen, thue sie nebst 8 Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. gebrochenen Zimmt und $\frac{1}{8}$ Pfd. gröblich gestoßenen Nelken in 20 Kannen Frankenwein, rühre es recht unter einander, lasse es 4 Wochen liegen, alsdann ziehe ihn auf Bouteillen.

§. 9. Stachelbeerwein.

Die Stachelbeeren sammelt man bei trockenem Wetter, wenn sie

ziemlich reif, doch noch etwas fest sind. Man liest sie aus, zerquetscht sie in einem Kübel mit einer hölzernen Keule, und preßt sie durch ein Haartuch so stark als möglich, ohne die Kerne zu zerdrücken. Sind sie alle ausgepreßt, so wird der Saft gemessen. Man thut auf jede Kanne Saft $1\frac{1}{4}$ Pfd. feinen trocknen gestoßenen Zucker hinein, rührt es oft um, bis sich der Zucker ganz aufgelöst; alsdann thut man es in ein Faß, welches ganz voll gefüllt sein muß. Hält das Faß 20 Kannen, so bleibt es 2 bis 3 Wochen, hat es aber 40 Kannen, 5 bis 6 Wochen liegen. Alsdann zieht man es ab, reinigt es von den Hefen, und gießt den Wein wieder hinein. Ein 20 Kannen Faß bleibt nur 3, und ein 40 Kannen Faß bleibt 4 bis 5 Monate liegen; dann zieht man den Wein auf Bouteillen.

§. 10. Champagner aus Obstarten.

Süße saftige Birnen sind am besten zur Verfertigung dieses Weines, welcher, wenn er richtig behandelt wird, dem Champagner sehr ähnlich ist. Die Birnen werden so, wie sie sind, auf dem Reibeisen zerrieben und ausgepreßt. Den Saft füllt man in ein Fäßchen oder auch in Flaschen, nachdem man viel oder wenig macht, legt auf die Oeffnung bloß ein Stückchen Leinwand, und läßt es ruhig stehen. Nach 2 oder 3 Tagen wird der Saft in eine lebhafte Fermentation übergehen, es zeigt sich vieler Schaum, und es dringt die Hefe aus der Oeffnung des Gefäßes. Wenn der Schaum sich wieder gelegt, und alles in Ruhe gekommen ist, so füllt man das Fäßchen oder die Flaschen mit ebenfalls gegohrnem Saft wieder an, macht die Oeffnung so fest wie möglich zu, und läßt das Ganze in einem Keller 5 bis 6 Wochen ruhig liegen. Alsdann bohrt man 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein, und zieht das Fluidum, welches sich nun völlig geklärt hat, auf starke Weinbouteillen, verstopft sie sehr gut, bindet die Stöpsel mit Draht fest, und verpicht sie. Die Flaschen enthalten nun einen sehr angenehmen, kräftigen, stark musirenden Wein, welcher, wie ich aus mehrmaliger Erfahrung sagen kann, schwer vom ächten Champagner zu unterscheiden ist. Setzt man zu 3 Theilen Birnen den vierten Theil Himbeeren, und verfährt übrigens eben so, so erhält man ein Oeil de perdrix von sehr angenehmen Geschmack. Läßt man jenen Wein völlig ausgähren, und ein Jahr lang liegen, um die musirende Eigenschaft zu entziehen, so erhält er die Beschaffenheit eines guten trinkbaren Weins, fast wie der Vin de Grave.

§. 11. Einen angenehmen Wein, dem Ungarischen ähnlich, zu verfertigen.

Man zerquetsche 12 Pfd. große, von den Stengeln befreite Rosinen und 3 Pfd. kleine Rosinen, so daß sie wie Brei sind, thue sie in ein Weinfäß, welches einen halben Eimer hält, und worauf vorher guter Wein gelegen, thue noch 12 Pfd. Farinzucker und 3 Pfd. guten Syrup dazu, und fülle das Faß mit einem jungen weißen Weine voll. Hat man Aepfel- oder Stachelbeerwein, so kann man ihn dazu

nehmen. Das Ganze wird nun recht gut unter einander gerührt, und das Faß an einen mäßig warmen Ort gelegt, wo die Mischung bald in Gährung übergeht, welche einige Tage fort dauert. Hat das Brausen ganz aufgehört, so wird das Faß wieder voll gefüllt, verspundet, und in den Keller gelegt. Wenn der Wein sich völlig abgeklärt hat, wozu 2 bis 3 Monate erforderlich sind, so wird er auf Bouteillen gefüllt, wohl verstopft und im Keller stehend aufbewahrt. Je länger dieser Wein liegt, desto besser wird er.

§. 12. Brombeer-Wein.

Die völlig reifen, von den Stielen abgepflückten Beeren thut man in ein mit einem Zapfen oder hölzernen Hahn versehenes Gefäß, und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß die Beeren gerade bedeckt sind. Ist es so lau geworden, daß es die Hand vertragen kann, zerdrückt man die Beeren so viel als möglich. Man läßt es nun 3 bis 4 Tage zugedeckt stehen, bis die Beeren alle in die Höhe steigen, und zieht den klaren Saft durch den Hahn in ein passendes, ebenfalls mit Hahn oder Zapfen versehenes Gefäß, gießt aber immer auf 10 Mäsel Saft 1 Pfd. Zucker-Syrup, welchen man gut durchrührt, 8 bis 10 Tage stehen und gähren und dann durch den Flanellbeutel in ein Fäßchen laufen läßt. Hierauf klopft und zupft man $\frac{1}{4}$ Pfd. Hausenblase und weicht sie 12 Stunden in eine Bouteille weißen Wein. Diese läßt man mit 1 Mäsel Brombeersaft aufkochen, gießt es heiß zu dem übrigen, stopft es fest zu und läßt es sich reinigen und setzen. Endlich füllt man das Getränk auf Flaschen, aber nur bis zum Halse, weil sie leicht plazen, korkt sie fest zu und stellt sie in einen kühlen Keller, um nach $\frac{1}{4}$ Jahr Gebrauch davon zu machen.

§. 13. Wein von schwarzen Johannisbeeren (Maliwka).

Nachdem man 2 Mäsel getrocknete Beeren in einem steinernen Gefäß zerdrückt hat, läßt man sie durch einen doppelten Flanellsack laufen, thut zu 1 Mäsel klaren Saft 1 Pfd. feinen Raffinad, rührt beides gut durcheinander, deckt es fest zu und läßt es 3 Tage stehen, worauf man das Klare abgießt und auf jedes Mäsel 2 Mäsel weißen Wein nimmt, es gut vermischt, und auf gut verkorkten Flaschen 14 Tage bis zum Gebrauch stehen läßt. Auch kann man, wer es lieber mag, statt des Weines rectificirten Spiritus vini in halber Quantität nehmen. Farbe und Geschmack, und selbst medicinische Wirkung besonders im Winter oder an sehr heißen Tagen ist von diesem Wein zu rühmen. (Auf Mehl- oder Preiselbeeren läßt sich dies ebenfalls anwenden.)

Funfzehntes Kapitel.

Verschiedene Sorten guten Essig anzufertigen.

§. 1. Ein sehr guter dem feinsten Weinessig ähnlicher Essig.

Man thue zu 33 Maas oder 66 Pfd. Flußwasser 10 Pfd. klein gequetschte Rosinen, 3 Pfd. Syrup und 1 Pfd. fein gestoßenen Weinstein, und lasse es zusammen eine halbe Stunde kochen. Alsdann preßt man das Flüssige davon aus, thut $2\frac{1}{2}$ Pfd. Bierhefe dazu, und läßt es in einer Wärme von ungefähr 20 Grad Reaum. gähren. Ist diese Gährung beendigt, so setzt man noch 6 Pfd. reinen Kornbranntwein zu, füllt das Ganze in ein Faß, so daß letzteres $\frac{3}{4}$ vollgefüllt ist, verstopft es nicht, und läßt es an einem warmen Orte bei obiger Temperatur so lange stehen, bis alles zu einem starken Essig übergegangen ist. Wenn man den Essig gelb färben will, so darf man nur etwas Zucker kochen, und braun brennen lassen, denselben sodann mit etwas Essig auflösen, und zu dem Uebrigen thun. Ist der Essig nicht ganz hell, so läßt man ihn durch ein Filtrirtuch laufen.

§. 2. Noch eine sehr gute Art, Essig auf eine ganz einfache Art zu fertigen.

Man lasse in einem verzinnnten Kessel 5 Mäsel oder 5 Pfd. reines Regen- oder Flußwasser bis zum Sieden heiß werden, und löse dann darin 6 Loth ganz fein gestoßenen Weinstein und 9 Loth gewöhnlichen gelben Honig auf. Zu dieser Mischung setze man nun noch 6 Pfd. kaltes Regen- oder Flußwasser und $\frac{3}{4}$ Pfd. guten reinen Kornbranntwein, und fülle es in eine gläserne Flasche, doch so, daß sie nicht ganz voll ist; es kann ungefähr der 7te oder 8te Theil noch leer sein. Alsdann übergieße man 6 bis 8 Loth schwarzes Roggenbrod mit $\frac{3}{4}$ Mäsel oder Pfd. guten starken Essig, so daß er sich recht einzieht, und setze dann dieses Brod und auch den übrigen Essig, welcher nicht eingezogen, dem vorgenannten Fluidum in der Flasche zu, und schüttele Alles recht gut unter einander. Die Oeffnung der Fla-

sche wird nicht verstopft, sondern mit feiner Leinwand zugebunden, und an einen warmen Ort gesetzt; im Winter setzt man sie in die Nähe des Stubenofens, und zwar am besten in die Höhe, weil da die meiste Wärme ist. In einem Zeitraume von 8 bis 10 Wochen, wenn die Wärme ununterbrochen ist, noch eher, wird die ganze Flüssigkeit in guten starken Essig verwandelt sein, der dem besten Weinessig an die Seite gesetzt werden kann. Der Essig wird nun von dem untenliegenden Saß abgegossen, wenn er etwas trübe, durch ein Filtrirtuch oder durch ein Papier filtrirt, und in Bouteillen gefüllt, welche man fest verstopft und aufbewahrt. Will man den Essig gelb färben, so setzt man, wie im vorhergehenden §. gezeigt, etwas gelbbraun gebrannten Zucker zu. Wenn man ein Mal diesen Essig angemacht hat, so darf man dann nur das Brod und etwas trüben Essig in der Flasche zurücklassen, und das Gemenge von Honig, Wasser und Branntwein nach dem angegebenen Verhältniß zusetzen, und es wird sich in Essig verwandeln. Auf diese Art kann man fortfahren, und sich beständig einen recht guten und dabei wohlfeilen Essig verschaffen.

§. 3. Estragon = Essig.

Man pflückt die Blätter von den Stielen, und thut sie, ohne sie zu waschen, in eine gläserne Flasche, gießt guten scharfen Weinessig über, und läßt es an der Sonne digeriren.

§. 4. Estragon = Essig auf eine andere Art.

Die Blätter werden abgepflückt, und mit etwas Salz, einigen Chalotten und ein paar spanischen Pfefferschoten in eine gläserne Flasche gethan, guter Weinessig übergegossen, gut verstopft, und ungefähr 14 Tage an der Sonne digerirt. Man filtrirt dann diesen Essig, füllt ihn in kleine Fläschchen, welche man wohl verstopft und verpicht, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. In diesem Essig kann man auch noch etwas Nelken und Nelkenpfeffer mit ziehen lassen, wo er dann zu Ragouts, so wie auch zu andern Speisen vorzüglich anwendbar ist.

§. 5. Gewürz = Essig.

Man thue in eine Flasche $\frac{1}{2}$ Pfd. getrocknetes Salz, 4 Stück Muskatennüsse und, so viel diese an Gewicht betragen, auch Nelken und halb so viel Ingwer, alles gröblich gestoßen, etwas frische oder auch getrocknete Drangenschale, 2 Loth gröblich gemahlten Senf, 12 bis 16 Stück klein geschnittene Chalotten, 8 Lorbeerblätter, etwas Thymian und einige Pfefferkörner, übergieße dieses Gemisch mit 5 Mäsel Essig, stopfe die Flasche fest zu, und lasse sie an einem warmen Orte ein paar Wochen digeriren.

§. 6. Kräuter = Essig.

Hierzu nehme man Basilicumblätter, Estragon, Rosmarin, Thymian und Poley, auch etwas Citronen- und Drangenschalen, Zimmt, Nelken, Pfeffer und Muskatblüthe, zerhacke alles klein, und über-

gieße es mit gutem Weinessig, lassel das Gemisch eine Zeit lang in einer Flasche digeriren, filtrire es dann, und bewahre es auf. Nach kann man den Kräutereffig auf folgende Art ansehen: Man nehme Selleriekraut und Kerbel, von jedem eine gute Hand voll, dann Gartenkresse, Estragon, Schnittlauch, Holunderblüthe und Pimpinelle, von jedem eine kleine Hand voll. Auch kann man etwas Chalotten, oder, wer es liebt, Knoblauch dazu thun; thue es in eine Flasche, gieße 6 Nösel guten Weinessig über, und lasse es digeriren. Ist der Essig filtrirt, bewahrt man ihn in kleinen Fläschchen.

S. 7. Himbeer-Effig.

Man thue die Himbeeren in ein Gefäß, am besten in ein großes Glas, weil in Steingeschirr der Essig einzieht, übergieße sie mit gutem Weinessig, und lasse sie so verdeckt 6 bis 8 Tage stehen. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit von den Himbeeren durch ein reines Tuch gepreßt, filtrirt und aufbewahrt. Da dieser vorzüglich deswegen zubereitet wird, um als ein Erfrischungsmittel, vornehmlich bei Krankheiten, zu dienen, so versetzt man ihn bald mit Zucker. Man thut nämlich zu 1 Nösel oder 1 Pfd. Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läßt es zusammen aufkochen, schäumt ihn recht gut ab, und wenn er abgekühlt, füllt man ihn auf Bouteillen, welche recht gut verstopft werden. Er wird dann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

S. 8. Beilchen-Effig.

Man thut einige Hände voll Beilchenblätter in eine Bouteille, gießt guten Weinessig darüber, und läßt es gut verstopft an der Sonne digeriren. Der Essig wird darnach filtrirt, und wohl verwahrt in kleinen Fläschchen aufgehoben. Diesen Essig, welcher einen guten Geschmack und schöne Farbe hat, kann man bei vielerlei Speisen vortheilhaft anwenden.

S. 8. Rosen-Effig.

Man sucht schöne Rosenblätter aus, welche keine gelben Flecken haben, thut sie nebst einigen Nelken, einem Stückchen Zimmt, einer Pfefferschote und ein wenig Muskatblüthe in eine Bouteille, gießt scharfen Weinessig über, läßt es an der Sonne digeriren, filtrirt ihn dann, und verwahrt ihn in wohl verstopften Bouteillen.

S. 10. Wachholderbeer-Effig.

Die Wachholderbeeren kann man zerquetschen oder auch ganz lassen. Man thut sie in eine Bouteille, übergießt sie mit Weinessig, und läßt es an der Sonne oder an einem warmen Orte ein paar Wochen digeriren. Der Essig wird dann durch Löschpapier oder durch ein Filtrirtuch filtrirt, in wohl verstopften Flaschen an einem kühlen Orte aufbewahrt.

S. 11. Obst-Effig.

Dazu kann man alles schlechte Obst anwenden. Es wird ganz

Klein gestampft, in reine hölzerne Gefäße gethan, und nach der Menge des Obstes mit kochendem Wasser übergossen. Alsdann deckt man es zu, stellt es an einen warmen, der Luft nicht ausgesetzten Ort, und läßt es in Gährung kommen, wozu ungefähr 5 bis 6 Tage erforderlich sind. So gegohren wird die Flüssigkeit dann durch ein Sieb oder reines Tuch von dem Obste abgesondert, in Weinfäßchen gefüllt, und an einen warmen Ort hingestellt, bis es zu Essig übergegangen ist. Noch besser ist es, wenn man, nachdem die Flüssigkeit von dem Obste abgesondert, etwas Bierhefe und ein Stück schwarzes Brod dazu thut. Nach erfolgtem Sauerwerden wird der Essig auf Flaschen abgezogen.

§. 12. Brombeer = Essig.

Die Brombeeren werden durch Waschen von allem Sande und Staube gereinigt, wieder getrocknet, dann mit Essig befeuchtet, in gestoßenem Zimmt und Nelken umgewälzt, in ein Glas gefüllt, mit Weinessig übergossen, und an die Sonne gestellt. Dieses ist ein sehr wohlschmeckender Essig.

§. 13. Johannisbeer = Essig.

Die Johannisbeeren werden in ein Gefäß gethan, etwas zerdrückt, mit Essig übergossen, und übrigens wie bei dem Himbeereffig verfahren.

§. 14. Citronen = Essig.

Man schält die gelbe Schale von den Citronen ganz fein ab, und schneidet sie in Würfelchen. Von der übrigen Citrone macht man das Weiße vollends ab, und schneidet das Mark in Scheiben; diese Scheiben und die geschnittene Schale werden dann mit Weinessig übergossen, und das Ganze an einem warmen Orte oder in der Sonne digerirt.

§. 15. Erdbeer = Essig

wird so verfertigt wie der Himbeer = Essig.

§. 16. Orangen = Essig

wird so verfertigt wie der Citronen = Essig. Doch macht man auch welchen von Orangenblüthen, indem man sie mit Essig übergießt, und dann digerirt.

§. 17. Essig = Pulver.

Man nehme frische noch warme Brodkrume, befeuchte sie mit Weinessig, lasse sie wieder trocknen, feuchte sie wieder an, trockne sie, und wiederhole dieses ein paar Mal. Das Brod wird dann zu Pulver gestoßen und aufbewahrt. Wenn man nun in der Geschwindigkeit Essig haben will, so thut man ein paar Messerspißen von dem Pulver in ein Glas Wein, Bier oder auch Wasser, worauf man gleich einen scharfen Essig haben wird.

Inhalt der zweiten Abtheilung.

Einleitung.

- I. Von den Gefäßen und Geräthschaften, welche man beim Einmachen, Backen und andern in diesem Theile vorkommenden Arbeiten nöthig hat.
 - II. Einige nöthige Vorkenntnisse.
-

Erstes Kapitel. Von den Pasteten.

Zweites Kapitel. Von allen Sorten Torten, großen und kleinen Kuchen, der Anfertigung der Glasur und Anweisung, sehr brauchbare künstliche Hefen zu bereiten.

Drittes Kapitel. Von dem Biscuit, Makaronen, Marcipan und allen andern Confectbäckereien, nebst Anweisung zur Verfertigung des Zuckergusses, um Biscuit zu überziehen, Marcipanfiguren auszugießen u. s. w.

Viertes Kapitel. Von den Leb- oder Pfefferkuchen.

Fünftes Kapitel. Von dem Schmalz-Backwerk, den Waffeln, Kollatschen, Brezeln u. dergl.

Sechstes Kapitel. Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte und Beeren.

Siebentes Kapitel. Von der Zubereitung der Gelées und Säfte.

Achtes Kapitel. Von der Zubereitung der Marmeladen und Musen.

Neuntes Kapitel. Von der Verfertigung der Cremes.

Zehntes Kapitel. Von dem Gefrorenen.

Elfstes Kapitel. Anweisung zur Bereitung der zusammengesetzten geistigen Getränke, als Punsch, Bischoff, Eierpunsch u. s. w.

Zwölftes Kapitel. Von den kühlenden Getränken, als Mandelmilch (Drageade), Limonade u. dergl.

Dreizehntes Kapitel. Anweisung die Chocolate auf verschiedene Art zu kochen, so wie auch den russischen Thee, Sillabub und dergl. Getränke zuzubereiten.

Vierzehntes Kapitel. Von der Zubereitung der Obstweine.

Fünfzehntes Kapitel. Verschiedene Sorten guten Essig anzufertigen.

Inhalts-Verzeichniß der ersten Abtheilung.

Erstes Kapitel.

Von den Suppen, den dazu nöthigen Klöschen und den Kalt-
schalen.

(Seite 1—19.)

- | | |
|--|---|
| <p>§. 1. Ordinare Rindfleisch = Suppe mit Brod oder Semmeln.</p> <p>= 2. Suppe mit eingesehten Eiern.</p> <p>= 3. Jus = Suppe.</p> <p>= 4. Reis = Suppe.</p> <p>= 5. Graupen = Suppe.</p> <p>= 6. Rindfleisch = Suppe mit Gries.</p> <p>= 7. Fleischbrüh = Suppe mit Sago.</p> <p>= 8. Deutsche Sago = Suppe.</p> <p>= 9. Braune Rindfleisch = Suppe mit Sago = oder Rindfleisch = Klöschen.</p> <p>= 10. Sago = Klöschen.</p> <p>= 11. Fleisch = Klöschen.</p> <p>= 12. Rindfleisch = Suppe mit Faden = oder Nürnberger Nudeln.</p> <p>= 13. Rindfleisch = Suppe mit selbstgemachten Nudeln.</p> <p>= 14. Rindfleisch = Suppe mit Eier = oder Mehlgräupchen.</p> <p>= 15. Kräuter = oder grüne Suppe.</p> <p>= 16. Verlorne Eier.</p> <p>= 17. Petersilien = Suppe.</p> <p>= 18. Rindfleisch = Suppe mit Kerbel, Sauerampfer oder Brunnenkresse.</p> <p>= 19. Suppe mit Semmelklöschen.</p> <p>= 20. Rindfleisch = Suppe mit Blaukohl.</p> <p>= 21. Spargel = Suppe.</p> <p>= 22. Wurzel = Suppe.</p> | <p>§. 23. Grüne Erbsen = Suppe.</p> <p>= 24. Suppe von trocknen Erbsen.</p> <p>= 25. Linsen = Suppe.</p> <p>= 26. Kartoffelklöschen zu Suppe.</p> <p>= 27. Krebs = Klöschen.</p> <p>= 28. Krebs = Suppe.</p> <p>= 29. Krebs = Suppe auf eine and. Art.</p> <p>= 30. Hühner = Suppe.</p> <p>= 31. Kalbfleisch = Suppe.</p> <p>= 31b. Kalbskopf = oder falsche Schildkröten = Suppe.</p> <p>= 32. Geriebene Semmel = Suppe.</p> <p>= 33. Verfahrene Eier = Suppe.</p> <p>= 34. Suppe mit Eiergelee.</p> <p>= 35. Kartoffel = Suppe.</p> <p>= 36. Sago = Suppe mit Wein.</p> <p>= 37. Kirsch = Suppe.</p> <p>= 38. Mandel = Klöschen.</p> <p>= 39. Hagebutten = Suppe.</p> <p>= 40. Aepfel = Suppe.</p> <p>= 41. Zwetschen = oder Pflaumen = Suppe.</p> <p>= 42. Johannisbeer = Suppe.</p> <p>= 43. Rummelsuppe.</p> <p>= 44. Wein = Suppe mit Gries = Klöschen.</p> <p>= 45. Gries = Klöschen.</p> <p>= 46. Berg = Suppe.</p> <p>= 47. Erdbeer = Suppe.</p> <p>= 48. Wein = Suppe mit geriebenen Semmeln.</p> <p>= 49. Wein = Suppe mit geriebenem schwarzen Brod und kleinen Rosinen.</p> <p>= 50. Suppe mit Graupen und Borstorer Aepfeln.</p> <p>= 51. Chokolaten = Suppe mit Wein oder Milch.</p> |
|--|---|

- §. 52. Citronen- oder Schaum-Suppe mit Wein.
 = 52. Tauben-Suppe.
 = 54. Hecht-Suppe.
 = 55. Lungen-Suppe.
 = 55. Bier-Suppe.
 = 57. Bier-Suppe mit schwarz. Brod.
 = 58. Suppe von Bier oder Breihahn mit Kartoffeln.
 = 59. Milch-Suppe.
 = 60. Milch-Suppe mit Mehlgräupchen.
 = 61. Mandel-Suppe.
 = 62. Milch-Suppe mit Faden- oder selbstgemachten Nudeln.
 = 63. Blinde Chocolaten-Suppe.
 = 64. Milch-Suppe mit spanischem Winde.
 = 65. Milch-Suppe mit Reis-, Gries- oder Mandel-Klößen.
 = 66. Reis-Klößen.
 = 67. Milch-Suppe mit geriebenen Semmeln.
 = 68. Milch-Suppe mit schwarzem Brode.
 = 69. Wasser-Suppe.
 = 70. Wasser-Suppe mit geröstetem Brode.
 = 71. Wasser-Suppe mit geriebener Semmel für Kranke.
 = 72. Noch eine Wasser-Suppe für Kranke.
 = 73. Hafer-Suppe.
 = 74. Gebrannte Mehl-Suppe.
 = 75. Gebrannte Mehl-Suppe mit Milch.
 = 76. Weinschaum, welcher auch in Tassen servirt werden kann.
 = 77. Weinkaltschale mit Citronen.
 = 78. Kaltschale mit Citronen auf eine andere Art.
 = 79. Erdbeer-Kaltschale.
 = 80. Himbeer-Kaltschale.
 = 81. Kirsch-Kaltschale.
 = 82. Wein-Kaltschale mit Brod.
 = 83. Sago-Kaltschale.
 = 84. Wein-Kaltschale mit Reis.
 = 85. Bier-Kaltschale.
 = 86. Kalte Milch mit Vanille und Schneeballen.
 = 87. Wein-Milch.
 = 88. Kalte Semmelmilch.
 = 89. Milch-Kaltschale mit Sago oder Reis.
 = 90. Saucen und Kaltschalen für Homöopathen.

Zweites Kapitel.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

(Seite 20 — 26.)

- §. 1. Senf-Sauce.
 = 2. Citronen-Sauce.
 = 3. Citronen-Sauce auf eine andere Art.
 = 4. Braune Capern-Sauce.
 = 5. Weiße Capern-Sauce.
 = 6. Petersilien-Sauce.
 = 7. Kräuter-Sauce.
 = 8. Sauerampfer-Sauce.
 = 9. Morchel-Sauce.
 = 10. Champignons-Sauce.
 = 11. Trüffel-Sauce.
 = 12. Sauce über gedämpftes Schöpfsen- oder Kalbfleisch.
 = 13. Weiße holländische Sauce.
 = 14. Eine gute Sauce über Fische, Hühner u. s. w.
 = 15. Weiße Sardellen-Sauce.
 = 16. Rahm-Sauce.
 = 17. Ragout-Sauce.
 = 18. Kalte Sauce über Rindfleisch.
 = 19. Kirsch-Sauce.
 = 20. Eine Sauce über Karpfen.
 = 21. Herings-Sauce.
 = 22. Ungekochte Herings-Sauce.
 = 23. Chalotten-Sauce.
 = 24. Braune Roberts-Sauce.
 = 25. Gelbe Roberts-Sauce.
 = 26. Spanische Sauce.
 = 27. Johannisbeer-Sauce.
 = 28. Eine Sauce über übriggebliebenes Geflügel.
 = 29. Schinken-Sauce.
 = 30. Austern-Sauce.
 = 31. Zwiebel-Sauce.
 = 32. Milch-Sauce.
 = 33. Englische Sauce.
 = 34. Weiße Wein-Sauce.
 = 35. Französische Sauce.
 = 36. Meerrettig-Sauce.
 = 37. Eier-Sauce.

Drittes Kapitel.

Von der Zubereitung der Gemüßarten.

(Seite 27 — 47.)

- §. 1. Brunnenkresse.
 = 2. Grüner Kohl.

- S. 3. Mangold, Weißkohl, Beete, Blattkohl.
- = 4. Langstieliger Kohl mit Kaldaunen.
- = 5. Spinat.
- = 6. Spargel.
- = 7. Spargel mit Butterklöschen.
- = 8. Artischocken.
- = 9. Gefüllte Artischocken.
- = 10. Gekochter Kopfsalat.
- = 11. Gefüllter Kopfsalat.
- = 12. Grüne Erbsen mit Carotten oder jungen Möhren.
- = 13. Eingemachte grüne Erbsen.
- = 14. Grüne Erbsen mit Rührei.
- = 15. Grüne Erbsen mit Rahm.
- = 16. Zuckererbsen oder Zuckerschoten.
- = 17. Schminckbohnen, Schneidebohnen, Bittbohnen.
- = 18. Eingemachte Schminckbohnen.
- = 19. Eingemachte Schoten.
- = 20. Sauergekochte Schminckbohnen.
- = 21. Schminckbohnen mit Milch.
- = 22. Große Bohnen, Puffbohnen, Saubohnen.
- = 23. Weiße Bohnen.
- = 24. Weiße Bohnen mit Äpfeln.
- = 25. Grüner Hopfen mit Sauerampfer.
- = 26. Mairüben.
- = 27. Weiße Rüben.
- = 28. Weiße Rüben braun zu kochen.
- = 29. Gefüllte Rüben.
- = 30. Weiße Rüben mit Kaldaunen.
- = 31. Weiße Rüben zu Fisch.
- = 32. Märkische od. Teltauer Rüben.
- = 33. Teltauer Rüben mit geräuchertem Hering.
- = 34. Steckrüben oder Kohlrüben.
- = 35. Möhren, Mohrrüben.
- = 36. Möhren mit Spargel.
- = 37. Gefüllte Möhren.
- = 38. Pastinaken und Petersilienwurzel.
- = 39. Petersilienwurzel mit Wein.
- = 40. Selleriewurzeln.
- = 41. Gefüllte Selleriewurzeln.
- = 42. Kartoffeln mit Rindfleisch.
- = 43. Braune Kartoffeln.
- = 44. Saure Kartoffeln.
- = 45. Kartoffeln mit saurer Eier-Sauce.
- = 46. Kartoffeln mit Hering.
- = 47. Gesottene Kartoffeln.
- = 48. Scorzonner-Wurzeln oder Spanische Haser-Wurzeln.

- S. 49. Scorzonner-Wurzeln mit Spargel-Sauce.
- = 50. Kohlrabi.
- = 51. Kohlrabi mit Blumenkohl.
- = 52. Gedämpfte Kohlrabi.
- = 53. Gefüllte Kohlrabi.
- = 54. Wirsing- oder Savoyerkohl.
- = 55. Gefüllter Wirsing.
- = 56. Wirsing mit Rahm.
- = 57. Weißkraut, weißer Kohl.
- = 58. Gefülltes Weißkraut.
- = 59. Weißkraut mit Milch oder Rahm.
- = 60. Baiersch Kraut.
- = 61. Blaukohl, Krauskohl, brauner Kohl.
- = 62. Gehobeltes oder geschabtes Sauerkraut, Sauerkohl.
- = 63. Sauerkraut mit Rahm oder Sahne.
- = 64. Sauerkraut mit Rahm und Hecht.
- = 65. Rumpskraut in ganzen Häuptern, eingem. Sauerkraut.
- = 66. Blumenkohl.
- = 67. Blumenkohl mit Milch.
- = 68. Broccoli- oder Spargelkohl.
- = 69. Lauch oder Porro.
- = 70. Zwiebeln.
- = 71. Gefüllte Zwiebeln.
- = 72. Morcheln oder Champignons zu kochen.
- = 73. Gefüllte Gurken.
- = 74. Geschmorte Gurken.
- = 75. Linsen.
- = 76. Erbsen.
- = 77. Sauerampfer.
- = 78. Mischgemüs oder sogenanntes Allerlei.
- = 78b. Dasselbe auf eine andere Art.
- = 79. Birnen mit Schweinefleisch.
- = 80. Gefüllte Citronen.
- = 81. Meerrettig.
- = 82. Farcirt Kraut (Weinkraut).

Viertes Kapitel.

Von den gekochten, gedämpften und fricassirten Fleischspeisen.

I. Rindfleisch.

(Seite 48 — 101.)

- S. 1. Rindfleisch zu kochen.
- = 2. Roullade oder Bartholomäisches Fleisch.

- | | |
|--|---|
| <p>S. 3. Gedämpftes Rindfl., Schmor-
fleisch.
= 4. Dasselbe auf eine andere Art.
= 5. Gedämpftes Rindfleisch mit
einer Zwiebel-Sauce.
= 6. Gedämpftes Rindfleisch mit
Äpfeln.
= 7. Gedämpftes Rindfleisch mit
Essig.
= 8. Noch eine Art Dämpffleisch,
welches man auch kalt geben
kann.
= 9. Rost-Beef- oder englischer
Braten.
= 10. Englischer Braten auf eine
andere Art.
= 11. Englischer Braten auf noch
eine andere Art.
= 12. Boeuf à la mode.
= 13. Russisches Rindfleisch.
= 14. Rindfleisch mit Kräutern.
= 15. Rindfleisch mit einer Kruste
oder panirt.
= 16. Geschmorter Rinder-Lenden-
braten.
= 17. Sauerbraten.
= 18. Polnisches Rindfleisch.
= 19. Grillirtes Rindfleisch.
= 20. Rindfleisch auf Wildprets-Art.
= 21. Wiener Rindfleisch.
= 22. Hamburger Rindfl. zu machen.
= 23. Klops von Rindfleisch.
= 24. Klops auf eine andere Art.
= 25. Klops von geschabtem Rind-
fleisch.
= 26. Rinderzunge mit Rosinenbrühe.
= 27. Rinderzunge mit einer brau-
nen Sauce.
= 28. Rinderzunge mit einer Sauce
von Chalotten.
= 29. Rinderzunge mit einer Äpfel-
Sauce.
= 30. Rinderzunge mit Stachel-
beeren.
= 31. Geröstete Rinderzungen.
= 32. Grillirte Rinderzunge.
= 33. Farcirte Rinderzunge.
= 34. Eingepökelte oder geräucherte
Zunge abzukochen.
= 35. Rinderkaldaunen.
= 36. Kuh-Guter.
= 37. Rindsmaul zu kochen.</p> <p style="text-align: center;">II. Kalbfleisch.
(Seite 58.)</p> <p>= 38. Kalbfleisch zu kochen.</p> | <p>S. 39. Kalbfleisch mit Sardellen-
Sauce.
= 40. Kalbfleisch mit Basilicum.
= 41. Kalte Kalbskeule in Gelée.
= 42. Gedämpftes Kalbfleisch.
= 43. Kalbfleisch mit Capern.
= 44. Kalbfleisch marinirt.
= 45. Roullade von Kalbfleisch.
= 46. Gedämpfte Kälberkeule mit
einer braunen Sauce.
= 47. Kalbfleisch mit einer braunen
Sauce auf eine andere Art.
= 48. Saure Kälberkeule, so wie
auch Kälberkeule mit saue-
rer Rahm-Sauce.
= 49. Kalbfleisch mit Speckbrühe.
= 50. Kalbfleisch mit Rosmarin ab-
gedämpft.
= 51. Eine angeschlagene Kälber-
keule.
= 52. Kalbsribben m. brauner Sauce.
= 53. Kalbsribben auf der Schüssel.
= 54. Kalbfleisch mit Citronen.
= 55. Kalbfleisch mit Reis.
= 56. Grillirtes Kalbfleisch mit Reis.
= 57. Ungarisches Kalbfleisch.
= 58. Geklopftes Kalbfleisch auf der
Schüssel.
= 59. Gestowtes Kalbfleisch.
= 60. Kalbs-Karbonnade.
= 61. Kalbs-Karbonnade auf eine
andere Art.
= 62. Kalbs-Karbonnade geschmort.
= 63. Frikassée von Kalbfleisch.
= 64. Frikassée von Kalbfleisch auf
eine andere Art.
= 65. Frikandellen.
= 66. Frikandellen auf eine andere
Art.
= 67. Ragout von Kalbsbraten.
= 68. Ragout v. Kalbsbraten, braun.
= 69. Hachée von Kalbsbraten.
= 70. Fricandeaux.
= 71. Gedämpfte Kalbsleber.
= 72. Geröstete oder gebratene Kalbs-
leber.
= 73. Gefüllte Leber.
= 74. Kleingeschnittene Leber gedämpft.
= 75. Gehackte Leber.
= 76. Hachée von Lungen, Lungen-
muß.
= 77. Kalbsgehirn zu backen.
= 78. Metzwürste.
= 79. Sülze von Kalbfleisch.
= 80. Sülze von Kalbskopf.
= 81. Kalbskopf zu bereiten.</p> |
|--|---|

- S. 82. Kalbskopf auf englische Art.
- = 83. Kalbsgekröse oder Kälberkaldaunen.
- = 84. Kalbsgekröse mit Eier-Sauce.
- = 85. Kalbsnierenschnitte in einer Sauce.
- = 86. Milchfleisch gebacken.
- = 87. Ragout von Milchfleisch.
- = 88. Kälberfüße in einer Sauce.
- = 89. Frikassée von Kälberfüßen.
- = 90. Gebackene Kälberfüße.

III. Schöpfenfleisch.

(Seite 70.)

- = 91. Schöpfenfleisch oder Hammelfleisch zu kochen.
- = 92. Grillirtes Schöpfenfleisch.
- = 93. Grillirtes Schöpfenfleisch mit Stachelbeeren.
- = 94. Schöpfenfleisch mit Kümmel-Sauce.
- = 95. Schöpfen- oder Lammfleisch mit Capern.
- = 96. Gedämpfte oder geschmorte Hammelkeule.
- = 97. Gedämpfte Hammelkeule mit Kartoffeln.
- = 98. Karbonnade von Schöpfenfleisch.
- = 99. Karbonnade auf eine andere Art.
- = 100. Geklopftes Hammelfleisch.
- = 101. Geklopftes Hammelfleisch auf eine andere Art.
- = 102. Lammfleisch mit Sauerampfer.
- = 103. Eine Hammelkeule mit Gurken-Sauce.
- = 104. Ragout von Schöpfenbraten.
- = 105. Ragout von Schöpfenbraten auf eine andere Art.
- = 106. Hammelkeule mit Parmesankäse.
- = 107. Marinirte Hammelkeule.
- = 108. Gefüllte Hammelkeule.
- = 109. Lammfleisch mit kleinen Rosinen und Citronen.
- = 110. Lammfleisch mit Sardellen.
- = 111. Ragout von Lammfleisch.
- = 112. Gestowtes Lammfleisch.
- = 113. Hammelkaldaunen mit Weißkraut.
- = 114. Lammskopf und Gekröse.
- = 115. Grillirte Hammelszunge.

IV. Schweinefleisch.

(Seite 75.)

- S. 116. Schweinefleisch zu kochen.
- = 117. Schweinefleisch mit Wildpret-Sauce.
- = 118. Schweinefleisch mit Hirse.
- = 119. Gedämpftes Schweinefleisch.
- = 120. Schweinskarbonnade.
- = 121. Schweinskarbonnade mit angeschlagenem Fleische.
- = 122. Lendenbraten vom Schwein.
- = 123. Schweinscarrées mit Rirsch-Sauce.
- = 124. Ausgelöste Schweinskeule.
- = 125. Roullade von Schweinskopf (Preßkopf).
- = 126. Preßkopf auf eine andere Art.
- = 127. Preßkopf auf noch eine andere Art.
- = 128. Geräucherten Schinken zu kochen.
- = 129. Schinken auf portugiesische Art.
- = 130. Westphälischen Schinken zu kochen.
- = 131. Schinken mit Wein-Sauce.
- = 132. Schinken mit Parmesankäse.
- = 133. Schinken in einer Braise.
- = 134. Gebackener Schinken.
- = 135. Braungekochtes Spanferkel.
- = 136. Gefülltes Spanferkel.
- = 137. Gebackene Schweinsfüße.
- = 138. Schinkenessenz zu machen.

V. Wildpret.

(Seite 81.)

- = 139. Wildpret mit Wachholder-Sauce.
- = 140. Wildpret auf eine andere Art.
- = 141. Hirschziemer gekocht.
- = 142. Gedämpftes Wildpret.
- = 143. Ragout von Wildpretsbraten.
- = 144. Hirsch-Roteletten.
- = 145. Fricandeaux von Reh-Wildpret.
- = 146. Rehfleisch auf englische Art gekocht.
- = 147. Rehfleisch sauer gekocht.
- = 148. Schwein-Wildpret zu kochen.
- = 149. Schwein-Wildpret mit süßer Sauce.
- = 150. Wilden Schweinskopf zu sieden.

- S. 151. Wilden Schweinskopf auf eine andere Art.
 = 152. Gedämpfter Hase.
 = 153. Ein schweizer Hase.
 = 154. Hasenschwarz, Hasenklein, Hasenpfeffer.
 = 155. Hasenschwarz auf eine andere Art.
 = 156. Hasenkuchen.
 = 157. Ragout von Hasen.

VI. Zahmes und wildes Geflügel.

(Seite 86.)

- = 158. Gänse schwarz (Gänseklein) zu kochen.
 = 159. Gänseklein mit Petersilienwurzel.
 = 160. Gänseklein mit Nespeln.
 = 161. Gänse schwarz mit Birnen.
 = 162. Gans marinirt zum Aufbewahren.
 = 163. Gans gedämpft.
 = 164. Gänse im Gelée zum Aufbewahren, Weißsauer.
 = 165. Gans, ganz in Gelée.
 = 166. Eingelegte Gänsekeulen.
 = 167. Gänse zu räuchern.
 = 168. Gänse zu räuchern auf eine andere Art.
 = 169. Eine gebratene Gans aufzubewahren.
 = 170. Gänseleber mit Citronen.
 = 171. Gänseleber auf der Schüssel.
 = 172. Grillirte oder gebackene Gänseleber.
 = 173. Grillirte Gänseleber u. Füße.
 = 174. Würste von Gänseleber.
 = 175. Ente mit Meerrettig.
 = 176. Enten mit Capern-Sauce.
 = 177. Wilde Enten mit Capern.
 = 178. Enten mit Champignons.
 = 179. Gedämpfte Ente.
 = 180. Gefüllte Ente.
 = 181. Ragout von Enten od. Gänsen.
 = 182. Ragout von Enten m. Gurken.
 = 183. Gedämpfter welscher Hahn mit Kastanien.
 = 184. Welscher Hahn grillirt.
 = 185. Hachée von welschem Hahn oder Huhn.
 = 186. Kapaunen mit Hering.
 = 187. Gefüllter Kapaun mit Morcheln.
 = 188. Gedämpfter Kapaun.

- S. 189. Alte Hühner mit Rosinen.
 = 190. Alte Hühner mit Reis und Rosinen.
 = 191. Junge Hühner mit Stachelbeeren.
 = 192. Gedämpfte junge Hühner mit Stachelbeeren.
 = 193. Junge Hühner mit Weinbeeren.
 = 194. Gedämpfte junge Hühner mit Citronen-Sauce.
 = 195. Gedämpfte junge Hühner mit Sardellen-Sauce.
 = 196. Junge Hühner mit Spargel.
 = 197. Junge Hühner mit jungen grünen Erbsen.
 = 198. Frikassée von Hühnern.
 = 199. Noch eine Frikassée von Hühnern.
 = 200. Marinirte Hühner.
 = 201. Hühner oder auch Kapaunen in Gelée.
 = 202. Gebackene Hühner.
 = 203. Tauben mit Hopfenkeimen.
 = 204. Tauben mit Blut.
 = 205. Tauben mit Morcheln.
 = 206. Tauben mit Spargel.
 = 207. Junge Tauben mit brauner Sauce.
 = 208. Gefüllte Tauben.
 = 209. Gefüllte Tauben mit Krebsen.
 = 210. Gedämpfte Tauben.
 = 211. Gedämpfte Tauben mit Morcheln- oder Champignons-Sauce.
 = 212. Tauben fricassirt.
 = 213. Rebhühner mit Citronen.
 = 214. Ragout von Rebhühnern auf der Schüssel.
 = 215. Gebackener Fasan.
 = 216. Gedämpfte Schnepfen.
 = 217. Braten oder anderes übrig gebliebenes Fleisch zu backen.

Fünftes Kapitel.

Von den Braten.

(Seite 102—113.)

- S. 1. Rinderbraten am Spieß auf englische Art.
 = 2. Rinderbraten auf eine andere Art.
 = 3. Saurer Rindsbraten.
 = 4. Kälberbraten.

5. Ein Kalbsviertel in der Pfanne.
6. Kalbskeule in der Pfanne.
7. Sauere Kalbskeule.
8. Gefüllte Kalbsbrust.
9. Hammelbraten.
10. Hammelkeule auf Wildprets-
Art.
11. Hammel-Carree am Spieß.
12. Lammsbraten.
13. Gefüllter Lammsbraten.
14. Schweinebraten.
15. Spanferkel zu braten.
16. Gefülltes Spanferkel gebraten.
17. Wildpret zu braten.
18. Hasenbraten.
19. Kaninchen, wilde und zahme.
20. Einen welschen Hahn oder
Puter zu braten.
21. Gerösteter Puter-Braten.
22. Gebratene Kapauen.
23. Poularden.
24. Junge Hühner oder Tauben
zu braten.
25. Gebratene Gans.
26. Enten gebraten.
27. Wilde Enten zu braten.
28. Feld- und Haselhühner.
29. Fasan.
30. Schnepfen.
31. Krammetsvögel.
32. Lerchen.
33. Allerlei Arten kleine Vögel.
34. Kleine Vögel auf eine andere
Art.
35. Einen Schweineschinken wie
wilden zu machen.

Sechstes Kapitel.

Die verschiedenen Arten Fische
zubereiten.

(Seite 114 — 135.)

- S. 1. Karpfen blau zu kochen.
- = 2. Karpfen in polnischer Brühe.
- = 3. Karpfen in einer andern Sauce.
- = 4. Ein Karpfen auf der Schüssel.
- = 5. Karpfen in Blut.
- = 6. Juden-Karpfen.
- = 7. Karpfen mit kurzer Brühe.
- = 8. Karpfen auf böhmische Art.
- = 9. Karpfen farcirt.
- = 10. Karpfen in Gelée.

- S. 11. Karpfen gedämpft mit Zwie-
beln.
- = 12. Karpfen mit rothem Wein.
- = 13. Karpfen auf dem Roste.
- = 14. Karpfen mit Speckbrühe.
- = 15. Karpfen in eigener Sauce.
- = 16. Karpfen mit brauner Sauce.
- = 17. Karpfen mit weißer Sauce.
- = 18. Karpfen gebacken.
- = 19. Karpfen marinirt.
- = 20. Hecht blau gesotten.
- = 21. Hecht mit einer Sardellen-
Sauce.
- = 22. Hecht in eigener Sauce.
- = 23. Hecht auf ungarische Art.
- = 24. Hecht auf der Schüssel.
- = 25. Hecht auf der Schüssel nach
einer andern Art.
- = 26. Hecht mit Weintrauben.
- = 27. Hecht mit polnischer Sauce.
- = 28. Hecht mit Weinsauce.
- = 29. Hecht mit Aepfeln.
- = 30. Hecht auf dem Roste gebraten.
- = 31. Hecht marinirt.
- = 32. Salzhecht zu machen und zu
kochen.
- = 33. Forellen blau zu kochen.
- = 34. Forellen mit einer Capern-
Sauce.
- = 35. Forellen auf polnische Art.
- = 36. Forellen mit rothem Wein.
- = 37. Forellen auf der Schüssel.
- = 38. Forellen auf dem Roste.
- = 39. Forellen marinirt.
- = 40. Schleien zu kochen.
- = 41. Schleien mit Butter und Pe-
tersilie.
- = 42. Schleien gebacken.
- = 43. Schleien-Frikassee mit weißer
Sauce.
- = 44. Aal blau gesotten.
- = 45. Aal mit brauner Sauce.
- = 46. Aal mit weißer Sauce.
- = 47. Aal auf Genfer Art.
- = 48. Aal auf dem Roste.
- = 49. Aal geräuchert.
- = 50. Marinirter Aal.
- = 51. Lachs mit einer Rahm-Sauce.
- = 52. Lachs auf dem Roste.
- = 53. Frische Lachsscheiben mit Wein.
- = 54. Geröstete Lachsscheiben mit
brauner Sauce.
- = 55. Lachs zu räuchern.
- = 56. Geräucherter Lachs grillirt.
- = 57. Lachs marinirt.
- = 58. Wels marinirt.

- §. 59. Wels gekocht.
 = 60. Stockfisch.
 = 61. Stockfisch mit Rummel-Sauce.
 = 62. Stockfisch mit Sardellen.
 = 63. Stör marinirt.
 = 64. Barben, blau.
 = 65. Schmerlen blau gesotten.
 = 66. Schmerlen mit Capern-Sauce.
 = 67. Schmerlen mit Rummel-Sauce.
 = 68. Gebackene Schmerlen.
 = 69. Gründlinge.
 = 70. Karauschen und Barschen.
 = 71. Gebackene Barschen und Karauschen.
 = 72. Barsch mit Sardellen-Sauce.
 = 73. Barsch mit gelber Sauce.
 = 74. Barsch auf dem Roste.
 = 75. Barsch mit Petersilienwurzel.
 = 76. Kabljau auf holländische Art.
 = 77. Kabljau in Senf-Sauce.
 = 78. Laberdan zu kochen.
 = 79. Dorsch mit klarer Butter.
 = 80. Steinbutten mit Senf und Butter.
 = 81. Seezungen gesotten.
 = 82. Seezungen gebacken.
 = 83. Seezungen mit Wein-Sauce.
 = 84. Seezungen mit brauner Capern-Sauce.
 = 85. Salm marinirt.
 = 86. Salm mit Zwiebel-Sauce.
 = 87. Heringe marinirt.
 = 88. Heringe in schwarzer Sauce.
 = 89. Heringe gedämpft.
 = 90. Frische Birken oder Neunaugen auf dem Roste.
 = 91. Krebse zu kochen.
 = 92. Krebse in deutscher Brühe.
 = 93. Krebse mit Chalotten und Sardellen.
 = 94. Krebse gebacken.
 = 95. Krebse gedämpft.
 = 96. Frikandellen von Krebsen.
 = 97. Austern gebraten.
 = 98. Austern gebacken.
 = 99. Muscheln gekocht.
 = 100. Muscheln gedämpft.
 = 101. Muscheln gebraten.
 = 102. Schnecken zu kochen.
 = 103. Schnecken gebraten.
 = 104. Froschkeulen.
 = 105. Froschkeulen auf eine andere Art.

Siebentes Kapitel.

Von den Compotten und Salaten.

(Seite 136 — 146.)

I. Von den Compotten.

- §. 1. Stachelbeercompott.
 = 2. Stachelbeercompott auf eine andere Art.
 = 3. Erdbeercompott.
 = 4. Erdbeercompott auf eine andere Art.
 = 5. Johannisbeercompott.
 = 6. Himbeercompott.
 = 7. Kirschcompott.
 = 8. Kirschcompott auf eine andere Art.
 = 9. Kirschcompott auf noch eine andere Art.
 = 10. Kirschen mit Kernen.
 = 11. Compott von bittern Drangen.
 = 12. Compott von süßen Drangen oder Apfelsinen.
 = 13. Aprikosencompott.
 = 14. Aprikosencompott auf eine andere Art.
 = 15. Pfirschencompott.
 = 16. Pfirschencompott auf eine andere Art.
 = 17. Compott von Borstorfer Äpfeln.
 = 18. Compott von Borstorfer Äpfeln auf eine andere Art.
 = 19. Noch ein Compott von Äpfeln.
 = 20. Äpfelcompott auf eine andere Art.
 = 21. Äpfel geschmort.
 = 22. Äpfel mit Butter geschmort.
 = 23. Gebackene Äpfel als Compott.
 = 24. Gefülltes Äpfelcompott.
 = 25. Compott von Mirabellen.
 = 26. Mirabellencompott auf eine andere Art.
 = 27. Compott von Reine-Claude.
 = 28. Zwetschencompott.
 = 29. Zwetschencompott mit Wein.
 = 30. Zwetschencompott mit Fliederblüthe.
 = 31. Birnencompott.
 = 32. Compott von gebratenen Birnen.
 = 33. Noch ein Birnencompott.
 = 34. Compott von geschmorten Birnen.

- §. 35. Verjuscompott.
- = 36. Maronencompott.
- = 37. Maronencompott mit süßem Rahm.
- = 38. Compott von Hagebutten mit Rosinen.
- = 39. Trisennette.
- = 40. Getrocknetes oder gebackenes Obst zu kochen.
- = 41. Compott von Citronen.

II. S a l a t e.

(Seite 145.)

- = 42. Sardellen = Salat.
- = 43. Herings = Salat mit Äpfeln.
- = 44. Garten = oder Kopf = Salat.
- = 45. Warmer Garten = Salat.
- = 46. Salat von Brunnen = oder Gartenkresse, Endivien und Kapuzeln.
- = 47. Kräuter = Salat.
- = 48. Salat von Kopfkohl oder Kraut.
- = 49. Warmer Krautsalat.
- = 50. Salat von Spargelerbsen.
- = 51. Gurken = Salat.
- = 52. Salat von Kohlsprossen.
- = 53. Salat auf italienische Art.
- = 54. Sellerie = Salat.
- = 55. Salat von Rapuntica oder rothen Rüben.
- = 56. Salat von Artischockenboden oder Spargel.
- = 57. Bohnen = Salat.
- = 58. Bohnen = Salat zum Aufbewahren.
- = 59. Salat von Hopfenkeimen.

Achtes Kapitel.

Von den Aufläufen und verschiedenen andern Mehl-, Milch- und Eier = Speisen.

(Seite 149 — 167.)

- §. 1. Ein Auflauf oder Mehlspeise.
- = 2. Gerösteter Auflauf.
- = 3. Reis = Auflauf.
- = 4. Citronen = Auflauf.
- = 5. Apfel = Auflauf.
- = 6. Apfel = Auflauf auf eine andere Art.
- = 7. Noch eine Art Apfel = Auflauf.
- = 8. Makaronen = Auflauf.

- §. 9. Zimmt = Auflauf.
- = 10. Auflauf mit Quitten.
- = 11. Auflauf von geriebener Semmel.
- = 12. Auflauf à la Crème.
- = 13. Wein = Auflauf.
- = 14. Auflauf mit Kartoffeln.
- = 15. Eier = Auflauf.
- = 16. Erdbeer = Auflauf.
- = 17. Himbeer = Auflauf.
- = 18. Noch ein Auflauf mit Semmeln.
- = 19. Auflauf von Kartoffeln mit Hering.
- = 20. Nudel = Auflauf.
- = 21. Auflauf von Erbsen.
- = 22. Auflauf von Rindsmark.
- = 23. Auflauf von Hirse.
- = 24. Auflauf von Mandeln oder Mandelspeise.
- = 25. Auflauf von Zwetschen oder Zwetschenspeise.
- = 26. Berliner Auflauf oder Mehlspeise.
- = 27. Auflauf von Sago.
- = 28. Kirschenspeise oder Auflauf von Kirschen.
- = 29. Fleischspeise.
- = 30. Auflauf von saurem Rahm.
- = 31. Krebs = Auflauf.
- = 32. Aprikosenspeise.
- = 33. Apfelsinenspeise.
- = 34. Auflauf mit eingemachten welschen Nüssen.
- = 35. Noch eine Nudelspeise.
- = 36. Gebratener Reis.
- = 37. Gebackene Nudeln.
- = 38. Dampfnudeln.
- = 39. Englischer Brei.
- = 40. Sächsischer Brei.
- = 41. Schwäbischer Brei.
- = 42. Butterbrei.
- = 43. Griesbrei.
- = 44. Kartoffelbrei.
- = 45. Brei von Kartoffelmehl.
- = 46. Reissbrei.
- = 47. Schälhelmuß.
- = 48. Schneeballen.
- = 49. Ein spanischer Brei.
- = 50. Ein Schüsselessen oder Kelch von Milch und Mehl.
- = 51. Schüsselessen von Äpfeln.
- = 52. Semmelwürstchen in Wein.
- = 53. Grieswürstchen.
- = 54. Reisswürstchen mit Äpfeln.
- = 55. Zwetschenkoch.

- §. 56. Apfelkoch.
 = 57. Weißer Milchkoch.
 = 58. Kleine Apfel = Tgel.
 = 59. Tgel von Franzbrod.
 = 60. Gefüllte Semmeln gebacken.
 = 61. Zitronenschale in Butter gebacken.
 = 62. Gebackene Nudeln auf eine andere Art.
 = 63. Wasserspaßen.
 = 64. Ein schwäbischer Eierkuchen.
 = 65. Eierkuchen mit Semmeln.
 = 66. Ein gewöhnlicher Eierkuchen mit Speck.
 = 67. Ein Eierkuchen mit Speck.
 = 68. Apfelkränze gebacken.
 = 69. Arme Ritter.
 = 70. Eier gesotten.
 = 71. Eier auf Butter.
 = 72. Sauere Eier.
 = 73. Halbe Eier gefüllt.
 = 74. Eier auf Butter mit Gurkenragout.
 = 75. Hart gesottene Eier in saurerer Sauce.
 = 76. Rührei.
 = 77. Eier in Bücklingen.
 = 78. Wein = Eier.

Neuntes Kapitel.

Von den Puddings und Klößen.

(Seite 168—182.)

- §. 1. Ein Pudding von Hirse.
 = 2. Ein Pudding von Möhren oder Mohrrüben.
 = 3. Rahmpudding.
 = 4. Pudding von Sago.
 = 5. Ein Semmel = Pudding mit Rosinen.
 = 6. Ein Mehl = Pudding.
 = 7. Krebs = Pudding.
 = 8. Ein Pudding auf böhmische Art.
 = 9. Eine böhmische Mehlspeise.
 = 10. Semmel = Pudding.
 = 11. Stockfisch = Pudding.
 = 12. Ein Biscuit = Pudding.
 = 13. Ein Schinken = Pudding.
 = 14. Spinat = Pudding.
 = 15. Englischer = Pudding.
 = 16. Englischer = Pudding auf eine andere Art.
- §. 17. Citronat = Pudding.
 = 18. Schaum = Pudding.
 = 19. Obst = Pudding.
 = 20. Gries = Pudding.
 = 21. Fleisch = Pudding.
 = 22. Reis = Pudding.
 = 23. Reis = Pudding auf eine andere Art.
 = 24. Gerösteter Pudding als Auflage auf Gemüse.
 = 25. Kartoffel = Pudding.
 = 26. Kartoffel = Pudding auf eine andere Art.
 = 27. Fränkischer Pudding.
 = 28. Pudding von Äpfeln.
 = 29. Pudding von grünen Erbsen.
 = 30. Pudding auf der Schüssel.
 = 31. Wiener = Pudding.
 = 32. Hecht = Pudding.
 = 33. Hühner = Pudding.
 = 34. Gewöhnliche Mehlklöße.
 = 35. Semmelklöße.
 = 36. Hefenklöße.
 = 37. Fränkische Klöße.
 = 38. Ein Schnitzkloß, Grudeklump.
 = 39. Wickelklöße.
 = 40. Griesklöße.
 = 41. Kartoffelklöße.
 = 42. Kartoffelklöße auf eine andere Art.
 = 43. Klöße von Kartoffelmehl.
 = 44. Kleine Kartoffelklößen zu machen.
 = 45. Klöße von Semmel und Mehl.
 = 46. Bouteillen.
 = 47. Reisklöße.
 = 48. Griesklößen.
 = 49. Milch = und Mandelklößen.
 = 50. Schwäbische Klöße.
 = 51. Eierklöße.
 = 52. Kalbfleischklöße.
 = 53. Rindfleischklöße.
 = 54. Wiener Eierklöße.
 = 55. Klöße von weißem Kohl und Semmel.
 = 56. Schwemmklöße zu Suppe.
 = 57. Piroggen, gefüllte Klöße.
 = 58. Apfelklöße.
 = 59. Birnklöße.
 = 60. Ordinaire Apfelklöße.
 = 61. Käseklöße.
 = 62. Kirschklöße.
 = 63. Gebackene Kartoffelklöße.
 = 64. Schleienklöße.

Zehntes Kapitel.

Von den Poupetons, Flammeris und kalten Schüsseln.

(Seite 183—186.)

- §. 1. Poupetons von Wildpret oder wildem Geflügel mit einem Rande von Farce.
- = 2. Poupetons von Braten oder Fisch mit einem Reisrande.
- = 3. Poupetons von einem feinen Frikassée.
- = 4. Flammeri von Hirse.
- = 5. Flammeri von Reiskries.
- = 6. Flammeri von Kirschen.
- = 7. Flammeri von Milch mit Kartoffelmehl.
- = 8. Flammeri von Milch auf eine andere Art.
- = 9. Ein Schneeberg.
- = 10. Eine kalte Schüssel von Milch und Kartoffelmehl.
- = 11. Eine kalte Schüssel von Reis und Äpfeln.

Filftes Kapitel.

Von allerhand Würsten und Auflagen auf Gemüse.

(Seite 187—190.)

- §. 1. Bratwurst von Schweinefleisch.
- = 2. Bratwurst von Kalbfleisch.
- = 3. Würste von Kalbsbraten.
- = 4. Würste von Milchfleisch.
- = 5. Würste von Kalbsgehirn.
- = 6. Würste von Gänselebern.
- = 7. Gebackene Bratwürste.
- = 8. Fischwürste.
- = 9. Krebswürste.
- = 10. Mandelwürste.
- = 11. Ausgebackenes Kalbsgekröse.
- = 12. Gebackenes Milchfleisch.
- = 13. Gebackene Krebschwänze.
- = 14. Gebackener Stockfisch.
- = 15. Omeletten.
- = 16. Gefüllte Semmeln, gebacken.
- = 17. Gebackene Semmeln zu Gemüse.
- = 18. Gebackene Semmelschnitte auf andere Art.

Zwölftes Kapitel.

Von dem Einmachen und Aufbewahren der Gemüsearten.

(Seite 191—198.)

- §. 1. Schminkebohnen, Schneidebohnen einzumachen.
- = 2. Schneidebohnen auf eine andere Art einzumachen.
- = 3. Bohnen getrocknet aufzubewahren.
- = 4. Bohnen frisch aufzubewahren.
- = 5. Grüne Erbsen einzumachen.
- = 6. Grüne Erbsen auf eine andere Art einzumachen.
- = 7. Noch eine andere Art grüne Erbsen einzumachen.
- = 8. Junge grüne Erbsen zu trocknen.
- = 9. Gurken mit Salz einzulegen.
- = 10. Saure Gurken auf eine andere Art.
- = 11. Essiggurken, Pfeffergurken.
- = 12. Essiggurken auf eine andere Art.
- = 13. Süße Gurken zu Rindfleisch oder Braten.
- = 14. Sengurken.
- = 15. Gurken auf französische Art einzumachen.
- = 16. Gurkensalat zum Aufbewahren einzumachen.
- = 17. Gurken zu trocknen.
- = 18. Blumenkohl aufzubewahren.
- = 19. Weiße Rüben aufzubewahren.
- = 20. Chalotten aufzubewahren.
- = 21. Gewürzkräuter.
- = 22. Spargel einzusalzen.
- = 23. Wie man sich im Winter frischen Salat verschaffen kann.

Dreizehntes Kapitel.

Von einigen in der Haushaltung sehr nöthigen Kenntnissen.

(Seite 199—211.)

- §. 1. Vom Brodbacken.
- = 2. Von der Erhaltung der Butter.
- = 3. Butter, Unschlitt u. s. w. vor dem Ranzigwerden zu bewahren.
- = 4. Fleisch auf eine gute Art einzupökeln.

- | | |
|---|--|
| <p>§. 5. Rindfleisch auf hamburger Art einzupökeln.</p> <p>= 6. Noch eine Art gute Brühe, um Ochsen-, Schweine und Hammelfleisch einzusalzen.</p> <p>= 7. Kapauern in 14 Tagen fett zu machen.</p> <p>= 8. Enten in kurzer Zeit fett zu machen.</p> <p>= 9. Gute Bouillon zu machen.</p> <p>= 10. Bouillon in Tafeln (Taschen-Bouillon).</p> <p>= 11. Gänse zu räuchern.</p> <p>= 12. Das Einpökeln oder Einsalzen der Gänse.</p> <p>= 13. Gebratene Gänse aufzubewahren.</p> <p>= 14. Gänsefett oder Gänsefett aufzubewahren.</p> <p>= 15. Sauerkraut, Sauerkohl, Komst anzumachen.</p> <p>= 16. Bier und Milch durch Kohlenpulver vor dem Sauerwerden zu sichern.</p> | <p>§. 17. Ueber die beste Art Fleisch zu räuchern.</p> <p>= 18. Schinken aufzubewahren.</p> <p>= 19. Speck ohne Gefahr auszubraten.</p> <p>= 20. Butter, Talg u. s. w. vor dem Ranzigwerden zu sichern.</p> <p>= 21. Perchen zu mariniren.</p> <p>= 22. Kräuteresenz.</p> <p>= 23. Mittel, die Butter zu verbessern.</p> <p>= 24. Recept zu einem guten Senf.</p> <p>= 25. Mittel, das Obst zu conserviren.</p> <p>= 26. Waschkleie aus wilden Kastanien, welche der Mandelkleie nicht nachsteht.</p> <p>= 27. Verdorbenen Essig wieder gut zu machen.</p> <p>= 28. Kirschen mit den Stielen und Blättern grün zu erhalten.</p> <p>= 29. Artischocken für den Winter (auch als Salat) aufzubewahren.</p> |
|---|--|

Inhalts - Verzeichniß der zweiten Abtheilung.

Erstes Kapitel.

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

(Seite 7—27.)

- | | |
|---|---|
| <p>§. 1. Blätterteig.
 = 2. Buttermteig.
 = 3. Gebratener Wasserteig.
 = 4. Kleine Pasteten.
 = 5. Kalbfleisch = Pasteten.
 = 6. Wildpret = Pastete.
 = 7. Gänseleber = Pastete.
 = 8. Gänseleber = Pastete auf eine andere Art.
 = 9. Kalte Gänseleber = Pastete nach Straßburger Art.
 = 10. Lerchen = Pastete.
 = 11. Pastete von Kalberbraten.
 = 12. Rindszungen = Pastete.
 = 13. Hecht = Pastete.
 = 14. Kal = Pastete.
 = 15. Kal = Pastete auf eine andere Art.
 = 16. Karpfen = Pastete.
 = 17. Pastete von Schinken.
 = 18. Kalte Schinken = Pastete.
 = 19. Pastete von Kapaunen.
 = 20. Pastete von Hammel = oder Schöpfensfleisch.
 = 21. Hasen = Pastete.
 = 22. Pastete von Schweinszungen.
 = 23. Pastete von Stockfisch.
 = 24. Rebhühner = Pastete.
 = 25. Pasteten von Tauben.
 = 26. Sauere Pastete von Rindszungen.</p> | <p>§. 27. Rinderbraten = Pastete.
 = 28. Pastete von jungen Hühnern.
 = 29. Kalte Enten = Pastete.
 = 30. Pastete von Kalbergekröse.
 = 31. Pastete von Puter oder welschem Hahn.
 = 32. Pastete von Enten und Wirsingkohl.
 = 33. Pastete von Krammetsvögeln oder Schnepfen.
 = 34. Kalte Pastete von Reh = Wildpret.
 = 35. Pastete von jungen Hasen auf englische Art.
 = 36. Pastete von Kalbsleber.
 = 37. Semmel = Pastete.
 = 38. Gerührte Pastete.
 = 39. Pastete von Forellen.
 = 40. Pastete von Lachs.
 = 41. Krebs = Pastete.
 = 42. Pastete von Spargel.
 = 43. Pastete von Blumenkohl.
 = 44. Eine Nieren = Pastete.
 = 45. Marks = Pastete.
 = 46. Kleine Pastetchen mit Allerlei.
 = 47. Kleine Krebs = oder Fisch = Pastetchen.
 = 48. Kleine Pastetchen mit Schweinesfleisch.
 = 49. Kleine Pastetchen von Schweinesfleisch auf eine andere Art.
 = 50. Französische Pastetchen mit Kalbfleisch.
 = 51. Pastetchen von Milchfleisch und Champignons.
 = 52. Englische Pastetchen.</p> |
|---|---|

- §. 53. Pastetchen mit Mustern.
 = 54. Kleine spanische Pastetchen.
 = 55. Herings-Pastete.
 = 56. Kleine Pastetchen mit Hefenteig.
 = 57. Käse-Pastetchen.
 = 58. Von Crisetten.

Zweites Kapitel.

Von allen Sorten Torten, großen und kleinen Kuchen, der Anfertigung der Glasur und Anweisung, sehr brauchbare künstliche Hefen zu bereiten.

(Seite 28 — 55.)

- | | |
|---|--|
| <p>§. 1. Biscuit-Torte.
 = 2. Biscuit-Torte auf eine andere Art.
 = 3. Biscuit-Torte auf noch eine andere Art.
 = 4. Brod-Torte.
 = 5. Brod-Torte auf eine andere Art.
 = 6. Mandel-Torte.
 = 7. Chocolaten-Torte.
 = 8. Chocolaten-Torte auf eine andere Art.
 = 9. Tourte admirable.
 = 10. Pinzer-Torte.
 = 11. Sand-Torte von Pfundkuchen.
 = 12. Torte von Lampertsnüssen.
 = 13. Wiener Torte.
 = 14. Kraft-Torte.
 = 15. Kartoffel-Torte.
 = 16. Apfel-Torte mit Brod.
 = 17. Croquant-Torte.
 = 18. Makaronen-Torte.
 = 19. Johannisbeer-Torte.
 = 20. Schweizer Torte.
 = 21. Genfer Torte.
 = 22. Rahm-Torte.
 = 23. Leipziger Torte.
 = 24. Marmorirte Torte.
 = 25. Kirsch-Torte en surprise.
 = 26. Maronen-Torte.
 = 27. Reis-Torte.
 = 28. Reis-Torte auf eine andere Art.
 = 29. Mazarines.
 = 30. Quitten-Torte.
 = 31. Torte mit verschiedenen Sorten Früchte oder Marmelade.</p> | <p>§. 32. Spanische Mandel-Torte.
 = 33. Gelbe Rüben-Torte.
 = 34. Hagebutten-Torte.
 = 35. Prinzessin-Törtchen
 = 36. Gefüllte Sand-Torte.
 = 37. Französische Torte.
 = 38. Wein-Torte.
 = 39. Mark-Torte.
 = 40. Krebs-Torte.
 = 41. Blätter-Kuchen.
 = 42. Blätter-Kuchen oder Torte mit eingemachten Früchten.
 = 43. Kraft-Kuchen.
 = 44. Aprikosenkuchen von Blätterteig.
 = 45. Citronatkuchen oder Torte.
 = 46. Zwetschenkuchen von Blätterteig.
 = 47. Kuchen à la Crème von Buttermertteig.
 = 48. Apfelmkuchen von Buttermertteig.
 = 49. Apfelmkuchen von Blätterteig.
 = 50. Kirschkuchen von Blätterteig mit dem Guß.
 = 51. Mirabellenkuchen oder Torte.
 = 52. Weinbeerkuchen oder Torte.
 = 53. Wiener Blätterkuchen.
 = 54. Braunschweiger Kuchen.
 = 55. Braunschweiger Kuchen auf eine andere Art.
 = 56. Geriebener Aschkuchen.
 = 57. Dresdner Aschkuchen.
 = 58. Noch eine Art geriebener Asch- oder Napfkuchen.
 = 59. Geschlagener oder gerührter Kuchen.
 = 60. Gerührter Kuchen auf eine andere Art.
 = 61. Geschwinder Aschkuchen.
 = 62. Rahm-Kuchen.
 = 63. Spieß-Kuchen.
 = 64. Ein Backwerk in Form einer Grotte.
 = 65. Sächsischer Kuchen mit Früchten à la Crème.
 = 66. Trockener Hefenkuchen.
 = 67. Baiertischer Kuchen.
 = 68. Leipziger Kuchen.
 = 69. Scheitchen oder Christwecke.
 = 70. Eier-Kuchen.
 = 71. Gries-Kuchen.
 = 72. Königs-Kuchen.
 = 73. Kirsch-Kuchen.
 = 74. Apfel-Kuchen.
 = 75. Kaffee-Kuchen.
 = 76. Savoyer-Kuchen.</p> |
|---|--|

- §. 77. Berliner Küchelchen.
- = 78. Hannoverscher Kuchen.
- = 79. Zimmt-Küchelchen.
- = 80. Magen-Küchelchen.
- = 81. Galanterie-Küchelchen.
- = 82. Anis-Küchelchen.
- = 83. Wiener-Küchelchen.
- = 84. Kleine Königs-Kuchen.
- = 85. Wiener Kuchen.
- = 86. Speckkuchen.
- = 87. Kuchen mit kaltem Braten.
- = 88. Citronen-Küchelchen.
- = 89. Flott-Küchelchen.
- = 90. Portugiesische Kuchen.
- = 91. Gateau d'Evêque.
- = 92. Genfer Kuchen.
- = 93. Dresdner Kuchen.
- = 94. Hufeisen.
- = 95. Butter-Kuchen.
- = 96. Kaffee-Brod.
- = 97. Erdbeer-Kuchen.
- = 98. Himbeer-Kuchen.
- = 99. Tourte d'Amandes.
- = 100. Wasserkuchen.
- = 101. Von der Glasur.
- = 102. Weiße Glasur.
- = 103. Gelbe Glasur.
- = 104. Rosen oder rothe Glasur.
- = 105. Blaue Glasur.
- = 106. Grüne Glasur.
- = 107. Chocolaten-Glasur.
- = 108. Punschglasur.
- = 109. Künstliche Hefe zuzubereiten.

Drittes Kapitel.

Von dem Biscuit, Makaronen, Marcipan und allen andern Confectbäckereien, nebst Anweisung zur Verfertigung des Zucker-Gusses, um Biscuit zu überziehen, Marcipanfiguren auszugießen u. s. w.

(Seite 56 — 84.)

- §. 1. Leichtes Biscuit.
- = 2. Biscuit auf eine andere Art.
- = 3. Biscuit auf noch eine andere Art.
- = 4. Anis-Brod.
- = 5. Mandel-Brod.
- = 6. Chocolaten-Brod.
- = 7. Kraft-Brod.
- = 8. Leichtes Kapsel-Biscuit.

- §. 9. Glasirtes Kapsel-Biscuit.
- = 10. Kapsel-Biscuit à la Crème.
- = 11. Kapsel-Biscuit à la Crème auf eine andere Art.
- = 12. Karlsbader-Biscuit.
- = 13. Biscuit à la Vanille.
- = 14. Maronen-Biscuit.
- = 15. Haselnußkern-Biscuit.
- = 16. Pistazien-Biscuit.
- = 17. Biscuit à l'Anglaise.
- = 18. Biscuit à la Portugaise.
- = 19. Runder englischer Biscuit.
- = 20. Runde glasirte Biscuits à la Vanille.
- = 21. Biscuit-Späne.
- = 22. Biscuit-Manque.
- = 23. Biscuit-d'Espagne.
- = 24. Orangen-Biscuit.
- = 25. Orangenblüthen-Biscuit.
- = 26. Citronen-Makaronen.
- = 27. Bittere Makaronen.
- = 28. Belegte Makaronen.
- = 29. Gewürzte Makaronen.
- = 30. Zimmt-Makaronen.
- = 31. Orange-Makaronen.
- = 32. Glasirte Makaronen.
- = 33. Chocolate-Makaronen.
- = 34. Franz-Makaronen.
- = 35. Makaronen mit geschnittenen Mandeln.
- = 36. Pistazien-Makaronen.
- = 37. Makaronen von Nüssen.
- = 38. Spriz-Makaronen.
- = 39. Bestreute Makaronen.
- = 40. Gewöhnliches Marcipan.
- = 41. Kleine glasirte Marcipan-Figuren.
- = 42. Gefüllte Marcipan-Figuren.
- = 43. Anis-Marcipan.
- = 44. Chocolate-Marcipan.
- = 45. Pistazien-Marcipan.
- = 46. Marcipan von Nüssen.
- = 47. Marcipan von Erdbeeren.
- = 48. Maspain glacée.
- = 49. Maspain découpé.
- = 50. Trockene Meringues.
- = 51. Trockene Meringues auf eine andere Art.
- = 52. Meringues-Liquides.
- = 53. Meringues auf noch eine andere Art.
- = 54. Citronen-Lezotten.
- = 55. Orange-Lezotten.
- = 56. Ordinäre Lezotten.
- = 57. Chocolate-Lezotten.
- = 58. Maronen-Lezotten.

- §. 59. Vanille = Lezetten.
 = 60. Nonnen = Lezetten.
 = 61. Gewürzte Mandel = Lezetten.
 = 62. Tourons.
 = 63. Tourons auf eine andere Art.
 = 64. Tourons auf noch eine andere Art.
 = 65. Gewundene Tourons.
 = 66. Gewundene Tourons auf eine andere Art.
 = 67. Tourons d'Espagne.
 = 68. Tourons de Liège.
 = 69. Tourons de Portugall.
 = 70. Amandes soufflées.
 = 71. Zimmtstangen.
 = 72. Zimmtstangen auf eine andere Art.
 = 73. Glasirte Mandelschnittchen.
 = 74. Eigelb = Backwerk.
 = 75. Mandel = Brezeln.
 = 76. Mandelschmoren.
 = 77. Tabackrollen.
 = 78. Weiße Mandelspäne.
 = 79. Rothe Mandelspäne.
 = 80. Glasirte Mandelspäne.
 = 81. Französische Mandelspäne.
 = 82. Weiße spanische Mandelspäne.
 = 83. Weiße Hobelspäne.
 = 84. Citronen = Hobelspäne.
 = 85. Rothe Hobelspäne.
 = 86. Gelbe Orange = Hobelspäne.
 = 87. Spanische Mandel = oder Hobelspäne.
 = 88. Grüne Hobel = oder Pistazien = späne.
 = 89. Noch eine Art Mandelschmorn.
 = 90. Zuckerdeutchen.
 = 91. Pain d'Epice.
 = 92. Pain d'Epice auf eine andere Art.
 = 93. Pain d'Epice auf noch eine andere Art.
 = 94. Ulmer Brod.
 = 95. Magen = Brod.
 = 96. Spanisches Brod.
 = 97. Kastilianisches Brod.
 = 98. Welsche Nüsse.
 = 99. Auflauf oder spanischer Wind.
 = 100. Chocolate = Auflauf.
 = 101. Orangeblüthen = Auflauf.
 = 102. Mandel = Auflauf.
 = 103. Haselnuß = Auflauf.
 = 104. Pistazien = Auflauf.
 = 105. Weilchen = Auflauf.
 = 106. Rosen = Auflauf.
 = 107. Gefüllter Auflauf.
 = 108. Wiener Backwerk.
 = 109. Falkeneier.
 = 110. Sultanes.
 = 111. Blumenkohl.
 = 112. Mandelplätzchen.
 = 113. Zuckerplätzchen.
 = 114. Repilage.
 = 115. Zimmt = Fische.
 = 116. Mandel = Büsche.
 = 117. Spanische Eier.
 = 118. Hirsch = Zungen.
 = 119. Wiener Eisbogen.
 = 120. Berliner Zuckerbogen.
 = 121. Zucker = Confect.
 = 122. Mandel = Muscheln.
 = 123. Baisées.
 = 124. Weißer Guß.
 = 125. Rosen = Guß.
 = 126. Guß mit Verbisbeersaft.
 = 127. Verbisbeer = Guß auf eine andere Art.
 = 128. Weißer Guß.
 = 129. Rosen = Guß auf eine andere Art.
 = 130. Chocolaten = Guß.
 = 131. Wasserglasur.

Viertes Kapitel.

Von den Leb- und Pfefferkuchen.

(Seite 85 — 89.)

- §. 1. Braune Pfeffernüsse.
 = 2. Weiße Pfefferkuchen.
 = 3. Dicke Leb- oder Honigkuchen.
 = 4. Dicke Lebkuchen auf eine andere Art.
 = 5. Weiße Leb- oder Mandelkuchen.
 = 6. Französische Lebkuchen.
 = 7. Weiße französische Lebkuchen.
 = 8. Braune Nürnberger Lebkuchen.
 = 9. Braune gemandelte Lebkuchen.
 = 10. Lebkuchen ohne Mandeln.
 = 11. Thorner Lebkuchen.
 = 12. Confect = Lebkuchen.

Fünftes Kapitel.

Von dem Schmalz = Backwerk, Waffeln, Kollatschen, Brezeln und dergl.

(Seite 90 — 98.)

- §. 1. Ausgebackene Reiskbirnen.
 = 2. Spritzkuchen.

- §. 3. Räder- oder Krausgebäckenes.
- = 4. Ausgebäckene Tannenzapfen, Tüten u. dergl.
- = 5. Apfelscheiben in Schmalz.
- = 6. Fliederblüthe in Butter ausgebacken.
- = 7. Kirsch = Klöße.
- = 8. Apfel = Klöße.
- = 9. Schmalz = Kräpfel.
- = 10. Arme Ritter.
- = 11. Rosinen = Klöße.
- = 12. Englische Schnitte.
- = 13. Oblaten = Tretelets.
- = 14. Kälbersfüße in Schmalz auszubacken.
- = 15. Gebäckene Petersilie.
- = 16. Roselets von Krebsen.
- = 17. Bignets von Fischen.
- = 18. Bignets von Fleisch.
- = 19. Schneeballen.
- = 20. Hefen = Waffeln.
- = 21. Rahm = Waffeln.
- = 22. Hefen = Waffeln auf eine andere Art.
- = 23. Waffeln von sauerem Rahm.
- = 24. Reis = Waffeln.
- = 25. Leichte oder geschlagene Waffeln.
- = 26. Mandel = Waffeln.
- = 27. Hohlrippen.
- = 28. Kollatschen.
- = 29. Hefen = Kollatschen.
- = 30. Hefen = Kollatschen auf eine andere Art.
- = 31. Franz = Kollatschen.
- = 32. Noch eine Art Kollatschen.
- = 33. Butterschnittchen zum Thee.
- = 34. Eier- oder Pfannkuchen mit Äpfeln.
- = 35. Brezel.
- = 36. Perlignons.

Sechstes Kapitel.

Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte und Beeren.

(Seite 99 — 120.)

- §. 1. Kirschen mit Zucker einzumachen.
- = 2. Ausgekernte Kirschen.
- = 3. Kirschen in Essig einzumachen.
- = 4. Kirschen aufzubewahren.
- = 5. Kirschen mit Zucker, ohne sie abzukochen, aufzubewahren.
- = 6. Douplirte Kirschen.
- = 7. Ueberzogene Kirschen.
- §. 8. Kirschen zu trocknen.
- = 9. Ammern oder Amarellen einzumachen.
- = 10. Johannisbeeren mit Zucker einzumachen.
- = 11. Johannisbeeren ausgekernt, einzumachen.
- = 12. Johannisbeeren mit Essig einzumachen.
- = 13. Johannisbeeren aufzubewahren.
- = 14. Johannisbeeren zu überziehen.
- = 15. Himbeeren einzumachen.
- = 16. Ueberzogene Himbeeren.
- = 17. Erdbeeren einzumachen.
- = 18. Erdbeeren zu überziehen.
- = 19. Stachelbeeren einzumachen.
- = 20. Stachelbeeren aufzubewahren.
- = 21. Heidel- oder schwarze Beeren.
- = 22. Heidelbeeren aufzubewahren.
- = 23. Mehl-, Preiselbeeren.
- = 24. Maulbeeren.
- = 25. Corneliuskirschen.
- = 26. Zwetschen mit Zucker grün eingemacht.
- = 27. Reife Zwetschen mit Zucker eingemacht.
- = 28. Zwetschen mit Essig eingemacht.
- = 29. Zwetschen mit rothem Wein eingekocht.
- = 30. Trocken eingemachte Zwetschen.
- = 31. Zwetschen frisch aufzubewahren.
- = 32. Schwarze eingemachte Nüsse.
- = 33. Weiße eingemachte Nüsse.
- = 34. Grüne Mirabellen.
- = 35. Reife Mirabellen.
- = 36. Grüne Aprikosen.
- = 37. Geschälte Aprikosen.
- = 38. Ganze Aprikosen.
- = 39. Reife Aprikosen.
- = 40. Gefüllte Aprikosen.
- = 41. Trockene Aprikosen.
- = 42. Unreife Melonen.
- = 43. Reife Melonen.
- = 44. Grüne Pfirschen.
- = 45. Reife Pfirschen.
- = 46. Trocken eingemachte reife oder grüne Pfirschen.
- = 47. Grüne Weintrauben einzumachen.
- = 48. Trocken eingemachte grüne Weintrauben.
- = 49. Feigen grün eingemacht.
- = 50. Trocken eingemachte Feigen.

- §. 51. Muskateller = Birnen.
 = 52. Kalmus.
 = 53. Eingemachte Quitten.
 = 54. Quittenbrod.
 = 55. Quittenlachs.
 = 56. Hanebutten eingemacht.
 = 67. Eingemachte Maronen.
 = 58. Trocken gezogene Maronen.
 = 59. Bittere Drangenschalen.
 = 60. Trocken gezogene Drangenschalen.
 = 61. Cedroschalen oder Cedronat.
 = 62. Trocken gezogener Cedronat.
 = 63. Citronenschalen einzumachen.
 = 64. Apfelsinen oder süße Drangen (pomme de sine) einzumachen.
 = 65. Süße Drangen zu glasiren.
 = 66. Kleine grüne Drangen ganz eingemacht.
 = 67. Eingemachte Drangenblüthen.
 = 68. Drangenblüthen zu überziehen.

Siebentes Kapitel.

Von der Zubereitung der Gelées und Säfte.

(Seite 121 — 125.)

- §. 1. Johannisbeersaft.
 = 2. Johannisbeer = Gelée.
 = 3. Johannisbeer = Gelée ohne Feuer.
 = 4. Drangenblüthensaft.
 = 5. Kirschsaft.
 = 6. Kirsch = Gelée.
 = 7. Himbeersaft.
 = 8. Himbeer = Gelée.
 = 9. Gelée von süßen Drangen.
 = 10. Citronen = Gelée.
 = 11. Citronen = Gelée auf eine andere Art.
 = 12. Quitten = Gelée.
 = 13. Quittensaft.
 = 14. Apffel = Gelée.
 = 15. Beilchensaft.

Achtes Kapitel.

Von der Zubereitung der Marmeladen und Musße.

(Seite 126 — 128.)

- §. 1. Kirsch = Marmelade.
 = 2. Kirsch = Muß.
 = 3. Kirsch = Muß auf eine andere Art.
 = 4. Johannisbeer = Marmelade.

- §. 5. Himbeer = Marmelade.
 = 6. Aprikosen = Marmelade.
 = 7. Pfirschen = Marmelade.
 = 8. Erdbeer = Marmelade.
 = 9. Apffel = Marmelade.
 = 10. Apffel = Muß.
 = 11. Apffel = Muß mit Rahm.
 = 12. Hanebutten = Marmelade.
 = 13. Quitten = Marmelade.
 = 14. Drangen = Marmelade.
 = 15. Eier = Muß.

Neuntes Kapitel.

Von der Verfertigung der Cremes.

(Seite 129 — 136.)

- §. 1. Natürliche Creme.
 = 2. Orangeblüthen = Creme.
 = 3. Vanille = Creme.
 = 4. Vanille = Creme auf eine andere Art.
 = 5. Italienische Creme.
 = 6. Wein = Creme.
 = 7. Crème Vierge.
 = 8. Chocolate = Creme.
 = 9. Chocolate = Creme auf eine andere Art.
 = 10. Crème à la Noaille.
 = 11. Champagner = Creme.
 = 12. Crème à la Portugaise.
 = 13. Crème à l'Anglaise.
 = 14. Plissons.
 = 15. Leichte Creme.
 = 16. Crème Croquante.
 = 17. Makaronen = Creme.
 = 18. Pistazien = Creme.
 = 19. Apfelsinen = oder Citronen = Creme in Tassen.
 = 20. Kirsch = Creme.
 = 21. Stachelbeer = Creme.
 = 22. Most = Creme.
 = 23. Blanc Mangé.
 = 24. Creme von sauerem Rahm.
 = 25. Eine Biscuit = Creme.
 = 26. Gebackene Citronen = Creme.
 = 27. Kaffee = Creme.
 = 28. Mandel = Creme.
 = 29. Ein Schneeberg.
 = 30. Kartoffel = Creme.
 = 31. Eier = Creme.
 = 32. Apffel = Creme.
 = 33. Gebackene Milch.
 = 34. Eierkäse.
 = 35. Bubbert von Milch.
 = 36. Ein schönes Nachessen.
 = 37. Englische Milch.

Zehntes Kapitel.

Von dem Gefrorenen.

(Seite 137 — 150.)

- §. 1. Von den Geräthschaften, welche man zur Verfertigung des Gefrorenen nöthig hat.
- = 2. Von der Bearbeitung des Gefrorenen.
- = 3. Rahmgefrorenes mit Vanille.
- = 4. Chocolategefrorenes.
- = 5. Chocolategefrorenes mit Wein.
- = 6. Theegefrorenes.
- = 7. Erdbeergefrorenes.
- = 8. Erdbeergefrorenes mit Rahm.
- = 9. Kaffeegefrorenes.
- = 10. Johannisbeergefrorenes.
- = 11. Gefrorenes von schwarzen Johannisbeeren.
- = 12. Citronengefrorenes.
- = 13. Citronengefrorenes mit Rahm.
- = 14. Gefrorenes von bittern Drangen.
- = 15. Drangengefrorenes mit Rahm.
- = 16. Drangenblüthengefrorenes.
- = 17. Drangenblüthengefrorenes mit Rahm.
- = 18. Veilchengefrorenes.
- = 19. Himbeergefrorenes.
- = 20. Himbeergefrorenes mit Rahm.
- = 21. Kirschgefrorenes.
- = 22. Rischgefrorenes mit Rahm.
- = 23. Aprikosengefrorenes.
- = 24. Melonengefrorenes.
- = 25. Verbisbeergefrorenes.
- = 26. Quittengefrorenes.
- = 27. Apfelsinengefrorenes.
- = 28. Apfelsinengefrorenes mit Rahm.
- = 29. Haselnußgefrorenes.
- = 30. Pfirschengefrorenes.
- = 31. Hagebutten = Gefrorenes.
- = 32. Maronen = Gefrorenes.
- = 33. Maronen = Gefrorenes mit Rahm.
- = 34. Rosen = Gefrorenes.
- = 35. Rosen = Gefrorenes mit Rahm.
- = 36. Birn = Gefrorenes.
- = 37. Ananas = Gefrorenes.
- = 38. Aepfel = Gefrorenes.
- = 39. Meerrettig = Gefrorenes.
- = 40. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Vanille.
- = 41. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Liqueur.
- = 42. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Zimmt.

- §. 43. Geschlagenes Rahm = Gefrorenes mit Brod.
- = 44. Chocolate = Gefrorenes mit geschlagenem Rahm.
- = 45. Citronen =, Drangen =, Apfelsinen = und Cedro = Gefrorenes mit geschlagenem Rahm.
- = 46. Neapolitanische Bombe.
- = 47. Pumpernickel = Gefrorenes.
- = 48. Pumpernickel = Gefrorenes mit Rahm.
- = 49. Brod = Gefrorenes mit Rahm.
- = 50. Wildes Salbei = Gefrorenes.
- = 51. Weinbeer = Gefrorenes.
- = 52. Glasirtes Rahm = Gefrorenes.
- = 53. Krebs = Gefrorenes.
- = 54. Sellerie = Gefrorenes.
- = 55. Zimmt = Gefrorenes.
- = 56. Maraschino = Gefrorenes mit Rahm.
- = 57. Ambra = Gefrorenes.
- = 58. Trüffel = Gefrorenes.
- = 59. Trüffel = Gefrorenes mit Rahm.
- = 60. Pistazien = Gefrorenes mit Rahm.
- = 61. Bittere Mandel = Gefrorenes.
- = 62. Parmesankäse = Gefrorenes.
- = 63. Biscuit = Gefrorenes.
- = 64. Butter = Gefrorenes.
- = 65. Anis = Gefrorenes.
- = 66. Anis = Gefrorenes mit Rahm.
- = 67. Kümmel =, Fenchel = und Coriander = Gefrorenes.
- = 68. Anis =, Fenchel =, Kümmel = und Coriander = Liqueur = Gefrorenes.
- = 69. Reis = Gefrorenes.
- = 70. Sapageau à la Glace.
- = 71. Senf = Gefrorenes.
- = 72. Nelken = Gefrorenes.
- = 73. Pfeffermünz = Gefrorenes.
- = 74. Jasmin = Gefrorenes.
- = 75. Bischof = Gefrorenes.
- = 76. Punsch = Gefrorenes.

Elftes Kapitel.

Anweisung zur Bereitung der zusammengesetzten geistigen Getränke, als Punsch, Bischof, Eierpunsch u. s. w.

(Seite 151 — 155.)

- §. 1. Bischof.
- = 2. Punsch.
- = 3. Eierpunsch.
- = 4. Ponche à la Glace.

- §. 5. Ponche à la Romaine.
 = 6. Englischer Punsch.
 = 7. Noch eine Art englischer Punsch.
 = 8. Champagner-Punsch.
 = 9. Kalter Punsch.
 = 10. Cardinal.
 = 11. Glühender Wein.
 = 12. Krock.
 = 13. Hippocras.
 = 14. Vin brule.
 = 15. Sapajeau.
 = 16. Punsch-Royal.
 = 17. Dreifuß.
 = 18. Fletsch.
 = 19. Rifus.
 = 20. Whist.
 = 21. Bavaraise.
 = 22. Birkenwasserwein.
 = 23. Magenaquavit.
 = 24. Maurocordato.

Zwölftes Kapitel.

Von den kühlenden Getränken,
 als Mandelmilch (Orgeade), Li-
 monade u. dergl.

(Seite 156 — 158.)

- §. 1. Imperial.
 = 2. Limonade.
 = 3. Limonaden-Pulver.
 = 4. Limonaden-Syrup.
 = 5. Mandelmilch (Orgeade).
 = 6. Pat d'Orgeade.
 = 7. Syrup d'Orgeade.
 = 8. Erdbeerwasser.
 = 9. Berbisbeerwasser.
 = 10. Himbeerwasser.
 = 11. Kirschwasser.
 = 12. Ein schönes Getränk mit Was-
 ser zu trinken.

Dreizehntes Kapitel.

Anweisung die Chocolate auf ver-
 schiedene Art zu kochen, so wie
 auch den russischen Thee, Silla-
 bub und dergl. Getränke zu-
 zubereiten.

(Seite 158 — 160.)

- §. 1. Chocolate mit Milch zu kochen.
 = 2. Wasser-Chocolate.
 = 3. Chocolate mit Wein.

- §. 4. Ein angenehmes der Chocolate
 ähnliches Getränk.
 = 5. Russischer Thee.
 = 6. Contentement.
 = 7. Sillabub.

Vierzehntes Kapitel.

Von der Zubereitung der Obst-
 weine.

(Seite 161 — 165.)

- §. 1. Apfelwein oder Cider.
 = 2. Johannisbeer-Wein.
 = 3. Johannisbeer-Wein auf eine
 andere Art.
 = 4. Himbeerwein.
 = 5. Kirschwein.
 = 6. Kirschwein auf eine andere Art.
 = 7. Schlüsselblumenwein.
 = 8. Schlehenwein.
 = 9. Stachelbeerwein.
 = 10. Champagner aus Obstarten.
 = 11. Einen angenehmen Wein, dem
 Ungarischen ähnlich, zu ver-
 fertigen.
 = 12. Brombeer-Wein.
 = 13. Wein von schwarzen Johan-
 nisbeeren (Maliwka).

Fünfzehntes Kapitel.

Verschiedene Sorten guten Essig
 anzufertigen.

(Seite 166 — 169.)

- §. 1. Ein sehr guter dem feinsten
 Weinessig ähnlicher Essig.
 = 2. Noch eine sehr gute Art, Essig
 auf eine ganz einfache Art
 zu bereiten.
 = 3. Estragon-Essig.
 = 4. Estragon-Essig a. eine and. Art.
 = 5. Gewürz-Essig.
 = 6. Kräuter-Essig.
 = 7. Himbeer-Essig.
 = 8. Veilchen-Essig.
 = 9. Rosen-Essig.
 = 10. Wachholderbeer-Essig.
 = 11. Obst-Essig.
 = 12. Brombeer-Essig.
 = 13. Johannisbeer-Essig.
 = 14. Citronen-Essig.
 = 15. Erdbeer-Essig.
 = 16. Drangen-Essig.
 = 17. Essig-Pulver.

Verzeichniß einiger in demselben Verlage erschienenen Schriften,
besonders für Frauenzimmer:

- Biographie der Herzogin Anna Amalie von Weimar, mit Portr.
Velin. 20 Ngl.
- — der Kaiserin Katharina II. mit Portr. Velin 20 Ngl.
- Dattan's Leitfaden für den Selbstunterricht in der Englischen Sprache
und nach einer sehr leichten Methode die Aussprache zu lernen.
26 Bogen. gr. 8. 20 Ngl.
- Döring, Dr. H., Gallerie deutscher Dichter und Prosaisien etc. gr. 8.
1 Thlr.
- Eupel, gründl. Unterricht, ohne Vorkenntnisse alle Sorten Choco-
late zu fabriciren und auf die schmackhafteste Art zu bereiten
und deren Güte zu prüfen, ingl. die beliebtesten künstl. geistli-
gen und kühlenden Getränke zu verfertigen, für Damen, welche
mit Anstand und Ersparniß Freunde ausgezeichnet zu bewirthen
wünschen. 7½ Ngl.
- Geheimnisse der Grazien. Eine Makrobiotik für die Damen-Schönheit.
2 Bde. mit Kupfern. 1 Thlr.
- Graf von Gleichen. Romantische Volksfage von Dr. J. Döring
mit historischem Anh. Mit 3 Bildnissen. broch. 15 Ngl.
- Haumann, Kunst seinen Kindern das Lesen in kurzer Zeit selbst zu
lehren. 2 Thle. 2te Aufl. 6 Ngl.
- Henry, Chemie für Dilettanten von Trommsdorf. 2te Aufl. 20 Ngl.
- Hirschfeld's Bemerkungen über die Krankheiten des Zahnfleisches
mit und ohne Entzündung. 15 Ngl.
- Jakobi, Dr. D. A., Eichenlaub auf Luthers Grab gestreut, im Jahr
1817. 4te Aufl. mit 14 Kupfern. 1 Thlr. 15 Ngl.
- Dessen Maria, die heilige Jungfrau, ein Seitenstück zur Gesch.
Jesu. gr. 8. Neue Aufl. 15 Ngl.
- Kulenkamp's Anleitung zum lehrreichen und würdigen Gebrauch
jedes Conversationslexikons mit Hinweisung auf die ein-
schlagenden Artikel. 2 Abtheilungen. gr. 8. 1 Thlr. 7½ Ngl.
- Kunst mit Kindern umzugehen und ihre moralische und physische Bil-
dung zu befördern, für Aeltern. 8. 19¼ Bgn. 20 Ngl.
- Lehmann, kalligraphische Vorlegeblätter. 2 Hefte. Engl. und
Deutsch, ein jedes Hest 20 Ngl.
- Lehren der Weisheit und Religion für Christen aller Stände, mit
2 Kpfrn. 23 Bgn. 20 Ngl.
- Möller, J. H., Leben der Kurfürsten von Brandenburg und Könige
von Preußen aus dem Hause Hohenzollern. gr. 8. Mit 13 Portr.
9½ Bgn. 1 Thlr. 5 Ngl.

- Parmentie, Anleitung zur Ergänzung des Zuckers so wohl in der
 Arzneikunst, als häuslichen Deconomie nebst Anleit. zur Bereitung
 der besten franzöf. Liqueure, von Trommsdorf. gr. 8. 10 Ngl.
- Reifig, Dr. Joh., über volksmäßige Bibelerklärung für gebildete
 Bibellefer, bevormortet von Dr. Joh. Chr. W. Augusti. gr. 8.
 21 Bgn. 1 Thlr.
- Rochliß, Dr. L. L., Geheimnisse der Frauen zur Erhaltung der
 Schönheit und Gesundheit des Busens, nebst Anweisung die Re-
 zepte sich selbst zu fertigen. 5 Bgn. geh. 10 Ngl.
- Rommert, Dr. J. B. Chr., Rechenbuch für Frauenzimmer, sowohl
 zum Selbstunterricht als zum Leitfaden für Lehrerinnen an weibl.
 Instituten, sowie für Mütter zur Bildung ihrer Töchter und für
 Privatlehrer. gr. 8. 20 Bgn. nur 10 Ngl.
- Schmidt, C. A., Handbuch der Kräuter, Blätter, Blüthen, Saa-
 men und Wurzeln wilder und kultivirter Pflanzen Deutschlands,
 oder Anweisung wie und wo sie gesammelt und gebaut werden.
 gr. 8. 13 Bgn. 20 Ngl.
- Schott's religiöse Predigten. (Erbauungsbuch für Gebildete.) gr. 8.
 34 Bgn. 1 Thlr.
- Trommsdorf, syst. Handbuch der Chemie, zum Selbststudium. Neue
 Aufl. 8 Bde. gr. 8. 8 Thlr.
- Dessen Lehrbuch der Physik, nach den neuesten Entdeckungen. Mit
 Kupfn. gr. 8. 31 Bgn. 2 Thlr. 10 Ngl.
- Ueber die Blähungen als Ursache schwerer Zufälle und Krankheiten
 nebst Mittel dagegen und Zeichnung. gr. 8. 5½ Bgn. geh.
 11½ Ngl.
- Weise, J. Chr. G., Deutschlands Pflanzen- und Blüthen-Kalender.
 3 Bde. 54 Bgn. 3 Thlr.
- Dessen Gartenwörterbuch für Obst- Küchen- Kräuter- und Blumen-
 gärtnerci. 40 Bgn. nur 1 Thlr.
- Wölfer, neue Construction geschmackvoller und holzersparender Stu-
 benden mit 8 Zeichn. 15 Ngl.
- Dessen ökonom. prakt. Rathgeber und Hausfreund mit 6 Zeichn.
 und zahlreichen Rezepten und Mitteln. 7 Bgn. 15 Ngl.



