

# Praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche

**Beverlässige und selbstgeprüfte Recepte**

zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, kalter und warmer Getränke, Gelees, von Gefrorenem, Backwerken, so wie zum Einmachen und Trocknen von Früchten.

**Mit einem Anhange,**

enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstück, Mittags- und Abendessen, Kaffee's und Thee's, und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet.

Mit besonderer Berücksichtigung

der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen

bearbeitet

von

Henriette Davidis.

Dritte verbesserte und vermehrte Auflage.

Düsseldorf, 1847.

In der Schaub'schen Buchhandlung.



Rara

TW 322



19. 9. 49.

Düsseldorf, 1847.



## Vorwort zur ersten Auflage.

---

„Schon wieder die Zahl der Kochbücher vermehrt?“ — wird Mancher sagen, der die Anzeige dieses Buches erblickt. Wohl gibt es deren recht viele, und einigen, die mir bekannt sind, fehlt es an Vielseitigkeit keineswegs; dennoch wird manche praktische Hausfrau und Köchin sich davon überzeugt haben, daß viele nur theoretisch bearbeitet sind und die darin befindlichen Rezepte sich nicht immer mit Sicherheit anwenden lassen, indem dieselben oft auf Unkunde gegründet, oft auf guten Glauben zusammen getragen, oft nur aus kostbaren, fremdartigen Theilen bestehen, die sich nicht für jede Küche eignen und die nur in der Hand einer geübten Köchin gelingen, nicht aber zugleich Anfängerinnen als Anleitung zur Bereitung dienen können.

Ich bin weit entfernt, dieses Buch als eine eigene Arbeit hoch stellen zu wollen; allein das darf ich sagen, daß mit Ausnahme einiger Rezepte, Alles von mir selbst nach und nach erprobt, verbessert und zusammengesezt ist und, daß ich nur solche aufgenommen, von deren Richtigkeit ich überzeugt bin. Eben dieses bewog mich, den wiederholten Anforderungen meiner Freundinnen und Bekannten nachzugeben und meine Rezepte und wirthschaftlichen Erfahrungen für den Druck zu bearbeiten, welche ich hiermit der Deffentlichkeit übergebe.

Daß ich so lange damit gezögert, wollen meine geschätzten Subscribenten gütigst entschuldigen. Die nöthige Ausführlichkeit in Beziehung auf Anfängerinnen erforderte viel mehr Zeit und Mühe, als ich es mir gedacht hatte, und hinderte die frühere Beendigung dieses Buches.

Möge es nun bei geschickten Hausfrauen eine freundliche Aufnahme finden und jungen Anfängerinnen so nützlich werden, als ich es wünsche.

Sprockhövel, im November 1844.

---

S. D.

## Vorwort zur zweiten Auflage.

---

Es ist mir eine große Freude, so viele günstige Urtheile geschickter Hausfrauen über dieses Buch zu vernehmen und dasselbe so stark verbreitet zu sehen, daß es schon nöthig wurde, eine zweite Auflage zu veranstalten.

Ich habe das Ganze noch ein Mal durchgearbeitet, Manches zweckmäßig verändert, Bemerkungen hinzugefügt und noch viele Rezepte von neuen und feinen, so wie auch von einfachen und gewöhnlichen Gerichten aufgenommen. Zugleich ist dafür gesorgt, die neue Auflage so viel als möglich, rein von Druckfehlern erscheinen zu lassen, und so darf ich denn hegen, daß das Buch auch ferner freundlich aufgenommen und sich recht zuverlässig und brauchbar erweisen werde.

Im August 1845.

S. D.

---

## Vorwort zur dritten Auflage.

---

Der steigende Absatz dieses Buches, verbunden mit dem einstimmigen Urtheil über die Zuverlässigkeit desselben, veranlaßte mich um so mehr, diese meine Arbeit bei nochmaligem genauen Prüfen, durch Verbesserungen, Bemerkungen und Erneuerungen zu bereichern und wünsche ich herzlich, daß auch diese dritte Auflage den jungen Damen, die dies Buch als Rathgeberin wählen und sich zu aufmerksamen Köchinnen und Hausfrauen heran bilden wollen, willkommen sein und recht nützlich werden möge.

Im August 1846.

S. D.

---

## Einleitung.

---

Obgleich Manche glauben, daß ein Kochbuch für einen Haushalt eine ganz überflüssige und zum Luxus reizende Anschaffung sei, so widerlegt sich dies sicher bei solchen Büchern von selbst, welche von einer sparsamen Hand, die zu geben und zu nehmen weiß, geschrieben sind. Die junge, unerfahrene Hausfrau, die eine außergewöhnliche Speise bereiten will, gebraucht sicher viel mehr an kostbaren Zuthaten, als nöthig ist und muß oft unglückliche Versuche theuer bezahlen. Dies wird sie dadurch vermeiden, wenn sie die Erfahrungen, die in einem zweckmäßig eingerichteten Kochbuche mit zuverlässigen Rezepten, worauf ich bei der Ausarbeitung dieses Buches hauptsächlich mein Augenmerk gerichtet habe, niedergelegt sind, benutzt.

Wo die Verhältnisse der Art sind, daß die junge Hausfrau dergleichen nicht selbst zu besorgen hat, ist es jedenfalls sehr zu empfehlen, wenn sie sich mit alle Dem bekannt macht, was zur Küche gehört, damit sie ihren Untergebenen nicht in die Hand falle.

Ich erlaube mir daher, die jungen Damen, welche dieses Buch als Leitfaden gewählt haben, hier gleich in der Einleitung mit den nothwendigen Anforderungen bekannt zu machen, die an eine aufmerksame Köchin und gute Hausfrau gestellt werden.

Die Erste, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist Reinlichkeit, die ich allen jungen Anfängerinnen freundlich anempfehle; indem dieselbe bei der ersten Gewöhnung mit Leichtigkeit sich einübt. Es gehört dazu Sauberkeit der Hände, Reinlichkeit der Küchengeräthe, Anrichten oder Tische, große Reinlichkeit im Waschen oder Spülen der Gemüse, wie überhaupt in dem, was zum Kochen gehört.

Die Zweite ist Sparsamkeit. Diese läßt sich sowohl bei den feineren, als gewöhnlichen Speisen anwenden. Das Uebermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, benimmt ihnen aber wohl das Feine und verdirbt manche gute Schüssel. Sparsamkeit besteht ferner im Benutzen aller Kleinigkeiten, die die Küche mit sich bringt, so wie im zweckmäßigen Verwenden der Reste, die in andern Gestalten oft wieder angenehme Gerichte liefern.

Die Dritte ist Achtsamkeit und Ueberlegung, die darin besteht, die Speisen zur rechten Zeit zu Feuer zu bringen, die Töpfe ja nicht tiefer in's Feuer zu stellen, als es die darin befindlichen Speisen erfordern, weil grade dadurch, wenn auch alle übrige Achtsamkeit angewandt wird, sowohl Suppen, als Gemüse und Fleischspeisen einen Nebengeschmack erhalten. Das Feuer muß gehörig besorgt werden, daß die Speisen weder zu stark, noch zu wenig kochen, oder gar aus dem Kochen kommen, damit sie im ersten Fall vor Anbrennen gesichert, im zweiten nicht un-  
gahr zu Tische gebracht werden.

Die Vierte: daß man, ehe man ein Gericht zu machen anfängt, die nöthigen Erfordernisse dazu heran holt und mit ruhiger Ueberlegung vorarbeitet, damit sich später die Arbeit nicht häufe und man Zeit gewinne, auch auf das feine Anrichten der Speisen die nöthige Sorgfalt zu verwenden, indem oft die schmackhaftesten Gerichte durch un-

ordentliches Anrichten ihren Werth verlieren. Dann gehört noch dazu, daß man während des Kochens für kochendes Wasser Sorge, damit nöthigenfalls kochendes, aber kein kaltes Wasser zu den Speisen braucht gegossen zu werden, und um auch beim Anrichten die Schüsseln, besonders die zu den Braten, damit erwärmen zu können. Durch das Erwärmen im Ofen verlieren solche ihre Weiße, und es gibt der Glasur des ordinären Porzellans leicht kleine Risse.

Die Bestandtheile der vorkommenden Rezepte sind zwar so viel, als möglich ist, genau angegeben; doch bemühe man sich, das Augenmaß, besonders bei allen Speisen, bei welchen kein Verhältniß angegeben werden kann, zu gebrauchen und zu beachten.

Auch sei man bei der Bereitung eines Gerichtes nicht ängstlich, wenn diese oder jene Würze fehlt, man kann dies nach Belieben halten und es ist ja auch nicht gesagt, daß die angegebenen Zuthaten grade einem Jeden zusagen; nur richte man sich bei den Hauptsachen genau nach der Angabe. Man sei aber vorsichtig mit dem Würzen des Salzes und besonders des Pfeffers, der im Uebermaß angewandt der Gesundheit sehr nachtheilig sein soll. Das Gehörige will jede gelungene Speise haben, das Zuviel aber benimmt ihr das Natürliche.

Beim Ankauf der Lebensmittel wähle man wo möglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vortheil zufließt, weil man zur Unzeit viel mehr bezahlen muß. Zugleich sehe man auf gute Sachen, kaufe das Beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter und Mehl, und obgleich solches theurer bezahlt werden muß, so wird man doch beim Verwenden finden, daß es immerhin billiger ist, als die schlechtern, wohlfeiler bezahlten Lebensmittel, und sicher werden sie auch der Gesundheit

zuträglicher sein. Man sei aber eben so sparsam bei größeren, als kleineren Vorräthen, wodurch sonst der Vortheil des größeren Ankaufes verloren ginge; sei auch darauf bedacht, die Vorräthe gehörig zu bewahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen; damit nicht das Geringste verderbe und Alles verständig angewandt werde.

Endlich möchte ich noch freundlichst darum bitten, die Bemerkungen, die den Hauptabschnitten voran gehen, nicht zu übersehen, da grade diese Winke enthalten, durch welche beim Kochen Mißgriffe, die aus Unkunde oft gemacht werden, selbst dann — wenn ein Rezept die Bestandtheile richtig angibt, sicher verhütet werden.

§. 2.

## Inhaltsverzeichnis.

### A. Allgemeine Vorbereitungsregeln.

	Seite		Seite
1. Etwas über die Kochgeschirre	1	23. Braune Butter	11
2. Von der Vorrichtung des Geflügels zum Kochen und Braten	1	24. Schmelzbutter für Gebäckenes zu bereiten	12
3. Vom Spicken	5	25. Petersilien-Butter	12
4. Vom Auslösen der Knochen des Geflügels	5	26. Ein gutes Fett	12
5. Erkennungszeichen des alten Geflügels	6	27. Feiner Gewürz-Extract an Ragouts	12
6. Farce von Wild oder Schweinefleisch zu Pasteten	7	28. Soja von Champignons	13
7. Farce von Rindfleisch	7	29. Dragon-Essig	13
8. Farce von Kalbfleisch für Suppen- und Ragout-Klöße anzuwenden	7	30. Eingekochte Kräuter. Zusatz an Saucen	14
9. Farce von Semmel. Portion für eine Kalbsbrust	7	31. Kräuter-Pulver an Ragouts	14
10. Farce von Mandeln. Portion für einen Puter	8	32. Küchenspfeffer	14
11. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout	8	33. Kerry-Pulver	14
12. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout	8	34. Glancé zum Fleisch glanciren	14
13. Morcheln	9	35. Zucker zu läutern	15
14. Trüffeln	9	36. Zucker braun zu machen	15
15. Champignons	9	37. Klare mit Hefen in Schmelzbutter zu backen	15
16. Widder zum Fricassée	9	38. Klare von Eiern	15
17. Gefüllte Krebsnasen	10	39. Klare von Wein	16
18. Spargel	10	40. Schnee zu schlagen	16
19. Kastanien	10	41. Mandeln zu stoßen	16
20. Pistazien	11	42. Butter zu Schaum zu rühren	16
21. Austern	11	43. Mehl zu schwinzen	17
22. Krebsbutter	11	44. Mehl braun zu machen	17
		45. Hirschhorn zu kochen	17
		46. Hausenblase aufzulösen	17
		47. Stand von Kalbsfüßen zu bereiten	18
		48. Bierhefe zu wässern	18

	Seite		Seite
49. Semmel zu braten für Suppen und Klöße	19	58. Ein vorzügliches Gänsefett zu bereiten	21
50. Korinthen zu reinigen	19	59. Gute Butter zu machen	21
51. Reis zu reinigen und zu blangiren	19	60. Vom Verbessern stark gewordenen Butter	22
52. Echten Sago zu reinigen	19	61. Rohen Schinken zu schneiden	22
53. Scorzonern oder Schwarzwurzeln zu reinigen	19	62. Ein gutes Kartoffelmehl zu bereiten	22
54. Wurzelwerk zu Fleischsuppen und andern Speisen vorzurichten	20	63. Tafelsalz zu machen	23
55. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Fricassées mit Eiern	20	64. Muscheln und Krebse schnell fett zu machen	23
56. Vom Blangiren	20	65. Wachspapier. Zum Zubinden eingemachter Früchte in Ermangelung der Blasen	24
57. Eine gute Bräse zu machen	20	66. Vom Aufbewahren verschiedener Artikel	24

## B. Suppen.

### I. Fleischsuppen.

1. Klare weiße Rindfleischsuppe	26
2. Rindfleischsuppe mit Perlgerste oder Reis	27
3. Schnell gemachte Rindfleischsuppe	27
4. Klare braune Rindfleischsuppe	27
5. Eine gute Suppe von Bratenjus	28
6. Kalbfleischsuppe	28
7. Kalbfleischsuppe für Kranke	28
8. Suppe von Widder (Kalbsmilch)	29
9. Hammelfleischsuppe	29
10. Hühnersuppe	29
11. Taubensuppe für Kranke	30
12. Krebsuppe	30
13. Nalssuppe mit Bouillon	30
14. Nalssuppe mit Wasser	31
15. Fischsuppe	31
16. Mock-Turtle-Suppe	31
17. Mock-Turtle-Suppe einfacher zubereitet	32
18. Kerry-Suppe	32
19. Hasensuppe von einem ganzen Hasen	32

20. Hasensuppe von übriggebliebenem Hasenbraten	33
21. Einfache Hasensuppe, oder andere braune Suppe	33
22. Feldhühnersuppe	34
23. Krammetvögelsuppe	34

### II. Suppen von Feldfrüchten oder Kräutern.

24. Kartoffelsuppe	34
25. Suppe von jungen Gemüsen	35
26. Suppe von jungen Erbsen	35
27. Suppe von zu hart gewordenen Erbsen	35
28. Suppe von getrockneten Erbsen	35
29. Weiße Bohnensuppe	36
30. Linsensuppe	36
31. Sauerampfersuppe	36
32. Korbelsuppe für Kranke passend	37
33. Kräutersuppe	37

### III. Wein- und Biersuppen.

34. Weiße Weinsuppe	37
35. Schaumsuppe von weißem Wein	38

	Seite
36. Sago-Suppe mit rothem Wein	38
37. Suppe v. Perlgerste (Graupen) mit weissem Wein	38
38. Grieismehlsuppe mit Wein	38
39. Schaumbiersuppe	39
40. Biersuppe mit Rosinen	39
41. Schnell gemachte Biersuppe	39
42. Biersuppe mit Brod	39
43. Biersuppe mit Milch	40

#### IV. Milch- und Wasser- suppen.

44. Milchsuppe	40
45. Grieismehlsuppe mit Milch	40
46. Nudelsuppe mit Milch	40
47. Reissuppe mit Milch	41
48. Suppe von feiner Gerste (Graupen)	41
49. Suppe von echtem Sago mit Milch	41
50. Suppe von Kartoffelsago mit Milch	41
51. Buchweizen - Grütze mit Milch	41
52. Chocoladensuppe	42
53. Gebrannte Mehlsuppe	42
54. Buttermilchsuppe mit Mehl	42
55. Buttermilch mit feiner Perlgerste (Graupen) auch für Kranke passend	42
56. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen)	42
57. Mehlsuppe	43
58. Grieismehlsuppe	43
59. Gerstensuppe für Kranke	43
60. Suppe von Hafergrütze für Kranke	43
61. Auf andere Art für Kranke	43
62. Zwiebacksuppe für Kranke	44
63. Brodsuppe für Kranke passend	44
64. Eine gute Krankensuppe bei rother Ruhr und Diarrhöe	44

#### V. Obstsuppen.

	Seite
65. Zitronensuppe, auch für Kranke passend	44
66. Erdbeersuppe	45
67. Suppe von frischen Kirschcn	45
68. Suppe von getrockneten Kirschcn	45
69. Apfelsuppe, für Kranke passend	45
70. Desgleichen	45
71. Apfelsuppe mit Korinthen	46
72. Apfelsuppe mit Anis	46
73. Suppe von frischen Zwetschen	46
74. Brüllensuppe für Kranke	46
75. Suppe von getrockneten Zwetschen	46
76. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschen; eine gute Krankensuppe	46
77. Hagebuttensuppe, für Kranke passend	47
78. Auf andere Art	47

#### VI. Kalteschalen.

79. Wein-Kalteschale	47
80. Apfelsinen-Kalteschale	47
81. Aprikosen-Kalteschale	47
82. Kirsch-Kalteschale	48
83. Erd- oder Himbeer-Kalteschale	48
84. Sago- oder Reis-Kalteschale	48
85. Bier-Kalteschale	48
86. Westphälische Kalteschale	49
87. Kalte Höllundermilch	49
88. Milch-Kalteschale	49
89. Auf andere Art, eine angenehme Abendsuppe, warm und kalt	49
90. Milch-Kalteschale mit geschlagener Sahne	50
91. Geschlagene Sahne	50
92. Geschlagene saure Milch	50

## C. Fische.

## I. Flußfische.

	Seite
1. Regeln bei der Zubereitung der Fische	50
2. Frischer Lachs zu kochen	51
3. Lachs in gelber Sauce	52
4. Marinirter Lachs	52
5. Aal blau zu kochen	52
6. Aal kalt mit Del und Essig	53
7. Gestovter Aal	53
8. Gebratener Aal	53
9. Aufgerollter Aal	53
10. Gefüllter Aal	54
11. Aal zu mariniren	54
12. Forellen blau zu kochen	54
13. Karpfen blau zu kochen	55
14. Karpfen mit rothem Wein	55
15. Karpfen mit polnischer Sauce	55
16. Gefüllter Karpfen	56
17. Ganzer Karpfen gebacken	57
18. Kalter Karpfen mit Sauce	57
19. Marinirter Karpfen	57
20. Barsch zu kochen auf holländische Art	58
21. Barsch auf deutsche Art	58
22. Auf andere Art	58
23. Bärtsche mit Capern-Sauce	58
24. Hechte zu kochen mit Meerrettig oder Butter	58
25. Hechte auf englische Art	59
26. Hechte auf sächsische Art	59
27. Gedämpfter Hecht	59
28. Hecht mit gelber Sauce	60
29. Farcirter Hecht	60
30. Gebackener Hecht	61
31. Schleien blau zu kochen	61
32. Gefüllte Schleien	61
33. Gedämpfte Schleien	61
34. Quappen zu kochen	62
35. Gebackene Quappen	62

36. Gebackene Barben	62
37. Marinirte Neunaugen	62

## II. Seefische.

38. Stoddsfisch zu kochen	63
39. Laberdan - -	63
40. Schellfisch - -	64
41. Schellfisch zu stoven	64
42. Schellfischschwänze zu backen	64
43. Frischen Kabeljau zu kochen	65
44. Kabeljau - Schwanz oder Kopf zu stoven	65
45. Kabeljau - Schwanz zu braten	65
46. Gesalzenen Kabeljau zu kochen	65
47. Dorsche zu kochen	65
48. Tarbutte und Steinbutte	66
49. Butte oder Schollen	66
50. Gebackene Butte	66
51. Seezungen (Tong) zu kochen	66
52. Gebratene Seezungen mit Zitronensaft	67
53. Stinte mit saurer Sauce	67
54. Stinte zu backen	67
55. Bücklinge zu braten	67
56. Frische Häringe zu braten	68
57. Gesalzene Häringe zu räuchern	68
58. Marinirter Haring	68
59. Häringe wie Neunaugen zubereitet	68
60. Hummer zu kochen	69
61. Gernalen - -	69
62. Krebse - -	69
63. Austern zu braten	69
64. Muscheln zu kochen	70
65. Bignets von kaltem Fleisch	70

## D. Gemüse.

1. Regeln beim Kochen der Gemüse	70	3. Auf andere Art	72
2. Scorzoner oder Schwarzwurzeln	72	4. Rosenkohl	72
		5. Sprossen Kohl (von grünem und braunem Kohl)	73

	Seite		Seite
6. Schmalz- oder Butterkohl	73	51. Auf andere Art	87
7. Spinat	73	52. Herbst-Rüben	87
8. Portulac	74	53. Teltower-Rüben	87
9. Nelle	74	54. Dittersberger Rüben	88
10. Sauerampfer	74	55. Steckrüben oder Kohlrabi in der Erde	88
11. Spargel zu kochen	74	56. Steckrüben auf gewöhn- liche Art zubereitet	88
12. Gestovter Spargel	75	57. Grüner oder brauner Kohl ganz gekocht nach Bremer Art	89
13. Spargel mit jungen Wur- zeln (Möhren)	75	58. Kurzer Kohl	89
14. Hopfen	75	59. Geschnittener Kohl	89
15. Rübstiel	75	60. Sauerkraut (Eingemach- ter Kappus)	89
16. Mairüben	76	61. Sauerkraut mit Hecht	90
17. Junge Wurzeln (Möhren)	76	62. Sauerkraut für den ge- wöhnlichen Tisch	90
18. Junge Wurzeln mit Erbsen	76	63. Eingemachte Endivien	91
19. Junge Erbsen	77	64. Eingemachte Schneidboh- nen	91
20. Ein Gesellschafts-Gemüse von Allerlei	77	65. Eingemachte Salatbohnen	91
21. Rücken mit jungen Erbsen und Krebsen angerichtet	78	66. Eingemachtes Stielmus	91
22. Zuckererbsen	78	67. Getrocknete Prinzessen- Böhnchen	91
23. Spargelerbsen	79	68. Getrocknete Schneidboh- nen	92
24. Große Bohnen	79	69. Getrocknete gelbe Erbsen	92
25. Kohlrabi auf der Erde	79	70. Weiße Bohnen	92
26. Gefüllte Kohlrabi	80	71. Linsen	92
27. Blumenkohl	80	72. Kartoffeln zu kochen	93
28. Artischofen	80	73. Kartoffeln mit verschiede- nen Saucen	93
29. Salat- oder Spargelbohnen	81	74. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst	93
30. Brech-Salatbohnen	81	75. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusam- men gebraten	93
31. Schneid- oder Vietabohnen	81	76. Härings-Kartoffeln	94
32. Nachlese. (Blindhuhn)	81	77. Schinken-Kartoffeln	94
33. Wirsing (Savoyenkohl)	82	78. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt, auf holl. Art	95
34. Ente in Wirsing	82	79. Lorbeer-Kartoffeln	95
35. Rother Kohl	83	80. Gebratene Kartoffeln	95
36. Gedämpfter weißer Kohl	83	81. Kartoffel-Mus	95
37. Weißer Kohl mit Rind- fleisch gekocht	83	82. Gestovte Scheibenkartof- feln	96
38. Gefüllter Kohlkopf	83	83. Kartoffeln mit Aepfel	96
39. Gestovter Sellerie	84	84. Kartoffeln mit frischen Br- aten	96
40. Gefüllter Sellerie	84		
41. Gestovte Zwiebeln	84		
42. Gestovter Borrei	84		
43. Gestovte Endivien	85		
44. Gestovte Gurken	85		
45. Gefüllte Gurken	85		
46. Gemüsegurken	85		
47. Frische Champignons	86		
48. Auf andere Art	86		
49. Champignons zu braten	86		
50. Herbst-Wurzeln (Möhren) zu kochen	87		

	Seite		Seite
85. Kartoffeln in der Schale gebraten	96	91. Gebratene Kartoffel-Bäll- chen	98
86. Kartoffelscheiben	96	92. Kuchen von kalten Kar- toffeln	98
87. Gute Reibekuchen mit Hefen	97	93. Kartoffeln-Mudeln, (vor- züglich)	98
88. Feiner Kartoffelpannkuchen	97		
89. Reibekuchen	97		
90. Auf andere Art	98		

## E. Puddings.

1. Vom Kochen der Puddings	99	24. Mehl-Pudding mit Weißbrod	107
2. Plumm-Pudding	100	25. Schwarzbrod - Pudding mit Butter	107
3. Ein sehr guter Plumm- Pudding mit Weißbrod	100	26. Schwarzbrod - Pudding ohne Butter	107
4. Neuer aufgerollter engli- scher Pudding	101	27. Schwarzbrod - Pudding mit Mandeln	108
5. Englischer Aepfel-Pudding	101	28. Prinzenregenten - Pudding	108
6. Reis - Pudding mit Ma- cronen	102	29. Weißbrod-Pudding	108
7. Reis - Pudding mit Ros- sinen	102	30. Auf andere Art	109
8. Reis-Pudding mit Zwie- back	102	31. Pudding von saurer Sabne	109
9. Griesmehl-Pudding	102	32. Obst-Pudding	109
10. Korinthen-Pudding (vor- züglich)	103	33. Mehl-Pudding mit ge- kochten Birnen ange- richtet	109
11. Weißer Sago-Pudding	103	34. Trauben-Pudding	110
12. Brauner Sago-Pudding	103	35. Jan im Sack	110
13. Portugiesischer Pudding	103	36. Fleisch-Pudding; warm und kalt zu geben	110
14. Schwamm-Pudding	104	37. Stodfisch-Pudding	111
15. Pudding von Faden-Ma- cronen	104	38. Kalter Sago-Pudding	111
16. Bisquit-Pudding warm u. kalt zu geben	104	39. Kalter Zitronen-Pudding	111
17. Chocoladen - Pudding warm u. kalt zu geben	105	40. Kalter Wein-Pudding	112
18. Zwieback-Pudding	105	41. Kalter rother Pudding	112
19. Zwieback - Pudding mit Johannisbeeren oder Kir- schen	105	42. Kalter Mandel-Pudding	112
20. Kartoffel-Pudding	105	43. Kalter Aepfel-Pudding	112
21. Krebs-Pudding	106	44. Kalter rother Reismehl- Pudding	113
22. Feiner Mehl Pudding mit Hefen	106	45. Kalter Reis-Pudding mit Zitronen	113
23. Gewöhnlicher Mehl-Pud- ding mit Hefen	106	46. Kalter Reis-Pudding mit Esslagen	113
		47. Ein neuer kalter Pudding aus Baden-Baden	114
		48. Eispudding von Reis	114

## F. Aufläufe.

	Seite		Seite
1. Auflauf von bitteren Macronen	115	18. Apfel-Auflauf auf andere Art	119
2. Sago-Auflauf	115	19. Auflauf von Äpfeln mit Schwarzbrot	119
3. Reis-Auflauf	115	20. Marmeladen-Auflauf	119
4. Chocoladen-Auflauf	116	21. Leipziger Punsch-Auflauf	120
5. Gries- oder Reismehl-Auflauf	116	22. Neuer Auflauf von Äpfeln und Reis	120
6. Mehl-Auflauf	116	23. Eine Schweizer Mittelspeise statt Auflauf	121
7. Herzogs-Auflauf	116	24. Auflauf. Reste von Reis, Puddings und Compots zu benutzen	121
8. Schwarzbrot-Auflauf	116	25. Auflauf mit Parmesan-Käse	121
9. Kartoffel-Auflauf	117	26. Auflauf von Macaroni, Schinken und Käse	121
10. Omelette soufflée	117	27. Auflauf von Macaroni, Schinken u. Käse zu gleichen Theilen (vorzüglich)	122
11. Omelette soufflée auf andere Art	117	28. Haring-Auflauf	122
12. Schaum-Auflauf	118	29. Fleisch-Auflauf	122
13. Auflauf von saurer Sahne	118		
14. Auflauf von saurer Sahne mit Obst	118		
15. Auf andere Art	118		
16. Auflauf von sauren Kirschen	118		
17. Feiner Apfel-Auflauf	118		

## G. Eier-, Milch- und Mehl-Speisen.

1. Eier zu kochen	123	17. Mandelbrei. Eine kalte Schüssel	128
2. Rührei	123	18. Kalte Milchspeise	128
3. Spiegeleier	123	19. Kalte Speise von Reismehl	128
4. Eierkässe	124	20. Blancmanger 1	129
5. Eier-Bladen	124	21. Blancmanger 2	129
6. Schleißche Grieschnitten	124	22. Blancmanger 3	130
7. Schweizer Semmelgericht	125	23. Spanischer Reis. Ein kaltes Gesellschafts-Essen	130
8. Geschlagene Sahne nach Schweizer Art	125	24. Reiskrei. Eine kalte und warme Schüssel	130
9. Saure Kirschen mit Sahne. Ein angenehmes Schweizer-Essen	125	25. Reis mit Äpfeln. Ein warmes Abend-Gericht	131
10. Züricher Rühli	126	26. Reis mit Rosinen. Ein leichtes Essen für Kranke	131
11. Geschlagene Milch	125	27. Ein Abend-Essen von Buchweizengrüpe	131
12. Zerrührte Milch (Barkässe)	126	28. Sehr gute Nudeln. Portion für 8—10 Personen	132
13. Eierschaum	126	29. Mehl-Gräupchen zu machen	132
14. Schneeball in einer Vanillen-Sauce	127		
15. Auf andere Art	127		
16. Milch-Schneebälle für den täglichen Tisch	128		

	Seite		Seite
30. Ein Pfannkuchen von gekochten übergebliebenen Nudeln	132	41. Apfelscheiben in Schmalz gekocht, oder in einer Pfanne gebacken	136
31. Macaronen oder Nudeln mit Parmesankäse	133	42. Ohrseige	136
32. Plinzen. Eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat	133	43. Auf andere Art statt einer Torte	137
33. Plinzen von saurer Sahne	133	44. Zwiebäckle mit einer Sauce	137
34. Gefüllte Plinzen	134	45. Karthäuser-Klöbse	137
35. Pfannkuchen	134	46. Schaumgericht	138
36. Apfelspfannkuchen	134	47. Ein gebackenes Semmel- oder Weißbrod	138
37. Ein feiner Apfelspfannkuchen von vorzüglichem Geschmack	135	48. Gefülltes Semmelbrod	138
38. Zwetschenpfannkuchen	135	49. Semmelkuchen (Arme-Ritter)	138
39. Pfannkuchen von Heidelbeeren (Vickbeeren)	135	50. Ein billiger Semmelkuchen	139
40. Kuchen von Schwarzbrod und Äpfeln (Bettelmann)	136	51. Arme Ritter auf andre Art	139
		52. Omelette (Eierkuchen)	139
		53. Round of Beef-Omelette	139
		54. Round of Beef mit Kartoffeln	140

## H. Pasteten.

1. Im Allgemeinen	140	14. Pastete von Rücken (jungen Hahnen) mit Schinken-Farce	149
2. Wild-Pastete mit einem Wassertheig	140	15. Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen	149
3. Reh- und Hirsch-Pastete auf andere Art	142	16. Pastete von ganzen Fischen	151
4. Schüssel-Pastete mit Buttertheig von Hasen, auch wildem Geflügel	142	17. Aal-Pastete	151
5. Pastete von verschiedenen Fleischarten	143	18. Schüssel-Pastete v. Lachs	151
6. Kalte Feldhühner-Pastete	144	19. Pastete von Stockfisch	151
7. Pastete von Krammetzvögeln oder andern kleinen Vögeln	145	20. Stockfisch-Pastete auf andere Art	152
8. Straßburger Gänseleber-Pastete	145	21. Pastete von Macroni mit Schinken	152
9. Eine gute Pastete von Farce	146	22. Schinken-Pastete	153
10. Mock-turtle-Pastete	147	23. Schinken in Reis	153
11. Warme Pastete von Rücken (jungen Hahnen) oder Tauben, auch Kalbfleisch	148	24. Schinken in Madeira-Sauce	153
12. Eine Schüssel-Pastete von obigem Geflügel	148	25. Krebs-Pastete	154
13. Pastete von Rücken u. Tauben mit Kalbfleisch-Farce	149	26. Englische Fleisch-Pastete	155
		27. Englische Obst-Pastete (Apple-Pie)	155
		28. Englische Pastetchen (Mince-Pie)	156
		29. Auf andere Art	156

	Seite		Seite
30. Kleine Pasteten von übergeblichenen Krammetvögeln	156	33. Pastetchen mit Sardellen-Farce	157
31. Geschwinde gemachte Semmel-Pastetchen	157	34. Markt-Pastetchen	157
32. Pastetchen von Blätterteig	157	35. Widder- (Kalbsmilch-) Pastetchen	158
		36. Ausern-Pastetchen	158

## I. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches	159	27. Dönsfleisch-Cotelettes	168
<b>I. Döns- oder Rindfleisch.</b>		28. Charles X.	168
2. Rost-Beef am Spieß gebraten	160	29. Gebratene Fricadelle	169
3. Rost-Beef im Ofen gebraten, (vorzüglich zu empfehlen)	160	30. Fricadelle auf andere Art	169
4. Würbebraten (Dönsbraten) am Spieß	161	31. Gefüllte Fricadelle	170
5. Würbebraten im Ofen	161	32. Kleine schnell gemachte Fricadellen	170
6. Beef à la Mode	161	33. Geschmorte Fleisch-Mou-laden	170
7. Sauerbraten	162	34. Gefochtes Fleisch mit einer Kruste	171
8. Sauerbraten auf eine neue Weise wie Wild zubereitet	162	35. Auf andere Art	171
9. Round of Beef	163	36. Grilladen von Suppenfleisch	171
10. Dönsfleisch in Bier gedämpft	163	37. Eine Schüssel von kaltem Suppenfleisch	171
11. Gedämpftes Dönsfleisch	163	38. Fricadellen von gehacktem Fleisch	172
12. Beef blanc	164	39. Hachée statt Fleischwurst	172
13. Beefsteaks	164	40. Fleisch mit Nüssen	172
14. Beefsteaks auf andere Art	165	41. Ragout von gekochtem Rindfleisch	172
15. Geschmorte Beefsteaks	165	42. Saure Kollen zu braten	173
16. Beefsteaks in einem zugeklebten Topfe	166	43. Auf andere Art	173
17. Escalopps als Beilage	166	44. Gahr zu braten	173
18. Escalopps mit Senf-Sauce	166	45. Rindfleischwurst zu braten	173
19. Klopps mit Sardellen-Sauce	166	46. Pöckelfleisch zu kochen	173
20. Klopps zu Kartoffeln	167	47. Rauchfleisch	173
21. Ragout von Rindfleisch (Pothast)	167	48. Geräucherter Zunge	174
22. Dönszunge als Voressen	167	<b>II. Kalbsfleisch.</b>	
23. Zunge als Beilage	167	49. Gefüllter Kalbsbraten am Spieß	174
24. Zunge auf andere Art	168	50. Kalbsbraten im Topf	174
25. Zunge mit einer Sardellen-Sauce	168	51. Kalbsbraten in Buttermilch	175
26. Zungen-Fricassée	168	52. Nieren - Hachée beim Kalbsbraten herum zu reichen	176

	Seite		Seite
53. Krokets	176	87. Farcirte Würstchen von übergebliebenem Kalbfleisch	187
54. Gedämpfte Kalbrisppen	176	88. Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen	187
55. Kalbsbrust zu füllen	177	89. Eingeschnittener Braten wie frischer	187
56. Gestoyte Kalbsbrust als Voressen	177	90. Auf andere Art	187
57. Kalbfleisch zu schmoren	177	91. Ragout von Kalbsbraten	188
58. Gedämpfter Winkelbraten als Voressen	177	92. Braunes Kalbskopfragout für den täglichen Tisch	188
59. Fricandeaux	178	<b>III. Hammelfleisch.</b>	
60. Feines Kalbfleisch-Fricassée	178	93. Hammelkeule oder Ziemer wie Wild zubereitet	188
61. Kalbfleisch - Fricassée mit Scorzonner- oder Schwarzwurzeln	179	94. Hammelkeule auf gewöhnliche Art	189
62. Kalbfleisch - Fricassée mit Blumenkohl	179	95. Geschmorte Hammelkeule	189
63. Gewöhnliches Kalbfleisch-Fricassée	179	96. Lammbraten	190
64. Auf andere Art	180	97. Lammrücken wie Rehziemer zu bereiten	190
65. Ragout von gefülltem Kalbfleisch	180	98. Hammel- und Lamm-Cotelettes	191
66. Ragout von Kalbsgehirn	180	99. Gehackte Hammel-Cotelettes	191
67. Fricadellen	181	100. Lamm-Fricassée mit Capern	191
68. Englisches Kalbskopf- oder Mock-turke-Ragout	181	101. Hammel-Ragout	191
69. Widder (Kalbsmilch)	181	102. Hammel-Ragout von gekochtem Fleisch	192
70. Gefochter Kalbskopf	182	103. Grilladen von Hammelfleisch	192
71. Gebackener Kalbskopf	182	<b>IV. Schweinesfleisch.</b>	
72. Kalbs-Cotelettes	182	104. Gebratener Schinken	192
73. Cotelettes nach Schweizer Art	183	105. Gefochter geräucherter Schinken	193
74. Kouladen von Kalbfleisch nach Schweizer Art	183	106. Schinken in Reis	193
75. Escalops von Kalbfleisch	183	107. Gefüllte Schweinsrippe	194
76. Farcirte Kalbfleischwurst. Ein Schweizer-Gericht	184	108. Ein Spanserkel zu braten	194
77. Gebackene Kalbsfüße	184	109. Schweinesfleisch als Wildpret zu bereiten	194
78. Gestoyte Leber	184	110. Geräucherter Schweinskopf zu kochen	195
79. Ganze Leber im Reß gebraten	185	111. Pöckelfleisch	195
80. Leber-Ragout mit Kräutern	185	112. Würstchen von Schweinesfleisch	195
81. Gebratene Leber mit Sauce	185		
82. Gebratene Leber als Beilage	185		
83. Auf andere Art	186		
84. Gekloppte Leber im Reß gebraten	186		
85. Nierenschnitten	186		
86. Nierenschnitten in einer Klare	187		

	Seite		Seite
113. Schweins-Cotelettes	195	134. Kapaunen zu braten	203
114. Grilladen von Pöckelfleisch	195	135. Eine Puterhenne mit feinem Ragout	203
115. Klopps von Schweinefleisch	196	136. Kapaune à la Braise mit Austern-Sauce	204
116. Schweinswurst zu braten	196	137. Küfen (junge Hühner) zu braten	204
117. Schweinswurst in Bier gekocht	196	138. Tauben zu braten	204
118. Panhas zu braten	196	139. Feines Fricassée von Küfen (jungen Hühnern) Kapaunen oder Tauben	204
<b>V. Wildpret.</b>			
119. Im Allgemeinen und vom passenden Anwenden der verschiedenen Theile des Wildprets	196	140. Ein feines braunes Ragout von Küfen, Tauben oder Ochsenzunge	205
120. Vom Aufbewahren des Wildprets	197	141. Junge Hühner mit einer Sauce	206
121. Obiges Wildpret geschnitten	198	142. Hühner in Reis	206
122. Ragout von Hirsch- oder Rehfleisch	198	143. Ente zu braten	206
123. Reh- und Hirschziemer zu braten	198	144. Enten mit Zwiebeln gedämpft	207
124. Dergleichen Reh- und Hirschkeulen	199	145. Ente mit rothem Wein	207
125. Hasenbraten	199	146. Ente auf französische Art	207
126. Hasenpfeffer	199	147. Gänsebraten	208
127. Wildschweinsbraten	200	148. Gänsefleisch	208
128. Wildschweinskopf	200	149. Gänseweiß (Gänsefleisch in Gelée)	208
129. Kaninchenpfeffer	201	150. Gänse-Ragout	209
130. Froschschenkel zu braten	201	151. Gänsebrüste und Schinken zu räuchern	209
131. Froschschenkel-Ragout	202	152. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner zu braten	210
<b>VI. Zehmes und wildes Geflügel.</b>			
132. Puter zu braten	202	153. Schnepfen und Becassinen	210
133. Puter mit einer Fleisch-Farce	202	154. Kleine Vögel	210
		155. Krammetsvögel	210
		156. Salmis von Schnepfen, Feldhühnern, Krammetsvögeln, auch Enten	210

## K. Gelées und Gefrorenes.

### I. Saure Gelées.

1. Im Allgemeinen	211
2. Saurer Gelée von Kalbsfüßen für jede Art Fleisch und Fisch	212
3. Lachs in Gelée	213
4. Aal in Gelée	213
5. Zubereitung des Fleisches, das zu einer Gelée-Schüssel bestimmt ist	214

6. Beef-Royal	214
7. Kapaunen in Gelée mit Sauce	214

### II. Süße Gelées.

8. Feiner Wein-Gelée	215
9. Wein-Gelée, der weniger kostbar ist	216
10. Punsch-Gelée von Hausenblase	216
11. Zitronen-Gelée	216

	Seite			Seite
12. Blancmanger von Hausen- blase	217	<b>III. Gefrorenes.</b>		
13. Gelée mit allerlei Früchten	217	17. Allgemeine Regeln		218
14. Gelée von Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen oder Erdbeeren	217	18. Vanillen-Eis		219
15. Marmorirter Gelée	218	19. Duitten-Eis		219
16. Fruchtgelée ohne Zusatz von Stand	218	20. Apfelsinen-Eis		220
		21. Punsch-Eis		220
		22. Himbeer-Eis		220
		23. Beilchen-Eis		220

## L. Klöße.

<b>I. Klöße zu Suppen und Fricassées.</b>				
1. Regeln beim Zubereiten der Klöße	221	18. Eine andere Art Weißbrodklöße		225
2. Klöße zu Krebs- und Naluppen	221	19. Kartoffelklöße		225
3. Klöße zu braunen Suppen	222	20. Große Kartoffelklöße		226
4. Klöße von Kalb- oder Hühnerfleisch	222	21. Eine billigere Art Kartoffelklöße		226
5. Mindfleisch-Klöße	222	22. Obstloß von Semmel		226
6. Schwammklöße	222	23. Gebäckene Klöße zu Obst		227
7. Auf andere Art	223	24. Dampfknudeln		227
8. Zwiebackklöße	223	25. Eine andere Art Dampfknudeln		227
9. Griesmehklöße	223	26. Hefenklöße von Mehl		228
10. Eierklöße	223	27. Griesmehklöße		228
11. Weißbrodklöße	224	28. Nepselklöße		228
12. Markklöße	224	29. Kirschklöße		229
13. Lohklöße	224	30. Leberklöße		229
14. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl	224	31. Klöße von Weißbrod und Mehl für den täglichen Tisch		229
15. Kartoffelklöße	224	32. Desgleichen auf Obst gekocht		230
16. Klöße von Eiweißschaum zu Wein-, Bier- und Milchsuppen	225	33. Billige Mehklöße		230
<b>II. Klöße, die mit Brühen oder Obst gegessen werden.</b>		34. Feine Klöße zu gleichen Theilen		230
17. Feine Weißbrodklöße	225	35. Dampfknudeln, die im Ofen gebacken werden		230
		36. Großer Mehklöß. Für einen gewöhnlichen Tisch		231

## M. Crêmes.

1. Charlotte Russe	232	7. Chocoladen-Crème mit Milch	233
2. Wein-Crème	232	8. Roffee-Crème	234
3. Russischer Crème	232	9. Ein vorzüglicher Schweizer-Crème	234
4. Zitronen-Crème	233	10. Vanillen-Crème	234
5. Arrac-Crème	233		
6. Chocoladen-Crème mit Wein	233		

	Seite		Seite
11. Mandel-Crème	235	19. Himbeer-Crème in Affetten	
12. Eier-Crème	235	und Gläser zu füllen	237
13. Auf andere Art	235	20. Crème von Erdbeeren und	
14. Milch-Crème mit Arrac	235	Himbeeren	237
15. Crème von geschlagener		21. Apffel-Crème, kalt zube-	
Sahne (Sillabub), in		reitet	237
Gläser zu füllen	235	22. Erdbeer-Schaum	237
16. Crème von saurer Sahne		23. Arrac-Schaum	237
mit Hausenblase	236	24. Himbeer-Schaum	238
17. Crème von geschlagener		25. Apfelsinen - Schale statt	
Sahne mit Eiweiß, in		Crème, auch als feines	
Gläser zu serviren	236	Compot	238
18. Crème von Rosen	236	26. Erdbeeren mit Apfelsinen-	
		sast	238

## N. Compotes.

1. Apffel ganz zu kochen	238	11. Compote von Melonen	241
2. Apfelschreibchen	239	12. Quitten	241
3. Apfelmus	239	13. Johannisbeeren und Him-	
4. Gebackenes Apfelmus	239	beeren	241
5. Birnen zu kochen	239	14. Stachelbeeren	241
6. Compote von frischen		15. Heidelbeeren (Vickbeeren)	242
Pflaumen	240	16. Brünellen	242
7. Auf andere Art	240	17. Getrocknete Pflaumen	
8. Pflaumen-Compote für den		(Zwetschen)	242
täglichen Tisch	240	18. Auf andere Art	242
9. Pflirsche und Aprikosen	240	19. Auf andere Art	243
10. Reineclaudes	241	20. Getrocknete saure Apffel	243

## O. Salate.

1. Im Allgemeinen	243	14. Weißer Kohl-Salat	249
2. Geflügel-Salat	244	15. Selerie-Salat	249
3. Polnischer Salat	244	16. Roher Salat	249
4. Fisch-Salat	244	17. Gemengter Winter-Salat	249
5. Gemüse-Salat	245	18. Blumen-Salat	250
6. Sardellen-Salat	246	19. Borrei-Salat	250
7. Härings-Salat	246	20. Spargel-Salat	250
8. Härings-Salat für den		21. Hopfen-Salat	250
täglichen Tisch	247	22. Korn-, Brunnkressen- und	
9. Feiner Kartoffel-Salat	247	Bichorien-Salat	250
10. Ein sehr wohlschmeckender		23. Bohnen-Salat	250
Salat auf Schweizer Art	248	24. Salat von eingemachten	
11. Kropf-Salat	248	Gurken	251
12. Gurken-Salat	248	25. Apffel-Salat	251
13. Endivien-Salat	249		

## P. Saucen.

I. Saucen zu Fischen, Fleisch und Gemüsen.		Seite	Seite	
1. Colis statt englischem Soia	251	36. Sauce zu einer Döfse-	259	
2. Eine gute braune Kraft-	252	zunge	260	
3. Eine gute weiße Kraft-	252	37. Auf andere Art	260	
4. Trüffel-Sauce	252	38. Vernalensauce zu ver-	260	
5. Austern-Sauce	253	schiedenen Fischen, beson-		
6. Braune Sardellen-Sauce	253	ders zu Seezungen und		
7. Weiße Sardellen-Sauce	253	Steinbutten	260	
8. Härings-Sauce	253	39. Sauce von Krebsen	260	
9. Kalte Härings-Sauce	254	40. Specksauce	260	
10. Braune Champignonsauce	254	41. Specksauce zu Salat	260	
11. Weiße Champignonsauce	254	42. Warme Sahnesauce	261	
12. Capersauce	254	43. Kastaniensauce	261	
13. Morchelsauce	254	44. Petersiliensauce	261	
14. Krebsauce à l'Anglaise	255	45. Dragonsauce	261	
15. Olivenauce	255	46. Sauce Remoulade	262	
16. Sauce von frischen Gurken	255	47. Eine kalte Fleischsauce	262	
17. Sauerampfersauce	255	48. Kalte Sahnesauce	262	
18. Butter zu Fischen und Kar-	255	49. Saurer Gewürzsenf	262	
19. Saure Eiersauce zu Salat-	256			
bohnen und Kartoffeln	256	<b>II. Wein-, Milch- und Obst-</b>		
20. Saure Eiersauce auf an-	256	<b>Saucen.</b>		
21. Saure Eiersauce mit Sahne	256	50. Weiße Weinsauce	263	
zu Salatböhnchen	256	51. Schaumsauce	263	
22. Senfsauce zu Fisch	256	52. Rumsauce	263	
23. Senfsauce zu Fleisch	256	53. Kalte Punschauce	263	
24. Meerrettigsauce	257	54. Rothe Weinsauce	263	
25. Rohe Meerrettigsauce	257	55. Sagosauce	264	
26. Auf andere Art	257	56. Vanillensauce	264	
27. Zwiebelsauce	257	57. Chocoladensauce	264	
28. Auf andere Art	257	58. Mandelsauce	264	
29. Holländische Sauce	258	59. Milchsauce	264	
30. Desgleichen mit Wein	258	60. Geschlagene Sahne zu	265	
31. Sauce zu gekochten Hüh-	258	Eierkäse	265	
nern	258	61. Kalte Sahnesauce mit	265	
32. Spargelsauce	258	Gelée oder rothem Wein.	265	
33. Sauce zu Blumenkohl	258	Zu Milchspeisen passend	265	
34. Sauce zu Kalbskopf	259	62. Sauce von Johannis-	265	
35. Sauce à la diable, zu wil-	259	beeren	265	
dem Schweinskopf passend	259	63. Kirschsauce	265	
		64. Pagenbittensauce	265	
		65. Schaumsauce von Him-	266	
		beersaft	266	
		66. Himbeersauce	266	
		67. Pflaumensauce	266	
		68. Apfelsauce	266	
		69. Sauce von getrockneten	266	
		Äpfeln	266	

## Q. Backwerk.

## I. Torten und Kuchen.

	Seite		Seite
1. Regeln beim Backen	267	35. Brod-Torte mit Chocolate	280
2. Ein sehr guter Blätterteig	267	36. Sandkuchen Nro. 1.	280
3. Eine andere Art Blätterteig	268	37. Sandkuchen, der etwas weniger locker ist	280
4. Ein Teig zu Torten und Pasteten	269	38. Sandkuchen mit Mandeln	280
5. Ein guter Buttermilch für Torten und Pasteten	269	39. Gewürz-Torte	281
6. Englischer Teig für Torten und kleines Backwerk	269	40. Biscuit	281
7. Mürber Teig zu Allerlei	269	41. Biscuit, der schnell gemacht ist	281
8. Ein sehr guter Sahnteig zu Torten und Pasteten	270	42. Ein guter Böhmischer Semmel-Biscuit	281
9. Pefenteig zu Obstkuchen	270	43. Biscuit mit Chocolate	282
10. Guß zu Kuchen von frischen Zweischen	270	44. Auf andere Art	282
11. Glace oder Zuckerguß für eine Torte oder kleines Backwerk	271	45. Chocolate-Kuchen Nro. 1.	282
12. Zuckerguß unschädlich zu färben	271	46. Chocolate-Kuchen Nro. 2.	282
13. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks	272	47. Corinthenkuchen	283
14. Lübecker Marzipan	272	48. Reiskuchen	283
15. Marseiller Torte	272	49. Mandelknappkuchen	283
16. Englischer Plum-Kuchen	273	50. Noch ein sehr guter Mandelkuchen	284
17. Noch ein guter Plum-Kuchen	273	51. Mandel-Speckkuchen	284
18. Braut-Torte (ganz vorzüglich)	273	52. Küsterkuchen	285
19. Wiener Torte	274	53. Karmeliter-Kuchen	285
20. Aufgelegkuchen, der sich lange frisch hält	274	54. Aniskuchen	285
21. Punsch-Torte von Mandeln	275	55. Macronenkuchen	285
22. Punsch-Torte mit Mehl	275	56. Mandelberg	286
23. Punsch-torte auf andere Art	275	57. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt	286
24. Kenziger aufgerollter Kuchen	276	58. Schweizer Schaumtorte	287
25. Königs- oder Bandkuchen	276	59. Macronen-Schaumtorte	287
26. Mandel-Torte	277	60. Eine andere Schaumtorte	287
27. Mandeltorte mit Weißbrod	277	61. Schwäbische Torte	287
28. Sehr gute Mandel-Torte mit Mehl	277	62. Französische Torte	288
29. Kartoffel-Torte	278	63. Schweizer Torte	288
30. Auf andere Art	278	64. Wellingtons-Torte	289
31. Möhren- oder Wurzeltorte	278	65. Mark-Torte	289
32. Brod-Torte Nro. 1.	279	66. Linzer Torte	289
33. Brod-Torte Nro. 2.	279	67. Spiegellkuchen	290
34. Brod-Torte Nro. 3.	279	68. Blätterteig mit Zitronen-Grème	290
		69. Erdbeertorte mit Vanillen-Grème	290
		70. Stachelbeeren-Torte	291
		71. Johannisbeer- und Himbeer-Torte	292
		72. Johannisbeer-Torte auf andere Art	292
		73. Auf andere Art	292

	Seite		Seite
74. Kirschen-Torte	292	109. Wickelfuchen	303
75. Kirschen-Torte mit einem Guß	292	110. Bremer Klößen	304
76. Confitüren-Torte	293	111. Topffuchen	304
77. Zitronen-Torte mit einem Guß	293	112. Sächsischer Speckfuchen	305
78. Zitronen-Torte von Blät- terteig	293	<b>III. Kleines Backwerk.</b>	
79. Zitronen-Torte mit Reis	293	113. Marschalls-Lörtchen	305
80. Zitronen-Apfeltorte	294	114. Fruchtörtchen von Blät- ter- oder mürbem Teig	305
81. Apfeltorte von Blätterteig	294	115. Gefüllte Fruchtörtchen	306
82. Feine Apfeltorte	294	116. Couverts mit Confitüren gefüllt	306
83. Apfeltorte von mürbem Teig	295	117. Couverts mit Mandeln ge- füllt	306
84. Apfeltorte von Sahnen- teig	295	118. Schweizer Kröppli	306
85. Apfeltorte von Buttermilch mit einem Guß	295	119. Apfel in Blätterteig	307
86. Noch eine sehr gute Apfel- Torte	295	120. Gefüllte Kuchen	307
87. Torte von frischen Zwet- schen	296	121. Blätterteig-Kolatschen	307
88. Torte von getrockneten Zwetschen	296	122. Mandel-Kolatschen	307
89. Apfel- oder Zwetschen- Kuchen von Hefenteig	297	123. Französische Kolatschen	308
90. Waldbeer- oder Heidel- beerkuchen	297	124. Hefen-Kolatschen	308
91. Westphälischer Kaffee- oder Butterkuchen Nro. 1.	297	125. Mailänder Schnitten	308
92. Desgleichen Nro. 2.	298	126. Schweizer Chocoladenbrod	308
93. Desgleichen Nro. 3.	298	127. Quittenwürstchen	308
94. Butterkuchen von feinem Weißbrodteig	298	128. Speculaci oder Theeleiter- chen an den Weihnachts- baum. Nro. 1.	309
95. Schlesiſcher Bränckelkuchen	299	129. Desgleichen Nro. 2.	309
96. Ein sehr guter Schlesiſcher Käsekuchen	299	130. Desgleichen Nro. 3.	309
97. Schlesiſcher Stollen	299	131. Feine Anispläge	309
98. Raumburger Stollen	300	132. Anispläge auf andere Art	309
99. Roll- oder Schneckenkuchen	300	133. Vorzüglich gute Zucker- pläpchen	310
100. Elberfelder Kringel	301	134. Auf andere Art	310
101. Dicker Kuchen	301	135. Frankfurter Pläge	310
102. Feiner Roden- oder Schneckenkuchen Nro. 1.	301	136. Mandelpläge	310
103. Auf andere Art Nro. 2.	302	137. Zimmessterne	310
104. Auf andere Art Nro. 3.	302	138. Mandelspäne auf Oblaten	311
105. Theekuchen	302	139. Mandelschnitten	311
106. Corinthen-Plag	302	140. Louissens Biskuchen	311
107. Ein feiner Puffert	303	141. Eine andere Art Bisk- kuchen	312
108. Ein gewöhnlicher Puffert	303	142. Wiener Zollen	312
		143. Kleines Backwerk in Form eines S	312
		144. Italienische Kuchen	312
		145. Hirschhörner	313
		146. Bassumer Kuchen	313
		147. Zitronenbrod	313
		148. Gebrannte Mandeln	313

	Seite		Seite
149. Muskatiner Mandeln	314	177. Schwanenhälse	321
150. Pfeffermünz	314	178. Zimmt-Nöllchen	321
151. Paisee's ober spanischer Wind	314	179. Feine Neujahr's- ober Fi- serkuchen	322
152. Gefüllte Paisee's	314	180. Auf andere Art	322
153. Süße Macronen	315	181. Schaum-Waffeln	322
154. Bittere Macronen	315	182. Sahnen-Waffeln	322
155. Gewürz-Macronen	315	183. Hefen-Waffeln	322
156. Pomeranzen-Nüsse	315	184. Auf andere Art	323
157. Mandel-Nüsse	316	185. Ballbäuschen von saurer Sahne	323
158. Gewürz-Nüsse	316	186. Ballbäuschen mit Hefen	323
159. Pfeffer-Nüsse	316	187. Ballbäuschen einfacher be- reitet	324
160. Weiße Pfeffer-Nüsse	316	188. Apfel-Ballbäuschen	324
161. Gute braune Pfeffernüsse	316	189. Berliner Pfannkuchen	324
162. Braune Lebkuchen	317	190. Spritz-Gebäckener	325
163. Louissens braune Lebkuchen	318	191. Schneeballen	325
164. Weiße Nürnberger Leb- kuchen	318	192. Butterkränze	325
165. Honigkuchen	318	193. Oberländische Muzen	326
166. Andere weiße Lebkuchen	319	194. Kröpfeln	326
167. Holländische Hylckmacher	319	195. Kröpfeln auf andere Art	326
168. Holländische Moppen	319	196. Kleine Puffertskuchen	327
169. Holländische Krackelinge	319	197. Billige Puffertskuchen von Buchweizenmehl	327
170. Sandtörtchen	319	198. Semmel oder Milchbrod	327
171. Biscuit-Törtchen	320	199. Kleine Milchbröckchen	328
172. Kleine Sahnenkuchen	320	200. Feines Roggenbrod	328
173. Sehr gute Mandelkränze	320	201. Gute Stuten von gekeim- tem Roggen zu backen	328
174. Mandelkränze auf andre Art	320		
175. Eierkränze	321		
176. Windbeutel	321		

## R. Vom Einmachen und Trocknen verschie- dener Früchte und Gewächse.

1. Regeln beim Einmachen der Früchte	329	11. Aprikosennus	334
2. Brantweins-Früchte nach französischer Art	330	12. Pflirsche in Zucker	334
3. Reineclaudes, Aprikosen u. Pflirsche in Brantwein	331	13. Reife Reineclaudes in Zucker	334
4. Mirabellen in Cognac	331	14. Quitten einzumachen	334
5. Quitten in Cognac	331	15. Quitten-Gelée	335
6. Getrocknete franz. Cathari- nenpflaumen in Cognac	332	16. Quitten-Mus	335
7. Kirschen in Brantwein	332	17. Quitten-Brod	335
8. Obst wie frisches Compote einzumachen	332	18. Apfelsinen-Schalen in Zucker	335
9. Reife Aprikosen in Zucker	333	19. Berberitzen in Zucker	336
10. Aprikosen in Essig	333	20. Berberitzen-saft statt Zitro- nen-saft zu benutzen	336
		21. Grüne Bohnen mit Zucker einzumachen	336

	Seite		Seite
22. Deutscher Ingwer	337	57. Dreisajt. Ein erquickendes	
23. Bergamottbirnen einzumachen	337	Getränk für Kranke	348
24. Wallnüsse einzumachen	338	58. Himbeeren einzumachen	348
25. Hagbutten einzumachen	338	59. Himbeermus	348
26. Melonen einzumachen	339	60. Himbeersajt	349
27. Kürbis einzumachen	339	61. Himbeer-Essig	349
28. Pflaumen (Zwetschen) ohne Schale einzumachen, ganz vorzüglich	339	62. Auf andere Art	349
29. Pflaumen (Zwetschen) in Essig	339	63. Preiselbeeren einzumachen	349
30. Pflaumen (Zwetschen) in Rothwein und Essig	340	64. Preiselbeeren auf eine neue Weise einzumachen	350
31. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine einzumachen, vorzüglich gut	340	65. Preiselbeersajt	350
32. Pflaumen (Zwetschen) in Zucker	340	66. Apfel-Gelée	350
33. Pflaumenmus	341	67. Kirschkäpfel-Gelée von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe	351
34. Kirschen in Zucker	341	68. Süße Gurken	351
35. Auf andere Art	341	69. Aufgerollte Gurken	352
36. Weiße Perzikirschen in Essig	342	70. Auf andere Art	352
37. Saure Morellen einzumachen	342	71. Süße Glasgurken	352
38. Kirschen, ein gutes Compot für Kranke	342	72. Russische Gurken	352
39. Kirschsajt	342	73. Kleine Essiggurken	353
40. Kirschenmus	343	74. Senzgurken	353
41. Dreimus	343	75. Salzgurken in großen Quantitäten einzumachen	354
42. Erdbeeren einzumachen	343	76. Desgleichen in Töpfer	354
43. Erdbeeren mit Johannisbeeren-sajt einzumachen	344	77. Gurken wie ostindischen Mango einzumachen	355
44. Erdbeermus	344	78. Englische Pickels	355
45. Erdbeeren-Extract	344	79. Kasturz (Capuzinerkresse) einzumachen	356
46. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen	344	80. Perlzwiebeln	356
47. Nispekn	344	81. Carotten (rothe Beeten) einzumachen	357
48. Gelbe Möhren (Wurzeln)	345	82. Champignons einzumachen	357
49. Stachelbeeren, Kirschen u. Heidelbeeren ohne Zucker	345	83. Champignons in Essig	357
50. Stachelbeeren in Zucker	346	84. Champignons zu trocknen	358
51. Stachelbeermus	346	85. Gebratene Quitten zum Desert	358
52. Johannisbeeren einzumachen	346	86. Getrocknete Birnen zum Desert	358
53. Desgleichen ohne Kerne	346	87. Birnen zu Compote zu trocknen	358
54. Johannisbeer- und Himbeer-Gelée	347	88. Brünellen zu trocknen	359
55. Roher Johannisbeergelée	347	89. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine zu trocknen	359
56. Johannisbeersajt	348	90. Apfel zu trocknen	359
		91. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen	359
		92. Weintrauben zu trocknen	359
		93. Quitten zu trocknen	359



## U. Wurstmachen, Einpöckeln und Räuchern des Fleisches.

1. Dicke Sommerwurst (Serrvalatwurst)	379	20. Ragout von Schweinefleisch beim Einschachten anzuwenden	386
2. Kleine Saucissen	380	21. Sauerbraten beim Einschachten	387
3. Westphälische Metwürste	380	22. Vom Ausschmelzen des Fettes beim Einschachten	387
4. Frankfurter Bratwürste	380	23. Fleisch einzupöckeln, welches geräuchert werden soll	388
5. Weiße Wurst zu Butterbrod	380	24. Rohes Ochsen- oder Rindfleisch zu Butterbrod	388
6. Leberwurst zu Butterbrod	381	25. Pöckelfleisch, welches sich wohl ein Jahr ganz rein von Geschmack erhält	388
7. Leberwurst mit Mehl	381	26. Ein einzelnes Pöckelstück zu machen	389
8. Blutwurst	381	27. Pöckelfleisch durch Holzkohlen zu conserviren	389
9. Schwarten-Magen	382	28. Dem Fleische ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben	389
10. Rindfleischwurst	382		
11. Auf andere Art	383		
12. Pinfelwurst	383		
13. Panhas	383		
14. Rindfleisch-Rollen	384		
15. Röllchen von Schweinefleisch in Gelée	384		
16. Sülze von Schweinefleisch	384		
17. Schweinerippchen in Gelée	385		
18. Preßkopf in Gelée	385		
19. Preßkopf	386		

## V. Essig.

1. Obst-Essig	390	3. Johannisbeer-Essig	391
2. Zucker-Essig	390		

## Anhang.

Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft	3	Gabelfrühstücks im Februar, März und April	38
Vom Decken einer großen Tafel	3	Desgl. im Mai, Juni u. Juli	39
Vom Arrangiren einer großen Tafel	5	Desgl. im August, September und Oktober	41
Vom Bedienen einer Tafel	7	Desgl. im November, Dezember und Januar	41
Eingang zu den Essen	9	Gewöhnliche Frühstücks	42
Mittagsessen im Februar, März und April	10	Kaffeegeellschaften. Erste Art	44
Abendessen desgl.	15	desgl. Zweite Art	45
Mittagsessen im Mai, Juni u. Juli	18	desgl. Dritte Art	46
Abendessen desgl.	21	Kleine freundschaftliche Kaffees	46
Mittagsessen im August, September und Oktober	24	Theegeellschaften. Damen-Thees.	
Abendessen desgl.	27	desgl. Erste Art	48
Mittagsessen im November, Dezember und Januar	30	desgl. Zweite Art	49
Abendessen desgl.	34	desgl. Dritte Art	49
Eingang zu Gabelfrühstücks.		Herren- und Damen-Thees.	
(Dejeuné à la fourchette)	38	desgl. Erste Art	49
		desgl. Zweite Art	50
		Thé dansants	51

## A.

# Allgemeine Vorbereitungsregeln.

---

### 1. Etwas über die Kochgeschirre.

Es ist zwar bekannt genug, daß man bei kupfernen Kochgeschirren die größte Vorsicht anwenden muß, damit die darin gekochten Speisen der Gesundheit nicht nachtheilig werden; dennoch scheint es mir keineswegs überflüssig, meinen jungen Anfängerinnen Einiges darüber zu sagen:

Kochgeschirre von Kupfer und Messing müssen gleich nach jedem Gebrauch gereinigt und getrocknet werden; man koche jedoch keine Speisen oder Bestandtheile zu denselben darin, welche Säuren enthalten, weil diese den giftigen Grünspan leicht entwickeln, vorzüglich dann, wenn die Speisen darin stehen bleiben. Eigentlich sollten solche nur dann gebraucht werden, wenn man sie gut hat verzinnen lassen. Sicherer ist es jedenfalls, Kochgeschirre von Eisen zu benutzen; doch darf man auch in diesen nichts über Nacht stehen lassen, am wenigsten solche Speisen, die Säure enthalten. Eisenglasirte und irdene Töpfe sind allen andern vorzuziehen, weil die Speisen darin den reinsten Geschmack behalten. Zur Aufbewahrung derselben nehme man Gefäße von Stein, Porzellan oder Glas.

### 2. Von der Vorrichtung des Geflügels zum Kochen und Braten.

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom Juli bis zum September; Gänse von der Mitte des October bis Mitte Januar; Kapaunen in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen; übrigens gebraucht

man sie durchs ganze Jahr; Küken (junge Hähnen), wenn man sie haben kann.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden! man richte sich dabei nach folgender Angabe. Junge Hühner, Küken und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapauen und Enten einen Tag und Nacht, Puter 2 und Gänse 3 -- 4 Tage hinlegen.

Den Hühnern, Küken, Kapauen und Putern wird die Gurgel abgeschnitten, Enten der Kopf abgehauen, Tauben derselbe abgerissen und den Gänsen wird mit einem spitzen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut in etwas Eißig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen wieder zugebrannt, damit die Federn nicht blutig werden. Alles Federvieh, welches man zum Braten und braunen Ragout bestimmt hat, muß sogleich nach dem Abschachten, wenn es noch warm ist, trocken gepflückt werden, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht reiße. Den Gänsen werden die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht, die größten Federn am Schwanz zurückgelegt, dann gerupft, doch auf der Brustseite nur die obersten Federn, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflückt und aufbewahrt werden können. Darauf wird das Federvieh gesengt, doch sehe man zu, daß es nicht von der Flamme geschwärzt werde. Darauf bestreicht man es mit einer Speckschwarte und reibt mit einem Luche alles Unreine ab. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser abgerieben und die noch daran sitzenden Pilen oder Stoppeln mit einem spitzen Messer herausgezogen.

Das zur Suppe oder zum Fricassée bestimmte Federvieh wird gleich nach dem Abschachten, damit es recht weiß werde,  $\frac{1}{4}$  Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es bei den Füßen, schüttelt es ab und hält es einige Augenblicke in heißes Wasser, und sollten sich die Federn nicht gut ausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch ein Mal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, pflückt es dann behutsam und weidet es auf folgende Weise aus:

Putern, Kapauen und Küken schlägt man vorher den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt, ein zusammen gefaltetes Tuch über die Brust deckt

und mit einem Klopffholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt, daß die Haut nicht verletzt werde, und verfährt dann damit, wie bei allem andern Geflügel.

Man schneidet die Füße im ersten Gelenk ab, scheidet Augen und Ohren mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm, die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht zwischen Hals und Flügel einen kleinen Schnitt, greift mit dem Vorderfinger hinein und zieht den Kropf mit der Gurgel heraus; dann macht man unten am Bauch einen kleinen Querschnitt, — bei Gänsen und Enten indeß einen Schnitt der Länge nach, — greift mit zwei Fingern hinein, und nimmt das Eingeweide behutsam heraus, damit die Oeffnung nicht weiter reiße und die Galle nicht verletzt werde. Zugleich muß man das geronnene Herzblut wegnehmen, die Fettdrüse abschneiden, so wie auch die Stelle, wo der Darm endet. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber getrennt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und die Haut abgezogen. Darauf wird das Geflügel von innen und außen gut gewaschen, aber nicht ausgewässert, abgetrocknet, in eine tiefe Schüssel gelegt und ein Tuch darüber gedeckt, weil es sonst durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch ein Mal leicht abgewaschen und nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber, Herz und Magen, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, werden in den Leib gelegt, weil sie sonst beim Braten austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches jedoch nur bei zahmem Geflügel angewandt wird und bei Allen, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: man greift mit dem Vorderfinger beim Halschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Oeffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brodrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce hinein und näht die Haut wieder zusammen.

a. Der Buter wird auf folgende Weise aufgebogen: die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, die Beine werden in den Querschnitt hinein und durch die zweite Oeffnung hinaus geschoben; dann legt man ihn auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht denselben mit einem hölzernen Spilchen fest, daß er eine gute

Haltung bekomme, nur nehme man sich dabei in Acht, die Brust durch die Spile nicht zu verletzen. Darauf brückt man die Beine nach dem Kopf hin nieder, damit die Brust dadurch hervortrete, und steckt dann eine Spile durch die Keulen, daß dieselben sich fest anschließen. Zuletzt wird der Puter gespickt oder es werden Speckscheiben über die Brust gelegt.

b. Kapaunen, Hühner, Küken und Tauben werden eben so behandelt, nur biegt man bei den drei Ersten den Kopf am Rücken her, und legt ihn unter den Flügel nach der Brust hin. Die beiden Ersteren werden nicht gespickt, die beiden Letzteren nach Belieben gefüllt und gespickt.

Man kann mit Kapaunen, Küken und Tauben auch auf folgende Weise verfahren, wodurch sie ein recht schönes Ansehen erhalten. Die Beine werden in den Leib hinein geschoben, indem man die Haut von allen Seiten durch Hin- und Herschieben los zu machen sucht. Es muß dann aber hinten die Oeffnung zum Ausnehmen durch einen kleinen Schnitt der Länge nach gemacht und derselbe nachher wieder zugenäht werden.

c. Gänse spickt man nicht. Man schneidet, wenn sie nach Angabe gereinigt worden sind, Kopf und Hals, wie auch die Beine im ersten Gelenk weg, haut den Flügel zwei Finger breit vom Körper ab und gebraucht solches, sammt Leber, Lunge, Herz und Magen zum Gänseiswarz (Ragout), dann wird die Gans bis zum Gebrauch auf den Boden gehangen, und wenn sie gebraucht werden soll, nach Angabe gefüllt.

d. Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurück geschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Oeffnung gedrückt. Auch wohl nach Angabe gefüllt.

e. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man beim Pflücken derselben einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit einem Papier zubindet, damit man gleich das Wild erkennt. Dies bei letztern beiden nach Belieben. Die Füße werden nicht, wie bei anderem Geflügel abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen, und die obere Haut derselben abgezogen, indem man sie in heißes Wasser hält. Die Spitze von den Flügeln wird abgeschnitten. Leber und Magen wird nicht benutzt, die Flügel werden gleich wie bei anderm Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten gedreht, damit die Füße nach dem Kopfe hin ge-

richtet sind und dann ein hölzernes Spilchen durch die Schenkel gestochen.

f. Schnepfen und Becassinen werden eben so behandelt, nur nimmt man sie nicht aus und sticht beim Ausbiegen den Schnabel in die Brust.

g. Krametsvögeln, Lerchen und Finken steckt man die Beine kreuzweise durch die Augenhöhlung und nimmt Erstere nicht aus.

### 3. Vom Spicken.

Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen zugleich ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gesalzen sein, noch besser ist der, welcher einen Lustring erhalten hat. Es gehört dazu ein festes Stück, welches man auf ein Küchenbrett legt und mit einem scharfen Messer lang und 3 Finger breit von der Schwarte abschneidet, sägend, nicht drückend in dünne Scheiben theilt, diese glatt aufeinander legt und davon der Breite nach dünne gleichmäßige Streifen abschneidet. Nun steckt man mit der linken Hand ein Speckstreifen in die Nadel, zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraus steht, das zweite Streifen unmittelbar darunter und so fortgeföhren, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen durchgezogen hat, die eine grade Linie bilden. Dann fängt man nebenbei wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, die fein gespickt werden sollen, an beiden Seiten des Rückens der Länge nach herunter 2 Reihen, also 4 im Ganzen; für gewöhnlich sind 2 wohl hinreichend. Bei andern Wildbraten, wie bei Geflügel wird das Spicken auf gleiche Weise gemacht. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gerne von verschiedenen Größen nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Kupfer oder Stahl, recht glatt, rund und hoch genug gespalten sein.

### 4. Vom Auslösen der Knochen des Geflügels.

Dies geschieht meist dann, wenn man dasselbe zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gelee, gewöhnlich; doch auch bei anderem Geflügel. Wenn das Ge-

flügel nach No. 2 rein gepflückt und gesengt worden ist, macht man mit einem scharfen Messer der Länge nach über dem Rücken, dicht an beiden Seiten des Rückgratknorpels her einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe sammt dem Eingeweide heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen herausziehen; doch geschieht dies weniger. Gewöhnlich wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß aber sehr gleichmäßig geschehen, damit dasselbe eine schöne, gewölbte Form erhalte. Darauf wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet. Auch kann man es so gefüllt in einer Bräse gahr machen, und mit einer Krastsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln oder Austern anrichten, auch als Braten geben.

### 5. Erkennungszeichen des alten Geflügels.

Beim Ankauf des Geflügels ist es nöthig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man junges von altem Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, als Fleischspeise aber ungenießbar sind, erkennt man an einem gedrungenem, stärkern Körperbau, härteren Brustknochen, einer sprödern, dickern, sogenannten Hühnerhaut, etwas stumpfern abgenutzten Klauen; Gänse und Enten an stärkern Fußballen, dickerer Schwimmhaut und harten Schnäbeln; Puter an ihren rothen Beinen und den stärkern schwammichten Fleischlappen auf dem Kopf und unter der Kehle.

Nach diesen Erkennungszeichen läßt sich beim Ankauf auch das wilde Geflügel einigermaßen beurtheilen. Ob es frisch ist — das muß hauptsächlich der Geruch bestimmen.

Man kann es vom Augenblick an, wo es geschossen ist, im Herbst in den Federn, kalt und lustig hängend, mehrere Tage ausbewahren; doch muß es gleich, nachdem es geschossen ist, ausgeweidet werden. Zu langes Ausbewahren nach vornehmer Sitte, macht es aber ekelhaft.

Auch sehe man beim Ankauf des zahmen Geflügels darauf, recht fettes zu kaufen, es ist dieses wenigstens  $\frac{1}{4}$  des

Preises mehr werth, so wie es überhaupt keine Ersparniß ist, schlechtes Fleisch billiger zu kaufen.

### 6. Farce von Wild oder Schweinefleisch zu Pasteten.

Zwei Theile Wild ohne Haut und Sehnen, oder 3 Theile mageres Schweinefleisch wird mit einem Theil frischen Speck recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Zitronenschale, Charlotten, Muskat, Pfeffer, Nelken, Dragon, Kapern, alles fein gehackt, nebst etwas im Wasser ausgedrückten Weißbrod, Salz, einigen Eierdottern und dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Alles gut untereinander gerührt, und nach Vorschrift benutzt.

### 7. Farce von Rindfleisch.

Ein halbes Pfund mageres Rindfleisch und 4 Loth Nierenfett werden recht fein gehackt und Salz, Zitronenschale, eine geriebene, in Butter durchgeschmorte, Zwiebel, 4 Loth oder für 2 Pfennige in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod und 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, hinzugegeben. Alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt. Will man die in Butter geschmorte Zwiebel weglassen, so muß man ein Stück frische Butter hinzufügen.

### 8. Farce von Kalbfleisch für Suppen- und Ragout-Klöße anzuwenden.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch wird mit 2 Loth Mark- oder Nierenfett fein gehackt, und 4 Loth zerrührte Butter, Muskat, 4 Loth in kaltem Wasser geweichtes ausgedrücktes Weißbrod und 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und Alles wohl untereinander gerührt.

### 9. Farce von Semmel. Portion für eine Kalbsbrust.

Man rührt 4 Loth Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüthe oder Zitronenschale, Salz, für 1 Egr. in Wasser ausgedrücktes Weißbrod und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion mit etwas fein gehackter Peterilie vermischt, reicht hin, vier Tauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber fein gehackt dazu nehmen.

## 10. Farce von Mandeln. Portion für einen Buter.

Sechs Loth weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüthe, eine Obertasse voll Mandeln fein gestoßen, 2 Obertassen voll geriebenes Weißbrod, etwas gute Sahne und der Eierschaum von 2 Eiern werden leicht durchgerührt.

## 11. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout.

Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es, mit Wasser bedeckt, zu Feuer; schäumt es gut aus und gibt gleich hinzu: eine Sellerieknolle, eine gelbe Wurzel, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, Alles in Stücke geschnitten, kein Salz und läßt es 2 Stunden auskochen. Dann gießt man es durch ein Haarsieb, läßt die Brühe ruhig stehen, schüttet sie später ab, daß der Bodensatz zurück bleibt, und nimmt das Fett ab, ehe man sie zum Ragout verwendet.

## 12. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout.

Zu zwölf Personen nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen eisernen Topf, darauf  $\frac{1}{4}$  Pfund in Scheiben geschnittenen rohen Schinken, oder Sommerwurst, 2 Pfund Rindfleisch, ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorberblättern, einer gelben Wurzel, einer Sellerie- und Petersilienwurzel, ganzes Gewürz, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, es kann das Schlechteste sein, nur nichts vom Kopfe, weil die Jus sonst nicht klar wird. Dies Alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten. Es ist gut, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, wenn es sich ange-setzt hat, mehrere Mal. Nachdem es braun genug ist, gießt man so viel kochendes Wasser zu, als man Brühe, zum Einkochen mitgerechnet, haben muß und läßt es zugedeckt an einer Seite langsam kochen. Das Salz gibt man nicht in die Brühe, sondern erst zum Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und klärt sie vom Fett und Bodensatz.

## 13. Morcheln.

Von frischen Morcheln schneidet man die sandigen Stiele, wäscht und brüht Erstere mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen, schneidet sie in Stücke, wäscht sie mehrere Male in vollem Wasser, bis alles Sandige heraus ist. Die trockenen Morcheln werden mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in einige Stücke. Diese werden dann zum zweiten Mal aufgekocht, herausgenommen und so lange gewaschen, bis das Wasser klar ist. Darauf werden sie wie die frischen Morcheln ausgebrüht, in Butter geschmort, mit Bouillon nachgefüllt und darin gahr gekocht.

## 14. Trüffeln.

Werden 1 — 1½ Tag eingewässert, das Braune abgeschält, in Wasser gekocht, in Butter durchgeschmort und beim Anrichten in die Sauce gegeben. Oder sie werden eine Weile in rothem Weine gekocht, das Braune abgeschält und in der dazu bestimmten Sauce gahr gekocht.

## 15. Champignons.

Von den frischen Champignons zieht man den obern Theil, wie vom Stiele die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze stehenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gahr werden und gibt sie mit dieser Brühe zum Fricassée. — Die getrockneten Champignons muß man eine Stunde im Wasser einweichen, sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und gibt sie, wenn das Ragout oder Fricassée ausgeschäumt ist, hinzu.

## 16. Widder zum Fricassée.

Wird mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt; wenn es warm geworden, abgeschüttet und anderes darauf gegeben, so einige

Masse, bis es weiß geworden ist. Dann legt man es in kaltem Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst aus den andern die fleischigten Theile, schneidet dasselbe in einige Stücke und kocht es  $\frac{1}{4}$  Stunde im Fricassée gahr.

### 17. Gefüllte Krebsnasen.

Die Krebse werden in brausend kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gekocht. Dann bricht man die Schwänze von den Köpfen, macht das Inwendige heraus und füllt sie mit der Farce No. 7, jedoch nimmt man statt Zwiebeln etwas fein gehackte Petersilie dazu. Sie werden  $\frac{1}{4}$  Stunde in Fricassée gekocht oder auch wohl gebraten, und man gibt sie mit den Krebschwänzen erst beim Anrichten hinein. Auch kann man die Farce No. 9 hinein füllen; so auch die Masse, von der man Schwammklöße macht. Dann läßt man solche in kochendem Wasser mit Salz gahr kochen.

### 18. Spargel.

Man schneidet die Köpfe einen Zoll breit ab und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde im Fricassée.

### 19. Kastanien.

Man setzt sie, nachdem ein Kreuz hineingeschnitten ist, mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie gahr kochen, zieht die Schale so wie die darunter sitzende braune Haut davon ab, und gibt sie beim Anrichten in das Ragout.

Kastanien zum Kohl werden, wenn sie auf diese Weise gekocht und abgezogen sind, mit Butter und etwas Zucker gelb, doch nicht hart gebraten.

Kastanien zum Dessert werden, wenn ein Kreuz darin geschnitten worden ist, mit etwas Wasser und Butter fest zugedeckt, zu Feuer gebracht,  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und darauf  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten. Während des Bratens muß man sie zuweilen umrühren.

Zu einer großen tiefen Schüssel voll Kastanien darf man jedoch nicht mehr als eine Obertasse Wasser, nicht weniger, als einen guten Stuch Butter nehmen. Beim Anrichten werden die Kastanien in einem groben Tuch abgerieben.

## 20. Pistazien.

Man setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie aufkochen, zieht die Haut ab und wirft sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ragout kochen.

## 21. Austern.

Die Austern gibt man erst beim Anrichten zum Fricassée oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch das Kochen hart werden.

## 22. Krebsbutter.

Es werden etwa 20 Stück Krebse mit kochendem Wasser ohne Salz zu Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, macht alle Fasern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämtliche Schalen mit 12 Loth Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie zu Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse roth wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser dazu, läßt es eben kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden, kann man die rothe Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse annimmt, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebschwänze gibt man in die Suppe oder zum Fricassée.

## 23. Braune Butter.

Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist. Erst zergeht die Butter, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählig braun. Soll etwas darin braun gemacht werden, so muß die Butter vorher braun sein; das zum Bräunen Bestimmte erhält sonst keine schöne Farbe; doch sei man dabei achtksam, daß dieselbe keinen bränzlichen Geschmack bekomme.

## 24. Schmelzbutter für Gebackenes zu bereiten.

Die Butter, worin man Backwerk kochen will, muß gereinigt sein, sonst wird dieselbe, wenn man solches hinein gibt, schäumig und läuft über. Die Butter wird daher erst auf gelindes Feuer gesetzt und gekocht, bis sie hell und klar ist, dann setzt man sie ruhig hin, daß das Kläuge sich zu Boden setze, nimmt den Schaum ab und gießt das Klare vom Bodensatz in einen steinernen oder irdenen Topf.

Anmerk. Diese Schmelzbutter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unvergleichlich gut. Schweineschmalz ist zum Ausbacken auch sehr gut. Man muß aber ja einen kleinen eisernen Topf dazu nehmen, und hat man viel zu backen, ein Töpfchen mit heißem Schmalz zum Nachfüllen stehen haben, weil sich das Fett ziemlich schnell verbackt. Zur Zeit setzt man von dieser Schmelzbutter etwa 1—1½ Pfund zu Feuer, gibt, wenn sie kocht, das Bestimmte hinein, legt solches, wenn es unten gelb ist, auf die andere Seite und läßt es beim Herausnehmen auf Löschpapier oder auf einigen Schnitten Weißbrod abtröpfeln.

Wirft man ein Stück Ingwer oder gießt einen kleinen Guß Rum in die Butter, so nimmt das Backwerk nicht so viel Fett an. Die Butter kann zwei Mal gebraucht und dann zu passenden Speisen benutzt werden.

## 25. Petersilien-Butter.

Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen und rührt einen guten Theil fein gehackte Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

## 26. Ein gutes Fett.

Ein Pfund Schmalz, ein Pfund ausgeschmolzenes Nierenfett und ein Pfund Butter zusammen aufgekocht, gibt ein gutes Fett zum Kochen aller gröbern Gemüse.

## 27. Feiner Gewürz-Extract an Ragouts.

Die Kerne von 60 Stück reifen Wallnüssen legt man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Luche die Haut

ab, trocknet dieselben und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: ein Loth Muskatblüthe, Nelken, Knoblauch, Ingwer, 2 Loth gelben Senfsaamen, Alles fein gestoßen, das Knoblauch zerschnitten,  $\frac{1}{4}$  Loth ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettig, eine Hand voll Salz, 6—8 Lorbeerblätter; dann kocht man ein Maß guten Weinessig, schüttet ihn erkaltet darauf, bindet den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach Verlauf von 2—3 Wochen von diesem gewürzreichen Saft kleine Flaschen, verkorkt sie und schüttet wieder gekochten und kalt gewordenen Essig nach, der noch wieder kräftig genug wird. Man nimmt von diesem Extract zu einem Ragout für 6 Personen einen kleinen Theelöffel voll statt aller anderen Würze.

## 28. Soja von Champignons.

Man nehme einen guten Theil Champignons, schneide die Wurzeln ab und wasche sie gehörig. Dann schneide man sie ungeputzt in kleine Stücke und gebe sie mit halb gestoßenem Gewürz, als: Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Dragon, Schnittlauch, Basilikum, Charlotten zerschnitten, und nicht zu viel Salz in einen steinernen Napf und lasse es zwei Tage stehen. Dann drücke man die Champignons mit der Hand rein aus, lasse den Saft langsam durch ein sauberes Tuch laufen, setze ihn zu Feuer und lasse ihn langsam wie Syrup einkochen. In Flaschen gefüllt und verkorkt hält sich dieser Extract recht lange und dient dazu: Fleischspeisen und Saucen einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben; nur muß man ihn theelöffelweise anwenden, weil er sehr stark ist.

## 29. Dragon=Essig.

Frisch abgepflückte, ungewaschene Dragonblätter gibt man in eine Flasche, füllt sie mit gutem Essig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Um ihn an Ragouts zu benutzen, mische man zu dem Dragon eine Hand voll Charlotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer.

## 30. Eingekochte Kräuter. Zusatz an Saucen.

Eine Obertasse voll fein gehackte Charlotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thimian, Basilikum, Zitronenschale und ein bis zwei Lorbeerblätter mit 4 Loth Butter werden zu Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem zugebundenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

## 31. Kräuter-Pulver an Ragouts.

Vier Theile Dragon, Basilikum, ein Theil Rosmarin und Salbei werden getrocknet, gestoßen, durchgeseiht und in einem verschlossenen Gefäß aufbewahrt.

## 32. Küchenpfeffer.

Man nehme von folgenden Gewürzen gleiche Theile, etwa von jedem ein Loth: Pfeffer, Nelkenpfeffer, Ingwer, Zimmt, Muskatnuß, dazu 10 — 20 Stück Nelken, stoße Alles recht fein, mische es gut untereinander und bewahre es in einem verschlossenen Glase auf, zum Gebrauch an braunen Suppen, Ragouts und Saucen.

## 33. Kerry-Pulver.

Ein Viertel Pfund Reis wird in einem Topfe unter fortwährendem Rühren gelb geröstet, mit 2 Loth Corcuma, einem Loth Coriander,  $\frac{1}{2}$  Loth weißem Pfeffer, Alles sehr fein gestoßen, vermischt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt. Es wird als Würze zu einzelnen Suppen und Fricassées genommen.

## 34. Glancé zum Fleisch glanciren.

Ein Viertel Maß Bouillon,  $\frac{1}{4}$  Maß Jus und  $\frac{1}{8}$  Maß Bratensatz ohne Salz wird zu Syrup eingekocht, während man es zuweilen umrührt; beim Anrichten wird es warm über Fisch oder ein Stück heiß gemachtes, angeschnittenes Fleisch gestrichen, welches wieder als ein Ganzes zur Tafel gebracht werden soll.

## 35. Zucker zu läutern.

Man tunkt den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Löpschen über Feuer zergehn und schäumt denselben so lange, bis er klar ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar haben, gebe man ein geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

## 36. Zucker braun zu machen.

Zwei Loth Zucker werden in einem kupfernen Gasseröllchen auf's Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun ist; dann gießt man schnell  $\frac{1}{8}$  Maß Wasser dazu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugeforkten Glase zum Färben auf. Mit einem Theelöffel voll färbt man  $\frac{1}{4}$  Maß schön gelb. Man gebraucht diesen Zucker, um braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Farbe zu geben.

Anmerk. Um sich augenblicklich auszuhelfen, kann man eine abgeschauerte Feuerzange glühend machen, ein Stück Candis dazwischen halten und die herabfallenden Tropfen zum Färben benutzen.

## 37. Klare mit Hesen in Schmelzbutter zu backen.

Ein Viertel Pfund feines Mehl wird mit  $\frac{1}{8}$  Maß (einer Tasse voll) warm gemachtem Bier oder Wein, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt, nebst 2 Loth zerlassener Butter, 2 zu Schaum geschlagenem Eiweiß und einem Löffel dicker, oder einem Loth trockener Hesen. (Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem, was man hinein tunkt, hängen bleibt.) Man läßt nun solches aufgehen, tunkt das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es ein Mal umdreht und schön gelb werden läßt.

Anmerk. Man kann zu allen Klaren, die nicht zu Fleischspeisen gebraucht werden, einen Eßlöffel Rum geben.

## 38. Klare von Eiern.

Ein Achtel Maß frische Milch, wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Mehl, 3—4 Eidottern, etwas Salz zerrührt, dann das von

diesen Eiern zu Schaum geschlagene Weiße darunter gemischt, das Bestimmte hinein getunkt und in kochender Schmelzbutte oder Schmalz gebacken.

### 39. Klare von Wein.

Ein Achtel Maß Wein, 2 Loth Butter, 2 Loth Zucker werden heiß gemacht, 6 Loth Mehl darin auf dem Feuer abgerührt, etwas abgekühlt den steifen Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte damit dick bestrichen und in Schmelzbutte oder Schmalz gebacken.

### 40. Schnee zu schlagen.

Um einen recht steifen Schnee zu bekommen, von dem das Gerathen mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das Geringste von den Dottern dazu kommen und schlage es an einem kühlen Ort, mit einem losen Schneebesen oder einer Gabel, am besten auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schnee so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10—15 Minuten erfordert. Etwas Zitronensaft gleich in's Eiweiß geträpelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schnee, nachdem er geschlagen ist, keinen Augenblick stehen lassen, wodurch er wässerig wird.

Soll der Schnee zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen gebraucht werden, so schlage man geriebenen Zucker darunter.

### 41. Mandeln zu stoßen.

Die Mandeln werden in einem Topf mit kochendem Wasser übergossen, worin man sie ein wenig stehen läßt. Dann schüttet man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht und stößt sie theilweise in einem Mörser mit etwas Wasser, Eiweiß oder Arrac nach Vorschrift. Trocken gestossen werden die Mandeln ölig.

### 42. Butter zu Schaum zu rühren.

Ist die Butter stark gesalzen, muß man sie vorher auswachen, kästige Butter langsam schmelzen und abgießen; dann

rührt man die Butter mit einem hölzernen Löffel immer nach einer Seite hin, bis solche weich wird und Blasen wirft.

#### 43. Mehl zu schwitzen.

Man läßt einen Stuch Butter in einem eisernen Topfe zergehen, gibt einige Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es sich hebt. Es muß gahr sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, welche man dazu rührt, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppe, Hasenpfeffer, Ragout oder Fricassée gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Ausschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch das längere Kochen völlig auflöst.

#### 44. Mehl braun zu machen.

Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt dann Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne braune Farbe erhalten hat. Bränzlich aber darf es ja nicht werden.

#### 45. Hirschhorn zu kochen.

Ein Pfund frisches Hirschhorn wird klar gewaschen, in einer Casserole mit 2 Maß kaltem Brunnenwasser zu Feuer gesetzt und 3—4 Stunden langsam gekocht, ohne es zu rühren: weil es durch das Umrühren trübe wird. Darauf läßt man etwas davon kalt werden und wenn es nicht bloß sich hält, sondern recht fest wird, so ist es gut. Man läßt es, ohne es zu drücken, durch ein doppeltes Leinentuch laufen, damit es klar bleibe. Ein Pfund Hirschhorn gibt gewöhnlich  $\frac{1}{4}$  Maß feste Masse und dieses ist hinreichend, ein Maß Gelee zu bereiten.

#### 46. Hausenblase aufzulösen.

Man klopft die noch zusammengerollte weiße blätterige Hausenblase, welche die beste ist, mit einem Hammer weich und locker, so, daß sie sich zerschneiden läßt, bedeckt sie mit

kaltem Wasser, läßt sie über Nacht darin weichen und setzt dieselbe in einer Casserole zu Feuer und kocht sie langsam  $\frac{1}{4}$  Stunde. Sie muß sich beinahe ganz auflösen und steht, wenn sie gut ist, wie helles Wasser aus. Man gibt nun diese Flüssigkeit durch ein loses Tuch und gebraucht sie nach Vorschrift. Je nachdem die Hausenblase benutzt werden soll, wird sie mit Wasser, Milch oder Wein aufgelöst. Fünf Loth gute Hausenblase geben 2 Maß Gelee, sonst aber muß man mehr nehmen.

#### 47. Stand von Kalbsfüßen zu bereiten.

Man nimmt 4—6 Kalbsfüße, je nachdem sie groß sind und man Gelee haben will; setzt sie gut gereinigt, reichlich mit Wasser bedeckt, zu Feuer; schäumt sie gut aus und läßt sie 3—4 Stunden langsam kochen, bis sie zerfallen. Dann gibt man die Brühe, die gut eingekocht sein muß, durch ein Haarsieb; stellt sie bis zum andern Tage hin, wo man das Fett rein davon nimmt und den Bodensatz vom Stand abschneidet. Zu einem halben Maß, an Gewicht 1 Pfund, von diesem gereinigten Stand, gibt man  $\frac{3}{4}$  — 1 Maß Flüssiges zum Umstürzen. Die Bereitung des Gelees findet man in R.

#### 48. Bierhefe zu wässern.

Die Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb geschüttet, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sie sich gesenkt, schüttet man das braune Wasser ab und frisches darauf und rührt sie nochmals um, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Man kann sie mehrere Tage aufbewahren, wenn man täglich das Wasser abgießt, und frisches, ohne sie wieder zu rühren, hinzufüllt. Will man sie gebrauchen, schüttet man das Wasser rein davon. Ob sie noch wirksam ist, kann man dadurch erproben, wenn man ein wenig von derselben in heißes Wasser fallen läßt; steigt sie, so kann sie noch gebraucht werden, andern Falls hat sie ihre Kraft verloren. Ein reichlicher Eßlöffel voll solcher dicker, ist gleich einem Loth trockener Hefe.

## 49. Semmel zu braten für Suppen und Klöße.

Man setzt Butter zu Feuer, läßt sie heiß werden, gibt dann das in Würfel geschnittene Weißbrod hinein und rührt solches fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist.

## 50. Korinthen zu reinigen.

Nachdem Steine und größere Stiele aus denselben gesucht worden sind, gibt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen werden dadurch lose und theilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einige Mal wiederholt werden.

## 51. Reis zu reinigen und zu blangiren.

Man sucht die hülfigen Körner heraus, reibt den Reis mit Wasser zwischen den Händen, gießt dasselbe ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer und schüttet ihn eben vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nöthig, wenn man den Reis zu Krankenspeisen oder zu Milchspeisen benutzen will; indem alle Säure, die derselbe oft hat und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

## 52. Echten Sago zu reinigen.

Das Unreine wird heraus gesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, und wenn er warm ist, auf ein Sieb geschüttet; dieß noch ein Mal wiederholt, und er ist zum Gebrauch fertig.

Kartoffeln-Sago würde sich auf diese Weise auflösen, man gebe ihn daher unabgebrüht in die kochende Bouillon oder Milch.

## 53. Scorzonex- oder Schwarzwurzeln zu reinigen.

Man werfe jedes einzelne, gut gereinigte 2 Zoll lang geschnittene, Stück gleich in Wasser, worin man Eißig geschüttet oder Mehl gerührt hat, und lasse die Scorzoneren darin lie-

gen, bis man sie zu Feuer bringt. Auf diese Weise bleiben sie ganz weiß.

#### 54. Wurzelwerk zu Fleischsuppen und andern Speisen vorzurichten.

Sellerieknollen werden gewaschen geschält, in 4 — 8 Theile geschnitten, die Herzblätter bleiben daran.

Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschrappt, der Länge nach 2 Zoll breit durchgeschnitten und wenn sie sehr dick sind kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, Letztere nur zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.

#### 55. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Fricassees mit Eiern.

Das Abrühren geschieht dann erst, wenn die Speisen gahr und vom Feuer sind, und zwar auf folgende Weise: man zerrührt die Eidotter, die jedoch ganz frisch sein müssen, mit kaltem Wasser, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so allgemach mehr, während man die Eidotter beständig rührt und dann zu der kochend heißen Speise gibt und dann auch diese gut durchrührt.

#### 56. Vom Blangiren.

Das Blangiren geschieht meist bei Kalbfleisch und Geflügel, das zu weißen Fricassees bestimmt ist. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, vor dem Kochen, weil es sonst noch mehr an Kraft verlieren würde, abgeschüttet und in kaltes Wasser geworfen, worin man es einige Minuten liegen läßt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

#### 57. Eine gute Braese zu machen.

Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Hammelfleisch, so wie Tauben, Rükten und Enten darin gahr zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. Es gehört dazu eine Casserole mit einem schließenden Deckel

nach der Größe der Portion des Fleisches. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett darüber und gibt folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Melken, ein Paar Stücke Ingwer, ganze Charlotten oder dicke Zwiebelscheiben, Dragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzeln; was man davon nicht hat, kann wegbleiben. Auf dieses wird das bestimmte Fleisch, welches mit Salz eingerieben ist, gelegt, fest zugedeckt, langsam gahr gedämpft, wenn es nöthig ist, mit Bouillon nachgefüllt, angerichtet, mit einer Kraft-, Capern-, Trüffel- oder Sardellen-Sauce übergossen, wozu man den Saß der Braese benützt.

### 58. Ein vorzügliches Gänsefett zu bereiten.

Das Fett wird Tag und Nacht in Wasser gelegt, während man in dieser Zeit das Wasser 3—4 Mal abgießt und wieder frisches darauf schüttet; dann wird es geschnitten, mit etwas Salz zu Feuer gesetzt und langsam ausgeschmolzen; doch muß es oft umgerührt werden. Ist es ganz klar, und sind die Schreven gelbbraun, so läßt man es durch einen Durchschlag in einen steinernen Topf laufen, und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt aber den Bodensatz und den Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen, in vier Theile geschnittenen, sauren Aepfeln zu Feuer, und läßt es damit kochen, bis solche weich sind, schüttet nun wieder das Fett durch einen feinen Durchschlag in den Topf, und bindet ihn andern Tages mit Papier zu.

### 59. Gute Butter zu machen.

Man Sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem lustigen Orte auf und lasse sie nicht länger bis zum dritten Tage stehen, ehe die Sahne abgenommen wird. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Ort geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgeschüttet wird, ganz klar ist. Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen;

und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einen ganz reinen, am besten in einen steinernen Topf, welcher mit etwas nasgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dadurch die Butter nicht am Topfe klebt), fest eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, in starkem Salzwasser nasgemachtes Tuch darauf und stelle ihn in den Keller.

### 60. Vom Verbessern stark gewordener Butter.

Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so thut man wohl, die Butter nochmals gut durchzukneten und zwar mit etwas scharfem, weißem Essig, der aber wieder gut heraus gearbeitet werden muß. Darauf macht man sie in gut gereinigte Töpfe ein und sicht in jeden Topf 4—6 Süßholzstangen bis auf den Grund hinein.

Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den starken Geschmack aufgenommen und die Butter sich ganz bedeutend verbessert haben.

### 61. Rohen Schinken zu schneiden.

Man schneidet ihn wohl am profitlichsten mit einem scharfen Messer an der dicken Seite bis zum Knochen durch, nimmt erst eine etwas dickere Scheibe heraus, die Schwarte ein wenig weg, und nun ganz glatte, feine Scheiben davor her, doch muß man immer darauf achten, daß das Stück ordentlich bleibt. Die Scheibchen legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche davon, auch so viel Fett, daß nur ein Finger breites Rändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert sie mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grob gestoßener Pfeffer, auch wohl Senf dazu gegeben. Soll der Schinken zum Butterbrod gegeben werden, so schneidet man zuvor die aufeinander gelegten Scheibchen in feine Streifen.

### 62. Ein gutes Kartoffelmehl zu bereiten.

Im September und October enthalten die Kartoffeln das meiste Mehl. Sie werden rein gewaschen, geschält, wieder

gut gewaschen und gerieben, das Geriebene mit vielem Wasser durchgerührt und solches auf einen Durchschlag geschüttet. Das Durchgelaufene rührt man gut um, läßt es durch ein Haarsieb in ein sauberes, irdenes Geschirre laufen und stellt es an einen Ort, wo kein Staub hinein fallen kann. Hat sich das Mehl gesenkt, so schüttet man das Wasser davon ab, gibt frisches hinzu und rührt das Mehl vom Boden los. So wiederholt man das Abschütten des Wassers und Losrühren des Mehles so lange, bis das Wasser ganz klar ist. Dann schüttet man es rein ab und läßt das Mehl etwas von der Luft antrocknen, schabt nun mit einem scharfen Löffel dasselbe ab und legt es zum Trocknen dünne auseinander. Ist das Mehl beinahe trocken, wird es mit einer Tortenrolle fein gerieben und vollends trocken gemacht, nur nicht am Ofen.

### 63. Tafelsalz zu machen.

Zu 6 Pfund gewöhnlichem Kochsalz gibt man 6 Maß Wasser. Das Salz läßt man in dem Wasser durch Umrühren sich auflösen und dann einige Tage ruhig stehen, bis das Unreine auf dem Boden des Gefäßes sich angesetzt hat. Ist dies Salzwasser so klar wie Brunnenwasser, so wird es in ein rein verzinntes Geschirre abgeschüttet, auf's Feuer gesetzt, und wenn es zum Theil verkocht ist, das sich auf dem Boden angesetzte Salz fortwährend und so lange mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein ausgespanntes Tuch zum Ablaufen des Wassers gelegt, bis Alles verkocht ist. Das nun gewonnene Salz trocknet man auf großen Schüsseln, entweder auf dem Ofen oder in einem Backofen, schützt es jedoch sorgfältig vor Staub und sorgt dafür, daß es durch zu große Hitze nicht anbrenne oder gelb werde.

Sollte das Salzwasser sich nicht gut klären, so muß es vor dem Einkochen durch ein Flanelltuch filterirt werden. Je reiner das Wasser, desto weißer wird das Salz.

### 64. Muscheln und Krebse schnell fett zu machen.

Man mache etwas Weißbrod in Milch ganz weich, verlängere es mit Milch zu einer ganz flüssigen Brühe und gieße solche eine Stunde vor dem Kochen über die Muscheln oder Krebse, welche diese Milch einsaugen.

### 65. Wachspapier. Zum Zubinden eingemachter Früchte in Ermangelung der Blasen.

Zwei Personen halten einen Bogen dickes, weißes Papier über ein ruhiges Feuer, doch so, daß es nicht gelb werde, und eine dritte bestreicht es mit geschmolzenem Wachs.

### 66. Vom Aufbewahren verschiedener Artikel.

Frisches Fleisch hält sich am besten im Winter, hängend an einem kalten, lustigen Orte; im Sommer, um und um mit Brennesseln bedeckt im Keller auf einem Stein.

Geräucherte Schinken und Sommerwürste mit Stroh umwickelt, in Leinen genäht, an einem kühlen, lustigen Orte hängend.

Feldhühner mehrere Wochen unverändert, wenn man sie gleich nach dem Schießen und Ausnehmen ungepflückt tief in eine Kiste mit Hafer steckt und solche zumacht.

Kartoffeln, wenn man sie im März auf eine andere Stelle legt. Das Umpacken verhindert das starke Auskeimen, wodurch die Kartoffeln sehr an gutem Geschmack verlieren.

Winterwurzeln (Möhren), wenn man auf einen Theil derselben Kartoffeln schüttet. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man finden, daß die Wurzeln noch ganz saftig und wohlschmeckend geblieben sind. Auf gleiche Weise kann man es auch mit Steckrüben (Kohlraben in der Erde) machen.

Zwiebeln, rother und weißer Kohl (Kappus) bewahren sich, so lange es nicht friert, am besten auf dem Boden (Speicher), dann im Keller. Sollten Beide durch Frost gekitten haben, muß man sie ruhig liegen lassen, damit der Frost wieder ausziehe. Dann aber haben erstere die Kraft, letzteren guten Geschmack verloren und lassen sich nicht lange mehr aufbewahren.

Feldrüben bewahren sich am besten in einer tiefen Grube. Dies ist aber etwas umständlich und man kann sie auch dadurch bis Weihnachten gut erhalten, wenn man sie draußen hinschüttet und stark mit Laub oder Stroh bedeckt.

Spargel erhalten sich einige Tage ganz frisch, wenn man sie an einem schattigen Orte tief in die Erde legt.

Äpfel halten sich am besten, wenn man sie an einem trockenen Orte vorsichtig, damit sie keine Fallflecke bekommen, pflückt, gleich in den Keller bringt, auf hölzernen Bänken neben einander legt, und immer gehörig nachsieht, daß jeder angefaulte Apfel weggenommen wird.

Frische Pflaumen (Zwetschen), wenn man sie an einem sonnigen Orte mit Handschuhen gleich in einen neuen steinernen Topf, worin noch kein Wasser gewesen ist, pflückt, denselben mit einer Blase zubindet, in den Keller stellt, einen platten Stein, der längere Zeit in der Sonne gestanden hat, darauf legt und nun den Topf ganz mit Erde bedeckt.

Anmerk. Die Pflaumen sind alsdann um Weihnachten noch ganz frisch, nur halten sie sich, wenn der Topf geöffnet ist, nicht lange mehr, weshalb man wohl thut, einige kleine Töpfe zu füllen. Es versteht sich von selbst, das hierzu nur ganz feste Pflaumen, die nicht im Geringsten beschädigt sind, genommen werden müssen.

Abgeschnittene Trauben, wenn man den Abschnitt verlackt und sie an einem kühlen, zugigen Orte aufhängt, nur dürfen die Trauben sich nicht berühren.

Trauben am Stock, wenn man die kleinen, eben angelegten Trauben in ein weites Medizinglas steckt, und solche so festbindet, daß die Trauben unberührt in den Gläsern wachsen können. Sie gewinnen dadurch an Süße, und werden vor Kälte geschützt, besonders, wenn man vor dem Frieren die Gläser mit Werg (Heide) umbindet.

Zitronen halten sich sehr gut, wenn man sie in einen neuen aufrecht stehenden Reiserbesen legt und diesen in den Keller stellt.

Eier bleiben frisch, wenn man solche, die nach der Blüthe gelegt sind, frisch in einem steinernen Topfe mit dünnem Kalzwasser bedeckt, in den Keller stellt. Monate lang nachher kann man die Eier noch zu Backwerk gebrauchen, da sich das Weiße zu festem Schaum schlagen läßt.

Ober: man bestreicht die ganz frischen Eier mit geschmolzenem Talg und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Mehl bewahrt sich am besten in einem Sacke, den man an einem trockenen, luftigen Orte aufhängt.

Baumöl unverkorkt in einem luftigen Keller.

## B. Suppen.

### I. Fleischsuppen.

#### 1. Klare weiße Rindfleischsuppe.

Man rechnet, wenn die Gesellschaft klein ist, auf jede Person  $\frac{3}{4}$  Pfund, bei einer großen Gesellschaft  $\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch. Dasselbe wird gewaschen und mit doppelt so vielem Wasser, als man Suppe haben will, zu Feuer gesetzt. Auf jede Person rechnet man bei einem Gesellschaftsessen  $\frac{3}{8}$  Maß Suppe, also auch  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser, wozu man gleich das nöthige Salz gibt, weil das Fleisch nur in der ersten Stunde des Kochens das Salz annimmt, und das spätere Hinzugeben des Salzes nur die Suppe würzt. Ist das Fleisch sorgfältig ausgehäutet, gibt man eine fein geschnittene Zwiebel hinzu, wodurch die Brühe an Kraft gewinnt, und läßt sie, fest zugedeckt, fortwährend, aber nicht zu stark kochen. Eine Stunde später gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, weil sie nie ganz klar ist, spült das Stück Fleisch eben ab und setzt es mit der Brühe, die man vom Bodensatz langsam abschüttet, in dem ebenfalls umgepülten Topfe wieder zu Feuer nebst einigen Scorzonex-, einer Sellerie- und Petersilienwurzel. Hiermit läßt man die Suppe ferner kochen, während man zuweilen das Fett abnimmt, das der Bouillon den feinen Geschmack benimmt. Man kann Spargel oder Blumenkohl, was die Jahreszeit gerade bietet, hinein geben, nur darf es ja nicht zerkochen. Ist das Fleisch gahr, aber nicht zu weich gekocht, was 3—4 Stunden dauert, läßt man beliebige Klöße eben darin gahr kochen und richtet die Suppe an. Zugleich hat man Reis, für jede Person einen Eßlöffel gerechnet, abgebrüht und in Bouillon, wozu man so viel mehr Fleisch genommen, gahr und dick gekocht; doch müssen

die Körner ganz bleiben. Derselbe wird bei der Suppe (nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse) herumgereicht.

## 2. Rindfleischsuppe mit Perlgerste und Reis.

Wird gekocht wie die vorhergehende, nur mit der Abänderung, daß, wenn die Brühe durch ein Haarsieb geschüttet ist, man 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit frischer Butter durchschwigt, welches jedoch weiß bleiben muß, und die vom Bodensatz abgeklärte Brühe hinzu rührt. Zugleich gibt man feine Gerste nebst Wurzelwerk in die Suppe, später auch Spargel, Blumenkohl oder Scorzoner-Wurzeln, was die Jahreszeit bietet, und vor dem Anrichten die Herzblättchen der Sellerieknollen und beliebige Klöße. Man rührt die Suppe mit 1—2 Eidotter ab, indem man solche mit etwas Wasser zerrührt, und unter fortwährendem Rühren die kochende Suppe hinzu gibt. Sie muß gebunden, nur ja nicht zu sämig sein.

Anmerk. Will man Reis oder Sago zur Suppe nehmen, so gibt man diese später hinein. Man rechnet davon auf jede Person bei allen Fleischsuppen einen Eßlöffel voll.

## 3. Schnell gemachte Rindfleischsuppe.

Für 6—7 Personen schneidet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel, läßt einige Löffel Mehl in 2 Stuch frischer Butter gelbbraun werden, gibt das Fleisch hinzu und läßt es ebenfalls ein wenig rösten, so wie nachher eine in acht Theile geschnittene Sellerieknolle, eine klein geschnittene Zwiebel und eine geriebene gelbe Wurzel (Möhre). Dies wird eine Weile gerührt und so viel kochendes Wasser zugegossen, als man, zum Einkochen mitgerechnet, Suppe haben will. Eine bis 1½ Stunde läßt man Alles kochen und schüttet es durch ein Sieb. Der Reis wird allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben, und diese mit Eidotter und Muskat abgerührt.

## 4. Klare braune Rindfleischsuppe.

Die Bereitung dieser braunen Kraftbrühe findet man in A No. 12. Zu einer Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 6 Pfund Rindfleisch und 1 Pfund rohen Schinken.

Es werden braune Klöße No. 3 und Schwammklöße darin gemacht. Auch kann man nach Belieben braunen Sago darin kochen.

### 5. Eine gute Suppe von Braten-Zus.

Man läßt eine fein geschnittene Zwiebel mit reichlich frischer Butter schmoren, ein bis zwei Eßlöffel voll feines Mehl darin anziehen, und gießt dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man (zum Einkochen mitgerechnet) Suppe haben will. Nachdem Reis und eine geschnittene Sellerieknolle darin weich gekocht sind, gibt man Braten-Zus hinzu. Die vom Kost-Beef No. 3 eignet sich vorzüglich zu dieser Suppe. Hat man reichlich Zus, so kann man eine Kraftsuppe daraus breiten, das Mehl bleibt dann weg.

### 6. Kalbfleischsuppe.

Das Kalbfleisch wie in No. 1, nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da solches weniger Kraft gibt, als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, mit Wasser und Salz rein ausgeschäumt, gibt man die Brühe nach Verlauf von einer starken halben Stunde durch ein Sieb, schwitzt wie in No. 2, Mehl in Butter, schüttet die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt Reis, eine Petersilien- und einige Scorzonner-Wurzeln daran, und kocht sie langsam, fest zugedeckt, gahr. Später kann man Spargel oder Blumenkohl, was die Jahreszeit hat, und 10 Minuten vor dem Anrichten Fleisch- oder andere beliebige Klöße darin gahr kochen. Die Suppe wird mit Muskat, etwas fein gehackter Petersilie und 1—2 Eidotter abgerührt.

Soll Griesmehl in der Suppe gekocht werden, bleibt das Mehl weg. Wird das Fleisch nach derselben gegessen, schneidet man es vor dem Kochen in passende viereckige Stückchen, und gibt eine Meerrettig-Sauce dabei.

### 7. Kalbfleischsuppe für Kranke.

Es wird dazu ein gutes, fleischiges Stück genommen, wie oben mit etwas Salz ausgeschäumt, die Brühe durch ein Sieb geschüttet, mit Reis, der in kochendem Wasser abgerührt ist,

gahr gekocht. Hat man Spargel oder Scorzoneren, so kann man solche darin weich kochen, auch ein wenig fein gehackte Petersilie dazu geben und die Suppe, wenn es dem Kranken erlaubt ist, mit einem frischen Eidotter abrühren.

### 8. Suppe von Midder (Kalbsmilch).

Das Midder wird nach A No. 16 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbsfleischbrühe eine Weile gekocht, dann mit etwas fein gehackter Petersilie, Muskatblüthe und Eidotter abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz wegbleiben und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt werden.

### 9. Hammelfleischsuppe.

Das Fleisch wird in Stückchen gehauen, gut gewaschen, mit Salz ausgeschäumt, Wurzelwerk, eine fein geschnittene Zwiebel und einige in Würfel geschnittene Kartoffeln hinein gegeben. Letztere müssen ganz zerkothen, ist dies nicht der Fall, weil manche Kartoffeln sich nicht auflösen, so reibt man sie durch ein Sieb. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird Griesmehl hinein gestreut, und wenn dieß gahr ist, gibt man Kartoffel-Klöße in die Suppe und rührt sie nach Verlauf von 10 Minuten mit gehackter Petersilie, Muskat und Eidotter ab.

### 10. Hühnersuppe.

Zu 4—5 Personen rechnet man ein großes, fettes Huhn. Dasselbe wird mit Salz gehörig ausgeschäumt, die Brühe, wie bei allen Fleischsuppen, durch ein Sieb geschüttet und mit einer Petersilien-Wurzel gahr gekocht, was ungefähr 3 Stunden Zeit erfordert. Ein und eine halbe Stunde vorher gibt man gut abgebrühten Reis, oder nach Belieben Perlgerste zur Suppe, die jedoch wohl  $\frac{1}{2}$  Stunde länger kochen muß. Krebsklöße und Krebsbutter sind vorzüglich gut darin; in Ermangelung derselben nehme man Klöße nach Belieben und rühre die Suppe mit etwas fein gehackter Petersilie, Muskatblüthe und Eidotter ab. Sie muß, wie auch die vorhergehenden

Fleischsuppen gebunden, nur ja nicht breilig gekocht werden, wodurch das Feine verloren geht. Das Huhn kann mit der Sauce P Nro. 30 gegessen werden.

Für Kranke läßt man Klöße und Muskat weg.

### 11. Taubensuppe für Kranke.

Die Tauben werden mit Wasser und Salz rein ausgeschäumt, feine Perlgerste oder Reis hinein gegeben, so wie  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, was man haben kann. Ist dem Kranken ein Eidotter erlaubt, so wird die Suppe damit abgerührt.

### 12. Krebsuppe.

Man kocht nach Nro. 1 eine gute Bouillon und zu 12 Personen etwa 24 Stück Krebse. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gebrochen, die sämtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein gestossen und über Feuer mit einem großen Stück frischer Butter durchgerührt, bis diese roth wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin so viel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein Haarsieb zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße, nach L Nro. 2, Mädder (Kälbermilch), Krebsköpfe gefüllt mit der Masse, von der man Schwammklöße macht, hinein, und rührt die Suppe mit Eidotter ab.

### 13. Aalsuppe mit Bouillon.

Man kocht Rindfleisch-Bouillon und in derselben Sellerie- und Petersilienwurzeln nebst einem tiefen Keller voll geschälten in 4 Theile geschnittenen guten Birnen weich. Dann nimmt man 2—3 Pfund kleine Aale, zieht die Haut ab, schneidet sie in 3 Finger breite Stücke, wäscht sie rein und läßt sie in kochendem Wasser und Salz halb gahr kochen, thut sie in die Suppe, nebst feinen Suppenkräutern, einigen Zitronenscheiben, macht dieselbe mit in Butter gelb geröstetem Mehl gebunden und gibt kurz vor dem Anrichten Fleisch- oder Schwammklöße hinein.

## 14. Nalsuppe mit Wasser.

Kleine Nale werden abgezogen, in 3 Finger breite Stücke geschnitten, gesalzen, gewaschen und abgetrocknet, in Zwieback und Salbei gedreht, mit Butter gelb gebraten. Unterdeß läßt man einige Löffel Mehl in Butter anziehen, schüttet Wasser hinzu und läßt folgende Kräuter darin eine Weile kochen. Kerbel, Portulac oder Sauerampfer, etwas Thimian, Majoran, Basilikum, Kopfsalat und was man sonst dieser Art hat; Alles fein geschnitten, nebst Muskat und etwas Pfeffer, gibt die Nale hinein und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

## 15. Fischsuppe.

Hechte oder Karpfen werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrodschnitten in Butter gelb gebraten. Dann schüttet man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch frische Erbsenbrühe dazu, läßt dies noch eine Weile kochen, rührt es kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt es wieder zum Kochen kommen, gibt fein gehackte Petersilie hinein, die nicht durchkochen muß, damit sie ihre grüne Farbe behalte. Es wird in Würfel geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod dabei gegeben.

## 16. Mock Turtle Suppe.

Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 8—10 Pfund Rindfleisch mit Wurzelwerk gekocht. Zugleich bringt man einen großen Kalbskopf, eine Schweineschnauze und Ohren, einen OchsenGaumen und eine geräucherte Ochsenzunge zu Feuer und kocht dies Alles gahr, aber nicht zu weich. Kalt, schneidet man es in kleine, länglich viereckige Stückchen, gibt das Fleisch in die Bouillon, nebst braunem Gewürz, ein Paar Messerspitzen Cayenne-Pfeffer, einige Kalbsmidder in Stückchen geschnitten (siehe Vorbereitungsregeln) kleine Saucissen, so viel Kalbskopfsbrühe, daß man hinreichend Suppe hat, und macht dies mit in Butter braun gemachtem Mehl gebunden. Nachdem dies Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht hat, kommen noch Klöße von Kalbfleisch, einige hart gekochte Eier in Würfel geschnitten, ein Paar Eßlöffel Engl. Soja hinzu,

und wenn die Klößchen einige Minuten gekocht haben,  $\frac{1}{2}$  Flasche Madeira und auch Austern, wenn man sie haben kann. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet.

Anmerk. Der Soja macht die Suppe gewürzreicher, kann jedoch gut wegbleiben und statt Madeira kann man weißen Franzwein und etwas Rum nehmen.

### 17. Mock Turtle Suppe einfacher zubereitet.

Ein großer Kalbskopf wird gut gereinigt, nebst einem Ochsenmaul, Wurzelwerk und Möhren gahr, doch nicht ganz weich gekocht und kalt in kleine, länglich viereckige Stückchen geschnitten. Dann macht man einige Charlotten, Dragon und Mehl in steigender Butter braun, rührt gute Bouillon und Kalbskopfsbrühe dazu, gibt das gewürfelte Fleisch, Cayenne-Pfeffer und braunes Gewürz hinein und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Dann kommt noch dazu: statt Madeira  $\frac{1}{2}$  Flasche Graves und ein Glas Arrac, Kalbfleisch-Klöße und einige hart gekochte in Würfel geschnittene Eier. Diese Suppe muß recht gebunden, doch ja nicht dicklich sein, man kann also, ehe der Wein dazu gegeben wird, entweder noch braunes Mehl oder Brühe hinzufügen.

### 18. Kerry-Suppe.

Für 12 Personen werden 2 Hühner in Butter und Zwiebeln gelb gemacht, dann in Kalbfleischbrühe gahr gekocht, mit einem Loth Thamarinde und einer Messerspitze Spanischem Pfeffer gewürzt. Eine Stunde vor dem Anrichten  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Kerry-Pulver (dessen Zubereitung in den Vorbereitungsregeln zu finden ist), durchgerührt und vor dem Anrichten werden Kalbfleischklöße darin gahr gekocht.

### 19. Hasensuppe von einem ganzen Hasen.

Man reinige einen großen Hasen, fange das Blut sorgfältig auf, zerschlage die Knochen, zerschneide das Fleisch, jedoch wird der Rücken zurückgelegt, und koche Beides mit 2 — 3 Pfund Rindfleisch, 3 Loth Zwiebeln, einigen Nelken und Pfefferkörnern, gelben Wurzeln, Suppenkräutern und einigen Schnitten rohen Schinken gehörig aus. Der Rücken

wird allein gekocht, in zierliche Stückchen geschnitten und mit einigen Fleischklößchen in die Terrine gelegt; vorher aber das Blut an die Suppe gethan, solche mit bräunlich gebratenem Mehl sämig gemacht, Alles durch ein Sieb gerührt, wieder zu Feuer gesetzt, mit  $\frac{1}{4}$  Flasche Portwein, einer kleinen Messerspitze Cayenne-Pfeffer und dem nöthigen Salz nur eben durchgekocht und zu dem Uebrigen in die Terrine geschüttet.

In Ermangelung des Hasenblutes nehme man etwas Schweineblut.

## 20. Hasensuppe von übergebliebenem Hasenbraten.

Ist noch gutes Fleisch an einem Hasenbraten, der schon zur Tafel gewesen ist, wird dies ganz fein gehackt. Hinzugegeben: etwa für 8 Pfennig in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, 1 Ei dick frische Butter, 2 Eier, Nelken, Muskat und Salz. Hiervon kleine Klöße aufgerollt, wovon man erst einen in der Suppe auskochen läßt, um zu sehen, ob sie locker werden; man gibt sonst ein wenig Wasser, im andern Falle geriebenes Weißbrod hinzu. Dann wird das Knochengeriippe in kleine Stückchen gehauen. Zugleich schneidet man für 8 Personen 2 Pfund Rindfleisch in kleine Würfel, macht in reichlich Butter einige Scheiben rohen Schinken, 4—5 Zwiebeln, eine Petersilien-, Sellerie- und gelbe Wurzel (Möhren), in Scheiben geschnitten, nebst 2—3 Löffel Mehl braun, läßt dann das Fleisch und zuletzt die Hasenknochen darin rösten; gibt nun so viel Wasser, als nöthig ist, hinzu, auf jede Person etwa  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  Maß gerechnet. Wenn Sauce vom Hasen da ist, kommt sie hinzu. Ist das Fleisch ausgekocht und das Wurzelwerk weich, reibt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, würzt sie mit Salz, Muskat und Nelken, kocht die Klöße darin gahr und richtet sie an. In Ermangelung des Hasenfleisches sind auch Schwammklöße sehr gut darin.

## 21. Einfache Hasensuppe, oder andere braune Suppe.

Recht viel Zwiebeln werden! in reichlich Butter braun gemacht, Mehl gleichfalls darin gebräunt, das zerhackte Hasengerippe, oder auch Knochen von anderem guten gebratenem Fleische nebst

Wurzelwerk eine Weile darin durchgebraten und kochendes Wasser und Bratenjus hinzugeschüttet, mit Salz, Muskat und Nelken gewürzt und nachdem es 1—1½ Stunde gekocht, durch ein Sieb gegeben, wieder zum Kochen gebracht, Schwamm- oder Griesmehl-Klößchen hinein gegeben, oder mit in Butter gebratenen kleinen Weißbrodscheiben angerichtet.

## 22. Feldhühnersuppe.

Wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

## 23. Krammetsvögelsuppe.

Man rechnet auf jede Person einen Krammetsvogel. Diese werden mit etwas Salz, in reichlich Butter fest zugedeckt, langsam weich gebraten. Das Brustfleisch in feine Scheiben geschnitten, das Knochengeriippe im Mörser zerstoßen. Dann wird Letzteres mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Krammetsvogel-Butter gedämpft, Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon oder Wasser eine Stunde langsam gekocht. Das Fett abgenommen, durchgegeben, wieder aufgekocht, Schwamm- oder Griesmehl-Klöße darin gahr gekocht und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet.

## II. Suppen von Feldfrüchten oder Kräutern.

### 24. Kartoffelsuppe.

Es wird ein Stück Fleisch mit Salz oder auch Knochen von gutem Fleisch, die klein gehauen und gewaschen sind, zeitig zu Feuer gesetzt, ausgeschäumt, Kartoffeln, Zwiebeln, recht viel Porre und Sellerieknollen hinein gegeben und dies Alles fest zugedeckt, stark und wohl 3 Stunden gekocht. Die Sellerieknollen werden jedoch, sobald sie weich sind, heraus genommen, die Suppe durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, die Sellerieknollen nebst gehackten Sellerie- oder Petersilienblättern hinein gegeben und angerichtet.

## 25. Suppe von jungen Gemüsen.

Man läßt in einem Stuch Butter Mehl anziehen, gibt so viel Bouillon oder Wasser hinzu, als man Suppe haben will, Salz, und läßt folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gahr kochen. Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauercampfer, Portulac und junge Erbsen. Dann wird die Suppe mit fein gehackter Petersilie und Eidottern abgerührt und in Butter geröstetes Weißbrod dabei gegeben.

## 26. Suppe von jungen Erbsen.

Die Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwizen, so wie später darin nach Portion der Suppe, 1—2 Löffel Mehl, doch muß das selbe weiß bleiben. Dann schüttet man so viel Bouillon oder Wasser zu, als man Suppe haben will und gibt, wenn die Erbsen gahr sind, Salz und gehackte Petersilie dazu. Man kocht Fleisch- oder Griesmehlklöße darin, oder gibt in Butter geröstetes Weißbrod dazu.

## 27. Suppe von zu hart gewordenen Erbsen.

Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setzt sie mit einem guten Stück Butter und weichem kochenden Wasser zu Feuer, läßt sie weich kochen und rührt sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, in Butter gelb geröstetes Mehl mit Zwiebeln hinein, kocht Kartoffelklöße darin und rührt gehackte Petersilie durch.

## 28. Suppe von getrockneten Erbsen.

Man muß die Erbsen, je nachdem sie gut sind, 2 auch wohl 3 Stunden vor dem Anrichten zu Feuer bringen und wenn sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht haben, abschütten und mit frischem, weichem Wasser ferner kochen lassen. Man kann nach Belieben ein Stück Rindfleisch, oder eine geräucherte Mettwurst, oder Schweinschnauze und Ohren in der Suppe kochen. Letztere aber, wenn sie sehr salzig sind, muß man vorher in Wasser halb gahr werden lassen, weil das Salz die Erbsen

hart macht. Die geräucherte Wurst muß heiß abgewaschen und wenn sie etwa sehr trocken sein sollte, die vorige Nacht eingewässert sein, wodurch sie weicher wird. Das Fleisch muß man mit wenig Salz ausschäumen und die abgeschütteten Erbsen hineingeben. Was es nun an Fleisch sein soll, läßt man mit den Erbsen und reichlich Porre und Sellerieknollen weich werden, während man im Anfang zuweilen einen Guß kaltes Wasser nachschüttet, welches das schnellere Weichwerden befördert. Sie müssen ununterbrochen, aber nicht zu stark kochen. Dann nimmt man das Fleisch und die Knollen heraus, reibt die Erbsen durch einen Durchschlag und läßt sie mit in Butter gelb gebratenen Zwiebeln, Salz, dem Fleisch und den Knollen eben durchkochen. Es wird in Butter geröstetes Weißbrod dabeigegeben.

Die Suppe muß zwar nicht dick, aber sehr gebunden sein. Ist dies nicht der Fall, kann man sich mit in Butter angezogenem Mehl helfen.

Anmerk. Hat man Erbsen, die nicht weich werden, so gibt man, nachdem sie abgeschüttet, eine weiße Bohne groß gereinigte Pottasche zu denselben.

### 29. Weiße Bohnensuppe.

Wird wie Erbsensuppe gekocht. Hat man feinschalige Bohnen, kann man sie nach Belieben in der Suppe ganz lassen, es gehört dann mit Butter angezogenes Mehl, Pfeffer und viel Porre darin, Zwiebeln können dagegen wegbleiben.

### 30. Linsensuppe.

Auch diese wird wie Erbsensuppe mit einer Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in Butter gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen. Es wird feiner Essig dazu gereicht.

### 31. Sauerampfersuppe.

Es wird Mehl mit reichlich frischer Butter gelb gemacht, ein guter Theil abgestreifte und gewaschene Sauerampferblätter darin durchgerührt, bis sie zergehen, dann mit Kalbfleisch-

Bouillon oder Wasser und Salz durchgekocht, mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetem Weißbrod angerichtet, oder Eierklößchen darin gemacht.

### 32. Kerbelsuppe für Kranke passend.

Butter und Mehl wird gelb gemacht mit Kalbfleisch-Bouillon oder Wasser fein gerührt, mit Salz, einem guten Theil gewaschenem und fein gehacktem Kerbel durchgekocht, mit 1 Eidotter abgerührt und auf geröstetem Weißbrod angerichtet. Letzteres bleibt für Kranke weg und statt des Mehls kann man die Suppe mit Weißbrod gebunden machen.

### 33. Kräutersuppe.

Man nehme von Sauerampfer, Portulac, Basilikum, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpernell, Schnittlauch und überhaupt was man von passenden Kräutern hat, doch von den stärkern weniger, zusammen einige Hände voll, wasche und schneide sie fein. Schwitze dann ein gutes Stück Butter mit so vielem Mehl, als man zur Suppe nöthig hat und gebe die Kräuter dazu, welche man mit Bouillon oder Wasser fein rührt und nachfüllt und mit Salz, Kerbel und Petersilie, Beides fein gehackt, durchkocht. Kartoffel- oder Eierklöße werden hinein gegeben und die Suppe mit Eidottern abgerührt.

## III. Wein- und Biersuppen.

### 34. Weiße Weinsuppe.

Zwei Eßlöffel Stärke oder feines Mehl, 6 Eidotter, werden mit einer Flasche Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, über starkem Feuer fortwährend bis vor dem Kochen stark gerührt und schnell in die Suppenterrine geschüttet, in der man etwas Blüthe zerrührt hat. Dann legt man von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Weissen mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die Suppe, bestreut solche stark mit Zucker und

Zimmet und deckt die Terrine schnell zu, damit der Schaum gahr werde. Man gibt Zwieback dabei. Diese Portion ist für 8—10 Personen hinreichend.

### 35. Schaumsuppe von weißem Wein.

Zu dem angegebenen Verhältniß (Nro. 34) nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls und schlägt Alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen, bis vor dem Kochen, weil durch das Kochen augenblicklich der Schaum vergeht.

### 36. Sagosuppe mit rothem Wein.

Der Sago wird zwei Mal mit heißem Wasser abgebrüht, mit kaltem, weichem Wasser zu Feuer gebracht und mit einigen Zitronenscheiben weich gekocht, welches etwa 2 Stunden dauert. Dann gibt man eben so viel rothen Wein, als man Suppe hat, dazu, verlüßt sie gehörig mit Zucker, läßt sie eben zum Kochen kommen und richtet sie mit etwas feinem Zimmet an. Man gibt Bisquit oder frischen Zwieback dabei.

### 37. Suppe von Perlgerste (Graupen) mit weißem Wein.

Die Gerste wird in's kochende Wasser geschüttet, mit etwas frischer Butter und einigen Zitronenscheiben, wodurch sie weißer und schneller weich wird, gahr gekocht. Eine Stunde vorher gibt man gewaschene Rosinen dazu und beim Anrichten Salz, Zimmet, Wein und Zucker, und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Anmerk. Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber muß man, nachdem die Gerste eine Stunde gekocht hat, für 6—8 Personen eine ganze in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne hinein geben und eine Stunde vor dem Anrichten reichlicher Rosinen.

### 38. Griesmehlsuppe mit Wein.

Man streut das Griesmehl in's kochende Wasser, gibt Korinthen, Zitronenscheiben, Salz, ein wenig Butter hinzu, und wenn das Griesmehl sich nicht mehr senkt, weißen Wein, Zucker, und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern und Zim-

met ab. Sie muß gebunden aber nicht zu dick sein. Auch Rosinen sind in dieser Suppe recht angenehm, diese aber müssen vor dem Griesmehl eine gute Weile kochen, da sie wohl eine Stunde Kochens bedürfen.

### 39. Schaumbiersuppe.

Ein Maß Bier, eben so viel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, 4 ganze Eier, Zucker, Zitronenscheiben und Zimmet nach Geschmack, schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen, und schüttet es schnell in die Suppenterrine. Man gibt Zwieback dazu.

### 40. Biersuppe mit Rosinen.

Man kocht reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrod so lange, bis erstere weich sind. Dann schüttet man so viel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüßt es mit Zucker, und gibt, wenn es kocht, nach Portion der Suppe  $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel voll mit Wasser angerührtes Mehl hinzu und rührt die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Zimmet ab. Sie darf weder zu dünn, noch zu dicklich sein.

### 41. Schnell gemachte Biersuppe.

Auf jede Person läßt man  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser, eben so viel Bier kochen, gibt den nöthigen Zucker und eine Messerspitze voll Salz hinzu. Dann rührt man ein Eidotter und einen gehäuften Theelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gibt unter beständigem Rühren nach und nach etwas von dem kochenden Bier hinzu, und gießt solches hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, und den Topf vom Feuer nimmt.

Nach Belieben kann man das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, solches mit einem Löffel abstechen, auf die angerichtete Suppe legen und mit Zucker und Zimmet bestreuen.

### 42. Biersuppe mit Brod.

Halb Schwarz-, halb Weißbrod wird mit wenig Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, Korinthen, Zi-

tronenscheiben, Bier und Zucker hineingegeben, und wenn die Korinthen weich sind, mit Eidotter abgerührt.

### 43. Biersuppe mit Milch.

Ein Theil Bier, ein Theil Milch, und ein Theil Wasser, ist ein gutes Verhältniß, doch kommt dieß auf die Stärke des Biers und den eigenen Geschmack an. Wasser und Bier wird mit reichlich Korinthen gekocht, die Milch mit Mehl angerührt, zum Bier geschüttet, während man es über starkem Feuer beständig schlagen muß, bis es kocht. Dann nimmt man den Topf schnell vom Feuer, rührt die Suppe noch einige Minuten, weil sie sonst leicht gerinnt, gibt Zucker, Salz, Zimmt und ein Eidotter daran. Es werden Zwiebäcke oder in Butter geröstetes Weißbrod dabeigegeben.

## IV. Milch- und Wassertsuppen.

### 44. Milchsuppe.

Ein Maß Milch, ein Eßlöffel voll Stärke oder Kartoffelmehl, Zitronenschale oder auch ein Paar frische Pfirsichblätter, Zucker, 2 Eidotter, etwas Salz, über starkem Feuer fortwährend stark gerührt, bis es kocht, dann in die Terrine geschüttet, von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, solche mit Zucker und Zimmt bestreut und schnell zugedeckt.

### 45. Grießmehlsuppe mit Milch.

Am wohlgeschmeckendsten wird diese Suppe, wenn man das Grießmehl mit der kalten Milch und etwas Salz über starkem Feuer rührt, bis sie gehörig kocht, und dann mit Zucker und Zimmt anrichtet. Hat man dazu keine Zeit, wird das Grießmehl in die kochende Milch gestreut und gekocht, bis es sich nicht mehr senkt.

### 46. Nudelsuppe mit Milch.

Wird wie Grießmehlsuppe gekocht. (Nro. 45.)

## 47. Reissuppe mit Milch.

Der Reis muß 1 — 1 $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, wird mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, und wenn er ganz heiß ist, abgeschüttet, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, wodurch die Milch gerinnt. Dann läßt man zwei Theile frische Milch mit einem Theil Wasser zusammen kochen, schüttet den Reis mit einigen Stückchen Zimmt hinein und läßt die Suppe etwas sämig kochen. Beim Anrichten gibt man wenig Salz und nach Belieben etwas Zucker dazu. Man kann die Suppe auch durch ein wenig Kartoffelmehl gebunden machen und dagegen etwas Reis weniger nehmen.

Anmerk. Das Wasser, auf diese Weise mit der Milch vorher zusammen gekocht, gibt der Suppe durchaus keinen wässrigen Geschmack.

## 48. Suppe von feiner Gerste (Graupen).

Ungefähr zwei Stunden muß die Gerste zu Feuer sein. Sie wird mit etwas Butter in wenig weiches kochendes Wasser gegeben, kurz eingekocht, frische Milch hinzugeschüttet und zu einer sämigen Suppe gekocht. Salz, Zucker und Zimmt darf nicht darin fehlen.

## 49. Suppe von echtem Sago mit Milch.

Wird wie Suppe von feiner Gerste gekocht. (Nro. 48.)

## 50. Suppe von Kartoffelsago mit Milch.

Derselbe wird in die kochende Milch gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde, zugleich rührt man etwas Kartoffelmehl und Salz durch, und nachdem er  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, die Suppe nach Belieben mit Zucker und Zimmt ab.

## 51. Buchweizen-Grütze mit Milch.

Man streut die Grütze in die kochende Milch, läßt sie nicht zu weich, etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde, kochen und rührt etwas Kartoffelmehl und Salz daran.

## 52. Chocoladensuppe.

Ein Viertel Pfund Chocolate wird mit einer Obertasse Wasser zu Feuer gesetzt, und wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt, ein Maß Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben und wenn es kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimmt und 1—2 Eidottern angerichtet. Man kann das Eiweiß zu Schnee schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimmt bestreuen. Es wird Zwieback dabei gegeben.

Anmerk. Die Vanille wird mit Zucker fein gestossen.

## 53. Gebrannte Mehlsuppe.

Mehl wird ohne Butter gelbbraun gemacht, während man es beständig rühren muß, Milch gekocht und von dem Mehl mit kalter Milch so viel hineingerührt, bis die Suppe gebunden ist. Dann rühre man sie mit Zucker, Zimmt und Eidotter ab und richte sie auf in Butter geröstetem Weißbrod an.

## 54. Buttermilchsuppe mit Mehl.

Um das Gerinnen der Buttermilch zu vermeiden, rührt man das Mehl mit der Milch an, setzt sie auf ein starkes Feuer und rührt, bis sie kocht. Wenn man sie gut machen will, gebe man 1—2 Biergläser weißen Wein, Zucker, Zimmt und Salz daran und rühre sie mit 1—2 Eidottern ab. In Butter geröstetes Weißbrod wird dabei gegeben.

Anmerk. Anstatt des Weines kann man saure Äpfel in der Buttermilch weich kochen und solche durch ein feines Sieb rühren.

55. Buttermilch mit feiner Perlgerste (Graupen),  
auch für Kranke passend.

Man setzt die Gerste mit der Buttermilch zu Feuer, kocht sie weich und gibt Salz, Zucker und Zimmt daran.

Anmerk. Die Säure der Buttermilch macht die Gerste schneller weich.

## 56. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen).

Getrocknete Pflaumen werden in Wasser mit Anisjamen

weich gekocht, dann gibt man geriebenes Weißbrod dazu, nebst der Buttermilch, und sollte es nicht gebunden genug werden, noch etwas Mehl. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimmt durch. Auch kann man frische Pflaumen darin kochen. Statt Pflaumen sind auch Rosinen gut darin.

### 57. Mehlsuppe.

Ein Ei dick frische Butter läßt man zergehen, rührt darin 3 Eßlöffel Mehl gahr, dieses mit Wasser fein und schüttet dann langsam kochendes Wasser hinzu, während man gut rühren muß, damit das Mehl sich auflöse und nicht klümpig werde. Wenn es kocht, gibt man Salz, Muskatblüthe oder abgeriebene Zitronenschale, ganz wenig Zucker und ein Eidotter daran.

Anmerk. Man kann auf jede Person einen Eßlöffel voll Mehl rechnen.

### 58. Griesmehlsuppe.

Man läßt Griesmehl in nicht zu wenig Butter anziehen, schüttet, indem man gut rührt, langsam kochendes Wasser hinzu, gibt Salz, und wenn es gar ist, Muskatnuß und ein Eidotter daran, und in Butter geröstetes Weißbrod dabei.

### 59. Gerstensuppe für Kranke.

Feine Perlgerste wird in kochendes Wasser geschüttet und mit einem Stückchen frischer Butter weich und etwas sämig gekocht, dann gibt man Salz und fein gehackte Petersilie oder Muskatnuß dazu. Letzteres ist bei Magenschwäche zu empfehlen.

### 60. Suppe von Hafergrütze für Kranke.

Die Hafergrütze wird mit kochendem Wasser, einem Stückchen Butter und Zitronenscheiben, aus denen die Kerne genommen sind, eine Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gerührt, Zucker und wenig Salz hinzugegeben und mit einem Eidotter abgerührt.

### 61. Auf andere Art für Kranke.

Die Hafergrütze wird mit kochendem Wasser und ganz fein

gestoßenen Mandeln eine Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gerührt, wenig Salz hinzu und nach Belieben mit Zucker versüßt.

### 62. Zwiebacksuppe für Kranke.

Ganz fein gestoßener Zwieback wird mit Wasser und 1—2 Zitronenscheiben gahr gekocht, Zucker und sehr wenig Salz daran gegeben und mit einem Eidotter abgerührt.

### 63. Brodsuppe, für Kranke passend.

Halb Schwarz- halb Weißbrod wird in Wasser ganz zer- kocht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen, etwas Salz, Zucker und Zitronenscheiben gekocht, bis die Korinthen weich sind und im Fall es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und Eidotter abgerührt.

### 64. Eine gute Krankensuppe bei Rotherruhr und Diarrhöe.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Tasse gute Gerste (Graupen) mit einer wei- ßen Bohne dick frischer Butter und einem Stück feinen Zim- met in einen irdenen Topf zu einem  $\frac{1}{2}$  Maß kochendem Wasser geschüttet, beim Einkochen noch kaltes Wasser zuge- geben und weich gekocht. Dann wird es durch ein Sieb ge- schüttet, mit Zucker und sehr wenig Salz durchgekocht und mit einem ganz frischen Eidotter abgerührt. Die Suppe darf weder zu dünn, noch zu breiig gekocht sein.

Anmerk. Als Getränk wird Reiswasser (siehe Getränke) dem Kran- ken gegeben.

## V. Obstsuppen.

### 65. Zitronensuppe, auch für Kranke passend.

Man koche Weißbrod mit einem Stückchen Butter in Was- ser ganz weich, rühre es durch ein Haarsieb und bringe es wieder zum Kochen, gebe Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, wenig Salz, Zucker nach Belieben, etwas weißen Wein dazu und rühre die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Anmerk. Für Kranke lasse man die Schale der Zitrone weg.

## 66. Erdbeersuppe.

Die Erdbeeren läßt man mit Zwieback und Wasser zer-  
kochen, rührt sie durch einen Sieb, läßt dies mit Wein, Zuk-  
ker und Zimmt wieder zum Kochen kommen, gibt, im Fall  
die Suppe nicht gebunden genug ist, ein wenig Kartoffelmehl  
mit Wasser gerührt hinzu, so wie auch nach Portion der Suppe  
1—2 Untertassen voll ganz reife Erdbeeren, die man eine  
Stunde vorher mit Zucker bestreut haben muß. Es werden  
Bisquitschnittchen dabeigegeben.

## 67. Suppe von frischen Kirschen.

Man nimmt saure Kirschen, macht aus einigen die Steine,  
die man im Mörser zerstößt, und kocht sie mit den Kirschen,  
Zwieback und etwas Zitronenschale oder 2—3 Nelken in Was-  
ser, bis sich das Kirschfleisch zercocht hat. Dann rührt man  
es durch ein Sieb und nachdem es wieder zum Kochen ge-  
bracht, richtet man die Suppe mit Zucker, rothem Wein, der  
nicht mit durchkochen darf, etwas Salz und Zimmt an, und  
legt Zuckerplätzchen darauf.

## 68. Suppe von getrockneten Kirschen.

Diese werden mit Hafergrütze und einigen Zitronenscheiben  
zu Feuer gesetzt, jedoch vorher  $\frac{1}{3}$  derselben im Mörser zer-  
stoßen, übrigens wird diese Suppe wie die von frischen Kir-  
schen gemacht. (Nr. 67.)

## 69. Aepfelsuppe, für Kranke passend.

Saure Aepfel werden in Wasser mit Zwieback oder Weiß-  
brod und Zitronenscheiben ganz weich gekocht, durch ein Sieb  
gerieben, mit Zucker und Salz und etwas Wein durchgekocht  
und mit Eidotter und Zimmt abgerührt.

## 70. Desgleichen.

Ein Suppenteller voll klein geschnittener saurer Aepfel wer-  
den mit einer Obertasse voll abgebrühtem Reis in Wasser  
ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zim-  
met, Zitronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit 2  
Eidotter abgerührt.

## 71. Apfelsuppe mit Korinthen.

Man kocht mit den Äpfeln etwas Weißbrod, gibt, nachdem es durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrod nebst Korinthen und sehr wenig Melken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimmet und einem Löffel dicker Sahne ab.

## 72. Apfelsuppe mit Anis.

Ordinäre saure Äpfel werden zu Mus gekocht und durch ein Sieb gerieben, dann rührt man Milch mit etwas Mehl an, gibt Anissamen, das Äpfelmus, Zucker, Zimmet und Salz hinzu und rührt es über starkem Feuer, bis es kocht.

## 73. Suppe von frischen Zwetschen.

Man schneidet die Steine heraus, kocht die Zwetschen mit Wasser, Zitronenschale und Weißbrod weich, rührt sie durch ein Sieb, läßt sie mit Zucker und Zimmet durchkochen und richtet diese Suppe auf in Butter gerösteten Scheiben Weißbrod an.

## 74. Brünellensuppe, für Kranke passend.

Hasergrütze wird dünn gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, hinzugegeben reichlich in Streifen geschnittene Brünellen, Zitronenscheiben, Zimmet, Zucker und Salz. Wenn die Brünellen weich sind, gibt man 1—2 Gläser Wein zur Suppe und rührt sie mit 1—2 Eidottern ab. Ist dem Kranken Wein und Ei nicht zuträglich, so läßt man Beides weg.

## 75. Suppe von getrockneten Zwetschen.

Diese werden abgebrüht, mit Wasser, Zitronenschale und etwas Weißbrod weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, viel Zucker, Zimmet und Wein durchgekocht, auf geröstetem Weißbrod angerichtet. Für Kranke läßt man nach Belieben Wein, Gewürz und das geröstete Brod weg.

## 76. Hasergrütze mit getrockneten Zwetschen, eine gute Krankensuppe.

Jedes wird allein zu Feuer gebracht, und wenn die Grütze

gahr und durch ein Haarsieb geschüttet worden ist, gibt man die Pflaumen mit ihrer Brühe, nebst Zitronenscheiben ohne Kerne dazu, kocht sie ferner, bis die Zwetschen ganz weich sind und gibt Zucker und wenig Salz dazu.

### 77. Hagebuttensuppe, passend für Kranke.

Die Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrod weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker, Zimmt, abgeriebene Zitronenschale und Wein daran gegeben.

### 78. Auf andere Art.

Einige Hände voll Hagebutten nebst einer Hand voll Rosinen und einer Tasse voll Hafergrüze werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Wein, Zucker, Zimmt und einem Eidotter abgerührt und Zwieback dazu gegeben.

## VI. Kalteschalen.

### 79. Wein = Kalteschale.

Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Macronen oder kleine feine Zwiebäcke (große bricht man in Stücke) in eine Terrine nebst Zitronenscheiben, einigen Stücken Zimmt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

### 80. Apfelsinen = Kalteschale.

Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und einige Stücke Zimmt, nebst Apfelsinen, von denen die Schale abgezogen und die in 8 Theile geschnitten, in Zucker umgedreht sind. Die Zwiebäcke hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, auf einander gelegt und dabei herumgegeben.

### 81. Aprikosen = Kalteschale.

Die Haut der Aprikosen zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimmt

und vielem Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt ein Mal so viel weißen Wein hinzu, versüßt es reichlich mit Zucker und schüttet es auf die Aprikosen. Es wird Biscuit oder Zwieback dabei gegeben.

### 82. Kirsch = Kalteschale.

Aus einem tiefen Teller voll saurer Kirschen werden die Steine gemacht, und in einem Maß Wasser mit einem halben Eßlöffel voll Kirschkerne und 2 — 3 Stück Nelken  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben,  $\frac{1}{3}$  rothen Wein, gehörig Zucker und Zimmt dazu, Zwieback dabei gereicht.

Auch kann man einen Sahnenschaum nach G Nr. 8 darauflegen.

### 83. Erd- oder Himbeer = Kalteschale.

Die Erdbeeren werden gewaschen, Himbeeren nicht. Man gibt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie eine Stunde stehen, dann schüttet man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft und abgeriebener Schale einer Zitrone, oder feinem Zimmt durchgerührt, über dieselben.

### 84. Sago- oder Reis = Kalteschale.

Es wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Sago oder Reis abgerührt, in Wasser, ohne ihn zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben), in die Terrine gegeben, nebst reichlich Zucker, Zimmt und abgeriebener Zitronenschale, gut gewaschenen und aufgekochten Korinthen mit ihrer Brühe, und wenn dies eine Stunde sich durchzogen, eine Flasche rothen Wein, eben so viel Wasser mit Zucker versüßt, hinzugegeben.

### 85. Bier = Kalteschale.

Altes, geriebenes Schwarzbrot, nicht zu wenig gut gewaschene und durchgekochte Korinthen mit der Brühe, Zimmt, Zitronenscheiben, Bier, und je nachdem dasselbe stark ist, auch Wasser dazu, gehörig mit Zucker versüßt, Zwieback hineingebracht und nach Belieben auch etwas Wein dazugegeben.

## 86. Westphälische Kalteschale.

Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicke, saure Sahne, rühre braunes Bier, welches jedoch nicht bitter sein darf, Zucker, Zimmt und das Schwarzbrot hinzu.

## 87. Kalte Hollundermisch.

Ein Maß Milch wird mit 2 Hollunderblüthen ein wenig gekocht, diese herausgenommen, ein Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker und etwas Salz hinzu und mit 2 — 3 Eidottern abgerührt. Dann schüttet man sie, im Fall Blüthen abgekocht sind, durch ein Sieb in die Terrine und legt von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenem Eiweiß Klößchen auf die Milch, bestreut solche mit Zucker und Zimmt und deckt sie darauf zu, damit die Klößchen gahr werden.

Auch kann man, nachdem der Hollunder gekocht, die Milch durch ein Sieb schütten, diese mit den ganzen Eiern, Zucker und Zimmt anrühren und mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen schäumig schlagen.

## 88. Milch = Kalteschale.

Diese wird eben so gemacht, nur lasse man statt Hollunderblüthen gestoßene süße und einige bittere Mandeln oder frische Pfirsichblätter darin auskochen, oder gebe außer Zucker und Zimmt abgeriebene Zitronenschale daran.

## 89. Auf andere Art. Eine angenehme Abendsuppe warm und kalt.

Auf ein Maß frischer Milch 2 Eidotter und ein ganzes Ei gehörig geschlagen und gut gerührt bis vor dem Kochen. Das Durchkochen würde die Suppe zum Gerinnen bringen. Beim Anrichten Klößchen von Eiweißschaum, der mit Zucker geschlagen ist, darauf gelegt und mit einigen gestoßenen bitteren Macronen bestreut. Bei Ermangelung derselben kann man auch den Schnee mit etwas Vanille, der mit Zucker fein gestoßen ist, durchschlagen.

## 90. Milch=Kalteschale mit geschlagener Sahne.

Wird gekocht wie die vorhergehende, ohne Eiweißklößchen; statt dieser legt man, wenn sie kalt ist, einen mit Vanille und Zucker geschlagenen Sahnen Schaum nach G. No. 8 darauf.

## 91. Geschlagene Sahne.

Süße, dicke Sahne wird mit Vanille und Zucker schäumig gekernt, oder mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, indem man immer den Besen gleichmäßig auf der Oberfläche hin und her bewegt, nur muß dies im Keller geschehen. Sie wird mit Zimmt bestreut und Zwieback und geriebenes Schwarzbrot dabei gegeben.

Anmerk. Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder solche mit Zucker fein stoßen, wodurch man weniger gebraucht.

## 92. Geschlagene saure Milch.

Diese wird ganz dick (aber nicht über 2 Tage) mit der darauf befindlichen Sahne genommen und wie die vorhergehende behandelt.

---

# C. Fische.

---

## I. Flußfische.

### 1. Regeln bei der Zubereitung der Fische.

Die meisten Fische werden geschuppt; es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen und die Galle vorsichtig abgeschnitten, da diese den Fischen einen bitteren, unangenehmen Geschmack gibt, der sich nicht wieder abwaschen läßt. Dann werden sie ganz gelassen, oder in zwei bis drei Finger breite Stücke geschnitten, auch wohl gesalzen,

je nachdem der Fisch ist; nur darf man große, alte Fische nicht vorher salzen, da dies sie hart macht. Beim Kochen gebe man ein kleines Stück Butter ins Wasser, weil sie dadurch weicher und blättrig werden. Alle Fluß- und ungesalzene Fische müssen frisch gekocht und gegessen werden, da sie sehr leicht den Geschmack verändern. Will man einen großen Hecht ganz gekocht zur Tafel bringen, muß man ihn erst einige Minuten im Wasser und der Butter kochen lassen, ehe man das Salz dazu gibt; kleine Fische muß man mit kochendem Salzwasser zu Feuer setzen; weichliche Fische müssen während des Kochens mehrere Male mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Um zu versuchen, ob sie Salz genug haben, läßt man einige Tropfen kochendes Salzwasser in die flache Hand fallen, welches nicht brennt, wenn sie salzig genug sind. Ob die Fische gahr sind, sieht man daran, wenn sie oben schwimmen, und man die Flossen leicht ausziehen kann.

Bei dem Backen der Fische, darf man die Pfanne nicht zudecken, weil dieselben dadurch weich werden.

Fische in Gelee findet man in R. Gelees und Gefrorenes.

In folgenden Monaten sind die Fische am besten: der Karpfen in der Zeit vom September bis April; die Forelle im Mai, Juni, Juli und August; der Hecht im Februar, März, April. Die Quappe im Januar und Februar. Die Schleie im Mai, Juni und Juli. Die Stinze im Januar, Februar und März. Der Aal und Lachs vom Mai bis zum September.

Krebse: Mai, Juni, Juli, August.

## 2. Frischen Lachs zu kochen.

Der Lachs wird geschuppt, in zwei Finger dicke Scheiben geschnitten und in Wasser geworfen, daß er krimpt. Dann mit 3 Theilen Wasser, einem Theil Essig, ganzem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, etwas Rosmarin, Lorbeerblättern, Zitronenschale und Salz zu Feuer gesetzt, geschäumt und 5 Minuten gekocht. Darauf läßt man ihn langsam nachweichen, bis zu einer Viertelstunde. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter (diese darf aber nicht kochen, sondern nur heiß werden), mit Butter und fein gehackter Petersilie, oder man läßt denselben in der Brühe liegen, bis zum Gebrauch. Kalt wird er mit Essig und Del gegessen.

## 3. Lachs in gelber Sauce.

Wird gekocht wie in No. 2, angerichtet und mit folgender Sauce übergossen:  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, halb so viel Wasser, ein reichliches Stück frischer Butter, 2 Zitronenscheiben, Muskatblüthe, ein Theelöffel voll Kartoffelmehl zusammen gekocht, mit einigen Eidottern abgerührt, Capern in die Sauce gegeben.

## 4. Marinirter Lachs.

Zwei Pfund Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in einen Zoll dicke Scheiben. Diese werden mit feinem Öl bestrichen, schnell gahr und bräunlich gebraten, welches am besten auf einem Rost geschieht. Man legt sie in einen irdenen Topf, kocht 1 Maß Essig, 1 Loth Salz, 2 Zitronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Dragon,  $\frac{1}{8}$  weißen Pfeffer eben auf und gießt es abgekühlt über den Lachs. Der Topf wird zugebunden und der Lachs bis zum Gebrauch aufbewahrt.

## 5. Hal blau zu kochen.

Großen Halen zieht man die Haut ab, kleine reibt man stark mit Salz; dann wird der Leib aufgeschnitten, ausgeweidet und gut gewaschen. Darauf legt man sie einige Minuten, aber nicht länger, in heißes Wasser, wodurch sie besser gereinigt werden können, schneidet sie in 3 Finger breite Stücke (die Spitze des Schwanzes soll schädlich sein, der Kopf aber gibt die beste Gallerte), begießt diese mit heiß gemachtem Essig und läßt sie zugedeckt ruhig eine halbe Stunde liegen. Dann wird der Hal in Wasser, einem Guß Essig, Salz, etwas Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, einigen Charlotten, ganzem Pfeffer, Melken und einem kleinen Stück Butter ungefähr 10—15 Minuten nicht zu stark gekocht und heiß mit Kartoffeln, Butter und Senf zur Tafel gegeben. Auch ist geriebener Meerrettig mit Essig, feinem Öl und etwas Zucker zugerührt, gut dazu. Man thut wohl, die Halbrühe aufzuheben, um im Fall Halstücke über bleiben, sie darin aufzubewahren.

## 6. Aal, kalt mit Öl und Essig gegeben.

Wird gekocht wie in No. 5., nur nimmt man dazu halb Essig und halb Wasser und bewahrt den Aal bis zum Gebrauch in der Brühe auf. Er hält sich 8 Tage ganz frisch. Die Schüssel wird mit in Streifen geschnittenen eingemachten Gurken, hart gekochten Eiern, Carotten, Zitronen, Capern und Petersilie fein verziert.

## 7. Gestovter Aal.

Ist der Aal nach No. 5. gereinigt und in Stücke geschnitten, legt man ihn in eine Schüssel, thut einige Laffen Fleischbrühe oder Wasser darauf, nebst etwas gestoßener Muskatblüthe, einige Zitronenscheiben, Salz und gestoßenem Zwieback, deckt die Schüssel gut zu und läßt ihn langsam gahr schmoren, wozu ungefähr eine Stunde gehört.

## 8. Gebratener Aal.

Derselbe wird nach No. 5. vorgerichtet, die Stücke vorher gesalzen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, in einer Pfanne mit Butter schön gelb und weich gebraten, während man die Stücke oft mit einigen zusammen gebundenen Salbeiblättern bestreicht, die man in der Pfanne liegen läßt.

## 9. Aufgerollter Aal.

Den Aal zieht man ab, schneidet ihn auf, nimmt Eingeweide und Gräte heraus, die Flossen weg und wäscht ihn gehörig. Dann legt man ihn auseinander und streut etwas Salz darüber. Hat man kleine Aale, so näht man ein Paar an einander, damit die Rolle nicht zu schmal werde. Darauf macht man ein Füllsel von 4—5 hart gekochten Eiern, Petersilie, Charlotten, Thimian und Majoran, Alles gehackt, Muskatnuß und Salz, und gibt, wenn man sie gerade haben kann, einige kleine Fische fein gehackt hinzu. Nachdem dies gut unter einander gemischt, streicht man es über die inwendige Seite des Aals, rollt ihn dann fest auf einander, bindet vorsichtig Bindfaden darum, läßt Butter in einem Bratopf

zergehen, stellt die Rolle in demselben in die Höhe und läßt ihn rund herum gelb und weich braten. Will man den Aal auf diese Weise gefüllt kochen, bindet man ein Tuch darum und kocht ihn in Wasser und Salz gahr.

Warm wird er zu jungen Erbsen, kalt in Scheiben geschnitten mit der Sauce Remoulade, oder à la diable als Mittelschüssel gegeben.

### 10. Gefüllter Aal.

Ist der Aal nach No. 9 vorgerichtet, Rückgrat aufgelöst und gesalzen, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke, füllt diese mit dem Füllsel nach No. 9, bindet sie mit einem Faden fest zu, daß nichts heraus falle, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter dunkel gelb.

### 11. Aal zu mariniren.

Der Aal wird abgezogen, ein Paar Stunden in Wasser gelegt, eine Stunde gesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuch abgetrocknet, in feinem Öl gebraten und auf Löschpapier gelegt, bis er erkaltet ist. Zu dem in der Pfanne zurück gebliebenen Öl werden Charlotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüthe, einige Lorbeerblätter, Zitronenscheiben gegeben, und  $\frac{1}{4}$  Stunde mit so vielem Essig gekocht, als nöthig ist, den Aal zu bedecken. Derselbe wird mit dieser heißen Brühe übergossen und der Topf bleibt so lange offen, bis Alles gehörig kalt geworden ist.

### 12. Forellen blau zu kochen.

Die Forellen werden ausgeweidet und gespült, dann läßt man sie eine Weile in dem blutigen Wasser, legt sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, nur darf man sie nicht berühren. Dann kocht man Wasser mit Salz, einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken, schüttet, wenn es stark kocht, die Forellen mit dem Essig, worin sie liegen, hinein, läßt sie zugedeckt 6 Minuten auf dem Feuer, setzt dann den Topf

ab, wenn die Fische auch nicht kochen, und richtet sie warm mit geschmolzener Butter an.

11. Kalt werden die Forellen mit Öl, Essig und Pfeffer gegeben.

### 13. Karpfen blau zu kochen.

Der Karpfen wird geschlachtet, indem man ihn in den Schwanz schneidet und derbe mit dem Messerrücken auf's Genick schlägt, wodurch er am schnellsten stirbt; dann wird der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam heraus genommen, die Galle gut abgeschnitten, der Karpfen der Länge nach durchgespalten und die beiden Hälften in mittelmäßig große Stücke geschnitten. Diese werden gut gewaschen, gleich den Forellen blau gemacht und wie diese gekocht, bis sie weich sind und recht heiß angerichtet. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber, und gibt sie mit heißer Butter und fein gehackter Petersilie, auch wohl mit geriebenem Meerrettig, der mit Weinessig und etwas Zucker angerührt ist, zur Tafel.

### 14. Karpfen mit rothem Wein.

Man schuppt den Karpfen und fängt in etwas Essig das Blut auf, verfährt übrigens mit der Vorbereitung nach No. 13. Sind nun die Stücke gewaschen, thut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grob gestoßenem Pfeffer und Nelken, Zitronenscheiben und Lorbeerblättern in einer Casserole, gibt etwas Weißbier oder Wasser und übrigens so viel rothen Wein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. So schäumt man ihn aus, gibt dann ein großes Stück Butter nebst etwas fein gestoßenem Zwieback hinein und läßt den Karpfen nicht gar zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber.

### 15. Karpfen mit polnischer Sauce.

Die Karpfen werden nach No. 13 geschlachtet, geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig ausbe-

wahrt. Zu 3 Pfund derselben nimmt man etwa 3 Wurzeln (Möhren), 2 Pastinaken, 3 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, 1 Selleriewurzel, schneidet dies Alles in Scheiben, thut es in einer Casserole nebst etwas Ingwer, einigen Pfefferkörnern, Melken, etwa 2 Lorbeerblättern und schüttet halb Bier, halb Wasser dazu und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut gehörig Salz darauf, gibt 4—6 Loth Butter,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, ein Weinglas Essig mit dem, was schon zum Blut gekommen, sammt dem Blute hinzu und läßt es fest zugedeckt noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Sind die Karpfen dann weich, so nimmt man sie aus der Brühe, stellt sie warm hin, thut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrod und ein Glas Rothwein an die Sauce, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie theils über die Karpfen, theils dabei herum. Es werden Kartoffeln dabei gegeben. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß dicklich sein.

### 16. Gefüllter Karpfen.

Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch weg, das zwischen Kopf und Schwanz sitzt, doch recht behutsam, daß Beide an der Haut hängen bleiben und der Rückgrat und die Haut nicht beschädigt werden; dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten heraus gemacht hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zu Sabne, rührt hinein: 2 Eier, etwas in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, 1—2 Charlotten, Zitronenschale, Salz, Muskatblüthe und zuletzt das gehackte Karpfensfleisch. Sieht man, daß diese Farce zu weich ist, fügt man ein wenig geriebenes Weißbrod, im andern Falle etwas Milch hinzu und streicht sie in die Lücke des Karpfen, so, daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben, die gefüllte Seite nach oben, in eine Pfanne und läßt ihn unter öfterem Begießen im Ofen gahr und gelb braten.

Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch besser.

## 17. Ganzer Karpfen gebacken.

Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen, der Rücken derselben aufgeschnitten, so, daß er am Bauch zusammen bleibt, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Zwieback oder Mehl umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter, oder auch Schmalz, schön gelb gebacken und recht heiß angerichtet. Beim Backen der Fische darf man die Pfanne nicht zudecken, weil dieselben sonst weich werden.

## 18. Kalter Karpfen mit Sauce.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gut gespült und eine Stunde eingesalzen, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt  $\frac{1}{4}$  Maß Wein oder Weißbier, etwas Gewürz, Dragon, Petersilie und etwa 6 Loth Butter hinzu, und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam kochen, bis der Karpfen weich ist. Dann läßt man ihn kalt werden, gibt die Sauce Remoulade oder à la diable auf eine Schüssel, legt den Karpfen hinein und verziert den Rand mit Eiern und Petersilie.

## 19. Marinirter Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, nehme das Eingeweide heraus, schneide die Galle ab und ziehe den Darm heraus; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen, gebe dem Eingeweide seinen vorigen Platz wieder und trockne den Fisch ab. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Öl oder Butter und lasse ihn auf einem Rost langsam gahr und gelbbraun braten; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen, man muß dann aber oft schütteln, daß er sich nicht ansehe. Ist dies geschehen, läßt man ihn erkalten und schüttet mit Zitronenschale, Charlotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüthe, etwas Salz und Lorbeerblättern aufgekochten und wieder abgekühlten Essig darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen.

Man kann den Karpfen auch vorher spalten und in Stücke schneiden.

## 20. Barsch zu kochen auf holländische Art.

Die Bärſche werden bloß auf dem Bauche mit einem Reibeisen geſchuppt, ausgeſchabt, aber ſo, daß Milch und Leber darin bleiben, gut geſpült und etwa 10 Minuten in wenig kochendem Salzwaffer gekocht, in welchem man vorher ein Stück Butter, ganze Pfefferkörner, ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln, auf denen noch einige grüne Blätter ſind, hat weich kochen laſſen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwiſchen die Bärſche in eine Schüffel und bringt ſie mit dem Waſſer, worin ſie gekocht ſind, recht heiß und dampfend zur Tafel. Es werden zierliche Butterbröbchen dabei herumgerichtet.

Eine Schüffel als Voreſſen.

## 21. Barsch auf deutſche Art.

Wie in Nro. 20 gekocht, dann ohne Waſſer angerichtet, mit geſchmolzener Butter, Senf, fein gehackter Petersilie (jedoch jedes beſonders) oder mit einer ſauern Eier-Sauce und Kartoffeln zur Tafel gegeben.

## 22. Auf andere Art.

Die Bärſche werden nicht wie in Nro. 20 bloß auf dem Bauche, ſondern mit einem Reibeisen ganz geſchuppt und gereinigt und mit kochendem Salzwaffer, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und einem Stückchen Butter zu Feuer gebracht und gahr gekocht. Dann hackt man 2 hart gekochte Eier mit Petersilie klein, rührt Muſkat und gelöſenen Zwieback darunter, legt die Fiſche in eine Schüffel, beſtreut ſie damit und gibt heiße Butter dazu.

## 23. Bärſche mit Capern-Sauce.

Man kocht ſolche nach Nro. 22 und richtet ſie mit einer Capern-Sauce an.

## 24. Hechte zu kochen mit But'er oder Meerrettig.

Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet ſie aus und biegt

den Schwanz in die Schnauze, doch muß man sie nicht lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht recht blau werden. Dann werden sie nach No. 12 blau gemacht und gekocht, doch etwas länger als Forellen. Man garnirt beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettig mit Eßig und etwas Zucker angerührt, herum.

Die Leber, die als das Feinste am Hecht gilt, muß ja mit gekocht werden, doch schneide man die Galle vorsichtig heraus.

## 25. Hechte auf englische Art.

Die Hechte müssen gut geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in große Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz, einem Stück Butter und etwas Eßig gekocht werden. Wenn sie angerichtet sind, streut man geriebenen Meerrettig darüber und gießt dann braune Butter so heiß als möglich über dieselben, damit sie kraus werden, zugleich um die Brühe zu verlängern, auch einige Löffel Fischwasser. Uebrigens darf die Butter hierbei nicht geschont werden.

## 26. Hecht auf sächsische Art.

Der Hecht wird wie gewöhnlich in kochendem, gesalzenem Wasser gahr gekocht. Zugleich werden auch einige Eier hart gekocht, das Gelbe, das Weiße, so wie auch Petersilie fein gehackt, ein Schüßelchen damit garnirt und solches mit brauner Butter zum Fisch herum gereicht.

## 27. Gedämpfter Hecht.

Man schneidet mit einem scharfen Messer die Schuppen dicht an der Haut weg, daß diese weiß werde, spaltet dann den Hecht und schneidet ihn in beliebige Stücke, spült ihn gut und läßt ihn in Salzwasser 5 Minuten kochen und legt denselben in einen andern Topf. Unterdeß hat man schon Capern mit weißem Wein, etwas Fischwasser, Zitronensaft und Schale, einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas geriebenem Weißbrod kochen lassen, welches man über den

Hecht schüttet und denselben darin  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam schmoren läßt. Beim Anrichten gibt man der Sauce einen Geschmack von Sardellen, rührt ein Eidotter daran und bringt den Hecht darin recht heiß zur Tafel.

## 28. Hecht mit gelber Sauce.

Hierzu nimmt man gewöhnlich einen großen Hecht, biegt, wenn er gut gereinigt ist, den Schwanz in die Schnauze, läßt ihn auf einem Einleger, damit er ganz bleibe, in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter, wodurch das Fleisch milder wird, gahr kochen, läßt ihn dann etwas abtröpfeln, richtet ihn in eine tiefe, heiß gemachte Schüssel an und füllt folgende Sauce darüber:

Man läßt Butter mit einem halben Eßlöffel voll Mehl anziehen, rührt so viel schwache Bouillon, als man Sauce haben will, dazu, läßt Zitronensaft, Blüthe und reichlich Capern darin aufkochen, rührt dann wohl  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter durch, und die Sauce mit 3—4 Eidottern ab.

Ist dieselbe durch die Butter nicht salzig genug, so gibt man noch etwas Salz hinzu.

## 29. Farcirter Hecht.

Das Fleisch wird vom Rückgrat geschnitten, so, daß Kopf und Schwanz an demselben sitzen bleiben und das Gerippe in eine irdene Pfanne gelegt. Dann wirft man das Fleisch eben in kochendes Wasser, wodurch man die Gräten leichter herausnehmen kann. Nachdem diese herausgenommen sind, wird das Fleisch fein gehackt, mit einem reichlichen Stück Butter, 2 Eiern, geriebenem Weißbrod, Blüthe und Salz zur Farce gemacht, diese an den Rückgrat gestrichen und die Form des Fisches wieder hergestellt, mit Zwieback bestreut, im Ofen gebacken, während man ihn oft mit Butter vorsichtig begießt, daß der Zwieback nicht abgeschwemmt werde, und Zitronensaft darüber träufelt. Ist der Fisch auf einer heiß gemachten Schüssel angerichtet, gibt man etwas Wasser, Wein und Capern in die Pfanne und rührt die Sauce mit Eidottern ab.

Auf diese Weise kann man auch andere Fische farciren.

## 30. Gebackener Hecht.

Die Hechte müssen gut gereinigt, sind sie sehr groß, gespalten und in Stücke geschnitten werden, die kleinen kann man ganz lassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch bloß durch die obere Haut und salzt sie gehörig. Nach einer halben Stunde trodnet man sie ab, wälzt sie in Zwieback oder in halb Mehl halb Zwieback und läßt sie in einer offenen Pfanne in kochender Butter recht froß backen.

Man kann den Hecht als Beilage zum Sauerkraut und Salat zur Tafel geben.

## 31. Schleien blau zu kochen.

Die Schleien werden geschuppt, das Eingeweide heraus genommen, gewaschen, eingesalzen und Essig darüber geschüttet, damit sie vom Schleim befreit werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten, dann nochmals gespült, in eine flache Schüssel neben einander gelegt, heiß gemachter Essig darüber gegossen und schnell zugedeckt. Dann kocht man Wasser mit Salz, einem Stuch Butter und ganzem Pfeffer, gibt den Fisch mit dem Essig hinein und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Man gibt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt, mit Essig, Del und Pfeffer, und garnirt die Schüssel mit Petersilie.

## 32. Gefüllte Schleien.

Man zerrührt 4 Loth Butter, 2 Eier, 8 Loth in Milch ausgedrücktes Weißbrod, gehackte Zitronenschale, Petersilie und Salz und wenn man will, etwas Charlotten oder Zwiebeln, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie wie nach vorhergehender Nummer gereinigt worden sind, näht sie zu, legt sie in eine Casserole, gibt hinzu:  $\frac{1}{4}$  Maß weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Tasse Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrod, Salz und Blüthe, läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunde schmoren und gibt die Sauce beim Anrichten darüber.

## 33. Gedämpfte Schleien.

Man rührt das Blut wie beim Karpfen mit etwas Essig

an, verfährt übrigens mit der Vorrichtung nach No. 31, legt dann in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst anderem Wurzelwerk, grünen Kräutern und Salz in eine Casserole, die Fischstücke darauf, schüttet so viel Wasser und Wein darauf, daß der Fisch beinahe bedeckt ist und kocht dies fest zugedeckt etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann gibt man geriebenes Weißbrod oder etwas Mehl, ein reichliches Stück Butter, etwas gestoßenes Gewürz und das Blut hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, richtet die Fische an, rührt die recht sämige Sauce durch ein Sieb und füllt sie darüber.

### 34. Quappen zu kochen.

Man nimmt die Quappen aus, schneidet die Galle vorsichtig ab, die Leber bleibt darin, spült sie gut und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Wasser, Salz und Essig, läßt sie noch ein wenig darin liegen und gibt sie heiß mit einer sauern Eier-Sauce oder kalt mit Essig, Del und Pfeffer zur Tafel.

### 35. Gebackene Quappen.

Die Quappen werden gereinigt, gespalten, in Stücke geschnitten, eingesalzen,  $\frac{1}{4}$  Stunde nachher abgetrocknet, in Zwieback umgewandt und in steigender Butter gebacken. Zu Erbsengemüse angerichtet.

### 36. Gebackene Barben.

Man richte sich bei diesen, wie überhaupt beim Backen der übrigen Flußfische ganz nach No. 30.

### 37. Marinirte Neunaugen.

Die Neunaugen werden eine Stunde eingesalzen, eben abgospült, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden gahr gebraten. Hat man keinen Rost, bestreicht man sie mit feinem Del und läßt sie in einer Pfanne rösten und gahr werden. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Charlotten, grob gestoßenen Pfeffer, Melzen, Lorbeerblätter mit einander auf und gießt dies kalt darüber.

Sie werden zum Frühstück gegeben, so wie man auch damit Häringssalat und Sauerkraut garnirt. Zu letzterem werden sie heiß genommen.

## II. Seefische.

### 38. Stockfisch zu kochen.

Man macht denselben naß, klopft ihn dann mit einem hölzernen Hammer, anfangs nicht zu stark, dann aber immer derber, daß er locker, aber nicht zersezt wird. Darauf legt man ihn in weiches Wasser, mit welchem er eben bedeckt sein muß, und streut stark einen Eßlöffel voll Pottasche darauf. So bleibt er 24 Stunden ruhig liegen und man gibt ihm nun 2 Tage lang Morgens und Abends frisches Wasser. Dann schuppt man ihn, nimmt die Flossen weg, schneidet den Fisch nach der Größe des Topfes in 3 — 4 Stücke, legt diese auf einander, schlägt ein Tuch um dieselben und bringt sie in einem Topfe mit weichem Wasser, in welchem ein Teller liegt, zu Feuer. Durch das Einlegen in das Tuch bleiben die Stücke besser zusammen und machen eine ansehnlichere Schüssel. So läßt man den Stockfisch 3 Stunden langsam ziehen, nicht kochen und gibt beim Anrichten über jedes Stück so viel feines Salz als nöthig ist, deckt die Schüssel zu und setzt sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Zur Sauce nimmt man geschmolzene Butter und Senf, oder man rührt etwas Mehl mit einem Eßlöffel voll Milch an, gibt dazu etwas Stockfischbrühe, einen guten Theil Butter, ein Paar Löffel Senf und läßt dies unter beständigem Rühren eben aufkochen.

Anmerk. Will man den Stockfisch nicht im Tuche kochen, kann man ihn aufrollen und einen Bindfaden darum wickeln; jedoch habe ich ihn nach obiger Angabe bei weitem besser gefunden. Der Langfisch ist dem Mundfisch vorzuziehen, und solcher der beste, der, wenn man ihn vor das Tageslicht hält, einen röthlichen Schein bekommt.

### 39. Laberdan.

Man legt ihn einen Tag in weiches Wasser, damit das Salz ausziehe, bedeckt ihn wie den Stockfisch mit wenigem frischem, weichem Wasser und etwas Pottasche, und läßt ihn unter mehrmaligem Wechseln des Wassers im Ganzen drei

Lage liegen. Dann wird er mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter zu Feuer gebracht, wo man ihn 2 Stunden langsam ziehen und vor dem Anrichten eben durchkochen läßt.

Es werden dieselben Saucen wie beim Stockfisch dazu gegeben, auch paßt eine Petersilien-Sauce dazu.

#### 40. Schellfisch.

Nachdem man die frischen Schellfische geschuppt, ausgeweidet und in Stücke geschnitten hat, wirft man sie in Wasser und Salz und läßt sie eine Stunde darin liegen. Dann gibt man sie in kochendes Salzwasser, schäumt sie und schüttet einige Mal etwas kaltes Wasser nach, damit sie nicht zu weich werden.

Man gibt heiße Butter und Senf dazu. Ober Butter, etwas Wasser, ein wenig Mehl und Senf fortwährend gerührt, bis es kocht.

Anmerk. Beim Versenden wird der Schellfisch gesalzen, es braucht dann, wenn er in Wasser gesetzt wird, kein Salz dazu gegeben werden, so wie auch beim Kochen Rücksicht darauf genommen werden muß.

#### 41. Schellfisch zu stoven.

Ist der Schellfisch gereinigt, gesalzen und in Stücke geschnitten, wird er, in gestoßenem Zwieback umgewandt, in Butter gebacken. Zugleich läßt man gereinigten und zwei Mal durchgeschnittenen Spargel (die Köpfe werden jedoch, damit sie nicht zerkochen, etwas später hinzugegeben) in Wasser und Salz gahr kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Zwieback, Blüthe und Zitronensäure ein wenig stoven.

#### 42. Schellfischschwänze zu backen.

Nachdem die Fische geschuppt sind, werden die Schwänze ziemlich lang abgeschnitten, gesalzen, später abgetrocknet, in Ei und in Zwieback umgedreht und in steigender Butter gelb und froß gebacken.

Man gibt sie zu Spinat.

## 43. Frischen Kabeljau zu kochen.

Man schuppt ihn, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet Kopf und Schwanz ab, das Mittelstück in zwei Finger breite Stücke, legt sie eine Stunde in Wasser und Salz und kocht sie in kochendem Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde. Der Kopf wird gewöhnlich gestovt; soll er indeß mit gekocht werden, so muß er schon früher in den Topf gelegt werden.

Man gibt eine Senf-Sauce, oder geschmolzene Butter und Senf dazu.

## 44. Kabeljau-Schwanz oder Kopf zu stoven.

Derselbe wird gesalzen, abgespült und in eine irdene Schüssel gelegt; darüber gegeben: gestoßener Zwieback, Muskat-Nuß oder Blüthe, reichlich Butter, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, aus welcher die Kerne genommen sind, ein Bierglas voll weißen Wein, und dann fest zugedeckt, auf gelindem Feuer gahr geschmort.

Auch Mittelstücke kann man auf diese Weise zubereiten.

## 45. Kabeljau-Schwanz zu braten.

Der Schwanz wird eingesalzen, abgetrocknet und in steigender Butter unter öfterm Begießen gebraten. Wenn er halb gahr ist, streut man gestoßenen Zwieback darüber, brät ihn vollends gahr und gibt ihn mit einer Capern- oder Austern-Sauce zur Tafel.

## 46. Gesalzenen Kabeljau zu kochen.

Derselbe wird ein wenig ausgewässert, mit kaltem, weichem Wasser und einem Stückchen Butter auf's Feuer gesetzt und eine Stunde langsam gekocht. Man gibt heiße Butter und Senf dazu.

## 47. Dorsche zu kochen.

Dieselben werden gepuzt, gewaschen, ein Mal durchgeschnitten und in kochendem Salzwasser, welches mit Pfeffer, Melken,

Korbeerblättern, Zwiebeln und Essig zu Feuer gebracht worden, gekocht. Als sehr weicher Fisch muß er einige Mal mit einem Euß kalten Wassers nachgefüllt werden, damit er nicht zu weich werde. Beim Anrichten bestreue man den Fisch mit hart gekochtem und gehacktem Eigelb und Petersilie, und gebe Butter und Senf oder eine Sardellen-Sauce dazu.

#### 48. Tarbutte und Steinbutte.

Nachdem sie geschuppt, ausgeweidet, in 2 Finger breite Stücke geschnitten und gewaschen sind, wirft man sie in kaltes Wasser, Essig und Salz. Darin läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen, gibt sie dann in kochendes Salzwasser, läßt sie ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und richtet sie recht heiß an.

Man gibt Butter und Senf oder eine Austern Sauce, auch paßt Sauerampfer-Sauce dazu.

#### 49. Butte oder Schollen.

Man muß sie wenigstens einige Stunden vorher, ehe sie zubereitet werden sollen, schuppen, ausnehmen, waschen, in Salz und Essig legen, damit sie vom Schleim gereinigt werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie in Salzwasser gekocht, nur muß man gut darauf achten, da sie leicht auseinander fallen.

Es wird Butter und Senf oder eine saure Eier-Sauce dabei gegeben.

#### 50. Gebackene Butte.

Sie werden wie im Vorhergehenden gesagt worden, vorge richtet, jedoch etwas stärker gesalzen, die obere Haut Schnitt an Schnitt eingekerbt, in Zwieback oder Mehl umgewandt und in steigender Butter in einer offenen Pfanne schnell gelb und froß gebacken.

Dieser Fisch wird sehr leicht wieder weich, und muß daher, wie überhaupt jeder gebackene Fisch, schnell angerichtet werden.

#### 51. Seezungen (Zong) zu kochen.

Die Seezungen haben eine weiße Seite, die man schuppt,

die andere wird abgezogen, darauf nimmt man das Eingeweide heraus und gibt sie in weiches kochendes Salzwasser, worin man sie schäumt und gahr kochen läßt. Man rechnet ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde und gibt Butter und Senf oder eine Gernalen-Sauce dazu.

## 52. Gebratene Seezungen mit Zitronensaft.

Man zieht den Seezungen die Haut vom Schwanze aufwärts ab, ferbt sie wie bei andern Fischen etwas ein, und legt sie eine Stunde in Essig, Salz, Charlotten und Gewürze, dann werden sie in Eiern und gestoßenem Zwieback umgewandt und in Butter so lange gebacken, bis sie gahr sind und eine gelbbraune Farbe erhalten haben. Zu der braunen Butter gibt man etwas Zitronensaft und schüttet sie über den angerichteten Fisch.

Derselbe wird als feine Beilage zu jungen Erbsen, oder mit einer Gernalen-, Austern- oder Capern-Sauce gegeben.

## 53. Stinte mit saurer Sauce.

Die Stinte werden gewaschen, in kochendem Wasser mit Salz und Zwiebeln gekocht, auf ein Sieb geschüttet, und mit einer sauern Eier-Sauce, wenn sie recht heiß angerichtet sind, übergossen.

## 54. Stinte zu backen.

Nachdem man dieselben gut gewaschen und gesalzen, läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, thut sie auf ein ausgebreitetes Tuch und trocknet sie ab. Dann bestreicht man sie mit Ei und Pfeffer, wendet sie in Zwieback oder Mehl um, legt sie in die heiße Butter neben einander und backt sie an beiden Seiten recht froß.

## 55. Bückinge zu braten.

Will man sie auf einem Rost braten, wodurch sie viel besser werden, so schneidet man sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, thut ein Stück Butter hinein, schlägt sie

wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gahr. Hat man keinen Koft, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides leicht in Butter gebraten.

Sie werden zum Sauerkraut angerichtet, oder als Schüssel allein mit Rührei gegeben.

### 56. Frische Häringe zu braten.

Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweide, wäscht, salzt und trocknet sie ab, wendet sie in Zwieback und Muskatblüthe um und brät sie in gelber Butter.

### 57. Gesalzene Häringe zu räuchern.

Dieselben werden gut gewässert, am besten in Milch, und darauf 2 Tage in den Rauch gehangen. Sie sind dem Kieler Sprot ähnlich und werden gleich diesem zum Butterbrod gegessen.

### 58. Marinirter Häring.

Die Häringe werden, je nachdem sie salzig sind, 12—24 Stunden, am besten in Milch ausgewässert, das Eingeweide wird herausgenommen, der Leib glatt geschnitten und dieselben lagenweise mit ganzen Charlotten oder kleinen Zwiebeln, Capern, wenn man sie hat, Nelken, Pfeffer, Zitronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in einen Steintopf gelegt, mit gekochtem und wieder kalt gewordenem Essig übergossen. Auch kann man die Häringemilch zerrühren und dazu geben, wodurch die Sauce dicklich und weiß wird.

Oder man schneidet die Häringe (den Sardellen gleich) in lange schmale Streifen, marinirt sie, wie gesagt worden, ein und vermischt die Sauce beim Gebrauch mit feinem Salatöl.

Zum Butterbrod finde ich sie auf diese Weise recht angenehm.

### 59. Häringe wie Neunaugen zubereitet.

Nachdem dieselben ausgewässert und abgetrocknet, schneidet

man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, slicht die Augen aus und brät sie auf einem Rost braun, legt sie mit Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, grob gestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer in einen Topf und gießt Essig und Salatöl darüber.

Man gibt sie zum Frühstück, auch bei Erbsensuppe.

### 60. Hummer zu kochen.

Die Oeffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht, darauf wird er in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden, gekocht. Während des Kochens muß man einige Mal ein glühendes Eisen in dem Wasser, worin der Hummer liegt, ablöschen und ihn, wenn er groß ist, eine Stunde kochen lassen. Kleine Hummer bedürfen nur eine halbe Stunde Kochens.

Bringt man ihn zur Tafel, muß man vorher die Scheeren aufhauen, damit man das Fleisch leicht heraus heben kann, den Leib ausschneiden und die Galle wegnehmen.

### 61. Gernalen.

Die Gernalen werden lebendig in brausend, kochendes Salzwasser geschüttet und während sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, läßt man einige Mal ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne, rothe Farbe erhalten.

### 62. Krebse.

Werden gekocht wie Gernalen, nur gebe man einen starken Guß Essig (auch Kümmel) zu den Krebsen und rühre sie doch ja, so bald sie in's Wasser kommen, gehörig um, weil sie sich oft so in einander verwickeln, daß die inwendigen eines qualvollen Todes sterben müssen.

### 63. Austern zu braten.

Man tröpfelt etwas Zitronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüthe und darauf in gestoßenem Zwieback um, und läßt sie einige Minuten in kochender Butter

backen, doch ja nicht zu lange, weil sie sonst hart werden.  
Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

#### 64. Muscheln zu kochen.

Wenn die Muscheln mit einem Besen gewaschen und gereinigt worden sind, schüttet man etwas Milch darauf, welche die Thiere einsaugen und wodurch sie wohlriechender werden. Dann schüttet man sie in ein Netz und hält dies so lange in stark kochendem Salzwasser, bis sich die Schalen eben öffnen, welches nicht lange dauert. Die Thiere werden nun aus den Schalen genommen und eine Sardellen-Sauce darüber angebracht, oder Butter, Senf und Zitronen dazu herum gegeben.

Anmerk. Unter den Muscheln befinden sich zuweilen giftige. Um sicher zu sein, lege man beim Kochen einen silbernen Löffel zwischen die Muscheln, sind giftige darunter, so läuft er schwarz an.

#### 65. Beignets von kaltem Fisch.

Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Zitronenschale, geriebenem Weißbrod und dem vorräthigen, fein gehackten Fisch, formt davon Finger lange, zwei Finger breite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder Holländischen Käse mischen kann und brät sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garniren.

---

## D. Gemüse.

---

### 1. Regeln beim Kochen der Gemüse.

Alle Gemüse müssen gut gereinigt, gewaschen, geschnitten und gleich zu Feuer gesetzt werden; dürfen aber vorher nicht zu lange im Wasser liegen. Kartoffeln machen hier eine Aus-

nahme. Gemüse, die man vorher in Butter anziehen läßt, werden eher gahr, als solche, die man mit Wasser zu Feuer bringt. Gemüse mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt, werden viel schneller weich und deshalb schmackhafter, wenn man sie theilweise in den Topf thut, indem man jedes Mal das Wasser wieder kochen läßt. Das Fett aber muß vorher ins Wasser gegeben werden. Hülsenfrüchte bringt man mit kaltem, weichem Wasser zu Feuer, dieses wird nach einer halben Stunde des Kochens abgeschüttet und mit wenig kaltem Wasser und einem Stück Butter oder Fett wieder aufgesetzt. Beim Kochen wird nach und nach immer etwas kaltes Wasser zugeschüttet, welches das schnellere Weichwerden befördert. Zu allen Hülsenfrüchten muß das Salz erst dann gegeben werden, wenn sie weich sind.

Sollten sich aber die Erbsen, wie auch die weißen Bohnen nicht gut weich kochen, so wende man folgendes zufällig entdeckte Mittel an: man schneide, nachdem sie abgeschüttet sind, gleich einige Zwiebeln hinein, wodurch sie sicher weich werden.

Gingemachtes, Bohnen und Stielmus setze man am vorhergehenden Abend in kaltes Wasser, damit die Säure ausziehe, koche dasselbe am andern Morgen mit frischem Wasser ab und wässere solches nachher so lange, als es nöthig ist, ehe es gestovt wird.

Man darf nicht eher das Gemüse mit Mehl oder Eidotter abrühren, bis es völlig gahr ist.

Beim Anbrennen des Gemüses darf man kein Wasser nachfüllen, sondern muß das Gemüse schnell herauschütten, in einem andern Topfe etwas Butter mit Mehl anziehen lassen, Fleischbrühe oder Wasser und Salz dazu rühren und wenn es kocht, das Gemüse durchrühren, oder wenn solches noch nicht gahr ist, ferner kochen lassen. Im letzten Falle muß man sehr wenig Mehl nehmen. Gemüse, welche abgekocht werden, muß man in vielem und stark kochendem Wasser abkochen und auf dem Durchschlag mit Wasser übergießen, weil manche, besonders frisches Stielmus, etwas Starkes haben. Besonders beim Kochen der Gemüse muß ich es empfehlen, den Topf nicht tiefer in's Feuer zu setzen, als die darin befindliche Portion Gemüse es erlaubt. Schlägt die Flamme zu hoch um den Topf, so erhält die Speise sicher keinen reinen Geschmack.

Brauner Kohl und Sauerkraut können gut aufgewärmt werden, nur muß man während des Aufwärmens solches nicht zudecken. Gemüse, die mit Fleischbrühe gekocht werden, kann man in Ermangelung derselben auch mit Wasser zu Feuer bringen; nur ist es besser, wenn gleich die erforderliche Flüssigkeit dazu kommt; das Nachfüllen, besonders mit Wasser, macht das Gemüse unschmackhaft.

## 2. Scorzoner- oder Schwarzwurzeln.

Diese Wurzeln wirft man, sobald sie gereinigt sind, in lauwarmes Wasser und Milch, in Ermangelung der Milch kann man auch etwas Essig nehmen. Beides erhält ihnen ihre Weiße. Nachdem setzt man sie mit Fleischbrühe und Butter zu Feuer und läßt sie in kurzer Brühe gahr kochen. Eben vor dem Anrichten gibt man gestoßenen Zwieback und Muskatblüthe daran.

Man darf zum Kochen dieser Wurzeln keine metallene Geschirre nehmen, da sie sich darin blau kochen würden.

Fricandeaux, farcirte Kalbfleischwürst, junge Hühner, Kalbfleisch = Cotelettes werden als Beilage dazu gegeben, auch gestovte Fricadelle ist besonders wohlschmeckend dabei.

## 3. Auf andere Art.

Man bereitet die Wurzeln vor, wie oben angegeben; kocht sie in kochendem Wasser, einem Löffel Weinessig, Salz und etwas Butter ab und schüttet sie auf einen irdenen Durchschlag. Dann schmilzt man ein Stück frischer Butter mit einem Eßlöffel Mehl gelb, zerrührt es mit Fleischbrühe, gibt etwas Essig, sehr wenig Zucker, Muskatblüthe dazu, stovt die Wurzeln darin auf, und rührt sie vor dem Anrichten mit Eidotter ab. Oder weich abgekocht und in einer dicken Spargelsauce durchgerührt.

Die Beilagen sind dieselben.

## 4. Rosenkohl.

Die kleinen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele

abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, und in kochendem Wasser und Salz langsam abgekocht. Dann in Butter, worin man etwas gestoßenen Zwieback oder Mehl hat anziehen lassen, mit Fleischbrühe oder Wasser, Muskatnuß oder Blüthe aufgestoht.

Geräucherte und gebratene Dhsenzungen, Saucissen, Cotelettes als Beilage.

### 5. Sprossenkohl (von grünem oder braunem Kohl.)

Nachdem derselbe verlesen und gewaschen ist, wird er in Bündchen gebunden in Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gegeben. Die Fäden werden alsdann abgenommen, die Bündchen auf eine heiße Schüssel angerichtet, mit fein gestoßenem Zwieback und Muskatnuß bestreut und eine saure Eierauce dabei herungereicht.

Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten und nach Belieben auch etwas Essig dazugeben.

Rauchfleisch, Fricadellen, Bratwurst, gefüllte Kalbsbrust paßt gut dazu.

### 6. Schmalz- oder Butterkohl.

Wird fein geschnitten, gut gewaschen abgekocht und wie Rosenkohl durchgestoht.

Beilagen dieselben.

### 7. Spinat.

Der gut verlesene, rein gewaschene Spinat wird abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, ausgebrückt und recht fein gehackt. Darauf läßt man Butter gelb werden, rührt etwas ganz fein gestoßenen Zwieback darin, gibt nach Belieben Wasser, Fleischbrühe oder Milch nebst Muskatnuß und Salz dazu, und läßt den Spinat darin durchstoven. Zur Verzierung der Schüssel besteckt man dieselbe mit in Butter gebratenen Weißbrodstreifen und gibt Spiegeleier dabei herum; oder man garnirt sie mit hart gekochten, in acht Theile geschnittenen Eiern. Die Kartoffeln dazu werden gebraten. Omelettes, Cotelettes, Fricandeaux, Saucissen, gebratene und geräucherte Dhsenzunge als Beilage.

## 8. Portulac.

Es wird eine geschnittene Zwiebel in Butter gedämpft, die abgeplückten und gewaschenen Blätter des Portulacs dann durchgeschwigt, auch etwas wenig Mehl, dann so viel Bouillon oder Wasser dazu, als nöthig ist und mit etwas dicker Sahne oder einem Eidotter abgerührt.

Als Gemüse mit gebratenen Kartoffeln und Carbonade, oder um Suppenfleisch, sei es Kalb- oder Rindfleisch, angerichtet.

## 9. Nessel.

Wird abgekocht und auf dem Durchschlag mit dem Schaumlöffel etwas ausgedrückt. Man stovt ihn mit in Butter gelb gewordenem Zwieback und Muskatnuß und gibt zuletzt ein wenig Essig hinzu, damit er nicht zu weichlich werde. Man kann ihn auch wie Spinat zubereiten.

Beilagen nach Belieben.

Auch ist der Häberich, der als Unkraut im Frühjahr in den Gärten und Feldern wächst, ein sehr zu empfehlendes Gemüse, nur muß er jung genommen werden.

Er wird wie Nessel zubereitet.

## 10. Sauerampfer.

Wird gut verlesen, von den Stielen abgestreift und gewaschen; alsdann mit kaltem Wasser aufgesetzt und nur eben aufgekocht, weil er leicht zu weich wird. Nachdem die Säure in kaltem Wasser noch etwas ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen ist, schwigt man Butter mit gestoßenem Zwieback, gibt ein Paar Löffel süße Sahne, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durchkochen. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrodstreifehen besteckt.

Beilagen Cotelette, Zunge, Rauchfleisch, Leber.

## 11. Spargel zu kochen.

Der Spargel wird fein abgeschält, so weit er hart ist, abgeschritten, gewaschen, in Bündchen gebunden, in reichlich

kochendem Wasser mit dem nöthigen Salz welch gekocht, auf einer heißgemachten Schüssel zierlich angerichtet und mit Muskatnuß und etwas gestoßenem Zwieback bestreut.

Man gebe dabei die Spargel-Sauce P. No. 32, oder geschmolzene Butter und das Gelbe vom Ei, hart gekocht, doch beides besonders, und als Beilage Fricandeaux, gebratene Rükfen, Kalbsbraten, Lachs, Sommerwurst, rohen Schinken, Rühreier.

## 12. Gestovter Spargel.

Man schneide den Spargel zwei Mal durch, lege die Köpfe zurück, und koche das Uebrige eben ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit einem guten Stück Butter, Muskatblüthe, etwas Salz und ganz wenig Zucker kochen, gebe den sämtlichen Spargel hinein und koche ihn langsam gahr. Kurz vor dem Anrichten gebe man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rühre die Brühe mit Eidotter ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmel-Klößen garnirt und die sehr sämige Brühe darüber her gegossen.

## 13. Spargel mit jungen Wurzeln (Möhren.)

Hierzu nimmt man halb Wurzeln, halb Spargel und läßt Erstere gut gereinigt 1—2 Mal durchgeschnitten, etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde in guter Fleischbrühe und Butter vorkochen; übrigens verfährt man ganz nach vorhergegangener Vorschrift.

## 14. Hopfen.

Die ganz jungen Sprossen von Hopfen werden verlesen, in kleine Bündchen gebunden und in Wasser und Salz gahr gekocht; alsdann angerichtet, gestoßener Zwieback und Muskatnuß darüber gestreut und eine säuerliche Sauce, z. B. No. 19 dazu gegeben.

Als Beilage: gebackene Fische, Cotelettes, Rauchfleisch, Rühreier.

## 15. Rübstiel.

Von den Blättern der schnell aufgeschossenen Rüben, wird

das junge Kraut abgestreift, die Stengel werden fein geschnitten, gut gewaschen und abgekocht. Dann wird Butter mit etwas Mehl durchgeschwigt, süße Sahne oder Milch, etwas Muskatnuß oder Salz dazu gegeben und das Rübstiel darin gestovt.

Als Beilagen: Bratwurst, Escaloppé, Fricadellen, gekochter Schinken.

## 16. Mairüben.

Man schneidet die Rüben in große Würfel oder schmale Streifen, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, Butter und Salz zu Feuer, läßt sie gahr kochen und gibt ein wenig Kartoffelmehl daran. Wenn sie angerichtet sind, reibt man Muskatnuß darüber. Auch sind einige Kartoffeln, darauf gekocht, recht angenehm.

Sind die Rüben etwas bitter, werden sie vorher eben abgekocht. Man kann sie nach dem Abkochen auch wie Stielmuß durchstoven. Schweine- oder Hammel-Cotelettes und Bratwurst als Beilage.

Anmerk. Rüben, als ein wässeriges Gemüse, bedürfen zum Kochen viel weniger Wasser, als alle andern Gemüse, weshalb man ja Rücksicht darauf nehmen muß.

## 17. Junge Wurzeln (Möhren.)

Die ersten Wurzeln werden nicht durchgeschnitten und in Wasser und Butter in kurzer Brühe gahr gekocht; kurz vor dem Anrichten etwas Salz und zuletzt gehackte Petersilie daran gegeben, weil diese sonst ihre grüne Farbe verliert.

Mit geräucherter oder gebratener Zunge, Saucissen, gebratenen Rouladen und gekochtem Schinken herumgerichtet.

## 18. Junge Wurzeln mit Erbsen.

Wenn Erstere wie oben angegeben oder auch fein gewürfelt zu Feuer gebracht sind, gibt man die ausgehülseten Erbsen dazu. Von jedem Gemüse nimmt man die Hälfte und verfährt übrigens, wie bei den Wurzeln.

## 19. Junge Erbsen.

Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die ausgeschoteten Erbsen theilweise nach und nach hinein, während man die Brühe jedes Mal wieder kochen läßt. Sie müssen ungefähr eine Stunde kochen und nicht zu wenig Brühe haben. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Salz und wenn sie nicht Süße genug haben, auch ein Stückchen Zucker hinzu und schwenkt sie mit fein gehackter Petersilie und einem Theelöffel Kartoffelmehl durch.

Oder man läßt ein Stück Butter zergehen, schüttet die Erbsen hinein und läßt sie unter beständigem Umschwenken  $\frac{1}{2}$  Stunde damit schwizen. Alsdann gießt man etwas kochendes Wasser hinzu und verfährt damit wie oben.

Die Schüssel theils zu verzieren, theils das Gemüse recht fein zu machen, kann man die Erbsen mit Schaum- oder Semmelkloßchen und Krebschwänzen garniren, doch muß man dann reichlich für Brühe sorgen, die mit Eidottern abgerührt wird.

Oder man kocht die Erbsen mit kochendem Wasser und Salz gahr und schwenkt sie mit gehackter Petersilie und reichlich Butter durch.

Als Beilage: Gebratene Rükén, Kalbs-Cotelettes, Klopps, Sommerwurst, roher Schinken, geräucherter Lachs, gebackener Aal.

## 20. Ein Gesellschafts-Gemüse von Allerlei.

Tauben oder Rükén werden in vier Theile geschnitten, in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man ein Stück Butter, Muskatblüthe, etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdeß wird recht viel Spargel etwas stärker als zum Abkochen abgeschält, zwei Mal durchgeschnitten auch Blumenkohl abgezogen, in Stücke geschnitten und Beides in Wasser und Salz halb gahr gekocht. Dann schüttet man solches auf ein Sieb und gibt es zum völligen Gahrwerden zu den Tauben, nur muß man sorgen, daß die Stücke ganz und ansehnlich bleiben. Darauf kocht man Krebse, bricht sie aus den Schalen und macht von den Scheeren nach No. 22 Krebsbutter, zieht den Darm aus, schneidet das Fleisch

an der Stelle glatt und hackt den Abfall nebst dem Fleische aus den Scheeren recht fein, gibt hinzu ein Stück zerrührte Butter, in Wasser eingeweichtes und ausgebrücktes Weißbrod, ein Paar Eier, Muskat und Salz, füllt damit einige Krebsnasen und kocht diese mit kleinen Fleisch- und Weißbrodklößchen, während man schon das Fleisch nebst dem Blumenkohl in eine heiße Schüssel ordnet. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Zitronensaft, die Krebschwänze und Klöße hinein; richtet solches zierlich über die Klüfen an, garnirt die Schüssel rund herum mit den Krebsnasen und gibt die Krebsbutter darüber hin.

Dieses Gemüse ohne Krebse, welche dasselbe zwar feiner, aber umständlicher machen, ist auch sehr zu empfehlen.

## 21. Klüfen mit jungen Erbsen und Krebsen angerichtet.

Man schäumt die Klüfen in Wasser und Salz gut aus, gibt ein Stück Butter hinein und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden, setzt man in einem andern Topf ein reichliches Stück Butter auf, schüttet die ausgepuhlten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen durchrührt. Dann füllt man von der Hühnerbrühe hinzu, läßt sie weich kochen, rührt etwas fein gehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit ein paar Eidottern, die man mit einem Löffel Wasser anrührt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen, Klöße und Krebsbutter nach der vorhergehenden Nummer angefertigt, richtet die Klüfen an, die Erbsen rund herum, legt die Klöße und Krebschwänze in zierlicher Ordnung darauf, gibt Krebsbutter darüber hin und garnirt die Schüssel mit den Krebsnasen.

## 22. Zuckererbsen.

Sind die Fasern dieser Erbsen gut abgezogen, werden solche mit kochendem Wasser, Butter und Salz ungefähr eine Stunde gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas Kartoffelmehl durchgeschwenkt. Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber dazu.

## 23. Spargelerbsen.

Müssen ganz jung gepflückt, die Fasern rein abgezogen, weich gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit einer säuerlichen Eier-Sauce nach No. 19 oder 32 zur Tafel gebracht werden.

Als Beilage: roher Schinken oder Sommerwurst, geräucherter Aal, Cotelettes, Fricandeaux.

## 24. Große Bohnen.

Man nehme solche ziemlich jung, pflücke, wenn man die Schüssel recht fein haben will, die grün-gelben Köpfe ab, koche sie mit reichlich kochendem Wasser weich, thue zuletzt das Salz hinzu, schütte sie auf einen irdenen Durchschlag und kochendes Wasser darüber hin, wodurch sie recht weiß werden; jedoch muß man sorgen, daß sie recht heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit Butter und Petersilie durchgestoßt oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder solche dabei herumgereicht.

Gefochter Schinken, halber Kopf, Schweine-Cotelettes, Bauchspeck wird dabei gegeben.

Anmerk. Thut man die großen Bohnen in's Wasser, bevor es kocht, oder ist das Feuer so schwach, daß es lange dauert, ehe sie zum Kochen kommen, so bleiben sie hart, wenn sie noch so lange gekocht werden.

## 25. Kohlrabi auf der Erde.

Werden nach Belieben, entweder in feine Streifen oder Scheiben geschnitten und abgekocht. Alsdann wird etwas Butter und Mehl geschwitz, süße Sahne oder Fleischbrühe, Muskatnuß oder Salz dazugegeben und darin durchgestoßt. Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, jedoch allein, ebenfalls abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchgeschwenkt und die Schüssel damit garnirt. Sind die Blätter nicht mehr zart genug, so legt man Saucissen oder Widderseiben herum und gibt Cotelettes, Fricandeaux, Rouladen, Klopps dabei.

Anmerk. Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht stockig als jene.

## 26. Gefüllte Kohlrabi.

Wenn die Kohlrabi recht rund geschält sind, werden sie mit einem Ausstecher becherartig ausgehöhlt und für jede ein Deckel geschnitten und in kochendem Wasser nur eben abgekocht. Dann füllt man jeden Becher mit einer guten, nicht zu steifen Kalbfleisch-Farce, bindet einen Deckel darauf und setzt sie, den Deckel nach oben, in einem flachen Topfe neben einander, dann gibt man so viel kochende Fleischbrühe und ein reichlich Stück Butter dazu, daß die Kohlrabi damit bedeckt werden und läßt sie hierin gar kochen. Beim Anrichten setzt man solche vorsichtig auf eine Schüssel, bindet die Fäden ab, rührt etwas Kartoffelmehl an die Brühe, gibt etwas weißen Wein, Muskatblüthe, nach Belieben Krebsbutter und einige Zitronenscheiben daran, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über die Kohlrabi an.

Man gibt dieses Gericht als Mittelschüssel.

## 27. Blumenkohl.

Man verlese den Blumenkohl, nehme die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe so viel als möglich ganz und lege sie in Wasser, damit, wenn etwa noch eine Raupe darin versteckt wäre, solche herauskommt. Alsdann werden sie in kochendem Wasser und Salz vorsichtig mürbe gekocht. Beim Herausnehmen werden ebenfalls die Köpfe geschont, daß sie nicht brechen. Beim Anrichten wird der Kohl so gelegt, daß er eine Blume bildet und eine dicke Krebs-Sauce No. 14. oder eine Sahnen-Sauce No. 33 darüber gegeben.

Am besten legt man den Blumenkohl zum Abkochen in eine Serviette, damit derselbe beim Herausnehmen nicht breche und gut ablaufe. Saucissen, Ochsenzunge, roher Schinken, gebratene Klüfen, gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Fricandeaux als Beilage.

## 28. Artischocken.

Werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen, das Rauhe von dem Bleibenden abgeputzt und alsdann eine Weile in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie

ungefähr 2—3 Stunden in ziemlich stark gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das Faserige heraus und gibt die angerichteten Artischocken mit der holländischen Sauce No. 29 zur Tafel.

Beilagen: wie bei Blumenkohl.

### 29. Salat- oder Spargelbohnen.

Sind die Fasern der Bohnen von 4 Seiten her gut abgezogen, werden sie gewaschen, in gesalzenem, stark kochendem Wasser weich abgekocht, trocken abgegossen und mit den Saucen No. 42 oder No. 44 durchgeschwenkt. Bei Letzterer kann man statt der Petersilie auch Muskatnuß nehmen; auch bloß Butter und Petersilie; auch Wasser, Eßig, reichlich Butter und sehr wenig Mehl zusammen kalt aufgesetzt, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, dabei herumgeben.

Beilagen: - Frische Häringe, roher und gekochter Schinken, Schweine-Coteletteß, Escaloppß.

### 30. Brech- Salatbohnen.

Gut abgefäsert 2—3 Mal durchgebrochen, mit Salzwasser weich abgekocht und mit der Sauce No. 42 durchgestovt; oder die Sauce No. 41 dabei gegeben.

Beilagen wie bei No. 29.

### 31. Schneid- oder Bietsbohnen.

Werden fein geschnitten, gewaschen, mit etwas kochendem Wasser, reichlich Butter, Salz und einigen ganzen Pfefferkörnern, wodurch ihnen das Blähende benommen wird, weich gekocht. Vor dem Anrichten wird ein wenig Mehl und fein gehackte Petersilie durchgerührt.

Beilagen wie bei No. 29.

### 32. Nachlese. (Blindhuhn.)

Es wird ein Stückchen Schinken vorab gekocht, grüne Bohnen werden auf einem Küchenbrettchen rund geschnitten, die zu hart gewordenen entschotet, die kleinen Bohnen hinzugegeben,

und reichlich halb soviel gelbe Wurzeln als Bohnen, in kleine Würfel geschnitten, Alles in Wasser gut gespült und theilweise bei jedesmaligem Durchkochen zu dem Schinken gegeben. Hat man Birnen, so gibt man einige, aus denen die Blüthe ausgeschnitten ist oder geschält und in Viertel geschnitten, und wenn das Gemüse beinahe gahr ist, Kartoffeln mit dem nöthigen Salz und geschälte und in Stücke geschnittene Äpfel hinzu und läßt Alles weich kochen. Darauf wird das Stück Schinken herausgenommen und Butter und Mehl, oder bloß Mehl mit Wasser darangerührt und das Gemüse damit gut eingekocht. Blindhuhn muß kurz, aber nicht breilig, eingekocht werden und von den Äpfeln einen säuerlichen Geschmack haben. — Wenn man zu wenig Äpfel oder keine hinzugegeben hat, so muß das Mehl mit Essig angerührt oder bei Tisch Essig dazu gereicht werden.

### 33. Wirsing, Savoyenkohl.

Wird gut verlesen, gewaschen und in vollem Wasser mit Salz abgekocht; nachher mit Butter, etwas Fleischbrühe und Muskatnuß durchgestoxt.

Beilagen: Beef blanc, gebratene Enten, gekochter Schinken, Dachsenbraten.

### 34. Ente im Wirsing.

Der Wirsing wird in 2—3 Theile geschnitten, die dicken Adern ausgelöst; jedoch müssen die Stücke ganz bleiben. Alsdann wird er gewaschen und auf einen Durchschlag gegeben. Unterdeß läßt man eine Ente, die gehörig vorgerichtet und gesalzen worden ist, in Butter gelb-braun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Laffen Wasser und den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen, zu der Ente, streut schichtweise etwas Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt Beides bei gelindem Feuer etwa 1½—2 Stunden dämpfen. Beim Aufgeben wird die Ente mitten in die Schüssel gelegt und der Kohl rund herum angerichtet.

Will man die Ente nicht im Wirsing kochen, so kann man dieses Gemüse auch mit Bratenbrühe bereiten und die Ente gebraten dabei geben.

## 35. Rother Kohl.

Man läßt ihn mit nicht zu vielem Wasser, reichlich Butter oder seinem Bratenfett, einigen gestoßenen Nelken und Salz ungefähr eine Stunde nicht zu langsam kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, läßt man halb durchgeschnittene saure Äpfel, die man, um ihnen eine schöne Farbe zu geben, mit der Kohlrübe übergießt, darin gahr werden. Alsdann nimmt man sie heraus, gibt etwas Essig, ein kleines Stück Zucker und nach Belieben ein Glas rothen Wein zu der eingekochten Brühe des Kohls, schwenkt ihn einige Mal damit durch, richtet ihn an und garnirt den Rand der Schüssel mit den Äpfeln. Die Kartoffeln dazu gebraten.

Beilagen: Mürbebraten, gedämpfte Kalbsrippen, gebratene Ochsenzungen, Fricadellen, Saucissen oder Bratwurst, Kollen, Sauerbraten, gefüllte Schweinsrippe. Bei Letzterer läßt man die Äpfel im Kohl weg.

## 36. Gedämpfter weißer Kohl.

Wird bereitet wie No. 35; doch gibt man keinen Wein dazu.

## 37. Weißer Kohl mit Rindfleisch gekocht.

Ein Stück gut durchgewachsenes Rindfleisch wird ausgeschäumt und 2 Stunden lang etwas kurz eingekocht. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und nachdem sie wieder auf das Fleisch geschüttet, wird der Kohl, der in große Stücke geschnitten, auch abgekocht ist, hinzu gethan, Salz darüber gestreut und mit dem Fleische und einigen kleinen Kartoffeln, die später dazu gegeben werden, völlig gahr gekocht.

## 38. Gefüllter Kohlkopf.

Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl und kocht sie eben ab. Legt alsdann eine Serviette in einen Durchschlag und diese Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick darin rund herum. Hierüber eine Farce A. No. 7. (zu der man einige abgekochte Kohlblätter fein gehackt hat); dann wieder Kohlblätter und so fortgefah-

ren, bis die Figur eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird die Serviette zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe, mit der er bedeckt sein muß, gar gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn sorgfältig aus der Serviette, legt ihn auf die Schüssel, gibt von folgender Brühe etwas darüber und reicht die übrige dabei herum.

Zu derselben schwingt man reichlich Butter mit Mehl, rührt von der kräftigen Kohlbrühe so viel als nöthig dazu, würzt sie mit Muskatblüthe und Zitronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

### 39. Gestovter Sellerie.

Solcher wird, nachdem er gut gereinigt in 4—8 Theile geschnitten, abgekocht und in kräftiger Bouillon, Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt. Auch wird etwas Braten-Zus zugefetzt, damit der Sellerie eine gelb-bräunliche Farbe bekommt, und die Brühe zuletzt mit etwas Stärkemehl sämig gemacht.

Beilagen: Gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Mürbebraten, Rouladen, gebackne Kalbsmidder.

### 40. Gefüllter Sellerie.

Wird nach No. 26, doch ohne Krebsbutter, bereitet.

### 41. Gestovte Zwiebeln.

Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Fleischbrühe, Butter, Muskatblüthe, Salz und gestoßenem Zwieback gahr gekocht; nach Belieben auch etwas Zitronensäure dazu gegeben.

Beilagen: Escalopp's, Cotelettes, gebratene Zunge, gebackene Leber.

### 42. Gestovter Borrei.

Hiermit wird, wenn derselbe im Keller ganz gelb geworden und in Finger lange Stücke geschnitten, eben so verfahren, wie mit den Zwiebeln No. 41. Oder: rohes Rindfleisch

in Ragout-Stücke geschnitten, in kurzer Brühe beinahe weich gekocht; dann den Borrel darauf gelegt nebst einigen kleinen Kartoffeln, etwas Salz übergestreut, fest zugedeckt, und wenn es gahr ist, zusammen angerichtet.

#### 43. Gestovte Endivien.

Dieselben werden verlesen, gewaschen und mit Butter, Fleischbrühe, Muskatnuß, gestoßenem Zwieback, Salz und etwas Zitronensaft oder Weinessig gahr gestovt. Letzterer kommt dazu, wenn er weich ist. Er muß ungefähr 1½ Stunde kochen. Kopfsalat wird eben so bereitet.

Fricandeaux, gespickte Kalbsmidder, geräucherter Kal, Klopps als Beilage.

#### 44. Gestovte Gurken.

Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in beliebige Stücke und kocht sie eine Weile in halb Eßig halb Wasser und Salz ab. Alsdann werden sie in Fleischbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback durchgestovt.

Fricadellen, marinirter Kal, Cotelettes, Hammelbraten.

#### 45. Gefüllte Gurken.

Hierzu wählt man große Gurken, schält und schneidet sie bis über die Mitte der Länge nach ein, nimmt das Kernhaus mit einem Löffel heraus, läßt sie in gesalzenem Wasser mit Eßig einige Mal aufkochen, thut sie darauf in kaltes Wasser und füllt sie, nachdem sie abgetrocknet sind, mit einer Kalbsfleisch-Farce. Dann werden die Gurken zugedrückt, mit einem Faden dicht umbunden, in Fleischbrühe, Butter, mit Muskat gewürzt, gahr gekocht und vor dem Anrichten wird etwas gestoßener Zwieback daran gegeben.

Eine Mittelschüssel.

#### 46. Gemüsegurken.

Dieses, freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu ver-

bauende Gemüse ist der Küche besonders dadurch zu empfehlen, daß es in einer Viertelstunde zubereitet werden kann. Man schält die Gemüsegurken, die die Dicke einer großen Flasche bekommen, schneidet sie in Finger dicke lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie nicht zu weich, welches nur einige Minuten Zeit erfordert. Unterdeß schwitz man einen Theelöffel Mehl mit einem Stuch Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie mit Muskatnuß und läßt das Gemüse eben darin durchstoven. Es hat etwas Aehnliches mit Blumenkohl.

Auch rührt man wohl, wenn es gestovt und vom Feuer ist, ein wenig Essig wie bei Salatbohnen durch.

Beilagen: Fricadellen, gebratene Rüben, jedes gesalzene und geräucherte Fleisch.

#### 47. Frische Champignons.

Den Pilzen wird die Haut abgezogen, die Blättchen (Lammellen), die unter dem Hute derselben sitzen, werden weggeschritten, die Pilze abgospült. Ganz kleine brauchen nicht abgezogen zu werden. Man setzt sie mit etwas Fleischbrühe, Butter und Muskat zu Feuer und läßt sie, fest zugedeckt,  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Theelöffel Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Zitronensaft, und sollte Salz fehlen, auch solches hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist. Man kann die Brühe auch mit einem Eidotter abrühren.

Als Beilage: geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Fricandeaux.

#### 48. Auf andere Art.

Nach vorhergehender Weise gereinigt, werden die Champignons mit einem Stück Butter und etwas Salz und Muskat aufgesetzt, in ihrer eigenen Sauce gahr geschmort; kurz vor dem Anrichten einige Zitronenscheiben hinzugegeben.

#### 49. Campignons zu braten.

Aus den gut gereinigten Pilzen werden die Stiele gebrochen und die dadurch entstandene Lücke mit einem Stückchen

Butter, ganz wenig gestoßenem Pfeffer und Salz ausgefüllt und in wenig Butter gelb gebraten.

### 50. Herbst=Wurzeln (Möhren) zu kochen.

Will man sie wie Frühlingswurzeln bereiten, so nehme man dazu nur das spitze Ende, damit sie ganz diesen gleichen, und verfare damit auf dieselbe Weise; setze aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker zu.

Die Beilagen wie bei jungen Wurzeln, siehe Nr. 17.

### 51. Auf andere Art.

Man schneidet die Wurzeln in ganz feine Streifen und wasche sie gut, schwinde eine geschnittene Zwiebel in Butter gelblich, gebe Wasser und Salz hinzu und lasse die Wurzeln darin gahr kochen. Auch kann man  $\frac{1}{4}$  Stunde vorher einige Kartoffeln darauf weich kochen, die aber beim Umrühren ganz bleiben müssen. Beim Anrichten rührt man etwas Kartoffelmehl, nach Belieben mit etwas Essig, oder eine roh geriebene Kartoffel und gehackte Petersilie durch. Potthast von Rindfleisch, Rauchfleisch, gebratene Stollen, Rollen, Bratwurst, Preßkopf dazu.

### 52. Herbst=Rüben.

Werden gekocht wie Mairüben Nro. 16.

Oder: man kocht die Rüben in Wasser und Salz weich und stovt sie mit Butter, Milch, Muskat und etwas Kartoffelmehl durch.

### 53. Teltower Rüben.

Ein Stück Butter wird unter fortwährendem Rühren gelb geschwigt, ein Eßlöffel Zucker hinein gethan und abermals eine Weile gerührt; dann gibt man einen Theelöffel Mehl und die gut gereinigten Rüben, welche nicht durchgeschnitten werden, dazu, und rührt sie beständig, bis sie bräunlich geworden sind. Hierauf wird gute Fleischbrühe mit etwas Salz hinzugegeben und der Topf fest zugedeckt, damit die Rüben in kurzer Brühe langsam gar schmoren. Die Kartoffeln dazu werden gebraten.

Beilagen: Saucissen, geräucherte oder gebratene Zunge, gefüllte Kalbsbrust, Hammel-Coteletteß.

#### 54. Ottersberger Rüben.

Werden der Länge nach 2—3 Mal durchgeschnitten, übrigens wie Teltower Rüben bereitet.

Beilagen wie bei No. 53.

#### 55. Steckrüben oder Kohlrabi in der Erde.

Die gelben Steckrüben sind die besten. Sie werden in Finger lange dicke Stücke geschnitten, wie Teltower Rüben gekocht.

Beilagen wie bei No. 53.

#### 56. Steckrüben auf gewöhnliche Art zubereitet.

Diese werden in feine Streifen geschnitten, in wenig kochendem Wasser, Butter und Salz weich gekocht, dann wird ein Eßlöffel Sahne gut durchgerührt, und das Gemüse mit etwas Muskat angerichtet.

Beilagen: Bratwurst, Grilladen, Potthast, Bäckelfleisch.

#### 57. Grüner oder brauner Kohl ganz gekocht nach Bremer Art.

Ersterer ist vorzuziehen. Wenn der Kohl gefroren ist, wird das Herz mit den nächsten Herzblättern sammt dem Stengel; so weit er weich ist, genommen und solches ungeschnitten gewaschen. Am besten ist es, wenn man ihn Abends vorher so weit vorbereitet und ihn Nachts wieder frieren läßt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter zu Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise mit dem nöthigen Salz (ja nicht zu viel), etwas Melkenpfeffer, auch nach Belieben fein geschnittene Zwiebeln und einer Pinkelwurst darin 1½ Stunde gekocht. Der Topf muß fest verschlossen, der Kohl zwar gahr, aber ja nicht zu weich und nicht viel gerührt werden, weil derselbe ganz blei-

ben muß. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu gethan, so wie beim Anrichten die Brühe mit etwas Kartoffelmehl gebunden gemacht.

Man garnirt ihn mit gebratenen Kastanien, gibt gebratene Kartoffeln und als Beilage Gänsebraten, Rostbeef, Round of Beef, Rauchfleisch, Bratwurst, Schweinsrippe dazu.

### 58. Kurzer Kohl.

Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weißen Stielen benutzt. Solche auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett und Butter, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man zu Anfang etwas Hafergrüße streut, gahr gekocht. Auch kann man geräucherte Bratwurst oder ein Stück Bauchspeck darin kochen.

### 59. Geschnittener Kohl.

Der Kohl wird verlesen, gut gewaschen, fein geschnitten und nur eben abgeloht. Alsdann mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett, oder halb Butter, halb Schweineschmalz und wenig Salz gahr gekocht. Zuletzt wird ein wenig Kartoffelmehl und wenn er nicht süß genug sein sollte, etwas Zucker hinzugesügt. Die Schüssel mit leicht gebratenen Kastanien garnirt.

Beilage: wie bei langem Kohl.

### 60. Sauerkraut (Eingemachter Kappus).

Wird vorsichtig aus dem Fasse genommen und das Aeußerste an den Seiten, wenn es nicht die gehörige Farbe haben sollte, zurückgelassen, fest ausgedrückt, mit kochendem Wasser und reichlich halb Butter, halb Schweineschmalz, am besten in einem irdenen Kochgeschirr, fest verschlossen, in kurzer Brühe mit ganzen Pfefferkörnern gahr gekocht. Nach Belieben kann man auch einige Wachholderbeeren und Kümmel, in ein Lappchen gebunden, darin auskochen. Beim Anrichten wird ein wenig Kartoffelmehl durchgerührt und gekochte Kartoffeln oder Kartoffelmus dazugegeben.

Sollte das Sauerkraut gar zu viele Säure haben, so

schütte man etwas kaltes Wasser darauf und drücke es darin aus; gewässert aber darf es nicht werden.

Als Beilage: gekochter Schinken oder halber Kopf, Schweine-Cotelettes, gebratener Hecht, Preßkopf, auch Kalbsbraten.

## 61. Sauerkraut mit Hecht.

Der Kohl wird nach vorhergehender Anweisung recht gut und fett zubereitet; der Hecht wohl geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf davon geschnitten, und die Leber in die Schnauze geklemmt; mit etwas Butter, grobem Gewürz, Salz und so viel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, zu Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halb gahr ist, auf eine Schüssel gelegt, das Uebrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in eine Schüssel etwas erhöht angerichtet, einige Löffel gute Sahne darüber gegossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in der Schnauze in die Mitte der Erhöhung gesetzt und im Ofen gelb gebacken. Damit der Kopf unverfehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber.

Man kann zu diesem Gericht auch Krebse kochen, solche aus den Schalen brechen, mit Krebs-Farce füllen, in wenig Wasser gahr kochen und den Rand der Schüssel damit garniren, welches sehr hübsch aussteht und dieselbe noch feiner macht.

Ohne Beilage gegeben.

## 62. Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch.

Dasselbe wird fest ausgedrückt (nach Belieben gewässert), Wasser mit Schweinefett oder einem Stückchen Schweinefleisch, welches, wenn es stark gesalzen, vorher gewässert sein muß, zum Kochen gebracht und das Sauerkraut darin gahr gekocht. Es ist besser, die Kartoffeln allein zu kochen und sie dann durchzurühren, weil die Säure solche etwas hart macht. Sehr gut finde ich es, wenn man nach Verhältniß der Portion 1—2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gahr ist, durchrührt. Es benimmt der Brühe das Wässerige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen. Auch an eingemachtem Stielmus und Bohnen ist dies sehr zu empfehlen.

## 63. Eingemachte Endivien.

Werden gewässert, abgekocht, mit Fleischbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback durchgestoht.

## 64. Eingemachte Schneidbohnen.

Werden nach No. 1 abgekocht, und stark ausgedrückt. Dann läßt man die Bohnen mit Wasser, Salz, halb Butter, halb Schweineschmalz in kurzer Brühe 1 — 1½ Stunde kochen. Alsdann werden recht weich gekochte weiße Bohnen mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe dazu gegeben und durchgerührt. Auch kann man statt der weißen Bohnen einige kleine Kartoffeln auf dem Gemüse gahr kochen und eine roh geriebene Kartoffel wie in No. 62 durchrühren.

Hierzu Rauchfleisch, gekochter Schinken oder halber Kopf, Bratwurst, geräucherte Zunge.

## 65. Eingemachte Salatbohnen.

Nach No. 1 gewässert und abgekocht und nach No. 29 zubereitet.

## 66. Eingemachtes Stielmüß.

Wird wie Schneidbohnen mit Kartoffeln gekocht. Wenn es gahr ist, rührt man eine roh geriebene Kartoffel durch.

## 67. Getrocknete Prinzen = Böhnchen.

Diese nicht zu stark getrockneten Böhnchen setzt man mit weichem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam zum Kochen kommen. Nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, schüttet man das Wasser ab und gibt frisches darauf und wiederholt dies noch ein Mal. Haben sie 3 Stunden ununterbrochen langsam gekocht, werden sie weich sein. Man schüttet sie dann auf einen Durchschlag und stobt sie wie frische Salatbohnen auf. — Beilage wie bei frischen Bohnen.

## 68. Getrocknete Schneidbohnen.

Werden mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und, nachdem sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht haben, rein abgeschüttet, Wasser mit Butter zum Kochen gebracht, die Bohnen hinein geschüttet, später kleine Kartoffeln darauf gelegt, das nöthige Salz übergestreut und beim Anrichten etwas Kartoffelmehl durchgeschwenkt. Hat man Petersilie, so kann man nach Belieben etwas durchrühren.

Beilagen: Rauch- oder Pökelfleisch, gebratene Mettwurst, Schinken.

## 69. Getrocknete gelbe Erbsen.

Gut verlesen und gewaschen, mit weichem Wasser zu Feuer gesetzt, läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, schüttet sie ab und läßt sie mit anderm weichem Wasser und Butter weich und kurz einkochen, gibt Salz hinzu, rührt sie durch einen Durchschlag, läßt sie wieder kochend heiß werden, richtet sie in einer Schüssel, etwas erhöht glatt gestrichen, an, bedeckt sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und steckt gebratene Weißbrodstreifechen um den Rand.

## 70. Weiße Bohnen.

Werden wie Erbsen weich gekocht, doch nicht durchgerührt. Beim Anrichten kann man ein wenig Essig hinzufügen; oder man schüttet die Bohnen ab und gibt Butter mit etwas Essig, oder eine Speck- oder Zwiebel-Sauce dabei.

## 71. Linsen.

Die Linsen werden mit weichem Wasser zu Feuer gebracht, dieses, nachdem sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, abgeschüttet und mit frischem Wasser vollends gahr gekocht. Dann rein abgeschüttet, angerichtet und eine Zwiebel-Sauce darüber gegeben. Oder: mit einem Stückchen Speck und einer Zwiebel gekocht und zuletzt etwas Mehl und Essig durchgerührt.

## 72. Kartoffeln zu kochen.

Nachdem die Kartoffeln von einer Größe recht rund und sauber geschält, mehrere Male gewaschen und eine Weile in Wasser gestanden haben, werden sie in kausend kochendem Wasser mit gehörigem Salz schnell gahr gekocht, dann rein abgeschüttet, wieder einen Augenblick auf das Feuer gesetzt, indem man den Deckel abnimmt, damit die wässerigen Theile verdampfen und gleich darauf zur Tafel gebracht.

## 73. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gesagt, gekocht und angerichtet, wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln, oder Sahne, oder Peterilie u. s. w. darüber gegeben und solche fest zugedeckt.

## 74. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst.

Die Bratwurst wird in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, ein Löffel Mehl hineingerührt, so wie darauf gute Fleischbrühe und etwas Zus, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann gibt man die vorher mit der Schale gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durcheinander schmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrod bestreute Form, legt die in Fingerlange Stücke geschnittene Wurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrod, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

## 75. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusammen gebraten.

Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe mit Salz und halb mit Wasser bedeckt zu Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch eine

Stunde nicht zu stark kochen und gelb braten. Alsdann nimmt man dasselbe heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe, die runde Seite nach unten, darauf, füllt die Höhlung der Rippe mit geschälten, in 4 Theilen geschnittenen sauren Äpfeln, gibt eine Tasse Wasser dazu, deckt die Pfanne fest zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln (die mit den Kartoffeln zugleich gahr werden) in eine tiefe Schüssel und die Kartoffeln rund herum.

### 76. Häringss-Kartoffeln.

Die Kartoffeln hierzu werden in der Schale mit Salz gahr abgekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten; jedoch so heiß als möglich gehalten. Einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter läßt man nun gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, wenig Salz, gestoßenen Pfeffer, etwas Essig, auch einige Lorbeerblätter, wenn man sie gerade hat, und wenn dies kocht, die ausgegräteten, in kleine Würfel geschnittenen Häringe mit den Kartoffeln. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, wird etwas Sahne durchgerührt.

### 77. Schinken-Kartoffeln.

Man nimmt hierzu das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt dies mit wenig Wasser zu Feuer, läßt es ganz weich kochen und hackt es fein. Unterdeß hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht, abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auslaufform, die mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber kleine Stückchen Butter, eine Lage Schinken, in Butter gebratene Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Beschluß machen. Dann wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber geschüttet und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut: 3 bis 4 Eier gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch und

Muskatnuß. Nach Belieben kann man auch mit dem Schinken einen Häring hacken.

### 78. Kartoffeln mit Zwiebeln gestobt, auf holländische Art.

Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel rechnet man wohl einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben gibt man auch etwas Essig dazu.

### 79. Lorbeer-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gehörig gewaschen, gespült, mit Wasser nicht ganz bedeckt zu Feuer gesetzt, das nöthige Salz, Butter oder gutes Bratsfett, geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und einige Lorbeerblätter gleich dazu gegeben und so lange gekocht, bis die Kartoffeln auseinander fallen. Dann rührt man ein wenig Essig durch und richtet sie an. Es dürfen diese Kartoffeln ja nicht steif gekocht werden.

### 80. Gebratene Kartoffeln.

Man nimmt dazu kleine, recht rund geschälte Kartoffeln von einer Größe, legt sie in eine Pfanne, worin reichlich Butter und Schweineschmalz heiß geworden ist, streut das nöthige Salz darüber und deckt die Pfanne fest zu. Ist die untere Seite der Kartoffeln gelb, wendet man sie um und läßt sie vollends weich und überall gelb werden.

### 81. Kartoffel-Mus.

Die Kartoffeln werden mit Salz gahr gekocht, rein abgeschüttet und fein gestampft; dann mit Milch und Butter durchgekocht, angerichtet, und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln, oder fein gestopenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback dick bestrichen. Ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

## 82. Gestobte Scheibekartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in Thaler dicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Indesß wird ein reichliches Stück Butter geschmolzen, fein geschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer, Salz, auch nach Belieben Petersilie und so viel Wasser hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchstovt. Dann werden einige Eidotter mit etwas Eßig und Wasser angerührt, zu den Kartoffeln geschüttet und damit nur eben durchgekocht.

## 83. Kartoffeln mit Aepfel.

Wenn die Kartoffeln halb gahr gekocht sind, werden in 4 Theile geschnittene und gewaschene Aepfel nebst reichlich Butter dazu gethan, und nachdem Beide ganz weich sind, fein gestampft. Sollte das Mus zu trocken werden, kann man Milch durchkochen lassen. Es gehört zu diesem Gericht mehr Butter, als zu jeder andern Kartoffelspeise.

## 84. Kartoffeln mit frischen Birnen.

Werden eben so gekocht; nur muß man hierbei die Birnen früher mit Wasser und Butter beinahe gar kochen, ehe man die Kartoffeln hinzu gibt und beim Anrichten etwas Weinessig durchrühren, ohne daß die Kartoffeln zerrührt werden.

## 85. Kartoffeln in der Schale gebraten.

Recht gute Kartoffeln von mittler Größe werden sehr rein gewaschen, in einem eisernen Topf mit etwas Salz ohne Wasser zu Feuer gesetzt und recht fest zugedeckt. Wenn sie beinahe gahr geworden sind, wendet man sie schnell um und läßt sie vollends weich werden.

Sie werden mit kalter Butter zum Thee gegessen.

## 86. Kartoffel = Scheiben.

Die Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und gut gewaschen. Dann gibt man nach Belieben nicht

zu wenig halb Schweineschmalz, halb Butter in die Pfanne, oder man läßt gewürfelten Speck darin gelb werden, schüttet die Kartoffeln etwa zwei Finger dick hinein, streut das nöthige Salz darüber, gibt eine Tasse Wasser dazu und deckt die Pfanne fest zu. Wenn die Kartoffeln gahr und gelb geworden sind, kann man sie nach Belieben anrichten, oder mit einem Pfannmesser umwenden und auf der andern Seite gelb werden lassen.

### 87. Gute Reibekuchen mit Hefen.

Zehn bis zwölf roh geriebene Kartoffeln werden eine Stunde in Wasser gesetzt und durch ein Tuch gedrückt,  $\frac{1}{4}$  Maß Milch mit einem Vierpennigsbröckchen und 3 Zwiebacken heiß gemacht und beides in der Milch zerrührt, dann die Kartoffeln hinzugegeben, so wie auch 4 Eier, 2 Löffel Hefen und das nöthige Salz, Alles gut gerührt und zum Aufgehen hingestellt. Der Teig darf nicht gar zu dünn sein, weil sich sonst leicht das Wässerige senkt, auch darf man ihn nicht länger aufgehen lassen, bis man einmal so viel Teig hat, als angerührt worden ist, und man fängt dann zu backen an, doch weder bei zu starkem, noch zu schwachem Feuer, weil die Kuchen bei Letzterem zu sehr austrocknen. Sie werden zwei Mal umgewandt und beim ersten Male die Pfanne zugedeckt.

### 88. Feiner Kartoffelpfannkuchen.

Man reibt rohe, geschälte Kartoffeln, läßt das Geriebene in kaltem Wasser  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde auswässern, gibt es sodann auf ein Tuch zum Ablaufen, preßt das Wasser gehörig heraus, fügt recht reichlich Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist, Milch so viel als nöthig, saure Sahne und Salz hinzu, rührt Alles wohl durcheinander und backt in Butter und Schmalz kleine Pfannkuchen davon, die ganz heiß angerichtet werden müssen.

Anmerk. Das Kartoffelmehl, welches sich im Wasser absetzt, wird nicht hinzugegeben, da es die Pfannkuchen dicht macht; zu anderweitigem Gebrauch ist es sehr gut.

### 89. Reibekuchen.

Große, wohlschmeckende Kartoffeln werden geschält, recht

rein gewaschen und roh auf einer Reibe gerieben. Zu diesem Geriebenem gibt man zu jedem Kuchen etwa 2—3 Eier, 1—2 Rührlöffel voll dicke, saure Sahne und das nöthige Salz und backt davon rasch mit Butter oder Speck große oder auch kleine Pfannkuchen, die man so heiß als möglich zum Thee anrichtet.

### 90. Auf andere Art.

Das Geriebene wird gut gewässert, durch ein Tuch gedrückt, damit das Mehl herauskomme; unterdeß etwas Weißbrot mit Milch gekocht, das Ausgepresste damit angerührt, Salz und Eier hinzugegeben, auch nach Belieben etwas dicke Sahne, wodurch die Kuchen lockerer und wohlschmeckender werden. Die Masse darf ja nicht steif angerührt sein, sie muß leicht vom Löffel abfallen.

### 91. Gebratene Kartoffel-Bällchen.

Die Kartoffeln werden gahr gekocht, abgeschüttet, ganz fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter und ein wenig gute Milch, auch Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon gemacht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

### 92. Kuchen von kalten Kartoffeln.

In Würfeln geschnittener Speck oder Butter wird in einer Kuchenpfanne heiß gemacht, so viel kalte Kartoffeln auf einer Reibe hineingerieben, daß der Boden der Pfanne damit bedeckt ist und nach einigen Minuten ein guter Pfannkuchenteig darüber geschüttet. Der Kuchen wird auf beiden Seiten gehörig gebacken und gleich zu Tisch gegeben.

Derselbe wird um so besser, wenn man das Weiße der Eier eben zu Schaum schlägt.

Dieser Kuchen ist besonders zum Salat recht angenehm.

### 93. Kartoffeln-Nudeln (Vorzüglich.)

Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am vorigen Tage gekocht und abgezogen sind, 4

ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, eben so viel geschmolzene Butter und ein Löffelchen Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte ein Loch, in welches man etwas Mehl thut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dieß zu einem Teig, in dem man immer und so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt, und wenn man ihn durchschneidet, kleine Löcher sich zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie lange Kartoffeln, läßt sie 8 — 10 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag, und wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heißgemachte Kuchenpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

---

## E. Puddings.

---

### 1. Vom Kochen der Puddings.

Die Form muß gleich nach dem Gebrauch mit einem Tuch ausgerieben und nicht fest zugedeckt an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Ist solche, wenn ein Pudding darin gekocht werden soll, nochmals ausgerieben, streicht man sie überall mit Butter aus, bestreut sie mit fein gestoßenem Zwieback, und sie ist zum Gebrauch fertig.

Bei Hesen-Puddings darf die Form nur reichlich halb gefüllt sein, bei andern Massen läßt man gewöhnlich den vierten Theil fehlen. Dann wird die Form fest verschlossen, da, wo sie geöffnet wird, rund herum mit Mehl und etwas Wasser zusammen gerührt, bestrichen und so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht ganz an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form bringen kann, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches zuweilen der Fall ist, lege man zwei Bolten darauf. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen und deshalb darf man zum Nach-

schütten auch kein kaltes Wasser nehmen; auch ja nicht an den Topf stoßen, wodurch der Pudding leicht zusammensinkt. Beim Anrichten muß die Schüssel gewärmt sein. Ist es Winter und die Küche weit vom Speisezimmer entfernt, so nehme man die Form erst kurz vor dem Eintritt in das Zimmer ab.

Am besten werden alle Puddings, wenn man sie in einem Dampfkessel kocht.

## 2. Plumm = Pudding.

Vier Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, reichlich  $\frac{1}{4}$  Maß junge Sahne,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gehacktes Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gewaschene Korinthen, 12 Loth ausgekernte, gröblich gehackte Rosinen, 4 Loth Zucker, 2 Loth geschnittene Succade, 2 Loth Drangenschale, eine halbe Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz. Dieses Alles wird gehörig unter einander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird dieser Pudding mit Arrac übergossen, derselbe angezündet und der Pudding flammend zur Tafel gebracht.

Es wird eine weiße Schaum-Sauce, zugleich aber auch Arrac, Zucker, kleine Eidibusse und Licht herum gereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrac und Zucker nehmen und dies anzünden können.

Anmerk. Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Gerathen desselben hinderlich wäre.

## 3. Ein sehr guter Plumm = Pudding mit Weißbrod.

Sechs ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt, abwechselnd, damit das Mehl nicht klümprig werde, hinzugerührt:  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, 3 nicht frische, geriebene Kaspelbröbchen, (Bröbchen, von denen der Bäcker die Kruste abgeraspelt hat) oder in Ermangelung derselben für  $1\frac{1}{2}$  Sgr. geriebenes Weißbrod,  $\frac{3}{4}$  Pfund fein gehacktes Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgesteinte Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Korinthen. Dies wird in eine große Form gefüllt, oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, staubt Mehl darüber hin, schüttet das Angerührte hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Auf-

gehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht diesen Pudding in kochendem Wasser 4 Stunden.

Anmerk. Sollte es sich machen, daß man ihn länger müßte kochen lassen, so schadet es so wohl diesem, als dem vorhergehenden Pudding nicht.

#### 4. Neuer aufgerollter englischer Pudding.

Es wird von Folgendem ein Teig gemacht: 1 Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein geschabtes Nierenfett, 1 Ei, eine kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker. Dieser Teig wird länglich, 2 Messerrücken dick ausgerollt, mit frischen Johannisbeeren, oder sauren, ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nöthigen Zucker bestreut werden müssen, oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachtem oder auch gutem Compot, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man nach beiden Seiten zusammen schlägt und kocht ihn mit kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden.

Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen servirt werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; nur muß dann zum Teig statt Nierenfett, Butter genommen werden.

#### 5. Englischer Aepfel = Pudding.

Ein Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein geschabtes Nierenfett und zwei gehäufte Theelöffel voll pulverisirten Ingwer reibt man gut unter einander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrodteig nicht an den Händen klebt. Man gebraucht dazu beinahe eine Tasse Wasser. Dann rollt man diesen Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, staubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in vier Theile geschnittenen sauren Aepfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht ihn mit kochendem Wasser und 2 Löffel voll Salz  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, je nachdem die Aepfel mürbe sind. Man gibt Zucker dabei.

## 6. Reis = Pudding mit Macronen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis in Milch mit etwas ganzem Zimmt gahr und steif, nicht breilig gekocht. Nachdem derselbe ein wenig abgekühlt ist, rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu Sahne, gibt hinzu:  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 10 Eidotter, den etwas abgekühlten Reis, und mischt zuletzt den ganz festen Schaum dieser Eier eben durch. Dann gibt man diese Masse mit  $\frac{1}{4}$  Pfund bitteren Macronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie  $2\frac{1}{2}$  Stunde.

Eine Schaum = Sauce wird dazu gegeben.

## 7. Reis = Pudding mit Rosinen.

Drei Viertelpfund Reis, 8 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gewaschene und abgetrocknete Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker. Gleich dem vorhergehenden Pudding bereitet; nur werden die Rosinen durch die Masse gerührt und zwar, ehe der Eierschaum durchgemischt wird.

Mit einer Rum = Sauce gegeben.

## 8. Reis = Pudding mit Zwieback.

Ein halbes Pfund Reis, für 1 Egr. gestoßenen Zwieback, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, die Schale einer Zitrone und Zimmt wie No. 6 zubereitet; den Zwieback durch die Masse gerührt.

## 9. Griesmehl = Pudding.

Man kocht  $\frac{3}{4}$  Maß Milch mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Griesmehl und 4 Loth Butter so lange, bis diese Masse sich vom Topfe löst. Dann rühre man noch 4 Loth Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: 12 Eidotter, 12 Stück gestoßene bittere Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund durchgeseibten Zucker, das etwas abgekühlte Griesmehl, und mische den festen Schaum dieser Eier leicht durch.

Man lasse den Pudding  $2\frac{1}{2}$  — 3 Stunden kochen und gebe eine Schaum =, Rum = oder rothe Weinsauce dazu.

Sind die Mandeln groß, so nehme man nur die Hälfte.

Anmerk. Diese Portion ist auf eine Form für 12 — 14 Personen berechnet.

## 10. Korinthen = Pudding (Vorzüglich.)

Es wird 3 Loth Butter geschmolzen,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl mit einem halben Maß Milch angerührt, hineingeschüttet und so lange gerührt, bis es sich völlig vom Topfe löst. Etwas abgekühlt wird noch eben so viel Butter dazu gerührt, so wie nach und nach 2 Eßlöffel Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone oder auch Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, für  $\frac{1}{2}$  Sgr. altes geriebenes Weißbrod, den festen Schaum dieser Eier und zuletzt ein kleines Glas Rum eben durchgerührt. Dann wird die Masse schnell in die bereit stehende Form geschüttet und gut verschlossen  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden gekocht.

Eine Schaumsauce dazu.

## 11. Weißer Sago = Pudding.

Zwölf Loth gereinigter Sago, 10 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Zimmt und Schale einer Zitrone, für 1 Sgr. gestoßenen Zwieback, eine Tasse Sahne. Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce.

## 12. Brauner Sago = Pudding.

Ein Viertelpfund Sago wird einige Male kalt, dann warm gewaschen, mit halb Rothwein, halb Wasser gahr und dick gekocht; 6 Loth Butter zu Sahne gerührt; dazu 6 Eidotter, für  $\frac{1}{2}$  Sgr. gestoßenen Zwieback, eine halbe Tasse Sahne,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Zimmt und Zitronenschale, und das zu Schaum geschlagene Weiße.

Man kocht ihn  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden und gibt eine Schaumsauce dazu.

## 13. Portugiesischer Pudding.

Ein Pfund Weißbrod ohne Krusten wird in Milch geweicht, ausgebrückt, mit 4 Loth Mark, 4 Loth Butter auf dem Feuer abgerührt. Nachdem es etwas abgekühlt ist, rührt man hinzu:  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, ein großes Weinglas voll Rum, 10 Eidotter, 6 Loth

ausgekernte Rosinen, eben so viel Korinthen, 1 Loth Hefen und zuletzt das von 5 Eiern zu Schaum geschlagene Eiweiß.

Man kocht diesen Pudding 2 Stunden und gibt eine Schaum-Sauce dabei.

#### 14. Schwamm-Pudding.

Zwölf Loth ganz feines Mehl, 8 Loth Butter, 12 Eier, 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{3}{8}$  Maß Milch. Die Milch wird mit der Hälfte der Butter gekocht, das Mehl langsam hineingestreut, damit es nicht klümpig werde, und gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann wird die übrige Butter zu Sahne gerieben, Zucker, Gewürz und die Eidotter nach und nach hinzurührt, dann die etwas abgekühlte Masse und zuletzt der ganz feste Schaum der Eier nur ganz leicht durchgemischt.

Anmerk. So wie überhaupt, muß besonders dieser Pudding sogleich in die Form und ins kochende Wasser gesetzt werden und 2 Stunden ununterbrochen kochen. Man gebe eine Schaum-Sauce dabei.

#### 15. Pudding von Faden-Macronen.

Ein Maß Milch kocht man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Macronen und 4 Loth Butter so lange, bis es sich vom Topfe trennt; rührt dann noch 4 Loth Butter zu Sahne, gibt hinzu: Zitronenschale, 4 Loth Mandeln, worunter einige, etwa 6—8 Stück bitter sind, Muskatblüthe, 14 Eidotter, die etwas abgekühlte Masse, und dann den weißen Eiweißschaum.

Der Pudding muß 2 Stunden kochen. Man gibt eine Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeer-Saft dazu.

#### 16. Bisquit-Pudding warm und kalt zu geben.

Man legt in eine zugerichtete Form  $\frac{3}{4}$  Pfund Bisquit oder auch Scheiben von Bisquit-Kuchen, schlägt 10 ganze Eier mit  $\frac{3}{4}$  Maß junger Sahne oder frischer Milch, gibt etwas Zucker und Vanille, die mit Zucker fein gestoßen wird, hinzu und schüttet es über die Bisquits.

Der Pudding wird 2 Stunden gekocht, die Form geöffnet,

an einem zugfreien Ort auf eine warme Schüssel gestürzt. Soll er kalt gegeben werden, läßt man ihn in der Form, bis die meiste Hitze verdampft ist, weil er dann weniger zusammensinkt.

Es gehört eine Schaum- oder Vanillen-Sauce dazu. Bei Letzterer mischt man statt Vanille, Zitronenschale durch die Masse.

### 17. Chocoladen-Pudding warm und kalt zu geben.

Es werden 8 Loth Butter zu Sahne gerieben,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 12 Eidotter hinzu gerührt, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund mit Eiweiß fein gestoßenen Mandeln, 12 Loth geriebener Chocolate und etwas mit Zucker gestoßene Vanille. Dies Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgerührt und eine Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Will man ihn kalt geben, so reicht man Vanillen-Sauce dazu. Derselbe wird 2 Stunden gekocht.

### 18. Zwieback-Pudding.

Man nimmt für  $1\frac{1}{2}$  Egr. Zwieback, bestreicht sie mit Butter und legt solche lagenweise mit einer Tasse voll Rosinen in eine gut zugerichtete Form. Dann schlägt man 4 ganze Eier mit einem reichlichen halben Maß süßer Milch, gibt 4 Loth Zucker, Zimmt hinzu und gießt dies über die Zwiebäcke.

Man läßt diesen Pudding  $1\frac{1}{2}$  — 2 Stunden kochen und gibt eine weiße Wein-Sauce dazu.

### 19. Zwieback-Pudding mit Johannisbeeren oder sauren Kirschen.

Wird eben so bereitet; jedoch nimmt man 8 Eier und streut statt Rosinen reichlich Johannisbeeren lagenweise durch. Zucker muß natürlich zugefügt werden.

Dieser Pudding wird ohne Sauce gegeben und ist von vorzüglichem Geschmack.

### 20. Kartoffel-Pudding.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne gerieben, hinzu gefügt: 12 Loth Zucker, 2 Loth gestoßene Mandeln,

unter welchen 12 Stück bittere sind, Zitronenschale, Zimmt und 12 Eidotter; dies gut gerührt, dann  $1\frac{1}{2}$  Pfund mit der Schale halb gahr gekochte und geriebene Kartoffeln (doch müssen solche am vorhergehenden Tage gekocht sein, und hierzu darf man nur das nehmen, was hinter die Reibe fällt) eben durchgemischt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenes Weißbrod durch die Masse gerührt, sowie nachdem den festen Schaum der Eier.

Man lasse ihn 1 Stunde backen, oder 2 Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Frucht-Sauce dazu.

## 21. Krebs-Pudding.

Drei Viertel Pfund feines Weißbrod wird in kalter Milch geweicht, ausgedrückt und zerrieben, dann mit 9 Eidottern, 6 Loth Krebsbutter, 6 Loth Zucker, einem Loth gestoßenen bitteren Macronen oder der Schale einer Zitrone, 4 Loth gehacktem Nierenfett, 18 Stück klein geschnittenen Krebschwänzen durchgerührt und mit dem steifen Eiweißschaum durchgemischt, zwei Stunden gekocht. Eine Sauce dazu von Sahne und Krebsbutter mit einigen Eidottern abgerührt.

## 22. Feiner Mehl-Pudding mit Hefen.

Ein und ein halbes Pfund Mehl, 12 Loth Korinthen, 12 Loth ausgekernte Rosinen, 12 Loth Butter, 3 Loth trockene Hefen, 6 Eier, eine Tasse Rosenwasser, 3 Tassen lauwarmer Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Schale einer Zitrone, eine halbe Muskatnuß.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eidotter nach und nach, abwechselnd Mehl mit Milch und das Uebrige hinzu, zuletzt die in etwas Milch zerrührte Hefe und das zu Schaum geschlagene Weiße durchgerührt. Dies läßt man in der Form aufgehen und  $2\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

Eine Rum-Sauce dazu.

## 23. Gewöhnlicher Mehl-Pudding mit Hefen.

Zwei Pfund Mehl, 3 Loth trockene oder 3 Eßlöffel voll gewässerte dicke Hefen, 12 Loth geschmolzene Butter, 4 Eßlöffel Zucker, Rosinen und Korinthen nach Belieben, zusam-

men etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund;  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, 2 Eier. Dies unter einander gerührt, vor dem Kochen in der Form aufgehen lassen, oder die Form in lauwarmes Wasser gestellt und solches langsam zum Kochen gebracht.

Eine Frucht-Sauce oder geschmolzene Butter dabei.

Die Hälfte dieser Portion reicht hin für 6—8 Personen.

## 24. Mehl-Pudding mit Weißbrod.

Ein halbes Maß Milch wird mit einem reichlichen Stuch Butter gekocht, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl vorsichtig hineingestreut und dies so lange gerührt, bis die Masse vom Topfe losläßt. Wenn dieselbe etwas abgekühlt ist, rührt man 8 Eidotter, noch einen Stuch Butter, etwas Gewürz, für  $\frac{1}{2}$  Sgr. geriebenes Weißbrod und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu.

Wird mit gekochtem Obst gegeben.

## 25. Schwarzbrod-Pudding mit Butter.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne gerieben, dann kommen 12 Loth Zucker, 12 Eidotter, etwas Nelken, Zimmt, Cardemum, Zitronenschale,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenes und durchgeseibtes Schwarzbrod dazu, und wenn dies Alles wohl unter einander gerührt ist, das zu Schaum geschlagene Eiweiß.

Nach Belieben kann man auch 4 Loth Mandeln und ein Stück Mark hinzufügen.

Wird  $2\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und eine Schaum-Sauce dabei gegeben.

## 26. Schwarzbrod-Pudding ohne Butter.

Fünf Eidotter werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund durchgeseibtem Zucker eine Weile gerührt, dann 12 Loth trockenes und geriebenes Schwarzbrod, welches vorher mit einem Glase Franzwein angefeuchtet ist, nebst der Schale einer Zitrone und einem Theelöffel voll gestoßener Nelken hinzugegeben und zuletzt der feste Schaum der Eier eben durchgemischt.

Anmerk. Brod und Schnee dürfen nur leicht durchgerührt und die

Form muß darauf sogleich in's kochende Wasser gesetzt werden, weil sonst das Brod sinken würde. Man läßt ihn 2 Stunden kochen und gibt ihn mit einer Schaum-Sauce.

### 27. Schwarzbrod = Pudding mit Mandeln.

Man rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenes Schwarzbrod mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter über Feuer eine gute Weile und gebe dann ein Glas rothen Wein dazu. Etwas abgekühlt rührt man 12 Eidotter, 12 Loth gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Mandeln, Zimmet, Zitronenschale und Cardemum nach Geschmack, fügt das Schwarzbrod hinzu und dann den steifen Schaum dieser Eier.

Zwei Stunden gekocht. Eine rothe Wein-Sauce dazu.

### 28. Prinzregenten = Pudding.

Ein Viertel Pfund ausgekernte Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geschnittene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 12 Eier,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, für 2 Egr. Milchbrod (von dem die Kruste dünn abgeschnitten), in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier, nebst Zitronenschale werden zusammen geschlagen und das Uebrige, welches lagenweise in die zugerichtete Form gelegt ist, damit übergossen.

Man läßt ihn 2 Stunden kochen und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dazu.

### 29. Weißbrod = Pudding.

Für 3 Egr. Weißbrod wird abgeschält, gerieben und über Feuer mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gerührt, bis es ganz heiß ist; die Krusten werden mit Milch gekocht und fein gerührt, sehr flüssig aber darf die Masse nicht werden. Dann rührt man zu 10 Eidottern 2 Eßlöffel voll Zucker, Zimmet, Zitronenschale,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen, 1 Löffel dicke oder 1 Loth trockene, mit Milch zerrührte Hefen, das Weißbrod, welches nicht zu heiß, aber auch nicht kalt sein darf, ein Glas Rum und den festen Schaum der Eier.

Man läßt ihn 2 — 2 $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Eine Schaum- oder Rum-Sauce dazu.

## 30. Auf andere Art.

Man rührt 12 Loth Butter zu Sahne, gibt hinzu 12 Eidotter, Muskatblüthe, Zitronenschale,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln, Zucker nach Geschmack, für  $2\frac{1}{2}$  Sgr. geriebenes Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Maß Sahne oder Milch und den Eierschaum.

## 31. Pudding von saurer Sahne.

Die dicke saure Sahne von 3 Maß Milch wird gerührt, hinzu gegeben: 16 Eidotter, Zucker, Zimmt und Zitronenschale nach Geschmack, für 3 Sgr. geriebenes Milchbrod und der steife Schaum der Eier.

Er wird  $2\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und eine beliebige Sauce dazu gegeben.

## 32. Obst-Pudding.

Für 3 Sgr. Weißbrod wird in Stücke gebrochen, mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst. Dann rührt man 10 Eidotter, 8—12 Loth Zucker, je nachdem das Obst säuerlich ist, Zitronenschale und Zimmt, die etwas abgekühlte Semmelmasse und zuletzt den Schaum der Eier. Dann gibt man dieses abwechselnd mit in Scheiben geschnittenen sauern Aepfeln, oder sauern Kirschen in die Form und kocht es 2 Stunden. Dieser Pudding kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden.

## 33. Mehl-Pudding mit gekochten Birnen angerichtet.

Man rühre über Feuer  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, 12 Loth Butter, bis sich die Masse ablöst. Etwas abgekühlt, rühre man nach und nach 10 ganze Eier und Zitronenschale hinzu, gebe dies in eine mit Butter bestrichene Serviette, lege sie, gut zugebunden, doch muß man Raum zum Aufgehen lassen, in kochendem Wasser mit Salz und lasse es eine gute Stunde kochen.

Man richte diesen Pudding in einer tiefen Schüssel an und fülle gut gekochte Birnen oder anderes Obst rings umher.

## 34. Trauben-Pudding.

Ein Viertel Pfund zerrührter Butter, 8 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet wird gut gerührt, dann hinzu 24 Loth in Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Weißbrod, einen tiefen Teller voll abgeplückter Trauben und den steifen Schaum dieser Eier.

Man lasse diesen Pudding 2 Stunden kochen. Eine Schaum-Sauce ist am angenehmsten dazu.

## 35. Jan im Sack.

Man nimmt ein ganz sauberes, in heißem Wasser fest ausgedrücktes Tuch, legt es in eine tiefe Schüssel, streut lagenweise halb feine Gerste, halb Reis mit Rosinen oder guten Pflaumen hinein, auch etwas Salz, bindet das Tuch fest zu, jedoch muß reichlich Raum zum Ausquellen bleiben und setzt es bedeckt mit Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

Man kann, wenn dieser Pudding als Gemüse dienen soll, auf jede Person eine Tasse Reis und Gerste zusammen und dazu eine Tasse Pflaumen oder eine halbe Tasse Rosinen rechnen.

Zur Sauce wird Milch mit reichlich Butter, Zucker, und jenachdem die Portion groß sein muß, 1 — 2 Theelöffel Mehl zusammen gekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

Rauchfleisch ist wohl die angenehmste Beilage hierzu.

## 36. Fleisch-Pudding. Warm und kalt zu geben.

Man hackt Kalbsbraten ohne Haut und Sehnen, worunter man auch roh gehacktes Rindfleisch und Schinken mischen kann, im Ganzen nimmt man  $1\frac{3}{4}$  Pfund; schwigt einige Charlotten in Butter und macht in dieser Butter von 2 Eiern und 3 Löffel Milch ein weiches Rührei. Dann reibt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu Schaum, rührt 6 Eidotter, das nöthige Salz, etwas Muskatnuß und Blüthe, das Rührei, einige Löffel süße Sahne, für 4 Pfennige geriebenes Weißbrod und zuletzt den Schaum der Eier hinzu. Dieser Pudding wird  $1\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und eine beliebige Kraftsauce mit Champignons, Capern oder Sardellen dazu gegeben.

## 37. Stockfisch = Pudding.

Ein halbes Pfund zu Sahne gerührter Butter, 10 Eier, etwas gehackte Charlotten, Muskatnuß, Zucker, Salz, 2 geriebene 4 Pfennings-Semmel, 2 1/2 Pfund guten, klein gehackten Stockfisch wird tüchtig durchgearbeitet und in eine gut ausgeschmierte Form 1/2 Stunde gekocht.

Man gibt hierzu folgende Sauce: Ein Stück Butter wird mit ein wenig Mehl, ein Paar Eidottern, etwas kaltem Wasser, Muskatnuß, fein gehackten Charlotten gut durchgerührt und wenn es kocht, etwas Sahne daran gerührt, wodurch die Sauce sämig wird.

## 38. Kalter Sago = Pudding.

Zehn Loth Sago wird, nachdem er behutsam abgebrüht ist, in Milch mit 6 Loth Zucker und Zitronenschale langsam gahr und ganz steif gekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, rührt sogleich 6 Eidotter unter den heißen Sago und darnach auch den ganz festen Schaum dieser Eier, schüttet schnell diese Masse in eine mit kaltem Wasser umgespülte und mit etwas Zucker bestreute Form, wodurch der Pudding etwas Glanz bekommt und läßt ihn in der Form kalt werden. Alsdann umgestürzt gibt man ihn mit einer Schaum-Sauce oder reich Fruchtsaft dazu.

Anmerk. Alle Puddings, die nicht in der Form gekocht werden, darf man nur in porcellanenen oder irdenen Formen erkalten lassen.

## 39. Kalter Zitronen = Pudding.

Zwei Loth Hausenblase wird mit 2/3 Maß Wasser aufgelöst, wie es in den Vorbereitungsregeln gesagt worden ist und durch ein feines Tuch geschüttet. Dann reibt man 3 Zitronen auf 1/2 Pfund Zucker ab, preßt den Saft aus denselben, zerrührt 11 Eidotter und läßt dies Alles mit einer Flasche weißem Wein und einem Eßlöffel Stärke unter fortwährendem Rühren eben zum Kochen kommen, nimmt schnell den Topf vom Feuer, rührt den steifen Schaum dieser Eier darunter und füllt es in eine mit feinem Öl bestrichene Form.

## 40. Kalter Wein-Pudding.

Zu dem Gelee oder Stand von 2 Kälberfüßen nimmt man eine Flasche guten Rheinwein, die Schale einer Zitrone, ganzen Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Dies Alles, außer dem Gelee, setzt man fest zugedeckt zu Feuer, wenn es vor dem Kochen ist, gibt man den Gelee dazu, läßt es zusammen durchkochen, nimmt das Gewürz heraus, rührt 12 Eidotter behutsam (damit sie ja nicht gerinnen), gut durch und gießt die Masse schnell in eine mit Mandelöl bestrichene Form.

Es wird eine Vanillen-Sauce dazu gegeben. Dieser Pudding ist vorzüglich fein und von sehr angenehmem Geschmack. Anmerk. Die Bereitung des Gelees von Kalbsfüßen findet man in den Vorbereitungsregeln.

## 41. Kalter rother Pudding.

Ein halbes Maß rothen Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß Johannisbeer-saft,  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 6 Loth feinste Stärke rührt man zusammen über starkem Feuer, bis es kocht und gießt es dann schnell in eine mit Wasser umgespülte Form.

## 42. Kalter Mandel-Pudding.

Sechs Loth Butter werden weich gerührt, hinzu gegeben: nach und nach 10 Eidotter, 12 Loth Zucker, Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Pfund mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln und für 1 Sgr. abgeschältes, in Milch getunktes und ausgedrücktes Semmelbrod. Ist dies Alles gut gerührt, wird der feste Eiweißschaum leicht darunter gemischt und der Pudding sogleich zu Feuer gebracht. Man läßt denselben 2 Stunden kochen und gibt eine beliebige Sauce dazu.

## 43. Kalter Aepfel-Pudding.

Man kocht in einem irdenen Gefäß mit Wein und Zitronenschale ein feines Aepfelmus, reibt es durch ein Siebchen, gibt noch Wein, den Saft von 1—2 Zitronen, nebst Zucker hinzu und rührt, wenn es kocht, so viel Kartoffeln-Mehl daran, daß, wenn es kalt geworden, zum Umstürzen dick genug ist;

man kann dies leicht erproben, wenn man etwas davon in einer Tasse in kaltes Wasser stellt. Die Form dazu wird mit Wasser umgespült und mit Zucker leicht bestreut.

#### 44. Kalter rother Reismehl = Budding.

Ein Viertel Pfund Reismehl wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß Johannisbeer- oder Himbeersaft,  $\frac{1}{4}$  Maß rothem Wein oder Wasser und dem nöthigen Zucker unter beständigem Umrühren nicht zu weich und nicht zu steif gekocht. Dann wird dies in ein mit Wasser umgespültes porcellanenes Gefäß gefüllt und kalt umgestürzt.

Eine wohlgeschmeckende Sauce dazu ist geschlagene Sahne mit Vanille.

Anmerk. Der Zucker kann nicht angegeben werden, weil die Frucht-säfte nicht immer mit derselben Portion Zucker eingekocht sind.

#### 45. Kalter Reis = Budding mit Zitronen.

Ein Pfund Reis wird gut abgebrüht, in Wasser gahr gekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Unterdeß reibt man eine Zitrone auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker ab, schält 3 Zitronen bis an die Haut, die den Saft umschließt, kocht die Schale in Wasser weich und schneidet sie in lange Streifen. Nun setzt man etwas in Wasser eingetunkten Zucker zu Feuer; wenn derselbe klar gekocht ist, gibt man die Zitronen-Streifen dazu und läßt solche, während man sie zuweilen umrührt, kochen, bis sie den Zucker aufgenommen haben oder candirt sind und legt sie zum Trocknen hin.

Der Saft dieser 4 Zitronen wird mit 4 Tassen Wein und dem  $\frac{1}{2}$  Pfunde Zucker gekocht, und der heiße Reis vorsichtig durchgerührt, die candirte Zitronenschale dazu gegeben und in eine umgespülte Form gefüllt. Nachdem solches völlig erkaltet ist, stürzt man es auf eine Schüssel und legt in zierlichen Figuren feine eingemachte Früchte darüber hin.

Man servirt diesen Budding mit einer Wein = Sauce.

#### 46. Kalter Reis = Budding mit Obstlagen.

Man koche etwa  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis mit beliebigem Gewürz und Zucker in Milch gahr. Koche zugleich geschnittene Man-

keln in Wasser halb gahr, gebe hinzu ein Paar Laffen Wein, Zucker, Zitronenschale, Korinthen und in Scheiben geschnittene Aepfel, lasse sie weich werden und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl gebunden. Dann lege man in eine umgespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Aepfel und so fort, bis Reis den Beschluß macht. Kalt stürzt man dieses auf eine Schüssel und gibt eine Wein- oder Vanillen-Sauce dazu.

#### 47. Ein neuer kalter Pudding aus Baden = Baden.

Ein Viertel Pfund abgebrühter Reis wird mit Milch, einem Stück Vanille und 8 Loth Zucker gahr und dick gekocht. Dann wird 1 Loth in etwas Wasser aufgelöste Hausenblase mit dem Reis vermischt, und wenn derselbe kalt geworden, zu Schaum geschlagene Sahne durchgerührt, in eine Form geschüttet und auf Eis gestellt.

#### 48. Eis-Pudding von Reis.

Man reibt die Schale zweier Zitronen auf 1 Pfund Zucker, schabt sie rein ab und stellt dies erst hin. Unterdeß wird 1 Pfund Reis abgebrüht, in einem irdenen Geschirr mit reichlich 4 Maß Wasser und dem Pfunde Zucker 3 Stunden gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Zitronenschale mit dem Saft von 4 Zitronen und 2 Löffel Rum durch, gibt die Masse nicht ganz erkaltet, lagenweise hin und wieder mit einem Theelöffel voll Fruchtgelee durchlegt, in eine mit Wasser nassgemachte, porzellanene Form und stürzt sie, ganz kalt geworden, um.

Es wird im Kalten mit einem Schaumbesen dicke, süße Sahne als Sauce dazu geschlagen, die kurz vor dem Anrichten mit Zucker und gestoßener Vanille durchgerührt wird.



## F. Ausläufe.

### 1. Auslauf von bitteren Macronen.

Man kocht in einem halben Maß Milch  $\frac{1}{2}$  Pfund bittere Macronen und einige Zwieback so lange, bis solches ganz dick ist. Etwas abgekühlt, rührt man 8 Eidotter mit etwas Zucker und Zitronenschale hinzu, wie auch zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dann gibt man diese Masse mit beliebigem feinen Obst, welches vorher mit Zucker und Zimmt bestreut ist, oder auch mit eingemachten Früchten lagenweise in die mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Auslaufform und backt sie  $\frac{3}{4}$  Stunde.

### 2. Sago-Auslauf.

Ein halbes Pfund Sago wird abgebrüht, in Milch gahr und so steif gekocht, daß er sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man 6 Loth Butter zu Sahne, gibt nach und nach 8 Eidotter, 6 Loth Zucker, Zitronenschale, auch nach Belieben 4 Loth fein gestoßene Mandeln, worunter 8 bittere sein können, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu.

Auch kann man Zitronen und Mandeln weglassen und diesem Auslauf einen angenehmen Geschmack durch Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt ihn 1 Stunde backen.

### 3. Reis-Auslauf.

Ein halbes Pfund Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgeschüttet und mit kochender Milch zu Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren gahr und steif gekocht; dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gerührt, 8 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Zitronenschale, der etwas abgekühlte Reis, einige gestoßene Zwiebäcke,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen hinzugegeben, der Schaum durchgemischt und eine Stunde gebacken.

## 4. Chocoladen=Auflauf.

Vier Loth Butter werden weich gerieben, mit 5—6 Eidottern, 6 Loth Zucker, 4 Loth geriebener Chocolade, etwas Vanille und 12 Loth in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrod gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

## 5. Gries= oder Reismehl=Auflauf.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Pfund Griesmehl in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch so lange kochen, bis es gahr und ganz steif ist. Dann rührt man 12 Loth Butter, oder noch besser 8 Loth Butter und 4 Loth Schweineschmalz zu Sahne, gibt dazu 7 Eidotter, 6 Loth Zucker, 6—8 Stück bittere Mandeln, eine Messerspitze Salz, das etwas abgekühlte Griesmehl und ist dies Alles gut gerührt, den festen Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf eine Stunde backen und gibt denselben mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Anmerk. Will man den Auflauf verfeinern, gebe man etwas Eingemachtes oder auch Gelee lagenweise zu der Masse.

## 6. Mehl=Auflauf.

Dieselbe Masse, wie zum Schwamm= pudding; wird eine Stunde gebacken. Siehe E Nro. 14.

## 7. Herzogs=Auflauf.

Man rührt zu 8 Eidottern abwechselnd  $\frac{1}{4}$  Maß lauwarm gemachte süße Sahne und  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl, 6 Loth Zucker, 6 Loth geschmolzener Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth oder 2 Löffel Hesen und zuletzt den festen Schaum der Eier. Dies läßt man in einer gut ausgeschmierzten Auflaufform gehörig, nicht zu schnell, aufgehen und  $\frac{3}{4}$  Stunde backen.

## 8. Schwarzbrod=Auflauf.

Zwölf Loth Butter werden zu Sahne gerieben, hinzu gerührt: 9 Loth Zucker, 9 Eidotter, etwas Melken, Zimmt,

Gardemum und Zitronenschale, 12 Loth geriebenes und durchgestiebtes Schwarzbrot, 6 Loth Korinthen, auch nach Belieben 2 Loth Mandeln und zuletzt der feste Schaum leicht durch die Masse gerührt und eine Stunde gebacken.

### 9. Kartoffel = Auflauf.

Ein Viertel Pfund zu Sahne geriebene Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Loth gestoßene Mandeln, worunter 8 Stück bittere sind, Zitronenschale, Zimmt, 8 Eidotter werden eine Weile gerührt, dann 1 Pfund mit der Schale halb gahr gekochte und geriebene Kartoffeln, welche am vorhergehenden Tage gekocht worden sind, 6 Loth geriebenes Weißbrot durchgerührt, so wie auch nachher der feste Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf eine Stunde backen.

### 10. Omelette soufflée.

Vier Eßlöffel voll Zucker werden mit 4 Eidottern und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf eine mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens  $\frac{1}{4}$  Stunde gebacken und gleich servirt.

### 11. Omelette soufflée auf andere Art.

Sechs Eidotter werden mit 4 Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man sie backen will, wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß mit 1 Eßlöffel voll feinem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hineingegossen und immer etwas darin gerührt, bis der Boden heraus kommt. Wenn die Omelette die Butter nach sich gezogen hat, so schützet man sie auf eine Schüssel, schlägt sie doppelt und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, oder mit Zucker gestoßener Vanille, oder man legt Confitüren dazwischen. Auch kann man den Saft einer Zitrone darüber träufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen. Anmerk. Diese Omelette kann auch in einer mit Butter bestrichenen Auflaufform gebacken werden.

## 12. Schaum-Auflauf.

Ein Eßlöffel voll dicker, saurer Sahne wird mit 6 Eidottern, Zucker und Vanille gut gerührt, dann mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und schnell gebacken.

## 13. Auflauf von saurer Sahne.

Ein Maß dicker, saurer Sahne wird gut geschlagen, mit 8 Eidottern, 4 Eßlöffel Mehl, Zucker, Zimmt, Vanille oder in Ermangelung derselben mit abgeriebener Zitronenschale und einer Messerspitze Salz gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form eine Stunde gebacken.

## 14. Auflauf von saurer Sahne mit Obst.

Obige Masse, jedoch statt der 4 Eßlöffel Mehl, nur einen Eßlöffel Stärke genommen, über feines Obst geschüttet und gebacken, gibt einen sehr feinen und wohlschmeckenden Auflauf.

## 15. Auf andere Art.

Ein halbes Maß saurer Sahne wird mit 6 Eidottern, für 6 Pfennige fein gestoßenem Zwieback, mit Zucker, fein gestoßener Vanille, oder mit Zucker und Zimmt eine Weile stark gerührt, dann der Eierschaum durchgemischt und dieses auf gut gekochtes Obst in einer Schüssel, worin man backen kann, oder in einer Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

## 16. Auflauf von sauren Kirschchen.

Drei Viertel Pfund Weißbrod ohne Kruste wird in Milch gewicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man 1 Ei dick Butter (4 Loth) zu Sahne, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch einige bittere, Zitronenschale, 2 — 3 Löffel Zucker, das Weißbrod, den Eierschaum, 1 Pfund saurer, angesteinter Kirschchen, die man mit Zucker vermischt hat und läßt dieses eine Stunde backen.

## 17. Feiner Aepfel-Auflauf.

Ganz mürbe Aepfel werden geschält, so ausgebohrt, daß

die Aepfel an der Stielseite unverletzt bleiben, die Höhlung wird mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man backen kann, neben einander gesetzt. Dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl mit 4 Loth Butter,  $\frac{3}{8}$  Maß Milch über Feuer, bis es sich vom Topfe ablöst und stellt es zum Abkühlen hin. Unterdeß rührt man noch ein Mal so viel Butter weich, gibt 6 Eidotter, 2 Löffel Zucker, Zitronenschale, die abgerührte Masse dazu, und wenn Alles gut gerührt ist, mischt man den festen Schaum der Eier leicht durch und gibt dies über die Aepfel. Der Auflauf muß eine Stunde gebacken und in derselben Schüssel aufgetragen werden.

Anmerk. Auch kann man die Aepfel in vier Theile schneiden und jene Masse darüber gießen.

### 18. Aepfel = Auflauf auf andere Art.

Es werden 2 Teller voll steifes Aepfelmus gekocht, dann für 2 Egr. altes geriechtes Weißbrod, 8 Loth zergangener Butter, 8 Eidotter, Zucker und Zimmet durchgerührt, so wie nachdem der Schaum der Eier. Dies wird in einer Form  $1\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

### 19. Auflauf von Aepfeln mit Schwarzbrod.

Einen Teller voll in Scheiben geschnittener Aepfel schmort man mit einem Ei dick Butter, Zucker und Zitronenschale. Dann reibt man einen Teller voll halb Schwarz- halb Weißbrod, rührt Zucker, Zimmet und Nelken durch und gibt Beides abwechselnd mit Korinthen in eine zugerichtete Form und läßt es bei starker Hitze eine Stunde backen.

### 20. Marmeladen = Auflauf.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Aprikosen- oder Pfläuschmus, rühre den Saft einer Zitrone durch und mische den recht festen Schnee von 12 Eiern darunter. Dann fülle man es in eine bereit stehende, mit Butter bestrichene porcellanene Schüssel, streiche den Schnee mit einem Messer glatt, streue etwas fein gestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, darüber, steche mit

einem Messer einige Mal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf muß nur 10—15 Minuten backen und gleich gegessen werden, weil der Schnee wieder sinkt.

Anmerk. Man kann statt Marmelade auch  $\frac{1}{2}$  Maß gut und steif gekochtes Apfelmus, auch  $\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzenen Himbeer-Gelee nehmen.

## 21. Leipziger Punsch = Auflauf.

Zwölf Eidotter werden mit 12 Loth geriebenem und durchgestebtem Zucker gerührt, dann der Saft einer Zitrone, auch nach Belieben die abgeriebene Schale derselben mit einem Glase Rum hinzu gerührt und darauf der feste Schaum dieser Eier durchgemischt. Dies in einem stark geheizten Ofen zehn Minuten gebacken und sogleich zur Tafel gegeben.

Dieser Auflauf muß oben und an allen Seiten gebacken werden, in der Mitte aber noch weich — einer Schaumsauce ähnlich sein.

## 22. Neuer Auflauf von Äpfeln und Reis.

Man kocht nach der Größe der Form  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund abgerührten Reis mit Milch und einem Stück frischer Butter gahr, aber nicht zu weich, rührt den nöthigen Zucker sowie das von 4—6 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weißer durch. Zugleich kocht man 12—14 Borsdorfer Äpfel, welche geschält und halb durchgeschnitten sind, in Wasser und Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale gahr, doch müssen sie ganz bleiben, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu derselben noch so viel Zucker, daß sie geleeartig wird und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel, und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Äpfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervor stehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde backen, oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel, gibt ein wenig von der geleeartigen Sauce darüber und die übrige dabei herum.

## 23. Eine Schweizer Mittelspeise statt Auflauf.

Es wird ein gutes Apfelmus mit Wein, Zucker und Zitronen recht steif gekocht. Dann schneidet man ein Weißbrot, von dem die Kruste geschnitten, in feine Schnitten, tunkt diese von beiden Seiten in geschmolzene Butter, belegt damit eine glatte Form, so daß keine Zwischenräume zu sehen sind und füllt das Apfelmus hinein. Man kann auch eine Lage Gelee oder Gelee dazwischen machen, oder 1—2 Löffel voll von demselben in die Mitte legen. Dann deckt man in Butter getunkte Weißbrodscheiben darüber und backt diese Speise bei einer oben und unten gleichmäßigen Hitze und gibt sie auf einer Schüssel umgestürzt, mit Hagebutten verziert, zur Tafel.

## 24. Auflauf.

Reste von Reis, Biddings und Compots zu benutzen.

Man legt den Reis oder Scheiben von einem Rest Bidding in die Form, streicht Reste Compots oder Gelee dazwischen, nimmt zu 4 zerschlagenen Eiern 2 Obertassen Milch und 2 Löffel Zucker und Zimmet, gießt dies darüber und backt ihn  $\frac{3}{4}$  Stunde.

## 25. Auflauf mit Parmesan-Käse.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, 6 Loth Butter und 4 Eidottern über Feuer zu einem steifen Crème. Wenn derselbe etwas abgekühlt ist, rührt man 6 Eidotter, Muskatnuß, Salz,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Parmesan-Käse dazu und dann den Schaum der Eier und backt ihn bei guter Hitze eine Stunde.

## 26. Auflauf von Macaroni, Schinken und Käse.

Ein halbes Pfund Macaroni wird in reichlichem Wasser mit etwas Salz weich, aber nicht breiig gekocht, abgeseigt, in einen Zoll lange Stücke geschnitten, mit gekochtem und gehacktem Schinken (man rechnet auf diese Portion 1 Pfund), Muskatnuß und 4 Loth geriebenem Käse lagenweise in die

Form gelegt und mit Folgendem übergossen:  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, 4 Loth geschmolzener Butter, 4 Eier gut geklopft. Man läßt diesen Auflauf bei starker Hitze eine Stunde backen.

## 27. Auflauf von Macaroni, Schinken und Käse zu gleichen Theilen. (Vorzüglich.)

Ein halbes Pfund Macaroni,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gehackter Schinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund Parmesan-Käse. Die Macaroni werden in Wasser, besser noch in Fleischbrühe gahr gekocht. Nachdem sie kalt geworden, schmort man einige fein gehackte Charlotten in etwas Butter, thut dann den Schinken, darnach die Macaroni, den Parmesan-Käse und zuletzt noch  $\frac{1}{2}$  Tasse saurer Sahne dazu und backt dies wie oben.

## 28. Haringss-Auflauf.

Man richte sich nach dem Kartoffel-Auflauf No. 9, lasse natürlich den Zucker und die darin bemerkten Gewürze weg und rühre reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2—3 gut gewässerten und ausgegräteten Häringen nebst einer Untertasse voll in Butter braun gebratenen Zwiebeln durch.

## 29. Fleisch-Auflauf.

Man hackt Braten oder passendes Fleisch recht fein, läßt Butter gelb werden, das Fleisch darin schweigen und gibt, wenn solches etwas abgekühlt ist, ein Rührei von 4—6 Eiern nach der Portion des Fleisches, ferner Zitronenschale, Muskatnuß, etwas in Wasser geweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, noch 2—3 Eier, etwas Salz hinzu und rührt dies so lange, bis das Rührei nicht mehr zu sehen ist. Man füllt man die Masse in eine zugerichtete Auflaufform und backt sie in einem heißen Ofen recht gelb. Man kann statt Zitronenschale, nach Belieben auch in Butter braun gemachte Zwiebeln nehmen und den Auflauf mit einer Kraft- oder Haringss-Sauce, auch ohne Sauce zur Tafel geben.

## G.

## Eier-, Milch- und Mehl-Speisen.

## 1. Eier zu kochen.

Um die Eier genau so zu kochen, wie es gewünscht wird, muß man dieselben nicht eher in's Wasser legen, bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern  $3\frac{1}{2}$ —4 Minuten, Eier zum Butterbrod, oder zum Garniren der Gemüse, wozu man das Weiße hart, das Gelbe nicht ganz fest nimmt, 5 Minuten Zeit zum Kochen.

## 2. Rührei.

Zu gewöhnlichen nicht zu kleinen Eiern nimmt man zu jedem Ei 2 Eßlöffel voll Milch, wenig Salz, eine Bohne dick Butter, klopft dies und rührt es langsam über Feuer, bis es dick wird; dann gibt man es schnell in ein bereitstehendes Schüsselchen, weil die Eier, wenn sie dick geworden, sehr leicht hart werden.

Man gibt dies Rührei zu Spargel, Bücklingen u. s. w., auch mit Sommerwurst, geräucherter Zunge, Rauchfleisch.

## 3. Spiegeleier.

Man läßt Wasser mit Salz zum Kochen kommen, schlägt frische Eier eins nach dem andern hinein, läßt das Wasser einige Mal darüber kochen, bis das Weiße ziemlich fest, nicht zu hart ist und nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus. Man kann auch vor dem Herausnehmen etwas Essig übergießen, welches Viele angenehm finden; dann schneidet man die Eier rund und gibt sie mit etwas Salz bestreut über Spinat gelegt, zur Tafel. Zu diesem Zweck kann man auch frische Eier in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne schlagen, doch behutsam, damit jedes Ei ganz bleibe, etwas feines Salz überstreuen, solche auf einer Seite backen und beim Spinat anrichten.

## 4. Eierkäse.

Zehn bis zwölf Eier, je nachdem sie groß sind, schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit einem Maß Milch und etwas Salz über schwachem Feuer, bis es gerinnt (zu heiß darf es nicht werden) und schüttet es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, die man vorher im Wasser hat aufquillen lassen, lagenweise durchstreuen.

Hat man indeß etwas länger Zeit, ehe der Eierkäse gebraucht werden soll, so wird er jedenfalls milder, wenn man das Angerührte in einen Steintopf schüttet, solchen in kochendem Wasser stellt und dasselbe so lange fortwährend kochen läßt, bis die Eiermilch gerinnt.

Eine angenehme Sauce dazu ist: die Sahne von saurer Milch mit Zucker und Zimmt geschlagen, bis sie etwas schäumt. Auch paßt eine Wein- oder Frucht-Sauce, so wie auch Milch mit Zucker und Zimmt gekocht, mit einigen Eidottern abgerührt; doch müssen alle diese Saucen kalt sein.

## 5. Eier-Fladen.

Ein Maß Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eidotter, eine abgeriebene Zitrone, Zucker und Zimmt gebe man in eine tiefe Schüssel, setze sie zugedeckt auf kochendes Wasser und lasse sie so lange stehen, bis dies Gericht dick ist. Kalt bestreut man es mit Zucker.

## 6. Schlesiſche Griesschnitten.

Zu einem Maß kochender Milch rührt man 2 gehäufte Obertassen voll feines Griessmehl, Zucker, auf dem eine Zitrone abgerieben ist, Zimmt, Muskatblüthe, eine starke Messerspiße Salz und 2 Eidotter und läßt es ein wenig kochen. Dann streiche man dies einen Finger dick auf flache, mit etwas Mehl bestäubte Schüsseln, schneide es, kalt geworden, in drei Finger breite Scheiben und bestaube jede Schnitte von allen Seiten mit Mehl. Darauf schlage man einige Eier mit Zucker, drehe die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und backe sie in Schmelzbutter A. 24, oder

in einer mit Butter heiß gemachten Kuchenpfanne gelb. Man kann auch ohne Weiteres einen dicken Reiskbrei nehmen, die Stücke in Mehl umbrehen, in Butter backen und mit Zucker und Zimmt bestreuen.

### 7. Schweizer Semmelgericht.

Man schneidet kleine Semmel- oder Milchbröbchen ein Mal durch, weicht sie in Milch, bis sie durch und durch weich sind und läßt solche wieder davon ablaufen. Dann setzt man Schmalzbutter A. 24 in einem kleinen eisernen Topfe zu Feuer, läßt sie kochen und gibt die Semmel hinein, legt sie ein Mal herum und backt sie gelblich braun. Mit Zucker und Zimmt gleich bestreut, gibt man sie mit geschlagener Sahne oder einer Wein-Sauce zur Tafel. Warm sind sie am besten, doch auch kalt recht gut.

### 8. Geschlagene Sahne nach Schweizer Art.

In guter Sahne vom vorigen Tage, es darf aber keine Milch darunter sein, läßt man ein gespaltenes Stück Vanille etwa eine Stunde ausziehen, gibt dann Zucker nach Geschmack hinzu und schlägt sie im Keller mit einem Schneebesen in gleichmäßiger Schnelligkeit, indem man denselben immer hin und her bewegt, nimmt zuweilen den Schaum ab, legt ihn auf ein Haarstab, schüttet die abgelaufene Flüssigkeit wieder zur Sahne und fährt fort zu schlagen, bis man den Schaum zusammen hat. Dann nimmt man die Vanille heraus (man kann sie mehrere Male gebrauchen) und gibt diese geschlagene Sahne in einer Aplette zur Tafel, oder man benutze sie nach Angabe.

Anmerk. Man kann die Vanille auch mit Zucker fein stoßen, auf diese Weise gebraucht man viel weniger.

### 9. Saure Kirschen mit Sahne. Ein angenehmes Schweizer-Essen.

Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut recht viel Zucker und Zimmt darüber, schlägt

nach No. 8 dicke Sahne mit Zucker zu Schaum und füllt ihn über die Kirschchen.

### 10. Züricher Ruchli.

Man setzt frische Milch mit etwas Salz in einem eisernen oder kupfernen Topfe zu Feuer; wenn sie kocht, rührt man so viel Mehl hinein, daß sich der Teig vom Topfe löst, gibt ihn auf ein Backbrett, formt ein Ei dick runde Bröckchen davon und backt sie in Schmelzbutter A. 24 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man gibt sie allein oder auch mit einer Frucht-, Saft- oder Schaum-Sauce zur Tafel, je nachdem sie eine Schüssel ausmachen sollen.

### 11. Geschlagene Milch.

Die gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen  $\frac{1}{4}$  Stunde stark geschlagen, Zucker und Zimmet durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt mit Zwieback herum gegeben. Man kann auch ein Glas rothen Wein mit durchschlagen.

### 12. Zerrührte Milch (Barkäse.)

Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmählig von den wässrigeren Theilen sich scheidet; doch muß sie weich bleiben, läßt sie in einem dazu bestimmten leinernen Beutel ablaufen, rührt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann, wenn man sie gut haben will, bloß Sahne mit Zucker und Zimmet durch. In eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, gibt man etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimmet schäumend geschlagen ist, darüber und die übrige Sauce dabei her. Ohne Sauce muß diese Milch ja nicht zu dick gerührt und Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, so wie der Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt.

### 13. Eierschaum.

Acht Eier gut geschlagen, 1 Maß Milch,  $\frac{1}{2}$  Tasse Rosenwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2—3 Eßlöffel

voll Zucker zu Feuer gesetzt und mit einem Schneebesen geschlagen, bis es steigt, nicht kocht, in eine Aissette gefüllt, mit Zimmt bestreut und kalt gegeben. Man kann auch zuletzt 1—2 Eßlöffel voll Rum darunter mischen.

#### 14. Schneeball in einer Vanillen-Sauce.

Ein Maß Milch wird mit  $\frac{1}{4}$  Loth Vanille, einer Tasse sehr fein gestoßenen Mandeln und 4 Loth Zucker langsam aufgekocht, damit die Vanille gut ausziehe; dann das von 8—12 Eiern zu steifem Schnee geschlagene Weiße, welches auf einer flachen Schüssel mit einem Messer wie ein glatter, bergartiger Ball geformt wird, auf die kochende Milch geschoben. Von der Milch gibt man vorsichtig ein Löffelchen voll nach dem andern über den Schnee, bis man glaubt, daß er gahr ist, welches nur einige Minuten Zeit erfordert. Dann nimmt man ihn behutsam mit 2 flachen Löffeln heraus und legt ihn in eine dazu bestimmte tiefe Schüssel, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie, während man stark rührt, zu der Vanillen-Milch, setzt den Topf schnell vom Feuer, rührt noch eine Weile und füllt darauf diese Sauce in die Schüssel um den Schneeball, doch so, daß derselbe von allen Seiten weiß bleibt. Mit feinem Zucker bestreut und niedlich verziert, macht dieses eine schöne Mittelschüssel.

#### 15. Auf andere Art.

Ist der Schnee recht fest geschlagen, sticht man mit dem Löffel kleine Bällchen davon, legt sie auf die nach Angabe kochende Milch, läßt sie ein Mal aufkochen, während man den Topf zudeckt, legt sie dann schnell auf eine flache Schüssel, gibt wieder andere hinein und fährt so fort, bis alle gekocht sind. Dann rührt man, wie im Vorhergehenden gesagt, die Eidotter zur Milch, legt nun eine Lage Bällchen in die bestimmte Schüssel, gibt von der Sauce darüber, wieder Bällchen und so abwechselnd weiter, bis aus dem Ganzen ein bergartiges Gericht entstanden. Die übrige Sauce füllt man noch über, streut fein geschnittene Mandeln darauf und legt, wenn es zur Tafel gebracht werden soll, kleine Macronen oder Zuckerplätzchen auf den Rand der Schüssel.

## 16. Milch-Schneebälle für den täglichen Tisch.

Ein Maß Milch wird mit einigen gestoßenen bittern Mandeln oder beliebigem Gewürz, 2—3 Eßlöffel voll Zucker zum Kochen gebracht; das von 8 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß zu kleinen Bällchen abgestochen hineingelegt, ein Mal aufgekocht, in eine Missette gegeben, die mit den Eidottern und einem Theelöffel voll Mehl abgerührte Milch überfüllt und mit Zucker und Zimmet bestreut.

## 17. Mandelbrei. Eine kalte Schüssel.

Ein und ein halbes Maß Milch, 12 Loth gemahlener und durchgeseibter Reis, 12 Loth gestoßener Mandeln, 6 Loth Zucker, ein Stück Vanille, dies gahr, aber nicht zu weich und dick gekocht. Zierlich angerichtet und mit Hagebutten belegt, wird es mit Fruchtsaft herumgereicht.

## 18. Kalte Milchspeise.

Ein Maß Milch wird mit einer Obertasse voll gestoßenen süßen Mandeln, worunter 6—8 bittere sind, und Zitronenschale gekocht, dann rührt man 2 Eßlöffel voll Stärke oder Spelzmehl mit Milch und 4 Loth Zucker hinein, läßt solches einige Male gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, mischt 4 zerrührte Eidotter nebst dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß darunter, während man es bei starkem Rühren noch ein Mal durchkochen läßt.

Es paßt jede beliebige kalte Frucht- oder Wein-Sauce dazu.

## 19. Kalte Speise von Reismehl.

Ein Maß Milch wird mit 2—4 Loth gestoßenen Mandeln, 2 Eßlöffel oder 4 Loth Zucker, und Zitronenschale oder 18 Tropfen Zitronöl gekocht, 6 Loth gemahlener Reis und eine Messerspitze Salz hinein gestreut und unter fortwährendem Rühren einige Minuten gekocht. Dann rührt man das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße durch und füllt es schnell in eine mit Wasser umgespülte Form.

Zur Sauce nimmt man  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, für  $\frac{1}{2}$  Egr. mit

Zucker fein gestoßene Vanille, Zucker, und wenn dies kocht, zerrührt man die 6 Eidotter mit kalter Milch, gibt von der kochendem nach und nach hinzu und rührt sie durch, indem man den Topf sogleich vom Feuer nimmt und die Sauce herausschüttet.

Oder: man rührt, wenn der Reis einige Minuten in der Milch gekocht hat, 4 Eidotter mit etwas kalter Milch dazu und nachdem gleich das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch.

Zur Sauce nimmt man dann entweder Fruchtsaft, eine kalt gewordene Schaum-Sauce von weißem Wein, oder auch die kalte Sahnen-Sauce.

## 20. Blancmanger 1.

Ein reichlich Maß Milch wird mit Zitronenschale, 4 Loth Zucker, 24 Stück süßen und 12 bittern fein gestoßenen Mandeln gekocht. Dann rührt man 5 Loth Stärke und 5 Eidotter mit etwas zurückgelassener Milch glatt, gibt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch, läßt es durchkochen und füllt es schnell in eine dazu bereit stehende Schüssel. Kalt wird es mit eingemachten Früchten verziert oder in Tassen mit Fruchtsaft herum gereicht.

Man kann auch statt Zitronenschale und bittern Mandeln Vanille dazu geben.

## 21. Blancmanger 2.

Ein Maß Milch wird mit Zitronenschale, ganzem Zimmet, 4 Loth Zucker, 4 Loth gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere sein können, langsam gekocht, damit das Gewürz auszieht, dann solches herausgenommen; 7 Loth Stärke mit etwas kalter Milch dazu gerührt, durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen, der steife Schaum von 12 Eiern gut durchgerührt, in ein mit Wasser naß gemachtes und mit etwas Zucker bestreutes Geschirr geschüttet. Ganz kalt geworden, wird es auf eine Schüssel gestürzt und mit folgender Sauce herum gereicht: 1 Maß Milch wird mit Vanille und Zucker langsam gekocht und mit 10–12 Eidottern vorsichtig abgerührt. Oder man gibt Fruchtsaft, oder die kalte Sahnen-

Sauce, oder Schaum-Sauce von Himbeersaft, oder Schaum-Sauce von weißem Wein dazu.

Anmerk. Man kann zu diesem Blancmanger statt des ganzen Gewürzes 18 Tropfen Zitronenöl nehmen, und für 1 Egr. mit Zucker fein gestoßene Vanille in der Milch zur Sauce kochen, ehe die Eidotter dazu gerührt werden.

## 22. Blancmanger 3.

Ein und ein halbes Maß Milch wird mit  $\frac{1}{4}$  Pfund süßen und einigen bittern Mandeln, 6 Loth Zucker, Vanille, Zitronenschale oder Zimmt langsam gekocht, durch ein Haarsieb gegossen, mit 10 Loth zerrührter Stärke und 10 Eidottern unter fortwährendem Rühren durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und mit dem steifen Schaum der Eier gehörig durchgerührt.

Man wähle eine Sauce nach vorhergehender Angabe.

## 23. Spanischer Reis. Ein kaltes Gesellschafts-Essen.

Ein halbes Pfund Reis nach A 51 gut abgebrüht, in Wasser langsam gahr und trocken aber nicht zu weich gekocht, die Körner müssen ganz bleiben. Dann wird derselbe wieder zu Feuer gesetzt und hinzu gegeben:  $\frac{1}{2}$  Flasche weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben ist, nebst Saft derselben, eben zum Kochen gebracht, 1—2 Glas Rum durchgerührt und angerichtet. Die Assietten belegt man zierlich mit bittern Macronen und Hagebutten, oder man verziert die Schüssel mit Gelee.

## 24. Reiskrei. Eine kalte und warme Schüssel.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis gehören 2 Maß Milch. Man brühe den Reis nach A 51 ab, lasse ein Stückchen Butter in einem Topf, der nicht leicht anbrennt, zergehen, wodurch er, ohne zu rühren, vor Anbrennen gesichert wird, schütte die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Dann gebe man den Reis dazu und lasse ihn gahr, aber ja nicht zu weich und zu dick kochen. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugesüßt, in eine Schüssel gefüllt und mit

Zucker und Zimmt bestreut. Soll der Reis kalt gegeben werden, so muß man beim Kochen darauf rechnen, daß derselbe während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch thut man dann wohl, ihn nicht gleich auf die bestimmte Schüssel zu geben, sondern ihn vorher wieder umzurühren und ihn dann mit Zucker und Zimmt anzurichten.

Anmerk. Man kann im Winter, wo die Milch oft schwer zu bekommen ist, recht gut ein Dritttheil Wasser dazu nehmen, ohne daß der Reis einen wässerigen Geschmack erhält, wenn man nämlich Beides zusammen kochen läßt, ehe der Reis dazu kommt.

## 25. Reis mit Äpfeln. Ein warmes Abend-Gericht.

Man brühe den Reis gut ab, lasse in einem Topf einen Stück Butter zergehen, gebe den Reis mit kaltem Wasser und einem Stück Zimmt hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er halb weich ist, gebe man etwas Salz, die Äpfel, nebst einem guten Stück Zucker dazu, koche ihn vollends gahr, aber nicht zu dick, und rühre ihn sorgfältig um, damit der Reis so viel als möglich ganz bleibe, richte ihn an und streue Zucker und Zimmt darüber.

Zu  $\frac{1}{4}$  Pfund Reis sind 6 mittelmäßig große Äpfel ein gutes Verhältniß und ist eine Portion für 3 Personen.

## 26. Reis mit Rosinen. Ein leichtes Essen für Kranke.

Ist der Reis abgebrüht, setze man ihn nach vorhergehender Angabe zu Feuer, gebe, wenn er eine kleine Weile gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen dazu, so wie auch später Zucker und wenig Salz und lasse ihn gahr werden, aber nicht zerkochen.

## 27. Ein Abend-Essen von Buchweizengrütze.

Man läßt Milch kochen, Buchweizengrütze darin ausquellen, gibt etwas Salz hinzu und läßt es nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gibt man braune Butter und Zucker darüber.

## 28. Sehr gute Nudeln. Portion für 8—10 Personen.

Hierzu gehören 4 ganze Eier, 8 Eßlöffel voll Milch und so viel ganz feines Mehl, als diese annehmen. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt mit einem Messer Mehl, Milch und Eier zu einem leichten Teig, legt diesen dann auf einen Tisch, und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, ganz festen Teig. Je länger und steifer derselbe verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Stücke, rollt jedes so dünn wie Papier aus und hängt es zum Abtrocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, staubt etwas Mehl darüber, schneidet es der Breite nach ein Mal durch, rollt es auf und schneidet es mit einem Messer in Strohbreite Streifen. Diese macht man etwas auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut, und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen.

Man gibt sie in kochendem Wasser mit etwas Salz, kocht sie gahr, etwa eine halbe Stunde, und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann kocht man Milch mit einem guten Stück frischer Butter und etwas Salz und läßt die Nudeln einige Mal darin durchkochen. Angerichtet, füllt man so viel gestoßenen, in Butter gelbbraun gebratenen Zwieback darüber, daß die Nudeln ganz bedeckt sind. Man gibt Kalbsbraten dazu; doch schmecken sie auch vorzüglich gut zu gestovten Äpfeln, so wie auch zu getrocknetem Obst.

## 29. Mehl-Gräupchen zu machen.

Derselbe, eben so fein ausgerollte Teig (No. 28) wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Wieg- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der Teig vorzüglich schön und fest, kann man ihn auch auf einer Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden besonders zu Milchsuppen gebraucht.

## 30. Ein Pfannkuchen von gekochten, übergebliebenen Nudeln.

Zu einem Teller voll Nudeln rührt man einen Eßlöffel

voll Mehl, 3 Eibotter, 2 Tassen voll Milch und Salz untereinander, das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, die Nudeln durchgerührt und wie Pfannkuchen gebacken. Zwei Loth Parmesankäse oder auch grüner Schweizerkäse darunter gemischt, schmeckt sehr gut.

### 31. Macaronen, oder Nudeln mit Parmesankäse.

Man koche  $\frac{1}{2}$  Pfund derselben in Wasser und Salz gahr, schütte sie auf einen Durchschlag, kaltes Wasser darüber und lasse sie gut ablaufen. Dann gebe man sie mit etwas Salz, Muskatblüthe, einem Stückchen Butter (etwa 4 Loth), 8 Loth Parmesankäse, alles dazwischen gestreut, in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Pfanne, Form oder Schüssel, lasse sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb backen, schiebe sie auf eine dazu bestimmte Schüssel und gebe sie zu Braten, Cotelettes, Fricadellen u. s. w.

Anmerk. Man kann dies Gericht statt mit Parmesan auch mit Zucker zubereiten und jedes gekochte Obst dazu geben.

### 32. Plinzen. Eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat.

Zu 4 Plinzen nimmt man reichlich  $\frac{1}{4}$  Maß Sahne oder Milch und 2 Eßlöffel voll geschmolzener Butter, 4 geklopfte Eier, etwas Salz und abgeriebene Zitronenschale, oder Muskatblüthe,  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl und 4 Loth Corinthen. Alles untereinander gerührt, in einer Kuchenpfanne auf beiden Seiten mit Butter leicht gebacken, aufgerollt, jede Plinze zwei Mal durchgeschnitten und mit Zucker bestreut.

Man gibt sie allein, sowie auch zum Spinat. Dann aber läßt man Zucker und Corinthen weg, und rührt fein gehacktes Schnittlauch durch den Teig.

### 33. Plinzen von saurer Sahne.

Sechs Loth Kartoffelmehl oder Stärke werden mit  $\frac{1}{4}$  Maß saurer Sahne, 4 Eiern, Muskatblüthe und Salz angerührt, 4 Plinzen daraus gebacken, jede aufgerollt und mit Zucker bestreut.

## 34. Gefüllte Plinzen.

Die Plinzen werden wie in No. 32 angegeben ist, gebacken. Dann streicht man gut gekochtes Aepfelmus, oder jedes andere beliebige Mus, Preiselbeeren, auch gekochten, mit Zucker, Zimmt und Muskatblüthe gewürzten Reissbrei darüber, rollt jede Plinze auf und bestreut sie mit Zucker. Man kann sie auch mit kaltem Braten füllen. Dieser wird fein gehackt, mit etwas saurer Sahne, Bouillon, oder Wein, ein Stückchen Butter, Muskatblüthe, Salz, Corinthen und geriebenem Weißbrod gut durchgekocht, während man immer rührt und alsdann über die Plinzen gestrichen. Aufgerollt als Vor- oder Mittelschüssel Abends zur Tafel gegeben.

## 35. Pfannkuchen.

Zu 2 großen Pfannkuchen nimmt man ein etwas gehäuftes Viertel Maß feines Mehl, rührt es mit  $\frac{1}{2}$  Maß frischer Milch, worunter 1 Tasse Wasser ist, etwas Salz und 4—6 Eidottern recht fein, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß gut durch, läßt Butter in einer Pfanne heiß werden, nimmt sie vom Feuer, gibt die Masse löffelweise hinein, damit die Butter nicht auf eine Stelle zusammenfließe und backt die Kuchen bei raschem Feuer, während man sie nur ein Mal umwendet; das öftere Umwenden macht die Kuchen fest, doch muß man nicht dabei wegaehen, anfangs mit einer Gabel hineinstecken, damit das Flüssige unterlaufe, und nachher den Kuchen oft schütteln und drehen.

Anmerk. Von dieser Masse kann man auch 4 dünne Pfannkuchen backen und alle aufeinander gelegt mit Zucker bestreut zur Tafel geben. Auch kann man auf jeden gut gekochtes Aepfelmus streichen, alle auf einander legen, den Rand etwas glatt schneiden und  $\frac{1}{4}$  Stunde im Ofen nachbacken lassen. Schlägt man das Weiße nicht zu Schaum, so erfordert jeder Kuchen 1 Ei mehr.

## 36. Aepfelpfannkuchen.

Man nimmt denselben Teig wie zu Pfannkuchen, jedoch zu jedem Kuchen ein Ei mehr. Dann nimmt man zu jedem Pfannkuchen einen Teller voll recht mürbe gewordener, geschälter,

und in ganz feine Scheiben geschnittener Aepfel, rührt sie mit etwas Zimmt durch den Teig, gibt ihn in die Pfanne und läßt ihn zugedeckt langsam backen. Ist er auf einer Seite dunkelgelb, wendet man ihn um, backt ihn offen auch auf dieser Seite und gibt ihn stark mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

Anmerk. Zucker durch den Teig zu rühren, finde ich nicht gut, weil der Kuchen sich dann leicht ansetzt und brennt. Man gebe ihn dabei herum. Sind die Aepfel nicht mürbe, muß man sie vorher mit etwas Butter in der Pfanne zugedeckt beinahe gahr schweigen und dann den Teig darüber geben. Aepfel-pfannkuchen müssen ja nicht zu dünn gebacken werden, aus der angegebenen Portion etwa 3 Stück.

### 37. Ein feinerer Aepfel-pfannkuchen von vorzüglichem Geschmack.

Man kocht 2 Teller voll fein geschnittener Aepfel mit Zucker, Zitronenschale und so viel Wein langsam weich, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt. Dann nimmt man 5 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, etwas Zimmt und reichlich  $\frac{1}{4}$  Maß saurer Sahne, backt 2 Kuchen davon auf einer Seite nur eben gelb, läßt den zweiten in der Pfanne, gibt die Aepfel gleichmäßig darüber hin, wendet den ersten, die ungebäckene Seite darauf, läßt den Kuchen auf beiden Seiten noch etwas nachbacken und gibt ihn mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

### 38. Zwetschen-pfannkuchen.

Der Teig wird gemacht wie zu Aepfelkuchen. Davon gibt man etwas in die Pfanne, läßt ihn auseinander laufen, legt die abgeriebenen Zwetschen eine neben die andere, hinein, füllt den übrigen Teig darüber und backt ihn wie Aepfelkuchen.

### 39. Pfannkuchen von Heidelbeeren (Bickbeeren).

Man macht von Pfannkuchenteig einen Kuchen und so bald er umgewendet ist, belegt man die gebäckene Seite dick mit Heidelbeeren (Bickbeeren), deckt ihn fest zu und läßt ihn langsam auf der andern Seite dunkelgelb backen. Unterdeß werden

die darauf liegenden Beeren weich. Man gibt ihn auf eine Schüssel und bestreut ihn stark mit Zucker.

#### 40. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. (Bettelmann).

Zwei tiefe Teller mit Zucker und Zitronenschalen dick gekochtes Äpfelmus, einen aufgehäuften Teller voll geriebenes Schwarz- und Weißbrot, mit Zucker, Zimmet und etwas gestoßenen Nelken vermischt. Die Hälfte des Schwarzbrottes gibt man in eine mit Butter heiß gemachte Kuchenpfanne, legt das Äpfelmus gleichmäßig darauf und streut nun das übrige Brod darüber. Dies wird wie ein Pfannkuchen auf beiden Seiten recht kross gebacken, mit Zucker bestreut und warm oder kalt zur Tafel gegeben.

Ist das Äpfelmus aus Versehen nicht steif genug gekocht, so kann man es mit einigen Eiern und ein Paar gestoßenen Zwiebäcken gut verdicken.

#### 41. Äpfelscheiben in Schmalz gekocht, oder in einer Pfanne gebacken.

Große, saftige, recht mürbe Äpfel werden geschält, in Finger dicke Scheiben geschnitten, in die Klare A 37, 38 oder 39 getunkt und in kochendem Schmalz bei beständigem Umschütteln gelb gebacken, mit dem Schaumlöffel auf einige Brodschnitten gelegt, die das Fett anziehen und dann auf einer warmen Schüssel mit Zucker bestreut, angerichtet. Man darf jedoch nicht mehr als 6 Stück zugleich backen, die Äpfel nehmen sonst zu viel Fett an.

Man kann auch die Äpfelscheiben vorher mit Arrac und Zucker durchziehen lassen. Die Äpfelscheiben lassen sich auf dieselbe Weise auch in einer Kuchenpfanne mit Butter backen.

#### 42. Ohrfeige.

Eine große Obertasse Milch (ist gleich  $\frac{1}{8}$  Maß), 1 aufgehäufter Eßlöffel voll Kartoffelmehl, etwas Salz und 4 Eidotter werden fein gerührt; dann das zu ganz steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier gut durchgemischt, während man

Butter in einer recht glatten Kuchenpfanne zergehen läßt, die Masse hineingibt, einen vorher recht heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf legt und dies auf einem gleichmäßigen, schwachen Feuer etwa 10 Minuten auf einer Seite backt. Dann bestreicht man die Ohrseige mit beliebigem Eingemachten, Gelee oder Preiselbeeren, oder streut Zucker und Zimmt darauf, schlägt sie zusammen und gibt sie, sogleich mit Zucker bestreut, zur Tafel und eine Wein-Sauce dabei. Am angenehmsten aber ist ein Compot von frischen Johannisbeeren dabei, oder auch dazwischen gestrichen.

#### 43. Auf andere Art statt einer Torte.

Man backt 2 solcher Ohrseigen mit etwas abgeriebener Zitronenschale, tröpfelt auf eine den Saft von 2 Zitronen, streut viel Zucker darüber, gibt sie auf eine Schüssel, schiebt die zweite auf einen Kuchendeckel und schwingt sie mit fester Hand auf die erste, so daß die gebackene Seite nach oben kommt und gibt sie, mit Zucker bestreut, gleich zur Tafel.

#### 44. Zwiebäcke mit einer Sauce.

Man legt gute Zwiebäcke in eine Schüssel, schlägt zum halben Maß Milch 3 Eier, Zucker und Muskatblüthe, läßt sie darin weich werden und backt sie in einer mit Butter heiß gemachten Pfanne an beiden Seiten gelb und froß. Angerichtet gibt man eine Wein-Sauce dazu, oder man kann auch die Zwiebäcke mit Gelee oder mit eingemachten Preiselbeeren bestreichen.

#### 45. Karthäuser-Klöße.

Bierpfennigs-Milchbrödchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb durchgeschnitten. Dann nimmt man zu 3 Brödchen 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Zimmt, klopft dies gut untereinander, schüttet es über die Brödchen und läßt solche 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem dies geschehen, bestreut man die Brödchen mit den abgeriebenen Krusten und brät sie in Butter gelb.

Man gibt eine Wein- oder Frucht-Sauce oder auch Compot dazu.

## 46. Schaumgericht. (Statt einer Torte.)

In Milch, Eidotter und Zucker eingeweichte Zwiebäcke werden nebeneinander in eine Schüssel gelegt, ein gut gekochtes Aepfelmus darüber gestrichen, auch nach Belieben etwas Obstgelee, und mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß bedeckt, solches reichlich mit Zucker und Zimmet bestreut, in einen heißen Ofen gesetzt, oder zugedeckt auf kochendem Wasser gestellt, und darauf stehen gelassen, bis der Schaum fest geworden ist.

## 47. Ein gebackenes Semmel- oder Weißbrod.

Von einem frischen großen Semmelbrod schneide man die Kruste ab, weiche das ganze Brod gleich den Zwiebäcken ein, daß es durch und durch weich werde, tunke es in die Klare A 38, und backe es in Schmelzbutter No. 24 gelbbraun. Man gebe eine Schaum-Sauce dazu. Auch kann man dasselbe, wenn es eingeweicht ist, mit geschnittenen Mandeln bestecken und solches im Ofen ausbacken, während man es zuweilen mit gelbbrauner Butter bestreicht und mit Zucker bestreut.

## 48. Gefülltes Semmelbrod.

Die Kruste wird von einem ganz frischen Semmelbrod abgeschnitten, dasselbe in der Mitte getheilt und ausgehöhlt. Dann kocht man recht schönes Aepfelmus mit Zitronenschale, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und etwas von den Semmelkrumen darunter, daß es recht dick werde, schüttet es in eine Schüssel und mischt einige bittere Macronen oder geschnittene Mandeln darunter, füllt dies in die Semmelschalen, die vorher in Milch eingeweicht sind, legt sie aufeinander, streicht, wo sie zusammenhalten müssen, etwas Ei herum, tunkt sie dann in die Klare A 38 oder 39 und bäckt sie in Schmelzbutter No. 24 gut aus. Dies Gericht mit eingemachten Sagebutten garnirt, mit einer Schaum-Sauce zur Tafel gegeben, macht eine sehr schöne Schüssel.

## 49. Semmelfuchen. (Arme Ritter.)

Man weicht Weißbrodscheiben in Milch ein und macht sie

in einer Kuchenpfanne auf beiden Seiten mit Butter gelb. Dann schlägt man zu einer großen Pfanne 8 ganze Eier, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und  $\frac{1}{4}$  Maß Milch (zu jedem Ei 2 Eßlöffel voll gerechnet), schüttet dieses über die Semmelscheiben und läßt es unten eben so viel gelb werden, daß man es aus der Pfanne auf eine Schüssel schieben kann; oben wird es nicht gebacken, aber mit Zucker bestreut.

### 50. Ein billiger Semmelkuchen.

FrISCHE Weißbrodschnitten werden in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne gelegt, dann ein Pfannkuchenteig Nro. 35 darüber gegeben und auf beiden Seiten gelb gebacken.

### 51. Arme Ritter auf andere Art.

FrISCHE Weißbrodschnitten werden eben in Milch getunkt, in die mit Butter heiß gemachte Pfanne gelegt, einige Eier mit etwas Salz stark geschlagen, zu jedem Ei 2 Eßlöffel Milch und etwas Zimmt gerührt, und gleich auf jede Schnitte etwa 1 Eßlöffel voll von demselben gegeben, daß sie bedeckt werden, auf beiden Seiten leicht gebacken und mit Zucker bestreut.

### 52. Omelette (Eierkuchen).

Eier, Salz, Milch und Mehl nach Nro. 49 angerührt, auf einer Seite leicht gebacken, mit Zucker bestreut. Man kann auch fein gehacktes Schnittlauch darunter mischen, und Sommerwurst, Rauchfleisch, geräucherter Zunge dazu geben, dann aber bleibt der Zucker zurück.

### 53. Round of Beef-Omelette.

Reste von Round of Beef, siehe I. Nro. 9, oder auch von Rauchfleisch werden fein gehackt, eine Omelette nach Nro. 52 angerührt, das gehackte Fleisch darunter gemischt und auf einer Seite gebacken.

Oder man rührt das gehackte Fleisch durch Pfannkuchenteig und backt es auf beiden Seiten. Auch kann man aus dieser Masse kleine Kuchen backen.

## 54. Round of Beef mit Kartoffeln.

Die Ueberreste von demselben werden fein gehackt, eine Form oder Pfanne mit Butter bestrichen und mit Zwieback bestreut, hineingegeben, eine Lage mit der Schale gekochter, ganz kalter, geriebener Kartoffeln mit etwas Salz, eine Lage Fleisch und so fortgefahren, bis Kartoffeln den Beschluß machen. Dann schüttet man das angerührte Omelette No. 52 darüber und läßt es im Ofen eine Stunde backen.

---

## H. Pasteten.

---

## 1. Im Allgemeinen.

Pasteten werden in Pasteten- oder Torten-Pfannen gebacken. Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pastete: Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Fricassée davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Butierteig; soll das Fleisch in der Pastete gahr gemacht werden, einen guten Butierteig; den Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch- und Wildschweinsfleisch u. s. w., doch wird zu Wild auch folgender Wasserteig genommen, der jedoch nicht mit gegessen werden kann.

## 2. Wild-Pastete mit einem Wasserteig.

Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete beinahe  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett kochen, nimmt 3 Pfund Mehl auf das Backbreit, macht in der Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, macht einen festen Teig daraus, den man aber stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß, wenn man ein Stück in die Höhe zieht, dasselbe stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen, Reh, Hirsch, Wildschweinsfleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durch-

zogen. Dann nimmt man Charlotten oder Zwiebeln, Zitronenschale, Dragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, Alles fein gemacht, gibt Essig hinzu, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es fest zugedeckt halb gahr werden. Auch kann man das Fleisch zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher mariniren. Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in dieser Weize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am andern Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halb gahr gemacht. Zugleich wird eine Farce nach A. No. 6 bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt einen halben Finger dick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Pfanne, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang, wie zu einem Krenzel, drückt es mit dem Kollholz platt, ungefähr eine Hand breit auseinander und schneidet beide Ende glatt ab. Der Rand muß höher sein als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingeschüttet wird. Man bestreicht nun das Unterblatt, so breit der Rand ist, mit Eiern, setzt den langen Streifen als Rand rund herum, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an den Seiten herum, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch mit einigen Zitronenscheiben nach der Mitte etwas höher und nicht zu fest in die Pastete, daß sie eine gute Form erhalte. Hat man reichliche Farce, kann man auch davon einige Bällchen zwischen legen. Ist das Fleisch nicht gut gewürzt, so streut man noch etwas Salz und Pfeffer darüber und deckt es mit Speckscheiben zu. Dann bestreicht man den Rand der Pastete mit Eiern, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es allenthalben sanft an. Den überstehenden Teig schneidet man rund herum ab, macht von dem Rest einen Rand, den man mit der Kneifzange verziert und legt Verzierungen auf die Pastete; etwa von Teig kleine, gerollte Klößchen 6—7 zusammengelegt, oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine Fingerhut große Oeffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß und sonst plagen würde. Will man

anrichten, wird aus derselben eine runde Scheibe geschnitten, der Speck herausgehoben und von der Sauce P. Nro. 2 oder 4 etwas hineingeschüttet und die übrige dabei herumgereicht.

### 3. Reh- und Hirsch-Pastete auf andere Art.

Die Keule wird gut geklopft, gewaschen, gehäutet, in Scheiben geschnitten, gespickt und 24 Stunden eingebeizt wie in Nro. 2. Dann die ungespickte Seite mit der Farce wie im Vorhergehenden, gehörig mit Sardellen gewürzt, bestrichen, aufgerollt, auf das mit Speckscheiben belegte Unterblatt mit einigen Zitronenscheiben bergartig nach der Mitte hin, lustig geordnet, ein Paar Löffel voll Kräuterbrühe übergegossen, mit Speckscheiben bedeckt und übrigens ganz nach Nro. 2 verfahren.

### 4. Schüssel-Pastete mit Butterteig von Hasen, auch wildem Geflügel.

Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrad gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides nach Nro. 2 einge-mariniert und nachher beinahe gahr gedämpft. Nun bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrod darüber, legt das Fleisch abwechselnd mit Klößen aus der Farce A. Nro. 6 oder 7 aufgerollt, mit Zitronenscheiben ohne Kerne hinein, so, daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt das sich etwa Angesezte mit rothem Wein und Wasser los, und gibt, um dies zu würzen, etwas von der Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch. Der Teig wird nach Q. Nro. 4 oder 5 zu einer mittelmäßig großen Pastete von  $\frac{1}{2}$  Pfunde Mehl gemacht, dieser ein Strohalm dick ausgerollt, etwas Mehl darübergestaubt und kreuzweis zusammen geschlagen (wodurch er sich bequemer auslegen läßt), der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinander geschlagen und rund herum glatt geschnitten. Von dem übrigen Teig wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, nur nicht rund herum, wodurch der Teig

nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete 2 kleine Einschnitte gemacht, damit sie ausdämpfen könne und sie wird bei einem Grad Hitze 1 — 1½ Stunde, je nachdem der Inhalt milde ist, gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, gibt eine Sauce nach P. Nro. 2 hinein, legt sie wieder zu, verdeckt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und gibt sie auf eine feinere Schüssel gestellt, zur Tafel.

### 5. Pastete von verschiedenen Fleischarten.

Man nimmt hierzu jedes zahme und wilde Geflügel, auch Hasen und Mürbebraten und einen Teig nach Q. 4 oder 5 von 1½ Pfund Mehl. Eine Springsform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in Letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenen leinenes Band kreuzweis darauf gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne bringen kann. Nun rollt man die größte Hälfte des Teigs nicht zu dünn aus und belegt damit die Form nach Nro. 2 oder auch in einem Blatt und schneidet das Ueberstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemischel von einer gehackten Zwiebel, Salz, Nelken, Pfeffer, Dragon, Basilikum und Essig eingerieben und auf dünne Speckscheiben mit Butter fest zugeckt beinahe gahr gedämpft; bei zahmem Geflügel nehme man statt Pfeffer, Nelken und Zwiebeln, Muskatblüthe und Zitronenscheiben; Hasen, woraus der Rückgrad getrennt, und Mürbebraten werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in eine Marinade Nro. 2 gelegt und darauf ebenfalls beinahe gahr gedämpft. Zugleich macht man von 1½ Pfund Ochsen- oder Kalbfleisch eine Farce nach A. Nro. 7. Von zahmem Geflügel hackt man Herz und Leber und gibt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf den ausgebreiteten Teig auseinander gestrichen, Speckscheiben darüber gelegt, dann das kalt gewordene Fleisch mit Zitronenscheibchen egal nach der Mitte hin höher darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheibchen darüber hingelegt. Nun macht man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Oeffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet es rund herum glatt, bestreicht es

mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls und macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte derselben einen Fingerhut große Oeffnung. Sie muß, je nachdem die Bestandtheile der Pastete sind,  $1\frac{1}{2}$  — 2 Stunden backen, und sollte sie zu früh Farbe bekommen, mit grünen Blättern oder mit Butter bestrichenem Papier belegt werden. Man gibt sie, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffel-Sauce, von der etwas durch eine in die Pastete herausgeschnittene Oeffnung gefüllt wird. Wenn man die Speckscheiben, so viel als möglich, herausgenommen hat, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmen Geflügeln nimmt man eine Auster-, Sardellen-, Capern- oder Morcheln-Sauce, wozu man den Saß des gedämpften Fleisches benützt. Doch kann diese Pastete auch kalt gegeben werden. Es wird dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1—2 Tassen Jus oder kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Oeffnung geschüttet und solche, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

### 6. Kalte Feldhühner-Pastete.

Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürzen eingerieben, in Weinblätter gewickelt und in Butter nicht zu weich gedämpft, oder in einer starken Braese (siehe Vorbereitungsregeln), gahr gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsleber, eben so viel Kalbfleisch und Speck, hackt es recht fein und würzt es mit Salz, Muskat und etwas Nelken. Will man die Pastete nicht lange aufbewahren, gibt man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod und einige Eier hinzu. Macht nun einen Wasserteig nach No. 2, belegt denselben mit Speckscheiben, streicht ein Drittel der Farce darüber, legt die Stückchen Feldhühner mit Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne genommen, darauf, stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht, damit inwendig eine Oeffnung bleibe, weil die Pastete leicht platzt, wenn sie keine Luft hat. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner und zuletzt macht Erstere den Beschluß. Sie wird nun weiter nach der Pastete No. 2 behandelt und 3 Stunden in einem Conditor-Ofen gebacken. Wenn sie gahr ist, schüttet man durch einen Trichter 1—2

Lassen voll gute Zus hinein, verstopft, wenn sie kalt geworden, die Oeffnung mit Papter und hebt sie bis zum Gebrauch auf.

Anmerk. Diese Pastete hält sich im Winter mehrere Wochen.

### 7. Pastete von Krammetsvögeln oder andern kleinen Vögeln.

Nachdem sie gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schneid man das Eingeweide ohne Magen, mit Zwiebeln, Trüffeln, Champignons und einigen Wachholderbeeren in Butter gelb und läßt dies kalt werden; schneidet zu einer großen Pastete 1½ Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund rohen Schinken und ½ Pfund Speck in Würfel und hackt dann dies Alles so fein als möglich; macht von drei Eiern, drei Eßlöffel Milch und Butter, ein feines Rührei, gibt dies abgekühlt nebst 3 Eiern, Zitronenschale, Muskat und wenn es nöthig ist, noch etwas Salz, für 8—10 Pfennige eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod und stößt dies Alles in einem Mörser gut durch, daß es eine feine Farce werde. Hiermit füllt man die Vögel, sticht die Beine kreuzweis durch die Augenhöhlung, dreht die Flügel um und läßt sie in Butter, wozu man später etwas Wasser gibt, weich und saftig, nicht krosß braten. Dann rollt man nach Belieben einen Blätter- oder Butterteig aus, der mit der übrigen Farce bestrichen wird. Darauf werden die kalt gewordenen Vögel geordnet, womit übrigens nach No. 5 verfahren wird. Von der Krammetsvögel-Sauce nimmt man das Fett, gibt braune Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, Morcheln, Trüffeln, Kalbsmidder und gelbgeschwitztes Mehl daran, füllt etwas davon in die gebackene Pastete und gibt die übrige dabei herum.

### 8. Straßburger Gänseleber-Pastete.

Es werden so viel Gänselebern, als die Pastete groß sein soll, 12 Stunden in Milch oder Wasser gelegt, damit sie weiß werden und mit in Stückchen geschnittenen Trüffeln gespickt. Dann legt man sie etwa 10 Minuten in eine starke Braese (siehe Vorbereitungsregeln), nimmt sie alsdann vom Feuer und läßt sie darin kalt werden, damit sie den gewürzigen Ge-

schmack aufnehmen. Unterdeß macht man zu einer mittelmä-  
 ßig großen Pastete von  $\frac{1}{2}$  Pfund Widder (siehe A. Nro. 16),  
 $\frac{1}{2}$  Pfund Saucissen-Fleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck,  $\frac{1}{2}$  Pfund  
 Trüffeln (A. Nro. 14),  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Ca-  
 pern, einigen Gewürzen, Alles mit einander fein gehackt, eine  
 Farce, wozu noch ein zartes Mührei kommt von 2 Ei die  
 Butter, 3 Eiern und 3 Dotter mit einer Tasse Milch über  
 gelindem Feuer gerührt, bis es dick ist. Dies mit so viel  
 Kraft-Sauce oder Sahne nebst dem Gehackten vermischt, daß  
 die Farce nicht zu steif werde. Zugleich wird ein Wasser-  
 teig nach Nro. 2 gemacht und ausgerollt und der Boden und  
 inwendige Rand mit  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenem Schweizerkäse, der  
 mit einer Tasse Sahne angerührt ist, bestrichen. Nun streicht  
 man die Hälfte der Farce auf den Boden, legt die Gänsele-  
 bern darauf, gießt den Satz der Braese, wovon das meiste  
 Fett genommen, darüber, bedeckt sie mit der übrigen Farce,  
 die in der Mitte eine Oeffnung haben muß, legt Speckscheiben  
 darüber hin, versährt übrigens wie in Nro. 2 genau ange-  
 geben worden ist. Diese Pastete muß in einem sehr heißen  
 Ofen gebacken werden und von dem Augenblick, wo sie zu  
 kochen anfängt, nur  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, weil sonst die Lebern  
 nicht so milde bleiben. Beim Anrichten wird wie in Nro. 2  
 ein Deckel herausgeschnitten, der Speck herausgenommen, etwas  
 gute Austern-, Trüffel- oder Capern-Sauce hineingeschüttet,  
 wieder zugedeckt und die übrige dabei herumgereicht. Soll  
 die Pastete aber kalt gegessen werden, wird oben, in die einen  
 Fingerhut große Oeffnung, durch einen Trichter eine gute Zub  
 hineingeschüttet und, wenn die Pastete erkaltet ist, das Loch  
 mit Papier zugestopft, bis zum Gebrauch hingestellt, wo dann  
 das ganze Oberblatt herausgeschnitten, Speck und Fett abge-  
 nommen und obige Sauce darüber gefüllt wird.

### 9. Eine gute Pastete von Farce.

Es wird zu derselben ein Blätterteig oder Buttermteig von  
 $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und folgender Farce gemacht. Ein Pfund  
 Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch und  
 1 Pfund Speck; Alles sehr fein gehackt. Hinzugerührt:  
 Salz (auf jedes Pfund kann man 1 Loth rechnen), 8 Eidot-  
 ter, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene in Butter geschmorte

große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 8—10 Loth gestoßener Zwieback, ein Paar Tassen Wein oder Wasser. Dies Alles gut unter einander gerührt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. Eine Springform wird bis oben hin nach No. 5 mit ausgerolltem Teig belegt, die Farce hinein, mit Oberblatt und Rand bedeckt, Verzierungen darauf gemacht, mit Ei bestrichen, in der Mitte eine Oeffnung gemacht und 1½ Stunde gebacken. Man gibt eine Capern-, Sardellen-, Austern- oder Morcheln-Sauce dabei herum.

### 10. Mock=turtle=Pastete.

Man macht von 2 Pfünd Mehl einen Blätterteig, wie er in Q. No. 2 beschrieben ist, schneidet ihn in zwei nicht ganz gleiche Theile, rollt den kleinsten ein Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, schneidet denselben mit einem Backrädchen rund herum ab und legt dies Blatt auf die Schüssel. Dann macht man von einigen Bogen Papier einen Ball, wickelt ein Paar angefeuchtete Servietten glatt darum und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen. Der andere Teig wird nun eben so dick, wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß ein 3 Finger breiter Rand um die Pastete von dem Teig rund herum abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Serviettenkloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen, der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, nur ja nicht an den Seiten bestrichen werden darf, wodurch er nicht aufgehen würde, und ½ Stunde gebacken. Der Deckel wird beim Anrichten rund heraus geschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht bröckelich werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem heraus geschnittenen Blatt wieder zugedeckt. Diese Art Pasteten nennt man Blindpasteten.

Das Mock=turtle=Ragout muß vorher auf folgende Weise bereitet sein: Man nimmt zu einer Gesellschaft von achtzehn bis zwanzig Personen einen großen Kalbskopf, schäumt ihn mit einer Hand voll Salz aus, gibt einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Nelken hinzu, läßt ihn beinahe

gahr kochen und legt ihn zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Dann schneidet man das Fleisch in längliche Stücke, die Zunge nachdem sie abgezogen, in runde Scheiben; setzt dies mit etwa  $1\frac{1}{2}$ —2 Maß Jus oder kräftiger Bouillon, Zitronenschale, weißem Pfeffer und 1—2 Messerspitzen Cayenne zu Feuer und läßt das Fleisch fest verschlossen auf gelindem Feuer vollends gahr kochen. Zugleich hat man auch 2 Ochfengaugen zur rechten Zeit zu Feuer gebracht. Diese werden ebenfalls in längliche Stücke geschnitten und zum Kopffleisch gegeben, ehe solches ganz weich ist; so wie auch in Butter braun gemachtes Mehl, der Saft einer Zitrone, einige in Stücke geschnittene Trüffel, Morcheln, Champignons,  $\frac{1}{2}$  Pfund Wilder (deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln findet). Unterdeß hat man Klöße Nro. 3 in Butter gebraten, welche man mit der Gabel, damit die Butter zurückbleibt, in's Ragout gibt, nebst Eierklößchen Nro. 10 und das in Jus und Zitronensaft kurz eingekochte Kalbsgehirn mit der Brühe und  $\frac{1}{4}$  Flasche Madeira. Die Sauce muß dicklich und nicht lang sein. Nun füllt man das Ragout in die Pastete, deckt sie zu und gibt sie sogleich zur Tafel.

### 11. Warme Pastete von Rücken (jungen Hahnen) oder Tauben, auch Kalbfleisch.

Es wird eine Blind-Pastete wie im Vorhergehenden und ein Fricassée von Rücken oder Tauben mit feinen Zuthaten gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen findet und solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt, und die übrige dabei herumgegeben.

### 12. Eine Schüsselpastete von obigem Geflügel.

Man macht nach der Größe der Schüssel einen Blätterteig von  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund feinem Mehl und backt davon einen Deckel mit einem darüber gelegten Rand, wie es in Nro. 4 beschrieben ist. Beim Anrichten wird der Deckel von der Schüssel genommen, das fein zubereitete Fricassée mit der Sauce hineingegeben und der gebackene Deckel darauf gelegt.

### 13. Pastete von Kücken und Tauben mit Kalbfleisch = Farce.

Hierzu einen guten Buttermig von 1½ Pfund Mehl nach Q Nro. 4 und 5 und ein Fricassee wie in Nro. 11, doch läßt man solches nicht ganz weich kochen und gibt vorerst keine Eidotter zur Sauce. Das Fleisch wird aus derselben genommen und zum Kaltwerden hingestellt. Zugleich macht man eine gute Farce nach A Nro. 8, von 1½ Pfund Kalbfleisch, zu der man, wenn der Inhalt der Pastete Geflügel ist, Herz und Leber hackt. Nun wird das Unterblatt nach Nro. 5 mit Farce bestrichen, das Fleisch darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nro. 5 verfahren. Beim Anrichten wird wie gewöhnlich ein Deckel ausgeschnitten, etwas von der heiß gemachten mit Eidottern dicklich abgerührten Sauce hinein geschüttet und die andere dabei herum gegeben.

### 14. Pastete von Kücken (jungen Hähnen) mit Schinken = Farce.

Fette Kücken werden in 4 Theile geschnitten, in einer Braese (siehe Vorberitungsregeln) gahr gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 12 Personen rechnet man 4—5 Kücken und 1½—2 Pfund rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Fett ganz fein gehackt, 4 Eier, die mit Butter und 4 Löffeln Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier und ½ Lasse geschmolzener Butter hinzugegeben und zur Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen ausgerollten Sahnteig Q Nro. 8 gestrichen, die kalt gewordenen Kücken darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nro. 5 verfahren. Von der Braese nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein, Zitronensaft, Muskatblüthe, ganze Capern oder fein gehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

### 15. Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen.

Zu dieser Pastete werden die Fische, welcher Art sie auch

fein mögen, geschuppt, entgrätet, ausgenommen, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese mit Salz einige Stunden hingestellt und nach Nro. 2 in eine Marinade gelegt, aus welcher man sie am andern Tage mit einem Tuch abtrocknet und mit einem guten Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Butlerteig von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfund Mehl und folgende Farce: 3 Pfund Fischfleisch aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, mit der Fisch-Butter, gehackten Charlotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwigt, hinzugegeben für 1 Egr. eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, 3 Eier und dies Alles über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topf löst. Dann der Topf abgenommen, etwas abgekühlt,  $\frac{1}{4}$  Pfund zu Sahne gerührter Butter, noch 3 Eier, Muskat und fein gehackte Petersilie durchgerührt. Sollte die Farce zu fest sein, welches man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und solches in kochendem Wasser eben aufkochen läßt, so gibt man noch etwas Sahne hinzu. Dann wird wie in Nro. 5 ein Unterblatt von dem Teig ausgerollt, Farce darüber gestrichen, mit Fischstückchen belegt, und so abwechselnd fortgefahren. Nach der Mitte hin muß, wie bei allen Pasteten, der Inhalt höher geformt, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Oeffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Uebrigens wird sie nach Nro. 5 geformt und gebacken und eine Krebs-, Auster-, Sardellen- oder folgende Sauce dabei gegeben, von der man, wie immer, ein Paar Tassen voll in die Pastete füllt: Butter und Mehl läßt man anziehen, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskatblüthe, Zitronenscheiben oder statt Letzteren etwas von der Marinade hinzu; hat man Krebschwänze, Hechtleber und Karpfenmilch, gibt man dies in Stückchen geschnitten mit zur Sauce. Man kann auch etwas Farce zurückhalten, diese wie Krebsbutter roth machen, mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührtem Spinat grün färben, zu kleinen Klößchen aufrollen, solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gahr kochen und in die Sauce legen. Zuletzt wird solche mit etwas fein gehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

## 16. Pastete von ganzen Fischen.

Kleine Hechte oder andere Fische werden geschuppt und auf folgende Weise entgrätet: man schneidet sie unausgenommen am Rückgrat der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, trennt das Fleisch von den Gräten und slicht den Kopf am Rückgrat ab, doch muß die Haut unbeschädigt bleiben. Darauf werden sie wie in No. 15 einmarinirt; erkaltet mit der beschriebenen Farce gefüllt und auf ein mit Speckscheiben belegtes Unterblatt von Buttermteig geordnet; übrigenz richtet man sich nach No. 5.

## 17. Mal=Pastete.

Wird gemacht wie No. 15, indeß bleibt der Rückgrat im Mal und zur Farce werden einige fein gehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, kann man als Ausfülle geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Mal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein, Q No. 5 ist passend dazu.

## 18. Schüssel=Pastete von Lachs.

Ist der Lachs geschuppt und in Scheiben geschnitten, wird er einige Stunden nach No. 2 marinirt und in dieser Brühe eben heiß gemacht. Zugleich wird eine Farce nach No. 15 und von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl ein Blätterteig gemacht. Dieser wird ausgerollt, die Schüssel mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der Farce der Boden der Schüssel einen halben Finger dick belegt; die kalten Lachscheiben darauf und mit Farce bedekt. Nun kommt der ausgerollte Blätterteig darüber, mit einem Rand und Verzierungen belegt, oben werden ein Paar kleine Einschnitte darin gemacht und gebacken. Es gehören dieselben Saucen wie in No. 15 dazu; am angenehmsten ist jedoch eine Krebs= Sauce.

## 19. Pastete von Stockfisch.

Hierzu nimmt man jeden beliebigen Buttermteig von 1 Pfund Mehl, rollt den kleinsten Theil 2 Messerrücken dick aus, und belegt damit eine Form oder ein eisernes Bratpfännchen, das

mit Butter bestreichen und mit Fadennudeln bestreut ist. Dann pflückt man etwa 2 tiefe Teller voll gekochten Stockfisch in kleine Stücke, weicht für 1 Egr. dünn abgeschältes Weißbrot, von dem die Kruste getrocknet und gestoßen wird, in Milch ein, drückt es stark aus, und zerrührt es; hackt nun Zwiebeln oder Schnittlauch, streut das gestoßene Brod auf den Teig, gibt eine Lage Stockfisch, etwas Salz, reichlich in Stückchen zerpflückte Butter, Zwiebelkraut, von dem ausgedrückten Brod, wieder Stockfisch und fährt so abwechselnd fort, bis Alles zu Ende ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier mit  $\frac{1}{4}$  Maß Sahne, würzt es mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer und füllt dies löffelweise darüber, legt das Oberblatt von Teig darauf und backt es 1 Stunde dunkel gelb. Auf einer heißen Schüssel umgestürzt gibt man die Pastete allein oder mit einer Petersilien-Sauce zur Tafel.

## 20. Stockfisch-Pastete auf andere Art.

Zwei Pfund gekochter und ganz klein gepflückter Stockfisch, 6 Eier, eine Tasse gute Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, gehacktes Schnittlauch und Basilikum, einige gehackte in Butter gedämpfte Charlotten oder Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund weich gerührter Butter. Dies Alles unter einander gemischt, wie im Vorhergehenden gesagt worden, und gebacken.

## 21. Pastete von Macroni mit Schinken.

Man mache hierzu einen Blätter- oder Buttermteig von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfund Mehl und richte sich beim Formen und Backen der Pastete nach No. 5. Dann werden  $\frac{3}{4}$  Pfund Macroni, oder auch Fadennudeln in Fleischbrühe gahr gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag gegeben. Nun rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weich, gibt hinzu 5 Loth geriebenen Parmesankäse, 6 Eidotter, das zu Schaum geschlagene Weiße und die Macroni. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett fein gehackt, davon eine Lage auf den ausgerollten Teig gegeben, dann von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgeföhren, bis Alles zu Ende und mit Teig bedeckt ist.

Anmerk. Dies Gericht kann man auch ohne Teig in einer gut ausgestrichenen Form, die mit Zwieback bestreut ist, backen, und statt Parmesan- auch allensfalls Schweizerkäse nehmen.

## 22. Schinken-Pastete.

Ein Pfund feines Mehl, 12 Loth Butter, ein Ei, eine große Obertasse dicker saurer Sahne macht man mit einem Messer zum Teig, schneidet diesen in mehrere Theile und rollt jeden Theil so dünn als möglich aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Casserole mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das Letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5—6 Eier geklopft, mit  $\frac{1}{2}$  Maß guter Sahne, oder in Ermangelung auch Milch, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt und so abwechselnd fortgeföhren, bis ein Stück Teig den Beschluß macht. Dies wird bei starker Hitze 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gegeben.

## 23. Schinken im Reis.

Der Schinken wird nach I No. 93 weich gekocht, die Schwarte abgezogen, das Fett ein wenig davon geschnitten und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Unterdeß hat man 2 Pfund Reis in Bouillon gahr und dick kochen lassen. Die Körner müssen jedoch ganz bleiben. Zu denselben rührt man behutsam 5 ganze Eier, die vorher geklopft werden, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Parmesankäse, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskat darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Blut darüber, oder stellt die Schüssel in den Bratofen und läßt den Reis gelb werden.

Es wird eine Trüffel-Sauce P Nr. 4 dabei gegeben.

## 24. Schinken in Madeira-Sauce.

Der Schinken wird nach I No. 93 gahr gekocht, abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen abgeschnitten, der Schinken in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere gelegt, so daß die Fettseite nach oben kommt und folgende Sauce recht heiß darüber-

gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Jus, die aus 4–6 Pfund Fleisch nach A Nro. 12 bereitet ist, macht 1–2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von der Jus dazu, würzt sie mit Salz, Zitronenscheiben und etwas Essig und läßt sie durchkochen; dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons, die nach den Vorbereitungsregeln zur Sauce fertig gemacht sind, hinzu, so wie auch eine Messerspitze Cayenne und  $\frac{1}{2}$  Flasche Madeira. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel.

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stückchen Butter halb gahr gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit Jus, die man zurückgestellt hat, und einer Tasse Madeira gahr gekocht. Ist dies geschehen, rührt man eine Tasse Sahne, 2 Eidotter und  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen Parmesankeise hinzu.

## 25. Krebs-Pastete.

Man kocht 30–40 Krebse, bricht das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen und stößt die Schalen mit frischer Butter im Mörser nicht ganz fein, kocht sie, bis die Butter roth wird und gießt Fleischbrühe hinzu, und das Ganze durch ein Haarsieb. Auch kocht man  $\frac{3}{4}$ –1 Pfund abgebrühten Reis in Milch ganz steif und gibt etwas Salz dazu. Zugleich hat man ein feines Hühner-Fricassée (siehe Fleischspeisen) mit Milder, Saucissen, Krebsklößen nach L Nro. 2 bereitet. Die Krebsbouillon wird zum Fricassée gebraucht, doch wird solches vorerst nicht mit Eidotter abgerührt. Dann richtet man den Reis in Form eines Puddings auf einer tiefen Schüssel an, macht in der Mitte eine Höhlung, so groß, daß das Fricassée ohne Sauce hineingegeben werden kann. Ist dies geschehen, streicht man die Oeffnung wieder zu und den Reis glatt, gibt geschmolzene Krebsbutter darüber und läßt es im Ofen gelb werden, während man es zuweilen mit etwas Sauce begießt. Die übrige Sauce muß unterdeß durchgekocht und mit Zitronensaft oder Wein, Eidottern und Krebsbutter abgerührt sein. In die Pastete wird bei Tische eine runde Oeffnung geschnitten, einige Löffel Sauce hineingefüllt und die übrige dabei herumgereicht.

## 26. Englische Fleisch-Pastete.

Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 12 Loth Butter, ein Ei und stark eine halbe Oberkaffe kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in 2 nicht ganz gleiche Theile schneidet. Den kleinsten Theil rollt man aus, schneidet drei Finger breite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, den man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man jedes kalte gebratene Fleisch, Geflügel oder auch verschiedene Reste, schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Melkenpfeffer, Zitronenschreiben und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun werden 1—2 Laffen Jus oder kräftige Bouillon darüber gegeben, das andere Stück Teig rund herum etwas größer, als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit 2 Fingern rund herum, um einen Rand zu formen und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte zwei Einschnitte in den Teig, und läßt diese Pastete eine Stunde backen; doch muß die Oberhize stärker als die Unterhize sein.

Man gibt sie mit der Schüssel, in der sie gebacken, zur Tafel.

## 27. Englische Obst-Pastete (Apple-Pie).

Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie die der vorhergehenden. Nachdem die Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in vier Theile geschnittenen Aepfeln, streut gehörig Zucker, Zitronenschale oder Zimmt lagenweise durch und gibt, wenn die Aepfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein Paar Laffen Wein und Zitronenscheiben hinzu. Dann wird das Unterblatt darüber gelegt, wie No. 26 eine Stunde gebacken und in derselben Schüssel zur Tafel gegeben.

Anmerk. Zu dieser Pastete kann man, außer Aepfeln, auch Pflaumen und Kirschen nehmen.

## 28. Englische Pastetchen (Mince=Pie).

Ein halbes Pfund Rosinen, ein halbes Pfund Korinthen, beides gut gewaschen und wieder getrocknet, aus Ersteren die Steine gemacht und mit 10 Loth Nierentalg ganz fein gehackt. Dies vermischt mit einer halben Muskatnuß und einer großen Tasse Rum und gebacken wie Markpastetchen. Auf eine Schüssel gelegt, gießt man Rum darüber, zündet ihn an und gibt sie flammend zur Tafel. Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

## 29. Auf andere Art.

Ein halbes Pfund ausgekernter Rosinen werden gehackt, so wie auch ein halbes Pfund gewaschener und wieder trocken gewordener Korinthen, ein halbes Pfund Zucker, ein Viertelpfund in feine Würfel geschnittener saurer Aepfel, eine halbe Muskatnuß, 2 Loth geschnittener Succade und eine Obertasse Rum. Dies Alles gut unter einander gerührt und wie Markpastetchen in Blätterteig gebacken.

Anmerk. Der Inhalt dieser Pastetchen hält sich ungebäcken an einem kalten Ort mehrere Monate.

30. Kleine Pasteten von übergebliebenen Krammetz-  
vögeln.

Das Eingeweide ohne Magen nebst Resten von gebratenem Fleisch wird fein gehackt. Hinzugegeben: etwas in Wasser ausgedrücktes Weißbrod, ein Paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frische gestoßene Wachholderbeeren und dies Alles mit einem reichlichen Stuch Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt und hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Bröddchen die Kruste abgerieben, die erste Schmitte abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und in jedes Bröddchen ein Vogel gesteckt, wieder zugedeckt und mit einem hölzernen Spielchen durchstochen oder zugebunden. Nun werden sie in einer Pfanne in den Ofen gesetzt, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, die Bröddchen fleißig damit begossen, und wenn dies eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Zus oder Braten=Sauce fortgesetzt, bis sie gelbbraunlich geworden sind.

## 31. Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen.

Man hackt übergebliebenen Kalbsbraten, oder was man dieser Art hat, mit etwas fettem Fleisch, auch kann etwas Schinken dazu genommen werden, ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, Petersilie oder etwas gehackte Zwiebeln und saure Sahne hinzu und rührt dies über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Damit werden frische Bierpfennigs-Semmeln oder Milchbröddchen gefüllt und wie im Vorhergehenden gesagt worden, gebacken.

## 32. Pastetchen von Blätterteig.

Man rollt einen Blätterteig fein aus, drückt mit einem Glase kleine Boden davon, und die Hälfte derselben nochmals mit einem kleinen Glase aus, welches den Rand auf das Unterblatt bildet. Ehe man denselben auflegt, bestreicht man Ersteres mit Wasser, damit es zusammenhält. Nachdem sie bei starker Hitze gahr gebacken sind, füllt man sie mit folgender Farce und gibt sie warm zur Tafel.

Hierzu hackt man ein Stück kalten Kalbsbraten ganz fein, würzt ihn mit etwas Zitronenschale, Muskatblüthe, Salz und rührt dies über Feuer mit einem Stück Krebs- oder frischer Butter und etwas Bouillon zu einer dicken Farce. Wenn man keine Krebsbutter hat, kann man zuletzt etwas fein gehackte Petersilie durchrühren, bei Ersterer aber darf der Geschmack nicht getheilt werden.

## 33. Pastetchen mit Sardellen-Farce.

Gebratenes Fleisch wird sehr fein gehackt, Butter mit etwas gehackten Charlotten gelb gemacht, das Fleisch mit Salz, Zitronensaft und Schale gewürzt, hinzugegeben, und nebst ein wenig kräftiger Bouillon, wenn dies eine Weile über Feuer gerührt und dick ist, einige fein gehackte Sardellen und ein Eidotter durchgerührt. Die Farce muß ganz dick, aber nicht steif sein. Man füllt sie wie im Vorhergehenden in kleine gebackene Pastetchen.

## 34. Mark-Pastetchen.

Man sticht mit einem Glase so viel Boden von Blätter-

oder Buttermilch aus, als man Pastetchen haben will, und bestreicht den Rand der Unterblätter mit Ei, nur nicht die Seiten, wodurch sie nicht aufgehen würden. Dann füllt man von derselben Masse hinein, die zu der Mark-Torte angegeben ist, legt ein Oberblatt darauf und backt sie eine halbe Stunde. Sie werden warm zur Tafel gegeben.

### 35. Midder = (Kalbsmilch) Pastetchen.

Auf 4 Pastetchen rechnet man eine Kalbsmidder. Diese werden mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, und wenn sie warm sind, herausgenommen, in kaltem Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Charlotten gebraten, fein gehackt, mit etwas in Wasser ausgebrühtem Weißbrod, einigen Eiern, Zitronensaft und Schale, einem guten Stück frischer Butter, und wenn man will mit einem Paar fein gehackter Sardellen vermischt und wie Mark-Pastetchen gebacken. Man kann zwischen die Farce auch einige Austern legen, vorher aber ihre Brühe durchrühren.

### 36. Austern = Pastetchen.

Zwei Theile Kalbsfleisch aus der Keule, ein Theil frisches Nierenfett ohne Haut wird mit einigen eingemachten Champignons fein gehackt und im Mörser gestoßen. Dann Zitronensaft und Schale, Muskatblüthe, Salz und die Austernbrühe durchgerührt, zwischen die Farce in jedes Pastetchen 3—4 Austern gelegt und wie No. 34 gebacken. Auch kann man die Farce mit Capern vermischen und dann den Zitronensaft weglassen.

# I. Fleischspeisen aller Art.

## 1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

Das Ochsen- oder Rindfleisch zu jedem Gebrauch muß im Sommer wenigstens 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage alt sein, wenn es recht gut zubereitet werden soll; Kalbfleisch entwickelt sich schneller; nur zu Suppenklößen und Farcen nimmt man es gern frisch. Man muß das Fleisch nur so viel waschen, als es die Reinlichkeit erfordert, nicht in Wasser legen, weil dasselbe dadurch zu viel Kraft verliert. Alles rohe Fleisch, welches gekocht wird, setze man mit kaltem Wasser zu Feuer; zu dem frischen Fleisch gebe man gleich das gehörige Salz, nehme den Schaum sorgfältig ab, und lasse es zugedeckt weder zu langsam, noch zu stark kochen; wie lange, muß das Alter des Fleisches, wie die Größe des Stückes bestimmen; doch kann man sich ungefähr nach folgender Angabe richten. Frisches Ochsen- oder Rindfleisch  $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden, geräucher-tes Rindfleisch oder geräucherter Schinken 4 Stunden (Beides muß man Abends vorher in Wasser legen), Bockfleisch auch etwa 4 Stunden, Kalbfleisch  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, Hammelfleisch 3 Stunden, ein Huhn 3—4 Stunden, junge Hühner eine Stunde, ein Schweins- oder Kalbskopf und Fleisch von Wild ungefähr  $2\frac{1}{2}$  Stunde, ein wilder Schweinskopf oft 5—6 Stunden.

Ich habe bei den Fleischspeisen zwar das übliche Gewürz bestimmt; doch lasse man es im Gewöhnlichen so viel als möglich fehlen, besonders sei man sparsam mit dem Würzen des Pfeffers, da der häufige Gebrauch desselben der Gesundheit nachtheilig sein soll.

Man Sorge aber für eine reichliche und recht kräftige Sauce, die den Fleischspeisen die beste Würze gibt. Zu allen Fleischgerichten, besonders aber zu Braten, müssen die Schüsseln gewärmt sein.

So bald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, bringe man sie sogleich in die Speisekammer, oder in den Keller,

damit sich keine Schweißfliege daran setze und sie verderbe. Sehr zweckmäßig und fast unentbehrlich sind die Fliegenschränke, worin das Fleisch lustig und vor Fliegen geschützt, bewahrt werden kann.

## I. Ochsen- oder Rindfleisch.

### 2. Rost-Beef am Spieß gebraten.

Man nimmt ein ganzes Nierenstück vom jungen Ochsen, das dadurch viel vortheilhafter ist, indem man dann den darunter liegenden Mürbebraten (Ochsenhas) für denselben Preis bekommt. Ist das Stück größer, als man es zum Braten haben will, schneidet man ein Paar Rippen zur Suppe davon ab, läßt den Mürbebraten nach Belieben darunter, oder schneidet ihn aus, um denselben als Braten, oder Beesteak zu verwenden. Dann läßt man das Stück im Winter 4 Tage alt werden, klopft es gehörig, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, sticht es an einen Spieß, brät es mit viel Butter, anfangs stärker, damit kein Saft herauslaufe, und dann langsam unter fleißigem Begießen etwa  $3\frac{1}{2}$  Stunde, wo es mürbe sein wird.

### 3. Rost-Beef im Ofen gebraten. (Vorzüglich zu empfehlen.)

Man nimmt dasselbe Stück oder auch den sogenannten Binnerpalt, doch muß man solchen 8—9 Pfund schwer nehmen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett dazu bringen lassen. Nachdem dasselbe geschnitten, läßt man es in der Bratenpfanne auf dem Feuer so viel zergehn, daß etwas dünnes Fett zum Begießen da ist, legt dann das Stück gut geklopft mit Salz, nach Belieben auch mit etwas Pfeffer eingerieben darauf, stellt es in einen heißen Ofen und begießt es recht oft mit dem Fett; Wasser kommt nicht hinzu. So läßt man das Fleisch etwa 3 Stunden braten, richtet es an, nimmt das Fett größtentheils von der Sauce, rührt etwas Kaltes dazu und macht solche mit einem Theelöffel Kartoffelmehl etwas sämig.

Von der übriggebliebenen Sauce kann eine sehr angenehme Jus-Suppe, deren Bereitung man unter den Suppen findet, gemacht werden.

Anmerk. Das Fett macht den Braten äußerst saftig und gewinnt auf diese Weise so sehr an gutem Geschmack, daß man es wie Butter zu Gemüse verwenden kann.

#### 4. Mürbebraten (Ochsenhas) am Spieß.

Man spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, sticht ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und brät ihn unter fleißigem Begießen  $1\frac{1}{4}$  Stunde. Ist er beinahe weich; gibt man eine Tasse saurer Sahne dazu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Hasenbraten nicht viel nach.

#### 5. Mürbebraten im Ofen.

Wird, nachdem er eine Nacht in Essig gelegen hat, wie in der vorigen Nummer behandelt. Dann setzt man ihn mit reichlich Butter in oder auf den Ofen und läßt ihn zugedeckt  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten, während man ihn oft begießt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammen gerührt; sie ist gewöhnlich ohne Kartoffelmehl durch die Sahne sämig genug.

#### 6. Beef à la Mode.

Ein Stück von 8—10 Pfund aus der Klust, oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück, wird gut geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben. Dann gibt man etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund gutes Nierenfett oder Butter in einen Topf, ist solches gelb geworden, das Stück in Mehl umgewendet hinein, dasselbe zuweilen gedreht, ohne ins Fleisch zu stechen und so lange gebraten, bis es von allen Seiten recht gelb ist. Nun wird so viel kochendes Wasser zugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist und solches schnell fest zugedeckt, nicht zu rasch gekocht, nach 2 Stunden umgedreht, 1 Ober- taffe voll gewürfelter, saurer Gurken, oder frische mit 1—2 Löffel voll Essig, nebst 2 Lorbeerblättern dazugegeben, das Fleisch wieder zugedeckt und ferner kochen lassen, bis es weich ist,

welches gewöhnlich 3 Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtentheils von der Sauce, ist sie zu dick, rührt man etwas Wasser dazu, im andern Fall ein wenig Kartoffelmehl, schüttet einige Löffel von dieser sämigen Sauce über das Fleisch und gibt die übrige dazu. Nimmt man das Beef à la Mode als Voressen, kann man noch Trüffel, Champignons und Castanien dazu geben. Im andern Fall dient es als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, am besten sind übrigens Kartoffeln dazu und dann bleibt das Fett auf der Sauce.

### 7. Sauerbraten.

Wird gemacht wie Beef à la Mode; nur legt man das Stück vorher etwa 8 Tage in Bieressig, und gibt statt der Gurken gleich einige feingeschnittene Zwiebeln, 2 Möhren und 2—3 Lorbeerblätter dazu. Einige saure Äpfel oder auch Braunschweiger Honigluchen sind gut daran.

### 8. Sauerbraten auf eine neue Weise wie Wild zubereitet.

Man nehme das Stück wie zu einem gewöhnlichen Sauerbraten, etwa 6 Pfund schwer, lege es ebenfalls 8 Tage in Bieressig, setze es mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gewürfeltem Speck und einem gestrichenen tiefen Teller voll geschnittener Zwiebeln, dem nöthigen Salz und nach Belieben mit einigen frischen Wachholderbeeren zu Feuer. Wenn der Speck durch und durch heiß und die Würfel klar geworden sind und zu braten anfangen, gieße man einen tiefen Teller voll dicker, saurer Sahne darüber und lasse das Fleisch 2 Stunden auf einem nicht zu starken Feuer schmoren; indem dies Stück, ohne darin zu stechen, oft umgewendet und begossen werden muß. Ist die Sauce zu viel verbraten, so rühre man beim Anrichten das sich am Topf Angesezte mit 2 Obertassen voll Sahne oder Milch gehörig zusammen und richte den Braten an.

Anmerk. Wenn zugleich für gutes Fleisch gesorgt ist, so wird man diesen Braten vorzüglich gut finden.

## 9. Round of Beef.

Zu einem Stück gutem Ochsenfleisch, einem Rippenstück von 26—30 Pfund, aus welchem die Knochen getrennt worden sind, nimmt man 1 Pfund grobes Salz,  $\frac{1}{2}$  Pfund braunen Sandzucker, 1 Loth Melken, 2 Loth Melkenpfeffer, 1 Tasse braunen Syrup und 1 Eßlöffel voll pulverisirten Salpeter. Dieses Alles wird untereinander gerührt und das Fleisch von allen Seiten damit eingerieben, dann recht fest ausgerollt, mit einem Bindfaden dicht neben einander fest umbunden, in eine hölzerne Wolle gelegt, worin es 4 Wochen liegen bleibt, während es täglich umgedreht und mit der Brühe, die herauszieht, begossen werden muß. Man setzt es mit kochendem Wasser bedeckt und etwas von seiner Brühe zu Feuer, läßt es 4 Stunden, fest zugedeckt, fortwährend langsam kochen, und  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Brühe nachweichen. Zu diesem kräftigen, sehr zu empfehlenden Fleische, gibt man in Bremen Sauerkraut, dicke Erbsen mit braunen Zwiebeln, braunen Kohl und gebratene Kartoffeln.

Anmerk. Es läßt sich lange aufbewahren, schmeckt auch kalt vorzüglich gut und selbst aus den Ueberresten lassen sich wieder angenehme Speisen bereiten, z. B. Round of Beef Omelette, Round of Beef Auslauf mit Kartoffeln u. s. w.

## 10. Ochsenfleisch in Bier gedämpft.

Ein Stück Fleisch aus der Klust von etwa 8 Pfund, welches nach der Jahreszeit 2—4 Tage alt sein muß, wird geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einen Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Dragon und grobes Gewürz gelegt, halb Bier, welches nicht bitter sein darf, halb Wasser darauf gegossen, so viel, daß das Stück gut bis zur Hälfte damit bedeckt wird, eine Obertasse voll Essig, einen Löffel voll Birnmus oder Syrup dazu gegeben und fest zugedeckt 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Kartoffelmehl an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

## 11. Gedämpftes Ochsenfleisch.

Man belegt einen Topf mit Speckscheiben, 2 Zwiebeln, 2



Möhren, 1—2 Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, 1 Bündchen grüner Kräuter, als Dragon, Majoran, Basilikum u. s. w., grob'n Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, legt ein Stück Fleisch aus der Klust von 8—10 Pfund, welches gehörig alt sein muß, geklopft und mit etwas Salz bestreut ist, hinein, gibt 2 Obertassen voll Essig, eben so viel Wasser hinzu, deckt den Topf fest zu, klebt den Rand mit grobem Mehl, das man mit Wasser zu steifem Brei gerührt hat, zu, und läßt es in einem sehr heißen Backofen, oder sonst über gelindem Feuer 3 Stunden schmoren. Will man ein Mal nachsehen, ob es gahr ist, und sollte man es noch nicht weich finden, so muß man den Topf wieder zuschmierem, welches ja auch leicht geschehen kann. Hernach wird es angerichtet; wenn die Sauce zu dick ist, etwas Wasser, im entgegengesetzten Falle ein wenig Kartoffelmehl dazugegeben, durch ein Sieb gerührt, nach Belieben dieselbe mit einigen gehackten Sardellen und Zitronenscheiben gewürzt, etwas von der Sauce über das Fleisch gegeben und die übrige dabei herumgereicht.

## 12. Beef blanc.

Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, mit Wasser eben bedeckt und ausgeschäumt, dazu gegeben: 2 Petersilienwurzeln, eine Hand voll Scorzoneren, 1 Möhre, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, grobes Gewürz, und ein gutes Stück Butter und damit gahr geschmort, welches 3—3 ½ Stunde erfordert. Eine Stunde vorher gibt man ziemlich viel Champignons und etwas Weißbrod dazu. Die Brühe läßt man so viel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, und richtet sie mit einigen Zitronenscheiben über das Fleisch an.

## 13. Beefsteak.

Der Würbebraten ist hierzu am besten. Er wird mit einem runden Klopsholz langsam geklopft, in zwei Finger dicke Scheiben geschnitten, diese werden mit Pfeffer und Salz bestreut, und gleich darauf in kochende Butter gelegt, bei raschem Feuer offen gebraten. Man läßt die Stücke ruhig liegen, bis sich oben etwas Blut zeigt, dann werden sie, ohne darin zu stechen, mit einem Messer umgelegt und wieder gebraten,

bis man auch auf dieser Seite das Blut bemerkt. Darauf legt man sie schnell in eine heiße Schüssel, rührt etwas kaltes Wasser zu der Sauce und gießt dieselbe über das Fleisch. Nur muß man nicht viel Wasser nehmen, damit die Sauce gebunden werde.

Der Würbebraten muß wenigstens im Winter 3—4 Tage alt sein, im Sommer kann man ihn nach 2 Tagen gebrauchen.

Zu jedem Pfunde Fleisch kann man zu gebratenen Beefsteaks ein Knappes, zu geschmorten 1 volles Loth Salz und  $\frac{1}{10}$  Loth Pfeffer rechnen.

#### 14. Beefsteaks auf andere Art.

Hierzu nimmt man, jedoch von einem jungen Ochsen, ein Stück aus der Klust (Binnerbollen), läßt es im Winter wenigstens 4—5, im Sommer an einem kühlen Ort ein Paar Tage alt werden, klopft es langsam, aber lange, schneidet es in zwei Finger dicke Scheiben, klopft diese ebenfalls, jedoch mit einem runden Klopsholze, nicht mit einem Messer, drückt sie wieder zusammen, daß sie nicht dünner werden, als angegeben ist, und streut auf beide Seiten Pfeffer und Salz, auch nach Belieben fein gehackte Zwiebeln. Darauf legt man die Steaks in eine Pfanne, Stücke Butter dazwischen, setzt sie auf rasches Feuer und brät sie übrigens ganz wie in der vorigen Angabe.

Auf diese Weise zubereitet, habe ich das Beefsteaks viel besser gefunden, als wenn man, wie es häufig geschieht, die rohen Scheiben in die glühend heiße Pfanne legt.

#### 15. Geschmorte Beefsteaks.

Ein Stück wie das Vorige wird geklopft, in zwei Finger dicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und wenig Salz bestreut, in Mehl gewälzt und in viel kochende Butter oder Bratfett eine Stunde fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun so viel kochendes Wasser zugeschüttet, daß es mit dem Fleisch gleich ist, wieder fest zugedeckt und noch eine Stunde gekocht. Dann 1 Eßlöffel voll Essig daran gegeben und das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet.

## 16. Beefsteaks in einem zugestäubten Topfe.

Die Beefsteaks werden, wie gesagt worden, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann läßt man in einem nicht zu weiten irdenen Topf ein Stück Butter gelblich werden, legt einige Steaks hinein, darauf eine Lage große Zwiebelscheiben, dann wieder Steaks und so wechselt man damit ab, bis die Zwiebeln den Beschluß machen. Nun wird so viel kochendes Wasser darauf gegossen, daß es mit dem Fleisch gleich steht, der Deckel mit Roggenmehl, das mit Wasser dick angerührt ist, zugestäubt und auf einem ganz gelinden Kohlenfeuer 3—3½ Stunde gekocht.

Zu der Sauce, die von den Zwiebeln ganz sämig wird, werden Kartoffeln gegessen.

## 17. Escaloppes als Beilage.

Man nimmt hierzu das Fleisch wie zu Beefsteaks und hackt es recht fein. Zu 3 Theilen gehacktem Fleisch nimmt man 1 Theil recht fein gehacktes Nierenfett, vermischt Beides mit Salz, feiner Würze, ½ Glas Wein, theilt es in gleiche Theile, formt sie mit einem Messer wie Beefsteaks rund oder länglich platt, streut fein gehackte Zwiebeln darüber, drückt sie mit dem Messer an und brät das Fleisch in gelber Butter etwa 10—15 Minuten auf beiden Seiten nicht zu rasch.

## 18. Escaloppes mit Senf-Sauce.

Werden eben so bereitet. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saurer Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und darüber gegeben. Besser ist es, wenn man den Abfall vom Fleisch gehörig auskocht und die kräftige Brühe statt Wasser zur Sauce benutzt.

## 19. Klopps mit Sardellen-Sauce.

Zwei Pfund fein gehacktes Fleisch wie zu Escaloppes, wird mit 4 Eiern, für 6 Pfennig gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrod, Salz, Zitronenschale, Muskatnuß und 2 Löffel saurer Sahne, oder geschmolzener Butter und 1 Glas Wein oder Wasser gehörig unter einander gemischt, und wie

Gescaloppß geformt und gebraten. Dann die Brühe von dem gekochten Fleischabfall, etwas geriebenes Weißbrod, einige gehackte Sardellen, Zitronenschale, Muskatblüthe zu den Klopps gegeben und dieselben noch einige Minuten darin geschmort.

## 20. Klopps zu Kartoffeln.

Zu 2 Pfund geschabtem Fleisch nimmt man 1 Häring und 1 Zwiebel, Beides fein gehackt, für 1 Egr. geriebenes Weißbrod, 6 Eier, 4 Loth Butter, Salz, etwas Pfeffer und Nelken, und mischt Alles gut untereinander. Dann macht man kleine Klöße davon, setzt sie in eine Casserole, legt einige Stückchen Butter dazwischen, gibt 4 Tassen Bouillon, (die man vorher von dem Fleischabfall gekocht hat) dazu, einige Zitronenscheiben, und kocht die Klopps zugedeckt gerade  $\frac{1}{4}$  Stunde, während man sie ein Mal umdreht. Zuletzt gibt man etwas gestoßenen Zwieback an die Sauce und richtet sie damit an.

## 21. Ragout von Rindfleisch. (Bothast.)

Durchwachsenes, nicht zu frisches Fleisch wird gut geklopft, in viereckige Stücke geschnitten, mit etwas Salz ausgeschäumt. Dann thut man recht viel gewürfelte Zwiebeln, Pfeffer und Nelken, nebst einem Stück Weißbrod oder geschwitztem Mehl hinzu und läßt es gahr kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man etwas Essig an die Sauce.

## 22. Ochsenzunge als Voressen.

Die Zunge wird mit Wasser und wenig Salz zu Feuer gesetzt, ausgeschäumt und weich gekocht, dann die Haut abgezogen, gespalten und in der Sauce No. 36 oder 37 ein wenig gestovt.

## 23. Zunge als Beilage.

Nachdem die Zunge weich gekocht, abgezogen und gespalten, steckt man einige Nelken hinein, bestreut sie mit Salz und Muskatnuß, streut gestoßenen Zwieback darüber und brät sie in steigender Butter gelb.

## 24. Zunge auf andere Art.

Einige Charlotten, Dragon, Salbei wird fein gehackt, mit Salz, Nelken und Muskatnuß unter einander gemischt, die gespaltene Zunge damit eingerieben, mit Zwieback bestreut und in steigender Butter gelb gebraten.

## 25. Zunge mit einer Sardellen-Sauce.

Wird nach No. 23 oder 24 gebraten und eine Sardellen-Sauce darübergegeben.

## 26. Zungen-Fricassée.

Die Zunge wird weich gekocht, abgezogen und in zwei Finger breite Scheiben geschnitten. Dann läßt man Butter gelb erden, rührt darin eine halbe fein geschnittene Zwiebel und 1 Löffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, einige Zitronenscheiben, Muskatblüthe und wenn dies kocht, die Zunge hinein. Recht angenehm schmecken auch Champignons darin gekocht. Wenn die Zunge  $\frac{1}{4}$  Stunde gestovt hat, wird sie angerichtet, die Sauce mit 2 Eidottern abgerührt, die Schüssel mit Zwieback-Klößchen nach No. 8, die man in Wasser und etwas Salz eben hat aufkochen lassen, garnirt, und die recht sämige Sauce darüber gegeben.

Anmerk. Weil man die Zungenbrühe kräftig einkochen lassen muß, so darf man beim Aufsetzen der Zunge ja nicht zu viel Salz dazugeben.

## 27. Ochsenfleisch-Cotelettes.

Drei Theile schieres Fleisch ohne Sehnen, 1 Theil Merenfett mit Salz, zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei, worin Nelken und Muskatnuß gerührt, umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in steigender Butter einige Minuten wie Beefsteaks gebraten.

## 28. Charles X.

Ein fastiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird gehäutet,

reichlich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Eißig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und Knoblauch, nebst Butter zu Feuer gesetzt, halb kochend, halb bratend gahr gemacht; doch darf nicht hineingestochen werden. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hakt viel Charlotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrod unter einander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht sie mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne wie Cotelettes.

## 29. Gebratene Fricabelle.

Wird überaus fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Theil Rind-, 1 Theil Kalb- und 1 Theil durchwachsenes Schweinefleisch fein unter einander hakt und dann 6 Loth Butter dazu nimmt. Diese Mischung kann man jedoch nicht immer haben und man zerhakt dann 1½ Pfund gutes Bollenfleisch mit ½ Pfund Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, 2 Loth Salz, Muskatblüthe, 5 Loth gestoßenen Zwieback oder geriebenes Weißbrod und ungefähr 2 Laffen kaltes Wasser. Dies unter einander gemischt, zum runden Ball geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Zwieback bestreut, in steigende Butter gelegt, gelb gebraten, 2 Laffen Wasser dazu gegeben und unter fleißigem Begießen im Ofen ferner 1 Stunde gebraten. Die Fricabelle muß dunkelgelb, nicht braun sein. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, kann man sie erst ½ Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekommt. Man kann auch gleich einige fein gestoßene Wachholderbeeren in die Butter geben, ehe die Fricabelle hineingelegt wird.

## 30. Fricabelle auf andere Art.

Ein und ein halbes Pfund fein gehacktes Fleisch mit etwas Fett, 1½ Loth Salz, 3 Nügeliben, ½ geriebene Muskatnuß, 3 Eier, das Weiße eben schäumig geschlagen, für 1 Egr. gestoßenen Zwieback, reichlich ½ Obertasse kaltes Wasser und eine kleine halbe Obertasse geschmolzener Butter. Dies Alles gehörig durchgeknetet, rund geformt und mit einem gestoßenen Zwieback bestreut, in einem irdenen Geschirre mit Butter, zu-

gedeckt, 1 Stunde gebraten, während man die Fricadelle mit einem Schaumlöffel ein Mal umwendet.

### 31. Gestovte Fricadelle.

Wird zubereitet wie die vorige, und wenn man sie in die gelbe Butter legt, gießt man gleich so viel kochendes Wasser hinzu, daß sie eben damit bedeckt ist, zugleich gibt man einige Zitronenscheiben, 1 Petersilienwurzel, ein wenig Salz, 2 Stücke Muskatblüthe zur Sauce und läßt sie 1 Stunde kochen. Die Sauce rührt man mit 1—2 Eidotter ab.

### 32. Kleine schnell gemachte Fricadellen.

Ein Pfund Fleisch mit etwas Fett wird fein gehackt; hinzugegeben: für 4 Piennige in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, 2 schäumig geschlagene Eier, 1 Loth Salz,  $\frac{1}{3}$  von einer Muskatnuß, nach Belieben ein Stück geschmolzener Butter. Dies Alles unter einander geknetet, 6 runde Bällchen davon geformt, mit Zwieback bestreut, in heiß gemachte Butter gelegt, zugedeckt, etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde gebraten, während man sie ein Mal umwendet.

Anmerk. Man kann zu dieser Portion auch nach Belieben 6 frische gestoßene Wachholderbeeren mit der Butter heiß werden lassen, welche den Fricadellen einen recht angenehmen Geschmack geben.

### 33. Geschmorte Fleisch-Mouladen.

Man klopft ein Stück Fleisch aus der Klust, welches mehrere Tage alt sein muß, gehörig durch, schneidet es in große Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfbolz, nicht mit dem Messer, klopft, bestreut dieselben mit gestoßenem Zwieback, Salz, Muskatblüthe, oder Nelken, legt dünne Speckscheiben darüber hin, wickelt sie auf und umbindet sie mit einem Faden, so, daß nichts herausfallen kann. Darauf läßt man Butter gelb werden, rollt sie durch dieselbe, und gießt so viel Fleischbrühe nach, daß sie eben bedeckt sind. So läßt man sie fest zugedeckt gahr schmoren, gibt dann einige gehackte Sardellen, Zitronenscheiben und etwas gestoßenen Zwieback hinzu, rührt die Sauce mit 1—2 Eidotter ab, macht die Fäden von den Mouladen und richtet sie mit derselben an.

## 34. Gekochtes Fleisch mit einer Kruste.

Von der Nachbrust eines Ochsen wird eine gute Suppe gekocht. Ist das Fleisch beinahe weich, legt man es in eine Bratpfanne, gibt einige Löffel Suppenfett, 2 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter darunter, bestreut das Fleisch mit Salz, Muskatnuß und gestoßenem Zwieback, und läßt es unter einem Tortendeckel, worauf viel Feuer gelegt wird, oder im heißen Ofen gelbbraun werden. Es wird eine kräftige Sauce, zu welcher man Sardellen, Capern, oder Champignons nehmen kann, dazugeben.

## 35. Auf andere Art.

Ein Stück überaerliebenes Rindfleisch oder Kalbsbraten, welches man wieder schön und ansehnlich zu Tische bringen möchte, überstreicht man  $\frac{1}{2}$  Zoll dick mit folgender Masse. Man rührt 1 Löffel Mehl mit etwas frischer Milch, 1 Stüb Butter, etwas eingekochten Kräutern über Feuer zu einem dicken Brei, dann nimmt man den Topf ab, rührt dazu 2 Eidotter, etwas Salz, Muskatnuß, oder 1 Obertasse voll geriebenen Meerrettig. Ist das Stück Fleisch damit bestrichen, so bestreut man es mit gestoßenem Zwieback, legt es in eine ausgeschmierte Bratpfanne, in die man ein wenig Bouillonfett gießt, damit das Fleisch sich nicht ansehe, und läßt es im heißen Ofen gelb braten.

## 36. Grilladen von Suppenfleisch.

Das übergebliebene Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Eßig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten.

## 37. Eine Schüssel von kaltem Suppenfleisch.

Das Fleisch wird in dünne Scheibchen geschnitten, mit einer Sauce von saurer Sahne, Eßig, fein geschnittenen Zwiebeln, Dragon, wenn man ihn gerade hat, Salz und etwas Pfeffer angemacht und  $\frac{1}{4}$  Stunde hingestellt. Oder mit Salatöl, Eßig, gehackten Zwiebeln, Senf, Pfeffer und Salz übergossen.

Als Beilage zum Salat.

## 38. Fricadellen von gehacktem Fleisch.

Man nimmt hierzu Ueberreste von Fleisch, am besten von Gebratenem, hackt es mit einer Zwiebel oder mit Peterzilie recht fein, rührt dazu einige Eier, Butter, Salz, etwas Nelken oder Muskat, etwas geriebenes Weißbrod, Bratenjus oder saure Sahne. Dann macht man ein Ei dicke Klöße davon, bestreut sie mit Zwieback und brät sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, kann man etwas dazu nehmen und dann die Butter weg lassen.

## 39. Sachée statt Fleischwurst.

Fein gehacktes Rindfleisch, fettes und mageres untereinander, wird mit etwas geriebenem Weißbrod, Nelkenpfeffer, Muskat und Salz, nebst etwas saurer Sahne, oder in Ermangelung mit Bouillon durchgerührt. Dann wird Butter in einem Topfe gelb gemacht, das Angegebene darin durchgebraten, angerichtet und Apfelmus dabei gegeben.

## 40. Fleisch mit Apfel.

Man läßt Butter in einem Topf zergehen, schält und schneidet Apfel in 4 Theile, macht das Kernhaus heraus und läßt sie in der Butter halb gahr schmoren, gibt Korinthen, 1 Glas Wein, Bouillon oder Wasser, doch nicht zu viel, hinzu, das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch (Kalbsbraten oder auch gekochtes Rindfleisch), etwas Salz und läßt dies zusammen kochen, während man den Topf zuweilen schwenkt. Die Brühe muß kurz und sämig sein.

## 41. Ragout von gekochtem Rindfleisch.

Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, das Fett in kleine Würfel, oder man macht statt letzterem Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, so wie 1 Löffel Mehl, gießt Bouillon oder Wasser und Bratenbrühe hinzu, gibt etwas Pfeffer und Nelken, oder Nelkenpfeffer, 2 Lorbeerblätter und etwas Essig zur Sauce, läßt sie durchkochen und das Fleisch darin ein wenig schmoren. Die Sauce muß recht sämig sein; man kann auch  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Syrup oder Birnmus dazugeben.

## 42. Saure Rollen zu braten.

Sie werden in Fingerdicke Scheiben geschnitten. Dann wird Butter oder Bratsfett in der Pfanne heiß gemacht, und die Rollen nebst einigen Apfelscheiben darin gebraten, jedoch müssen Erstere leicht gebraten werden, damit sie weich bleiben.

## 43. Auf andere Art.

Man legt sie, wie oben angegeben, in die Pfanne, gibt auf jede Scheibe 1 Löffel voll guten Pfannkuchenteig, backt sie auf beiden Seiten gelb und gibt gebratene Apfelscheiben dazu.

## 44. Gahr zu braten.

Das in Essig gelegene Gahr (Schnauze, Füße, Wanne u. s. w.), wird in Mehl umgedreht und mit Apfelscheiben in Fett gelb gebraten.

## 45. Rindfleisch-Wurst zu braten.

Man läßt sie mit etwas Butter zugedeckt durch und durch heiß werden, nicht stark braten und gibt sie zu Apfelmus oder Kartoffeln mit Apfel. Ist die Wurst indeß durch zu langes Aufbewahren trocken geworden, lasse man sie in kaltem Wasser weichen, spalte und schneide sie in Finger lange Stücke und lasse diese, auf saure Äpfel gelegt, mit etwas Wasser und einem Stückchen Butter kochen, bis Letztere weich sind und richte Beides zusammen an.

## 46. Pöckelfleisch zu kochen.

Je nachdem es stark und lange gepöckelt ist, legt man es einige Stunden in Wasser, setzt es mit kaltem Wasser bedeckt zu Feuer und läßt es 3—4 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes Wasser nehmen.

## 47. Rauchfleisch.

Wird eine Nacht in Wasser gelegt, am andern Tage abgewaschen mit kaltem Wasser bedeckt zu Feuer gebracht, und

langsam 3 — 4 Stunden gekocht. Wenn es gahr ist, kann man dasselbe fest zugedeckt noch  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder wird und saftiger bleibt.

#### 48. Geräucherte Zunge.

Man kocht sie wie Rauchfleisch, jedoch recht weich, legt dieselbe, wenn sie gahr ist, zwischen zwei Brettchen, beschwert sie mit einem Stein und zieht, wenn sie kalt geworden, die Haut ab. Sie bekommt durch das Pressen eine schönere Form. Wenn man sie gebraucht, wird sie in dünne Scheiben geschnitten, franzörmig auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garnirt.

## II. Kalbfleisch.

#### 49. Gefüllter Kalbsbraten am Spieß.

Man schneidet vom Hinterviertel, wenn es 16—17 Pfund schwer ist, die Rippen ganz weg, klopft es gehörig, wäscht und trocknet es mit einem Tuch ab, spickt nach Belieben die obere Seite wie Hasen, löst den Bein Knochen heraus und füllt die Farce No. 9 hinein. Dann näht man die Oeffnung zu, sticht den Braten an einen Spieß und gibt reichlich Butter dazu; man rechnet auf einen solchen Braten etwa  $\frac{3}{4}$  Pfund, und brät ihn langsam unter fleißigem Begießen und Drehen ungefähr 2 Stunden.

#### 50. Kalbsbraten im Topf.

Bei einem schweren Braten schneidet man, wie schon gesagt, die Rippen weg, das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinfleisch am Braten hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und dasselbe mit einem hölzernen Pfriem fest sticht, wäscht und trocknet ihn ab. Dann legt man in eine Bratpfanne, in der viel Butter zum Kochen gebracht worden ist, einige Speckscheiben, den mit Salz einge-riebenen Braten darauf, deckt ihn mit dem Bratendeckel zu, legt Blut darüber hin und brät ihn so unter öfterem Be-

gießen zwei Stunden, während man von Zeit zu Zeit Blut nachgibt. Von unten aber muß die Hitze mäßiger sein, als von oben, und im Fall die obere Seite zu viel Farbe bekommen sollte, legt man ein mit Butter bestrichenen Papier darüber hin. Ist er angerichtet, nimmt man etwas Fett von der Sauce, rührt ein wenig kaltes Wasser dazu, und sollte sie nicht sämig genug sein, einen Theelöffel Kartoffelmehl, wodurch die Sauce klar bleibt. Will man den Braten im Ofen machen, verfährt man damit eben so, nur muß er dann nicht zugedeckt und häufig begossen werden. Am wohl-schmeckendsten wird er, wenn man zum Braten bloß Butter nimmt, welche ja auch gut wieder gebraucht werden kann; dann muß man aber bei dem Ofenbraten zuweilen ein Stück rohe Butter nachgeben, damit die Sauce nicht zu braun werde. Will man aber nicht so viel Butter daran wenden, gibt man zuweilen einen kleinen Guß kochendes Wasser hinzu.

Auch etwas süße Sahne gibt der Sauce einen sehr angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe. Man gibt diese zu dem Braten, wenn derselbe noch  $\frac{1}{2}$  Stunde bratens bedarf.

### 51. Kalbsbraten in Buttermilch.

Der Braten wird 6 — 8 Tage in Buttermilch gelegt, doch muß er ganz damit bedeckt sein, wodurch er sich frisch erhält. Nur darf er nicht eher herausgenommen werden, bis man ihn zu Feuer bringt. Er wird dann schnell abgospült, getrocknet, mit Salz eingerieben und auf Speckscheiben in die Bratpfanne gelegt. Dann gibt man hinzu: Butter, Abfall von rohem Schinken und Kalbfleisch, einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren und Lorbeerblätter, Basilikum und Majoran und läßt ihn unter öfterm Begießen 1 Stunde braten. Dann bestreut man ihn mit einem Löffel Mehl und brät ihn vollends gahr, während man  $\frac{1}{2}$  Maß Sahne nach und nach hinzugießt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb gerührt.

Anmerk. Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben, oder bei einem selbst gemästeten Kalbe das Fleisch in der Hitze nicht vor einem Nebengeschmack schützen kann. Auch kann man statt Buttermilch dicke saure Milch anwenden, obschon jene bei weitem den Vorzug hat. Es ist besser, wenn man die Milch ein Mal wechselt.

## 52. Nieren = Sachée beim Kalbsbraten herum zu reichen.

Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, die Niere, Salz, Muskatnuß, einen Löffel saurer Sahne, halb so viel Senf darin gekocht, und dieses mit gerösteten Brodschnitten zum Braten herumgegeben.

## 53. Krofets.

Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 1—2 gebratener Midder (Kalbsmilch) oder einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt, geriebene Zitronenschale und Muskatnuß dazu gegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt hinein: etwas fein gehackte Zwiebeln, nachdem ein wenig Mehl, und wenn dies bei stetem Rühren gebräunt ist, den Gelee vom Kalbsbraten und den Saft einer Zitrone und läßt dies Alles zu einer dicken Ragout = Sauce eben durchkochen. Etwas abgekühlt rührt man einige Eier mit dem gehackten Fleisch darunter, rührt mit einem Löffel kleine, längliche Klöße davon ab, wälzt sie in gestoßenem Zwieback mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, und brät sie in Butter hellbraun. Diese Speise kann mit gebackter, in Butter durchgebratener Petersilie garnirt und als Beilage zu verschiedenen feinen Gemüsen, als: junge Wurzeln, Erbsen, Blumenkohl, Kohlrabi u. dergl., auch mit einer beliebigen, dicklichen Krastsauce als Voressen gegeben werden.

## 54. Gedämpfte Kalbsrippen.

Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, damit sie  $\frac{1}{2}$  Zoll dick bleiben und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, Muskat und gibt noch Butter, Zitronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu 3 Pfund Fleisch, nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Maß halb Wasser und halb Wein hinzu. Dann wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hin gelegt und auf Kohlen  $\frac{1}{4}$  Stunde geschmort.

## 55. Kalbsbrust zu füllen.

Man löst den Knochen aus, wäscht und trocknet das Fleisch, gibt die Fülle No. 9 in die Oeffnung, näht sie zu, reibt die Brust mit Salz ein, legt einige Speckscheiben darüber hin und setzt sie mit ziemlich viel Butter in den nicht gar zu heißen Ofen. Unter fleißigem Begießen läßt man sie bei mäßiger Hitze 1½ Stunde braten. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden heraus zu ziehn.

## 56. Gestovte Kalbsbrust als Voressen.

Die Kalbsbrust wird gut geklopft, gewaschen, getrocknet und in Butter gelb geschwitz; dann gibt man so viel kochendes Wasser dazu, daß das Fleisch nicht ganz bedeckt ist, nebst Salz, Petersilienwurzeln und einer Hand voll gereinigter Champignons oder Scorzoneren, läßt dies etwa 1½ Stunde langsam kochen und fügt beim Anrichten noch etwas gestoßenen Zwieback, ein Glas Wein, Muskatblüthe, einige Zitronenscheiben zur Sauce, rührt sie mit 2 Eidottern ab und füllt die in Wasser und Salz eben aufgekochten Klöße No. 5, 8 oder 11 hinzu.

## 57. Kalbfleisch zu schmoren.

Eine Kalbskeule, Brust oder ein Stückchen von der Keule wird blaugirt (siehe Vorbereitungsregeln), mit einem Stück Butter, einem Paar Lorbeerblättern, Zitronenschale und Scheiben und etwas Salz in eine Casserole gelegt, Wasser und Wein darauf geschüttet und fest vergeschlossen auf ein nicht zu rasches Feuer gesetzt. Sollte die Brühe zu früh abkochen, so muß man von Beiden etwas nachgießen. Darauf wird sie kurz und gelblichbraun eingekocht, während man durch häufiges Rütteln das Fleisch vor Anbrennen schützt und mit der Sauce so lange begießt, bis sie sämig geworden ist.

## 58. Gedämpfter Winkelbraten als Voressen.

Man nimmt hierzu das Nierenstück ohne Niere, hackt den Rückgratsknochen ab und löst die Rippen aus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck, einige

Charlotten oder Zwiebeln, Dragon, Petersilie, Zitronenschale, Sardellen, hacht dies Alles ganz fein, fügt hinzu: einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer, geriebenes Weißbrod, 1—2 Löffel dicke, saurer Sahne oder Wasser, rührt dies gut unter einander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Darauf bringt man den Braten zu Feuer, läßt ihn in reichlicher Butter von allen Seiten gelb werden, schüttet  $\frac{1}{4}$  Maß kochendes Wasser zu, welches man später wiederholt und gibt eine Möhre und 2 Lorbeerblätter zur Sauce, mit welcher derselbe recht oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühe mürbe werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett ab, rührt die Sauce durch ein Sieb, fügt noch eine Tasse saurer Sahne nebst 2 Löffel Capern hinzu und gibt etwas davon über den Braten, die übrige Sauce dabei herum.

### 59. Fricandeaux.

Aus der Keule schneide man 4 große Stücke, man kann sie auch nach den Muskeln ablösen, klopfe und spicke sie wie Hasen. Dann werden sie etwas gesalzen, in kochende Butter gelegt, nebst einer Zwiebel und Petersilienwurzel, und fest zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gebraten. Darauf füllt man  $\frac{1}{4}$  Maß kochendes Wasser zu, später, wenn es nöthig ist, wieder etwas und begießt die Fricandeaux oft mit der braunen Brühe. Sind sie weich und gelbbraun, nimmt man sie heraus, macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig und richtet solche durchgegeben über die Fricandeaux an. Trüffeln darin gekocht macht dies Gericht noch wohlgeschmecker und feiner.

### 60. Feines Kalbfleisch=Fricassée.

Man schneidet die Brust in kleine, viereckige Stücke und blanchirt sie auf folgende Weise, damit das Fleisch recht weiß werde. Nachdem solches mit kaltem Wasser gewaschen, wird es zu Feuer gesetzt und vor dem Kochen in kaltes Wasser geworfen und abgetrocknet. So lege man die Stücke in einen Topf, in welchem man Butter hat zergehen lassen, streut einen Löffel Mehl darüber, wendet sie um und läßt das Mehl in der Butter gahr, aber nicht gelb werden, gießt dann so viel kochendes Wasser zu, daß das Fleisch nicht ganz bedeckt wird,

gibt Salz hinzu und schäumt es rein aus. So läßt man es fest zugedeckt langsam mürbe, aber nicht zu weich kochen;  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten füllt man folgende Sachen hinzu: Midder (Kalbsmilch), Spargelköpfe, Saucissen, Zitronenscheiben, Muskatblüthe, und wenn aufgegeben werden soll, in gesalzenem Wasser gahr gekochte Weißbrod- oder Zwiebackflößchen, ein Glas Wein, und rührt die Sauce mit 2—3 Eidottern ab, damit sie recht gebunden werde.

Anmerk. Wie die bemerkten Zuthaten vorgerichtet werden, kann man in den Vorbereitungsregeln nachsehn.

### 61. Kalbfleisch-Fricassée mit Scorzonere- oder Schwarzwurzeln.

Man schneidet aus der Brust oder dem Rippenstück kleine passende Stücke, schwigt sie mit etwas Mehl in Butter ein wenig durch und gießt so viel kochendes Wasser zu, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist. Nachdem es geschäumt ist, gibt man eben so viel gereinigte und in Stücke geschnittene Scorzoneren, als man Fleisch hat, mit etwas Salz und Muskatblüthe hinzu und läßt Beides mit einander mürbe werden. Zuletzt gibt man einige Zitronenscheiben an die Sauce und rührt sie mit 1—2 Eidottern ab. Die Sauce muß reichlich und sämig sein.

### 62. Kalbfleisch-Fricassée mit Blumenkohl.

Das Fricassée ohne Scorzoneren wird bereitet nach voriger Angabe. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gahr, damit er ein schönes Ansehn behält, richtet das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich daran herum, die Blumen nach oben (jedoch muß man denselben erst behutsam auf ein Sieb legen, damit das Wasser ablaufe), und gibt dann über die angerichtete Schüssel die reichlich lange und recht sämige Sauce.

### 63. Gewöhnliches Kalbfleisch-Fricassée.

Eine fein gehackte Zwiebel wird in Butter gelb geschwigt, das in kleine Stücke geschnittene Fleisch nebst einem Eßlöffel

Mehl eine Weile durchgerührt, mit kochendem Wasser nicht ganz bedeckt, geschäumt, Salz, ganzer Pfeffer, Melkenpfeffer, 2 Lorbeerblätter und einige Sengurken hinzugefügt, mürbe gekocht und beim Anrichten mit 1—2 Eidottern abgerührt. In Ermangelung der Sengurken gibt man dem Fricassée einen Geschmack von Essig.

#### 64. Auf andere Art.

Das Fleisch wird mit Wasser und Salz zu Feuer gesetzt, ausgeschäumt, ein Stuch Butter, und nachdem es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, recht fein gestoßener Zwieback mit etwas Muskatblüthe dazu gegeben. Beim Anrichten gibt man nach Belieben ein Glas Wein an die Sauce und rührt solche mit 1—2 Eidottern ab.

Anmerk. Die Sauce zu allen Fricassées muß recht gebunden sein.

#### 65. Ragout von gefülltem Kalbfleisch.

Man schneidet aus einer Kalbskeule ungefähr 8 Pfund, diese in Handgröße Stückchen, das Fleisch, welches abfällt, wird gebraten, klein gehackt, mit Zitronenschalen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, Gewürz, 3—4 Eiern, etwas Weißbrod, zu einer Farce gemacht. Die Stückchen Fleisch damit gefüllt, mit einem Bindfaden umbunden, langsam gebraten.

Zur Sauce nimmt man die Bratenjus, 2 Loth Morcheln, etwas Kartoffelmehl, und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

#### 66. Ragout von Kalbsgehirn.

Dasselbe wird ganz rein gewaschen, die Häutchen abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Melken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwitz man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Gehirn, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig mit einander kochen und rührt die Sauce mit 2 Eidottern ab.

## 67. Fricadellen.

Gekochtes Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzt, etwas Wasser, doch nicht zuviel, da die Sauce dick sein muß, Salz und Zitronenschale dazugegeben und mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen und viel gestoßener Zwieback dazugegeben. Demnächst läßt man die kleinen Bällchen, welche von der kalten Masse geformt und hierin umgedreht sind, in heißem Schmalz hellbraun werden, und verziert die Schüssel mit Zweigen von Petersilie, welche zuvor in dem Schmalze eben aufgekocht sind.

## 68. Englisches Kalbskopf- oder Mock-turtle-Ragout.

Ein gebrannter Kalbskopf und 2 Ochsengaumen werden gekocht, in Stücke geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Pfund Widder, die Hälfte eines gebratenen Hasens, Fleischklöße und  $\frac{1}{2}$  Pfund Saucissen, Beides vorher angebraten. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt dazu eine gute mit Wurzelwerk und einigen Charlotten gekochte Rindfleischbouillon, gibt alle diese Fleischsachen hinein, nebst Zitronenscheiben, gestoßenem Pfeffer und andern Gewürzen, Morcheln, Champignons, Capern, eine Prieße Cayenne und zuletzt  $\frac{1}{4}$  Flasche Madeira. Mit Schnittten von Blätterteig herumgereicht, vertritt dies Ragout die Stelle einer Pastete.

Diese Angabe reicht hin für eine Gesellschaft von zwanzig Personen.

## 69. Widder (Kalbsmilch).

Wird mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, wenn es warm geworden, abgeschäumt und anderes Wasser darauf gegeben, so einige Mal, bis es ganz weiß ist. Dann in kaltem Wasser gelegt, von den fleischigen Theilen in 2 Stücke getheilt, gespickt, mit Salz und Muskat bestreut und in steigender Butter leicht gebraten.

Als Beilage zu feinen Gemüsen.

Oder in Scheiben geschnitten, in Ei, Muskat und Zwie-

back umgedreht, in Butter gebacken, einige Tropfen Zitronensaft über geträufelt und feine Gemüse damit garnirt.

Ober  $\frac{1}{4}$  Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stücke geschnitten, in Saucen und Fricassées angerichtet.

## 70. Gekochter Kalbskopf.

Man nimmt den Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, pugt ihn rein, schneidet die Oberleszen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, reißt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet denselben wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt und läßt ihn mit grobem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, welches ungefähr 2— $2\frac{1}{2}$  Stunde dauert. Man kann ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen lassen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt den Bindfaden ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in Butter braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, gibt etwas Sauce darüber, die übrige dazu herum. Es gehört die Sauce No. 29 oder No. 34 dazu.

## 71. Gebackener Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf, wie eben gesagt, gekocht ist, schneidet man das Fleisch in feine Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut etwas Salz dazwischen und gießt Folgendes darüber hin:  $\frac{1}{4}$  Maß saurer Sahne, Muskatnuß, 4 Eidotter, Salz, wenn es noch fehlen sollte, und geriebenen Parmesan-, oder in Ermangelung desselben grünen Käse. Man läßt dies Gericht im Ofen backen.

## 72. Kalbs-Coteletteß.

Man nimmt ein Rippenstück, schneidet den Rückgrat, die obere Haut und Sehnen ab, und theilt es so, daß an jedes Stück eine Rippe kommt; dann löst man das Fleisch davon ab, faßt an den Knochen und klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur

Hälfte glatt davon, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt, einen Finger dick, tunkt jedes in Ei mit Muskatnuß, wälzt es in gestoßenem Zwieback und legt es in viel kochende Butter. Sind alle Cotelettes in der Pfanne, dreht man sie eben in der Butter um, legt die obere Seite wieder oben, bestreut sie dann erst mit feinem Salz, weil sie sonst nicht so gut den Zwieback halten. Man läßt sie ungefähr 10 Minuten offen braten, während man sie oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl und Erbsen.

Man kann sie auch als Zwischenschüssel oder zu Kartoffeln mit einer pikanten Sauce anrichten. Den Abfall von den Cotelettes kann man zur Sauce, zu einem ordinären Ragout, oder zu einer Kalbfleischsülze verwenden.

### 73. Cotelettes nach Schweizer Art.

Sie werden gebraten wie angegeben worden, in eine Schüssel neben einander gelegt, zwei Tassen Bouillon dazu und einige Zitronenscheiben, damit zugedeckt und  $\frac{1}{4}$  Stunde heiß gestellt.

### 74. Rouladen von Kalbfleisch nach Schweizer Art.

Fleisch aus der Keule wird nach seinen Muskeln abgelöst, geklopft, daraus  $\frac{1}{2}$  Zoll dicke, glatte Stücke geschnitten, die ungefähr 4 Zoll breit und 6 Zoll lang sind. Von dem Abfall macht man eine Farce nach No. 8; spickt die Streifen auf einer Seite mit Speck, die andere bestreicht man mit Ei, legt von der Farce  $\frac{1}{4}$  Zoll dick darauf, rollt sie auf, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie fest zugedeckt in Butter 1 Stunde braten.

### 75. Escaloppes von Kalbfleisch.

Aus dem Kalbfleisch werden Sehnen und Adern gelöst, mit etwas Speck oder Nierenfett so fein als möglich gehackt, Muskatnuß und Salz, besser mit einem Löffel saurer Sahne, im Fall man sie nicht hat, mit etwas Wasser gut unter einander gemischt, in gleiche Theile mit einem Messer glatt und rund

$\frac{1}{2}$  Zoll dick geformt, mit Wasser feucht gemacht, mit Zwieback bestreut, in zergangener Butter gelegt und 10—15 Minuten auf beiden Seiten gelb gebraten.

Als Beilage zu feinen Gemüsen.

## 76. Farcirte Kalbfleischwurst. Ein Schweizer-Gericht.

Drei Theile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern wird mit einem Theil Speck oder Nierenfett recht fein gehackt; dann nimmt man zu 2 Pfund hiervon 4 ganze Eier, 4 Löffel voll gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicker Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut unter einander und füllt es in eine Wurstsprüze. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne oder Schüssel Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig in die Form einer dicht neben einander gelegten Wurst hinein, macht sie mit etwas gelb-brauner Butter feucht, streut ein wenig fein gestoßenen Zwieback darüber hin und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß, gelb.

## 77. Gebackene Kalbsfüße.

Wenn die Füße rein gewaschen und abgeseigt worden sind, werden sie mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Will man sie nicht gleich gebrauchen, kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgemacht, die Füße gespalten, in die Klare No. 37 getunkt und in Backbutter No. 23 oder Schmalz gelb gebacken.

Als Beilage zu feinen Gemüsen; auch garnirt man damit Sauerkraut. Man kann sie auch bloß in Wasser und Salz kochen und backen.

## 78. Gestovte Leber.

Man wäscht die Leber, zieht die Haut ab und spickt sie auf folgende Weise: recht viele kurze Speckstreifen werden in etwas Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Darauf läßt man einen guten Stich Butter gelb werden, brät

einen halben Teller voll geschnittener Zwiebeln damit durch, dreht die Leber einige Mal darin um, bedeckt sie mit kochendem Wasser, gibt 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, etwas Weißbrod, einen guten Löffel Birnenmus oder Syrup, Essig, und wenn man will, ein Glas Rothwein.

Die Sauce muß reichlich und sämig sein.

### 79. Ganze Leber im Netz gebraten.

Ist die Leber wie in der vorstehenden Nummer enthäutet und stark gewickt, wird sie in ein gereinigtes Kalbsnetz zugeschlagen und noch mit etwas Gewürz überstreut. Darauf läßt man einige geschnittene Zwiebeln in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gelb braten, legt die Leber darauf, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon, halb so viel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce, und gibt solche mit der Leber zur Tafel.

### 80. Leber=Ragout mit Kräutern.

Nachdem die Leber gewaschen, enthäutet und in Streifen geschnitten ist, schwige man etwas Charlotten, Schnittlauch, Thymian, Dragon und Peterilie, Alles gepackt, in Butter gelb, thue die Leber und Salz dazu und rühre dieses so lange, bis sie weich ist. Dann gebe man geriebenes Weißbrod, Muskatnuß und Nelkenpfeffer, 2 Tassen Bouillon, eben so viel Wein dazu und lasse Alles eben mit einander durchkochen.

### 81. Gebratene Leber mit Sauce.

Die Leber wird gewaschen, enthäutet, in Finger dicke Scheiben geschnitten, mit wenig Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht und in viel Butter schnell, aber vorzüglich gebraten. Wenn sie weich ist, gibt man 2 Tassen kaltes Wasser zu der Leber, deckt die Pfanne schnell zu, läßt sie einige Minuten schmoren und richtet sie in ihrer Sauce an.

### 82. Gebratene Leber als Beilage.

Die Leber wird, wie schon bemerkt, vorgerichtet, die Schei-

ben in Eier, Muskat und wenig Salz umgedreht, mit gestoßenem Zwieback, in reichlicher Butter leicht und schnell gebraten. Sie muß froß, aber inwendig ganz mürbe sein.

### 83. Auf andere Art.

Die Scheiben werden in Mehl gewälzt, dann in der kochenden Butter eben umgedreht, darauf mit wenig Pfeffer und Salz auf beiden Seiten bestreut und mürbe gebraten.

Nach Belieben kann man auch etwas frische gestoßene Wachholderbeeren in die Butter streuen. Sie geben der Leber einen angenehmen Geschmack.

### 84. Geklopfte Leber im Netz gebraten.

Die Leber wird gewaschen, fein gehackt, das Häutige und die Adern herausgenommen. Dann vermischt man die durch ein Sieb gerührte Leber mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck und  $\frac{1}{4}$  Pfund Mark, Beides fein gehackt, oder statt Letzterem  $\frac{1}{4}$  Pfund zerührter Butter, 4 Loth Korinthen, 6 Eidotter, etwa 6 Löffel voll gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer und rührt zuletzt den Schaum der Eier eben durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehn, legt das gereinigte Netz eines Kalbes hinein, die Masse darauf, das Netz wird von allen Seiten nach oben zusammengelegt, zugedeckt, auf beiden Seiten langsam ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten und mit folgender Sauce angerichtet:

Eine fein gehackte Zwiebel in Butter gebraten, mit einem Löffel Mehl bräunlich gemacht, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Nelkenpfeffer, Zitronenscheiben, ein Glas Rothwein und etwas Zucker dazugegeben und durchgekocht.

### 85. Nierenschnitten.

Die gebratene Niere mit ihrem Fett, etwas Kalbsbraten und Petersilie wird fein gehackt mit 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß untereinander gemischt. Dann macht man Weißbrodscheiben in Milch weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, läßt Butter zergehn, legt zuerst die Nierenseite hinein, und wenn sie gelblich ist, wird die untere Seite gelb und froß gebraten.

## 86. Nierenschnitten in einer Klare.

Sie werden zubereitet wie in der vorhergehenden Nummer, dann in die Klare No. 37 getunkt und in Backbutter gelb gefocht.

## 87. Farcirte Würstchen von übergebliebenem Kalbsfleisch.

Man nimmt gebratenes Kalbsfleisch oder gekochtes mit Bratenjus, schneidet alles Sehnige heraus und hacht es recht fein. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt das Fleisch eine Weile darin durch, gibt es in ein Geschirr und fügt hinzu: etwas gestoßenen Zwieback oder geriebenes Weißbrod, Muskat, Salz und einige Eier, rührt dies gut unter einander, rollt längliche Klößchen wie Würstchen daraus, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter gelb.

## 88. Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen.

Der Braten wird in kleine Würfel geschnitten, in Butter ein wenig geschwitz mit etwas Bratenbrühe, einem Glas Wein, etwas Wasser, Rosinen, Zitronenschalen oder Muskatblüthe und Salz geschmort, bis die Rosinen weich sind und zuletzt die kurze Sauce mit etwas geriebenem Weißbrod sämig gemacht.

## 89. Gingeschnittener Braten wie frischer.

Man schneidet ihn in Scheiben, legt diese in eine tiefe porzellanene Schüssel, gibt die Bratenjus darüber hin, und wenn diese nicht salzig genug ist, auch etwas Salz; dann deckt man die Schüssel fest zu und stellt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in einen heißen Ofen oder über kochendes Wasser.

## 90. Auf andere Art.

Die Scheiben werden mit dem Bratenfett oder Butter und Salz eben durchgeschwitzt, die Jus dazugegeben und angerichtet.

## 91. Ragout von Kalbsbraten.

Zwei geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelb-braun geschwitzt, so auch ein Löffel Mehl, dann einige Tassen Wasser nebst Bratenjus dazu, gewürfelte saure Gurken, Nelkenpfeffer, Salz, und wenn die Gurken weich sind, der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht.

## 92. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch.

Man kocht einen Kalbskopf, das Herz, und wenn man will, auch die Lunge recht weich, und schneidet Alles in kleine Stücke. Dann brät man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt einen Löffel Mehl dazu, rührt es so lange, bis es bräunlich wird, füllt von der Brühe, worin der Kopf gekocht ist, dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, einen Löffel Birnmus oder Syrup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen.

## III. Hammelfleisch.

## 93. Hammelkeule oder Ziemer wie Wild zubereitet.

Zu einem Gesellschaftsessen wird meist das Ziemer genommen. Von der Keule wird das Bein zur Hälfte abgehauen, nicht wie Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten, Fett und Haut abgelöst, in eine Molle gelegt, nebst recht vielen Charlotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Essig, und wenn man trüben Rothwein hat, eben so viel dazu, wodurch das Fleisch auch die bräunliche Wildfarbe erhält. Mit diesem wird die Keule recht oft begossen und jeden Morgen umgelegt, während man sie wenigstens 8 Tage darin liegen läßt. Dann wird sie wie Hasen gespiet, oder man nimmt in Gewürz und Salz gewälzte Speckstreifen, schiebt mit einem spitzen Messer dicht neben einander in die Keule, drückt jene hinein,

so auch einige Charlotten, legt dieselbe, im Fall man sie nicht am Spieß braten will, in die Bratpfanne, worin man ziemlich viel Butter zum Kochen gebraucht, und läßt sie auf beiden Seiten etwas gelb werden. Darauf gießt man allmählig von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern zu, doch darf man nicht mehr nehmen, als es die Schärfe des Essigs erlaubt und setzt dann Wasser zu. So läßt man den Braten am besten fest zugedeckt, unter fleißigem Begießen mürbe werden, welches ungefähr  $2\frac{1}{2}$  Stunde erfordert. Eine halbe Stunde vorher gibt man eine Tasse guter Sahne zur Sauce, läßt ihn nun offen braten, indem man ihn recht oft begießt, daß er Farbe bekommt, rührt nachher die Sauce durch ein Sieb und macht sie mit einem Löffel voll Kartoffelmehl sämig. Die Schüssel wird mit kleinen Kartoffelkloßchen garnirt. Zu diesem Braten nimmt man am besten, soll er nicht am Spieß gebraten werden, eine irdene Bratpfanne, indem die Säure leicht einen Eisengeschmack entwickelt.

#### 94. Hammelkeule auf gewöhnliche Art.

¶ Hammelfleisch besonders muß 2—3 Tage alt sein, ehe man es zubereitet. Man klopft die Keule gehörig durch, wäscht und salzt sie, legt dieselbe dann in die kochende Butter, gibt hinzu: einige Charlotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Dragon, Weinraute, wenn man es liebt auch Kümmel, und bedeckt die Keule mit 3 Theilen Wasser und einem Theile Essig. Hat man frische Gurken, kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und gleich mit in die Bratenpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule muß unter öfterem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, braten. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Fett ab und gibt eine Tasse Sahne zur Sauce. Wenn man den säuerlichen Geschmack nicht liebt, so lasse man den Essig weg.

#### 95. Geschmorte Hammelkeule.

Man setzt die Keule, nachdem sie 2—3 Tage gelegen hat und gut geklopft ist, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) und Salz zu Feuer, schäumt sie, gibt Nelken,

Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüner Kräuter: als Dragon, Weinraute, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann schüttet man die Brühe ab, bestreut die Keule mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter, macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin und her geschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der Brühe ohne Fett hinzu, die durch ein Sieb gerührt worden ist, gibt Zitronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, die man der Länge nach mehrere Male durchschneidet, oder auch frische mit einer Obertasse voll Essig und einer Hand voll Perlzwiebeln dazu, läßt die Keule vollends gahr schmoren (wozu im Ganzen ungefähr 3 Stunden gehören), richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

## 96. Lamnbraten.

Ein oder beide Hinterviertel zusammen, gewaschen, mit Salz und Nelken eingerieben, mit Rosmarin, einigen Lorbeerblättern und viel Butter in die Pfanne gelegt, wie Kalbskeule, doch nicht so lange, gebraten.

## 97. Lammrücken wie Rehziemer zu bereiten.

Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Charlotten, Dragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2—3 Lorbeerblätter fein gehackt, dazu: Pfeffer, Nelken, Salz und 4—5 frische, gestoßene Wachholderbeeren, schüttet dann halb Essig, halb Rothwein darauf und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 2—3 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt, mit reichlich Butter und etwas von der Beize, worin es gelegen, in einer irdenen Bratpfanne, zugedeckt zu Feuer gesetzt und bei fleißigem Begießen 1—1½ Stunde gahr und gelb gebraten. Eine halbe Stunde vorher nimmt man den Deckel ab, gibt eine Tasse guter Sahne zur Sauce, setzt das Begießen fort und rührt beim Anrichten die Sauce mit etwas kaltem Wasser gut zusammen, damit das Angesezte fleisch mit derselben verbinde.

## 98. Hammel- und Lamm=Cotelettes.

Werden wie Kalbs=Cotelettes No. 72 gebraten.

## 99. Gehackte Hammel=Cotelettes.

Das Fleisch wird von den Rippen abgeschnitten, ganz fein gehackt, mit fein gehacktem Nierenfett oder in Ermangelung dessen mit Butter, einigen Eiern, Muskatblüthe, Salz und Nelkenpfeffer untereinander gerührt, von diesem Cotelettes geformt, der Knochen angebrückt, so, daß sie ihre vorige Form wieder erhalten, mit Ei bestrichen und mit Zwieback bestreut, nach Belieben fein gehackte Zwiebeln darüber gegeben und in Butter schnell gebraten.

## 100. Lamm=Fricassée mit Capern.

Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke geschnitten, gewaschen, in kochende Butter gelegt, nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüthe, Basilikum und Salz, eine Weile durchgerührt, etwas kochendes Wasser zugegossen und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gahr ist, welches ungefähr nach einer Stunde der Fall ist, gibt man weiß geschwitztes Mehl, Zitronenscheiben ohne Kerne, Capern und etwas Wein hinzu, und rührt beim Anrichten fein gehackte Sardellen durch, weil solche durch längeres Kochen das Feine verlieren.

## 101. Hammel=Ragout.

Das in kleine Stücke geschnittene Fleisch wird in Wasser und Salz ausgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln und grünen Kräutern, wie in No. 95 angegeben, gut halb weich gekocht, dann die Brühe durch ein Sieb geschüttet, Mehl mit Butter geschwitz, die Brühe ohne Fett dazu gerührt, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne; Perlwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken, (zu Letzteren etwas Essig) hineingethan und damit gahr gekocht.

## 102. Hammel=Ragout von gekochtem Fleisch.

Man schneidet allerlei Wurzelwerk in Scheiben und schmort es in Butter weich, rührt dann 1—2 Löffel Mehl darin braun, gießt unter beständigem Rühren nach und nach kochendes Wasser hinzu, und wenn man sie hat, etwas braune Sauce, grüne Kräuter nach No. 95, Gewürze und etwas Essig, läßt dies eine Weile kochen, rührt es durch ein Sieb und läßt das in kleine Stücke geschnittene Fleisch ein wenig darin schmoren.

## 103. Grilladen von Hammelfleisch.

Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Öl, Salz, Nelkenpfeffer und Kräuterpulver nach A. No. 31 umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter gelb gebraten.

**IV. Schweinefleisch.**

## 104. Gebratener Schinken.

Nachdem Bein und Spitze vom Schinken abgesägt worden sind, legt man denselben 8, nach Belieben auch länger Tage in Essig, schäumt ihn mit Wasser und Salz aus, gibt 6 Lorbeerblätter, Charlotten oder Zwiebeln, viel ganzen Pfeffer, Nelken und Dragon hinzu und läßt ihn fest zugedeckt beinahe weich kochen. Dann schüttet man die Brühe durch ein Sieb; gibt Butter unter den Schinken, durchkreuzt entweder mit einem Messer die Schwarte und sticht auf jedes Caro eine Nelke oder man zieht dieselbe ab und streut unter einander gemischten gestohlenen Zwieback und Muskat recht dick darüber hin und brät ihn im Ofen gelb und vollends weich, während man nach und nach die Brühe hinzugießt. Jedoch muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber bebutsam begossen werden, damit die Kruste oben hart und nicht abgespült werde. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtentheils ab, rührt die Sauce recht zusammen, schneidet einige Zitronenscheiben hinein und macht dieselbe mit etwas Kartoffelmehl gebunden. Zur Verzierung dieses Bratens finde ich Folgendes recht schön. Man kocht mehrere Knollen Sellerie in Wasser und Salz halb gahr, schneidet sie der Länge

nach in 8 Theile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, weich, dann setzt man sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garnirt damit die Schüssel.

### 105. Gekochter geräucherter Schinken.

Man legt ihn eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am andern Morgen mit heißem Wasser gehörig ab und setzt ihn mit kaltem Wasser bedeckt, oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, zu Feuer. Er muß langsam zum Kochen gebracht werden und überhaupt langsam, aber fortwährend  $3\frac{1}{2}$  — 4 Stunden kochen und in der Brühe  $\frac{1}{2}$  Stunde, fest zugedeckt, nachweichen. Auf diese Weise wird er zart, ohne daß er von Außen zerkoht. Man legt ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht zwei Finger breit vom Ende einen graden Schnitt durch die Schwarte, so, daß dieselbe an der Beiseite fest bleibt und rund herum einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, schiebt diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem, oder dem feinen Knochen, den man aus dem Beine ziehen kann, fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es und legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von fein gehackter Petersilie auf die Randschwarte eine Verzierung.

### 106. Schinken in Reis.

Der geräucherte Schinken wird gekocht nach voriger Angabe, das Fett ein wenig davon geschnitten, die Schwarte abgezogen und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon  $1\frac{1}{2}$  Pfund Reis gahr und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt dies mit einem Ei dick guter Butter, 6 Loth Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darüber, setzt die Schüssel in eine Lortenspfanne, legt einen Deckel mit Blut darüber und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde backen. Er wird mit einer Trüffel-Sauce No. 4 als Mittelschüssel zur Tafel gegeben.

## 107. Gefüllte Schweinsrippe.

Man nimmt die ganze Rippe, reibt sie am Abend vorher mit Salz und Nelkenpfeffer ein, schneidet das kleine blutige Stück ab, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, ein, füllt in 4 Theile geschnittene saure Aepfel hinein, biegt das Stück zusammen und näht es von allen Seiten fest zu. Darauf legt man die Rippe in etwas kochende Butter, macht sie auf beiden Seiten gelb, gießt kochendes Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, wenigstens 2 ½ Stunde langsam braten, während man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser nachgießt.

## 108. Ein Spanferkel zu braten.

Ist dasselbe geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden ihm die Pfoten abgeschnitten und die Augen austestochen; inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von Außen abgetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstoßen, in die Bratpfanne gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Öl bestrichen, mit einer Spicknadel gestochen, damit sich keine Blasen ziehen, etwas Wasser darunter gefüllt, ohne es zu begießen. Wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut, wieder mit Speck bestrichen und nachdem es eine Stunde gebraten, recht heiß, mit einer Zitrone im Maul, ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dabei herumgegeben: Leber, Herz und die abgekochte Lunge werden fein gehackt, dann gehackte Charlotten in Butter geschwitz, 1 Eßlöffel voll Mehl darin gelb gemacht, so viel Fleischbrühe hinzugegossen, daß es ein schlanker Brei ist, das Gehackte in Butter gahr geschmort dazugegeben, nebst Zitronensaft, etwas von der fein gehackten Schale, Muskatnuß, Salz und Nelkenpfeffer und dieses alles ein wenig gekocht.

## 109. Schweinefleisch als Wildpret zu bereiten.

Man nimmt den Schinken eines jungen Schweines von 8—10 Pfund, schneidet die Schwarte ab und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: ½ Maß rothen Wein, ¼ Maß Essig, 2 große geriebene Zwiebeln, Salz, 6 Lorbeerblätter, gestoßenen

Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, frische Wachholderbeeren, Zitronenschale, Ingwer und einen Zweig Dragon. Dann legt man den Braten in diese Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Darauf brät man ihn am besten an einem Spieß, gibt zuweilen etwas von dieser gewürzigen Brühe hinzu und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Tasse guter Sahne. Oder man läßt ihn in einer Pfanne mit Butter gelb werden, gießt allgemach von der Brühe nach, begießt ihn fleißig damit und gibt nachher ebenfalls Sahne zur Sauce. Er muß 2 Stunden braten, jedoch am besten in einer irdenen Bratpfanne.

#### 110. Geräucherter Schweinskopf zu kochen.

Derselbe wird eine Nacht eingewässert, mit kaltem Wasser bedeckt und 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

#### 111. Böckelfleisch.

Kocht man auf gleiche Weise wie Nro. 110; wird jedoch nur dann gewässert, wenn es lange im Salz gelegen hat.

#### 112. Würstchen von Schweinefleisch.

Hierzu durchwachsenes, fein gehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Zitronenschale, oder etwas gehackte Charlotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrod und ein wenig Sahne. Dieß unter einander gemischt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit Zwieback bestreut in Butter gelb gebraten.

Zum Garniren des Spinats, wie auch aller Kohllarten.

#### 113. Schweins-Cotelettes.

Werden bereitet wie Kalbs-Cotelettes nach Nro. 72. Sie machen besonders zu allen Kohllarten eine schöne Beilage.

#### 114. Grilladen von Böckelfleisch.

Ist das Fleisch nach Nro. 111 gekocht, wird es in Ei und Nelkenpfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb

und froß gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

### 115. Klopps von Schweinefleisch.

Sie werden wie in Nro. 19 zubereitet. Ist das Fleisch ein wenig durchwachsen, läßt man Butter und Sahne weg. Man gibt sie nach Belieben mit oder ohne Sauce.

### 116. Schweinswurst zu braten.

Man setzt sie mit etwas Wasser in einer Pfanne zugedeckt zu Feuer, läßt sie  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden kochen, nimmt dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gibt ein Stück Butter darunter und brät sie auf beiden Seiten nur eben gelb, damit sie recht weich bleibe.

### 117. Schweinswurst in Bier gekocht.

Ein Stück Butter läßt man in der Pfanne schmelzen, legt die Wurst hinein, macht sie auf beiden Seiten gelb und gibt Bier, welches nicht bitter sein darf, nach und nach hinzu.

### 118. Panhas zu braten.

Butter oder gutes Fett macht man in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Finger dicke Scheiben, legt sie dicht neben einander in die Pfanne und läßt sie an beiden Seiten recht froß und gelbbraun werden. Man gibt den Panhas zu Salat und Kartoffeln aller Art.

## V. Wildpret.

### 119. Im Allgemeinen und vom passenden Anwenden der verschiedenen Theile des Wildprets.

Es muß das Wildpret, wie es in Fleischspeisen Nro. 1 gesagt ist, nur leicht abgewaschen, ja nicht ausgewässert werden;

zerschossene, blutige Stücke machen hier eine Ausnahme. Drum darf man es nach alter Sitte auch nicht dem Verderben nahen, d. h. zu alt werden lassen, weil dadurch alles Feine gänzlich verloren geht.

Die Braten müssen gut gehäutet, sauber gespickt (siehe Vorbereitungsregeln No. 3) und bei nicht gar zu starkem, doch auch nicht bei zu schwachem Feuer mit reichlich Butter bei unermüdlichem Begießen saftig gebraten werden.

Bei allem Wildpret ist mit Ausnahme des wilden Schweines, der Kopf der schlechteste Theil und nur zu einem ordinären Ragout (wie Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten) zu gebrauchen, wozu man auch den Hals nehmen kann, die Zunge ist jedoch sehr gut. Darnach folgt die Brust, besonders, wenn sie durch den Schuß blutig geworden und ist dann am passendsten zu Ragout. Dann folgen die Blätter und Keulen, die sich sehr zum Schmoren, Letztere auch zu Braten eignen und endlich das Ziemer, das beste Stück zu Braten.

## 120. Vom Aufbewahren des Wildprets.

Der Hase erhält sich in kalten Wintertagen, wenn er gleich nach dem Schießen ausgeweidet ist, im Fell an der Luft hängend 8 Tage ganz frisch; doch auch nicht länger. Indes kann man, wenn es sein muß, ihn dann noch einige Tage in Essig aufbewahren. Fleisch vom Reh, Hirsch oder Schwein auf folgende Weise: man läßt die Stücke gehörig zu Braten hauen, bestreut sie mit Salz und läßt sie in einer Pfanne schnell von allen Seiten zurösten, dann schiebt man kurze Speckstreifen, Nügelchen und Charlotten hinein, packt sie, wenn sie ganz kalt geworden, mit einigen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wachholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas Salz festschließend in ein kleines Faß, oder einen passenden Topf, gießt so viel gekochten und wieder kalt gewordenen Bieressig darauf, daß das Fleisch bedeckt ist und gießt es mit Fett zu. Es wird dadurch vor dem Zutritt der Luft bewahrt, erhält sich sehr lange und bekommt in dieser Weiße einen angenehmen Geschmack.

Beim Herausnehmen eines Stückes muß man das Fett von neuem schmelzen und darauf gießen. Man kann die Stücke braten oder schmoren, Letzteres ist besonders zu empfehlen.

## 121. Obiges Wildpret geschmort.

Man legt von demselben ein Stück in einen Topf, gibt von dem Gewürz, worin es gelegen, etwas dazu, nebst einem Stück Butter und läßt es fest zugedeckt gahr schmoren. Vor dem Anrichten gibt man reichlich eine Tasse süßer Sahne, etwas braunes Mehl und ein Stückchen Zucker zu der Sauce.

## 122. Ragout von Hirsch- oder Rehfleisch.

Hierzu eignet sich am besten Blatt, Brust und Hals. Man muß diese Stücke, besonders, wenn sie zerschossen, blutig, und an diesen Stellen durch den Schuß mit Haaren gefüllt sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann wird das Fleisch in kleine, passende Stücke geschnitten, nochmals gespült, mit Wasser und Salz ausgeschäumt und Folgendes dazugegeben: geriebenes Schwarzbrod oder Roggenmehl, welches in Butter oder auch Speck braun geröstet ist, Zitronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig. Später kommt ein Glas rothen Wein und etwas Aepfel- oder Birnfrucht, oder statt dessen, ein Stück Zucker; doch nur so viel, daß die Schärfe des Essigs gemildert werde, hinzu.

Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein.

## 123. Reh- und Hirschziemer zu braten.

Man legt Beide nach Belieben einige Tage in Essig oder brät sie frisch. Vorher wäscht man sie, häutet und schneidet alles Unreine gut ab, und spickt sie recht dicht mit Speckstreifen, streut etwas Salz über und bringt sie am Spieß oder in der Bratpfanne zu Feuer. Dann rührt man viel Butter, etwas ausgebratenen Speck und saure Sahne unter einander und begießt die Braten unermüdlich damit, weil sie nur dadurch saftig werden. Brät die Sauce zu viel ein, gießt man ein wenig kochendes Wasser hinzu und läßt sie so langsam nach dem Alter des Fleisches und der Größe des Stückes 2 bis 2½ Stunde braten. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser gut zusammen gerührt, und sollte die-

selbe nicht schon durch die Sahne sämig genug sein, ein Theelöffel Kartoffelmehl hinzugesügt.

Anmerk. Man kann diese Braten auf angegebene Art auf dem Feuer oder im Ofen braten.

### 124. Deegleichen Reh- und Hirschkeulen.

Werden eben so zubereitet. Ein Braten von einem gehezten Hirsch muß langsam angebraten werden, damit er nicht gleich zurüstet, weil sonst der Braten zu stark schmecken würde. Man thut besser, ihn vorher 1—2 Tage in Essig zu legen.

### 125. Hasenbraten.

Wenn der Hase gehörig gewaschen, gehäutet und nach Belieben gespickt worden ist, streut man etwas Salz über, bewickelt die Hüfte mit Papier und läßt ihn am besten mit recht vieler Butter unter fortwährendem Begießen am Spieß etwa eine Stunde braten. Liebt man indeß, nach englischer Weise, das Fleisch inwendig roth, so braucht man ihn nur  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Maschine zu lassen,  $\frac{1}{4}$  Stunde vorher gibt man eine Tasse Sahne zur Sauce. Im Ofen gebraten ist die Behandlung dieselbe, nur thut man wohl, den Hasen nicht bei zu schwachem Feuer zu braten, weil er sonst austrocknet. Reichlich Butter und sehr fleißiges Begießen macht ihn saftig, selbst das Fleisch an den Beinen wird dadurch eben so mürbe und saftig, als der Rücken. Ist er gahr, welches in einer Stunde der Fall ist, so muß er sogleich aus dem Ofen genommen und die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt werden, wodurch sich die Sahne mit der Butter, die sonst klar hervor tritt, verbindet.

Anmerk. Wenn man am Hasen einen säuerlichen Geschmack liebt, so lege man ihn vorher 12—24 Stunden in Essig.

### 126. Hasenpfeffer.

Die Vorderbeine nebst Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geschnitten, gehörig gewaschen und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült, der Kopf wird gespalten und solches mit Herz, Leber und Lunge gewaschen,

bedeckt mit Wasser und dem nöthigen Salz zu Feuer gebracht und ausgeschäumt. Dann gibt man hinzu: recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Nelken, einige Lorbeerblätter, ein Stück Butter, Essig und in Butter braun gemachtes Mehl, welches man nur hinein geben kann, ohne es erst mit Wasser anzurühren. Wenn das Fleisch gahr ist, rührt man einen Löffel Birnkraut oder ein Stück Zucker und nach Belieben auch ein Glas rothen Wein an die Sauce. Hat man frisches Hasenblut, vermischt man solches mit etwas Essig und rührt es, wenn der Hasenpfeffer fertig ist, eben durch, dann aber muß man Anfangs nur wenig Mehl dazu thun, weil das Blut die Sauce recht sämig macht. Sie gewinnt dadurch sehr an Farbe und angenehmem Geschmack.

### 127. Wildschweinsbraten.

Der Braten von einem überjähri gen Wildschwein oder Frischling ist der Vorzüglichste. Das Stück wird gehäutet und gespickt, mit etwas kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, ausgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wachholderbeeren  $\frac{1}{4}$  Maß Essig und Salz; doch nicht zu viel, weil die Brühe einkochen muß und dann zu salzig würde. Ist der Braten gahr, schüttet man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, läßt den Braten mit Butter oder ausgebratenem Speck und Sahne unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt.

Man läßt die Keule etwa  $2\frac{1}{2}$  — 3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

### 128. Wildschweinskopf.

Man schiebt den Kopf zum Schmidt, um ihn mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen, wäscht ihn rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unterrüssel los, macht vor der Stirn einen Einschnitt, weil sonst die Schwarte aufplagen würde, und läßt ihn eine Nacht ganz im Wasser liegen, damit der durch das Sengen hervorgebrachte Geruch sich verliere. Kann man ihn nicht in einem Schinkenfass auf einem Einleger kochen, thut man wohl, den Kopf in ein reines, alles

Luch zu binden, die Ohren müssen dann glatt angelegt und das Luch zusammen gebunden werden, um ihn bequemer herausziehen zu können. Dann legt man ihn in einen Topf, bedeckt ihn mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Eßig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut aus und läßt ihn mit Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thimian, Rosmarin 4–5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist. Dann pußt man die Ohren aus, zieht die Zunge ab und läßt ihn in der Brühe 2 Stunden abkühlen. Darauf legt man ihn in ein passendes Geschirr, gießt die Brühe hinein und bewahrt ihn auf. Er hält sich in dieser Brühe Wochen lang. Will man ihn gebrauchen, schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig ab, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, bunt geschnittenen Zitronenscheiben, Carotten, dem Weißen und Gelben von hart gekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf mit Grün und gibt ihm eine Zitrone oder einen Apfel ins Maul. Er wird mit der Sauce P. No. 35 oder No. 46 zur Tafel gegeben.

Was vom Kopf übrig bleibt, legt man wieder in die Brühe.

### 129. Kaninchenpfeffer.

Das Fleisch wird in passende Ragoutstücke gehauen, mit einigen Lorbeerblättern, Salz, Nelken und Pfefferkörnern mehrere Tage in Eßig gelegt. Dann wird es in Wasser und etwas Salz ausgeschäumt, der Eßig mit den Gewürzen hinzugeschüttet, nebst recht viel in Würfel zerschnittenen Zwiebeln, das Fleisch darin gahr gekocht. Eine halbe Stunde vorher wird die Sauce mit in Butter braun gemachtem Mehl recht gebunden gemacht und ein Löffel Birnkraut dazugegeben.

Auf diese Weise zubereitet ist das Kaninchenpfeffer dem Hasenpfeffer sehr ähnlich.

### 130. Froschschenkel zu braten.

Man läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde mit Salz stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, tunkt sie in Eier und Muskat, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder Semmel und backt sie in heiß gemachter Butter  $\frac{1}{4}$  Stunde gelb.

## 131. Froschschenkel = Ragout.

Hierzu werden solche mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt und mit einem Besen gepelzt. Dann läßt man einen Stuch Butter zergeren, legt sie nebst einigen Charlotten hinein und läßt sie fest zugedeckt beinahe gahr dämpfen. Man staubt nun etwas Mehl darüber, gibt gute Bouillon, Muskatblüthe und einige Zitronenscheiben daran und richtet sie mit einigen Eidottern abgerührt zierlich an. Auch können Weißbrodbällchen in Bouillon oder gesalzenem Wasser aufgekocht, zwischen das Fleisch gelegt werden.

## VI. Zahmes und wildes Geflügel.

## 132. Puter zu braten.

Wenn der Puter nach den Vorbereitungsregeln Nro. 2 zwei Tage vorher geschlachtet, aufgebogen, gespißt und mit der Fülle Nro. 9 oder 10 gefüllt worden ist, streut man Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und bindet Papier über dieselbe, sowie auch um den Kopf. Dann bringt man ihn mit recht viel kalter Butter am Spieß oder in einer Pfanne zu Feuer, deckt, wenn man Letzteres wählt, wo möglich einen Deckel mit Kohlen, in Ermangelung desselben eine irdene Schüssel darauf, wodurch der Braten viel saftiger wird und läßt ihn 2 — 2½ Stunde langsam braten. Auch muß man zuweilen etwas Wasser zugießen, damit die Butter nicht zu braun werde und ihn recht fleißig begießen. Die Schüssel und das Papier werden so früh abgenommen, daß die Brust etwas gelb werden kann. Beim Anrichten rührt man einen Theelöffel voll Kartoffelmehl an die Sauce, gibt dem Puter eine Zitronenscheibe in den Schnabel und legt einige feine Zitronenscheiben um die Schüssel.

## 133. Puter mit einer Fleisch = Farce.

Zu dieser Fülle nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfund gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen,  $\frac{3}{4}$  Pfund Schweinefleisch, ebenfalls fein gehackt, eine halbe Obertasse geschmolzener Butter, 2 Eier, von

benen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt wird, für 1 Egr. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgebrücktes Weißbrod, 1 Loth gereinigter und geschnittener Morcheln, 4 Stück halb gahr gekochte und abgezogene Kälbermilch, welche man ganz dazwischen legt, Salz und Muskat. Auch nach Belieben gehackte Petersilie und gehackte Sardellen.

Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Puters gefüllt, derselbe gebraten oder in einer Braese (siehe Vorbereitungsregeln) wie Kapaune zubereitet.

Anmerk. Auf diese Weise gefüllt, reicht der Puter zu einer großen Gesellschaft hin und kann warm und kalt zur Tafel gegeben werden.

### 134. Kapaunen zu braten.

Sie werden zubereitet wie Puter, nur nicht gespickt und nur 1 Stunde gebraten, wenn sie nämlich jung sind.

### 135. Eine Puterhenne mit feinem Ragout.

Dieselbe wird wie zum Braten vorbereitet, die Beine, wie in den Vorbereitungsregeln No. 2 angegeben worden, in die Haut geschoben und gespickt. Dann setzt man sie mit kalter Butter und einigen Charlotten zu Feuer, läßt sie langsam etwas gelb werden und schüttet etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt Zitronenschale, doch nur das Gelbe, Muskatblüthe, etwas Dragon daran und  $\frac{1}{2}$  Stunde später recht viel Champignons, und läßt sie in kurzer Brühe fest zugedeckt gahr schmoren;  $\frac{1}{4}$  Stunde vorher kocht man Fleischbrühe mit gelb geichwitztem Mehl durch, gibt dazu nach Belieben Widder, gefüllte Krebsnasen, Pistazien, Spargel oder Blumenkohl, doch muß Alles weich werden, aber nicht im Mindesten zerkothen, nimmt das Fett von der Puter-Sauce, fügt dann diese gekochte Sauce hinzu, schneidet darin einige Zitronenscheiben, rührt dieselbe mit 2 Eidottern und Krebsbutter ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrod, Kalbfleisch oder Schwammkloßen, die in Wasser und Salz eben aufgekocht sind, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitten von Blätterteig dabei herum und gibt dies Gericht statt Pastete.

Die Bereitung der Zuthaten kann man in den Vorbereitungsregeln nachsehen.

## 136. Kapaune à la Braese mit Austern=Sauce.

Sind die Kapaunen nach den Vorbereitungsregeln Nro. 2 b. vorgerichtet, legt man Speckscheiben in einen Topf, darauf in Scheiben geschnittene Sellerie, Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Charlotten, Knoblauch, rohen mageren Schinken, Gewürze und Salz, zuletzt die Kapaune, füllt Bouillon hinzu und läßt sie langsam gahr, doch nicht zu weich kochen. Man gibt sie mit einer Austern=, Champignons=, Capern= oder Krebs=Sauce zur Tafel.

Siehe Braese A. Nro. 57.

## 137. Rüfen (junge Hühner) zu braten.

Am besten werden die Rüfen, wenn man sie sauber spickt, nachdem man ihnen, wie in den Vorbereitungsregeln Nro. 2 a. und b. angegeben; die Beine in den Leib geschoben, in dieselben ein reichliches Stück Butter, nach Belieben auch gewaschene Petersilie füllt und sie am Spieß brät. Doch kann man die Rüfen auch saftig braten, wenn man einige Speckscheiben darunter legt und sie mit reichlich Butter (auch inwendig) wenig Salz, in einem irdenen Gefäße fest zugedeckt, unter fleißigem Begießen, gahr und gelb, nicht zu stark und lange, etwa nur  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, braten läßt.

Nach Belieben kann man auch einige frische gestoßene Wachholderbeeren, mit den Rüfen zugleich in die Butter legen.

## 138. Tauben zu braten.

Diese werden eben so behandelt, nur fülle man sie nach A. Nro. 9.

## 139. Feines Fricassée von Rügen (jungen Hühnern), Kapaunen oder Tauben.

Man schneidet die Rügen in 4 Theile, die Tauben der Länge nach durch, setzt sie mit reichlich Wasser bedeckt und Salz zu Feuer und schäumt sie rein aus. Dann gibt man hinzu: ein Stück frischer Butter, etwas Zitronenschale, ein Stück Muskatblüthe, eine Petersilienwurzel und etwas fein gestoßenen

Zwieback oder weiß geschwitztes Mehl und läßt sie fest zuge-  
deckt langsam, doch nicht zu weich, kochen. Eine Viertelstunde  
vorher gibt man folgende Zuthaten ins Fricassée, deren Vor-  
richtung in den Vorbereitungsregeln nachzusehen ist. Widder  
(Kalbämilch), Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen,  
so wie beim Anrichten in Bouillon oder gesalzenem Wasser  
gahr gekochte Weißbrodklößchen, Austern, Krebschwänze und  
Krebsbutter. Die Sauce wird mit ein Paar Eidottern und  
Zitronensäure abgerührt. Recht fein angerichtet wird diese  
Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht  
und vertritt die Stelle einer Pastete.

Anmerk. Soll dies Fricassée zur Pastete zubereitet werden, schwi-  
ge man das Geflügel mit einem Stück frischer Butter gelb und  
schütte statt Wasser Fleischbrühe hinzu, wie deren Zuberei-  
tung in den Vorbereitungsregeln angegeben ist. Dies ist  
überhaupt auch dann nöthig, wenn die Sauce sehr reichlich  
sein muß. Ein gewöhnliches Fricassée wird eben so gemacht,  
nur daß die feinem Zuthaten wegbleiben.

#### 140. Ein feines, braunes Ragout von Rügen, Tauben oder Ochsenzunge.

Man rechnet auf 12 Personen 4 Rügen, oder 8 Tauben,  
oder 2 Zungen. Rügen und Tauben werden wie im Vorher-  
gehenden gesagt worden, vorgerichtet, in Butter gahr gedämpft,  
oder in wenigem Wasser und etwas Salz ausgeschäumt und  
nicht zu weich gekocht. Die Zunge läßt man ganz, schäumt  
sie reichlich mit Wasser bedeckt aus und kocht sie ganz weich,  
welches wohl 3 Stunden dauert. Dann wird sie abgezogen,  
das fleischige Stück abgeschnitten und die Zunge in dicke Schei-  
ben getheilt. Nun rührt man ein Ei dick frischer Butter, bis  
sie braun ist, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun,  
doch darf es ja nicht bräunlich werden. Dieses Mehl wird  
mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gahr gemacht  
ist, oder wenn das Ragout von Zunge gekocht wird, mit etwas  
Zungenbrühe angerührt und mit brauner Kraftbrühe, wie sie  
in den Vorbereitungsregeln Nro. 12 beschrieben ist, nachge-  
füllt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, woraus die Kerne  
genommen, dazugegeben, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer  
und Salz. Wenn dies kocht, wird nach Belieben, was  
man von Folgendem hat, hinzugethan: eine kleine Hand voll

Morcheln, eben so viel in Stückchen geschnittene frische, oder eingemachte Champignons, 6—8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffel,  $\frac{1}{2}$  Pfund Milder (Kalbsmilch),  $\frac{1}{2}$  Pfund Kastanien,  $\frac{1}{2}$  Pfund in Butter gebratene kleine Saucissen, Klöße, die aus  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gehacktem Fleisch ausgerollt sind, eine halbe Tasse Capern und ein Eßlöffel voll Pistazien. Wie dies Alles vorgerichtet werden und wie lange es im Ragout kochen muß, kann man in den Vorbereitungsregeln nachsehen. Zugleich wird auch das Fleisch ins Ragout gelegt, und wenn Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß dicklich sein und nur einen Geschmack von Säure haben.

Anmerk. Die Klöße werden in der dicken Sauce gekocht, nicht so locker, es ist besser sie in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser einige Minuten oder so lange zu kochen, bis sie inwendig nicht mehr roth sind und dann ins Ragout zu legen. Dasselbe wird als Voressen allein, oder auch wohl mit gebratenen Kartoffeln gegeben.

#### 141. Junge Hühner mit einer Sauce.

Man setzt sie mit Wasser, Salz, einem Stück Butter und Petersilienwurzeln zu Feuer, schäumt und läßt sie nicht zu weich kochen. Dann macht man von der Hühnerbrühe eine Capern-, Champignons-, Sardellen-, Krebs- oder auch die Sauce P. No. 31. und richtet sie über die Hühner an.

#### 142. Hühner in Reis.

Die Hühner werden in Wasser und Salz ausgeschäumt und mit einem Stück Butter gahr gekocht. Zugleich brüht man Reis ab (man kann auch Perlgraupen nehmen), füllt von der Hühnerbrühe darauf und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. Eine halbe Stunde vorher gibt man nach Belieben gut gewaschene Rosinen zum Reis und schüttet die andere Hühnerbrühe nach, damit derselbe nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner in Reis angerichtet, und wenn man will, die Schüssel mit Weißbrodtklößchen No. 11 oder 8 garnirt.

#### 143. Ente zu braten.

Diese wird nach Belieben gefüllt oder ungefüllt mit etwas

Salz ringerieben, mit Butter zu Feuer gebracht, fest zugedeckt, langsam gebraten, während man sie gut begießt. Zur Fülle nimmt man entweder: in 4 Theile geschnittene Aepfel und Korinthen oder man nimmt die fein gehackte Leber, gibt dazu ein Stück weich gerührter Butter, 2 Eier, für 8 Pfennige in Wasser eingeweichtes, stark ausgebrücktes Weißbrod, Muskatnuß und Salz, oder man nimmt zum Füllen Zwiebeln, Salz, Weinraute und Salz.

#### 144. Enten mit Zwiebeln gedämpft.

Man schäumt solche in Wasser und Salz aus, gibt zu 2 Enten einen tiefen Teller voll geschnittener Zwiebeln, etwas Weißbrod und Nelken, auch Dragon, wenn man ihn gerade hat, und kocht sie darin gahr. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Zitronenscheiben durchgekocht und über die Enten angerichtet.

#### 145. Ente mit rothem Wein.

Die Ente wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln und Butter gelb gemacht, aber ja nicht zu braun, damit die Butter ihren guten Geschmack behält, dann gießt man kochendes Wasser hinzu, gibt etwas Zitronenschale, Nelken, Cardemum und Salz daran, später geschwitztes Mehl und Zus und beim Anrichten ein Glas rothen Wein nebst einigen Zitronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein, Trüffeln darin gekocht verfeinert sie.

#### 146. Ente auf französische Art.

Man hackt die Leber mit etwas Speck, Charlotten und macht dies mit in Wasser ausgebrücktem Weißbrod, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, nebst einer Hand voll Petersilie, 3—4 ganzen Zwiebeln und einigen Scorzoner- oder gelben Wurzeln und läßt die Ente darin gahr und gelbbraun braten, rührt etwas geschwitztes Mehl, Wasser und ein wenig Essig und nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

## 147. Gänse=Braten.

Hat man die Gans nach A. Nro. 2 zum Braten vorgerichtet, füllt man den Leib mit in 4 Theile geschnittenen Äpfeln, unter welche man nach Belieben Rosinen oder Corinthen, oder auch abgebrühte Pflaumen mischen kann. Auch füllt man die Gans wohl mit gekochten Castanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz. Dann näht man die Oeffnung zu, legt die Gans in die Bratenpfanne, salzt sie, gibt Wasser darunter und läßt sie anfangs zugedeckt, unter fleißigem Begießen  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden braten. Beim Anrichten der Gans zieht man die Fäden aus, nimmt das Fett größtentheils von der Sauce und macht diese mit etwas Kartoffelmehl sämig, alles Angelegte muß man gut los- und zusammenrühren.

## 148. Gänsefchwarz.

Alles, was nicht zum Gänsebraten gehört (siehe Vorbereitungsregeln Nro. 2), wird mit Wasser und Salz ausgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken, auch nach Belieben mit einer Hand voll Pflaumen, gahr gekocht. Dann macht man Mehl mit Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht bräunlich werde, rührt es mit der Brühe zum Schwarz und gibt etwas Essig, auch einen Löffel voll gutes Birnkraut dazu. Hat man Gänseblut, so wird dieses mit Essig angerührt und eben durchgekocht, wodurch das Gänsefchwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber muß man vorher weniger Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce recht dick macht. Uebrigens muß dieselbe sehr dicklich und auch reichlich sein.

Es werden zu diesem Gänsefchwarz Kartoffeln gegessen.

## 149. Gänseweiß. (Gänsefleisch in Gelee.)

Die Gans, ohne Kopf, Hals, Beine und Flügel wird in passende viereckige Stückchen gehauen, mit halb weißem Essig, reichlich halb Wasser und dem nöthigen Salz in einem irdenen oder glastren Topfe ausgeschäumt, die Brühe durch ein feines Sieb geschüttet, das Fleisch eben abgospült und mit der

Brühe, wenn sich alles Unklare gesenkt hat, wieder zu Feuer gesetzt. Dann gibt man hinzu: für 2 Egr. geraspeltes Hirschhorn, welches man lose in ein Stückchen Leinen gebunden hat, 4 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, Zitronenschale, nebst einem guten Theile ganzen Pfeffers und Nelken, läßt das Fleisch darin weich werden und die Brühe so viel einkochen, daß sie, wenn man etwas davon kalt werden läßt, dick wird. Dann legt man das Fleisch in ein gläsernes oder porzellanenes Gefäß, nimmt so viel als möglich das Fett von der Brühe, gießt solche durch ein Haarsieb darüber und bewahrt es bis zum Gebrauche auf. Dies Gänseweiß hält sich mehrere Wochen. Es wird als Mittelschüssel, auch zum Butterbrod gegeben.

### 150. Gänse-Ragout.

Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, sammt Herz, Lunge und Leber in Wasser ausgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, ganzem Pfeffer und Nelken weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so wird vorher etwas in Butter braun gemachtes Mehl mit Essig und einem halben Löffel Birnkrout oder einem Stückchen Zucker, so wie zuletzt das Gänseblut hinzugegeben. Soll es ein weißes Ragout sein, so wird das Mehl gelb geschwitzt, weniger Essig dazugegeben, das Süße bleibt weg, und die Sauce wird mit Muskatblüthe und einem Eidotter abgerührt.

Anmerk. Das Blut wird gleich beim Schlachten der Gans mit etwas Essig gerührt und bis zum Gebrauche an einen kalten Ort hingestellt. Doch darf es nicht über zwei, höchstens drei Tage alt werden.

### 151. Gänsebrüste und Schinken zu räuchern.

Die Brust wird vom Brustknochen abgelöst, die Schinken im Gelenk abgeschnitten, mit Salz gehörig eingerieben und nach 8 Tagen geräuchert, doch dürfen sie nicht länger als 8 Tage im Rauch hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben.

Sie werden roh, mit ihrem Fett in dünne Scheibchen geschnitten und zum Butterbrod gegeben.

## 152. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner zu braten.

Nachdem solche nach A. Nro. 2 e. zum Braten vorgerichtet, die Köpfe mit einem Papier vorsichtig zugebunden sind, werden sie entweder fein gespickt oder man bindet dünne Speckscheiben auf die Brust, brät sie mit viel Butter am Spieße oder in einem irdenen Gefäß auf dem Feuer fest zugedeckt recht aufmerksam, etwa 1—1½ Stunde, streut das Salz dann erst darüber, wenn sie halb gahr sind und begießt sie fleißig.

## 153. Schnepfen und Becassinen.

Sind dieselben nach A. Nro. 2 f. zum Braten fertig, werden sie gespickt oder Speckscheiben auf die Brust gebunden, mit kalter Butter zu Feuer gesetzt und langsam zugedeckt gebraten. Zugleich röstet man dünne Schnittchen Weißbrod, legt sie unter die Schnepfen, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, mit etwas Butter fein hacken, auf geröstete Weißbrodschnittchen streichen und solche im Dief gelb braten lassen. Dies sogenannte Schnepfenbrod wird unter den Schnepfen angerichtet.

## 154. Kleine Vögel.

Werden in einem irdenen Geschirr mit wenig Salz, reichlich Butter mit frischen Wachholderbeeren unter öfterem Begießen, fest zugedeckt, langsam gahr gebraten.

## 155. Krammetsvögel.

Solche werden nach A. Nro. 2 g. vorgerichtet, nicht ausgenommen und gut gewaschen. Man setzt sie mit viel kalter Butter, am besten in einem irdenen Gefäß, zu Feuer; (auf 12 Stück kann man ½ Pfund rechnen), streut etwas Salz darüber, gibt nach Belieben gestoßene Wachholderbeeren hinzu und brät sie fest zugedeckt gahr, oder so lange, bis sie recht froß sind.

## 156. Salmis von Schnepfen, Feldhühnern, Krammetsvögeln, auch Enten.

Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf,

das Wild darauf, gibt hinzu: Salz, eine gelbe Wurzel, einige geschnittene Zwiebeln, Zitronenscheiben und Butter und brät das Geflügel fest zugebedekt gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man solches mit einem scharfen Messer in kleine zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Lunge, Leber und dem Schinken im Mörser und rührt es mit der Brühe durch ein Sieb. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Charlotten und eine Messerspitze Pfeffer und kocht sie mit dem Fleisch eben durch.

Die Sauce muß recht sämig sein, und eigentlich von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden; doch kann man auch auf andere Weise ein wenig nachhelfen.

---

## K. Gelees und Gefrornes.

---

### I. Saure Gelees.

#### 1. Im Allgemeinen.

Zur Bereitung der Gelees nimmt man als Bindungsmittel eine Abkochung von Kalbsfüßen, Hirschhorn oder Hausenblase. Letzteres gibt den zartesten, aber auch den theuersten Gelee. Doch ist der Gelee von Kalbsfüßen auch sehr gut und besonders für Kranke der beste. Wie der Gelee oder Stand von Kalbsfüßen bereitet und die Hausenblase aufgelöst wird, findet man in den Vorbereitungsregeln. Die Formen zu den Gelees müssen sehr sauber gehalten und vorher mit feinem Del bestrichen werden. Ist der Gelee ganz kalt und fest und er sollte dennoch sich nicht leicht aus der Form stürzen lassen, so lege man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch einige Augenblicke um die Form oder man halte solche einige Augenblicke über kochendes Wasser, wodurch sich der Gelee lösen wird.

## 2. Saurer Gelee von Kalbsfüßen für jede Art Fleisch und Fisch.

Derfelbe muß in einem gläsernen Topfe gekocht werden. Man setzt 2—3 Pfund Rindfleisch (nur nichts vom Kopfe, wodurch der Gelee trübe wird) ein Stück Kalbfleisch und 4—6 blanchirte Kalbsfüße reichlich mit Wasser bedeckt und Salz zu Feuer, schäumt es gehörig und gibt dazu reichlich ganzen Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, 2 Stück Zwiebeln, 1 gelbe Wurzel, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerieknolle, die Schale einer Zitrone, etwa  $\frac{1}{2}$  Maß guten Weinessig, läßt das Fleisch darin weich werden und die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb in ein porzellanenes Geschirr, stellt sie über Nacht in den Keller und macht am folgenden Tage von diesem Stand das Fett und den Bodensatz rein ab, setzt ihn mit einer halben Flasche Wein, dem Saft einer Zitrone zu Feuer, gibt das Weiße von 6 geschlagenen Eiern nebst den zerdrückten Schalen, zu welchen man nach und nach einige Tassen Geleebrühe schlägt, hinein, versucht nach Salz und Säure und läßt ihn unter öfterem Umrühren zum Kochen kommen. Darauf setzt man den Topf auf ein schwächeres Feuer, wo die Hitze nur von einer Seite kommt und läßt den Gelee zugedeckt  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam ziehen. Man läßt nur zur Vorsicht einige Tropfen auf einen Teller fallen, um zu erproben, ob der Gelee die nöthige Festigkeit bekommen hat, sonst kann man ihn offen noch etwas verschwinden lassen, im andern Fall noch Wein, Wasser oder Essig dazu schütten. Dann gießt man solchen an einen warmen Ort sammt Eiweiß und den Schalen in einen Gelee-Beutel (Beutel von Filz), oder, in Ermangelung dessen, auf eine Serviette, die auf einem umgekehrten Stuhle ausgespannt und festgebunden worden ist. Nur muß man die Serviette vorher in kochendes Wasser legen und ganz fest ausringen, weil der Gelee sonst leicht einen Nebengeschmack erhalten könnte. Das erste und zweite Glas, welches durchläuft und immer trübe ist, muß langsam wieder aufgegossen und sollte das auf der Serviette Befindliche zuletzt nicht mehr warm sein und also nicht gut durchlaufen, wieder heiß gemacht werden.

Nun schüttet man etwas von dem durchgelaufenen Gelee

in eine mit Mandelöl bestrichene Form. Wenn derselbe steif geworden ist, legt man eine Verzierung, einen Stern oder eine Guirlande von Zitronen, Carotten, hart gekochten Eiern, eingemachten Gurken, Capern, Petersilie darauf, bedeckt dies mit etwas Gelee und legt, wenn solcher fest geworden, das Bestimmte, Fleisch oder Fisch, darauf, gibt nun den übrigen Gelee hinzu, mit welchem der Fisch oder das Fleisch bedeckt sein muß und stellt es zum Kaltwerden hin. Kann man die Form auf Eis stellen, so ist man schneller damit fertig und wünscht man den Gelee gelblich zu haben, so gibt man mit dem Eiweiß etwas gebrannten Zucker hinzu, dessen Bereitung man in den Vorbereitungsregeln finden wird.

### 3. Lachs in Gelee.

Man kocht in einem glaürten Topf Wasser mit weißem Pfeffer, Zitronenscheiben, Zwiebeln, Muskatblütze, Salz und 2–3 Lorbeerblättern eine gute Weile, daß die Gewürze ausziehen, gibt dann Essig und den Lachs hinzu und kocht solchen darin gahr. Dann wird derselbe herausgenommen, 4 blanchirte Kalbsfüße, eine kräftige Fleischbrühe nebst einigen gelben Wurzeln, Petersilienwurzeln dazu gethan und gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Ist dieser Gelee wie in Nro. 2 am nächsten Tage vom Fett und Bodensatz gereinigt, so setzt man ihn mit Wein und Weinessig verdünnt (im Ganzen kann man wohl eine Flasche rechnen) nebst dem gecklagenen Weissen von 4 Eiern zu Feuer und verfährt übrigens ganz wie bei Nro. 2.

### 4. Aal in Gelee.

Zu einer gewöhnlichen Form kann man zwei große Aale rechnen, die in dicke Scheiben geschnitten und wie Lachs gekocht werden, mit der Ausnahme, daß man hierzu halb Wasser und halb Essig nimmt. Ist die Form mit feinem Del bestrichen, schüttet man  $\frac{1}{4}$  Zell hoch Gelee-Brühe nach Nro. 3 hinein, läßt sie kalt und fest werden und legt dann schön geordnet wie in Nro 2 in feine Schreben geschnittene Zitronen, Carotten (Beete) und hart gekochte Eier, Krebschwänze, Petersilienblättchen darauf und gibt so viel Gelee-Brühe darüber hin,

daß das Ausgelegte etwas naß wird, läßt es fest werden, legt die Aalscheiben darauf, bedeckt sie mit Gelee-Brühe und nachdem Alles völlig kalt geworden, stürzt man den Gelee auf eine Schüssel und verziert den Rand mit Petersilienblättern.

Anmerk. Auch kann man in der Aalbrühe statt der Kalbsfüße Hirschhorn lose in ein Stückchen Leinwand binden und solches darin auskochen lassen.

### 5. Zubereitung des Fleisches, das zu einer Gelee-Schüssel bestimmt ist.

Jedes Fleisch, es sei Würbebraten, den man häufig dazu wählt, oder Geflügel, wird, mit Ausnahme der Gans, gespickt, indem man den Speck in Salz umdreht und den hervorstehenden Speck glatt abschneidet; aus dem Buter und der Gans nimmt man die Knochen. Dann setzt man das bestimmte Fleisch mit halb Wasser, halb Eßig und dem nöthigen Salz zu Feuer, schäumt es rein aus, fügt die in Nro. 2 angegebenen Gewürze hinzu und läßt das Fleisch darin langsam gahr werden. Dann gießt man diese Brühe entweder zu jener Gelee-Brühe wie sie in Nro. 2 angegeben worden ist, oder man schüttet sie durch ein Haarsieb, reinigt sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensatz, setzt sie mit 2 Pfund Kalbsstand, der aus 6 Kalbsfüßen bereitet ist, wie man die Anweisung in den Vorbereitungsregeln findet, zu Feuer und verfährt weiter nach Nro. 2.

### 6. Beef-Royal.

Ein Stück recht gutes Rindfleisch legt man 8 Tage in Eßig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Vorbeerblättern, Charlotten, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und  $1\frac{1}{2}$ —2 Flaschen rothem Wein 3 Stunden fest verschlossen, langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schüttet die Brühe durch ein feines Sieb, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu, klärt sie, wie angegeben worden ist, und schüttet die Brühe über das Fleisch.

### 7. Kapaunen in Gelee mit Sauce.

Die Kalbsfüße werden mit dem Fleisch und den Gewürzen

nach No. 2 zu Feuer gebracht. Dann nimmt man aus den Kapaunen die Knochen, und füllt sie mit folgender Farce, die für 2 Kapaunen berechnet ist; doch kann man sie auch unausgeknocht füllen. Für 8 Pfennige Milchbrod wird gerieben und mit 6 Loth Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann nimmt man den Topf vom Feuer, gibt hinzu: 1 Pfund ganz fein gehacktes Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gehackten Speck, die gehackten Lebern, 2—3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Muskat, etwas gehackte Zitronenschale nebst Saft und das zu Schaum geschlagene Weiße. Dies Alles wird gut durchgeknetet, die Kapaune damit gefüllt, zugenäht und solche in der Gelee-Brühe 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Dann nimmt man sie heraus, und verfährt mit der Bereitung des Gelees ganz nach No. 2. Wenn derselbe nun fertig ist, gibt man davon eine Lage in die bestimmte Form, läßt dies erkalten, legt den Kapaun darauf (auch kann man ihn in Stückchen schneiden), bedeckt ihn mit der Gelee-Brühe, stürzt ihn anderen Tages auf die bestimmte Schüssel, und füllt rund herum folgende Sauce:

Ein Rührlöffel voll dicke Sahne oder das Gelbe von 2 hart gekochten Eiern wird mit einem Theelöffel Senf und eben so viel Zucker gut gerührt; langsam hinzugerührt: 2 Löffel Essig, 2 Löffel Salatöl, etwas fein gehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz; und von der noch zurückgelassenen Gelee-Brühe. Dies Alles stark gerührt, um den Kapaun gegeben und eine Verzierung von Capern darauf gelegt.

Auch kann man den Kapaun ohne Gelee auf die Schüssel legen und die Sauce herumfüllen; man braucht dann die Gelee-Brühe nicht zu klären und kann gleich die Sauce davon fertig rühren.

## II. Süße Gelees.

### 8. Feiner Wein-Gelee.

Man nimmt zu 3 Maß Wein 12 große Kalbsfüße und kocht solche 3—4 Stunden bis zu  $1\frac{1}{2}$  Maß ein, schüttet die Brühe durch ein Haarsieb und nimmt am nächsten Tage Fett und Bodensatz davon weg. Dann setzt man diesen Stand mit  $1\frac{1}{2}$  Maß Wein,  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Loth gutem, in

Stückchen gebrochenem Zimmt, dem Saft von 16, und der gelben Schale von 6 Zitronen zu Feuer, gibt 12 zu Schaum geschlagene Eiweiß, welche mit einigen Laffen von der kalten Masse durcheinander geschlagen sind, hinzu und läßt es unter öfterem Umrühren durchkochen. Uebrigens verfare man nach No. 2 und gebe den Gelee in Gläser, oder in eine mit Mandelöl bestrichene Form.

### 9. Wein=Gelee, der weniger kostbar ist.

Man kocht 9 Kalbsfüße mit Wasser zu 3 Pfund Stand ein, (siehe Vorbereitungsregeln), gibt am nächsten Tage, wenn Fett und Bodensatz von demselben abgeschnitten ist, 2—2½ Maß weißen Wein, 1—1½ Pfund Zucker, Schale und Saft von 4 Zitronen, 1 Loth feinen ganzen Zimmt, einige ganze Nelken hinzu und klärt es mit 6 Eiweiß. Uebrigens wie gesagt worden.

Anmerk. Man rechnet zu einer Flasche Wein 3 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2, weil dieser zarter sein muß. Ueberhaupt müssen alle Gelees nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch muß man sorgen, daß sie nicht brechen, wenn sie aus der Form gestürzt werden.

### 10. Punsch=Gelee von Hausenblase.

Drei Loth Hausenblase werden mit  $\frac{1}{4}$  Maß Wasser (siehe Vorbereitungsregeln) aufgelöst, und mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, woran eine Zitrone abgerieben worden,  $\frac{1}{2}$  Maß Wein, dem Saft von 6 Zitronen und einem geschlagenen Eiweiß zum Kochen gebracht, der Schaum abgenommen, der Topf vom Feuer gesetzt,  $\frac{1}{2}$  Maß Rum durchgerührt und durch ein feines Tuch in eine mit Mandelöl bestrichene Form geschüttet.

Anmerk. Es ist hier auf sehr gute Hausenblase nach A. No. 46 gerechnet. Ist sie weniger gut, so muß man mehr nehmen.

### 11. Zitronen=Gelee.

Ein halbes Maß oder 1 Pfund Kalbsstand nach A. No. 47, 1 Maß weißer Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth ganzer Zimmt, einige Nelken, von 4 Zitronen der Saft, von 2 die Schale, eine Erbse groß Safran, 4 Eiweiß nach No. 2 bereitet. Der Gelee wird mit confitirten Zitronenscheiben verziert.

## 12. Blancmanger von Hausenblase.

Man kocht 4 Loth Hausenblase in  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser oder Milch nach A. Vorbereitungsregeln, läßt  $\frac{1}{2}$  Pfund süße und einige bittere, ganz fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Loth Vanille,  $\frac{1}{8}$  Loth Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben ist, mit 2 Maß süßlicher Milch langsam kochen, nimmt den Topf vom Feuer, gibt die Hausenblase dazu und gießt es durch ein Haarseb in die bestrichene Form.

Um diesem Blancmanger auf eine unschädliche Weise ein schönes Ansehen zu geben, färbt man die Hälfte mit folgender Mischung:  $\frac{1}{2}$  Loth Cochenille,  $\frac{1}{4}$  Loth Cremortartari,  $\frac{1}{4}$  Loth gereinigter Pottasche,  $\frac{1}{8}$  Loth Alaun wird zusammen in einem Mörier fein gestoßen, mit  $\frac{1}{8}$  Maß kochendem Wasser und 4 Loth Zucker unter einander gerührt. Dann läßt man es einige Minuten stehen, gießt es durch ein Tuch und vermischt von dieser Flüssigkeit so viel als nöthig ist mit der Hälfte des Blancmangers. Alsdann gibt man einige Laffen ungefärbter Masse in die mit feinem Del bestrichene Form, wenn diese fest ist, eben so viel gefärbte darauf und so fortgefahren, bis die Masse, die man aber in der Nähe des Ofens warm halten muß, zu Ende ist. Nur lasse man jedes Mal der Flüssigkeit Zeit zum Festwerden, weil es sonst keine reine Abtheilung gibt. Völlig kalt geworden stürzt man den Blancmanger auf eine Schüssel.

## 13. Gelee mit allerlei Früchten.

Man macht einen Wein- oder Zitronen-Gelee, gießt denselben in eine Aissette, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w. in zierlicher Ordnung hinein und läßt den Gelee fest werden.

Oder man reibt  $1\frac{1}{2}$  Maß reifer Erdbeeren durch ein Sieb, legt das Durchgelaufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt einen schon durchgelaufenen und wieder heißgemachten Zitronen-Gelee darauf.

## 14. Gelee von Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen oder Erdbeeren.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser und

einem Eiweiß geläutert, ausgeschäumt, mit 1 Maß von obigem Obst an's Feuer gesetzt, damit es 2 Stunden langsam zieht, auf ein Tuch gegossen, ohne es zu drücken. Der durchgelaufene Saft wird mit  $1\frac{1}{2}$  Loth aufgelöster Hausenblase vermischt und in eine Missette gegeben.

Statt des frischen Obstes kann man auch eingekochten Saft gebrauchen und weniger Zucker nehmen.

### 15. Marmorirter Gelee.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Maß Kirsch-Gelee, eben so viel Blancmanger genommen, eine Form auf Eis gesetzt, wodurch die Masse schneller fest wird. In dieselbe gibt man 1 Zoll hoch Gelee, wenn derselbe fest ist, eben so viel lauwarmen Blancmanger und so fort, bis Beides zu Ende ist. Nachdem der Gelee ganz fest geworden, stürzt man ihn auf eine Schüssel, oder auch wohl auf ein Brett, schneidet ihn mit einem scharfen, warmen Messer in Scheiben und legt ihn zierlich auf eine Schüssel.

### 16. Frucht-Gelee ohne Zusatz von Stand.

Gelees von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln, wie man sie beim Einmachen der Früchte findet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Geleeschüsseln.

## III. Gefrorenes.

### 17. Allgemeine Regeln.

Die Geräthschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden können; dabei darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind, wie kleine Haselnüsse. Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in das Gefäß, ein Paar Hände voll Salz darüber, dann setzt man die mit Crème gefüllte Büchse fest zugemacht hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Hand voll Salz darüber, setzt die Büchse fest, und fährt mit dem Eis- und Salz-

streuen so fort. Die Büchse und das Eis muß mit der Höhe des Eimers gleich stehen. Dann streut man noch eine Hand voll Salz darüber. Ohne Salz kann man kein Gefrorenes machen, je mehr man nimmt, desto schneller ist man fertig. So läßt man die Büchse  $\frac{1}{4}$  Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einige Mal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spaten die Masse durch, macht Alles los, was sich am Boden und an den Seiten angehängt hat, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spaten dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut zerrührt, macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eilige abzustößen und mit der Masse zu vereinigen, indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick, geschmeidig wird, und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn sie zu schnell frieren sollte, muß man die Masse mit Gewalt los stoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorene zu früh fertig, schüttet man 1 Maß kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuch zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorene in Gläser und gibt es zum Dessert.

### 18. Vanillen = Eis.

Man läßt  $\frac{1}{4}$  Loth Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 2 Maß guter frischer Sahne,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, und läßt dies unter beständigem Rühren bis vor dem Kochen kommen und rührt die Masse nachdem noch so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sie keine Haut bekomme. Ganz kalt geworden schüttet man sie in die Gefrierbüchse.  
Anmerk. Aus dieser Portion bekommt man 30—34 Gläser.

### 19. Quitten = Eis.

Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser

und einigen Stücken Zimmt ganz weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse geschüttet.

Zu jedem Pfunde durchrührter Quitten nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker.

### 20. Apfelsinen = Eis.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit Wasser gekocht und ausgeschäumt, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Zitronen,  $\frac{1}{2}$  Flaiche Malaga und  $1\frac{1}{2}$  Loth in  $\frac{1}{4}$  Maß Wein aufgelöste Hausenblase.

### 21. Punsch = Eis.

Drei Viertel Maß Wasser,  $\frac{3}{4}$  Maß Wein, 1 Pfund Zucker, 1 Stück Vanille, Zimmt und die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, der Saft von 4 Zitronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vor dem Kochen kommen. Während des Gefrierens rührt man beim Oeffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrac durch die Masse.

### 22. Himbeer = Eis.

Man nimmt den Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren,  $\frac{3}{4}$  Pfund mit etwas Wasser ausgeschäumten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Maß weißen Wein und einige Stücke Zimmt, läßt es zusammen aufkochen und gefrieren.

### 23. Beilchen = Eis.

Ein halbes Pfund Zucker,  $1\frac{1}{4}$  Maß Sahne,  $\frac{1}{4}$  Maß Beilchensaft, 12 Eidotter. Dies wird unter beständigem Rühren bis vor dem Kochen gebracht und erkaltet in eine Gefrierbüchse geschüttet.

## L. Klöße.

### 1. Klöße zu Suppen und Fricassees.

#### 1. Regeln beim Zubereiten der Klöße.

Will man eingeweichtes Weißbrod zu Klößen gebrauchen, so darf dies ja nicht in warmem Wasser eingeweicht werden, wodurch das Brod klebrig wird, sondern muß eine kleine Weile in kaltes Wasser gelegt und dann fest ausgedrückt und zerrieben werden.

Fleischklöße zu Fricassees rollt man mit den Händen auf, indem man dieselben mit kaltem Wasser feucht macht. Die aufgerollten Klöße legt man auf eine Schüssel und gibt sie alle zugleich in's Kochende. Zur Suppe kann man die Fleischklöße entweder aufrollen, oder mit einem naßgemachten Löffel abstechen. Die übrigen Klöße werden mit einem Löffel, den man jedes Mal in die heiße Bouillon taucht, abgestochen, in die kochende Suppe gegeben, zugedeckt und nach ihrer Art 10—15 Minuten gekocht. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrod inwendig trocken geworden sind, so sind sie gahr, Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Alle Klöße werden am besten, wenn man sie in Bouillon oder Wasser und Salz kocht; daher wähle man solches zu Klößen, die zu Fricassees gegeben werden und koche sie nicht in letzterem gahr. Alle Klöße müssen gleich, nachdem sie gekocht sind, angerichtet werden.

#### 2. Klöße zu Krebs- und Aalsuppen.

Man rühre 2—3 Eßlöffel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu: 2 Eidotter, eine Untertasse voll fein gehacktes Fisch- und Krebsfleisch, eben so viel in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod, Muskatblüthe, Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße; forme kleine runde Klöße daraus, koche sie in der Suppe eben auf, oder backe sie auf einem Blech gelbbraunlich und gebe sie beim Vorlegen in die Suppe.

## 3. Klöße zu braunen Suppen.

Ein Viertel Pfund mageres Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch ohne Sehnen wird fein gehackt, dann 4 Loth Butter zu Sahne gerührt, 2 Eidotter, 4 Loth oder für 2 Pfennige in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, Salz, Zitronenschale und Muskatblüthe hinzugefügt, nebst dem gehackten Fleisch und dem zu Schaum geschlagenen Weißen. Hier von werden kleine Klöße aufgerollt, dieselben in Fleischbrühe gahr gekocht, mit feinem Zwieback bestreuet und in Butter gelb gebraten.

## 4. Klöße von Kalb- oder Hühnerfleisch.

Werden bereitet wie in No. 5, nur nimmt man dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalb- oder Hühnerfleisch von der Brust, und etwas fein gehackte Petersilie, kocht sie 5—10 Minuten in der Suppe und richtet sie darin an.

## 5. Rindfleisch = Klöße.

Ein halbes Pfund Rindfleisch ohne Sehnen wird mit 2 Loth fein gehacktem Mark oder Nierensett unter einander gemischt. Dann 4 Loth Butter zu Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 4 Loth oder für 2 Pfennige in Wasser eingeweichetes Weißbrod, Muskatblüthe, Salz und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Die Masse muß so weich sein, daß sie sich nicht zu Klößen aufrollen läßt, man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5—10 Minuten in der Suppe. Sollen die Klöße zu Fleischspeisen gebraucht werden, nimmt man die Masse etwas weniger weich, und rollt sie zu kleinen Klößen auf.

## 6. Schwammklöße.

Zwei Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, schüttet dies in einen kleinen Topf nebst einer Obertasse Mehl und einer guten Wallnuß dick Butter, rührt solches über Feuer, bis es sich vom Topfe ablöst, und nachdem es nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter und Muskatblüthe hinzu; sticht mit dem Löffel kleine Klöße

davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 5—10 Minuten kochen.

### 7. Auf andere Art.

Eine Obertasse Milch, eben so viel Mehl, eine gute Wallnuß dick Butter, rührt man über Feuer, bis es sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt rührt man 2 Eidotter, eine Messerspitze Muskatblüthe und Salz, wenig gestoßenen Zwieback und zuletzt das von einem Eiweiß zu steifem Schaum geschlagene Weiße gut durch.

### 8. Zwiebackklöße.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Ei dick Butter zu Sahne, dazu 2 ganze Eier und Muskatnuß, gibt dann nach und nach unter fortwährendem Rühren 6 fein gestoßene Kaffeebrödchen, gleich 4 gehäufte Eßlöffel voll Zwieback, hinzu, von denen man  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll zurückläßt, welches man, da die Masse sehr weich sein muß, zum Aufrollen benutzt. Die Klöße werden alle zugleich in die kochende Bouillon gegeben, ein Mal aufgekocht und der Topf schnell vom Feuer genommen und zugedeckt, weil sie sonst fest werden.

### 9. Griesmehlklöße.

Man rühre 4 Loth Griesmehl mit  $\frac{1}{8}$  Maß Milch und einer Wallnuß dick Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist. Dann reibe man noch eben so viel Butter weich, gebe Muskatblüthe, Salz, 2 Eidotter hinzu, das etwas abgekühlte Griesmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Dies theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht.

### 10. Eierklöße.

Ein Viertel Maß Fleischbrühe oder Milch, 4 Eier, wohl geschlagen, fein gehackte Peterilie, Muskatblüthe und Salz, füllt man in einen mit Butter bestrichenen Topf, setzt ihn in kochendem Wasser, bis es dick geworden, und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe.

## 11. Weißbrodklöße.

Vier Loth Butter zu Sahne gerieben, dazu 2 Eidotter, stark gerührt, Muskatblüthe, etwas fein gehackte Peterilie, für 8 Pfennige in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrod, und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Hiervon kleine Klöße geformt, oder mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

## 12. Markklöße.

Mark wird geschmolzen, durchgeseiht und nach Nro. 11. Klöße daraus bereitet.

## 13. Lothklöße.

Zwei Loth Wasser, 2 Loth Mehl, 2 Loth Butter unter einander gemischt, über Feuer gerührt, bis es recht trocken ist, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüthe dazugegeben. Von dieser Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten mit dem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe gut gekocht.

## 14. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl.

Ein Stück Butter so groß wie ein Hühnerei wird geschmolzen und gerührt, bis es kalt ist, dann 1 ganzes Ei, 1 Dotter, Muskat oder gehackte Peterilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl allgemach hinzugesügt, die Masse eine kleine Weile gerührt, mit dem Theelöffel abgestochen und die Klöße 10 Minuten in der Suppe gekocht.

## 15. Kartoffelklöße.

Ein halbes Ei dick Butter wird zu Sahne gerührt, 2 Eidotter, eine Untertasse voll geriebenes Weißbrod, eben so viel gekochte und geriebene Kartoffeln, Zitronenschale, Muskat und Salz allgemach dazu gerührt und zuletzt der steife Eierschaum eben darunter gemischt. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen auf und läßt sie in der Suppe 10 Minuten kochen.

## 16. KlöÙe von Eiweißschaum zu Wein-, Bier- und Milchsuppen.

Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel KlöÙe ab, legt sie auf die kochend heiÙe angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt und deckt sie schnell zu.

## II. KlöÙe, die mit Brühen oder Obst gegessen werden.

### 17. Feine WeißbrodklöÙe.

Zu einem Ei dick geschmolzener Butter rührt man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel voll Mehl, für 1 Egr. Weißbrod ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgebrückt worden ist und zuletzt den Schaum der Eier. Diese Masse läÙt man löffelweise auf Obst  $\frac{1}{2}$  Stunde, oder in kochendem Wasser mit Salz  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

### 18. Eine andere Art WeißbrodklöÙe.

Man schneide von 1 Egr. Weißbrod die Oberrinde in kleine Würfel und brate sie in Butter oder Speck gelb, dann schütte man so viel Milch auf das Brod, daß es darin gut weichen kann, zerreihe es, gebe dann stark 4 hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4–6 Eier, Salz, Muskat, einen Löffel geschmolzener Butter und die gebratene Kruste dazu, rühre Alles gut unter einander und kochte sie wie die vorigen.

### 19. KartoffelklöÙe.

Zwei Suppenteller geriebener Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht worden sind, 4 hölzerne Rührlöffel voll Mehl, Muskat, Salz, eine Obertasse geschmolzener Butter und 6 Eier, das WeiÙe zu Schnee geschlagen. Alles wohl unter einander gerührt, mit dem Löffel abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht. Man gibt braune Butter nach Belieben mit geriebenem Brod dazu.

## 20. Große Kartoffelklöße.

Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält, und nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann fügt man zu 3 Theilen Kartoffeln einen Theil geriebenes Weißbrod, brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb und nimmt von diesem auf einen Suppenteller voll 2 Eier und 2 Loth Butter. Die Butter wird mit den Eidottern und Muskat eine Weile gerührt, das Uebrige darunter gemengt, und zuletzt der Schaum durchgerührt. Hiervon werden handdicke Klöße ausgerollt, mit Mehl bestreut, die in kochendem Wasser und Salz gekocht werden, bis sie inwendig trocken sind, etwa 10—15 Minuten. Es wird braune Butter dazugegeben.

## 21. Eine billigere Art Kartoffelklöße.

Man nimmt zu 6 etwas gehäuften Suppentellern voll geriebenen Kartoffeln einen Teller voll geriebenes Weißbrod, die Krusten gewürfelt und in Speck gebraten, 3 gehäufte hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird und  $\frac{1}{4}$  Pfund in feine Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck. Sie werden geformt und gekocht wie die vorhergehenden Klöße und mit brauner Butter, worin man einen Löffel voll Kloßwasser rührt, zur Tafel gegeben.

## 22. Obstfloß von Semmel.

Auf jede Person rechnet man für 4 Pfennig Weißbrod, 1 Ei und 1 Loth Butter. Die Krusten des Brodes werden fein gewürfelt und mit anderer Butter oder in Speck gelb gebraten, das Weißbrod gerieben, durch ein Sieb gerührt und das Zurückgebliebene in Milch geweicht. Dann wird die Butter mit den Eidottern gut gerührt, Gewürz, Salz, das Weißbrod hinzugegeben und zuletzt der steife Schnee darunter gemischt. Man kann auch Rosinen hinzufügen. Diese Masse wird als Kloß auf frische Birnen oder Backobst 1 Stunde vor dem Anrichten auf's Feuer gebracht und muß fest zugedeckt diese Zeit langsam, aber fortwährend kochen. Das Obst muß mit ziemlich vielem Wasser, etwas Butter und Zucker schon eine gute Weile

gekocht haben, ehe der Kloß darauf gegeben wird, nur sehe man zu, daß die Brühe nicht über dem Obste steht, weil sonst der Kloß nicht so locker werden würde.

### 23. Gebackene Klöße zu Obst.

Zwei Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Maß lauwarmer Milch, 3 Eier, eine Obertasse voll geschmolzener Butter, 2 Löffel dicke oder 2 Loth trockene Hefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern, und der Hefe an und laßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man dieselben zu kleinen Bällen, welches am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Der Teig wird dick ausgerollt und mit einem engen Wasserglase werden Klöße daraus abgestochen. Diese läßt man alsdann zum dritten Male aufgehen und kocht sie in Schmelzbutter No. 24 etwa 10 Minuten.

### 24. Dampfknudeln.

Der Teig wird bereitet wie in der vorhergehenden Nummer. Sind die Klöße zum dritten Male aufgegangen, gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter halb gelbbraun hat werden lassen, gießt  $\frac{1}{4}$  Maß Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn sie unten braun geworden sind, etwa nach 10 Minuten, legt man sie um und läßt sie offen auch auf der andern Seite braun werden. Oder man kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Wasser und Salz. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

### 25. Eine andere Art Dampfknudeln.

In einem eisernen Topfe wird  $\frac{1}{4}$  Maß Milch gekocht, dann recht schnell so viel Mehl hineingerührt als die Milch annimmt und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Ei dick Butter gerührt, bis er nicht mehr sehr heiß ist, und dann gleich 6 — 7 Eier nach und nach dazugegeben. Darauf kocht

man in einer Pfanne  $\frac{3}{4}$  Maß Milch mit einem guten Stück Butter eben auf, gibt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, der gut schließt, darauf, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde, während man sie in dieser Zeit ein Mal umkehrt. Noch viel besser werden sie, wenn man einen Deckel mit Kohlen darauf legt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gahr sind. Sie werden mit brauner Butter und Obst gegessen.

## 26. Hefenklöße von Mehl.

Man macht von 2 Pfund Mehl, 12 Loth Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen oder Corinthen,  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmer Milch, 3—4 Eiern, reichlich 2 Löffel voll Hefe und Salz einen schönen Kloßteig, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Wasser und Salz. Man läßt diese Klöße  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an. Auf Obst gekocht werden sie auch recht gut. Siehe No. 22.

## 27. Grießmehlkloße.

Drei Viertel Maß Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Grießmehl, Salz und ein Eidiel Butter wird über Feuer gerührt, bis es ganz fleißig ist und sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, gibt man 5—6 Eier, Zitronenschale oder Muskatblüthe hinzu, formt ebidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter gelb brät, anrichtet und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Man gibt sie als Speise allein oder mit Obst.

## 28. Aepfelklöße.

Man fügt zu einem Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittenen guten Aepfeln 2 Obertassen voll Milch, Zucker, Zitronenschale und so viel geriebenes Weißbrod, etwa  $\frac{3}{4}$  Pfund, daß es ein guter Teig wird, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, und ein Ei dick Butter. Wenn Alles wohl unter einander gemischt ist, werden Klöße davon in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und eine Wein-Sauce dazugegeben.

## 29. Kirschklöße.

Ein Pfund ausgesteinter Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und Melken langsam weich gekocht. Etwas abgekühlt gibt man ein kleines Stück Butter, 4 Eier und so viel geriebenes Weißbrod hinzu, daß die Klöße im Kochen an einander halten, welches man erst mit einem Klößchen versuchen muß. Man läßt sie 5—10 Minuten kochen und gibt die Schaumsauce No. 51. dazu.

## 30. Leberklöße.

Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, die man abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerührt hat, gibt man ein Ei dick fein gehackten Speck, 4 ganze Eier mit  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser, Salz, Muskat und etwas geklopftem Pfeffer, für  $\frac{1}{4}$  Sgr. gewürfeltes, in Butter geröstetes Weißbrod (auch nach Belieben fein gehackte Zwiebeln), und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße nöthig ist. Um dies zu erproben, gibt man einen kleinen Kloß in's kochende Wasser; er muß an einander halten, aber ganz locker sein. Dann gibt man mit einem hölzernen Löffel die Masse in kochendes, gesalzenes Wasser, nur muß man den Löffel jedes Mal darin heiß machen, damit sich die Klöße, die eine Hand dick groß sein müssen, leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten kochen und richtet sie auf einer heiß gemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter geröstetem Schwarzbrod an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz, und macht sie mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl sämig.

Sie werden sowohl allein, als auch zu Sauerkraut gegessen.

## 31. Klöße von Weißbrod und Mehl für den täglichen Tisch.

Ein Pfund und 20 Loth Mehl, 3 ganze Eier, 3 Dotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzener Butter, für  $2\frac{1}{2}$  Sgr. Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch mit etwas Wasser vermischt. Die Kruste des Brodes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter gebraten, das Brod in der Milch geweicht und mit Butter, Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt

das geröstete Brod hinzugegeben und mit dem Löffel kleine KlöÙe in kochendes Wasser und Salz gethan. Sie müssen eine starke Viertelstunde zugedeckt kochen und werden mit brauner Butter und Obst gegessen.

### 32. Desgleichen auf Obst gekocht.

Werden ebenso angerührt, nur gibt man 3 Loth Hefe dazu, läÙt den Teig 1 Stunde aufgehen und schüttet diese Masse dann erst auf das kochende Obst, wenn solches noch 1 Stunde Kochens bedarf. Siehe No. 22.

### 33. Billige MehklöÙe.

Zu  $\frac{1}{4}$  Pfund in kleine Würfel geschnittenen und gelb gebratenen Speck gibt man ein reichliches Maß Mehl,  $\frac{3}{4}$  Maß Wasser und 4 Eiweiß und rührt es auf starkem Feuer so lange, bis es ganz steif ist und sich vom Topfe löst. Dann läÙt man die erste Hitze abdampfen, arbeitet 4 Eier und die 4 Eidotter nebst Salz gut durch, rollt mit der Hand KlöÙe daraus, bestreut sie mit Mehl, gibt die Hälfte in einen weiten Topf mit kochendem Wasser und Salz, und läÙt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt kochen.

### 34. Feine KlöÙe zu gleichen Theilen.

Ein halbes Maß Mehl,  $\frac{1}{2}$  Maß geriebenes Weißbrod,  $\frac{1}{2}$  Maß aufgeschlagener Eier,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch. Die Krusten des Weißbrods werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter gebraten. Dies Alles wird zusammen gerührt und in einem Topfe mit 6—8 Loth Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und ist etwas abgekühlt, so werden mit der Hand KlöÙe davon gerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt gekocht. Man isÙt sie zu Obst.

### 35. Dampfknudeln, die im Ofen gebacken werden.

Man zerrührt in einem Topfe ein achtel Maß lauwarmer Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzener Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker,

4 Eidotter und 2 EÙlöffel voll guter dicker Hefe unter einander, gieÙt dies auf 1 Pfund Mehl in ein Geschir, macht einen Teig daraus, den man gut durcharbeitet und 2 Finger dick ausrollt. Dann sticht man mit einem Weinglase KlöÙe daraus, die man in einer ausgeschmierten Pfanne oder SchüÙel neben einander setzt, doch so, daÙ sie Raum zum Aufgehen behalten, läÙt sie in gleichmäÙiger Wärme aufgehen und im heißen Ofen backen. Wenn sie gahr und gelbbraun sind, gieÙt man  $\frac{1}{4}$  MaÙ kochender Milch mit Zucker darüber, welche einzieht, läÙt sie noch einige Minuten im Ofen stehen und richtet sie recht heiß mit brauner Butter an.

### 36. GroÙer MehlkloÙ. Für einen gewöhnlichen Tisch.

Man rechne auf 3 — 4 Personen 1 Pfund gutes Mehl, 4 Eier, reichlich eine Lasse recht warmer Milch, 1 Loth Hefen, einen Stuch Butter oder Schmalz, einen gehäuftten Theelöffel voll Zucker und etwas Salz.

In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, die heiÙe Milch hineingerührt und nachdem das Uebrige mit dem Mehl zu einem Teig gemacht, den man mit den Händen stark verarbeitet und dann an einen warmen, zugfreien Ort zum Aufgehen hingestellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, rbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in eine ausgeschmierte und mit Mehl bestaubte Serviette, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läÙt, legt den KloÙ zum Aufgehen noch eine Weile hin und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz 2 Stunden, und gibt geschmolzene Butter und Obst dazu.



## M. Crème.

### 1. Charlotte Russe.

Ein viertel Maß süßer Sahne kocht man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und einem ziemlich großen Stück Vanille, rührt, wenn sie kalt geworden, 10 Eidotter dazu, schlägt dies mit einem Schneebesen über Feuer so lange, bis es dick ist, nimmt den Topf schnell ab, rührt den Crème noch eine Weile, damit derselbe nicht gerinne. Dann gibt man 3 Eßlöffel voll strifen Stand oder Gelee von Kalbsfüßen, wie man ihn in A. Vorbereitungsregeln angegeben findet, geschmolzen hinzu, schlägt  $\frac{3}{4}$  Maß dicker süßer Sahne zu Schaum (siehe G. No. 8), rührt ihn unter den abgekühlten Crème und füllt denselben in eine Form, die mit Mandelöl bestrichen und mit langen Biscuits ausgelegt ist und stellt die Form zum Frieren hin.

### 2. Wein=Crème.

Man schlägt 10 ganze Eier, rühre hinzu: einen gehäuften Eßlöffel voll zerrührter Stärke oder feines Mehl, eine Flasche Wein, 12 Loth Zucker, eine an Zucker abgeriebene Zitrone nebst dem Saft von 2 Zitronen. Schlage dieses mit einem Schneebesen in einem glasirten Topfe über starkem Feuer, bis vor dem Kochen, nehme den Topf schnell ab, schlage den Crème noch eine gute Weile und schütte ihn in ein porzellanenes Gefäß. Beim Anrichten rühre man denselben durch und fülle ihn in Gläser. Soll der Crème in einer Affiette aufgetragen werden, setze man 2 Eier hinzu. Es werden bittere Macronen dabei gegeben.

### 3. Russischer Crème.

Vier ganze Eier und 8 Eidotter werden geschlagen, hinzugegeben: 1 Flasche weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, worauf 3 frische Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben,

über starkem Feuer mit einem Schaumbesen nicht länger, bis vor dem Kochen tüchtig geschlagen, der Topf schnell vom Feuer genommen, während  $1\frac{1}{2}$  Loth mit etwas Wasser oder Wein aufgelöste Hausenblase (siehe Vorbereitungsregeln) gleich unter fortwährendem Schlagen dazu gegeben und ferner geschlagen wird, bis der Crème nicht mehr heiß ist.

Nach Belieben kann man den Arrac weg lassen.

#### 4. Zitronen = Crème.

Eine Flasche Wein, Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 12 Loth Zucker, 12 Eidotter, 1 Eßlöffel voll Stärke unter starkem Rühren bis vor dem Kochen gebracht. Der Crème wird mit fein geschnittenen Blättchen Succade verziert.

#### 5. Arrac = Crème.

Wird eben so wie in No. 4 bereitet; jedoch gießt man, wenn derselbe im Topfe schon ganz heiß geworden ist,  $\frac{1}{4}$  Maß Arrac hinzu. Auch muß man 1 Eidotter oder einen Theelöffel voll Stärke mehr nehmen.

#### 6. Chocoladen = Crème mit Wein.

Ein viertel Pfund Chocolate läßt man mit Wasser über Feuer zergehen und gibt, wenn sie gut und ganz fein zerrührt ist, eine Flasche Wein, 12—16 Loth Zucker, 10 ganze Eier, mit Zucker gestoßene Vanille und Zimmet hinzu und schlägt dies mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen.

Alle diese Crèmes müssen auch dann noch geschlagen werden, wenn sie schon vom Feuer sind, weil sie sonst leicht wässrig werden.

#### 7. Chocoladen = Crème mit Milch.

Ein viertel Pfund Chocolate wird, wie im Vorhergehenden gesagt ist, ganz fein zerrührt und mit einem Maß Milch  $\frac{1}{2}$  Stündchen langsam gekocht. Dann werden 6 Eidotter, 2 ganze Eier, für  $\frac{1}{2}$  Sgr. mit Zucker gestoßener Chocolate oder etwas gestoßenen feinen Zimmet mit zurückgelassener Milch gut zer-

schlagen, von der kochenden Milch unter beständigem Schlagen nach und nach dazugegeben und darauf das Angerührte eben durch die kochende Chocolate gerührt, während der Topf schnell abgenommen und der Crème ferner wie in No. 2. geschlagen und in einer Assiette angerichtet wird.

Wenn der Crème völlig erkaltet ist, so schlage man 6 Eiweiß mit Zucker zu Sahne, bestreiche ihn damit, streue gestossene Mandeln mit Zucker vermischt darüber und mache solche durch eine glühend gemachte Schaufel bräunlich.

### 8. Kaffee = Crème.

Eine Tasse Kaffee, die von 8 Loth Kaffee gemacht worden ist, wird kurz vor dem Anrichten mit  $\frac{3}{4}$  Maß zu Schaum geschlagener Sahne und 8 Loth Zucker unter einander gerührt.

### 9. Ein vorzüglicher Schweizer = Crème.

Acht Eidotter werden mit  $\frac{3}{8}$  Maß ungekochter Milch und 8 Loth Zucker über Feuer gerührt, bis es dicklich geworden ist, der Topf schnell abgenommen und der Crème ferner bis zum Erkalten gerührt. Dann feuchtet man eine Crèmeschüssel mit Rum an, legt bittere Macronen darauf, doch dürfen diese nicht zu weich werden. Der Crème wird darauf geschüttet und mit einem Sahnenschaum, der von  $\frac{1}{2}$  Maß Sahne mit Vanille geschlagen und mit 1 Loth Zucker und 3 Löffel Rum vermischet worden ist, bedeckt.

Auch kann man statt dessen beim Anrichten die Sahne von  $\frac{1}{4}$  Maß unter den Crème rühren, so auch statt Vanille 12 Loth Aprikosenmus darunter mischen.

### 10. Vanillen = Crème.

Zwei gestrichene Theelöffel feines Mehl rührt man mit 1 Maß süßer Sahne, 16 Eidottern,  $\frac{1}{4}$  Loth Vanille, die man vorher in der Sahne hat ausziehen lassen und Zucker nach Geschmack, schlägt solches über Feuer, bis es dicklich wird (kochen darf es nicht), nimmt den Topf alsdann schnell vom Feuer und schlägt den Crème noch eine Weile, damit er nicht gerinne.

## 11. Mandel = Crème.

Ein und ein halbes Maß frischer Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßener Mandeln, 6 Loth Zucker, für  $\frac{1}{2}$  Egr. mit Zucker fein gestoßene Vanille oder etwas Zitronenschale und zwei Eßlöffel Mehl lasse man unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, nehme den Topf vom Feuer und schlage 8—10 Eidotter, die mit etwas von dieser Mandelmilch gerührt sind, vorsichtig hinein, daß der Crème nicht gerinne, und schlage ihn fortwährend, bis er nicht mehr heiß ist.

## 12. Eier = Crème.

Zu einem Maß Milch, die mit Vanille oder Zitronenschale und Zucker langsam gekocht und wieder abgekühlt ist, rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl, 8 ganze Eier, schlägt dies mit einem Schneebesen über starkem Feuer, bis es steigt, nimmt den Topf schnell vom Feuer, schlägt den Crème, bis er nicht mehr sehr heiß ist, richtet ihn an und bestreut ihn mit groblich gestoßenen, bitteren Macronen.

## 13. Auf andere Art.

Das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße wird mit einem Maß süßer Sahne, 2 Eßlöffeln Stärke oder Mehl, mit Zucker gestoßener Vanille oder Zitronenschale oder Rosenwasser, mit einem Schaumbesen über Feuer geschlagen, bis es dick ist. Der Crème mir ebenfalls mit Macronen bestreut.

## 14. Milch = Crème mit Arrac.

Man lasse einen gehäuften Eßlöffel feines Mehl mit einem Stück ausgewaschener guter Butter warm werden, rühre hinzu: ein Maß Milch, 10 Eidotter, Zucker und Zitronenschale und schlage dies beständig bis vor dem Kochen. Nachdem es nicht mehr ganz heiß ist rühre man  $\frac{1}{2}$ —1 Tasse Arrac durch.

15. Crème von geschlagener Sahne (Sillabub),  
in Gläser zu füllen.

Ein Maß dicker, süßer Sahne, Schale und Saft von 2 Zi-

tronen, die an  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker abgerieben sind, und 3 Gläser beliebigen weißen Wein. Wenn Alles unter einander gerührt ist, wird es im Kalten zu Schaum geschlagen; doch kann man das Ganze nicht bis auf den Grund zu Schaum schlagen, derselbe wird daher immer abgenommen und in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis Alles Schaum ist. Man kann schon einige Stunden vorher, ehe man zu schlagen anfängt, dieses unter einandermischen.

### 16. Crème von saurer Sahne mit Hausenblase.

Ein Maß dicker saurer Sahne wird mit 2 Weingläsern gewürzreichem Wein, Zucker nach Geschmack und einem Stück Vanille zu einem festen Schaum geschlagen, 2 Loth aufgelöster Hausenblase gut durchgerührt und in eine mit Mandelöl bestrichene Form gefüllt. Angerichtet wird der Crème mit spanischem Wind, kleinen Macronen, oder feinen Biscuits verziert.

### 17. Crème von geschlagener Sahne mit Eiweiß in Gläser zu serviren.

Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu ganz festem Schaum, rechnet auf jedes Eiweiß einen Löffel dicker, saurer Sahne, die mit Zucker und Vanille (welche mit Zucker fein gestoßen), oder in Ermangelung derselben, auch mit abgeriebener Zitronenschale vermischt wird. Schlägt dies mit einem Schaumbesen, ohne es zu kochen, durch den steifen Eiweißschaum, füllt solchen in Gläser und gibt ihn sogleich zur Tafel, damit die Sahne sich nicht senke.

### 18. Crème von Rosen.

Es wird ein Maß Milch mit Zucker, einem Teller voll Rosenblättern, einer Tasse fein gestoßener Mandeln gekocht, zwei Eßlöffel Mehl dazu gegeben und durch ein Haarsieb geschüttet, dann 8 — 10 Eidotter mit der Milch angerührt und solche, während man stark rührt, bis vor dem Kochen gebracht. Mit Rosenblättchen verziert.

### 19. Himbeer=Crème in Affietten und Gläser zu füllen.

Halb Himbeer= halb Johannisbeersaft. Man nimmt zusammen ein halbes Maß und 12 Eidotter, schlägt solches mit einem Schaumbesen über starkem Feuer, bis vor dem Kochen, nimmt den Topf schnell ab, rührt den steifen Schaum dieser Eier gut unter den Crème, und füllt ihn in Affietten oder Gläser.

### 20. Crème von Erdbeeren und Himbeeren.

Ein Zitronen=Crème, jedoch nur mit einer Zitrone, wird lagenweise mit schönen, reifen Erdbeeren oder Himbeeren, die mit Zucker bestreut sind, in eine Affiette gefüllt, die oberste Lage muß Crème sein, der mit Himbeeren und Biscuit verziert wird.

### 21. Aepfel=Crème, kalt zubereitet.

Fünf Stück großer, gebratener Aepfel werden geschält, und das Kerngehäuse herausgenommen, schnell durch ein Siebchen gerieben, dazu gegeben 3 Eiweiß, Saft und Schale einer Zitrone und 12 Loth Zucker. Dies Alles wird 2 Stunden ununterbrochen nach einer Richtung gerührt und zierlich angerichtet.

### 22. Erdbeer=Schaum.

Ein Maß ganz reifer Wald=Erdbeeren wird mit  $\frac{1}{4}$  Maß dicker, süßer Sahne gerührt, durch ein Sieb gerieben, mit 6 bis 8 Loth Zucker und der Schale einer halben Zitrone zu Schaum geschlagen, in Gläsern angerichtet.

### 23. Arrac=Schaum.

Ein Maß dicker, saurer Sahne,  $\frac{1}{8}$  Maß Arrac oder auch Rum,  $\frac{1}{8}$  Loth Vanille, Zucker nach Geschmack. Dies Alles zu Schaum geschlagen, in Gläsern servirt.

Für Herren kann etwas mehr Arrac genommen werden.

## 24. Himbeer = Schaum.

Fünf Eiweiß, 3 Eßlöffel Himbeer-Gelee, 3 Eßlöffel Zucker werden  $\frac{1}{2}$  Stunde geschlagen, dann in Gläser servirt.

## 25. Apfelsinen = Schale statt Crème, auch als feines Compot.

Die Apfelsinen werden abgezogen, in feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit geriebenem Zucker in eine Schale gelegt und statt Crème herumgereicht. Den Rand der Schale kann man mit Erdbeeren gleich einer angeschnürten Perlenchnur verzieren.

## 26. Erdbeeren mit Apfelsinensaft.

Apfelsinen werden ausgepreßt, gute, reife Erdbeeren vorsichtig gewaschen, lagenweise mit Zucker in eine Schale gelegt, der Apfelsinensaft wird darüber geschüttet und der Rand der Schale mit Apfelsinenscheiben garnirt.

---

## N. Compotes.

---

## 1. Apfel ganz zu kochen.

Dazu werden gute Tafeläpfel von mittler Größe recht rund geschält, das Kerngehäuse ausgebohrt, gewaschen, mit weißem Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzem Zimmt in einem irdenen Geschirr fest zugedeckt, gahr gekocht, doch dürfen mit einem Male nicht mehr Äpfel in den Wein gelegt werden, als neben einander liegen können. Sind die ersten gahr, werden sie vorsichtig mit einem Löffel herausgenommen (das Hineinstecken mit einer Gabel macht sie unansehnlich), und auf

diese Weise auch die übrigen gekocht. Dann richtet man sie in einer Affette zierlich an, legt auf jede Oeffnung der Aepfel eine eingemachte Hagebutte und füllt den Wein, worin die Aepfel gekocht sind, darüber.

Halbe Aepfel werden auf dieselbe Weise gekocht.

## 2. Aepfelscheibchen.

Die Aepfel werden in 4 Theile und dann in Scheiben geschnitten, diese nebst gut gewaschenen Korinthen in halb Wasser, halb Wein, Zucker, Zitronenschale gahr gekocht, mit dem Saft angerichtet. Die Scheibchen dürfen nicht zerkothen.

## 3. Aepfelmus.

Man nehme dazu Aepfel, die leicht zerkothen, schäle und schneide sie in 4 Theile, wasche sie sauber, lasse sie mit Wein und Wasser, oder mit Wasser, Zucker, ganzem Zimmt und Zitronen völlig zerkothen, nehme das Gewürz heraus, und zerühre sie gut. Das Rühren durch ein Sieb lieben viele gar nicht. Dann richte man sie an, streiche sie mit einem Messer glatt und verziere die Schüssel etwa auf folgende Weise: Man nehme ein rundes Gewürzreibchen, feuchte es an und tunke damit in feinem Zimmt, drücke es am Rande der Schüssel in das Aepfelmus ab, und fahre so fort, indem man die Kreise ineinander greifend zu einer Kette bildet. In der Mitte der Schüssel mache man ebenfalls eine Verzierung, etwa von passenden eingemachten Früchten, Mandeln, Zitronenschale u. dgl.

## 4. Gebackenes Aepfelmus.

Ein recht gut zubereitetes, dickes Aepfelmus wird in einer Affette angerichtet, mit einer Hand voll gestoßenen Mandeln, die mit Zucker, etwas Zitronensaft und dem Schaum von 2 Eiern vermischt worden sind, bestrichen, gelb gebacken und nachdem es erkaltet, mit Gelee verziert.

## 5. Birnen zu kochen.

Man schäli dieselben recht rund, schneidet die Stiele zur Hälfte ab und kocht sie bedeckt mit Wasser, etwas Zucker, ganz

zem Zimmet und einigen Nelken, auch, wenn man sie hat, einigen sauren Kirschen ohne Steine, wo möglich in einem verzinnnten, sonst in einem irdenen Geschirre, weil sie in Ersterem schöner roth werden, zugedeckt, 2—3 Stunden oder so lange, bis sie ganz roth und weich sind. Je länger sie kochen, desto röther werden sie. Dann richtet man sie zierlich an, ist die Sauce nicht sämig genug, gibt man ein wenig Kartoffelmehl dazu und gießt sie über die Birnen.

### 6. Compote von frischen Pflaumen.

Man zieht den Pflaumen (Zwetschen) die Haut ab, nachdem man sie vorher in einem Siebchen einige Minuten in kochendem Wasser gehalten. Ist dies nun geschehen und sind die Steine herausgenommen, setzt man sie mit gestoßenem Zucker und etwas Zimmet zu Feuer, läßt sie gut durchkochen, doch nicht länger, weil sie sonst zu weich werden, und richtet sie mit dem Saft an.

### 7. Auf andere Art.

Recht reife abgezogene Pflaumen mit den Steinen 1 Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Assiette gelegt, ist ein angenehmes Compote.

### 8. Pflaumen-Compote für den täglichen Tisch.

Die Pflaumen werden gut gewaschen, ausgesteint, ohne Wasser, mit Zucker und etwas Zimmet weich gekocht, mit dem Saft angerichtet.

### 9. Pfirsiche und Aprikosen.

Diese werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein, den abgezogenen Kernen einige Minuten gekocht; damit sie ja nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Assiette, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein, und gießt ihn darüber hin.

## 10. Reineclaudes.

Diese werden mit den Schalen und den Stielen mit etwas Wasser und Zucker nicht zu weich gekocht, angerichtet, der Saft noch etwas eingekocht und damit übergeschüttet. Auch kann man einen Theelöffel voll Arrac durch den Saft rühren.

## 11. Compote von Melonen.

Ist die Melone hart, oder will man sie nicht roh gebrauchen, kann man sie zu einer Compote sehr gut benutzen. Sie wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

## 12. Quitten.

Dieselben werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse heraus gemacht und solches mit den Quitten in Wasser, Zucker und etwas ganzem Zimmet weich gekocht. Dann gibt man ein Glas Wein dazu, nimmt die Quitten heraus, läßt den Saft, wenn es nöthig ist, noch etwas einkochen und schüttet ihn durch ein Sieb über die Quitten.

Anmerk. Das Gehäuse macht den Saft schneller dicklich und die Kerne geben den Quitten eine schöne rothe Farbe.

## 13. Johannisbeeren und Himbeeren.

Werden mit einer Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit vielem gestoßenen Zucker lagenweise durchstreut, nicht länger gekocht, bis die Beeren eben weich sind, und schnell mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Dann wird der Saft Syrup ähnlich eingekocht und abgekühlt über die Compote gegeben.

## 14. Stachelbeeren.

Hierzu nimmt man die Stachelbeeren unreif, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüthen davon ab setzt sie mit vielem kalten Wasser zu Feuer

und schüttet sie vor dem Kochen auf ein Sieb, wodurch sie sehr viel von ihrer Säure verlieren. Alsdann kocht man sie mit vielem Zucker und etwas ganz fein gestoßenem Zwieback weich; doch müssen die Beeren so viel als möglich ganz bleiben, und richtet sie mit dem Saft an.

### 15. Heidelbeeren (Bickbeeren).

Werden, nachdem sie ausgesucht und gewaschen, auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit vielem Zucker gekocht, doch nicht länger, bis sie weich sind, weil es sonst zu viel Saft gibt. Dann legt man einige Zwiebäcke in eine Aissette, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Oder man kocht die Heidelbeeren mit fein gestoßenem Zwieback und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne durch.

### 16. Brünellen.

Diese dürfen nur leicht gewaschen werden. Man setzt sie mit Wein und Wasser, oder auch bloß mit Wasser, Zucker und etwas Zitronenschale oder Zimmt zu Feuer, läßt sie etwa 10 bis 15 Minuten kochen und richtet sie an.

### 17. Getrocknete Pflaumen (Zwetschen).

Sollen sie zu einer feinern Compote dienen, setze man sie, gut gewaschen, reichlich mit Wasser bedeckt in einem steinernen Topf 24 Stunden in einen Bratofen, worin sie völlig ausquillen. Dann nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Aissette, koche Wein mit Zitronenschale, ganzem Zimmt und Zucker, rühre eine Messerspitze Kartoffelmehl daran und gieße dies über die Pflaumen.

### 18. Auf andere Art.

Die Pflaumen werden gut gewaschen, mit halb Wein, halb Wasser bedeckt und mit Zitronenschale und Zucker in einem irdenen Geschirre langsam zum Kochen gebracht, bis zum folgenden Tage hingestellt und angerichtet.

## 19. Auf andere Art.

Man wäscht sie gehörig, setzt sie über Nacht, reichlich mit Wasser bedeckt in ein porzellanenes Geschirr und kocht sie des andern Tages in dieser Brühe mit etwas Zucker, wenn sie nicht Süße genug haben, sonst blos mit Zitronenschale oder Zimmet etwa 15 Minuten, in welcher Zeit sie gewöhnlich weich sind. Dann gibt man ebenfalls sehr wenig Kartoffelmehl an die Brühe, und richtet die Pflaumen damit an.

## 20. Getrocknete saure Aepfel.

Sie werden gut gewaschen, in einem irdenen Geschirr reichlich mit Wasser bedeckt zu Feuer gesetzt, mit etwas Zucker und Zimmet langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, nimmt man sie aus der Brühe, macht solche, wenn sie zu dünn ist, mit einem Theelöffel Kartoffelmehl ein wenig sämig und schüttet sie über das Obst.

---

## O. Salate.

---

## 1. Im Allgemeinen.

Alle grünen Salate werden gut verlesen, kurz vor dem Anrichten in vielem Wasser lose gespült, nicht gedrückt und in einem Salatkorb oder Tuch ausgeschwenkt, um das Wasser so viel als möglich herauszubringen. Man darf solche mit der Sauce nicht eher vermischen, bis sie gegessen werden, weil sie durch längeres Stehen zusammen fallen und zähe werden. Zum Salat ist Provenceöl am feinsten, frisches Mohnöl ist jedoch auch von gutem Geschmack. Dasselbe hält sich am besten, wenn man es in einer unverkorkten Flasche mit einem Papier, worin Deffnungen gestochen sind, zugebunden an einem kühlen

Ort aufbewahrt. Zu einer Salat-Sauce, zu der man hart gekochte Eier gebraucht, muß man, wenn die Dotter fein gerieben, erst etwas Essig und dann das Del rühren, weil die Sauce sich sonst nicht bindet. An manchem Salat sind Zwiebeln eine angenehme Würze, weil aber dieser Geschmack von Vielen nicht geliebt wird, so gebe man bei einem Gesellschaftsessen zum Salat, woran sie passen, einige fein gehackte Zwiebeln mit etwas Essig bezossen, herum. Sie erhalten durch den Essig eine schöne Farbe.

## 2. Geflügel = Salat.

Junge Hähnchen werden mit Butter und etwas Salz gahr, aber nicht zu weich gedämpft, kalt zerlegt, Brust und Beinchen unausgeknocht zum Salat genommen. Rückgrat, Flügel und Kopf werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, etwas geschwigtes Mehl dazu gegeben und nach  $\frac{1}{2}$  Stunde Kochens die Brühe durchgeseibt, 4 Eidotter mit Muskat,  $\frac{1}{2}$  Glas Wein, etwas weißem Pfeffer angerührt und die Krastsauce kochend dazugegeben, die alsdann über das Fleisch geschüttet wird. Dann wird Kopfsalat in 4 Theile geschnitten, oder Endivien, aus denen der Grat geschnitten mit folgender Sauce angemengt: die Dotter von 6 hart gekochten Eiern werden ganz fein gerieben, mit Essig angerührt, eine Tasse Salatöl allgemach dazu gerührt, so auch fein gehackter Dragon; 2 Theelöffelchen voll Zucker, 1 Löffelchen Senf, die Krastsauce, welche das Fleisch nicht aufgenommen, sondern sich in der Schüssel gesenkt hat. Mit diesem Salat wird das Fleisch sternförmig in eine feine Schüssel gelegt.

Anmerk. Im Winter kann man statt Dragon, Dragonessig nehmen.

## 3. Polnischer Salat.

Kalter Kalbs- oder Rinderbraten wird in Würfel geschnitten, Kopfsalat oder Lattig hinzugegeben und Beides mit Del, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und weich gekochten Eiern gut durchgemengt.

## 4. Fisch = Salat.

Zu einer Gesellschaft für 15—18 Personen 2 Pfund Lachs,

1 Pfund Hecht, 1 Pfund Aal. Letzterer wird abgezogen, gespalten, in Finger dicke Stücke geschnitten, mit den übrigen Fischen in kochendem Wasser mit Salz, Essig, ganzem Pfeffer und einigen Zitronenscheiben gahr gekocht. Nachdem die Fische aus der Brühe genommen und Letztere erkaltet ist, gießt man sie wieder über dieselben, bis zum Anrichten des Salats. Dann wird der Lachs in kleine Stückchen zerlegt, so auch kalter Kalbsbraten, 4 Bricken in dünne Scheibchen geschnitten und dieses mit Austern, Krebschwänzen und Capern zierlich in einer Schüssel geordnet. Auch kann man nach Belieben Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln und etwas Sellerieknollen, mit gesalzenem Wasser abgekocht, zum Salat nehmen, jedoch muß jede Sorte zusammen liegen. Dann verziert man die Schüssel mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Sardellen, die man vorher wässern, auseinander reißen und aufrollen muß und den Rand mit kleinen Krebscheeren, oder dünn geschnittenen Zitronenscheiben. Eine Stunde vor dem Essen gießt man folgende Sauce über den Salat:

Ein halber Eßlöffel voll Senf wird mit 6 Eßlöffel feinem Del, 2 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Pfeffer, halb so viel Zucker und dem Saft einer Zitrone so lange gerührt, bis Alles gut vereinigt ist, dann gibt man einen starken Eßlöffel guter Sahne, und nachdem dies wieder eine Weile gerührt, 2—3 Eßlöffel Weinessig hinzu. Diese Portion ist jedoch nur für obige Angabe, ohne Zusatz der genannten Gemüse, berechnet.

### 5. Gemüse=Salat.

Man läßt Gemüse aller Art, wie es die Jahreszeit zusammen bringt: Spargel gut gepuht, Blumenkohl abgezogen, in kleine Stücke geschnitten, kleine Salatböhnchen gut abgefäset, Wirsing in Stückchen geschnitten, auch junge Möhrchen gepuht und Alles, was man dieser Art hat, mit Salzwasser weich kochen und kalt werden. Dann legt man solches mit in Stückchen geschnittenem Fisch: Lachs, Hecht, Forellen, Karpfen, Aal, Quappen, Schleien, Krebschwänzen mit Carotten, die länglich wie Rüben geschnitten sind, und eingemachten Gurken zierlich geordnet in eine Schüssel, und begießt dies Alles mit der Sauce, wie sie im Geflügel=Salat, jedoch ohne Zusatz der Kraftsauce, angegeben ist.

Den Rand der Schüssel kann man mit kleinen Krebscheeren verzieren.

## 6. Sardellen=Salat.

Man wässert die Sardellen und reißt sie durch, damit man die Gräte herausnehmen kann, ordnet sie in eine Salatschüssel mit vielen Capern, kleinen Essiggurken, eingemachten Pflaumen, in Scheiben geschnittener Braunschweiger Wurst, marinirtem Aal, der vorher gespalten und in Finger dicke Stücke geschnitten ist; auch kann man nach Belieben Morcheln und Mustern hinzufügen und in der Mitte der Schüssel einige Schnitte geräucherter Lachs legen. Den Rand verzieren man mit Zitronenscheiben und gießt eine Sauce, wie die vorhergehende, oder die Dotter einiger hart gekochter Eier fein gerieben, mit Essig, Del, Pfeffer und Salz angerührt, darüber.

## 7. Haring=Salat.

Zwölf Stück guter Häringe geben eine Schüssel für 24–30 Personen. Diese werden ausgenommen, gewaschen und einige Stunden in Milch gelegt, damit das Salz ausziehe, von Haut und Gräten gereinigt, und in feine Würfelchen geschnitten. So viel dies an Portion ist, nimmt man auch Kartoffeln, die man mit der Schale kochen und kalt werden läßt, Gurken, Carotten (rothe Beeten), gute saure Aepfel, Kalbsbraten, und wenn man ihn hat, etwas gekochten Schinken und 12 hart gekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren zurücklegt. Dies Alles wird gleich den Haringen in feine Würfel geschnitten, nach Belieben eine Tasse Capern und etwa 8–10 Stück Neunaugen, in ein Glied lange Stücke geschnitten, hinzugefügt, welches den Salat verfeinert, und das Ganze mit reichlich feinem Del, Essig, Wein, Pfeffer und Salz angerührt. Dann kann man ihn auf folgende Weise verzieren; Grüne eingemachte Gurken oder Petersilie, ganz fein gehackt, ebenfalls das Gelbe von den 4 hart gekochten Eiern, so auch das Weiße derselben und rothe Rüben, jedoch jedes allein. Nun streicht man den Salat in der Schüssel glatt, zeichnet mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und legt mit einem Theelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Gränze bleibe. Rund herum legt man einen Rand von einer beliebigen Farbe, wählt

man weiß oder gelb, so sehen Blättchen von krauser Petersilie darauf gelegt hübsch aus; so kann man auch gewässerte, durchgeriffene und aufgerollte Sardellen und Capern zum Auszieren benutzen. Auch kann man die Schüssel mit den genannten Sachen kreisförmig belegen. Es werden Zwiebeln nach No. 1 dabei herum gereicht, oder man vermischt die Hälfte des Salats, ehe man ihn verziert, mit 1—2 fein gehackten Zwiebeln und legt als Erkennungszeichen eine kleine Zwiebel in die Mitte der Schüssel.

Auf diese Weise bereitet wird der Häringssalat bei Abendessen, Herren- und Damen-Thees und Frühstück genommen. Als Voressen bei Mittagessen schneidet man alles Angegebene in solche  Striemen, rühre ein Paar hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter an die Sauce und damit den Salat vorsichtig an, damit Alles ganz bleibe.

### 8. Häringssalat für den täglichen Tisch.

Zu 2 Teller Kartoffeln, rothe Mäuse sind am besten dazu, 2—3 gewässerte Häringe, gehackt oder geschnitten, 2 Untertassen voll Carotten, eben so viel saure Äpfel und Fleisch, Alles in feine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, Baumöl, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig angerührt, damit es ganz bleibe. Hat man saure Sahne, gebe man etwas zur Sauce, sonst muß der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce bedarf.

### 9. Feiner Kartoffeln=Salat.

Man nehme hierzu, wenn man die Wahl hat, rothe Mäuse, koche sie mit Salz gar, ziehe sogleich die Schale ab und schneide sie warm in feine Scheibchen, gieße 1 Tasse kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Für 6 Personen 6 Salatlöffel feines Öl, eben so viel rothen Wein, 6 Löffel Essig, nach der Schärfe desselben auch noch etwas Wasser, gehörig Pfeffer und Salz dazu und damit die Scheiben ganz bleiben, gibt man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind. Vorher tunkt man einige Scheiben von gleicher Größe in die Sauce, die man oben auf

die Schüssel legt. Es werden fein geschnittene Zwiebeln mit Essig durchgerührt, dazugegeben.

### 10. Ein sehr wohlschmeckender Salat auf Schweizer Art.

Ein Theil Carotten und ein Theil in Wasser und Salz gahr gekochter Sellerieknollen, Beides in Scheiben geschnitten, ein Theil grüner Kornsalat wird mit so vielem Öl als Essig, Pfeffer und Salz unter einander gemischt.

### 11. Kropf-Salat.

Die äußern grünen Blätter werden davon gebrochen, aus den großen gelben die Rippen genommen und das Herz in vier Theile geschnitten. Man nimmt auf etwa 5—6 Personen 2—3 hart gekochte Eier, die Dotter mit Salz, feinem Senf, Pfeffer und einem Salatlöffel voll Essig ganz fein gerieben, dann je nachdem der Essig scharf ist, noch 2—3 Löffel hinzu gerührt, nebst 4 Löffel feinem Öl, eben so viel Wein und nach Belieben einige Salatkräuter. Auch kann man den Wein weglassen, Eidotter und Öl halb nehmen und dagegen einige Löffel dicker saurer Sahne hinzufügen. Hiermit wird der Salat nicht eher, als derselbe gegessen werden soll, untereinander gemischt, weil er sonst an Geschmack verliert und zusammenfällt.

### 12. Gurken-Salat.

Die Gurken werden geschält, die beiden Enden abgeschnitten, welche gewöhnlich bitter sind, und Erstere in feine Scheiben geschnitten. Erst, wenn der Salat gegessen werden soll, mit folgender Sauce vermischt. Hart gekochte Eidotter oder dicke saure Sahne mit Essig, feinem Öl, Pfeffer, Salz und Dragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen, oder solche mit Essig angefeuchtet dabei geben, wodurch sie eine schöne Farbe erhalten. Einige streuen vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber benimmt ihnen nicht allein den angenehmen Geschmack, sondern soll sie auch unverdaulicher machen.

## 13. Endivien-Salat.

Man nimmt hierzu nur die gelben Blätter, die groben Stengel müssen heraus, die feinen gespalten und in kleine Stücke geschnitten werden, mit Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer gemischt, oder man gibt eine warme saure Sahnen-Sauce und warme Kartoffeln dazu.

## 14. Weißer Kohl-Salat.

Der Kohl wird sehr fein geschnitten, dann mit einer guten, sauren Sahnen-Sauce oder auch mit einer warmen Speck-Sauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und warme Kartoffeln dazu gegeben.

## 15. Sellerie-Salat.

Die Sellerieknollen gut gewaschen, in Wasser und Salz abgekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz begossen und die Salatschüssel mit Sellerieblättchen garnirt.

## 16. Rother Salat.

Man nimmt dazu einen Theil mit der Schale weich gekochter in Scheiben geschnittener Kartoffeln (rothe Mäuse), einen Theil in Scheiben geschnittener Carotten und einen Theil, den man aber reichlicher nimmt, fein geschabten rothen Kappus. Dies wird vorsichtig, damit Alles ganz bleibe, mit reichlich feinem Öl, Essig, der Carottenbrühe, Pfeffer und Salz angerührt und zu Braten gegeben.

## 17. Gemengter Winter-Salat.

Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten und ein Drittheil in Scheiben geschnittener Carotten, saurer Apfel und Gurken mit einer Sauce von Essig, reichlich Öl, etwas saurer Sahne, Pfeffer und Salz vorsichtig angerührt, daß die Scheibchen ganz bleiben, in eine Auflatte gefüllt, ein Kranz von mit Essig und Öl angemengtem Kornsalat rund herum gelegt und denselben mit nicht gar zu hart gekochten Eiern, welche in 8 Theile geschnitten sind, verziert.

Es wird kaltes Fleisch und Hering dazugegeben.

## 18. Blumen-Salat.

Die Blüten von Nasturz (Capuziner-Kresse) werden mit folgender Sauce übergossen: die Dotter einiger hart gekochter Eier werden fein gerieben, mit etwas Weinessig angerührt, wenig Salz und reichlich Provenceöl dazugegeben.

Anmerk. Dieser Salat ist von angenehmem Geschmack und dient zugleich zur Verschönerung einer Tafel.

## 19. Borei-Salat.

Wird nach No. 15 gemacht, nur schneidet man den Borei statt in Scheiben, so weit derselbe weiß ist, in zwei Finger breite Stücke.

## 20. Spargel-Salat.

Der Spargel wird gepuzt, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gahr gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Völlig erkaltet, macht man die Fäden los und legt ihn in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Öl und Essig, zu gleichen Theilen mit Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

## 21. Hopfen-Salat.

Junger aufkeimender Hopfen, ehe Blätter daran sind, wird gewaschen, zusammengebunden und wie Spargelsalat behandelt.

## 22. Korn-, Brunnkressen- und Zichorien-Salat.

Nachdem die Salate verlesen, die gelben Zichorienblättchen in Stückchen geschnitten und gewaschen worden sind, werden sie mit Öl, Essig und Salz gemischt und Caroten dazugegeben. Den Kornsalat kann man mit etwas Sahne sehr verbessern.

## 23. Bohnen-Salat.

Kleine Salatbohnen werden in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz durch einander gemischt.

## 24. Salat von eingemachten Gurken.

Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit reichlich Öl und je nachdem die Gurken sauer sind, auch wohl mit etwas Essig unter einander gemischt.

Dieser Salat ist zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

## 25. Apfel-Salat.

Schöne abgeschälte Borsdorfer Äpfel und Zitronen, woraus die Kerne entfernt sein und die ja nicht bitter sein dürfen, werden in ganz feine Scheiben geschnitten und lagenweise abwechselnd mit fein gestoßenem Zucker, zuletzt Zitronen und Zucker in eine Schüssel gelegt und so viel Wein dazugegeben, daß keine Sauce darunter steht.

Dieser Salat muß einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht werden.

# P. Saucen.

## I. Saucen zu Fisch, Fleisch und Gemüse.

### 1. Colis statt englischem Sota.

Beides wird zu einer guten Kraft-Sauce gebraucht. Um Ersteres zu machen, nimmt man etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Charlotten oder eine Zwiebel, eine Sellerie-, Peteröflien- und gelbe Wurzel, ein Lorbeerblatt, ungefähr 8 Stück Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner. Obiges wird in Würfel geschnitten, mit 8 Loth Butter zu Feuer gesetzt und zuweilen umgerührt. Eine kurze Zeit bleibt es weiß, wird dann aber braun. Will

man weiße Colis haben, gibt man Mehl hinein, wenn es noch gelb ist, läßt solches ebenfalls gelb werden, ehe man Bouillon hinzugießt; braune Colis, so muß das Angegebene erst braun sein; man läßt dann das Mehl, während man es beständig rührt, gleichfalls recht braun werden, gibt Bouillon und Jus oder Bratensalz, Champignons, Zitronenschale, grüne Kräuter, als: Dragon, Basilikum u. s. w. hinzu, läßt dies Alles  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und reibt es durch ein Sieb. Die Colis muß recht dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird. Sie ist das beste Hülfsmittel, alle Fleisch-Saucen gut und schnell zu bereiten und hält sich im Winter wenigstens 2 Wochen, wenn man sie ein Mal wieder durchkochen läßt.

## 2. Eine gute braune Kraft-Sauce.

Man macht Mehl mit Butter braun; thut hinzu: eine gehackte Zwiebel, desgleichen eine gelbe Wurzel,  $\frac{1}{2}$  Petersilienwurzel, Thimian, Dragon, Nelken, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, und, hat dies eine Weile geschmort, Bouillon, Jus oder Bratensalz; läßt dies Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, reibt es durch ein Sieb, bringt es wieder zum Kochen und gibt ihm einen Geschmack von Zitronensaft und Schale, Capern, gehackten Sardellen oder Champignons. Sollen Letztere hinzu, so müssen diese gehörig weich kochen.

## 3. Eine gute weiße Kraft-Sauce.

Wie die vorhergehende, nur mit weiß gebranntem Mehl und Bouillon zubereitet, die Nelken bleiben weg.

## 4. Trüffel-Sauce.

Butter und Mehl wird zusammen braun gemacht, mit Bouillon, Jus oder Bratenbrühe verdünnt, hinzugegeben: ein Lorbeerblatt, beliebiges Gewürz, vor Allem Nelken, Zitronenschale und Saft derselben und ein Glas Wein. (Eigentlich gehört Malaga-Wein dazu.) Zuletzt läßt man die Trüffel oder Morcheln in der Sauce eben durchkochen. Man sehe in den Vorbereitungsregeln, wie Beide zubereitet werden. Die Sauce muß recht braun sein. Hat man keine braune Jus, nimmt man

etwas gebrannten Zucker und läßt das Mehl braun werden, übrigens schmeckt zu allen Saucen weiß gebranntes Mehl am besten. Hat man braune Colis, so ersetzt diese die angegebenen Zuthaten, es bedarf bloß einer Verlängerung von Jus oder kräftiger Brühe, ehe die Trüffel durchkochen.

### 5. Austern = Sauce.

Man macht von den Austern die sogenannten Bärte, kocht Letztere mit etwas Fleischbrühe und gibt sie durch ein Sieb; dann nimmt man mit Butter weiß gebranntes Mehl, gibt dazu diese Brühe, Muskatblüthe, Zitronenschale und etwas Saft, Salz, einige Charlotten, die man nachher heraus nimmt, und vor dem Anrichten die Austern nebst der salzigen Flüssigkeit, worin sie liegen, damit diese nur eben durchkochen, sie werden sonst hart. Die Sauce wird mit einigen Eidottern abgerührt. 25 Austern reichen hin für 6—8 Personen.

### 6. Braune Sardellen = Sauce.

Braune Colis, mit Kraftbrühe nachgefüllt und  $\frac{1}{4}$  Pfund gut gewaschener und fein gehackter Sardellen, nebst etwas Zitronensaft eben durchgekocht.

Oder man läßt Butter und Mehl gelbbraun werden, gibt dazu: Bratensauce oder Bouillon, klein gehackte Zwiebeln, Essig, Dragon, Nelkenpfeffer und Zitronenschale; dies durchgekocht und durchgerührt; dann mit Capern, Morcheln, wenn man will, auch fein gehackten Sardellen eben durchgekocht.

### 7. Weiße Sardellen = Sauce.

Man nimmt Fleischbrühe, die Gräten von den Sardellen, Zwiebeln, Zitronensaft und Schale, läßt dies gut kochen und gibt es durch. Dann nimmt man diese Brühe, rührt dazu einen Theelöffel Mehl, Muskatblüthe, ein Stück Butter, klein gehackte Sardellen und rührt, wenn sie kocht, einige Eidotter daran. Das Abkochen der Gräten ersetzt mehrere Stück Sardellen.

### 8. Haring's = Sauce.

Ein in Milch gewässerter und ausgegräteter Haring wird

fein gehackt, dann eine fein gehackte Zwiebel in gelber Butter mit einem Löffel voll Mehl durchgebraten, Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben und mit dem gehackten Haring, Pfeffer und einigen Zitronenscheiben durchgekocht.

Zu Fischen und Fleisch.

### 9. Kalte Haringssauce.

Ein in Milch gewässerter und ausgegräteter Haring wird mit 3 hart gekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Del und Essig zu einer Sauce gerührt.

Zu kaltem Braten.

### 10. Braune Champignonsauce.

Braune Colis mit Brühe angerührt, Zitronensaft oder Essig dazu und die Champignons darin gahr gekocht, oder nach No. 6 zubereitet.

### 11. Weiße Champignonsauce.

Man richte sich nach No. 7, nehme jedoch keine Sardellen dazu.

### 12. Capernsauce.

Etwas weiß gebranntes Mehl, Bouillon, Zitronenschale und Saft, Muskatblüthe, eine halbe oder ganze Tasse Capern nebst Brühe, worin sie liegen, ein großes Stück Butter, wenn es kocht, mit Eidottern abgerührt.

### 13. Morcheln = Sauce.

Sind die Morcheln gereinigt, dämpft man sie in guter Butter weich, gibt dazu in Butter gelb gemachtes Mehl, Bratenbrühe oder Bouillon, Zitronenschale und viel Saft oder Essig, Muskatblüthe und fein gehackte Petersilie und kocht sie eben durch.

Sie paßt zu Kalbfleisch.

## 14. Krebs-Sauce à l'Anglaise.

Vier Eidotter, ein Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, eine Lasse voll Krebsbutter; dieses mit Bouillon angerührt und unter beständigem Rühren bis vor dem Knochen gebracht. Die Sauce muß recht gebunden sein. Ueber Blumenkohl angerichtet, macht dieselbe eine sehr feine, schöne Schüssel.

## 15. Oliven-Sauce.

Man schäle die Oliven vom Stein mit einem kleinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammen rollen. Dann nimmt man in Butter braun gemachtes Mehl, Bratensauce oder Bouillon, Zitronenschale und Saft, Muskatblüthe, fein geschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und Nelken und einige Charlotten. Dieses Alles wird gut gekocht, durchgerührt und die Oliven mit Capern darin ein wenig gekocht.

## 16. Sauce von frischen Gurken.

Man schält frische Gurken, theilt sie, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Eßig, Charlotten, in Butter gebratenem Mehl, Salz und einem Vorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben.

## 17. Sauerampfer-Sauce.

Nachdem Mehl mit Butter geschwitz ist, schneidet man eine Hand voll Sauerampferblätter dazu, rührt sie mit durch, gibt Fleischbrühe und Muskatblüthe hinzu, läßt sie durchkochen und rührt sie mit Eidottern ab.

Zu gekochtem Rindfleisch passend.

## 18. Butter zu Fischen und Kartoffeln.

Dieselbe darf nur zergehn und heiß werden, nicht kochen.

Oder: Butter mit etwas Wasser durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

Oder: 2 Theile Butter, ein Theil Wasser kalt zu Feuer,

gesetzt und stark gerührt, bis es kocht. Die Sauce wird dadurch ganz sämig.

### 19. Saure Eier-Sauce zu Salatbohnen und Kartoffeln.

Auf jede Person wird ein ganzes Ei, reichlich ein halber Theelöffel Mehl,  $\frac{1}{3}$  Maß Wasser (eine große Tasse voll) 2 Eßlöffel scharfer Essig und eine dicke Wallnuß groß Butter gerechnet. Das Ei wird gut zerklöpft, mit dem Uebrigen angerührt und über raschem Feuer bis vor dem Kochen fortwährend stark gerührt, schnell abgenommen und noch ein wenig gerührt, weil die Sauce sich nicht gut verbindet.

### 20. Saure Eier-Sauce auf andere Art.

Auf 2 Personen 3 Eidotter, 1 Theelöffel Mehl,  $\frac{1}{4}$  Maß junger Sahne, ein Ei dick Butter und 2  $\frac{1}{2}$  — 3 Eßlöffel Essig über raschem Feuer bis vor dem Kochen stark geschlagen u. s. w.

### 21. Saure Eier-Sauce mit Sahne zu Salatböhnchen.

Es werden 3 Eidotter nebst einem Theelöffel Mehl, mit  $\frac{1}{4}$  Maß junger Sahne angerührt, ein sehr reichlicher Stuch frischer Butter und so viel Essig dazugegeben, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack bekommt und über Feuer bis vor dem Kochen mit einem Schaumbesen stark geschlagen. Sollte die Butter schwach gesalzen sein, so rührt man noch ein wenig Salz durch die Sauce.

### 22. Senf-Sauce zu Fisch.

Ein gutes Stück Butter wird mit Wasser und einigen Löffeln Senf gekocht, dann mit einem Eidotter oder etwas Kartoffelmehl abgerührt.

### 23. Senf-Sauce zu Fleisch.

Ein kleiner Theelöffel voll Mehl, 2 Eidotter, ein Eßlöffel

Zucker, 2 Löffel Senf, 3 Löffel Essig, 3 Löffel Wasser und ein Stück Butter. Dieses Alles wird unter beständigem Rühren eben durchgekocht. Man kann auch einige fein geschnittene Gurken hinzugeben. *x Wenn man süßsauer 1 Kumpfsauce will kann hinzugegeben.*

#### 24. Meerrettig = Sauce.

Der Meerrettig wird gerieben, Fleischbrühe mit etwas Essig Muskatblüthe, einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und der Meerrettig durchgerührt. Die Sauce muß recht dick sein. Man gibt sie zu gekochtem Rind- und Kalbfleisch.

#### 25. Rohe Meerrettig = Sauce.

Man rührt den geriebenen Meerrettig mit Essig, Del, Zucker, Pfeffer und Salz untereinander.

Vorzüglich zu Fisch passend.

#### 26. Auf andere Art.

Es werden Meerrettig und gelbe Wurzeln (Möhren) zu gleichen Theilen auf einer Reibe gerieben, dies Geriebene mit Salz, sehr wenig Zucker, Del und Essig angerührt.

#### 27. Zwiebelsauce.

Drei bis vier Stück Zwiebeln fein geschnitten, in Butter gelb gemacht, ein Löffel Mehl mit durchgebraten und dann Bouillon oder Wasser, Essig, Salz, auch nach Belieben Senf dazugegeben und gekocht.

#### 28. Auf andere Art.

Sechs Stück geschnittener Zwiebeln werden in Butter geschwitzt, ein Löffel Mehl dazu gerührt und mit Bouillon aufgefüllt; dann reibt man dieses durch ein Sieb, gibt etwas Zitronensaft, Muskatblüthe und Salz dazu und rührt die Sauce mit 3 Eidottern ab.

Diese Sauce paßt zu allem gekochten Fleisch.

## 29. Holländische Sauce.

Bier Eidotter werden mit Wasser und 2 Theelöffel voll feinem Mehl glatt gerührt, dies mit Wasser und Muskatnuß unter beständigem Rühren durchgekocht, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und etwas Essig gut durchgerührt. Je nachdem man diese Sauce gebrauchen will, kann man Austern, gehackte Sardellen, Capern, Senf hinzugeben.

## 30. Holländische Sauce mit Wein.

Man rührt 4–5 Eidotter mit Wasser und einem Theelöffel voll feinem Mehl glatt, gibt halb Wasser, halb weißen Wein dazu, Muskatblüthe, etwas Zucker, rührt sie bis zum Kochen und mischt dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter hinzu und einige Tropfen Zitronensaft. Man gibt diese Sauce besonders zu Artischocken, frischen Champignons und dergleichen, so wie auch über Ochsenzunge.

## 31. Sauce zu gekochten Hühnern.

Man läßt einen Theelöffel voll feines Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gibt dazu Hühner-Bouillon, Muskatblüthe, etwas Zitronensaft und Salz und rührt sie mit 3 Eidottern ab. Wenn man den Reichthum liebt, kann man auch einen Theelöffel voll fein gehackter Petersilie darunter mischen; auch sind statt der Petersilie Capern vorzüglich gut darin. Die Sauce muß dicklich sein.

## 32. Spargel = Sauce.

Zu einer kleinen Portion Spargel 3 Eidotter, eine gute Messerspitze Mehl, 2 Löffel süßer Sahne, Spargelbrühe, einen guten Stuch frischer Butter, Muskatnuß, Salz, Essig und Zucker; von beiden Letztern indeß nur sehr wenig. Dies muß man unter beständigem, starken Rühren eben zum Kochen kommen lassen.

Gleich der vorigen Sauce muß auch diese dicklich sein.

## 33. Sauce zu Blumenkohl.

Man läßt frische Butter mit einem halben Eßlöffel voll Mehl

etwas anziehen, gibt junge Sahne, in Ermangelung derselben frische Milch, oder Bouillon, je nachdem man die Sauce liebt, Muskatnuß und Salz hinzu und rührt sie mit 2 — 3 Eidottern ab.

### 34. Sauce zu Kalbskopf.

Butter und Mehl läßt man mit 2 Zwiebeln gelb werden, gibt, wenn man sie hat, braune Jus dazu, rührt dies mit Fleischbrühe glatt und läßt diese Sauce mit 2 Möhren, Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Zitronenschalen  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt ein Glas Madeira oder  $\frac{1}{8}$  Maß weißen Franzwein, einige Zitronenscheiben, ein Stück Butter, Essig, etwas Zucker und Salz hinzu und läßt sie kochen. Ein halber Eßlöffel englischer Soia macht die Sauce noch wohlschmeckender, das Wurzelwerk bleibt dann weg.

### 35. Sauce à la diable zu wildem Schweinskopfe passend.

Vier hart gekochte, zerrührte Eidotter, 6 Eßlöffel rothen Wein, 4 Löffel feines Del, 2 Senflöffel Senf, Saft von zwei Zitronen, gestoßene Nelken und Pfeffer, Salz, gehackte Charlotten, Zucker nach Geschmack und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Essig. Dies wird roh so lange gerührt, bis man das Del nicht mehr sehen kann.

### 36. Sauce zu einer Ochsenzunge.

Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stuch frischer Butter dunkelgelb geschwitz, mit Zungenbrühe abgerührt, dazu Rosinen, rother Wein, Zitronensaft und Schale, Muskatblüthe, etwas Zucker und Salz. Hat man Braten-Jus, gebe man etwas hinzu, die Sauce gewinnt dadurch an Geschmack und Farbe. Hierin wird die Zunge so lange gestovt, bis die Rosinen weich sind. In Ermangelung der braunen Jus lasse man ein Stück Zucker in der Butter braun werden, ehe das Mehl hinzu kommt.

## 37. Auf andere Art.

Man macht einige geschnittene Zwiebeln und Mehl mit Butter braun, rührt dazu von der Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 2—3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen Pfeffer, Nageleschen, einige Zitronenscheiben, etwas scharfen Essig und nach Belieben ein Paar gehackte Sardellen oder Korinthen und bei Letzteren  $\frac{1}{2}$  Löffel Birnkrout. Auch sind in Würfel geschnittene eingemachte Gurken sehr gut dazu.

In dieser Sauce läßt man die abgezogene, in dicke Scheiben geschnittene Zunge  $\frac{1}{4}$  Stunde schmoren und richtet sie mit gekochten Kartoffeln an.

Die Sauce paßt auch, gekochtes Rindfleisch darin aufzustoven.

## 38. Gernalen = Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen und Steinbutten.

Man schwitzt einen halben Eßlöffel Mehl mit frischer Butter weiß, gibt Bouillon, Zitronensaft und Muskatblüthe, wenn es kocht  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, einen guten Theil abgekochter und ausgeschälter Gernalen hinzu und rührt diese Sauce mit drei Eidottern ab.

## 39. Sauce von Krebsen.

Wird eben so gemacht. Statt der Gernalen nehme man Krebse.

## 40. Speck = Sauce.

Man brät fein gewürfelten Speck langsam dunkelgelb, nimmt die gebratenen Speckwürfel heraus und rührt nach Portion der Sauce 1—2 Löffel Mehl hinein, läßt sie mit Wasser, Essig, Pfeffer und Salz durchkochen, rührt die Sauce nach Belieben mit 1—2 Eidottern ab, und gibt beim Anrichten die Speckwürfel hinein.

## 41. Speck = Sauce zu Salat.

In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 3—4 Eidottern, einem Löffel Mehl und 4—5 Löff-

fel Essig und etwas Wasser angerührt und zu einer dicken Sauce gekocht.

Anmerk. Diese Sauce muß, bevor man den Salat damit anrichtet, ganz erkaltet sein.

#### 42. Warme Sahnen = Sauce.

Ein Eßlöffel voll Mehl wird mit süßer Sahne oder in Ermangelung derselben, mit so viel frischer Milch, daß die Sauce gebunden wird, durchgekocht; wenn sie vom Feuer genommen, rührt man einige Löffel scharfen Essig und ein reichliches Stück Butter und Salz durch.

Diese Sauce schmeckt sehr gut zu warmen Salatbohnen, Kartoffeln, auch zu Endivien = und Kohlsalat.

#### 43. Kastanien = Sauce.

Die Kastanien werden mit kochendem Wasser zu Feuer gebracht, gahr gekocht und abgeschält; dann in einen Topf, worin 2 Loth Zucker schon gelb geworden, ein wenig geschwitzt und die Sauce No. 2 dazugegeben, jedoch ohne Capern, Sardellen und Champignons.

Diese Sauce gibt man zu Rauchfleisch als Beilage zum braunen Kohl.

#### 44. Petersilien = Sauce.

Butter und Mehl zusammen geschwitzt, Bouillon oder Wasser und Salz dazugegeben, beim Durchkochen ein gutes Stück frischer Butter und zuletzt fein gehackte Petersilie durchgerührt.

Durchs Kochen verliert die Petersilie ihre grüne Farbe.

Man gibt diese Sauce über Kartoffeln; zu gekochtem Rindfleisch wird sie mit Eidottern abgerührt.

#### 45. Dragon = Sauce.

Wird eben so gemacht, nur mit etwas Zitronensaft oder Essig und 2 Eidottern abgerührt.

Sie wird zu Suppenfleisch gegeben.

## 46. Sauce Remoulade.

Zwei große, geriebene Zwiebeln, 3 hart gekochte, geriebene Eidotter, 8 Theelöffel voll Senf, 3 Eßlöffel feines Del, ein Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß Essig, Pfeffer und Salz. (Auch 3 bis 4 Stück gehackte Sardellen, wenn man will). Dies Alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, durch ein Sieb gegeben und nach Belieben Capern hinzugefügt.

Diese Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pöfelfleisch, so wie auch besonders zu wildem Schweinskopf.

## 47. Eine kalte Fleisch-Sauce.

Man nimmt einige hartgekochte, fein geriebene Eidotter, oder saure, dicke Sahne, gibt einige Löffel feines Del unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde, dann Essig, fein gehackten Dragon, Charlotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu.

Dies über kaltes, in dünne Scheibchen geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat.

Anmerk. Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Del dazu kommt, weil Del und Eidotter sich nicht binden.

## 48. Kalte Sahnen-Sauce.

Dicke, saure Sahne mit scharfem Essig und Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig.

Sie paßt zu Salat.

## 49. Saurer Gewürz-Senf.

Scharfer Essig wird mit eirigen geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Dragon, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und wenn dies erkaltet ist, mit feinem Senfmehl angerührt.

Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Essig läßt sich, in Flaschen verkorft, lange aufbewahren.

## II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

### 50. Weiße Wein-Sauce.

Man rühre stark einen Theelöffel voll Mehl nebst 5 Eidottern mit etwas Wasser glatt, gebe hinzu  $\frac{1}{2}$  Flasche weißen Rheinwein, Zucker nach Geschmack, Zitronenscheiben und etwas ganzen Zimmt und lasse dies unter beständigem Rühren bis vor dem Kochen kommen. Sollte die Sauce nicht sämig genug werden, so füge man noch etwas Kartoffelmehl hinzu.

### 51. Schaum-Sauce.

Zwei ganze Eier stark geschlagen,  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, 1 Theelöffel voll Mehl, etwa 2 gehäufte Eßlöffel voll Zucker, einige Zitronenscheiben, ganzer Zimmt, wird mit einem Besen geschlagen, bis der Schaum steigt, nicht kocht.

### 52. Rum-Sauce.

Ein Glas Rum,  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, 1 Theelöffel voll feines Mehl, 2 ganze Eier stark gerührt, von einer Zitrone Saft und Schale, Zucker nach Geschmack. Dies beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt.

### 53. Kalte Punsch-Sauce.

Wird eben so gemacht, nur nehme man 5 Eidotter, rühre sie bis zum Kochen und mische kalt ein Glas Arrac dazu. Zu kalten Puddings passend.

### 54. Rother Wein-Sauce.

Ein halbes Maß rother Wein, Zucker nach Geschmack, von einer Zitrone Saft und Schale, ganzer Zimmt, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée und so viel zerrührte Stärke, daß die Sauce sämig wird; dies in einem irdenen Geschirre eben aufgekocht.

## 55. Sago = Sauce.

Soll die Sauce von rothem Wein gemacht werden, nehme man braunen Sago; von weißem Wein, weißen Sago. Man wasche ungefähr 8 Loth, lasse ihn langsam mit etwas Wasser ankochen, dann gebe man den Wein hinzu, Zitronenschale, ganzen Zimmet, Zucker und beim Anrichten den Saft einer Zitrone. Zu rother Sauce gebe man auch etwas Gelee oder Himbeereisig, der dann die Stelle des Zitronensaftes ersetzt.

Sie muß ungefähr 2 Stunden kochen.

## 56. Vanillen = Sauce.

Man läßt ein kleines Stück Vanille mit etwas Milch auskochen, gibt dann einen Theelöffel Mehl, 4 Eidotter, etwas Zucker und  $\frac{1}{2}$  Maß junger Sahne, oder frischer Milch hinzu, und läßt dies unter beständigem Rühren bis vor dem Kochen kommen. Oder man kocht die Sauce und rührt sie mit den Eidottern ab. Man gibt sie warm und auch kalt. Die Vanille kann zwei Mal gebraucht werden.

## 57. Chocoladen = Sauce.

Man läßt 4 Loth Chocolate mit etwas Milch zerkothen, gießt dann  $\frac{1}{4}$  Maß süßer Sahne,  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, worin eine Stange Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab.

## 58. Mandel = Sauce.

Zwei Loth gestoßener Mandeln, worunter einige bittere sein können, werden mit Zitronenschale in etwas Milch  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit  $\frac{1}{2}$  Maß junger Sahne oder Milch, einem Theelöffel Mehl und Zucker gekocht, und 3—4 Eidotter daran gerührt.

Man kann auch statt Mandeln ganzen Zimmet und Zitronenschale nehmen.

## 59. Milch = Sauce.

Man schwitz mit einem guten Stuch Butter einen Löffel

Mehl, rührt  $\frac{1}{2}$  Maß Milch hinzu und läßt dies mit Zucker, Zimmt und etwas Salz kochen, rührt auch nach Belieben ein Eidotter daran.

### 60. Geschlagene Sahne zu Eierkäse.

Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille zu Schaum geschlagen.

### 61. Kalte Sahnen-Sauce mit Gelee oder rothem Wein. Zu Milchspeisen passend.

Eine Tasse voll Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee oder Saft, Ersteres lasse man flüssig werden und schlage dann mit einem Schaumbesen  $\frac{1}{4}$  Maß dicke, süße Sahne hinzu.

Oder: man schlage halb rothen Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimmt schäumig. Es darf aber keine Milch mit der Sahne vermischt sein, weil dann kein Schaum entsteht.

### 62. Sauce von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden von den Stengeln abgepflückt und gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, dann mit Zucker, Zimmt, Nelken und Zitronenschale noch einmal aufgekocht und mit Kartoffelmehl sämig gemacht.

Zu Blancmanger und Reisspeisen.

### 63. Kirsch-Sauce.

Man stößt saure, trockne Kirschen, oder von frischen die Steine im Mörser, kocht sie mit den Kirschen in einem halben Maß Wasser und Zitronenscheiben  $\frac{1}{4}$  Stunde, rührt dies scharf durch ein Sieb, läßt es wieder kochen, gibt Zucker, gestoßenen Zimmt und etwas Nelken hinzu und rührt mit etwas Wasser so viel Stärkemehl daran, daß die Sauce recht sämig werde. Auch ein wenig Arrac ist nicht übel daran. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

### 64. Hagebutten-Sauce.

Eine Hand voll Hagebutten mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde

gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimmet durchgekocht und so viel Stärkemehl mit Wasser daran gerührt, daß die Sauce dicklich wird.

### 65. Schaum=Sauce von Himbeerfaßt.

Vier ganze Eier stark geschlagen, dazu  $\frac{1}{2}$  Maß frischen Himbeerfaßt, Zucker und Zitronenschale. Dies mit einer Ruthe geschlagen, bis es steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Drittheil weißen Wein mischen.

### 66. Himbeer=Sauce.

Himbeerfaßt oder Gelee mit Wasser, Wein, Zimmet und Zucker aufgekocht, dann mit feiner Stärke sämig gemacht.

### 67. Pflaumen=Sauce.

Man macht aus  $\frac{1}{2}$  Pfund getrockneten Pflaumen die Steine, zerstößt sie im Mörser und kocht Beides mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser so lange, bis sie weich sind. Dann reibt man sie durch ein Sieb, gibt weißen Wein, Zitronensaft und Schale, Zucker und Zimmet hinzu und kocht dies eben durch. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, rührt man noch einen Theelöffel voll Stärke dazu.

### 68. Aepfel=Sauce.

Ein halber Keller voll gewaschener und geschnittener saurer Aepfel werden mit etwas Wasser und Zitronenschale gekocht, durchgerührt und mit weißem Wein, Zucker und dem Saft einer Zitrone eben zum Kochen gebracht, dann mit Stärkemehl sämig gemacht.

### 69. Sauce von getrockneten Aepfeln.

Wird eben so bereitet. Auch kann man etwas bittere Mandeln und getrocknete Hagebutten dazu nehmen.

Anmerk. Die drei letzten Saucen passen zu Klößen oder einem gewöhnlichen Mehl-Pudding.

## Q. Bäckwerk.

### I. Torten und Kuchen.

#### 1. Regeln beim Backen.

Formen zum Backen müssen mit einem Luche trocken ausgerieben, mit ungesalzener Butter oder Schmalz gut bestrichen, und darauf mit fein gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrod bestreut werden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgestrichenen Form und Pfanne, weil derselbe durch eigene Fettigkeit losläßt. Hefenteig läßt man, ehe er in den Ofen kommt, welches vorsichtig geschehen muß, langsam an einem warmen, zugfreien Orte aufgehen, doch nicht gar zu stark, er wird sonst zähe und trocken. Das Gebackene muß 5 Minuten ruhig in der Form stehen bleiben, dann gleich auf einen Einleger geschoben werden, damit die Feuchtigkeit durchdringe; läßt man solches in der Form erkalten, bekommt es dadurch unten einen dichten Streifen.

Der Grad der Hitze läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dasselbe in den Backofen und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser erste Grad der Hitze für Blätter-, Butter- und Hefenteig geeignet; wird das Papier langsam gelb, so hat die Hitze den zweiten Grad erreicht und paßt für das Meiste zu Backende; noch schwächere Hitze, der dritte Grad, für Sachen, die austrocknen müssen.

In den Recepten folgender Bäckwerke ist auf frische Butter gerechnet. Sollte man indeß in Ermangelung derselben eingemachte Butter nehmen müssen, so kann man auf ein Pfund  $\frac{1}{4}$  Pfund weniger nehmen.

#### 2. Ein sehr guter Blätterteig.

Ein Pfund feines, trockenes Mehl, ein Pfund guter Butter, ungefähr 1 --  $1\frac{1}{2}$  Tasse kaltes Wasser, ein kleines Glas Brantwein und ein ganzes Ei. Abends vorher wird die Butter

mit der Hand gut ausgewaschen; damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt aus einander gedrückt, auf einem Teller in den Keller gesetzt. Um andern Tage macht man in der Mitte des Mehles eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Brantwein hinein und rührt es mit einem Messer rund, das Mehl dazu und verarbeitet nachdem den Teig mit den Händen wie einen Weißbrodteig; derselbe darf nicht zu steif sein, aber auch ja nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter und so auch von den beiden andern Seiten und läßt ihn im Kalten  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen. Darauf wird er wieder ausgerollt, wozu man zum Ueber- und Unterstauben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handstauber abgestaubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibe und derselbe nach angegebener Weise zum zweiten Male zusammen geschlagen und gleichfalls ihn zum Ruhen  $\frac{1}{2}$  Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch zwei Mal. Ehe der Teig zum vierten Male ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das große Stück dünn aus, lege eine Schüssel darauf, um die bestimmte Größe und runde Form zu bekommen, staube etwas Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, staube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, mache von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und backe ihn bei einem Grad Hitze nicht über  $\frac{1}{2}$  Stunde.

Anmerk. Wenn der Teig zum vierten Male ausgerollt und auf die Platte gelegt ist, darf er durchaus nicht stehen und muß sogleich in den Ofen gesetzt werden.

### 3. Eine andere Art Blätterteig.

Man nimmt zu 2 Sorten als Unterblatt  $\frac{1}{2}$  Maß guter, saurer Sahne, rührt darin 2 Eier, 2 Eßlöffel voll Brantwein und so viel feines Mehl, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Dann rollt man ihn dünne aus, schneidet ihn in zwei gleiche Theile, legt auf jeden Theil ein Ei dick platt gedrückte Butter, die wie oben bemerkt, zum Blätterteig vorge richtet ist, legt den Teig wie in No. 2 zusammen und rollt

so in jedes Blatt 12 Loth Butter in drei Malen hinein. Wenn der Teig auf dem Backbrette Blasen wirft, so ist er recht gut.

#### 4. Ein Teig zu Torten und Pasteten.

Zu einem Pfunde feinem Mehl  $\frac{3}{4}$  Pfund guter ausgewaschener Butter, ein ganzes Ei, 8 Eidotter und 2 Eßlöffel Franzbranntwein. Das Mehl wird in eine Schüssel gehan, die Butter, in kleine Stücke zerflückt, durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit einer kleinen Obertasse Wasser zerschlagen, nebst dem Brantwein hineingegeben und ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig vier Mal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Anmerk. Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

#### 5. Ein guter Buttermteig für Torten und Pasteten.

Man nimmt dazu ein Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund guter ausgewaschener Butter, ein Ei, eine Messerspitze Salz und so viel kaltes Wasser (etwa eine reichliche Obertasse), daß der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Diesen Teig bindet man in eine Serviette, legt ihn über Nacht in kaltes Wasser und arbeitet am andern Morgen, ehe man ihn ausrollt, für Obstkuchen noch 2—3 Eßlöffel voll Zucker durch; für Pasteten bleibt derselbe ohne Zucker.

#### 6. Englischer Teig für Torten und kleines Bäckwerk.

Ein Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund durchgestobter Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßener Mandeln, ein Eidotter, 9 hart gekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gehackt wird,  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschener, in kleine Stücke zerpfückter Butter und so viel weißen Wein (etwa 2 Gläser), daß es einen Teig gibt, der sich leicht rollen läßt. Hiervon ein Unter- und Oberblatt, oder eine gitterartige Torte gemacht.

#### 7. Mürber Teig zu Allerlei.

Zu einem Pfund Mehl nehme man 20 Loth Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund

Zucker, 2 Eidotter und  $\frac{1}{2}$  Tasse Arrac, oder in Ermangelung dicker, saure Sahne. Die Butter wird weich gerührt, Eidotter, Zucker und Arrac hineingegeben und mit dem Mehl im Kalten zum Teig verarbeitet, den man zum bequemeren Ausrollen ein wenig ruhen läßt.

Will man diesen Teig zu Obstkuchen verwenden, so nehme man nur 4 — 6 Loth Zucker dazu.

### 8. Ein sehr guter Sahnenteig zu Torten und Pasteten.

Ein Pfund feines, trockenes Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschener Butter, in Stücke zerpsückt, mit dem Mehl vermischt. In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht und hineingegeben: 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Maß dicker, säuerlicher Sahne, 2 Eßlöffel oder 4 Loth Zucker und eine Messerspitze Salz. Dies wird im Kalten mit einem Messer gerührt, bis man den Teig verarbeiten kann. Ist derselbe fertig, muß man ihn über Nacht, oder wenigstens einige Stunden in den Keller legen, weil man ihn sonst nicht rollen kann. Sollte der Teig aber sogleich ausgerollt werden müssen, darf man nur reichlich die Hälfte Sahne nehmen.

Zu Pasteten bleibt der Zucker weg.

### 9. Hefenteig zu Obstkuchen.

Ein Pfund feines, gewärmtes Mehl, 20 Loth ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, reichlich  $\frac{1}{8}$  Maß lauwarmer Milch, 2 Eßlöffel dicker ausgewässerter, oder 2 Loth trockener, in etwas Milch oder Wasser zerrührter Hefen. Die Hälfte des Mehles rührt man mit der Milch und dem Hefen, läßt es gut aufgehen, arbeitet dann das übrige Mehl, die Butter und eine Messerspitze Salz durch, rollt, oder drückt den Teig mit der flachen Hand auseinander und stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort.

### 10. Guß zu Kuchen von frischen Zwetschen.

Man schlägt einen Suppenteller voll dicker Sahne und gibt hinzu: 4 Eidotter, Zucker und Zimmt nach Geschmack und das zu

Schaum geschlagene Weiße, und gibt dies, wenn der Kuchen beinahe gahr ist, löffelweise darüber. Wer den schäumigen Guß nicht liebt, kann ganze Eier zu der Sahne rühren.

### 11. Glace oder Zuckerguß für eine Torte oder kleines Bäckwerk.

Sechs Loth feiner, durchgeseihter Raffinade, ein zu Schaum geschlagenes Eiweiß, der Saft einer Zitrone, oder ein Löffel Rum oder Arrac. Zucker und Zitronensaft werden gerührt und das Eiweiß theelöffelweise allmählig hinzugegeben, während man den Guß fortwährend nach einer Seite rührt, bis er schneeweiß ist. Dies wird auf den Kuchen gestrichen, wenn derselbe auf der Schüssel ist und getrocknet, welches an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen, oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über den Kuchen hin und her bewegt; nur sei man bei Letzterem vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und von der Hitze keine gelbe Flecken bekomme. Auch kann man den Guß mit Streuzucker verzieren, oder mit einer kleinen Blumenzange eine Guirlande von Myrthen- oder anderen passenden Blättchen um den Kuchen und in der Mitte kleine, zierliche Bouquetchen von feinem Grün mit Blumenblättchen (etwa von Graniums und dergleichen) legen, doch muß dies geschehen, ehe der Guß trocknet.

Es ist dies eine überaus feine und schöne Verzierung.

### 12. Zuckerguß unschädlich zu färben.

Man kann den Guß auf folgende Weise färben, oder etwas von demselben, und den weißen damit verzieren; dann aber darf kein Zitronensaft dazu genommen werden. Braun, wenn man etwas geriebene Chocolate in die Masse rührt. Schön Rosa, wenn man für 1 Egr. Tornesal in einer Casserole mit einer Overtasse voll Wasser kocht; ist die Farbe aus dem Luche gezogen, läßt man den rothen Saft kurz einkochen, und rührt ihn zu dem Guß. Hochroth, mit Cochenille. Blau, mit Weilsensaft. Gelb mit Zitronenzucker oder etwas Saffran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind. Grün, so thut man das Eiweiß, welches zum Zucker soll gebraucht werden, zu 2 Loth rohem Kaffee in ein Töpfchen und läßt es eine Nacht stehen, so ist es am andern Tage grün.

## 13. Streuzucker zum Verzieren des Bacwerks.

Man gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, den man vorher im Wasser getunkt hat; wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man einen Löffel davon auf den Mohnsamen, und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt, kalt zu werden. Dies wiederholt man 6—8 Mal, wo alsdann der Zucker zu Ende sein wird.

Man färbt ihn mit folgenden unschädlichen Farben: Roth,  $\frac{1}{4}$  Loth Cochenille,  $\frac{1}{4}$  Loth Cremor tartari und ein klein wenig Pottasche wird mit einander im Mörser, oder besser auf einem glatten Stein ganz fein gerieben, dann gibt man es in ein Geschirr, rührt etwas Wasser darunter, wodurch es zu kochen anfängt. Es ist dann zum Färben fertig und läßt sich in einem verschlossenen Glase lange aufbewahren. Von dieser Flüssigkeit nimmt man ein wenig zum Streuzucker und rührt ihn damit. Gelb färbt man ihn mit Safran, der mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist. Blau mit Neublau. Grün mit Neublau und Safran. Ein Theil des Zuckers muß weiß bleiben.

## 14. Lübecker Marzipan.

Ein Pfund Mandeln wird abgeschält, alles Fleckige abgeschnitten, gewaschen, mit einem Tuche getrocknet, mit Orangenblüthenwasser so fein wie Mehl gestoßen, und mit einem Pfund feinem, durchgeseibtem Zucker in einem kupfernen Gasseröllchen auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis es nicht mehr an der Hand klebt; trockener aber darf es nicht werden. Dann legt man es auf ein mit Zucker bestaubtes Backbrett, rollt es aus, während man so viel durchgeseibten Zucker überstreut, als nöthig ist, formt es zur Torte, oder sticht mit Formchen kleine Figuren davon aus und läßt solche in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden und weiß bleiben. Als Torte wird derselbe mit feinen Zuckerblümchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, niedlich verzieren.

## 15. Marseiller Torten.

Ein Pfund feines Mehl, 12 Loth Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze

Eier und 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und in abgklärter Butter gelbbraun gebacken. Dann wird  $1\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser geschmolzen; wenn der Zucker kocht und abgeschäumt ist, kommen 6 Loth in Würfel geschnittene, verzuckerte Orangenschale, die zerschnittene Schale einer frischen Zitrone, 4 Loth süße und 2 Loth bittere, in Streifen geschnittene Mandeln, 1 Loth Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken,  $\frac{3}{8}$  Loth Cardemum, Alles fein gestoßen hinein und zuletzt die Würfel. Nun preßt man diese Masse in eine mit weißem Wachs ausgeschmierte Form, läßt sie erkalten und stürzt sie so ungebäcken auf eine Schüssel.

### 16. Englischer Plum = Kuchen.

Ein Pfund ausgewaschener Butter wird zu Sahne gerieben, hinzugerührt nach und nach 12 Eidotter, 4 Loth geschnittener Succade,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken, Beides fein gestoßen, der steifen Schaum der Eier, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, welches mit einem Pfund Zucker vermischt ist, und 1 Pfund gewaschener und im Ofen wieder etwas getrockneter Korinthen. Dies Alles stark geschlagen, bis die Masse Blasen wirft, dann ein Weinglas voll Madeira oder Arrac durchgerührt und  $1\frac{1}{2}$  Stunde ziemlich langsam gebacken.

### 17. Noch ein guter Plum = Kuchen.

Ein Pfund Butter, 8 Eier, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, eine Muskatnuß, 1 Pfund Korinthen, 1 Weinglas Arrac oder Rum auf die vorhergehende Weise angerührt und gebacken.

### 18. Braut = Torte (ganz vorzüglich).

Ein Pfund Butter wird an einem warmen Orte zu Sahne gerieben und mit einem Pfund Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Theelöffel Muskatblüthe flüssig gerührt, 12 Eidotter nach und nach langsam hineingegeben, so wie auch 1 Pfund mit Eiweiß fein gestoßener Mandeln. Diese Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, dann 1 Pfund feines, erwärmtes Mehl durchgemischt, so wie nachdem das zu Schaum

geschlagene Eiweiß. Hiervon 4 Kuchen bei 2 Grad Hitze nicht zu blaß gebacken. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer, ausgewaschener Butter geschmolzen mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, abgeriebener Schale einer Zitrone, 4 Eidottern und dem Saft von 4 Zitronen über schwachem Feuer stark gerührt, bis es dick wird, schnell abgenommen, noch eine Weile gerührt, über 3 Kuchen gestrichen und alle vier aufeinander gelegt. Am andern Tage schneidet man den Rand mit einem scharfen Messer eben, bestreicht den Kuchen mit dem Zuckerguß No. 11 und verziert ihn mit Myrthenblättchen und Blümchen.

Anmerk. Um diese Kuchen von gleicher Größe zu bekommen, schneide man nach der bestimmten Schüssel runde Blätter von Papier, bestreibe solche mit Butter und vertheile die Masse darauf.

### 19. Wiener Torte.

Ein halbes Pfund abgeklärter Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgesteibter Zucker, woran eine Zitrone abgerieben ist, rührt man, bis die Butter dick geworden, gibt dann 15 Eidotter unter beständigem Rühren nach und nach hinzu, so wie auch 4 Loth fein gestoßener Mandeln. Dies  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl hinzugegeben, und das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von 10 Eiern leicht unter die Masse gemischt. Hieraus 3 — 4 Kuchen gebacken. Dann reibt man saure Äpfel auf einer Reibe, läßt den Saft davon laufen, setzt ihn mit dem Zucker in einem irdenen Geschirre zu Feuer und läßt unter öfterem Umrühren ihn dicklich einkochen. Abgekühlt rührt man eine Tasse Arrac, den Saft einer Zitrone und die geriebenen Äpfel dazu, streicht es über die Kuchen, legt sie aufeinander, schneidet den Rand rund herum glatt und verziert die Torte mit dem Zuckerguß No. 11.

### 20. Auflegekuchen, der sich lange frisch hält.

Nicht Eier, so schwer als diese mit der Schale wiegen (sie machen an Gewicht gewöhnlich ein Pfund aus) durchgesteibter Zucker, Butter und Mehl. Die Butter wird geschmolzen, abgeklärt und mit dem Zucker gerieben, bis derselbe geschmolzen ist, dann die ganzen Eier nach und nach hinzugegeben und ferner  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt. Dann wird das Mehl mit

der Masse vermischt, 3 Kuchen daraus gebacken, 2 derselken mit Gelee bestrichen, aufeinander gelegt und der oberste Kuchen mit Zucker bestreut.

Anmerk. Man kann diese Masse, mit abgeriebener Schale und Saft einer Zitrone vermischt, auch zu einem Kuchen backen. Man gibt ihn entweder zum Thee, oder zum Dessert mit Dreimus oder Gelee.

## 21. Punsch-Torte von Mandeln.

Zwölf Eidotter werden mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker gerührt und mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, einer Muskatnuß und einem Pfund mit Eiweiß feingestosener Mandeln  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, 4 Loth Punschextract nebst dem steifen Schaum von 6 Eiern durchgemischt. Drei Kuchen daraus gebacken, 2 mit Confectüren dünn bestrichen, alle drei aufeinander gelegt. Am andern Tage wird der Rand mit einem scharfen Messer glatt geschnitten, der Kuchen glacirt und mit feinen Früchten verziert.

## 22. Punsch-Torte mit Mehl.

Zwölf Loth Butter langsam geschmolzen, abgeklärt, mit 12 Loth Zucker dick gerieben, nach und nach 8 ganze Eier hinzugegeben,  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt und  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl durchgemischt. Von dieser Masse 2 Kuchen bei 2 Grad Hitze gebacken. Dann rührt man 12 Loth feinen Zucker mit 2 Eiweiß schäumig, gibt eine Obertasse Arrac hinzu und rührt es ferner, bis es weiß wird, streicht die Hälfte über einen dieser Kuchen, legt den andern darauf, bestreicht auch diesen mit dem übrigen Punschguß und läßt ihn im abgekühlten Ofen oder an der Sonne trocknen. Am andern Tage schneidet man den Rand glatt.

Anmerk. Alle diese aufgelegten Kuchen werden besser, wenn man sie 2 Tage vor dem Gebrauche macht.

## 23. Punsch-Torte auf andere Art.

Drei viertel Pfund Butter langsam geschmolzen, abgeklärt, mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker dick gerieben, und mit 9 Eidottern, Saft

und abgeriebener Schale einer Zitrone  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  Stunde stark gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Obertasse Arrac,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl und zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht unter die Masse gerührt und wie Sandkuchen gebacken. Es wird ein Punschguß wie im Vorhergehenden, von 6 Loth Zucker, darüber gemacht.

## 24. KENZIGER aufgerollter Kuchen.

Ein halbes Pfund durchgeseibter Zucker wird mit 15 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde stark gerührt, dann kommen 13 Loth feines Mehl hinzu und der feste Schaum der Eier. Hiervon werden 2 länglich viereckige Kuchen auf einer Platte 20—30 Minuten bei 2 Grad Hitze gebacken, einer derselben mit eingemachtem Mus jeder Art, oder Gelee bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.

Anmerk. Dieser Kuchen ist von sehr angenehmem Geschmack, hält sich lange und kann immer wieder als ein ganzer zur Tafel gebracht werden, indem man von demselben fingerdicke Scheiben abschneidet, die man in passende Stücke zertheilt. In Ermangelung der Confituren paßt auch zum Bestreichen ganz vorzüglich das Zitronenmus in der Brauttorte.

## 25. Königs- oder Wandkuchen.

Ein Pfund Butter wird langsam geschmolzen, abgeklärt, mit einem Pfund durchgeseibten Zucker dick gerührt, 16 Eidotter, Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Theelöffel Muskatblüthe, 2 Mal so viel feines Zimmet, 6 Loth süßer, 2 Loth bitterer fein gestoßener Mandeln dazu gethan und dies Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt. Dann gibt man den festen Schaum von 12 Eiern mit 1 Pfund erwärmten Mehl löffelsweise zur Masse. Von derselben streicht man einen Strohhalm dick in eine flache zugerichtete Form, läßt es gelb backen, streicht dann wieder eben so viel darüber, läßt es wieder gelb und fährt so fort, bis zu 5 Lagen und die Masse zu Ende ist. Nachdem die erste Lage gebacken, muß das Feuer größtentheils weggenommen, aber übrigens 2 Grad Hitze (siehe No. 1) gleichmäßig unterhalten werden.

Auch kann man diese Masse zu einem Kuchen backen.

## 26. Mandel-Torte.

Ein Pfund Mandeln, worunter 1 Loth bittere sind, werden abgezogen, gewaschen und mit Eiweiß recht fein gestoßen; 15 Eidotter mit  $\frac{3}{4}$  Pfund durchgeseihten Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugesetzt und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen nach einer Richtung  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt. Dann mischt man zwei gehäufte Eßlöffel durchgeseihtes Kartoffelmehl oder Stärke, so wie das nach A No 40 zu festem Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern leicht durch, füllt es sogleich in die bereit stehende zugerichtete Form, stellt sie bei 2 Grad Hitze in den Ofen und läßt diesen Kuchen  $1\frac{1}{4}$  Stunde backen. Es darf ja nicht daran gestoßen werden, und die Hitze von unten darf nicht stärker sein, als die von oben.

Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß No. 11 darüber machen, solchen mit eingemachten Früchten belegen, oder eine Verzierung von Pomeranzenschalen anwenden, die aber so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

## 27. Mandel-Torte mit Weißbrod.

Man rührt 20 Loth Zucker, auf welchem eine Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben mit 12 — 14 Eidotter  $\frac{1}{4}$  Stunde nach einer Richtung; dann werden 18 Loth süße und 2 Loth bittere mit Eiweiß fein gestoßener Mandeln hinzugesetzt und wieder  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt. Wenn dies geschehen, mischt man 16 Loth fein geriebenes und durchgeseihtes Weißbrod, welches jedoch nicht frisch sein darf, schnell durch die Masse, und dann das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße.

Diese Torte wird wie die vorhergehende gebacken und verziert.

## 28. Sehr gute Mandel-Torte mit Mehl.

Ein Pfund abgklärter Butter wird zu Schaum gerührt, dann kommt 1 Pfund geriebener und durchgeseihter Zucker, 10 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßener bitterer, eben so viel süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  geriebene Muekatnuß und das Gelbe einer Zitrone hinzu. Dies wird  $\frac{3}{4}$  Stunde gerührt, dann wird 1 Pfund

feines Mehl hineingerührt, sowie zuletzt das von 10 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße leicht durchgemischt. Diese Masse wird nun schnell in die bereitstehende zugerichtete Form gegeben und bei guter Hitze  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken.

### 29. Kartoffeln=Torte.

Die Kartoffeln werden am vorigen Tage mit der Schale schnell gahr, aber nicht ganz weich gekocht, gleich abgezogen und wenn sie völlig kalt geworden, gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Man nimmt hiervon  $1\frac{1}{4}$  Pfund, legt es auf eine flache Schüssel auseinander und stellt sie bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man 16 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft, 10 Loth mit Eiweiß fein gestoßener süßer und 2 Loth bitterer Mandeln,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde gleichmäßig und stark nach einer Richtung, gibt dann die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße mit einem gehäuftem Eßlöffel voll pulverisirten Stärkemehl leicht, aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher zugerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hineingethan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandel-Torte gebacken und kann die Stelle derselben sehr gut vertreten.

### 30. Auf andere Art.

Ein Pfund geriebener Kartoffeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, worunter  $1\frac{1}{2}$  Loth bittere sind, 10 Eier, Schale und Saft einer Zitrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Nach der vorhergehenden Weise gerührt und gebacken.

### 31. Möhren= oder Wurzel-Torte.

Die Möhren werden gewaschen, in Wasser halb gahr gekocht und wenn sie ganz kalt geworden sind, gerieben, das Herz bleibt zurück. Von diesem Geriebenen nimmt man 18 Loth. Dann rührt man 14 Eidotter mit 20 Loth Zucker, Saft und abgeriebener Schale einer Zitrone, 18 Loth süßer und 4 Loth bittere gestoßene Mandeln, gibt die Möhren hinzu und rührt

bleß stark  $\frac{1}{4}$  Stunde, mischt dann den steifen Schaum von 9 Eiern mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl durch und backt die Masse 1 Stunde wie Mandeltorte.

### 32. Brod-Torte Nro. 1.

Sechszehn Eidotter werden mit 1 Pfund fein gestoßenen Mandeln, eben so viel durchgeseibtem Zucker, 4 Loth Chocolate, 4 Loth Zitronat, 1 Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken, eben so viel Gardemum, Saft einer Zitrone, gut gerührt; dann werden 8 Loth bräunlich geröstetes, fein durchgeseibtes Schwarzbrod mit etwas rothem Wein angefeuchtet, durchgerührt, so wie darauf der feste Schaum von 12 Eiern und eine Tasse Arrac. Dies in einer stark bestrichenen, mit geröstetem Brod bestreuten Form 1— $1\frac{1}{2}$  Stunde wie Mandel-Torte gebacken. Man gibt allen Kuchen dieser Art, wenn sie gut aufgegangen sind, von unten etwas weniger Hitze. Es wird ein beliebiger Zuckerguß mit Zitronensaft und Chocolate darüber gemacht.

### 33. Brod-Torte Nro. 2.

Man stößt 18 Loth süßer Mandeln mit der Schale, 2 Loth bittere ohne Schale mit Eiweiß recht fein; rührt  $\frac{3}{4}$  Pfund durchgeseibten Zucker, 16 Eidotter, Schale und Saft einer Zitrone, gibt die Mandeln hinzu und rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann kommt noch zur Masse: für 3 Egr. fein geschnittener Zitronat,  $\frac{1}{2}$  Loth feiner Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken, etwas weniger Muskatblüthe, 8 Loth getrocknetes, gestoßenes und durchgeseibtes Schwarzbrod mit einem Glase rothem Wein angefeuchtet, Alles gut durchgerührt und der feste Schaum von 12 Eiern leicht darunter gemischt.

### 34. Brod-Torte Nro. 3.

Zwölf Loth abgezogener mit Eiweiß fein gestoßener Mandeln, worunter 2 Loth bittere sind, 12 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{8}$  Loth Gardemum, 12 Loth altes geriebenes und durchgeseibtes Schwarzbrod und der steife Schaum von 10 Eiern. Dies nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken.

## 35. Brod=Lorte mit Chocolate.

Zwölf Eidotter werden mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und 6 Loth Chocolate  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde stark gerührt, dann kommt die abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, oder statt Zimmt ein Stückchen mit Zucker fein gestoßener Vanille, nebst 18 Loth altem, geriebenem und durchgeseibtem Schwarzbrod hinzu und der steife Schaum der Eier.

## 36. Sandkuchen No. 1.

Man reibt 1 Pfund abgeklärter Butter mit 1 Pfund Zucker, bis sie dick wird, gibt dann nach und nach 12 Eidotter, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu und rührt dies immer nach einer Richtung rasch und gleichmäßig  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde. Alsdann wird 1 Pfund fein gestoßener und durchgeseibter Stärke hineingerührt und nachdem sogleich der feste Schaum der Eier. Ohne die Masse einen Augenblick stehen zu lassen, kommt sie gleich in die zugerichtete Form und in den Ofen, der 2 Grad Hitze haben muß, und wird 1 Stunde gebacken, während nicht an die Form gestoßen werden darf. Die Unterhitze kann anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann aber muß sie vermindert und später das Feuer ganz weggenommen werden.

Anmerk. Die Bereitung aller Kuchen dieser Art muß in einem warmen Zimmer geschehen. Ist man im Winter genöthigt, eingemachte Butter zu nehmen, so muß es  $\frac{1}{2}$  weniger sein.

## 37. Sandkuchen, der etwas weniger locker ist.

Das Verhältniß ist wie im Vorhergehenden, nur rührt man zuletzt statt von 12 das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße und  $\frac{1}{2}$  Weinglas Arrac durch die Masse, die wie oben angerührt und gebacken wird.

## 38. Sandkuchen mit Mandeln.

Ein halbes Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 6 Eier, Saft und Schale einer Zitrone,  $\frac{3}{4}$  Pfund Stärke, auf die vorhergehende Weise angerührt, halb gahr gebacken mit  $\frac{1}{4}$  Pfund

(gleich einer Tasse voll) gröblich gestoßenen oder geschnittenen Mandeln, die man mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und etwas Zimmt vermischt hat, bestreut und vollends gahr gebacken.

### 39. Gewürz=Lorte.

Diese wird gemacht und gebraten wie Sandkuchen No. 36; jedoch rührt man mit den Eidottern zugleich folgende Gewürze zu der Butter: 1 Loth feinen Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Loth fein gestoßener Nelken, die abgeriebene Schale einer Citrone. Auch kann man nach Belieben 1 Loth gehackter Succade und 1 Loth confürter Pomeranzenschale hinzusetzen.

### 40. Biscuit.

Zwölf Eier, 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund ganz feines Mehl, beides durchgeseibt, abgeriebene Schale und Saft einer frischen Citrone. Die Eidotter mit dem Saft und der Schale der Citrone gerührt, das Weiße zu einem so festen Schnee geschlagen, daß man ihn schneiden kann, und die Eidotter hineingeschlagen, dann auf einem gelinden Feuer mit dem Schneebeisen fortwährend geschlagen, bis die Masse mildwarm geworden, vom Feuer genommen und mit dem Schlagen fortgeführt, bis solche beinahe erkaltet ist. Dann den Zucker und das Mehl leicht durchgemischt und wie Sandkuchen gebacken.

### 41. Biscuit, der schnell gemacht ist.

Man schlägt 13 Eiweiß zu einem so festen Schnee, als möglich ist, rührt 15 Eidotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone eben unter einander und läßt dies langsam in den Schnee laufen, indem man denselben fortwährend stark schlägt; dann streut man  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgeseibten Zucker hinein, ferner  $\frac{1}{2}$  Pfund feines, durchgeseibtes Mehl und schlägt nun nicht länger, bis sich das Mehl mit der Masse vereinigt hat. Diese muß sogleich in die Form geschüttet, in den Ofen gesetzt und wie Sandkuchen gebacken werden.

### 42. Ein guter Böhmischer Semmel=Biscuit.

Auf jedes Ei nimmt man 1 Loth Zucker und 1 Loth einen

Tag altes, geriebenes und durchgeseihtes Weißbrod. Die Eidotter werden mit dem Zucker, Saft und Schale einer Citrone und Zimmet  $\frac{1}{2}$  Stunde stark gerührt, dann das Weißbrod hineingestreut und gleich den steifen Schaum der Eier leicht darunter gemischt. Dies in einer wohl zugerichteten Form  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

Ist das Weißbrod älter, muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

### 43. Biscuit mit Chocolate.

Zwölf Eiweiß, 15 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund durchgeseihter Zucker mit 4 Loth bitterer Chocolate,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet, etwas mit Zucker gestoßener Vanille vermischt und 12 Loth feines Mehl durchgerührt. Wie der vorhergehende Biscuit geschlagen und gebacken.

### 44. Auf andere Art.

Zwölf Eidotter werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, dann mischt man  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Chocolate und  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl durch, und wenn sich das Mehl mit der Masse vereinigt, den steifen Schaum von 6 Eiern. Wie oben gebacken.

### 45. Chocolate-Kuchen No. 1.

Zwölf Eidotter und 2 ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, eben so viel gestoßenen Mandeln, 12 Loth geriebener Vanillen-Chocolate  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann wird das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und  $\frac{1}{2}$  Stunde wie Mandel-Lortte gebacken.

### 46. Chocolate-Kuchen No. 2.

Zwanzig Eidotter rührt man mit  $\frac{5}{4}$  Pfund durchgeseihtem Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben ist,  $\frac{1}{2}$  Stunde, gibt dann für 3 Sar. fein geschnittenen Zitronat, eine Tasse Franzbranntwein,  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebener und durchgeseihter Chocolate,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl hinzu, und

wenn nichts mehr von Letzterem zu sehen ist, mischt man den steifen Schnee von 15 Eiern leicht durch. Wie Sandkuchen gebacken und mit dem Zuckerguß No. 11 glacirt.

#### 47. Corinthen = Kuchen.

Ein Pfund langsam geschmolzener und abgeklärter Butter wird mit  $\frac{3}{4}$  Pfund durchgestiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Muskatnuß eine Weile gerührt, dann gibt man unter fortwährendem Rühren 12 Eidotter eins nach dem andern langsam hinein, eine Messerspitze pulverisirtes Hirschhornsalz, und rührt die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde nach einer Richtung, mischt  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschener, im Ofen wieder angetrockneter Corinthen, terner 1 Pfund erwärmtes Mehl, den steifen Schaum dieser Eier und 2 Eßlöffel Arrac oder Rum durch, füllt die Masse sogleich in eine bereit stehende Form und backt sie wie Sandkuchen.

#### 48. Reis = Kuchen.

Drei viertel Pfund Reis wird in Wasser gehörig abgebrüht, mit Milch langsam weich, aber recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann reibt man 12 Loth Butter zu Sahne, gibt unter fortwährendem Rühren hinzu: 16 Loth Zucker, 12 Eidotter, 8 Loth gestoßener Mandeln, worunter 12 Stück bittere sind, rührt es noch eine Weile, mischt dann den Reis, die abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmt und den steifen Schaum von 10 Eiern durch. Diese Masse wird in einer gut zugerichteten Springsform, mit fein gestoßenem Zwieback bestreut, bei 2 Grad Hitze 1 Stunde gebacken.

Anmerk. Sollte der Reis nicht steif genug gekocht sein, müssen einige fein gestoßene Zwiebäcke unter die Masse gerührt werden, ehe der Schnee dazu kommt. Auch kann man statt der Mandeln  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgekernter Rosinen nehmen.

#### 49. Mandel = Knappkuchen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgewäichener Butter zu Schaum, gibt hinzu: 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßener Mandeln (gleich einer Tasse voll), worunter 6 Stück bittere

sind, rührt dies eine Weile, mischt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl unter die Masse, drückt solche in der Kuchenpfanne ziemlich dünn aus und backt sie gelb.

Der Kuchen wird mit Gelee bestrichen; zieht man vor ihn mit Zucker zu bestreuen, so schneidet man ihn vorher, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Messer in passende Stückchen.

### 50. Noch ein sehr guter Mandel = Kuchen.

Drei viertel Pfund abgeschälter Mandeln, von welchen man eine Obertasse voll von einer Größe zurückläßt, werden gröblich gestoßen, und mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt vermischt, von welchen man ebenfalls eine Tasse voll zurückbehält. Alsdann nimmt man zu diesem noch  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl und ein Eiweiß, macht einen Teig daraus und drückt ihn mit der Hand in der Tortenpfanne zu einem Kuchen von beliebiger Größe auseinander, streicht ein Eidotter darüber, schneidet dann längliche Caro darauf, legt in jede Ecke eine Mandel und inwendig ein Stückchen Orangenschale und streut die gestoßenen Mandeln darüber.

### 51. Mandel = Speckkuchen.

Man tunke  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker in Wasser, lasse ihn flüssig kochen, rühre in diesen geschmolzenen Zucker  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßener Mandeln und von einer Zitrone die klein geschnittene Schale, nebst dem Saft und stelle es zum Abkühlen hin. Dann mache man einen mürben Teig, vertheile ihn in 2 gleiche Theile, rolle jeden Theil zu einem Kuchen aus, jedoch einen derselben 2 Finger breit größer, als den andern, breite auf dem größten Kuchen die Masse so aus, daß an den Seiten ein 2 Finger breiter Raum bleibe, lege das andere Blatt Teig auf die Masse und lasse ihn nicht zu langsam backen. Wenn er gahr ist, streicht man das von 2 Eiern zu Schaum geschlagene Weiß darüber, schneidet Zitronen in kleine Würfel, wie man Speck schneidet, streut sie auf den Kuchen, belegt ihn auch mit einigen Zitronenscheiben, streut einige Loth gröblich gestoßenen Candis darüber, und stellt den Kuchen ein wenig in den Ofen, damit die oberste Masse etwas trockne.

## 52. Küster-Kuchen.

Ein Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, dann hinzugegeben:  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßener Mandeln und ein Pfund Mehl, gehörig durchgemengt, auf einer Platte einen Finger dick aus einander gedrückt und hellbraun gebacken. Wenn er kalt geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt auf verschiedenen Stellen Gelee darauf.

## 53. Karmeliter-Kuchen.

Neun ganze und das Gelbe von 2 Eiern schäumig geklopft, hinzugegeben:  $\frac{3}{4}$  Pfund durchgeseibten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln mit der Schale, die mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßen sind, 3 Eßlöffel Kirchwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Loth Zimmt, eine Muskatnuß. Dies Alles  $\frac{1}{2}$  Stunde stark und gleichmäßig gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl darunter gemischt, und bei 2 Grad Hitze gebacken.

## 54. Anis-Kuchen.

Zehn Eier, 10 Eier schwer Zucker, 5 Eier schwer Mehl und 3 Loth Anisfamen. Zuerst werden die Eidotter mit dem Zucker lange gerührt, dann mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, und darauf das Mehl mit dem Anisfamen nicht länger durchgerührt, bis man kein Mehl mehr sieht. Dies in der zugerichteten Form oder Kuchenpfanne  $\frac{3}{4}$  Stunde bei mäßiger Hitze, die anfangs von unten etwas stärker sein kann, gebacken.

## 55. Macronen-Kuchen.

Drei viertel Pfund mit Eiweiß nicht ganz fein gestoßene Mandeln, worunter 1 Loth bittere sind, werden mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gehörig vermischt, mit dem steifen Schaum von 5 Eiern gut durchgerührt, Oblaten nach der bestimmten Größe zusammengeklebt, in die Form gelegt, die Macronenmasse darauf auseinander gestrichen und bei schwacher 3 Grad Hitze gebacken. In Ermangelung der Oblaten kann man auch Papier nehmen, dann

aber muß der Kuchen, gleich wenn er gebacken ist, umgekehrt und das Papier mit einem naß gemachten Pinsel bestrichen werden, wodurch dasselbe los wird. Die untere Seite des Kuchens muß jedoch wieder nach oben.

### 56. Mandelberg.

Man rollt von 1 Pfund Mehl einen Blätterteig aus, macht davon 2 fingerbreite Kränze von beliebiger Größe, jedoch jeden etwas kleiner, als den andern, so, daß der Letzte die Größe einer Tasse hat. Man kann auch statt des Blätterteigs von Oblaten diese Kränze schneiden, wozu man jedes Stückchen benutzen kann, indem man es mit Eiweiß zusammen klebt. Nun werden 2 Pfund Mandeln abgeschält, die größten derselben, ungefähr die Hälfte, der Länge nach in feine Scheibchen geschnitten; die übrigen werden mit Eiweiß fein gestoßen, mit 10 Eidottern, 1 ½ Pfund Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, für 2 Egr klein geschnittenen Zitronat, ½ Loth Zimmet, 1 Quentchen Nelken, halb so viel Cardemum, gut durchgerührt und mit dem zu Schnee geschlagenem Weißen dieser Eier vermengt. Darauf streicht man die Masse auf die Kränze, streut die geschnittenen Mandeln darüber, und backt sie einzeln auf Platten bei mäßiger Hitze, die dann von unten aber stärker sein muß, als die Oberhitze ist, wenn nämlich die Kränze von Blätterteig gemacht sind. Nachdem solche kalt geworden, legt man sie bergartig auf einander, und ziert den obersten mit einem Blumensträußchen aus.

### 57. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt.

Ein halbes Pfund geschälter, mit Rosenwasser fein gestoßener Mandeln, ½ Pfund Zucker, 1 Ei, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ¼ Loth Zimmet. Hiervon wird ein Teig gemacht, den man einen halben Finger dick ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man einen Blätterteig so viel breiter, daß er den Mandelteig umgibt und rollt ihn zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden Streifen 2 Finger breit kürzer, als den andern, bestreicht die Kränze mit Ei, wälzt sie in grob gestebtem Zucker, legt sie franzörmig auf eine Platte und backt sie bei einem Grad Hitze schnell gelb. Nachher werden sie auf einander gelegt.

## 58. Schweizer Schaumtorte.

Man macht von  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Weinglas französischen Brantwein und 4 Loth Zucker im Kalten einen Teig, den man zum bequemen Ausrollen etwas ruhen läßt, rollt dann stark  $\frac{2}{3}$  des Teigs aus, schneidet ihn nach der bestimmten Größe rund, bestreicht den Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, welches dem Aufgehen hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen, ausgerollten Teig einen schmalen Rand darauf, und backt ihn bei einem Grad Hitze (siehe Nro. 1) etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann macht man aus sauren Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie mit dem Saft auf den Kuchen, bis an den Rand und setzt ihn noch so lange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Unterdeß hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahnschaum von  $\frac{1}{2}$  Maß guter Sahne nach G. Nro. 8 bereitet, den man über die Kirschen füllt, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Anmerk. Statt Kirschen kann man zu dieser Torte auch jedes Eingemachte oder Gelee nehmen.

## 59. Macronen-Schaumtorte.

Es wird ein Macronenkuchen nach Nro. 55 gebacken, und mit beliebigem Eingemachten bedeckt. Dann schlägt man 8 Eiweiß zu steifem Schaum, mischt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und für 1 Egr. mit Zucker fein gestoßene Vanille durch und streicht dies glatt über das Eingemachte, verziert es mit Streuzucker, und läßt den Schaum in einem schwach geheizten Ofen trocken werden.

## 60. Eine andere Schaumtorte.

Ein halbes Pfund Butter wird zur Sahne gerührt, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 8 Eidottern  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und der Eierstaum darunter gemischt und gelb gebacken. Uebrigens ganz wie im vorhergehenden verfahren.

## 61. Schwäbische Torte.

Man legt einen Boden von Blätterteig in eine Springsform,

setzt einen aufstehenden Rand von Blätterteig rund herum, gibt hinein ein gut und recht steif gekochtes Compot von unreifen Stachelbeeren, Johannisbeeren, Äpfeln, Kirschen oder auch Zwetschen und macht folgenden Guß darüber: 6 Eidotter werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und etwas Muskatblüthe  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt und mit dem steifen Schaum dieser Eier vermischt. Diese Torte wird bei 1 Grad Hitze gebacken, wenn der Guß gelb geworden ist, lege man einige Stücke Papier darüber, daß er nicht dunkler werde.

## 62. Französische Torte.

Es wird im Kühlen ein mürber Teig nach No. 7 von  $1\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, den man zum bequemern Ausrollen etwas ruhen läßt, in 2 nicht ganz gleiche Theile ausgerollt, der kleinste rund geschnitten, in die Tortenpfanne gelegt und mit einem schmalen Rande versehen. Dann setzt man  $\frac{1}{2}$  Pfund mit Ei gestoßener Mandeln, worunter 2 Loth bittere sind, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker in einer Casserole auf ein schwaches Feuer, läßt sie so lange durchziehen, bis sie nicht mehr an die Finger kleben und gibt sie zum Abkühlen in eine Schale. Nachdem rührt man geschnittene Orangen- oder abgeriebene Zitronenschale nebst 4 zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß gut durch, streicht diese Masse gleichmäßig auf den Teig, bis an den Rand, macht aus dem Zurückgelassenen noch einen zweiten Rand und schmale Streifen, legt diese wie ein längliches Gitter über den Kuchen und zuletzt den Rand auf den ersten, damit die Enden der übergelegten Streifen nicht zu sehen sind, bestreicht sie mit Ei, nur nicht den Kuchen rund herum, wodurch der Rand nicht aufgehen würde und backt ihn bei 1 Grad Hitze. Ist die Macronenmasse schön gelb, legt man ein Papier darüber, bis der Kuchen gahr ist.

Auf der Schüssel legt man in jedes Kreuz abwechselnd verschiedene eingemachte Früchte, oder in eins Früchte, und in's andere einen Sahnen Schaum, wie in der Schweizer-Torte.

## 63. Schweizer-Torte.

Sechszehn Loth Mehl, 12 Loth Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker

und 2 Eier. Hiervon ein Teig gemacht, den man dünn ausgerollt, in der Trockenpfanne ausbreitet und mit einem schmalen Rand belegt. Dann kommen eingemachte oder frische Früchte darüber, letztere werden gehörig mit Zucker versüßt. Weintrauben werden auch wohl dazu genommen. Unterdeß hat man  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßener Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 6 Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde stark rühren lassen, bedeckt damit die Früchte und backt die Torte bei 1 Grad Hitze gahr.

#### 64. Wellingtons-Torte.

Es wird ein Teig gemacht von  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 2 ganzen Eiern,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßener Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, ausgerollt und mit 12 Loth gehackten Mandeln, worunter einige bittere sind, 12 Loth Zucker und 5 zu Schaum geschlagenen Eiweiß bestrichen und schnell gebacken.

Anmerk. Man kann auch den Teig wie Mandelknappchen rühren und in der Form auseinander drücken.

#### 65. Mark-Torte.

Ein halbes Maß süßer Sahne oder Milch wird gekocht, mit für 8 — 10 Pfennig gestoßenem Zwieback zum dicken Brei abgerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Mark mit etwas kaltem Wasser im Mörser fein gestoßen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pfund mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln zur Masse gerührt, so wie auch 4 ganze Eier und Muskat. Dies streicht man auf einen ausgerollten Sahneteig No. 8, macht einen Gitter nach No. 62 darüber und backt die Torte bei 1 Grad Hitze und gibt sie warm zur Tafel.

#### 66. Linzer Torte.

Vierzehn Loth süßer, 2 Loth bitterer Mandeln mit Wasser gestoßen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 12 Loth Butter, 2 Eidotter, das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern fein gerieben und die feine Schale einer Zitrone zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Rand umlegt und gebacken. Dann mit beliebigem Eingemachten bestrichen.

## 67. Spiegel-Kuchen.

Man backe einen Kuchen mit einem schmalen Rande von Englischem- oder Mürbenteig und macht dazu folgenden Gelee: 2 Loth aufgelöster Hausenblase (siehe Vorbereitungsregeln) wird mit weißem Wein, abgeschälter Zitronenschale, Zucker und Arrac nach Geschmack, im Ganzen  $\frac{3}{8}$  Maß Flüssigem eben zum Kochen gebracht, wenn es noch heiß ist auf den Kuchen gegossen und zum Kaltwerden hingestellt.

## 68. Blätterteig mit Zitronen-Crème.

Man macht einen Blätterteig von  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, rollt ihn zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und backt ihn schnell gahr. Dann bereitet man folgenden Crème: 10 Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleiches den Saft von 4 Zitronen und so viel weißen Wein dazu, daß es mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt, ferner 12 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 5 zer Schlagene Eiweiß und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Stärkemehl. Dies Alles unter einander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; wenn es ganz steif ist, schnell vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis es nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man den Crème auf den Blätterteig und verziert ihn mit kleinen Baisers, die unter dem Bäckwerk zu finden sind.

## 69. Erdbeer-Torte mit Vanillen-Crème.

Dazu wird ein Blätterteig gebacken und ein Crème gemacht wie folgt:  $\frac{1}{4}$  Maß guter süßer Sahne rührt man mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll feinem Mehl und 8 Eidottern; gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, ein Stück mit Zucker fein gestoßener Vanille hinzu und schlägt solches auf nicht zu starkem Feuer bis vor dem Kochen. Dann schnell abgenommen, schlägt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern langsam unter den Crème und fährt mit Schlagen so lange fort, bis derselbe nicht mehr heiß ist. Unterdeß hat man recht reife Erdbeeren gewaschen, auf einem Haarseß trocken ablaufen lassen und dick mit Zucker bestreut, rührt, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll,

die Erdbeeren leicht unter den Crème, und füllt solchen bis an den Rand auf die Torte.

## 70. Stachelbeer-Torte.

Man macht von 1 Pfund feinem Mehl einen Blätter-, Kürben- oder Sahnenteig nach No. 8, der sich vorzüglich zu dieser Torte eignet, rollt  $\frac{2}{3}$  des Teiges zu einem Unterblatt nicht zu dünn aus, weil sonst der Saft der Stachelbeeren durchdringt und der Kuchen nicht unverletzt von der Platte genommen werden kann, und bestreut den Boden mit fein gestoßenem Zwieback. Unterdeß hat man  $1\frac{1}{2}$  Pfund von Stiel und Blume gereinigter, unreifer Stachelbeeren mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, nicht ganz zum Kochen gebracht (wodurch sie sehr viel von ihrer scharfen Säure verlieren), und auf einem porcellanen Einleger zum Abkühlen hingestellt. Diese legt man alsdann auf den Kuchen, läßt jedoch rund herum einen 2 Finger breiten Raum, den man, wenn die Stachelbeeren mit  $\frac{3}{4}$  Pfund geriebenem Zucker bestreut worden sind, nach innen überschlägt und den Kuchen bei 1 Grad Hitze 1 Stunde backt. In einem Bäckerofen wird dieser Kuchen jedoch in  $\frac{1}{2}$  Stunde gahr. Sind die Stachelbeeren sehr dick, so bedecken sie den Kuchen nicht und man muß sie alsdann durchschneiden und die runde Seite nach oben legen.

Auch kann man die Stachelbeeren zu einem steifen Compote einkochen, das Unterblatt von der Hälfte des Teiges ausrollen und das ganz kalt gewordene Compote darüber streichen. Dann werden von dem übrigen Teige schmale Streifen gerädert, diese gitterartig über die Stachelbeeren gelegt, doch so, daß die Enden durch einen Rand, den man darüber legt, bedeckt werden.

Anmerk. Das Uberschlagen des Teiges zum Rande ist deßhalb einem aufgelegten Rande vorzuziehen, weil dadurch derselbe mit Obst gefüllt ist und durch die Erhöhung das Ueberfließen des Saftes verhindert wird.

Vom Zucker darf nichts abgezogen werden, man rechnet gewöhnlich auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 Pfund Zucker; doch finde ich dies Verhältniß angenehmer.

Ein Versuch, diesen Kuchen auch von reifen Stachelbeeren zu backen, ist recht gut gelungen. Er bedarf weniger Zucker.

## 71. Johannisbeer- und Himbeer-Torte.

Man nimmt dazu einen Sahnen- oder Mürbenteig, rollt ihn aus, streut reichlich gestoßenen Zwieback darüber und legt das Obst mit Zucker bestreut darauf. Zu einer ziemlich großen Torte gehören  $1\frac{1}{2}$  Pfund Johannisbeeren und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker; zu Himbeeren kann  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker weniger genommen werden. Mit dem Formen des Randes und Backen verfähre man wie bei der Stachelbeertorte.

## 72. Johannisbeer-Torte auf andere Art.

Es wird von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl ein Blätterteig gemacht und zu einem Unterblatt ausgerollt (siehe Stachelbeer-Torte), dann das von 6 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und einem Teller voll Johannisbeeren durchgerührt, auf dem Blätterteig auseinander gebreitet und gebacken.

## 73. Auf andere Art.

Man nimmt dazu einen Blätter-, Mürben- oder Sahneteig, rollt ihn zu einem Unterblatt aus, bestreicht es recht dick mit Gelee oder Eingemachtem, schlägt 8 Eiweiß zu steifem Schaum, vermischt es mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas gestoßener Vanille, streicht es über den Kuchen und backt ihn bei 1 Grad Hitze. Der Schnee muß nur einen gelblichen Schein haben, weshalb man, wenn es nöthig ist, Papier darüber legen muß, nur darf es den Schnee nicht berühren.

## 74. Kirschen-Torte.

Es wird dazu ein Sahneteig gemacht, die Hälfte zum Unterblatt ausgerollt, saure Kirschen ausgesteint, mit Zucker und Zimmt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der andern Hälfte des Teigs ein Gitter darüber gemacht und bei 1 Grad Hitze gebacken.

Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingekocht, und theelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

## 75. Kirschen-Torte mit einem Guß.

Wird gemacht wie die Vorhergehende, doch ohne übergelegte

Streifen gebacken. Dann schlägt man dicke, saure Sahne mit dem ausgelaufenen Kirschsaft, im Ganzen etwa  $\frac{1}{4}$  Maß (reichliche 2 Tassen voll), nebst 4—5 Eidottern, versüßt es mit Zucker und Zimmt und gibt es über den Kuchen, wenn er beinahe gahr ist, und läßt ihn vollends gahr backen.

### 76. Confitüren-Torte.

Man nimmt die Hälfte von dem englischen Teig No. 6, rollt ihn zu einem Kuchen aus, legt rings herum einen schmalen Rand darauf und backt ihn schnell gahr. Dann bestreicht man den Kuchen mit Confitüren jeder Art, Aprikosenmus eignet sich am besten, und macht einen Zuckerguß nach No. 11 darüber, den man nach Belieben mit Zitronensaft oder Orangenblüthenwasser rührt.

### 77. Zitronen-Torte mit einem Guß.

Es wird ein offener Kuchen von Blätter- oder Mürbenteig gebacken, mit Zucker bestreut, Zitronenscheiben dicht an einander darüber hin gelegt, gehörig versüßt, mit Biscuit-Schnitten bedeckt und mit 4 ganzen Eiern,  $\frac{1}{2}$  Maß dicker Sahne und Zucker, welche mit einem Schneebesen gut geschlagen ist, übergossen und noch so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß dick ist.

### 78. Zitronen-Torte von Blätterteig.

Man schält 4 frische, saftige Zitronen dick ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in längliche Streifen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wein oder auch Wasser zu einem dicken Syrup, und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird rein aus den Zitronen gepreßt, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, der candirten Zitronenschale und 4 ganzen Eiern stark gerührt. Dies auf einen Blätterteig gestrichen, mit einem Oberblatt bedeckt und schnell gebacken.

### 79. Zitronen-Torte mit Reis.

Es wird Abends vorher zu einer großen Torte  $\frac{1}{2}$  Pfund

Reis gut gewaschen, über Nacht mit Wasser bedeckt, damit er ausquille; andern Tages in demselben Wasser, ohne ihn zu rühren, weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann reibt man eine Zitrone auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gehörig ab, schneidet von 3 Zitronen die Schale recht dick ab, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifen, und candirt sie wie im Vorhergehenden. Der Saft der 4 Zitronen wird mit dem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Zugleich hat man einen Blätterteig von 1 Pfund Mehl nach No. 2 zu einem Unterblatt ausgerollt und einen Rand von der Breite eines Fingers, der halb so dick ist, aufgelegt. Ist der Blätterteig gebacken und erkaltet, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der candirten Zitronenschale.

Anmerk. Dieser Kuchen ist von sehr angenehmem Geschmack und besonders dann zu empfehlen, wenn das Obst fehlt.

### 80. Zitronen = Apfeltorte.

Zwölf bis 14 geliebene Borsdorfer Äpfel, 8 Eidotter, 8 Eßlöffel geschmolzener Butter, 6 Löffel gestoßener Zucker, von 2 Zitronen Saft, von einer die abgeriebene Schale. Dies Alles wird unter einander gerührt, mit dem Schaum dieser Eier vermischt auf einen ausgerollten Blätterteig gestrichen und bei einem Grad Hitze gebacken. Oben muß man Papier überlegen, damit er nur gelb werde.

### 81. Äpfel = Torte von Blätterteig.

Es wird ein Blätterteig nach No. 2 gemacht, die Hälfte desselben zu einem Unterblatt ausgerollt. Dann nimmt man gute in Scheibchen geschnittene Äpfel, 4 Loth Mandeln (eine halbe Tasse voll), 1—2 in dünne Scheibchen geschnittene Zitronen, Zimmt und so viel Zucker, daß die Äpfel gehörig süß werden. Dies Alles wird mit den Äpfeln lagenweise auf den Teig gelegt, mit einem Oberblatt bedeckt, oder ein Gitter nach No. 62 darüber gemacht und bei starker Hitze gebacken.

### 82. Feine Äpfel = Torte.

Achtzehn bis 20 kleine Äpfel werden geschält und ausge-

bohrt, mit etwas Butter weich gedämpft, mit Korinthen, etwas Zucker, Zimmt und Succade, einem Stückchen frischer Butter gefüllt, in einer zugerichteten Tortenpfanne neben einander gesetzt. Dann werden 6 Eidotter mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, eben so viel gestoßenen Mandeln gerührt und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter gemischt. Dies über die Äpfel geschüttet und  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

### 83. Äpfel = Torte von Mürbenteig.

Ein mürber Teig nach No. 8 wird ausgerollt, gute saure Äpfel in Scheibchen geschnitten, mit Zucker, Zitronenschale, Zimmt,  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gewaschener Korinthen auf den Teig gelegt, ein Gitter darüber gemacht, oder mit einem Oberblatt bedeckt und bei einem Grade Hitze gebacken.

### 84. Äpfel = Torte von Sahnenteig.

Der Sahnenteig No. 8 wird ausgerollt, mürbe, gute Äpfel von einer Größe rund geschält halb durchgeschnitten, die runde Seite mit einem scharfen Messer schnell zerhackt, damit sie nicht roth werden und in folgende Mischung getunkt: eine Tasse weißen Wein, abgeriebene Schale einer Zitrone nebst Saft, etwas gestoßene Mandeln und reichlich Zucker. Nun wird die durchgeschnittene Seite der Äpfel auf den Kuchen gelegt und bei starker ein Grad Hitze eine Stunde gebacken. Die Torte wird mit allerlei eingemachten Früchten verziert und ein Rand von Äpfelsinenscheiben, die mit Zucker durchzogen sind, herumgelegt.

### 85. Äpfel = Torte von Buttermilch mit einem Guß.

Man rollt  $\frac{2}{3}$  des Teiges nach No. 5 aus, legt in Scheibchen geschnittene Äpfel, mit Zimmt und Zucker bestreut, dick darauf und setzt den Kuchen bei einem Grad Hitze in den Ofen. Ehe er ganz gahr ist, macht man einen Sahnenguß nach No. 10, gibt ihn gleichmäßig über das Obst und läßt ihn vollends gahr werden.

### 86. Noch eine sehr gute Äpfel = Torte.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Sahne gerieben, ein Ei, zwei

Eßlöffel Rum, 6 Loth Zucker und 22 Loth Mehl allgemach dazugegeben, das Ganze noch eine Weile gerührt, in eine zugerichte Kuchenpfanne auseinander gedrückt, so, daß der Teig an den Seiten etwas dicker wird, wovon man einen Rand formt. In 8 Theile geschnittene Aepfel werden unterdeß in Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzem Zimmet gahr, aber nicht zu weich gekocht und wenn sie kalt geworden sind, die Scheibchen eins auf das andere anliegend in dichten Kreisen zierlich auf den Kuchen gelegt und bei einem Grad Hitze gebacken. Die Brühe läßt man dick einkochen und gibt sie, wenn der Kuchen aufgetragen werden soll, über die Aepfel.

Anmerk. Das Auseinanderdrücken des Teiges geht am leichtesten mit einem flachen hölzernen Löffel, den man zuweilen in Mehl tunkt, doch darf nur wenig Mehl dazu genommen werden.

Auch kann man statt Aepfel abgezogene Zwetschen auf den Kuchen legen und solche mit Zucker und Zimmet bestreuen.

### 87. Torte von frischen Zwetschen.

Man legt einen Teig No. 5 oder 7 in die Tortenpfanne, macht einen Rand herum, zieht Zwetschen ab, indem man sie einige Minuten in kochendes Wasser wirft, wodurch sich die Schale besser abziehen läßt und bestreut sie lagenweise reichlich mit Zucker und Zimmet. Haben sie sich durchzogen, legt man sie in Kreise dicht neben einander auf den Teig und backt ihn bei einem Grad Hitze. Unterdeß kocht man den ausgelaufenen Saft etwas ein und gibt ihn erst dann über die Zwetschen, wenn die Torte aufgetragen werden soll.

### 88. Torte von getrockneten Zwetschen.

Ein Pfund Catharinenpflaumen, oder gute Zwetschen, werden gut abgerührt und in etwas Wasser so lange langsam gekocht, bis sich die Steine herausdrücken lassen, dann werden sie mit der Brühe,  $\frac{1}{2}$  Flasche weißem Wein, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone in einem irdenen Töpfchen fest zugedeckt, ganz langsam weich gekocht. Eine viertel Stunde vorher gibt man  $\frac{1}{4}$  Pfund gut gewaschener Korinthen hinzu und läßt es kurz einkochen. Völlig kalt geworden, streiche man dies auf einen ausgerollten Blätterteig, macht wie bei der französischen Torte ein Gitter darüber und backt ihn bei starker Hitze.

## 89. Apfel- oder Zwetschenkuchen von Hefenteig.

Man gibt 1 Pfund Mehl in eine Schale, legt in die Mitte 12 Loth Butter, 1 Löffel Zucker, rührt dies mit einer Tasse lauwärmer Milch, worin man 2 Loth trockene, oder 2 Eßlöffel dicker Hefe zerrührt hat, und 2 Eiern zum lockeren Teig, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf eine bestrichene eiserne Platte; dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimmt darüber, läßt Obst, in Scheiben geschnittene Äpfel, oder ausgesteinte frische Zwetschen in einem Topf mit etwas Butter warm werden, legt sie darauf dicht aneinander (die Zwetschen offen, die inwendige Seite nach oben), kleine Stückchen Butter, Zucker und Zimmt darüber und läßt den Kuchen an einem warmen Ort so lange stehen, bis er gut aufgegangen ist, und backt ihn schnell gahr.

Nach Belieben kann man einen Sahneguß No. 10 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gahr ist, und ihn dann vollends gahr backen.

Das Erwärmen des Obstes macht den Kuchen bedeutend besser.

## 90. Waldbeer- oder Heidelbeerkuchen.

Der Teig wird wie im Vorhergehenden gemacht, die Heidelbeeren stellt man auf einer Schüssel vorher in den Ofen, daß sie etwas erwärmt werden, legt sie dick auf den Teig, streut reichlich Farin (Puderzucker) und Zimmt darüber, läßt den Teig aufgehen und backt ihn bei starker Hitze.

Anmerk. Weil die Heidelbeeren viel Saft haben, so streue man gestrohenen Zwieback über den Teig, ehe die Beeren darauf gelegt werden.

## 91. Westphälischer Kaffee- oder Butterkuchen No. 1.

Drei Pfund feines Mehl, 2 Pfund Butter, 7 Loth Zucker,  $\frac{1}{2}$  Maß lauwärmer Milch (gleich 4 gewöhnlichen Tassen) 9 Loth Hefen, 3 Eier, 3 Dotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Korinthen oder ausgesteinte Rosinen, 4 Loth Succade, die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, den Eiern

und den dritten Theil der Hefe an und läßt es an einem warmen, zugfreien Ort gut aufgehen; dann arbeitet man das übrige Mehl, den Zucker, die Hälfte der Butter, Gewürz und die zurückgelassene Hefe gehörig durch, drückt den Teig mit der flachen Hand, die man zuweilen in Mehl tunkt, auf eine große Bäckerplatte gleichmäßig auseinander, läßt ihn zum zweiten Male gut aufgehen, gibt dann die zurückgelassene Butter geschmolzen darüber, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund grob gestoßener Mandeln, worunter 2 Loth bittere sind,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und Zimmet und backt diesen Kuchen bei starker ein Grad Hitze etwa 15 bis 20 Minuten hoch gelb, er muß aber inwendig weich bleiben.

Alle Kuchen von Hefenteig müssen an demselben Tage gebacken werden, wo man sie gebrauchen will.

### 92. Desgleichen No. 2.

Drei Pfund Mehl, 1 Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmen Milch, 3 Eier, 3 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 6 Loth Hefe, nach Belieben Zitronenschale. Wie No. 1 angerührt, auf der Platte die Hälfte der Butter übergestrichen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 4 Loth Mandeln und Zimmet übergestreut.

Anmerk. In Ermangelung der Eier kann man solche beim Anrühren dieser Art Kuchen weglassen, ohne daß sie dadurch verdorben werden.

### 93. Desgleichen No. 3.

Drei Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 6 Eier, 6 Loth Hefe,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, 1 Pfund Rosinen. Die Hälfte der Butter bleibt zurück, das übrige macht man zum Teig, läßt ihn aufgehen, rollt ihn auf einer Platte aus und nachdem er wieder gegangen ist, gibt man die geschmolzene Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und Zimmet darüber und backt ihn schnell gahr.

### 94. Butterkuchen von feinem Weißbrodteig.

Will man mit einem Butterkuchen gerne schnell fertig sein, so kann man vom Bäcker für 6 Sgr. guten Weißbrodteig nehmen, dann 12 Loth Butter, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen und 3 Eßlöffel voll Zucker durcharbeiten, 12 Loth geschmolzener

Butter überstreichen, den Kuchen gehörig mit Zucker und Zimmt bestreuen, aufgehen und backen lassen.

### 95. Schlesiſcher Brünckelkuchen.

Wenn ein guter Butterkuchen-Teig von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl ohne Koſtzen auf der Platte aufgegangen iſt, beſtreicht man ihn dünn mit Butter und beſtreut ihn mit folgendem Gemengſel: 4 Loth gröblich geſtoſener Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund geſchmolzener Butter,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, wird mit der Hand loſe durchgemengt, daß es kleine Krümeln werden, ſolche dick über den Kuchen geſtreut, mit einer Feder noch etwas geſchmolzene Butter darauf geſprengt und ſchnell gebacken.

### 96. Ein ſehr guter Schleiſiſcher Käſekuchen.

Man macht denſelben Teig wie zum Brünckelkuchen No. 95, rollt ihn auf einer großen Bäckerplatte dünn aus und läßt ihn aufgehen. Dann rührt man einen tiefen Teller voll Dicke- oder Käſemilch mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn, gibt hinzu eine Taffe geſchmolzener Butter, Zucker und Zimmt nach Geſchmack, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gewaſchener Korinthen, ſtreicht dieß über den Teig und backt ihn wie Butterkuchen.

Anmerk. Dieſer Kuchen iſt von angenehmem Geſchmack; wenn er nicht zu lange im Ofen iſt (weil er ganz weich bleiben muß) und friſch geſeſſen wird.

### 97. Schleiſiſcher Stollen.

Man macht von  $3\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmer Milch, 8 Eidottern, 4 Loth Heſen und etwas Salz einen Teig, den man im Warmen aufgehen läßt, arbeitet dann  $\frac{1}{2}$  Maß abgeklärter Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgeſteinter Koſtzen, 12 Loth Zucker, 8 Loth geſtoſener Mandeln, noch 4 Loth Heſen und abgeriebene Zitronenſchale durch den Teig. ſchlägt ihn, biß er Maſen wirft und läßt ihn nochmals aufgehen. Dann formt man ihn zu einem langen Brod, macht mit dem Meſſer auf der Oberfläche der Länge nach 2 zackige Streifen, ſtreicht reichlich geſchmolzene Butter darüber, backt es bei 1 Grad Hitze  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  Stunde, oder ſchickt es zum Bäcker in den Ofen.

## 98. Raumburger Stollen.

Ein starkes halbes Maß Milch, 1 Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Hefen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Korinthen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Muskatblüthe und so viel Mehl, daß es ein Teig wird, der nicht an den Fingern klebt. Mehl und Butter müssen an einem warmen Ort gestanden haben, Korinthen und Rosinen, nachdem sie gut gewaschen, im Ofen erwärmt worden sein.

Zuerst gießt man die warme Milch in die Mitte des Mehls, dann die Hefe mit etwas Brantwein angerührt dazu und mit der Butter und dem übrigen durchgearbeitet, Rosinen und Korinthen kommen zuletzt dazu. Ist der Teig nun gemacht, setzt man ihn zum Aufgehen an einem warmen zugfreien Ort, formt ihn dann zu einem langen Brod, macht darin Einschnitte, bestreicht es mit geschmolzener Butter, streut 6 Loth süßer, 2 Loth bitterer Mandeln darüber. Wenn es aus dem Ofen kommt, wird es wieder mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut.

## 99. Roll- oder Schneckenkuchen.

Zwei und ein halbes Pfund feines Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurückgelassen, 5 Loth trockene, oder 5 Eßlöffel voll gut gewässerter dicker Hefe,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Farinzucker oder Melis, 1 Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen, 1 große Tasse lauwarmer Milch. Die Eier werden geklopft, die Milch wird mit der Hefe zu den Eiern geschüttet, die Hälfte des Mehls dazu gerührt. Dieses läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen, rührt nachher so viel Mehl in den Teig, daß man ihn rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht das übrige Mehl zum Unterstreuen und rollt ihn dünn aus. Dann streut man Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimmt und nach Belieben geschnittene Mandeln darüber, schneidet mit einem Backrädchen zwei und einen halben Finger breite Streifen daraus, rollt sie in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zuggerichtete Tortenpfanne, doch nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen, und backt sie bei einem Grad Hitze  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde.

## 100. Elberfelder Kringel.

Zwei Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 5 Eier,  $\frac{1}{8}$  Maß Milch (gleich einer Tasse voll),  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen, oder 2 Tassen Gelee.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und den Hefen an, läßt es aufgehen und nimmt dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, so wie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, der übrige Zucker, Zimmt und Korinthen übergestreut oder mit Gelee bestrichen, vorsichtig ausgerollt und zu einem offenen Kranz geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

Anmerk. Wird der Kringel mit Gelee gefüllt, braucht kein Zucker auf den Teig gestreut zu werden.

## 101. Dicker Kuchen.

Zwei Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 8—9 Eier,  $\frac{1}{2}$  Maß Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen, 3 Loth Hefe. Erst wird die Butter zu Sahne gerieben, Zimmt oder Muskatblüthe hinzugegeben und mit dem Zucker und den Eiern gut gerührt, dann abwechselnd das Mehl mit der lauwarmen Milch und den Hefen durchgemengt, zuletzt die Rosinen. Nachdem er in der Form gut aufgegangen, läßt man ihn bei starker Hitze  $\frac{1}{2}$  Stunde backen. Ist der Kuchen gahr, bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit Zucker und setzt ihn noch einige Minuten in den Ofen.

## 102. Feiner Rodou- oder Schneckenkuchen. No. 1.

Drei viertel Pfund Butter, 20 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund gröblich gestoßener Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Pfund warmgestandenes Mehl,  $\frac{1}{8}$  Maß lauwarmen Milch, 3 Loth Hefe, die abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach werden 20 Eidotter, Mandeln, Zucker, Zitronenschale hinzugerührt, so wie nachher abwechselnd das Mehl mit der Milch, in der man die Hefe hat zergehen

lassen, und zuletzt der steife Schaum dieser Eier durchgemischt. Dies läßt man in einer gut zugerichteten Rodonkuchenform an einem warmen Orte, wo kein Zug dazu kommen kann, aufgehen und gibt ihm eine Hitze zwischen 1 und 2 Grad. In  $\frac{3}{4}$  Stunden ist der Kuchen gewöhnlich gahr.

### 103. Auf andere Art. Nro. 2.

Ein Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 18 ganze Eier, Zitronenschale oder Zimmt, 2 Pfund feines Mehl, reichlich  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, 4 Loth Hefen, nach Belieben  $\frac{3}{4}$  Pfund gewaschener und ausgesteinter Rosinen, wie oben angerührt, doch wird das Weiße der Eier nicht zu Schaum geschlagen.

Anmer. Man kann im Rodonkuchen nach Belieben den Zucker weg lassen, weil Manche den Zucker darin nicht angenehm finden.

### 104. Auf andere Art. Nro. 3.

Ein halbes Pfund Butter, 8 Loth Zucker, Zitronenschale oder Muskatblüthe, 9 ganze Eier,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{3}{8}$  Maß (gleich 3 Tassen) lauwarmer Milch, 3 Loth Hefen, auch nach Belieben  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgesteinter Rosinen: der Teig wird gut geschlagen.

### 105. Theefuchen.

Zu 12 Loth zu Sahne geriebener Butter gibt man 2 Eier, eine Tasse dicker Sahne, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Blüthe, 2 Loth zerrührter Hefe und 1 Pfund Mehl, macht einen Teig daraus, den man stark schlägt, einen Finger dick ausrollt oder auf einer Platte auseinanderdrückt, gut aufgehen läßt, mit 4 Loth geschmolzener Butter bestreicht, reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut, und bei starker Hitze 15 bis 20 Minuten backt.

### 106. Korinthen = Platz.

Zwei und  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  — 1 Pfund Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmer Milch, 3 Loth Hefen, eine Obertasse voll Zucker, 2 Eier, Muskatblüthe oder Zimmt.

Milch, Eier und Hefe rührt man mit der Hälfte des Mehles an, läßt es aufgehen und macht es mit dem Uebrigen zum Teig, den man in eine flache Tortenpfanne legt, gut aufgehen läßt, mit verdünntem Ei bestreicht und bei einem Grad Hitze  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde backt.

### 107. Ein feiner Buffert.

Ein und ein halbes Pfund Mehl gibt man in ein Geschirr, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt hinein: eine Tasse geschmolzener Butter, eine Tasse Zucker, Muskatblüthe oder Zimmet und 5 ganze Eier, die man zerschlagen und mit  $\frac{3}{8}$  Maß (gleich 3 Tassen voll) lauwarmer Milch und 2 Loth Hefen angerührt hat, und macht daraus einen Teig, rührt  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen durch, schlägt den Teig stark, läßt ihn in einer Pfanne gut aufgehen und backt ihn im Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunde.

Anmerk. Man kann ihn auch in der Kuchenpfanne bei schwachem Feuer auf dem Ofen backen, man muß ihn dann bis zum Umwenden zudecken, es darf aber während des Backens kein Zug daran kommen.

### 108. Ein gewöhnlicher Buffert.

Ein und ein halbes Pfund gutes Mehl wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmer Milch, 3 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Tasse geschmolzener Butter, etwas Salz und 2 Loth mit etwas Milch zerrührter Hefen angerührt und mit dem flachen Löffel stark geschlagen. Dann läßt man den Teig an einem warmen Ort zugedeckt, wohl 1 Stunde aufgehen und backt bei nicht zu raschem Feuer in einer Kuchenpfanne mit Butter von dieser Masse, je nachdem die Pfanne groß ist, 1 oder 2 Buffert, die man nur einmal umwendet.

Anmerk. Hat man ganz feines Mehl, so kann man eine Tasse Milch mehr nehmen.

### 109. Wickelkuchen.

Man gibt  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines, warm gestandenes Mehl in eine Schale, legt in die Mitte  $\frac{3}{4}$  Pfund erwärmter Butter,

4 Loth Zucker, rührt 3 Eier mit 3 Loth Hefen und  $\frac{1}{3}$  Maß (eine Tasse voll) lauwarmer Milch an, schüttet dies in das Mehl und macht davon einen Teig, den man aufgehen läßt. Dann rollt man einen langen, stark  $\frac{1}{4}$  Elle breiten Streifen daraus, bestreut ihn mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschener, im Ofen erwärmter Korinthen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 2 Loth geschnittener Bomeranzenschalen und  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form, und so immer rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist, jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde bei guter Hitze.

### 110. Bremer Klößen.

Drei Pfund gewärmtes Mehl gibt man in eine Schale, in die Mitte ein Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Gewürz nach Belieben, beinahe  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmer Milch, worin 6 Loth Hefen zerrührt sind, macht hieraus einen lockern Teig, den man gut verarbeitet, aufgehen läßt. Dann mengt man ein Pfund Rosinen, die gewaschen und im Ofen angetrocknet sein müssen, damit sie nicht naß und kalt sind, durch den Teig, rollt ihn 2 Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drückt ihn mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker werde, füllt, wenn man will, diese Stelle mit Korinthen, Succade, geschnittenen Mandeln und schlägt dann die beiden Seiten auseinander, daß keine vorsteht, bringt den Klößen in Form eines halben Mondes auf eine Platte, die zusammengelegte Seite nach außen, worin man 3 Finger breit von einander Einschnitte macht, läßt ihn gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn 1 Stunde.

### 111. Topfkuchen.

Zu jedem Pfund Mehl  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, ein Ei, 2 Loth Hefen,  $\frac{1}{4}$  Maß lauwarmer Milch, Gewürz nach Belieben,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen, ein Eßlöffel Zucker. Dies zum Teig gemacht, gut geschlagen, in einen mit Butter bestrichenen Topf oder eine Pfanne gethan, zugedeckt, und wenn er aufgegangen, lang-

sam gebacken. Ist der Kuchen oben ganz trocken, so wird er umgewandt und vollends gahr gebacken.

Anmerk. Man kann diese Portion bis zu 3 Pfund vergrößern. Hat man kein feines Mehl, muß man zu 3 Pfund Mehl nur ein halbes Maß Milch nehmen.

## 112. Sächsischer Speckkuchen.

Drei viertel Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzener Butter, stark  $\frac{1}{2}$  Tasse lauwarmer Milch, 2 Loth Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Loth Hefen, 2 Eidotter, eine Messerspiße Salz werden zu lockerem Teige gemacht. Wenn er aufgegangen ist, zum Kuchen in eine flache Pfanne gedrückt, einen Rand herum geformt, und wenn er zum zweiten Male aufgegangen ist, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund in kleine Würfel geschnittenen Speck, Kümmel und etwas Zucker bestreut.

## II. Kleines Bäckwerk.

### 113. Marschalls-Törtchen.

Man rollt Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Theelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu 4 zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 12 Loth fein geschnittener Mandeln. Diese Törtchen werden bei einem Grad Hitze gelb gebacken und frisch gebraucht.

### 114. Fruchttörtchen von Blätterteig oder mürbem Teig.

Blätterteig wird ganz dünn ausgerollt, mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte derselben werden kleinere Boden gemacht, die Ersten rund herum, nur nicht die Seiten mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt. Dann belegt man sie mit allen beliebigen Früchten, auch Trauben und unreifen Stachelbeeren, Letztere aber müssen vorher eben abgekocht sein, gibt nach der Art der Früchte den nöthigen Zucker und Zimmt darüber, und backt sie schnell. Nimmt man sehr saftige Früchte, als Johannisbeeren oder Him-

beeren, streut man etwas Zwieback auf den Boden. Sollen eingemachte Früchte oder Gelee darauf gelegt werden, backt man die Törtchen vorher allein.

### 115. Gefüllte Frucht-Törtchen.

Ein mürber Teig wird dünn ausgerollt und kleine Formen damit ausgelegt. Vorher aber hat man Quitten mit der Schale weich gekocht, eben so viel saure Äpfel gebraten. Von Beiden nimmt man das Inwendige ohne Kerngehäuse und Schale, rührt Zucker, Zitronensaft und Schale durch, und füllt hiervon die Formen. Zugleich hat man Eiweiß zu Schaum schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas mit Zucker gestoßene Vanille durch, streicht dies über die Törtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

### 116. Couverts mit Confitüren gefüllt.

Hierzu wird ein Blätter- oder mürber Teig ganz dünn ausgerollt, in viereckige,  $\frac{1}{4}$  Elle große Stücke geschnitten, inwendig in viereckiger Form ganz dünn mit Confitüren bestrichen, alle 4 Spitzen in der Mitte zusammengelegt, ein wenig angebrückt und mit Eigelb, welches mit Zucker vermischt ist, bestrichen, doch darf nichts dahin kommen, wo der Teig abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Man backt sie bei einem Grad Hitze und legt eine eingemachte Hagebutte oder Kirsche als Siegel oben darauf.

### 117. Couverts mit Mandeln gefüllt.

Nachdem die Couverts, wie im Vorhergehenden angegeben, ausgerollt und geschnitten sind, bestreicht man sie einen halben Finger dick mit folgender Masse:  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßener Mandeln, worunter einige bittere sind, 4 Eidotter, Schale und Saft einer halben Zitrone und 12 Loth Zucker, dies wird eine Weile gerührt, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt, und übrigens wie in voriger Nummer verfahren.

### 118. Schweizer Kröpfli.

Ein halbes Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 3 Loth Zucker,

3 Eßlöffel Wasser zum Teig ausgerollt, mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

### 119. Apfel in Blätterteig.

Mürbe Äpfel werden geschält, ausgebohrt, einige Stunden vorher mit Arrac begossen, mit Zucker und Zimmt bestreut. Abfall von Blätterteig wird mit noch etwas Mehl dünn ausgerollt, in Stücke geschnitten, die Äpfel mit eingemachten Johannisbeeren, wozu man ein Paar gestoßene Macronen mischen kann, gefüllt, oder mit geschnittenen Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Zitronenschale gefüllt, auf den Teig gesetzt, derselbe nach allen Seiten zugeschlagen, der obere Theil in Zucker, Ei und Mandeln gedrückt und bei starker Hitze gebacken.

### 120. Gefüllte Kuchen.

Abfall von Blätterteig dünn ausgerollt, Zwetschen oder gutes, steifes Apfelmus theelöffelweise darauf gelegt, mit ausgerolltem Teig bedeckt und mit einem Glase ausgestochen. Man bestreicht diese Kuchen mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker, und backt sie bei starker Hitze

### 121. Blätterteig = Kolatschen.

Abfall von Blätterteig sticht man mit einem kleinen Weinglase aus, bestreicht die Plättchen mit Ei, drückt sie in grob gestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimmt vermischt sind, und backt sie bei starker Hitze gelb.

### 122. Mandel = Kolatschen.

Zehn Loth Butter werden mit einem Ei und 2 Dotter gerührt, 10 Loth Zucker und ein Loth gestoßener bitterer Mandeln, so wie nachdem  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl durchgemischt. Kleine Klöße davon auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit einigen geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, bei 2 Grad Hitze gebacken.

## 123. Französische Kolatschen.

Ein viertel Pfund Butter, 2 Eier, 2 Dotter und 4 Loth Zucker gut gerührt, eine halbe Obertasse Franzbranntwein oder Rum und 12 Loth Mehl hineingerührt. Hiervon mit dem Löffel kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit gestoßenem Sandis bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

## 124. Hefen = Kolatschen.

Ein viertel Pfund abgeklärter Butter mit 5 Eidottern, zwei Loth Zucker, Zitronenschale, einer Tasse guter Sahne, 1 1/2 Loth Hefen und 24 Loth Mehl gut gerührt. Von dieser Masse auf eine bestrichene Platte Klöße gesetzt, die aufgehen müssen, dann auf jeden eine eingemachte Kirsche, Hagebutte oder Rosine gelegt, mit halb steif geschlagenem Eiweiß über und über bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und bei starker Hitze 10 Minuten gebacken.

## 125. Mailänder Schnitten.

Ein viertel Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 1/2 Pfund Mehl und ein Ei, wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in solche <math>\langle \rangle</math> Stücke geschnitten und schnell gebacken.

## 126. Schweizer Chocoladen = Brod.

Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern 12 Loth Zucker, 4 1/2 Loth gestoßener Mandeln und 3 Loth geriebener Chocolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale längliche Stückchen und backt sie bei schwacher Hitze.

## 127. Quittenwürstchen.

Quitten werden mit Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und so viel Zucker als Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit gehackten Mandeln, Zitronat, Orangenschale, Zimmt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgetheilt.

## 128. Speculaci oder Theeletterchen an den Weihnachtsbaum. Nro. 1.

Ein Pfund Zucker, 4 Eier, Zimmt und Zitronenschale unter einander gemischt, 12 Loth ausgewaschener Butter und 1 Pfund Mehl durchgearbeitet, den Teig über Nacht oder wenigstens einige Stunden an einen kalten Ort gelegt, daß er hart werde; dann ausgerollt, schnell in Formen gedrückt, den Teig mit dem Messer rings herum abgesehritten, die Figuren auf einer Platte langsam gelb gebacken.

Anmerk. In Ermangelung der Formen kann man von feinem Pappendeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer rund herum den Teig abschneiden.

## 129. Desgleichen Nro. 2.

Drei viertel Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 12 Loth Zucker, ein Ei, ein Eßlöffel dicker Sahne,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmt, wie Nro. 1 gebacken.

## 130. Desgleichen Nro. 3.

Ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Farinzucker, 4 Loth Butter, 3 Eier, ein Loth gereinigter Pottasche mit etwas Milch aufgelöst, wie Nro. 1 gebacken.

## 131. Feine Anispläge.

Zwölf Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, 12 Eidotter zerrührt und langsam in den Schaum gegeben, während man immer schlägt, so auch  $\frac{3}{4}$  Pfund durchgeseibten Zucker, der mit einer Hand voll ausgesuchten Anissamen vermischt ist, und zuletzt  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl. Dies löffelweise auf einer bestrichenen Platte bei 2 Grad Hitze gebacken. Sie halten sich lange. Die Hälfte dieser Portion gibt schon recht viel.

## 132. Anispläge auf andere Art.

Vier ganze Eier werden mit ausgesuchtem Anissamen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund,

halb Spelz, halb Kartoffelmehl, gut durchgerührt und gleich den Vorigen gebacken.

Auch kann man die Masse auf eine mit Wachs abgeriebene Platte streichen und, wenn sie aus dem Ofen kommt, in schräge Vierecke schneiden.

### 133. Vorzüglich gute Zuckerplätzchen.

Man rührt 8 Eidotter mit 8 Loth Zucker, etwas Zitronenschale und Zimmt  $\frac{1}{4}$  Stunde, rührt dann 8 Loth Mehl durch, gibt es theelöffelweise auf eine Platte und läßt es bei schwacher Hitze gelb backen.

### 134. Auf andere Art.

Acht Eidotter mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und abgeriebener Zitronenschale oder Blüthe  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl dazu und der steife Schaum dieser Eier mit der Masse vermischt; diese theelöffelweise auf eine Platte gesetzt, mit feinem Zucker überstäubt, bei einem Grad Hitze gebacken.

### 135. Frankfurter Plätze.

Fünf ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, eine halbe Muskatnuß, etwas Cardemum gut gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter gemischt, wie die Vorigen auf eine Platte gesetzt, ein Stückchen Succade oder Pomeranzenschale darauf gelegt.

### 136. Mandelplätze.

Man reibt 4 Loth Butter weich, rührt darin  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, nach und nach 4 ganze Eier, 4 Loth mit Rosenwasser geößener Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Ist dies  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, mischt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl unter die Masse und backt sie theelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

### 137. Zimmtsterne.

Ein Pfund Zucker, 2 Loth Zimmt, fein geschnittene Zitronenschale wird mit dem Schnee von 6 Eiweiß  $\frac{1}{4}$  Stunde

stark gerührt, dann nimmt man etwas davon heraus, gibt ein Pfund Mandeln zur Masse, die mit einem Tuche abgerieben und mit der Schale und etwas Eiweiß gestoßen worden sind. Dann wird der Teig ausgerollt, Sterne oder beliebige Figuren davon ausgestochen, mit dem Zurückbehaltenen bestrichen und auf einem mit Wachs abgeriebenen Blech langsam gebacken.

### 138. Mandelspäne auf Oblaten.

Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen, gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, in Streifen geschnitten; 12 Loth Zucker mit 2 Eiweiß, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zimmt, 2 gestoßenen Nelken und einem Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser zu einer dicken Masse gerührt, mit den Mandeln vermischt, dies einen Messerrücken dick auf Oblaten gestrichen, solche in Finger lange, 2 Finger breite Stücke geschnitten, bei schwacher (3 Grad) Hitze gebacken.

### 139. Mandelschnitten.

Ein halbes Pfund ausgewaschener zu Sahne gerührter Butter, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund durchgeseibter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßener Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl wird zum Teig gemacht; jedoch behält man ungefähr die Hälfte Mandeln und Zucker zum Ueberstreuen zurück. Dann rollt man den Teig  $\frac{1}{2}$  Finger dick aus, schneidet längliche, viereckige Schnitten daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

### 140. Louissens Blitzkuchen.

Acht Loth Butter werden langsam geschmolzen, abgeklärt, zu Sahne gerieben, nach und nach 4 ganze Eier hinzugerührt, sowie 18 Loth Zucker, von dem man jedoch einen Theil zum Ueberstreuen zurückläßt, die abgeriebene Schale einer Zitrone und zuletzt 18 Loth feines Mehl. Dies einen Messerrücken dick auf eine Platte gestrichen, dann mit  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittenen Mandeln, die mit dem zurückgelassenen Zucker und Zimmt vermischt sind, bestreut, schnell gelb gebacken und auf der Platte in schräge Vierecke geschnitten.

## 141. Eine andere Art Blitzkuchen.

Vier Eier, 4 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer feines Mehl. Eier und  $\frac{2}{3}$  des Zuckers werden mit Zitronenschale oder Zimmt und etwa 3 Nelken  $\frac{1}{4}$  Stunde schäumig gerührt, das Mehl darunter gemischt, auf eine bestrichene Platte einen Messerrücken dick auseinander gestrichen, mit geschnittenen Mandeln, Zimmt und dem übrigen Zucker bestreut, bei schwacher Hitze gebacken, gleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in längliche Vierecke geschnitten und solche um ein Kollholz gebogen.

## 142. Wiener Zollen.

Drei ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund feiner Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Cardemum, reichlich so viel Nelken, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 3 Stück recht fein gehackter, eingemachter Nüsse. Dies Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde recht stark gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl löffelweise hinzugerührt, und jedes Mal einen Theelöffel voll Masse in fein gestoßenem Zucker umgedreht, längliche Stückchen daraus geformt und solche auf einer bestrichenen Platte bei schwacher Hitze gelb gebacken.

## 143. Kleines Bäckwerk in Form eines S.

Von einem Pfund Mehl, 20 Loth Butter, 20 Loth Zucker, 2 ganzen Eiern, etwas Zitronenschale und Cardemum macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in obiger Form auf einer Platte dunkelgelb backen läßt.

## 144. Italienische Kuchen.

Ein halbes Pfund zu Sahne geriebener Butter, 3 Eier und 3 Dotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgeseibten Zucker und ein Löffel Drangenblüthenwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, ein Pfund durchgeseibtes Mehl hinzugegeben und hiervon kleine Kuchen auf einer Platte gebacken.

## 145. Hirschhörner.

Ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Lasse Sahne, eben so viel geschmolzene Butter, 4 Eier. Hiervon wird ein Teig gemacht, ausgerollt, länglich runde Striemen daraus gerädert, umgebogen, die Enden mit dem Tortenrädchen getheilt, gebacken.

## 146. Bassumer Kuchen.

Ein Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund geschmolzener Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 2 Eier, Gewürz nach Belieben. Wenn dies gut durchgerührt ist, macht man Bällchen davon, drückt sie auf eine Platte, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und Zimmet und backt sie gelb.

Diese Portion gibt 50 Stück.

## 147. Zitronen = Brod.

Zwei ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 12 Loth Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl zum Teig gemacht, ausgerollt, Streifen wie  $\frac{1}{2}$  Kartenblatt daraus geschnitten, mit Butter bestrichen, mit Mandeln, Zucker und Zimmet bestreut, dann gelb gebacken.

## 148. Gebrannte Mandeln.

Ein Pfund in Stücke getheilte Zucker tunkt man in Wasser und kocht ihn in einem messingnen Kasseröllchen bis zu folgender Probe: man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläset dagegen; wenn der Zucker in Blasen von derselben fliegt, so ist er gut und es werden dann ein Pfund abgeputzter, nicht abgeschälter Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem eisernen Spaten rührt, bis die Mandeln den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt sie fortwährend, bis sie trocken geworden sind, wo man den Topf wieder zu Feuer setzt, die Mandeln rührt, bis sie glänzen. Nun schlüttet man sie auf eine flache Schüssel und pflückt sie von einander. Man kann, so lange sie noch heiß sind, nach Belieben  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet durchrühren.

## 149. Muskatiner Mandeln.

Drei viertel Pfund Mandeln mit der Schale werden rein abgypst und mit einigen Eiweiß fein gestoßen, dazu gibt man noch von so viel Eiern das Eiweiß, daß im Ganzen 8 herauskommen, und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Dies wird auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis es nicht mehr an der Hand klebt, dann läßt man es abkühlen, rührt  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, ein Quentchen Melken und die abgeriebene Schale einer Citrone durch, formt kleine Mandeln daraus und backt sie bei schwacher Hitze.

## 150. Pfeffermünz.

Ein viertel Pfund Zucker lasse man kochen wie zu gebrannten Mandeln, rühre einige Tropfen Pfeffermünzöl durch und lasse dies tropfenweise auf eine Platte fallen, indem man von einer steifen Papiertute die Spitze schneidet und den Zucker durchtröpfeln läßt.

## 151. Baisées oder spanischer Wind.

Acht Eiweiß werden zu einem ganz steifen Schnee geschlagen, ein Pfund feiner Zucker mit etwas Vanille langsam hinein gestreut, während man immer schlägt; dies mit einem Theelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, Zucker darüber gestreut und langsam bei 3 Grad Hitze gebacken.

Oder man kocht den Zucker wie in No. 148, bis er Blasen wirft, und rührt ihn abgekühlt nebst etwas mit Zucker fein gestoßener Vanille zu dem steifen Eiweiß. Sollte es nicht ganz dick werden, so gibt man noch gestoßenen Zucker dazu. Auf diese Weise werden die Baisées fest und nicht bröckelich.

## 152. Gefüllte Baisées.

Obige Baisées-Masse wird mit zwei Eßlöffeln wie Eier geformt, mit Zucker bestreut, wodurch sie Glanz erhalten, und auf eine mit Wachs oder Butter abgeriebene Platte im Ofen langsam mehr getrocknet, als gebacken. Wenn sie ganz trocken sind, sie dürfen aber nur einen gelblichen Schein bekommen, nimmt man sie von der Platte und das Inwendige mit einem

Löffel heraus, schlägt dicke, süße Sahne mit Zucker und Vanille zu ganz festem Schaum, füllt damit in dem Augenblick, wo sie aufgetragen werden sollen, die Hälfte der Waifens und legt die übrigen darauf.

### 153. Süße Macronen.

Ein Pfund mit Eiweiß fein gestoßener Mandeln werden mit ein und  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 4 zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß gut unter einander gerührt, mit einem Löffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Macronen auf Oblaten backen, welches am bequemsten ist. Hat man indeß Beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreicht man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der untern Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie los werden.

### 154. Bittere Macronen.

Werden eben so gemacht, nur nimmt man  $\frac{2}{3}$  süße und  $\frac{1}{3}$  bittere Mandeln und zu einem Pfund derselben  $1\frac{3}{4}$  Pfund Zucker.

### 155. Gewürz = Macronen.

Ein Pfund mit Eiweiß gestoßener Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, eine abgeriebene Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, etwas Nelken, Blüthe oder Muskatnuß mit so viel Eiweiß, daß die Masse hält, vermischt, welches auf folgende Weise geschieht: man stößt die Masse mit einem hölzernen Löffel eine gute Weile hin und her, ohne sie zu rühren. Die Macronen werden gleich den vorhergehenden gebacken.

### 156. Pomeranzen = Nüsse.

Man rührt 3 ganze Eier mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde, gibt 3 Loth Pomeranzenschale, 3 Loth Zitronat, Beides in kleine Würfel geschnitten und  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl dazu, rührt es, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen

davon, setzt sie auf eine gestrichene Platte und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

### 157. Mandel = Nüsse.

Vier Loth Butter werden zu Sahne gerieben, dazu gegeben: 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßener Mandeln, Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, gut gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon aufgerollt und langsam gelb gebacken.

### 158. Gewürz = Nüsse.

Vier Loth Butter, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker gerührt, bis derselbe weiß ist, 4 Loth gröblich gestoßener Mandeln,  $\frac{1}{8}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{8}$  Loth Muskatnuß, 2 Loth Succade, 2 Loth candider Orangenschale und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl dazugerührt, Bällchen davon, wie oben angegeben, gebacken.

### 159. Pfeffer = Nüsse.

Ein Pfund Zucker wird mit 10 Eidottern  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, 3 kleine geriebene Muskatnüsse, Zimmet nach Belieben und ein Pfund Mehl dazu gerührt. Wie in No. 156 gebacken.

### 160. Weiße Pfeffer = Nüsse.

Vier Eier, ein Pfund Zucker, 2 Loth fein geschnittener Zitronat, Zitronenschale, 2 Messerspitzen voll weißer Pfeffer, ein Pfund Mehl wird wie oben zum Teig gemacht, einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen runden Förmchen ausgestochen und gebacken.

Anmerk. Wenn man  $\frac{1}{2}$  Loth gereinigter in etwas Milch aufgelöster Potasche mit dem Teig vermischt, werden diese Pfeffernüsse größer und besser.

### 161. Gute braune Pfeffer = Nüsse.

Zwei und ein halbes Pfund Mehl,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Syrup,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, Beides

zusammen geschmolzen, 2 Eier, 2 ½ Loth gereinigter in etwas Milch oder Wasser aufgelöster Pottasche, ¼ Loth Nelken, 1 Quentchen Cardemum. Nachdem der Syrup wohl geschäumt und abgekühlt ist, wird solcher zu dem Uebrigen geschüttet und gut durchgearbeitet. Die Masse wird besser, wenn sie 8 Tage an einem warmen Ort steht. Dann werden kleine Bällchen davon aufgerollt, solche auf einer mit Butter bestrichenen Platte bei guter Hitze etwa ¼ Stunde aufmerksam gebacken. Bricht man eine Nuß durch, und sie ist inwendig locker und trocken, so sind sie gahr. Sie haben einen angenehmen Geschmack und halten sich wohl ein Jahr lang.

### 162. Braune Lebkuchen.

Zwei Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund fein geschnittener Mandeln, ¼ Pfund ausgewaschener Butter, 1 Pfund brauner Syrup, ¼ Loth Zimmt, ¼ Loth Nelken, ⅛ Loth Cardemum, 2 Loth in kleine Würfel geschnittener Succade, 2 Loth verzuckerter Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Loth gereinigter in einem Weinglas voll Rosenwasser, Bier oder Milch aufgelöster Pottasche.

Den Syrup läßt man auf dem Feuer dünn werden, thut dann  $\frac{2}{3}$  des Zuckers, Butter, Mandeln und Gewürze hinein, setzt den Topf vom Feuer, rührt das Mehl allgemach dazu und wenn es abgekühlt ist, auch die Pottasche. Die Masse wird besser, wenn sie 8 Tage an einem warmen Ort steht. Man knetet sie dann mit dem zurückgelassenen Zucker durch und macht sie  $\frac{1}{2}$  Finger dick auf eine mit weißem Wachs bestrichene und wieder abgewischte (in Ermangelung mit Butter bestrichene) Platte, und setzt sie bei etwas mehr als 2 Grad Hitze in den Ofen. Die Kuchen sind, sobald sie inwendig trocken sind, gahr, und werden dann sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in Form eines Kartenblatts geschnitten. Will man sie glaciren, so schlägt man Eiweiß etwas schäumig, rührt Zucker damit zu einer flüssigen Masse, bestreicht damit die Kuchen ganz dünn und läßt es eber trocknen. Auch kann man auf der Platte, ehe sie in den Ofen kommt, in dieser Form [ ] halbe Mandeln auf den Teig drücken.

## 163. Loulsens braune Lebkuchen.

Zwei Pfund guter Syrup,  $\frac{1}{4}$  Pfund ausgewaschener Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund grob gestoßener Mandeln, die Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{4}$  Loth Cardemum,  $2\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl, 2 Loth gereinigter, in etwas Bier aufgelöster Pottasche. Nach 8 Tagen wird vor dem Ausrollen, welches im Kalten geschehen muß, weil der Teig sonst zu weich wird,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker schnell durch die Masse gearbeitet; beim Einrühren und Backen richte man sich ganz nach dem Vorhergehenden.

## 164. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

Ein Pfund feines Mehl, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, 1 Pfund geschnittener, im Ofen weiß gerösteter Mandeln, 8 Eier, 4 Loth verzuckerter Pomeranzenschale, 4 Loth Zitronat,  $\frac{1}{8}$  Loth Cardemum,  $\frac{1}{8}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet und 1 Loth gereinigter, in etwas Rosenwasser aufgelöster Pottasche. Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche nach und nach hineingerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie auf einer Platte bei nicht zu starker Hitze gahr werden.

## 165. Honigkuchen.

Zwei Pfund Honig und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter läßt man mit einander kochen, rührt 2 Pfund Mehl in den kochenden Honig und nimmt den Topf vom Feuer, knetet die fein geschnittene Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{4}$  Loth Cardemum, 12 Loth mit der Schale grob gestoßener Mandeln, und wenn die Masse abgekühlt ist, 2 Loth gereinigter, aufgelöster Pottasche gut durch und läßt den Teig über Nacht, oder wenigstens einige Stunden, liegen. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, brückt mit einer viereckigen Form Kuchen daraus, legt auf alle vier Ecken gespaltene Mandeln und Zitronat und backt sie gelbbraun; jedoch darf die Unterhitze nicht stärker als die Oberhitze sein.

## 166. Andere weiße Lebkuchen.

Man läßt 1 Bund guten weißen Honig mit 1 Pfund Zucker flüssig werden, schäumt und läßt es abkühlen, rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittener Mandeln, die man im Ofen etwas röstet,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken,  $\frac{1}{8}$  Loth Cardemum, die geschnittene Schale einer Zitrone, 2 Loth in Rosenwasser aufgelöster Pottasche und 2 Pfund Mehl dazu, und backt es wie die vorhergehenden Kuchen.

## 167. Holländische Sylicmacker.

Hierzu kocht man  $\frac{3}{4}$  Pfund braunen Honig mit  $1\frac{1}{4}$  Pfd. braunem Farinzucker, schäumt ihn aus und gibt, wenn er abgekühlt ist, hinzu: 1 geriebene Muskatnuß,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmt, 4 Loth Orangenschale, eben so viel Succade, Beides in Streifen geschnitten,  $2\frac{1}{4}$  Pfund Mehl und 2 Loth gereinigter, in etwas Milch oder Bier aufgelöster Pottasche. Diese Masse wird  $\frac{1}{2}$  Finger dick auf eine Platte gestrichen, bei mittelmäßiger Hitze gebacken und warm in Stücke geschnitten.

## 168. Holländische Moppen.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier,  $\frac{1}{8}$  Loth Nelken, 1 Loth gereinigter, in etwas Milch aufgelöster Pottasche. Diese Masse stark verarbeitet, in wallnußgroße Kugeln gerollt, eine halbe Mandel oder ein Stückchen Orangenschale darauf gedrückt und gebacken.

## 169. Holländische Krackelinge.

Man macht von  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 2 Eibottern, 1 Eßlöffel voll saurer Sahne und 1 Eßlöffel voll gestoßenen Coriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, solche mit der Hand lang rollt, zu Brehelchen oder Kränzchen formt und bei 1 Grad Hitze gelb backt.

## 170. Sandtörtchen.

Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchennasse No. 36  $\frac{2}{3}$  hoch gefüllt und langsam gebacken. Sie bleiben einige Tage frisch.

## 171. Biscuit=Lörtchen.

Mit der Masse No. 41 werden kleine ausgestrichene Formen stark zur Hälfte gefüllt und schnell gebacken. Diese halten sich länger als die Vorhergehenden.

## 172. Kleine Sahnen-Kuchen.

Ein halbes Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1 Ei, 4 Loth Zucker, 2 Eßlöffel dicker, saurer Sahne wird zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase kleine Kuchen daraus gestochen, solche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und auf einer Platte im Ofen gebacken.

## 173. Sehr gute Mandelkränze.

Zu  $\frac{1}{8}$  Maß lauwarmer Milch (gleich einer Obertasse voll) 2 Eidotter und 4 Loth mit etwas Milch zerrührter Hefe, rührt man so viel Mehl, daß es ein nicht gar zu fester Teig werde, wozu ungefähr 1 Pfund gehört, wiegt den Teig und nimmt  $\frac{1}{3}$  Butter weniger, als derselbe schwer ist, etwa 1 Pfund, — verarbeitet sie mit dem Teig, indem man so viel Mehl unterstreut, als nöthig ist. Gewöhnlich gebraucht man dazu  $\frac{3}{4}$  Pfund. Dann bricht man Stückchen Teig ab, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmet und legt sie nicht zu dicht neben einander auf eine Platte. Nachdem sie aufgegangen sind, backt man sie bei starker Hitze gelb. Man gebraucht 12 Loth Mandeln dazu.

Anmerk. Aus dieser Portion werden 65—70 Kränze.

## 174. Mandelkränze auf andere Art.

Ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund guter frischer Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Ei und 1 Dotter,  $\frac{1}{2}$  Tasse Franzbranntwein oder etwas Aehnliches zu Teig gemacht, kleine Stückchen davon abgebrochen, kleine Kränze daraus gesormt, mit Ei bestrichen, mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmet bestreut und schnell gebacken.

## 175. Eier-Kränze.

Ein Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, von 6 Eiern, die ganz hart gekocht sind, das Gelbe. Dieses wird fein gerührt, mit dem Zucker vermischt, Mehl und Butter nebst etwas Franzbranntwein hinein geknetet und zum Teig gemacht, kleine Kränze daraus geformt, in Zucker und Zimmt platt gedrückt, bei rascher Hitze gebacken.

## 176. Windbeutel.

Ein halbes Pfund Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund ganz feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 8 frische Eier. Butter und Wasser läßt man kochen, streut und rührt das Mehl hinein, und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Wenn es noch nicht ganz kalt geworden ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach 8 ganze Eier und etwas Muskaublüthe oder abgeriebene Zitronenschale zu der Masse, gibt sie mit einem Eßlöffel auf eine reichlich mit Butter bestrichene Platte und setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen recht heißen Ofen und läßt sie gelb backen. Sie sind schnell gahr, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

## 177. Schwanenhälse.

Dazu dieselbe Masse mit 6 ganzen Eiern. Es werden Stückchen davon abgebrochen, diese mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmt einen Finger dick und einen Finger lang gerollt, wie Schwanenhälse gebogen und auf einer Platte bei starker Hitze gebacken.

## 178. Zimmt-Röllchen.

Vier ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker stark gerührt, 12 Loth geschmolzener Butter hinzugegeben, ebenfalls gut gerührt und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und 1 Pfund Mehl durchgemischt. Man kann auch 4 Loth Mehl weniger nehmen und dagegen 4 Loth gestoßene Mandeln hinzufügen. Dann werden Bällchen davon so groß geformt, daß sie das Röllkucheneisen füllen (gewöhnlich müssen sie  $1\frac{1}{2}$  Loth schwer sein). Wenn sie aus dem Eisen kommen, werden sie trichterförmig gebogen.

## 179. Feine Neujahrss- oder Eiserkuchen.

Ein halbes Pfund gestoßener Candis wird in  $\frac{1}{2}$  Maß kochendem Wasser aufgelöst und abgekühlt mit 1 Pfund feinem Mehl, 12 Loth frischer, geschmolzener Butter und 1 Ei gerührt, mit abgeriebener Zitronenschale und Zimmt gewürzt, auch kann man nach Belieben Anissamen durchrühren. Man gibt davon jedes Mal 1 Eßlöffel voll in das Eisen und rollt die Kuchen, wenn sie gahr sind, im Eisen auf. Sie werden besser, wenn man den Teig Tags vorher anrührt. Diese Portion gibt etwa 100 Stück.

## 180. Auf andere Art.

Ein Pfund feines Mehl, 1 Maß Milch, 16 Loth Melis, 6 Loth Butter, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt wie oben gebacken.

## 181. Schaum=Waffeln.

Man rührt 1 Pfund ausgewaschener Butter zu Sahne, rührt nach und nach dazu: 12 Eidotter, 1 Pfund feines Mehl, 1 Maß Milch, etwas Zitronenschale oder Zimmt, und wenn man zu backen anfängt, das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in einem Waffeleisen gebacken, mit Zucker bestreut und warm gegessen.

## 182. Sahnen=Waffeln.

Sechs gehäufte Eßlöffel voll dicker saurer Sahne wird schäumig geklopft, hinzugerührt: 6 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzener Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, und wenn man zu backen anfängt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß.

## 183. Hefen=Waffeln.

Ein halbes Pfund frischer Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach abwechselnd dazugerührt: 7 Eidotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund warm gestandenes feines Mehl,  $\frac{1}{4}$  Maß lauwarmer Milch, 2 Loth Hefen, die man mit einer Tasse Milch zerrührt hat, und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Diese Masse muß vor

dem Backen ganz langsam, doch gehörig aufgehen, welches wohl  $1\frac{1}{2}$  Stunde dauert, und mit 1 Tasse Branntwein durchgerührt werden.

### 184. Auf andere Art.

Zu 1 Pfund geschmolzener Butter wird abwechselnd nach und nach hinzu gerührt: 2 Pfund feines Mehl, 16 ganze Eier,  $\frac{1}{4}$  Maß warmer Milch, 3—4 Eßlöffel Hefen. Dann läßt man den Teig gut aufgehen und rührt vor dem Backen 1 Tasse starken Branntwein durch.

### 185. Ballbäuschen von saurer Sahne.

Auf jedes Ei nimmt man 1 Eßlöffel dicker saurer Sahne und  $\frac{1}{2}$  Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüthe und ein wenig Salz. Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man jedes Mal stark 1 Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in der man Butter hat heiß werden lassen, backt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

Anmerk. Man kann sie auch mit einer Frucht oder Wein-Sauce statt Pudding geben.

### 186. Ballbäuschen mit Hefen.

Acht Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzener Butter (gleich einer Tasse voll), die abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet oder etwas Muskatblüthe, 1 Pfund warm gestandenes Mehl,  $\frac{1}{2}$  Maß lauwarmer Milch, 2 Loth trockener, oder 2 Eßlöffel gewässelter, dicker Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz zusammengemührt, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß mit der Masse vermischt, und nachdem sie langsam, aber gut aufgegangen ist, welches wohl  $1\frac{1}{2}$  Stunde dauert, wird sie gleich der vorhergehenden gebacken; jedoch streut man, wenn der Teig in der Form ist, einige Corinthen durch.

Anmerk. Man kann 1 Tasse Milch weniger nehmen und dafür nach Belieben so viel Rosenwasser zusetzen.

## 187. Ballbäuschen einfacher bereitet.

Ein und ein halbes Pfund Mehl, stark  $\frac{3}{4}$  Maß lauwarmer Milch, 2 Loth zerrührter Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Blüthe, 4—5 ganze Eier, etwas Salz. Dies wird mit etwas Milch angerührt und mit einem Löffel stark geschlagen, dann kommt die übrige Milch noch hinzu. Man kann 12 Loth Rosinen durch die Masse rühren, oder, nachdem sie gut aufgegangen ist, beim Backen Corinthen durchstreuen.

## 188. Nessel-Ballbäuschen.

Ein Pfund warm gestandenes Mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  Maß Milch, die mit 4 Loth Butter (gleich 1 Ei dick) lauwarm gemacht ist, 1 Messerspitze Salz, 3 Eiern und 3 Dottern, 2 Loth mit Milch zerrührter Hefe angerührt, der Teig stark geschlagen und zum langsamen Aufgehen an einem zugfreien, warmen Ort hingestellt. Dann rührt man einen Teller voll zarter, in kleine Würfel geschnittener Nessel mit etwas Butter über Feuer, daß sie warm, aber nicht weich werden, gibt hinzu  $\frac{1}{4}$  Pfund warm gewaschener Corinthen, Saft und Schale einer Zitrone, oder Zimmet, gehörig Zucker und nach Belieben 4 Loth geschnittener Mandeln. Wenn der Teig stark gährt, rührt man das erwärmte Gemengsel durch und backt diese Masse löffelweise in kochender Schmelzbutter. Man kann sie auch in einer Ballbäuschenform backen, dann aber muß man  $\frac{1}{2}$  Maß Milch zum Anrühren nehmen.

## 189. Berliner Pfannkuchen.

Ein viertel Maß Milch wird mit 4 Loth Butter lauwarm gemacht, unterdeß schlägt man 1 ganzes Ei und 5 Eidotter, rührt die Milch daran, nebst 3 Loth Hesen, 3 Loth Zucker, auch etwas Salz, und rührt dies mit feinem Mehl, das vorher an einem warmen Orte gestanden hat, zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, rollt ihn einen Finger dick aus, legt mit dem Theelöffel eingemachte Johannisbeeren, Kirsch- oder Dreimus, oder auch Gelee darauf, legt ein Stück Teig darüber, sticht mit

einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, bestreicht sie da, wo sie zusammentreffen, mit Ei, legt sie auf Stücke Papier, welche vorher bestrichen sind und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdeß hat man Schmelzbutterm (siehe Vorbereitungeregeln) in einem kupfernen oder eisernen Löffchen kochend heiß gemacht, gibt einige Stücke Ingwer oder einen kleinen Guß Rum hinein, weil dadurch das Backwerk nicht so viel Fett aufnimmt, und läßt die Kuchen 3—4 zugleich vom Papier in das heiße Fett fallen und darin gelbbraun werden, während man das Geschirr oft schüttelt. Man legt sie dann einige Augenblicke auf Löschpapier oder auf Weißbrodschnitten, die das Fett eben so gut aufnehmen und solches dann nicht verloren geht, da diese zu andern Zwecken wieder gebraucht werden können. Sie werden heiß mit Zucker und Zimmt bestreut und ganz frisch gegessen.

### 190. Spritz-Gebäckenes.

Zwölf Loth Wasser läßt man mit 3 Loth Butter kochen, streut 12 Loth Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr an dem Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse ein Ei, abgeriebene Zitronenschale, einen Eßlöffel Zucker, und wenn sie abgekühlt ist, noch 4 Eier. Dies drückt man durch eine Spritze in heiße Schmelzbutterm und läßt es darin gelb werden.

### 191. Schneeballen.

Ein viertel Maß Milch, 4 Loth Butter (gleich einem Ei dick) und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl rühre man, wie im Vorhergehenden, trocken ab, wenn es abgekühlt ist, rühre man 8—9 Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann macht man mit 2 Eßlöffel Ballen davon und backt sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutterm gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimmt bestreut.

Anmerk. Wenn man die Eier vorher in warmes Wasser legt, so gehen die Schneeballen besser auf.

### 192. Butterfränze.

Man macht 4 Loth Butter,  $\frac{1}{8}$  Maß Milch (gleich einer

Obertasse voll) lauwarm, rührt dies mit 1 Loth Hefen, 1 Ei, 4 Eidotter, 2 Löffel Rosenwasser, 4 Loth gestoßener Mandeln, worunter einige bittere sind, etwas Nelken und Cardemum, auch eine Messerspitze Salz zu 1 Pfund warm gestandenem Mehl, schlägt den Teig stark und legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind. Dann fängt man mit den erstgemachten wie Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimmt.

### 193. Oberländische Muzen.

Zwei Eßlöffel Milch, eben so viel Rosenwasser, geschmolzene Butter und Zucker, nebst etwas Zitronenschale und Zimmt, 3 ganze Eier und 3 Eidotter. Dies Alles geschlagen mit 1 Pfund Mehl zum Teig gemacht, denselben dünn ausgerollt, mit dem Backrädchen in beliebige Stücke geschnitten und wie oben gelb gebacken.

### 194. Kröpfeln.

Eine kleine Tasse Milch, 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 3 Eier, etwas Nelken, Zimmt und Cardemum wird mit 1 Pfund Mehl zum Teig gemacht, derselbe dünn ausgerollt, 2 Finger breite und lange Streifen davon geschnitten, diese der Länge nach drei Mal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und wie Muzen gebacken.

### 195. Kröpfeln auf andere Art.

Ein Pfund Mehl rührt man mit  $\frac{1}{8}$  Maß Milch und 3 Loth Hefen an, läßt den Teig aufgehen, rührt dann noch beinahe eben so viel Milch und 2 Eier, 4 Loth Zucker, eine abgeriebene Zitrone dazu, schlägt den Teig stark mit einem Löffel, bis er sich löst und arbeitet dann noch 12 Loth Butter durch, und darauf so viel Mehl, daß man den Teig einen

Strohalm dick ausrollen kann. Ist dies geschehen, rädert man ihn in beliebige Stücke, läßt diese aufgehen und backt sie alsdann in Schmelzbutter goldgelb.

Auch kann man die Kröpfel füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt das Obst zwischen zwei Stückchen Teig und verfährt sonst wie oben.

### 196. Kleine Bufferts = Kuchen.

Ein halbes Maß Milch wird mit 2 Loth Butter lauwarm gemacht, dann schlägt man 3 — 4 Eier, gibt 1 Eßlöffel voll Zucker, eben so viel dicke, oder 1 Loth trockene Hefen dazu, und rührt dies mit der Milch und dann mit 1 Pfund gewärmtem Mehl zu einem glatten Teig, den man stark schlägt und gut aufgehen läßt. Dann backt man davon kleine Kuchen, wie eine Untertasse groß, in einer Kuchenpfanne, streut während des Backens einige Korinthen darüber, und wendet sie nicht eher um, als sie oben trocken sind.

### 197. Billige Bufferts = Kuchen von Buchweizenmehl.

Das Mehl muß fein ausgesteht sein. Man rechnet auf jede Person eine Tasse Mehl, eine Tasse halb Milch, halb Wasser recht warm gemacht,  $\frac{1}{2}$  Loth Hefen,  $\frac{1}{2}$  Ei und etwas Salz.

Dies wird ungerührt und mit dem flachen Löffel stark geschlagen, dann läßt man die Masse gut aufgehen und backt davon kleine Kuchen in Butter.

### 198. Semmel oder Milchbrod.

Man nimmt zu einem Maß frischer Milch 4 Pfund Mehl und 3 — 4 Loth trockene, frische Hefen. Das Mehl muß vorher in der Wärme gestanden und die Milch gehörig warm gemacht sein; dann wird die Hefe zu der Milch und so viel Mehl hineingerührt, daß es ein dicker Brei wird, den man mit Mehl überstaubt. Das übrige Mehl bleibt zum Auskneten zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn die Masse so stark gegangen ist, daß, wenn man mit der Hand darauf drückt, sie niederfällt. Dann wird etwas feines Salz über den Teig gestreut und derselbe mit dem Mehl so lange

verarbeitet, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Wenn dies geschehen, macht man Brode von beliebiger Form; sie müssen von außen ganz glatt sein und keine Risse haben, läßt sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, macht dann einen Einschnitt darin, bestreicht sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebt sie in einen gut geheizten Ofen und läßt sie gahr backen.

### 199. Kleine Milchbrödchen.

Man macht denselben Teig wie im Vorhergehenden; nur arbeitet man gleich zu Anfang noch 4 Eier und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter durch und formt kleine Vierpfennigs-Brödchen daraus, die auf der Platte noch ein wenig aufgehen und schnell backen müssen.

### 200. Feines Roggenbrod.

Zu einem Maß Wasser nimmt man 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines kleinen Apfels. Des Abends vor dem Bactage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Theil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl, und stellt ihn bis zum andern Morgen an einem warmen Ort. Drauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein rundes oder langes Brod davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen einige Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug gegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefen zusetzen. Mengt man den Teig statt Wasser mit guter Buttermilch, so wird das Brod noch besser, man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

### 201. Gute Stuten von gekeimtem Roggen zu backen.

Zu einem Maß Milch, die etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechnet man etwa 6—8 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und 6 Loth guter Hefen. Abends vor dem Bactage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte

Hefen gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Andern Tages wird der Teig mit den übrigen Hefen und Mehl ausgeknetet, zu Stuten verarbeitet und geformt, die gut aufgegangen in einem passend geheizten Ofen einige Stunden gebacken werden.

Anmerk. Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brod sehr gut geräth.

## R. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse.

### 1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

Um die Früchte recht gut und lange zu erhalten, darf man dieselben in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Man nehme dazu ein neues, irdenes Geschirr, welches man aber vorher mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und gut hat auskochen lassen. Löffel und Schaumlöffel müssen ebenfalls rein von Fett sein, weshalb ich es sehr zweckmäßig finde, die zum Einmachen erforderlichen Geräthe bloß zu diesem Gebrauch zu benutzen. Auch Sorge man für guten Cistig. Während des Einkochens der Früchte oder des Fruchtsaftes, darf auf dem Heerd nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, was Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders beim Abkochen aller Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt, und ist es ein Kohlenfeuer, ja nicht von oben darin gestockert werden, weil der dadurch entstehende Qualm nachtheilig einwirkt. Die eingemachten Früchte müssen mit Saft bedeckt sein, und wenn sie in den Gläsern völlig erkaltet sind, mit einem darauf passenden Stück Brief-

papier, welches mit Franzbranntwein oder Arrac stark angefeuchtet ist, belegt und die Gläser mit einer präparirten Blase zugebunden werden. Die Blase wird nämlich einige Stunden in scharfen Branntwein, besser noch in Spiritus, gelegt und dann mit Weizenkleie abgerieben. Will man die Früchte gebrauchen, läßt sich die Blase dadurch leicht abnehmen, wenn man ein in heißem Wasser feucht gemachtes Tuch um den Rand derselben hält. Wachs-papier kann man auch zum Zubinden der Gläser benutzen, wie dieses bereitet wird, findet man in den Vorbereitungsregeln. Sorgt man nun noch dafür, daß die eingemachten Sachen an einem kühlen, recht lustigen, trockenen Orte hingestellt werden, beim Oeffnen der Gläser kein Rauch darüber geht, das Eingemachte mit einem reinen, silbernen Löffel herausgenommen und die Gläser gleich wieder zugebunden werden, auch zuweilen das Anfeuchten des Papiers mit starkem Branntwein wiederholt wird, so ist man sicher, daß die Früchte sich sehr gut erhalten. Dennoch darf man nicht versäumen, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man finden, daß durch irgend ein Versehen das Eingemachte sich verändert hätte, so koche und schäume man etwas Essig und Zucker und lasse solches darin eben durchkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Aufkochen ohne Essig und Zucker hinreichend. Wenn die Essiggurken mit Rahm bedeckt sind, welches häufig Folge eines schlechten Essigs ist, so müssen Topf und Gurken mit kaltem Wasser rein gewaschen, der Essig gekocht, gut geschäumt und dann heiß auf die Gurken geschüttet werden. Ist der Essig aber schaal geworden, nehme man besser frischen und koche ihn mit den abgewaschenen Gewürzen durch und binde nach mehreren Stunden den Topf wieder zu.

## 2. Branntweins = Früchte nach französischer Art.

Die reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem Tuch abgeputzt worden sind, in ein grünes Einmachglas gelegt und so viel Franzbranntwein dazu gegossen, daß sie bedeckt sind; auf ein Maß Branntwein wird ein Pfund Zucker zwischen die Früchte gestreut, das Glas mit einer präparirten Blase (S. Pro. 1) zugebunden und solches zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt. Vom Kochen an läßt man die Früchte  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und dann in dem Wasser

kalt werden. Die Gläser müssen jedoch nicht ganz voll sein, so daß das Wasser über den Früchten steht. Die Blase wird mit einer Nadel einige Mal durchstochen, ehe das Glas in den Kessel gestellt wird.

### 3. Reineclaudes, Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein.

Man nimmt die Früchte reif, aber unaufgesprungen; zu 1 Pfund Frucht  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Denselben tunkt man in Wasser, kocht und schäumt ihn, legt die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, nimmt das Geschirr vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Nach 24 Stunden kocht man den Saft gut ein, füllt ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, schüttet so viel Cognac oder Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfährt übrigens nach S. Nro. 1.

Haben sich die Früchte gesenkt, so ist der Branntwein eingezogen und sie sind zum Gebrauch gut.

### 4. Mirabellen in Cognac.

Man schüttet 2 Pfund nicht zu reifer Mirabellen in kochendes Wasser, läßt sie darin, bis sie steigen, nicht aufspringen, und legt sie auf einem Einleger. Dann tunkt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, gießt ihn in einen porzellanenen Napf, legt die abgelaufenen Mirabellen in den warmen Zucker und läßt sie darin stehen, bis zum andern Tage. Dann nimmt man die Früchte heraus, legt sie in ein Einmacheglas, schüttet das Wasser, das der Zucker angezogen, ab und rührt so viel Cognac zu dem Zucker, als nöthig ist, die Mirabellen völlig damit zu bedecken. Beim Zubinden und Aufbewahren richte man sich nach S. Nro. 1.

### 5. Quitten in Cognac.

Man schält Birnquitten, schneidet sie in 8 Theile, das Kerngehäuse heraus, und wirft sie gleich in frisches, kaltes Wasser. Dann läßt man Wasser kochen, gibt die Quitten hinein und läßt sie darin ein wenig kochen, doch nicht zu weich werden, schüttet sie vorsichtig auf einen irdenen Durchschlag, und nach-

dem sie abgelaufen sind, legt man dieselben auf Schüsseln auseinander, daß sie erkalten, und bewahrt das Wasser, worin sie gekocht sind. Am andern Tage wiegt man die Quitten, sticht in jedes Stück ein Stückchen Zimmet und feine Streifchen Zitronenschale und legt sie in ein Einmacheglas. Dann nimmt man zu jedem Pfund Quitten  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, kocht denselben mit etwas Quittenwasser dicklich ein und gießt, nachdem man es etwas abgekühlt, so viel guten Cognac dazu, daß es kräftig genug ist, gibt die Sauce über die Früchte und bindet wie gewöhnlich das Glas mit einer Blase nach S. Nro. 1 zu.

## 6. Getrocknete französische Catharinen-Pflaumen in Cognac.

Man legt die getrockneten Pflaumen 24 Stunden lang in ordinären oder trüben weißen Wein, daß sie quillen, und gießt sie zum Abtrocknen auf einen Durchschlag. Dann legt man sie in ein Einmacheglas, gibt Stangen-Zimmet und einige Muskatnägelnchen dazu, so wie auch feinen Zucker, gießt so viel ächten Cognac darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas gut zugebunden eine Zeitlang an die Sonne oder an einem warmen Ort.

## 7. Kirſchen in Branntwein.

Am besten sind hierzu die süßen Glasſirſchen, die an einem trockenen Tage gepflückt sein müssen; sie werden abgeputzt, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten und in ein Einmacheglas gelegt. Zu 4 Pfund Kirſchen nehme man ein Maß guten Franzbranntwein und  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker. Denselben kunkt man in Wasser und läßt ihn mit einigen Stücken Zimmet und Nelken zum dicklichen Syrup kochen und abkühlen, rührt den Branntwein gut durch und füllt ihn über die Kirſchen. Völlig erkaltet bindet man das Glas mit einer Blase zu.

## 8. Obst wie frisches Compote einzumachen.

Man legt das abgeputzte Obst, Pflaumen, Kirſchen, Aprikosen, oder was es sei, in ein grünes Einmacheglas, und gibt etwa auf ein Maß derselben 6 gehäufte Eßlöffel geriebenen

Zucker, dann bindet man das Glas mit einer präparirten Blase, siehe S. Nro. 1, zu, worin man mit einer Nadel kleine Oeffnungen sticht, setzt solches mit kaltem Wasser, worin etwas Senf liegt, zu Feuer, und läßt es von der Zeit, wo es zu kochen anfängt,  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, je nachdem das Obst ist, und dann in dem Wasser erkalten. Ein mit Franzbranntwein getränktes Papier vor dem Kochen auf das Obst gelegt, gibt demselben einen angenehmen Geschmack und es bewahrt sich dadurch besser. Obst auf diese Weise eingemacht, ist sehr gut, erhält sich aber nicht länger, als  $\frac{3}{4}$  Jahr.

### 9. Reife Aprikosen in Zucker.

Wenn die Aprikosen ihre völlige Reife erhalten haben, werden sie gepflückt, dann geschält oder mit einem weichen Luche abgepußt; in der Mitte durchgeschnitten, und die Steine herausgenommen. (Man kann die Aprikosen auch ganz lassen). Nun nehme man auf 1 Pfund derselben  $\frac{1}{2}$  Pfund ganz fein gestoßener Raffinade, lege die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, doch so, daß die offene Seite nach oben liegt, und streue dann lagenweise den Zucker dazwischen. Am andern Tage koche man dies auf gelindem Feuer ja nicht zu weich, lasse die Aprikosen auf einem Einleger abtröpfeln und lege sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas. Darauf kocht man den Saft ein, bis er dicklich wird, und gießt ihn kalt über die Früchte. Uebrigens wie S. Nro. 1.

### 10. Aprikosen in Essig.

Zu 4 Pfund reifen, aber nicht zu weichen Aprikosen nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Maß guten Essig, läßt beides kochen und ausschäumen und die abgeschälten, halb durchgeschnittenen Aprikosen darin eben durchkochen. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, legt sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen, Stückchen Zimmt und zu jeder Aprikose eine Melke gerechnet, in ein Einmacheglas, läßt den Essig und Zucker dicklich einkochen und schüttet ihn kalt über die Aprikosen. Sollte der Saft nach Verlauf von einigen Tagen wieder dünn werden, so muß man denselben nochmals einkochen, und oft muß dies zum dritten Mal geschehen. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach S. Nro. 1.

## 11. Aprikosenmuß.

Die Aprikosen werden geschält, aufgeschnitten und die Steine herausgenommen. Zu 2 Pfund derselben läutert man 1 Pfund Zucker, indem man ihn in Wasser tunkt und solchen mit einigen Stücken Zimmt klar kocht. Dann gibt man die Früchte hinein, läßt sie ganz zerfochen, rührt die abgeschälten Aprikosenkerne mit durch und füllt es abgekühlt in Einmachegläser. Sollte die Marmelade nachwässern, muß man sie noch ein wenig einkochen. Uebrigens wie in S. Nro. 1 bemerkt worden.

## 12. Pfirsiche in Zucker.

Werden eingemacht nach Nro. 9.

## 13. Reife Reineclaudes in Zucker.

Man nimmt zu 1 Pfund  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, kocht ihn zu perlendem Syrup und schüttet ihn kochend über die Früchte. Nach 24 Stunden kocht man den Saft etwas ein, gibt ihn kalt über dieselben und wiederholt dies nach einigen Tagen noch ein Mal; dann aber muß der Saft mehr einkochen. Man versäume ja nicht ein mit Branntwein getränktes Papier über die Früchte zu legen und das Glas mit einer Blase zuzubinden.

## 14. Quitten einzumachen.

Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser gahr, aber nicht weich gekocht. Die Kerne geben der Quitten eine schöne rothe Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einzleger abtröpfeln, während man das Uebrige noch 1 Stunde kocht, alsdann durch ein Sieb gibt und die durchgelaufene Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Zu jedem Pfund Quitten nimmt man  $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Ist dies geschehen, läßt man dieselben in dem Saft vollends weich und klar kochen, legt sie mit Nelken und Stücken Zimmt in ein Glas, kocht die Brühe noch etwas ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte be-

decken. Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so fügt man beim Kochen zu einem Pfund derselben eine Obertasse Essig oder den Saft einer Zitrone.

### 15. Quitten=Gelee.

Die Quitten werden geschält, roh auf einer Reibe gerieben, durchgepreßt und gewogen. Auf 1 Pfund oder  $\frac{1}{2}$  Maß Saft nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Dieser wird in Wein getunkt, zu Feuer gesetzt, wenn er zergangen, wird der Saft hinzugegeben, geschäumt und gekocht, bis er dicklich wird. Kalt gibt's dann Gelee.

### 16. Quitten=Mus.

Die mürbe gewordenen Quitten werden rein gewaschen, Blüten und Stiele abgemacht, dann bedeckt mit Wasser und mit einigen Nelken und Stücken Zimmt gekocht, bis sie weich sind, etwa 1 Stunde. Dann werden sie zerdrückt, durch ein Sieb gerührt und mit geläutertem Zucker zu einer Marmelade eingekocht, die zum Füllen verschiedener Backwerke zu empfehlen ist. Auf 1 Pfund Quitten wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gerechnet.

Anmerk. Das Wasser, worin die Quitten gekocht sind, kann man mit Zucker zu Gelee einkochen.

### 17. Quitten=Brod.

Die Quitten werden in Wasser weich gekocht, dann abgeschält und bis zum Kernhause abgeschabt. Dann nimmt man zu 1 Pfund Quittenfleisch 1 Pfund Zucker, läutert ihn mit etwas Wasser, gibt Ersteres nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimmt hinein und läßt es unter fleißigem Umrühren kochen, bis es steif ist. Darauf wird es in papierne Kapseln gefüllt, die man in einem abgekühlten Ofen trocknen läßt. Das Quittenbrod muß so trocken sein, daß man es schneiden kann. Um solches aus den Kapseln zu bringen, macht man das Papier von außen feucht.

### 18. Apfelsinen = Schalen in Zucker.

Die Schale wird in 4 Theilen von der Frucht abgezogen,

in Wasser fast weich gekocht, eine Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Dann läutert man zu einem Pfund Schale  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, gießt ihn so heiß darüber und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Am folgenden Tage kocht man Beides, bis der Zucker dick ist, läßt es einige Tage offen stehen und sollte derselbe nicht wieder Saft ziehen, trocknet man die Schale mit Papier, sonst kocht man ihn nochmals ein.

### 19. Berberitzen in Zucker.

Die Beeren werden Ende October oder Anfangs November reif. Man nimmt zu 1 Pfund ausgesuchter Berberitzen mit den Stielen 1 Pfund Zucker, läutert ihn, bis er perlt, gibt die Früchte hinein und läßt sie langsam einige Mal aufkochen; sie dürfen nicht von den Stielen fallen. Dann nimmt man die kleinen Träubchen heraus, kocht den Saft syrupähnlich ein und füllt ihn abgekühlt mit den Früchten in Gläser.

Mit diesem Eingemachten kann man Puddings und Kuchen sehr hübsch verzieren.

### 20. Berberitzensaft statt Zitronensaft zu benutzen.

Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt, ausgepreßt, der Saft bis zum andern Tage hingestellt, vom Bodensatz langsam abgeschüttet, in saubere und trockene Bouteillen gefüllt, diese 14 Tage offen an die Sonne oder einen warmen Ort zum Ausgähren hingestellt. Später werden sie verkorft und zum Gebrauch aufbewahrt.

Dieser Saft kann zu Punsch und andern Getränken, auch an Fleischspeisen statt Zitronensaft gebraucht werden.

### 21. Grüne Bohnen mit Zucker einzumachen.

Man nehme kleine Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, mache die Fäden davon, lasse sie in einem kupfernen Kessel in kochendem Wasser einige Mal überkochen und lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Auf 1 Pfund Bohnen kochte man  $\frac{1}{4}$  Maß Essig mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, schäume ihn, gebe 4—6 Stück Nelken, ganzen Zimmet und die Bohnen hinein

lauch, eine Hand voll feinen Basilikum, eben so viel Fenchel und Dragon, 4 Loth weiße Senfkörner und eine frische Schote spanischen Pfeffer. Dann kocht man Weinessig, schüttet ihn kochend darüber; doch muß derselbe die Gurken bedecken, kocht nach 14 Tagen den Essig wieder auf, und gibt ihn kalt über die Gurken. Nach 6 Wochen sind sie zum Gebrauch fertig.

Anmerk. Diese Gurken sind von ganz vorzüglichem Geschmack; man lasse aber den Knoblauch ja nicht fehlen.

### 73. Kleine Essiggurken.

Man wasche die Gurken in frischem Wasser, bestreue sie mit Salz und lasse sie bis zum nächsten Morgen stehen. Dann lege man sie, nachdem sie mit einem Tuche abgetrocknet sind, in einen Topf und schütte so viel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind. Nach 14 Tagen gieße man denselben ab, lasse von den Gurken alle Feuchtigkeit ablaufen, und lege sie mit in Scheiben geschnittenem Meerrettig, Pfeffer, frischen Lorbeerblättern, Dragon, Ingwer, Fenchel oder Dill (den man kurz abschneidet und beim Anrichten zierlich nebeneinander an den Rand der Afsiette legt), lagenweise in einen Topf, koche frischen Essig, gieße ihn kalt über die Gurken und binde den Topf gut zu. Hat man aber echten Weinessig, kann man denselben Essig, den man zum ersten Mal kochend übergießt, zwei Mal, jedes Mal nach 4 Tagen, aufkochen und kalt übergießen. Vor dem letzten Male legt man die Gurken mit den Gewürzen ein.

Anmerk. Sollte man die Gurken aus dem eigenen Garten nehmen, pflückt man sie nach und nach, so wie sie die passende Größe erhalten haben, und nachdem jede Portion eine Nacht in Salz gelegen hat und abgetrocknet ist, fügt man sie zu den früher gepflückten in rohen Essig, schütte aber jedes Mal etwas zu, damit sie bedeckt sind, koche zuletzt den Essig auf, gebe ihn kochend über die Gurken und mache solche nach 4 Tagen ein, wie schon gesagt worden ist.

### 74. Senfgurken.

Man nehme große Schlangengurken, schäle und schneide sie der Länge nach durch, mache mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus, wasche und bestreue sie mit Salz und lasse sie eine Nacht stehen. Gut abgetrocknet schneide man sie in zwei

Finger breite, lange Streifen, lege sie in einen Topf und gieße kochenden Essig darüber. Nach 4 Tagen koche man frischen Essig, lege die Gurken lagenweise mit ganzen Nelken, Pfefferkörnern, Charlotten, in Scheiben geschnittenem Meerrettig, Lorbeerblättern, Dragon, Ingwer und vielem gelben Senffamen in einen Steintopf, gieße so viel gekochten und wieder kalt gewordenen Essig darüber, daß die Gurken damit bedeckt sind, und binde den Topf gut zu.

### 75. Salzgurken in großen Quantitäten einzumachen.

Große ausgewachsene Gurken, die jedoch noch nicht viele Kerne haben dürfen, setze man 24 Stunden in frisches Brunnenwasser,bürste und wasche sie ganz rein und lege sie zum Ablauen auf einem Durchschlag. Darauf schichte man sie mit Dragon, Fenchel oder Dill, Blättern von sauren Kirschen, Weinranken und kleinen Trauben, Basilikum, Pfeffer und Nelken lagenweise in ein reines Faß, koche auf  $\frac{1}{2}$  Anker 8—9 Maß Wasser,  $\frac{1}{2}$  Maß Essig, und auf jede 2 Maß eine Theetasse voll Salz, gieße dies kalt darüber, lasse das Faß zusponnen und stelle es in den Keller und setze solches alle 8 Tage ein Mal herum.

Anmerk. Will man die Gurken bald gebrauchen, stelle man das Faß offen an einen warmen Ort, und erst, wenn es ausgegohren hat, lasse man es zusponnen und bewahre es im Keller auf.

### 76. Desgleichen in Töpfen.

Die Gurken werden wie im Vorhergehenden gehörig gewaschen, 24 Stunden in frisches Brunnenwasser gelegt, welches während dieser Zeit ein Mal gewechselt wird. Dann werden die Gurken in einen Steintopf gelegt, mit Weinblättern und kleinen Träubchen, sauren Kirschblättern, ganzem Pfeffer, Meerrettig und Fenchel durchlegt und damit bedeckt. Dann kocht man zu 2 Maß Brunnenwasser 1 Maß Weinessig und 4 Loth Salz und gießt dies kalt darüber; doch muß die Bödel die Gurken völlig bedecken, breitet ein leinenes Tuch darüber, (welches dazu dient, den auf den Gurken etwa entstehenden Rahm leichter abnehmen zu können), legt eine Scheibe von

Schiefer, so groß als der inwendige Raum des Topfes darauf und beschwert sie mit einem Stein, der jedoch nicht schwerer sein darf, als nöthig ist, um das Niederhalten der Gurken zu bewirken.

Anmerk. Diese Gurken sind zu Rindfleisch und Kartoffeln in den Schalen, auch vorzüglich im Winter zu Gurkensalat zu empfehlen.

### 77. Gurken wie ostindischen Mango einzumachen.

Man nimmt Gurken von mittlerer Größe, schneidet in der Mitte ein rundes Loch darin von der Größe eines Fünfgroschenstücks, macht mit einem Theelöffel alle Kerne heraus, streut Salz über die Gurken und läßt sie eine Nacht stehen. Am andern Tage gut abgetrocknet, füllt man die Höhlung mit weißen Senfkörnern, Capern oder in Ermangelung derselben mit in Salz und Essig gelegenen Nasturz, grob gestoßenen Muskatnüssen, in erbsengroße Würfel geschnittenen Meerrettig und Charlotten, weißen Pfefferkörnern und einigen zerschnittenen Nelken. Dann das herausgeschnittene Stück Gurken auf die Oeffnung gelegt und solche mit einer Binde von feiner Leinwand umwunden, zugenäht, die Gurken in einen Topf gelegt und kochenden Weinessig darüber geschüttet.

Anmerk. Mit dieser Binde wird der Mango zur Tafel gegeben und wie Salzgurken zum Suppenfleisch und Braten servirt.

### 78. Englische Pickels.

Man nehme Blumenkohl, Wirsing, ganz kleine Möhren, junge Salatbohnen, ausgeschotete junge Erbsen, kleine Gurken, den Samen von Nasturz, Schoten von Radies, Perlzwiebeln oder Charlotten, und einige der Länge nach in 8 Theile geschnittene Zitronen. Die 5 ersten Bestandtheile werden nach ihrer Art gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in ein Ei dick große Stücke geschnitten, Möhren ein Mal getheilt, die Salatböhnchen, wenn sie klein sind, ganz gelassen, Alles dies mit Salz in vollem Wasser beinah gahr, aber nicht weich gekocht, und zum Ablassen auf ein Sieb geschüttel. Die Gurken werden den Abend vorher gewaschen, mit Salz bestreut, am andern Tage abgetrocknet und mit allem Genannten untereinander gemischt, in einen Topf gelegt, lagenweise mit in Scheiben geschnittenem

Meerrettig, Pfeffer, Dragon, Fenchel und Lorbeerblätteru durchstreut und mit kochendem Weinessig überschüttet. Nachdem dies völlig kalt geworden, bindet man den Topf mit einer Blase zu. Hat man indeß keinen Weinessig, muß man, wie bei den Gurken erst kochenden Essig übergießen, solchen nach 4 Tagen abschütten und erst alsdann Alles mit den Gewürzen einlegen, und so viel gekochten, kalt gewordenen Essig überfüllen, daß derselbe Alles bedeckt.

Anmerk. Dieses schöne, besonders von Herrn so beliebte Eingemachte, wird sowohl bei Suppenfleisch, als bei Braten gegeben. In England werden halbe Kürbisse mit ihrer Schale ohne Kerne in Essig wie Gurken eingemacht, diese Pickels beim Anrichten zierlich geordnet hineingelegt und solche in Assietten aufgetragen.

### 79. Masturz (Capuziner = Kresse) einzumachen.

Der grüne Samen, so lange er noch zart ist, wird geplückt, gewaschen, mit Salz bestreut; am andern Tage zum Abtrocknen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Pfeffer, Nelken, vielem Dragon und Meerrettig in einen Topf gelegt und mit kochendem Essig übergossen.

Man benutz diese Körner an verschiedenen Speisen und Saucen statt Kapern.

### 80. Perlzwiebeln.

Diese werden gewaschen und mit einem hölzernen Priem oder einem silbernen Theelöffel von ihrer Schale befreit, (nimmt man dazu ein Messer, so werden sie schwarz) mit kochendem Essig übergossen, und bleiben dann einige Tage stehen. Nachdem alle Feuchtigkeit abgelassen, gibt man sie mit vielem Dragon, weißem Pfeffer und Meerrettig in einen Topf und schüttet wieder kochenden Essig darüber. Ganz erkaltet bindet man den Topf zu.

Anmerk. Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelsbraten. Auch 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen guten Geschmack. Beim Anrichten legt man sie wie an einander gereicht auf den Rand der Schüssel. Charlotten werden auf gleiche Weise eingemacht und benutzt.

## 81. Carotten (rothe Beeten) einzumachen.

Man schneide und blättere nicht das Geringste davon ab, weil sonst der dunkelrothe Saft herauskochen würde, wasche sie recht rein, setze sie mit kaltem Wasser bedeckt zu Feuer und koche sie so lange, etwa 3—4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen; nur müssen sie während dieser Zeit beständig kochen und es darf ja nicht mit der Gabel hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes Wasser genommen werden. Dann zieht man gleich die Haut ab, schneidet sie erkaltet in dünne Scheiben und legt solche mit etwas Salz und Pfefferkörnern, nach Belieben auch mit Lorbeerblättern in einen feinen Topf, worin nichts Fettiges gewesen, gießt so viel Essig darüber, daß sie bedeckt sind und bindet den Topf zu.

Anmerk. Ist der Essig sehr scharf, kann man ihn mit etwas Wasser vermischen. Sehr lange halten sich die Carotten nicht, man thut daher wohl, nicht zu große Portionen zu kochen.

Man gibt sie zu Suppenfleisch, Braten, auch zu Endivien und Kornsalat.

## 82. Champignons einzumachen.

Man nehme ganz kleine, noch geschlossene Champignons, schneide die Stiele ab und wasche die, welche nicht madig sind, unabgepußt, in lauwarmem Wasser und lasse sie auf einem Tuch abtrocknen. Dann koche man einen guten Theil Butter wie Del klar, lege die Champignons mit dem Saft einiger Zitronen und Nelken hinein und lasse sie unter fortwährendem Rühren ein wenig durchkochen. Sind solche so heiß, daß sie Saft von sich geben, nehme man sie vom Feuer und lege sie mit Butter und Saft in kleine Gläser. Die Butter muß einige Fingerbreit darüber stehen, weil sie sich sonst nicht halten würden. Völlig kalt geworden, binde man die Gläser mit einer Blase zu.

## 83. Champignons in Essig.

Hierzu kann man kleine und große nehmen; puze Alles davon ab, was nicht fest daran ist, wasche dieselben schnell, damit sie nicht zu viel Wasser ziehn und lasse sie auf einem Tuch abtrocknen. Unterdeß koche man Weinessig mit ganzem

Gewürz, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter, Dragon, lasse die Champignons darin einige Mal aufkochen, lege sie in Gläser, koche den Essig wegen der wässrigen Theile der Champignons nach und gieße ihn darüber. Ganz kalt binde man die Gläser mit einer Blase zu.

#### 84. Champignons zu trocknen.

Dieselben werden rein abgeputzt, an einen Faden gereiht und an der Sonne, oder in einem halb abgekühlten Ofen ganz langsam getrocknet. Man kann sie auch fein gestoßen als Ragout-Würze benutzen.

#### 85. Gebratene Quitten zum Desert.

Man legt sie in eine irdene Schüssel, brät sie im Backofen ganz weich und gibt sie kalt geworden mit Zucker zur Tafel.

#### 86. Getrocknete Birnen zum Desert.

Große, nicht zu saftige Birnen (die sogenannte Buselbirne ist am besten dazu) werden geschält, die Blume herausgestochen und in Wasser, Wein, Zucker, Nelken und Zitronenschale gahr gekocht. Dann legt man sie, den Stiel zur Seite, auf ein Brett, ein gleiches darauf und drückt sie langsam platt bis zu der Dicke eines Fingers. Darauf werden sie an der heißen Sonne, oder im mäßig geheizten Ofen auf irdenen Schüsseln langsam, nicht hart getrocknet, mit Zucker bestreut und in steinernen Töpfen aufbewahrt.

Anmerk. Beim Einkochen des Birnsaftes auf dem Lande kann man die geschälten Birnen in dem Saft gahr kochen und später mit dem Zucker etwas Zimmt überstreuen.

#### 87. Birnen zu Compote zu trocknen.

Die Birnen werden sehr schön, wenn man solche, nachdem sie erst vom Liegen mürbe geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume heraussticht. Gewöhnlich kann man die Schale abziehen. Dann werden sie auf mit Papier belegten sogenannten Hohrten, in einem mäßig geheizten Ofen langsam, nicht hart getrocknet.

### 88. Brünellen zu trocknen.

Reife, große Zwetschen werden mit einem Netz ein Paar Augenblicke in kochend Wasser getunkt, die Haut abgezogen, Steine herausgemacht und wie im vorhergehenden Recept gesagt worden, getrocknet. Sie müssen noch etwas weich bleiben, werden dann auseinander gelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet und in steinernen Töpfen aufbewahrt.

### 89. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine zu trocknen.

Sind dieselben halb trocken, stoße man mit einem irdenen Pfeifenstiel die Steine heraus und setze sie wieder in den nicht zu heißen Ofen; doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft noch etwas nachtrocknen.

### 90. Aepfel zu trocknen.

Man nehme reife, vom Liegen mürbe gewordene Aepfel, schäle und bohre das Kerngehäuse heraus oder schneide sie in der Mitte durch, mache das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen.

### 91. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen.

Gut ausgesucht, werden solche dünn auseinander gelegt, in der Sonne getrocknet.

### 92. Weintrauben zu trocknen.

Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

### 93. Quitten zu trocknen.

Diese werden, wenn sie vom Liegen etwas mürbe geworden, geschält, in acht Theile geschnitten, getrocknet, zur Zeit einige Stücke unter getrockneten Aepfeln und Birnen gekocht, wodurch solche für Manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

## S. Vom Einmachen und Trocknen einiger Gemüse.

### 1. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse.

Die Fässer müssen gleich, so wie sie leer geworden sind, gut gereinigt, mit heißem Wasser gebäet und an der Luft getrocknet werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man dies wiederholen. Gemüse, die vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne, grüne Farbe, wenn dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachtheilig ist, wenn jedes Mal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, muß dasselbe mit einem leinenen Tuche bedeckt, mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß die Brühe über das Gemüse tritt. So lange das Faß nicht angebrochen ist, bedarf es des Reinigens nicht, wenigstens verdirbt dadurch das Gemüse nicht; doch kann dies nach Belieben alle 14 Tage geschehen. Will man Gemüse gebrauchen, so nehme man sorgfältig die Haut davon ab, und fasse dann das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen; damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mittheilt und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse nicht über dem Fasse ausgedrückt. Es darf demselben nie die Brühe mangeln, und sollte dies dennoch ein Mal der Fall sein, so koche man eine schwache Salzpöckel und schütte sie kalt in die Mitte des Fasses, darauf. Das Nachfüllen von Wasser macht das Gemüse hart und gibt dem Sauerkraut leicht etwas Bitteres. Dann wird mit einem reinen Tuche das Unreine, das sich im Fasse angesetzt hat, weggenommen, das zum Ueberlegen bestimmte Tuch ausgewaschen, Einleger und Gewicht abgespült und das Faß mit denselben wieder zugelegt. Auf diese Weise bleibt das Gemüse ohne allen Nebengeschmack ganz frisch.

Anmerk. Noch besser ist es, wenn man das Gemüse mit Blättern von weißem Kohl (Kappus) bedeckt und das Tuch darüber legt.

Zum Einmachen ziehe ich die Specksalatbohnen den Schwerbohnen vor, weil letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nöthigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden.

## 2. Schneidbohnen roh einzumachen.

Zu 100 Pfund Bohnen (eine gewöhnliche Mänge voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man  $1\frac{1}{4}$  Becher Salz, welches man theilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäß stehen, und füllt sie am nächsten Morgen ohne die Brühe in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, als nöthig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 4 — 6 Wochen wird das Unreine abgenommen und sollte es nöthig sein, so wird eine gekochte Salzpöckel darauf geschüttet. Uebrigens richte man sich nach No. 1.

Anmerk. Man setzt diese Bohnen Abends vorher mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes, frisches Wasser. Am andern Morgen werden sie gut abgespült und zum Aufstoven mit Wasser und Butter zu Feuer gebracht. Sie sind in einer Stunde gahr und von sehr gutem Geschmack.

## 3. Schneidbohnen abgekocht, einzumachen.

In Landhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man solche jung, so wie sie zum Einmachen passend sind, schneide dieselben fein und lang, vermische sie mit wenigem Salz, rühre sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann schütte man dieselben in ein Faß und beschwere sie gehörig mit Gewicht. Sind die Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, mache man solche auf dieselbe Weise zu den andern ein und fahre so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen zusammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt dieselben in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und legt sie zum Abkühlen in den Keller auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft oder mit Wasser verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe und Letzteres macht sie etwas hart. Darauf drückt man dieselben mit wenigem Salz in das

Faß und verließt solches nach No. 1 mit dem nöthigen Tuch, Einleger und Gewicht.

Anmerk. Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur ein Mal die Mühe des Abkochens zu haben. Auch kann man damit so lange warten, bis das Stielmus abgekocht wird.

#### 4. Schneidbohnen auf eine vorzügliche Weise einzumachen.

Die Bohnen werden vollwachsen, doch noch jung, geschnitten, ein kupferner Kessel voll Wasser zum Kochen gebracht, die Bohnen hineingeschüttet und nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, in einen Korb oder Durchschlag geschüttet und zum Abkühlen viel kaltes Wasser darüber gegossen. Der Boden des Fasses wird nun mit etwas Salz bestreut und jede abgekochte Portion Bohnen, wozu man jedes Mal frisches Wasser zum Kochen bringt, ins Faß geschüttet und ein wenig Salz darauf gestreut. Ist man mit dem Abkochen fertig, so streut man noch etwas Salz auf die Bohnen und bedeckt das Faß mit kaltem Wasser, beschwert es Anfangs nicht stärker, als es das Niederhalten der Bohnen erfordert, damit solche nicht zu fest gepreßt werden (später kann man etwas mehr Gewicht zum Beschweren nehmen). Nach 14 Tagen schüttet man die Brühe ab, gießt wieder kaltes Wasser darauf und so wiederholt man dies von Zeit zu Zeit etwa alle 14 Tage.

Die Bohnen auf diese Weise eingemacht, haben eine vorzüglich schöne Farbe, bedürfen zum Weichwerden nur eine kurze Zeit, haben keinen unangenehmen Geruch und sind im Geschmack fast den frischen Bohnen gleich.

#### 5. Salatbohnen mit Essig einzumachen.

Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefäsert, in einem kupfernen Kessel theilweise in brausend kochendes Wasser geworfen, worin sie aber nur 5 Minuten bleiben dürfen, wenn das Wasser auch nicht wieder kocht, weil sie sonst im Fasse zu weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum

Kaltwerden auseinander; doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie mit etwas Salz, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Melkenpfeffer in ein Faß. Zugleich kocht man Wasser und Essig, und wenn Beides ganz kalt geworden ist, nimmt man von Ersterem zwei Theile, von Letzterem einen Theil, bedeckt damit die Bohnen und beschwert sie nur ganz leicht.

Anmerk. Zu einem halben Anker kann man ein halb Pfund Salz nehmen.

Diese Bohnen werden beim Gebrauch, ohne sie vorher gewässert zu haben, in kochendem Wasser etwa 5—10 Minuten gekocht, wo sie ganz weich sein werden, abgeschüttet, mit einer Sahnen-Sauce oder nach Belieben durchgestoßt, auch mit Del und Essig als Salat gegeben.

## 6. Eingemachtes Stielmus.

Dasselbe wird gereinigt, gewaschen, ganz fein geschnitten und wieder gut gespült, damit nichts Sandiges zurückbleibe. Darauf wird es wie Schneidbohnen Nro. 4 eingemacht.

## 7. Weißer Kohl (Kappus).

Derselbe wird, wo möglich gleich, oder doch bald nach dem Abnehmen fein und lang geschabt, in einem Gefäß mit sehr wenigem Salz so lange lose und behutsam durchgemengt, bis er feucht wird, dann mit der flachen Hand sanft ins Faß gedrückt, nach Belieben auch ganze Pfefferkörner durchgestreut, weiter nach Nro. 1 verfahren.

Zu einem Anker kann man etwa ein Pfund Salz nehmen.

## 8. Endivien.

Nachdem man solche von ihren grünen Blättern gereinigt hat, werden sie gewaschen und in ein Glied lange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit wenigem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.

Anmerk. Will man sie im Winter zubereiten, werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt, mit Butter, Salz und etwas gestoßenem Zwieback durchgestoßt, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt.

## 9. Schneidbohnen zu trocknen.

Man nehme dazu die großen, sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie lang und einen halben Finger dick, koche sie eben ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen ja nicht zu stark, damit sie grün bleiben.

## 10. Salatböhnchen zu trocknen.

Dazu sind die Prinzessenböhnchen vorzuziehen, doch sind auch andere kleine Salatbohnen gut; nur finde ich solche besser, die schon kleine Böhnchen haben. Dieselben werden vorsichtig abgefäsert, eben abgekocht und langsam, nicht zu stark getrocknet. Jedoch lassen sich die Fasern oder Streifen reiner davon abziehen, wenn man sie vorher abgekocht hat.

---

# T. Getränke und Liqueure.

---

## I. Getränke.

### 1. Vom Kaffee.

Der wohlschmeckendste und feinste Kaffee ist der Mocca, aber auch der theuerste. Nächst diesem ist der braune und gelbe Java, so wie der Minado der beste. Diese drei Sorten sind stark und milde; Portorico ist ebenfalls stark, hat aber etwas Schärfe; Domingo ist zwar weniger stark und oft unrein, aber milde von Geschmack und soll ein sehr gesunder Kaffee sein. Vom Brennen des Kaffees hängt der angenehme Geschmack eben so sehr ab, als von der Qualität. Er muß vorher gehörig ausgesucht und bei starkem Feuer gebrannt werden, während man ihn beständig schütteln muß, damit derselbe egal werde. Ehe er zum sogenannten Schwitzen kommt, welches

durch das Hervortreten der öligen Theile entsteht, muß er schnell in ein bereit stehendes Geschirr geschüttet werden, weil er sonst das Feine verliert und schwächlichen Personen nicht gut bekommen soll. Als Surrogat, um den Kaffee bedeutend zu verstärken, kann man ihn mit Zucker brennen, wodurch er keinen unangenehmen Geschmack erhält. Man nimmt zu 1 Pfund Kaffee 4 Loth guten Farin (Buderzucker), der aber erst dann hinzugegeben wird, wenn der Kaffee beinahe den richtigen Grad des Brennens erreicht hat. Er wird dann noch eine kleine Weile gebrannt, bis die Kaffeebohnen nicht mehr naß sind und glasirt aussehen, zu dunkel darf er ja nicht werden. Alsdann schüttet man ihn schnell aus und rührt ihn, weil er sich sonst zu einer harten Masse zusammensetzen würde.

## 2. Kaffee als Getränk.

Die Kanne muß vorher mit kochendem Wasser ganz heiß gemacht werden, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen und nicht offen stehen muß, hineingibt. (Man rechnet zu einem starken Kaffee à Person ein Loth, bei einer größern Gesellschaft gebraucht man weniger). Dann schüttet man die nöthige Quantität kochendes Wasser gleich hinzu, einige Laffen heraus und wieder in die Kanne und stellt solche einige Minuten auf eine heiße Platte, damit er ziehe oder ein Mal aufwallt. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist er klar, so kann man ihn in eine andere heißgemachte Kanne abgießen. Hartes Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender, als weiches.

Zugleich muß man aber auch für gute Milch sorgen, weil schlechte Milch einen guten Kaffee verdirbt. Am besten ist natürlich Sahne, nach Belieben roh oder gekocht. Hat man diese indess nicht und mag nicht gern fettgekochte Milch nehmen, weil Manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: man setzt frische Milch auf ein rasches Feuer und rührt sie beständig, bis sie kocht, dann rührt man nach Portion der Milch 1—2 ganz frische Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gibt von der kochenden Milch allgemach dazu und rührt dies dann eben durch, indem man die Milch schnell vom Feuer nimmt und noch eine kleine Weile rührt; damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt durch diese Milch einen angenehmen Geschmack.

Das Ansehen des Kaffees mit wenigem Wasser habe ich für weniger gut gefunden, so häufig es auch geschieht.

### 3. Thee.

Die Mischung des Thees muß der eigene Geschmack bestimmen; indeß geben zwei Theile Kugelthee und ein Theil Pecco eine feine Mischung. Da aber der schwarze Thee weniger als der grüne die Nerven angreifen soll, so nimmt man in Holland, wo er als tägliches Getränk gebraucht wird, allgemein halb Hayjan, halb guten Congo-Thee. Um denselben recht gut zu machen, spüle man den Topf mit kochendem Wasser 2 Mal um, damit solcher recht heiß werde, gebe auf jede Person reichlich einen Theelöffel Thee (bei einer großen Gesellschaft jedoch weniger) hinein und so viel kochendes Wasser hinzu, daß der Thee etwas mehr als angefeuchtet ist und stelle den Topf zum Ziehen (kochen darf er nicht), einige Minuten auf eine heiße Platte oder über die Dämpfe des Theekessels. Dann wird der Theetopf mit kochendem Wasser nicht ganz voll gegossen.

Beim Serviren des Thees schütte man nur 2, höchstens 3 Tassen ein und fülle jedes Mal so viel kochendes Wasser nach. Auch muß zuweilen etwas Thee nachgegeben werden. Auf diese Weise ist der Thee nicht so schnell abgetrunken und man gebraucht weniger. Weiches Wasser macht denselben angenehmer als hartes.

Zu Thee ist ungekochte Milch der Sahne vorzuziehen, weil das Fettige der Sahne dem feinen Geschmack des Thees hinderlich ist.

Anmerk. Soll der Thee für Kranke gebraucht werden, so muß derselbe gleich, nachdem er gut zubereitet ist, von den Blättern abgeschüttet werden. Er soll dann selbst bei einem schwachen Fieberzustande dem Kranken nicht nachtheilig sein.

### 4. Milch = Chocolate.

Hierzu kann man kein bestimmtes Verhältniß angeben, weil dies zu sehr von der Qualität der Chocolate und wie man sie zu trinken beliebt, abhängt. Gewöhnlich rechnet man von guter süßer Chocolate auf  $\frac{1}{4}$  Pfund  $1\frac{1}{2}$  Maß, oder auf ein

Loth  $1\frac{1}{2}$  Tasse, zum Verkochen etwas zugegeben. Man setzt die Chocolate mit wenigem Wasser zu Feuer und nachdem sie ganz weich ist, rührt man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Drittheil Wasser verdünnen kann, wodurch die Chocolate einen angenehmern Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn sie blos mit Milch gekocht wird; gibt dann gleich den nöthigen Zucker hinzu und läßt sie etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

### 5. Wasser = Chocolate.

Zu dieser kann man etwa zu einem Maß Wasser  $\frac{1}{4}$  Pfund gute, süße Chocolate oder zu jeder Tasse ein Loth rechnen, zum Verkochen muß man zugeben. Sie wird wie die Milch-chocolate gemacht, muß aber wenigstens  $\frac{1}{4}$  Stunde bei starkem Feuer kochen, wodurch sie sich verbindet.

### 6. Schlempe. Ein holländisches Winter = Getränk.

Eine halbe Tasse grüner Thee, 1 Eßlöffel Gerste, 1 Priesel Safran, 6 Nelken, etwas Muskatblüthe und Zimmt wird mit kochendem Wasser in einem Theetopf angesetzt, die Düte muß mit Papier zugestopft werden. Dies läßt man eine Stunde ziehen, kocht dann zu dieser Portion  $1\frac{1}{2}$  Maß frischer Milch, gibt den Thee durchgedrückt hinzu, rührt das Ganze mit vier Eibottern ab und servirt es in Tassen.

### 7. Punsch = Imperial.

In einem Maß kochendem Wasser läßt man ein 2 Finger breites Stück Vanille und  $\frac{1}{4}$  Loth feinen, ganzen Zimmt ausziehen, nimmt das Gewürz heraus, gießt es in eine Bowle und gibt hinzu: ein Pfund Zucker, worauf eine Zitrone, auch nach Belieben eine Orange abgerieben ist, nebst dem Saft von 4 Zitronen und 4 Apfelsinen und einer ganzen Ananas. Wenn dies kalt geworden ist, wird eine Flasche Rheinwein, eine Flasche Champagner, nicht ganz eine Flasche Arrac und  $\frac{1}{2}$  Krug Selterwasser dazu geschüttet.

## 8. Ein guter holländischer Punsch.

Ein Theil durchgesteibter Zitronensaft, 2 Theile geriebener Zucker, 4 Theile Arrac in einem Glase gemessen. Dies in einem kleinen Geschirren zugebedt auf dem Feuer schmelzen lassen und 8 Theile kochendes Wasser durchgerührt.

Anmerk. Man kann zu diesem Punsch statt des Zitronensaftes auch Verberigensaft nehmen, dessen Bereitung man beim Einmachen der Früchte findet.

## 9. Wein = Punsch.

Sechs Flaschen Rheinwein und eine Flasche Arrac werden mit Zucker, 6 — 8 Loth per Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Bowle aufgetragen.

Ein einfaches, sehr bekömmliches und wohlschmeckendes Getränk.

## 10. Ein anderer Wein = Punsch.

Drei Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt und hinzugefügt eine Flasche starker Thee, der von etwa einem Loth gemacht ist, und 24 Loth Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle geschüttet worden ist, setzt man, je nachdem der Punsch stärker oder schwächer sein soll, etwa  $\frac{1}{4}$  Maß Arrac hinzu.

## 11. Mecklenburger Punsch.

Man nehme zu diesem sehr beliebten Punsch: eine Flasche guten Thee, 4 Flaschen feinen, rothen Franzwein, eine Flasche Portwein, eine Flasche Cognac,  $\frac{1}{2}$  Flasche Madeira und 3 Pfund Zucker, worauf ein Paar Zitronen abgerieben sind.

## 12. Eier = Punsch.

Etwas Thee, Zimmet, Muskatnuß und einige Nelken läßt man in  $\frac{1}{2}$  Maß kochendem Wasser ausziehen und preßt es aus, gibt hinzu  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, woran 2 Zitronen abge-

und kochte sie langsam weich. Dann lasse man Beides ein wenig abkühlen, fülle es in die Gläser, kochte nach einigen Tagen den Essig noch etwas ein und gieße ihn kalt über die Bohnen. Diese müssen ihre grüne Farbe behalten und mit dem Essig bedeckt sein.

## 22. Deutscher Ingwer.

Grüne Kürbisse werden geschält, in Ingwer ähnliche Stücke geschnitten, in Wasser halb gahr gekocht. Dann läßt man sie ablaufen, legt sie in eine porzellanene Schüssel, bestreut sie stark mit sehr fein gestoßenem, weißem Pfeffer, Cayenne und pulverisirtem Ingwer und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage kocht man zu 2 Pfund derselben  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, auf den man einen Eßlöffel voll Cognac tröpfelt, mit  $\frac{3}{4}$  Pfund feinem, gelbem Honig klar, gibt die Kürbisse mit dem Saft hinein und läßt sie noch ein wenig kochen, aber nicht weich werden, füllt sie in Gläser, kocht den Saft syrupähnlich ein und gießt ihn etwas abgekühlt darüber. Sollte derselbe nach einigen Tagen wieder dünn werden, so wiederholt man das Aufkochen noch ein Mal.

## 23. Bergamotten = Birnen einzumachen.

Es werden dazu die sogenannten doppelten Bergamotten genommen, die ganz mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Kernhaus heraus gemacht und gleich in Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben. Zu 9 Pfund Frucht nimmt man 3 Pfund Zucker und  $1\frac{1}{4}$  Maß Weinessig. Wenn Beides kocht, legt man die Birnen hinein, doch nicht viel mehr, als neben einander liegen können und kocht sie weich. Dann nimmt man sie schnell heraus, weil sie durch das zu lange Kochen ihre gelbe Farbe verlieren, legt sie mit Stückchen Zimmt und etwas fein geschnittener Zitronenschale in ein Glas und schüttet den vorher dicklich eingekochten Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht dann den Essig, der unterdeß wieder dünn geworden, stark ein, gibt ihn abgekühlt zu den Birnen und schüttelt zuweilen das Glas, daß sich dieselben senken. Wird die Brühe wieder dünn, wiederholt man das Aufkochen noch ein Mal und richtet sich übrigens nach S. No. 1.

## 24. Wallnüsse einzumachen.

Wenn die Nüsse noch keine feste Schale angezogen haben, zwischen dem 10.—20. Juli, durchsticht man dieselben mit einem zugespitzten Holz, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie 4 Tage darin liegen, während man ihnen täglich zwei Mal frisches Wasser gibt. Dann kocht man sie in vollem Wasser weich, trocknet sie mit einem Tuch ab, und steckt in jede Nuß ein Stückchen Zimmt und eine Nelke. Zu jedem Pfund Nüsse nimmt man ein Pfund Zucker, tunkt solchen in Wasser, und schäumt ihn aus, kocht die Nüsse ein wenig darin und läßt sie im Saft 24 Stunden liegen. Dann gibt man sie in ein Einmacheglas, kocht den Saft syrupähnlich ein, gießt ihn etwas abgekühlt auf die Früchte und sollte nach einigen Tagen derselbe wieder dünn werden, muß man das Aufkochen noch ein Mal wiederholen. Dann nach S. Nro. 1 aufbewahrt.

## 25. Hagebutten einzumachen.

Man nehme die größten Hagebutten (die kleinen kann man trocknen) thue sie in ein reines, grobes Tuch, reibe sie so lange, bis sie von den Stacheln gereinigt sind, schneide die Krone glatt und mache die Kerne mit einem Federmesser oder Theelöffelstiel rein heraus; die Stiele bleiben daran. Dann nehme man zu zwei Pfund Hagebutten ein Pfund Zucker und  $\frac{3}{8}$  Maß Essig, werfe die Hagebutten in kochendem Wasser und schütte sie gleich zum Abfließen auf ein Sieb, wodurch sie eine schönere Farbe bekommen. Unterdeß koche und schäume man den Essig und Zucker aus, gebe Stückchen geschnittenen Zimmt, etwas Nelken und so viel Hagebutten hinein, als neben einander liegen können, koche sie mürbe, ungefähr 10—15 Minuten, nehme sie heraus, verfähre nachher mit den übrigen eben so und lasse den Saft noch etwas einkochen. Erkaltet rühre man die Früchte behutsam durch denselben und richte sich nach S. Nro. 1.

Anmerk. Man kann auch statt Essig den Saft einer Zitrone mit dem Zucker kochen, wodurch die Hagebutten nur einen Geschmack von Säure erhalten. Dann aber muß man so viel Zucker als Hagebutten nehmen, weil man sonst nicht Saft genug erhält, das Eingemachte zu bedecken. Der Zucker wird dann in Wasser getunkt, klar gekocht, die Hagebutten in Wasser beinahe weich gekocht und dann in dem Zucker mit dem Zitronensaft eine Weile gekocht.

## 26. Melonen einzumachen.

Die Melonen werden geschält, das Inwendige herausgemacht, in Finger lange und breite Stücke geschnitten und 10 — 12 Stunden in gutem Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie eben so lange in geriebenem Zucker, zu 1 Pfund Melonen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker gerechnet. Darauf setzt man den Zuckersaft zu Feuer, schäumt ihn, gibt Zitronenschale, Nelken, einige Stücke Ingwer und die Melonen hinein, kocht solche darin gahr, den Saft stark ein und gibt Beides erkaltet in ein Glas. Uebrigens wird wie gewöhnlich verfahren.

## 27. Kürbiß einzumachen.

Geschieht ganz wie Melonen No. 26, nur nehme man dazu noch nicht ganz gelb gewordene Kürbiß.

28. Pflaumen (Zwetschen) ohne Schale einzumachen.  
Ganz vorzüglich.

Man taucht große Pflaumen mit einem Netz in kochendem Wasser und zieht die Haut ab. Zu 3 Pfund derselben kocht man  $\frac{1}{2}$  Maß Essig mit 1 Pfund Zucker, schäumt ihn, gibt Stückchen Zimmt nach Belieben hinein und läßt ihn kalt werden. Dann legt man die Früchte in einen Steintopf oder Einmacheglas, schüttet den Essig darüber (er muß mit ihnen gleich stehen), setzt solches in einen Topf mit kaltem Wasser zu Feuer, bedeckt es mit Papier, daß keine Fliegen hineinfallen, und läßt die Zwetschen vom Kochen an etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und in dem Wasser wieder kalt werden. Nach 14 Tagen kocht man den Essig etwas ein, gießt ihn kalt auf die Früchte und schützelt einige Zeit täglich den Saft über dieselben, oder drückt sie mit einem silbernen Löffel behutsam nieder, bis sie sich gesenkt haben; dann legt man ein Branntweinspapier darauf und bindet das Glas mit einer Blase zu.

## 29. Pflaumen (Zwetschen) in Essig.

Zu 6 Pfund Pflaumen nimmt man 2 Pfund Zucker, ein Maß Essig,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken. Zucker,

Essig und Gewürz läßt man zum Kochen kommen, gibt große reife, aber feste Pflaumen, die gut abgeputzt sind, hinein, die Steile bleiben daran, kocht sie einige Minuten, bis sie plazen, doch nicht zu weich, und läßt sie auf einem Einleger abtröpfeln. Man darf dieselben aber nicht zugleich kochen, weil dadurch einige zu weich werden; gibt sie dann in Einmachegläser, kocht den Essig syrupähnlich ein und schüttet ihn abgekühlt über die Früchte. Wie gewöhnlich aufbewahrt.

### 30. Pflaumen (Zwetschen) in Rothwein und Essig.

Man richte sich ganz nach dem vorhergehenden Recept, nur nehme man hierzu halb rothen Franzwein, am besten Pontac, und halb Essig. Der Wein gibt den Pflaumen einen sehr angenehmen Geschmack.

### 31. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine einzumachen. Vorzüglich gut.

Man nimmt recht gute reife Pflaumen, stößt mit einem Pfeisenstiele die Steine heraus, kocht ein Maß Essig mit zwei Pfund Zucker und etwas in Stückchen gebrochenem Zimmet, und kocht darin die Pflaumen theilweise, doch ja nicht zu weich, und legt sie zum Abtröpfeln auf einem Einleger. Wenn man die ganze Portion Pflaumen auf diese Weise gekocht hat, läßt man die Brühe noch etwas einkochen und schüttet sie kalt über die Pflaumen.

### 32. Pflaumen (Zwetschen) in Zucker.

Nach Nro. 28 zieht man den Pflaumen die Haut ab, macht die Steine heraus und nimmt zu 3 Pfund derselben 1 Pfund Zucker, 6 Eßlöffel voll Franzbranntwein,  $\frac{1}{4}$  Loth in Stücke gebrochenen Zimmet und einige Nelken. Den Zucker setzt man mit dem Brantwein beseuchtet zu Feuer, schäumt ihn und gibt dann die Zwetschen nebst dem Gewürz hinein, kocht sie ja nicht zu weich, füllt sie in ein porzellanenes Geschir und rührt den Saft, nachdem man ihn noch eine Weile hat nachkochen lassen, abgekühlt mit den Pflaumen durch und verfährt übrigens nach S. Nro. 1.

## 33. Pflaumen-Mus.

Die Zwetschen werden vorher gewaschen, und wenn sie ganz zercocht sind, durch einen Durchschlag gerührt, daß Steine und Haut zurückbleiben. Dann setzt man dies mit Wallnüssen in ihrer grünen Schale und gestoßenen Nelken, zu  $\frac{1}{4}$  Scheffel Zwetschen etwa 1 Duzend Wallnüsse und 1 Loth Nelken gerechnet, zu Feuer und kocht es, bis es ganz steif ist, wozu eine Zeit von 8—9 Stunden gehört. Doch muß es stark und beständig gerührt werden, weil es sehr leicht anbrennt, besonders, wenn es anfängt dick zu werden, weshalb man wohl thut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Nachdem es vom Feuer genommen, muß es noch eine Weile gerührt werden, dann füllt man es in ganz trockene, steinerne Töpfe, stellt solche in den Backofen, daß das Mus eine dünne Kruste bekomme und gießt geschmolzenes Fett darüber hin. Auf diese Weise erhält es sich vorzüglich. Will man das Mus für den täglichen Tisch bereiten, so kann man vorher die Zwetschen aussteinen und die Haut mit zercochen.

## 34. Kirschen in Zucker.

Man nimmt dazu Herzkirschen, befreit sie von Stielen und Steinen und verfährt damit wie bei Zwetschen in Zucker. Man kann auch saure Glaskirschen nehmen; auf 2 Pfund derselben 1 Pfund Zucker, diesen mit etwas Wasser befeuchtet, gut ausschäumen, die Kirschen darin gahr kochen und den Saft nachgekocht darüberggeben.

Die Steine lassen sich am besten mit einem Pfeifenstiel herausstoßen.

## 35. Auf andere Art.

Dicke, schwarze Herzkirschen werden ausgesteint, einen Tag und eine Nacht in Essig gesetzt und zum Ablaufen auf einem Einleger geschüttet. Dann werden sie lagenweise mit Zucker, Zimmet und Nelken in ein Glas gelegt und an die Sonne gestellt. Wenn der Zucker ganz zergangen ist, gießt man den Saft in ein Geschirr, läßt ihn kochen und die Kirschen darin eben durchkochen, füllt sie wieder in das Glas und gießt den

Saft, wenn er ein wenig dicklich geworden ist, kalt über die Kirschen.

### 36. Weiße Herzkirschen in Essig.

Man nimmt zu  $\frac{1}{2}$  Maß Essig  $1\frac{1}{4}$  Pfund Zucker. Die Kirschen werden abgeputzt, die Stiele halb abgeschnitten, mit den Steinen eben so eingemacht, wie die Pflaumen in No. 31.

### 37. Saure Morellen einzumachen.

Man schneidet von diesen Kirschen die Hälfte der Stiele, legt sie in ein Einmacheglas, kocht  $\frac{1}{4}$  Maß Weinessig mit 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth feinem, in Stückchen geschnittenem Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken und schüttet ihn kalt über die Kirschen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf, gibt, wenn er nicht süß genug ist, noch ein Stück Zucker hinein, läßt ihn völlig kalt werden und füllt ihn über die Kirschen.

### 38. Kirschen, ein gutes Compot für Kranke.

Man nimmt halb süße, halb saure Kirschen, macht die Steine heraus und kocht zu 4 Pfund derselben 1 Pfund Zucker in Wasser getunkt, schäumt ihn gut aus und läßt die süßen Kirschen nebst etwas Zimmt und Nelken darin kochen, dann gibt man die sauren Kirschen dazu, kocht Alles weich, nimmt sie aus dem Saft, schüttet von dem Letzteren in kleine Flaschen, läßt den übrigen Saft noch etwas nachkochen und füllt ihn über die Kirschen. Zu dem Kirschsafte fügt man noch in jede Flasche einige Stückchen Zimmt und 2 — 3 Nelken, läßt ihn eine Nacht stehen, gibt dann einen Theelöffel voll Franzbranntwein darauf, korkt die Flaschen zu, verbindet sie mit einer Blase und stellt sie zum Aufbewahren behutsam, ohne sie zu schütteln, an einen trocknen Ort.

Anmerk. Statt Brantwein kann man auch einen Theelöffel voll feines Del auf den Saft gießen. Will man denselben gebrauchen, so stecke man vorher ein Stück Löschpapier in den Hals der Flasche, welches das Del aufnimmt.

### 39. Kirschsafft.

Saure Morellen werden ausgesteint, die Hälfte der Steine

zerstoßen und solche mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein Tuch, wiegt den Saft und gibt zu jedem Pfund desselben nach Belieben  $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, schäumt und kocht ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockene Flaschen und versäht übrigens wie im vorhergehenden Recept gesagt worden.

Anmerk. Dieser Saft gibt die schönste Frucht-Sauce; sowohl un- vermisch't zum Blancmanger gegeben, als auch auf folgende Weise: Wasser und etwas zergangene Stärke werden auf- gekocht und abgekühlt den Saft durchgerührt.

#### 40. Kirschenmus.

Zu 4 Pfund süßen, schwarzen Kirschen ohne Stiele und Steine nimmt man 1 Pfund Zucker und etwas Zimmt und Nelken. Der Zucker wird in Wasser getunkt, geläutert, Kir- schen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist. Dann mit einem Branntweins-Papier belegt und gut zugebunden.

#### 41. Dreimus.

Ein Pfund Zucker wird in Wasser getunkt, gekocht, bis er nicht mehr schäumt; dann hinzugegeben: 1 Pfund Johannis- beeren, 1 Pfund Himbeeren und 1 Pfund ausgesteinter saurer Kirschen nebst etwas gesloßenem feinem Zimmt und den Kirsch- kernen und Alles gekocht, bis der Saft dicklich wird. Dann in Gläser gefüllt und nach S. Nro. 1 aufbewahrt.

¶ Dieses Dreimus, sowohl auf Kuchen gestrichen, als beim Desert herumgegeben, ist von sehr angenehmem Geschmack.

#### 42. Erdbeeren einzumachen.

Zu 1 Pfund geläutertem Zucker gibt man 1 Pfund reifer Erdbeeren, die vorher gewaschen und auf einem Sieb gehörig abgelauten sind, läßt sie eben aufkochen und stellt den Topf hin. Am andern Tage kocht man sie wieder auf, stellt sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage und wiederholt das Aufkochen noch ein Mal, ohne sie zu rühren. Nachdem sie erkaltet sind, füllt man sie in Gläser. Siehe S. Nro. 1.

## 43. Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen.

Zu 1 Pfund Erdbeeren nehme man 1 Pfund geriebenen Zucker, streue die Hälfte desselben in eine Schüssel lagenweise durch die Erdbeeren und lasse sie über Nacht stehen. Am andern Tage koche man die Hälfte des Zuckers mit  $\frac{1}{4}$  Maß rothem Johannisbeersaft zu einem Syrup, gebe die Erdbeeren mit ihrem Saft hinein, und koche sie, bis sich eine Gallerte bildet.

Anmerk. Man kann dies Compot auch zu trockenem Kuchen, wie z. B. Sandkuchen, auch allein mit junger Sahne geben.

## 44. Erdbeermus.

Man gibt zu  $\frac{3}{4}$  Pfund geläutertem Zucker 1 Pfund Erdbeeren und kocht sie so lange, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach S. No. 1 aufbewahrt.

## 45. Erdbeeren-Extract.

Ein und ein halbes Pfund Zucker wird in einem flachen, irdenen Geschirr zu einem dicken, jedoch nicht verhärteten Syrup gekocht; dann ein gehäuster Teller voll Walderdbeeren auf den Zucker geschüttet, den man ohne zu rühren unter den Erdbeeren kochen läßt, bis er sich über dieselben hebt. Nachdem schüttet man dies auf ein, in einem irdenen Durchschlag gelegtes leinenes Tuch. Der durchgelaufene Zucker wird kalt in kleine, saubere Flaschen gefüllt, an einem sehr dunkeln, kühlen Ort aufrecht stehend, aufbewahrt.

Da die Erdbeeren nicht ausgedrückt werden dürfen, so sind sie kalt ein wohlschmeckendes Compot.

## 46. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen.

Die Behandlung ist dieselbe wie bei den Erdbeeren. Die große blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

## 47. Mispeln.

Man schneidet von den reifen Mispeln das rauhe, reibt sie mit einem Tuch ab und kocht sie in Wasser, bis sie sich durch-

stechen lassen. Dann auf einem Durchschlag abgetröpfelt, rechnet man auf 1 Pfund derselben  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, den man mit 2 Obertassen voll Franzbranntwein zu einem klaren Syrup kocht. Unterdeß sticht man Stückchen Zitronenschale und Zimmet in die Mispeln und gießt den Zucker heiß auf dieselben. Am nächsten Tage kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn ebenfalls heiß auf die Früchte und kocht solche am dritten Tage im Saft vollends weich, füllt sie in Gläser, läßt die Brühe nachkochen und gibt sie über die Früchte. Dann nach S. No. 1 aufbewahrt.

#### 48. Gelbe Möhren (Wurzeln).

Nachdem die Möhren gereinigt, nimmt man das Herz heraus, schneidet sie in feine Streifchen, kocht sie in Wasser ganz weich und legt sie zum Abtröpfeln auf ein Tuch. Dann nimmt man zu 1 Pfund derselben  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, läutert ihn, gibt den durchgeseihten Saft von 2—3 Zitronen hinein, nebst den Möhren und der Schale dieser Zitronen, die man aber vorher in Wasser weich gekocht und gleich den Möhren geschnitten haben muß und läßt es so lange kochen, bis man noch Saft genug hat, sie zu bedecken. Dann wie gewöhnlich aufbewahrt.

#### 49. Stachelbeeren, Kirschen und Heidelbeeren ohne Zucker.

Die Stachelbeeren müssen nur halb reif, von Stiel und Blume befreit sein, doch so, daß dieselben nicht verletzt werden, weil sie sonst verderben. Kirschen nimmt man reif, ohne Stiele. Aus den Heidelbeeren sucht man die unreifen, schlechtesten Beeren und grünen Blättchen und füllt dann jede Art dieser Früchte in wohl gereinigte, trockene Weinflaschen, die eine weite Oeffnung haben, indem man dieselben oft schüttelt, damit das Obst zusammenfalle. Dann setzt man sie in einen Kessel zwischen Heu und mit Heu umwickelt, dicht neben einander, gießt so viel kaltes Wasser in denselben, daß die Flaschen bis an den Hals in Wasser stehen, läßt sie auf gelindem Feuer zum Kochen kommen und dann in dem Kessel völlig kalt werden. Ist dies geschehen, verpfpopt und verriegelt man sie und legt sie im Keller der Länge nach in Stand.

Im Winter kocht man diese Früchte mit Zucker wie frische.

## 50. Stachelbeeren in Zucker.

Man nimmt zu 1 Pfund recht reifen, rothen Stachelbeeren, von denen man Stiel und Blume abgeschnitten,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, kocht solchen in Wasser, besser noch in Wein getunkt, zum dünnen Syrup, schäumt ihn gut, gibt dann die Stachelbeeren hinein, kocht sie weich und nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus. Nachdem der Zucker noch ein wenig nachgekocht, gibt man ihn erkaltet über die Stachelbeeren und füllt Beides in ein Glas. Siehe S. Nro. 1.

## 51. Stachelbeermus.

Dunkelrothe, überreife Stachelbeeren, nachdem sie abgeputzt, von Stiel und Blume befreit sind, werden mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, gewogen, und auf 1 Pfund  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gerechnet. Dieses wird zu Syrup gekocht, die Stachelbeeren hineingegeben, auch nach Belieben etwas Zitronenschale und unter fortwährendem Rühren gekocht, bis es dick wird.

## 52. Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, und nachdem sie auf einem Sieb gut abgelauten sind, macht man sie mit einer Gabel von den Stielen und nimmt zu 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker. Derselbe wird in Wasser getunkt, zu perlendem Syrup gekocht, dann die Beeren hineingegeben, die man gut durchgekochen und solche mit dem Schaumlöffel auf einem Einleger abtropfeln läßt. Der Saft wird dicklich eingekocht, und nachdem er abgekühlt ist, die Johannisbeeren durchgerührt und in Einmachegläser gefüllt. Dann nach S. Nro 1 aufbewahrt.

## 53. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen.

Man durchsticht mit einer Feder jede Beere, damit die Kerne herausfallen und nimmt zu 1 Pfund derselben 3 Pfund Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren hinein, läßt sie eben durchkochen und gibt sie dann mit

dem Saft zum Erkalten in ein porzellanenes Gefäß und füllt es in Einmachegläser.

Anmerk. Obgleich etwas umständlich und kostbar, mag dieses feine und an Farbe so unvergleichlich schöne Eingemachte hier einen Raum finden.

#### 54. Johannisbeer- und Himbeer-Gelee.

Sind die Johannisbeeren gewaschen, läßt man sie gut ablaufen, macht sie mit einer Gabel von den Stielen, setzt sie theilweise zu Feuer, bis sie warm und zerplagt sind, kochen dürfen sie nicht, und drückt sie durch ein grobes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Sind nun alle Beeren durchgepreßt, gibt man den Saft durch ein reines, wollenes Tuch, welches, wenn man viel Saft hat, zuweilen ausgespült und stark ausgedrückt werden muß, weil der sich hineinsenkende Schleim das Durchlaufen hindert. Dann setzt man den Saft bis zum andern Tage hin, schüttet ihn langsam ab, daß der Bodensatz zurückbleibe. Zu 1 Pfund Saft gehört 1 Pfund geriebener und durchgeseibter Zucker. Der Saft wird nun zu Feuer gesetzt, der Zucker langsam hineingestreut, während man von Anfang an gleichmäßig und fortwährend rührt. Ist der Zucker zu Ende, so muß der Saft zu kochen anfangen; dann wird er vom Feuer genommen, 10 Minuten ruhig hingestellt, die darauf befindliche Haut mit einem silbernen Löffel abgenommen, in Gläser gefüllt, nach 24 Stunden mit einem in Franzbranntwein oder Arrac angefeuchteten Papier zugelegt und gut zugebunden.

Anmerk. Dieser Gelee ist eben so schön an Farbe und Geschmack, als der rohe, und hält sich mehrere Jahre, wenn alle sechs Monate etwas Franzbranntwein zugegossen wird.

Der Gelee von schwarzen Johannisbeeren wird jedoch mit der Hälfte Zucker eben so gemacht. Derselbe wird hauptsächlich zum Verzieren gebraucht.

#### 55. Roher Johannisbeer-Gelee.

Man preßt ganz trockene Johannisbeeren durch ein Tuch, wiegt den Saft und gibt ihn in eine tiefe porzellanene Schüssel. Zu 1 Pfund geriebenen und durchgeseibtem Zucker nimmt man

1 Pfund Saft, den man mit einem silbernen Löffel in einer Richtung gleichmäßig und ohne Aufhören 2 Stunden rührt, während man jede halbe  $\frac{1}{4}$  Stunde Zucker hinzugibt. Man muß denselben ein wenig eintheilen; damit er hinreicht, bis man mit dem Rühren fertig ist. Dann wird der dick gewordene Saft in Gläser gefüllt und wie im Vorhergehenden aufbewahrt.

### 56. Johannisbeersaft.

Ist der Saft nach No. 52 ausgepreßt und abgeschüttet, nimmt man zu 3 Pfund Saft 1 Pfund feinen Zucker und legt ihn stückweise hinein. Wenn der Saft zu kochen anfängt, muß er fortwährend geschäumt werden, bis er klar ist. Alsdann wird derselbe beinahe bis zum dritten Theil verkocht sein. Man nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn ein wenig abkühlen und schüttet ihn in reine, ganz trockene, halbe Weinflaschen, die aber nur so voll sein dürfen, daß zwischen Saft und Kork ein Finger breit Raum bleibt. Dann läßt man die Flaschen eine Nacht offen stehen, gibt einen Theelöffel Franzbranntwein oder Rum hinzu, verkorkt sie, bindet ein Stück Blase darüber, und stellt sie vorsichtig an einen kühlen und trocknen Ort.

Anmerk. Dieser Saft an Saucen, Kaltschalen und Getränken ist sehr zu empfehlen und hält sich mehrere Jahre. Neun bis zehn Pfund Saft geben 6 halbe Flaschen.

### 57. Dreisajt. Ein erquickendes Getränk für Kranke.

Ein Pfund Himbeersaft, 1 Pfund Johannisbeersaft, 1 Pfund saurer Kirchsajt mit 1 Pfund Zucker gekocht, und wenn er ausgeschäumt ist, wie Johannisbeersajt aufbewahrt.

### 58. Himbeeren einzumachen.

Diese werden wie Johannisbeeren No. 52 behandelt, jedoch nicht gewaschen.

### 59. Himbeermus.

Wird bereitet wie Erdbeermus No. 44.

### 60. Himbeer-saft.

Nach Johannisbeer-saft No. 56, jedoch ist zu jedem Pfunde Saft  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker hinreichend.

### 61. Himbeer = Essig.

Auf 4 Pfund von den Stielen abgepflückter und ausgesuchter Himbeeren gießt man  $\frac{1}{4}$  Maß scharfen Weinessig und läßt sie damit 24 Stunden zugedeckt stehen. Dann drückt man sie durch ein reines Tuch, stellt den Saft über Nacht hin und schüttet ihn vom Bodensatz ab, vermischt denselben mit 2 Pfund Zucker, setzt ihn zu Feuer und läßt ihn kochen, bis er nicht mehr schäumt, schüttet denselben in sehr reine, trockene, halbe Flaschen, läßt diese 24 Stunden ruhig stehen, gibt einen Theelöffel Rum darauf und korkt und bindet sie mit einer Blase zu.

### 62. Auf andere Art.

Zu 4 Maß Himbeeren 2 Maß scharfen Weinessig. Durchgepreßt gibt dies  $3\frac{1}{2}$  Maß Saft, den man mit 7 Pfund Zucker gleich dem Vorhergehenden kocht, ausschäumt und aufbewahrt.

Anmerk. Es schadet nicht, wenn die Himbeeren auch einige Tage länger in Essig liegen.

### 63. Preiselbeeren einzumachen.

Die Preiselbeeren werden gut verlesen, gewaschen und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann gibt man zu 9 Maß Beeren 3 Pfund Zucker, den man in Stücke geschlagen, mit denselben in einem irdenen Geschirr zu Feuer setzt. (Nach Belieben kann man auch  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, Beides ganz, hinzugeben). Dann läßt man sie beim öfteren Umrühren gahr, aber nicht zu weich kochen, gibt sie dann mit dem Schaumlöffel in ein porzellanenes Geschirr, läßt den Saft noch etwas einkochen, doch nicht zu stark, und schüttet ihn über die Beeren. Kocht man sie auf einem Feuer, auf welchem sie langsam weich werden, so braucht man den Saft später nicht nachzukochen. Am andern Tage rührt man sie gehörig untereinander, füllt sie in einen Topf, legt ein mit

Branntwein getränktes Papier über dieselben und bindet den Topf gut zu.

Anmerk. Diese Portion bleibt ungefähr 5 Maß. Für den täglichen Gebrauch kann man sie auch wohl mit Farinzucker, selbst auch mit gutem Syrup einmachen und den Zimmet weglassen.

#### 64. Preiselbeeren auf eine neue Weise einzumachen.

Man setze sie gut verlesen und gut gewaschen mit kaltem Wasser zu Feuer, schütte sie vor dem Kochen zum Ablauen auf ein gescheuertes Sieb, worauf sie jedoch nur einige Augenblicke bleiben dürfen, weil sonst zu viel guter Saft verloren geht. Dann legt man den in kleine Stücke geschlagenen Zucker in ein irdenes Kochgeschirr, schüttet die Beeren darauf, und kocht sie bei öfterem Umrühren, indem man den sich etwa zeigenden Schaum abnimmt, gahr, aber nicht zu weich und verfährt übrigens wie im Vorhergehenden bemerkt worden.

Die Preiselbeeren gewinnen dadurch sehr an angenehmem Geschmack, verlieren (wie man sich überzeugen wird, wenn man die Brühe versucht), das Herbe und Saure, nicht aber das beliebte Eigenthümliche. Ein Pfund Zucker zu 4 Maß Beeren gerechnet, ist dasselbe Verhältniß im Geschmack wie 1 Pfund zu 3 Maß auf gewöhnliche Weise eingekocht; jedoch halten sie sich bei dem zuletzt bemerkten Verhältniß am besten.

#### 65. Preiselbeersaft.

Die Preiselbeeren werden wie im Vorhergehenden vor dem Kochen abgeschüttet, durchgepreßt und zu jedem Maß Saft  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker genommen, Beides gekocht und ausgeschäumt und wie Johannisbeersaft aufbewahrt.

#### 66. Aepfel = Gelee.

Hierzu nimmt man noch nicht völlig reife Bigon oder sonst recht saftige Aepfel, reibt sie mit einem Tuche ab, sticht Blume und Stengel heraus, und schneidet dieselben, ohne sie zu schälen, in 8 Theile. Darauf setzt man sie mit so viel kochendem Wasser zu Feuer, daß sie darin bedeckt sind, läßt sie schnell einige Minuten kochen und dann zugedeckt einen Tag und zwei Nächte stehen. Nun gibt man sie mit dem Saft in einen dazu gefertigten leinenen Beutel, der aber erst ausgekocht werden

muß, und hängt solchen über ein Gefäß, damit der Saft hinein laufe, welches eine Zeit von 1—2 Tagen erfordert. Auf jedes Pfund Saft rechnet man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben ist, wie auch den Saft derselben, oder statt dieses ein Glas weißen Franzwein. Dann setzt man Alles zusammen auf starkes Feuer, und läßt es so lange kochen, etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde, bis es kalt geworden dick ist, welches man mit einigen Tropfen versuchen muß. Nun füllt man den Gelee in Einmachegläser und verfährt weiter nach S. No. 1.

### 67. Kirschäpfel-Gelee von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe.

Die Kirschäpfel werden gewaschen, mit kaltem Wasser bedeckt zu Feuer gesetzt, weich gekocht und mit der Brühe durchgepresst. Am nächsten Tage wird der Saft abgeklärt und zu jedem Pfund dieses Saftes  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker genommen. Weidies wird dann unter fortwährendem Schäumen 1 Stunde gekocht, wodurch der Gelee die schöne rothe Farbe erhält.

Man füllt ihn in Gläser und bewahrt ihn wie Johannisbeer-Gelee auf. Auch kann man ihn in Glasformen aufbewahren und solche beim Gebrauch auf eine Glasschüssel umstürzen und man hat die schönste Geleeschüssel.

### 68. Süße Gurken.

Bölig ausgewachsene Gurken werden geschält, halb durchgeschnitten, das Inwendige mit einem silbernen Löffel herausgenommen, dann die Gurken in lange, 2 Finger breite Streifen geschnitten, gewaschen und abgetrocknet. Zu 6 Pfund Gurken gehört stark  $\frac{1}{2}$  Maß Weinessig, 3 Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth in Stückchen geschnittener Zimmt, eben so viel weißer Pfeffer. Zuerst kocht man die Gurken in Essig, bis sie die Farbe verändern, läßt sie rein ablaufen, und gibt sie dann in den mit Gewürz und Zucker kochenden Essig. Wenn sie gehörig weich sind, legt man sie in ein Glas, läßt die Brühe noch eine Weile einkochen und gießt sie darüber. Nach einigen Tagen wird der Essig nochmals eingekocht, kalt über die Gurken geschüttet, und sollte man es nöthig finden, so wird das Aufkochen noch ein Mal wiederholt, dann das Glas zugelegt und zugebunden.

## 69. Aufgerollte Gurken.

Man nimmt zu 24 Stück großer Schlangengurken  $\frac{1}{2}$  Maß Weinessig, 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Loth Nelken, eben so viel Zimmt. Die Gurken werden ungeschält kreuzweis durchgeschnitten, die Kerne herausgemacht und in ordinärem Essig halb weich gekocht. Dann rollt man jedes Stück auf, besteckt es mit Muskatblüthe, Nelken und Zimmt, und steckt auch die Röllchen damit zu, kocht den Essig mit Zucker und gießt ihn darüber. Nach 3 Wochen wird der Essig stark eingekocht und lau über die Gurken gegossen. Die Nelken geben denselben einen angenehmen Geschmack und eine succadenähnliche Farbe.

## 70. Auf andere Art.

Man nimmt zu 24 Stück ausgewachsener Gurken  $\frac{1}{2}$  Maß Weinessig, 1 Pfund Zucker. Die Gurken werden in Bieressig halb weich gekocht, dann wird Essig, Zucker, Nelken und Zimmt gekocht und kochend über die Gurken gegossen. Nach 3 Wochen wird der Essig stark eingekocht, und nachdem die Gurken mit Muskatblüthe, Nelken und Zimmt besteckt worden, derselbe lau darüber gegeben. Zu dieser Portion gehört  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmt: die Nelken geben den Gurken einen angenehmen Geschmack, aber eine dunkle, jedoch keine häßliche Farbe.

## 71. Süße Glasgurken.

Hierzu nimmt man ganz reife Gurken, behandelt sie nach No. 67 und nimmt zu 20 — 24 Stück derselben ein Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß Weinessig,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmt, eben so viel weißen Pfeffer, kocht es auf und gießt es kalt über die Gurken. Nach 10 Tagen wird die Brühre stark eingekocht, kalt mit den Gurken durchgerührt, in Gläser gefüllt, mit einem Branntweinpapier belegt und gut zugebunden.

## 72. Russische Gurken.

Man nimmt 30 Stück großer Gurken, die jedoch noch nicht viel Kerne haben, wäscht solche rein, salzt sie stark und läßt dieselben 48 Stunden darin liegen. Auf einem Durchschlag rein abgelaufen, trocknet man sie mit einem Tuche ab, legt sie dicht neben einander in einen Steintopf und legt folgende Kräuter oben auf die Gurken. Ein Pfund Charlotten, 2 Loth Knob-

rieben sind, nebst dem Saft derselben, 1½ Flasche guten Franzwein, 8 frische Eier, und schlägt dies Alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt. Wenn der Topf abgenommen ist, muß man noch ein wenig schlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrac hinzuschütten.

### 13. Heißer Eierwein.

Zu jedem ¼ Maß weißen Wein nimmt man ein frisches Ei und 3 Loth Zucker, schlägt es auf raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis vor dem Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt. Man servirt ihn in Gläsern.

### 14. Kalter Eierwein. Ein erquickendes Getränk.

Man nimmt zu ¼ Maß weißen oder auch rothen Wein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und Muskatnuß und dann den Wein allgemach dazu.

### 15. Punsch = Extract. (Vorzüglich.)

Man löst 1½ Pfund Zucker mit etwas Wasser auf, läßt ihn klar kochen, gibt den Saft von 4 Zitronen hinzu, und wenn es abgekühlt ist, eine Flasche Arrac. Beim Gebrauch gießt man zu einem Theil dieses Extractes zwei Theile kochendes Wasser.

### 16. Feiner Bischof.

Zu einer Flasche guten, rothen Wein gibt man die feine Schale von 2 kleinen Pomeranzen und Zucker nach Geschmack. Dies läßt man nicht länger als ½ Stunde zugedeckt stehen, und gibt es durch ein Tuch (das vorher in kochendem Wasser gelegen) in eine Flasche.

Man kann auf die Schalen noch ein Mal Wein gießen.

### 17. Bischof = Extract.

Zu einer Flasche Weinspiritus gehören 2 Loth reifer Pome-

ranzenschale, 4 Loth unreifer Pomeranzen und  $\frac{1}{2}$  Loth feinen, ganzen Zimmet. Die Pomeranzenschale wird einige Stunden in Wasser gelegt, bis sich die gelbe Schale ganz von der weißen trennt, dann die erste in Stückchen geschnitten und mit Zimmet und den unreifen Pomeranzen in die Flasche zum Spiritus gegeben, solche mit einer Blase, worin einige Mal mit einer Nadel gestochen ist, zugebunden und an einen warmen Ort 8 Tage hingestellt, während man täglich die Flasche ein Mal umschüttelt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Gewürz ausgepreßt und der Extract durch Fließpapier filtrirt.

Man gibt hiervon zu jeder Flasche rothen Wein 2 Eßlöffel voll und versüßt es nach Geschmack mit etwa 6—8 Loth feinem Zucker.

### 18. Cardinal von Pomeranzen.

Drei bis 4 Pomeranzen werden mit einem kleinen scharfen Messer möglichst dünn geschält (die noch nicht ganz reifen, grünen Pomeranzen eignen sich am besten dazu), und mit der Schale in ein Glas mit Wasser gelegt. Fest zugedeckt läßt man sie hierin eine starke halbe Stunde ziehen, nimmt die abgeschälten Pomeranzen heraus, gibt das Uebrige in die Bowle und fügt hinzu: 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, eine Flasche Rothwein, wodurch der Cardinal eine schöne Farbe erhält, Zucker nach Geschmack, in der Regel 5 bis 8 Loth per Flasche und einen halben Krug Selters- oder Heppinger-Wasser.

Anmerk. Wird Champagner zum Cardinal gegeben, so läßt man dafür das Selters- oder Heppinger-Wasser fehlen. —

Einen sehr angenehmen Geschmack erhält der Cardinal dadurch, daß man reichlich mit Zucker bestreute Erdbeeren mit etwas Wein eine halbe Stunde zugedeckt ziehen läßt und dann hinzugibt.

### 19. Cardinal von Ananas.

Man läßt die in dünne Scheiben geschnittene Ananas, recht reichlich mit Zucker bestreut, 24 Stunden und länger fest zugedeckt stehen, gibt sie sodann in die Bowle und fügt hinzu: 8—12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, je nach der Größe der Ananas, einen halben Krug Selters-Wasser und Zucker nach Belieben.

## 20. Cardinal von Erdbeeren.

Man bestreut die Erdbeeren recht reichlich mit Zucker, gibt etwas Wasser dazu, läßt sie eine Stunde zugedeckt stehen und fügt dann Rhein- oder Moselwein (eine halbe Flasche Rothwein), Selters-Wasser und Zucker nach Belieben hinzu.

## 21. Pariser Cardinal-Extract.

Vier Loth bester Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille, die Schale von 4 Stück Apfelsinen und  $\frac{3}{4}$  Maß Arrac. Der Zimmet wird grob gestoßen, Vanille in kleine Stücke geschnitten, die Apfelsinen fein geschält, in Stücke gebrochen und mit dem Uebrigen in eine Maßflasche geschüttet, übrigens wie beim Bischof-Extract verfahren.

Von diesem Extract werden 2 Loth zu einer Flasche guten Rheinwein gegeben und mit feinem Zucker versüßt.

## 22. Maitrank.

Vier Loth Melisse, 3 Loth schwarzer Johannisbeerblätter, 1 Loth wilder Thimian,  $\frac{3}{4}$  Loth Pfeffermünze,  $\frac{1}{2}$  Loth Dragon, Pimpernelle, grober Thimian, 5 Stück Blätter vom besten gelben Salbei,  $\frac{1}{6}$  Loth Balsam, Lavendel und 2—3 in Scheiben geschnittener Zitronen ohne Kerne. Diese Kräuter thut man in eine Bowle, gießt 8—10 Flaschen halb Rheinwein, halb Moselwein hinzu und nimmt auf jede Flasche nach Geschmack 5—6 Loth Zucker. Die Kräuter dürfen höchstens 1 Stunde ziehen und müssen dann aus dem Wein genommen werden. Die Zitronen läßt man darin und gibt zur Verschönerung noch hinzu: Apffelblüthen, Weilchen und Erdbeerblüthen.

Eine einfachere, doch auch eine gute Mischung ist folgende:

Ein halbes Loth Zitronenkraut, schwarze Johannisbeerblätter, bester Zimmet, 3 Stück in Scheiben geschnittene Zitronen, 8 Flaschen Rheinwein,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Zucker.

Oder: Man kann den Maitrank auch bloß von Waldmeister und Zitronen bereiten. Dann aber sind Apfelsinen darin sehr zu empfehlen, die vorher geschält und der Länge nach getheilt worden sind. Man gibt in jedes Glas ein Stückchen Apfelsine.

Anmerk. Der Waldmeister gewinnt sehr an Aroma, wenn er vor dem Gebrauch einige Tage in einer ganz saubern, verschlossenen Schachtel bewahrt worden ist.

### 23. Ein sehr guter Johannisbeer- und Stachelbeerwein.

Man nimmt zu einem Anker Wein 50 Pfund vollkommen reifer Trauben, welche mit den Stielen ausgepreßt werden. In der Regel liefern diese 12 Maß reinen Saft; sollte man aber nicht so viel erhalten, so muß man noch Trauben auspressen. Hierzu fügt man 24 Pfund Raffinade, die man vorher in Wasser auflöst, oder besser in kleine Stücke zerschlägt, daß sie durchs Spundloch ins Faß geworfen werden können. Alsdann füllt man zu dem Saft und Zucker das Faß, welches ganz rein sein muß, mit Wasser voll und legt es offen in den Keller auf ein Gestell, damit sowohl die Gährung ablaufen, als auch später das Abzapfen bequemer vorgenommen werden könne. In 8—14 Tagen fängt die Gährung erst recht an. In dieser Zeit muß man den Zucker, der sich theilweise gesenkt hat, einige Mal mit einem abgeschabten Stock umrühren und nicht veräußen, jeden Morgen den Schaum rein vom Spundloch wegzunehmen und das Faß wieder mit Wasser nachzufüllen. Oft fängt der Wein auch früher zu gähren an, es ist deshalb nöthig, gleich in den ersten Tagen darnach zu sehen. Wenn keine Bewegung mehr im Faße und die Gährung ganz vorüber ist, welches oft über 5 Wochen dauert, verschließt man dasselbe, indem man den mit einem reinen Lappen umwickelten Spund so fest in das Spundloch einschlägt, daß die äußere Luft nicht mehr eindringen kann. Auch ist noch dabei zu bemerken, daß vorher, ehe der Saft ins Faß geschüttet wird, 4 Zoll über der Oeffnung, worin der Krahn gesteckt wird, noch ein Loch gebohrt werden muß, aus welchem zunächst der Wein abgezogen wird, und nachher, wenn er nicht mehr fließt, bedient man sich der untersten Krahnöffnung, damit derselbe recht klar bleibe. Jedoch müssen beide Oeffnungen vom Faßbinder zugemacht werden, weil sonst durch die Stärke des Weins die Kork herausfliegen würden.

So läßt man den Wein bis Ende März ruhig liegen. In dem ist es rathsam, damit keine Explosion erfolge, während dieser Zeit das durch ein zugespitztes Hölzchen verschlossene Zwickloch alle 4—6 Wochen einige Minuten lang zu lüften; eine

Erschütterung des Fasses muß aber möglichst dabei verhütet werden; man füllt ihn alsdann in reine trockene Flaschen und bewahrt diese dicht verkorkt und versiegelt, aufrechtstehend auf.

Anmerk. Dieser Wein ist von vorzüglicher Qualität und wird durch das Alter immer besser.

#### 24. Whip.

Zwei Flaschen weißer Wein, etwa 16—18 Loth Zucker, woran die Schale von 1—2 Zitronen abgerieben, nebst dem Saft,  $\frac{1}{8}$  Loth feiner ganzer Zimmt, 6 zerklopfte frische Eier. Dies Alles mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis vor dem Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle geschüttet, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

#### 25. Grocq.

Man vermischt 2 Theile kochendes Wasser mit einem Theil Arrac oder Rum und Zucker nach Belieben.

#### 26. Kalter Hoppelpoppel.

Bier Eidotter und  $\frac{1}{2}$  geriebene Muskatnuß werden mit  $\frac{1}{2}$  Maß süßer Sahne angerührt, dann wird  $\frac{1}{4}$  Maß Arrac oder feiner Rum hinzugegeben und mit Zucker versüßt.

#### 27. Warmer Hoppelpoppel.

Ein Maß süßer Sahne wird mit Zucker nach Geschmack, einem kleinen Stückchen mit Zucker fein gestoßener Vanille zum Kochen gebracht, der Topf vom Feuer genommen, 4 Eidotter mit etwas Milch angerührt hinzugegeben, und nachdem  $\frac{1}{4}$  Maß Arrac durchgerührt.

#### 28. Schaumbier.

Man rechne auf jede Person  $\frac{1}{4}$  Maß Bier, ein frisches Ei, 2 Loth Zucker, auch nach Belieben etwas Zitronenschale oder Zimmt. Das Ei wird zerklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fort-

während bis vor dem Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), der Topf vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt.

### 29. Bierkalteschale in Gläsern.

Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Rosinthen, Zimmt, Zucker, einige Zitronenscheiben und Bier wird unter einander gemischt und in Gläser gefüllt.

### 30. Limonade.

Drei Theile Wasser, ein Theil weißer Wein, einige Zitronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

### 31. Limonade für Kranke. Bei Fieber.

Zu einem Maß kochend Wasser gebe man den Saft (nicht die Schale) einer guten Zitrone. Dies wird in eine Flasche geschüttet und kalt dem Kranken mit etwas Zucker zum Trinken gereicht.

### 32. Mandelmilch für Kranke.

Ein viertel Pfund geschälter, gewaschener und mit etwas Wasser, oder nach Belieben mit Rosenwasser fein gestoßener süßer Mandeln wird mit  $\frac{3}{4}$ —1 Maß kochendem Wasser vermischt, durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch leicht davon einen Geschmack annimmt), stark durchgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Sie hält sich in einer Flasche an einem kühlen Orte, in kaltem Wasser gestellt, bis zum dritten Tage. Auch kann man zu den Mandeln 4—6 Stück bittere nehmen.

### 33. Gerstenwasser für Kranke.

Die Gerste wird in kochendes Wasser mit einigen Zitronenscheiben ohne die Kerne, oder ein wenig Weinessig, wodurch sie weiß wird, auf's Feuer gesetzt. Nach einer Stunde wird das Gerstenwasser durch ein Sieb geschüttet, nicht gedrückt, und nach Belieben mit etwas Zucker versüßt.

## 34. Getränk bei Diarrhöe.

Es wird eine Tasse Reis gut abgerührt, mit einem Stück feinen Zimmt in einen irdenen Topf zu einem Maß kochendem Wasser gegeben, weich gekocht, ohne Rühren durch ein Sieb geschüttet und mit Zucker versüßt.

## 35. Gerstenthee für Kranke.

Ein Eßlöffel feiner Gerste wird in einen Theetopf gegeben und derselbe voll kochendes Wasser geschüttet. Dies kalt mit etwas Himbeersaft vermischt.

## 36. Brodwasser für Kranke.

Weißbrod wird in Scheiben geschnitten, geröstet, kochend Wasser darauf geschüttet, Zitronenscheiben, bei Fieber bloß der Saft hinzugegeben, und mit Zucker versüßt.

## 37. Nefseltrank.

Man nehme 8 Stück gewaschener, mit der Schale in 4 Theile geschnittener Nefsel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone, ein Stück Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Tasse voll gewaschener Rosinen, eben so viel Korinthen. Dies mit 2 Maß Wasser gekocht, bis die Nefsel weich sind; dann wird es auf ein Haarsieb geschüttet, mit Zucker versüßt und kalt getrunken.

Auch für Kranke ist dies ein angenehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegbleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrod mit den Nefseln kochen.

## 38. Isländisch Moos. Ein Getränk für Brustkranke.

Man läßt 2 Loth Isländisch Moos mit einem Maß Wasser 3 Stunden bis zu 3 Tassen einkochen. Dann wird es durchgepreßt und mit Zucker versüßt, auch wohl mit frischer Milch des Morgens als Thee getrunken. Man kann es den vorhergehenden Tag kochen und Morgens warm machen.

39. Beilchen = Eßig. Ein beruhigendes Getränk für Kranke, namentlich bei Nervenleiden und Kopfschmerz.

Zwei bis 3 Hände voll blauer, wohlriechender Beilchen, von denen die Stiele gepflückt sind, thut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie verkorft einige Tage in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, schüttet den Eßig durch ein Tuch und bewahrt ihn in einer Flasche verkorft zum Gebrauch auf.

Es werden einige Tropfen davon in ein Glas Wasser geschüttet und mit Zucker versüßt.

Zugleich ist dieser Eßig eine feine Würze an Saucen und Ragouts.

40. Getränk von Fruchtsäften für Kranke.

Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirchsafft mit Wasser vermischt, ist besonders in Fieberkrankheiten ein angenehmes, dem Kranken sehr zuträgliches Getränk.

41. Himbeer = Eßig. Ein angenehmes Getränk in heißen Tagen.

Es werden einige Eßlöffel voll in ein Glas Wasser geschüttet.

## II. Liqueure.

42. Im Allgemeinen.

Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einem weiten Hals, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Franz-, Kirsch- oder auch Kornbranntwein wählt, korft die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu, und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Liqueur in reine, trockene Flaschen und verkorft sie

gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein gießen. Zu Franz- und Kirschbranntwein von 85 Grad Tralles kommt zu  $\frac{3}{4}$  Maß  $\frac{1}{4}$  gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gibt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als ein Maß Branntwein angenommen.

#### 43. Nägelschen = Liqueur.

Ein Maß Branntwein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, 1 Loth Coriander, Beides gröblich gestoßen und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

#### 44. Zimmet = Liqueur.

Ein Maß Branntwein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth bester, gestoßener Zimmet.

#### 45. Gewürz = Liqueur.

Ein und ein halbes Maß Branntwein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, ein Loth Fenchel, Anisfamen, Wachholderbeeren oder Coriander,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet, so viel Safran, als man zwischen vier Finger faßt und 6—8 Stück Nelken.

#### 46. Nuß = Liqueur.

Ein Maß Branntwein, ein Pfund Zucker, ein Pfund Wallnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

#### 47. Französischer Nuß = Liqueur.

Zu 30 Stück Wallnüssen, die um Johanni gepflückt sein müssen, und die man zerstößt, gibt man 30 Muskatnägeln,  $\frac{1}{4}$  Loth guten Zimmet und eine Flasche Cognac, und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtrirt man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein Paar Stangen Candiszucker dazu, läßt es noch einige Tage stehen und füllt es in kleine Flaschen.

#### 48. Französischer Erdbeer = Liqueur.

Man nehme eine Liqueurflasche, fülle sie halb mit kleinen,

reifen Erdbeeren, halb mit gestoßenem Candis und gieße sie dann voll feinen Franzbranntwein oder Arrac, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch, und der Liqueur ist fertig.

#### 49. Quirasseau.

Zu einem Maß Franzbranntwein  $\frac{1}{4}$  Pfund Orangen- oder auch Apfelkünnenschale. Diese wird in Wasser gelegt, damit man die weiße Schale von der gelben trennen kann und letztere in kleine Stückchen geschnitten und zu dem Branntwein in die Krüge gegeben. Fest verkorkt läßt man solche beim Ofen 14 Tage, oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Dann ausgepreßt gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund braunen Candiszucker, in kleine Stückchen zerklöpft, dazu und wieder in die Flaschen, schüttelt es täglich, und wenn der Zucker geschmolzen ist, filtrirt man es durch Fließpapier.

#### 50. Quitten = Liqueur.

Man pugt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann drückt man sie durch ein wollenes Tuch, nimmt zu einem Maß Saft  $\frac{3}{4}$  Pfund weißen Zucker, kocht Beides  $\frac{1}{4}$  Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt dann so viel feinen Branntwein ohne Zusatz von Wasser daran, als es Saft ist. Zu jedem Maß dieser Flüssigkeit gibt man ungestoßen 2 Loth bitterer Mandeln und  $1\frac{1}{2}$  Loth Coriander, gießt Alles in reine Flaschen oder Krüge läßt sie an einem warmen Orte stehen, nur von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt. Nachher wird es durch Fließpapier filtrirt und in reinen, trocknen Flaschen aufbewahrt.

#### 51. Kirsch = Liqueur.

Ein Maß Branntwein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 2 Pfund Kirschen, halb süße, halb saure, welche gestoßen werden, eine Ober- tasse voll schwarzer Johannisbeeren,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet, Alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

52. Himbeer=Liqueur.

Ein Maß Franzbranntwein,  $\frac{1}{4}$  Loth Zimmet,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Maß Himbeeren wie in Nro. 1 bereitet.

53. Liqueur von schwarzen Johannisbeeren.

Wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker eben so bereitet.

54. Hagebutten=Liqueur.

Wenn man Hagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale, als auch Kerne in eine Flasche geben (auf das Verhältniß kommt es eben nicht genau an) und dazu den Branntwein nach Nro. 1 gießen. Zu einem Maß kommt später, nachdem es filtrirt ist,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker.

---

## U. Wurstmachen, Einpöckeln und Räuchern des Fleisches.

---

1. Dicke Sommerwurst (Savelatwurst).

Man schneidet gutes, mageres Schweinefleisch ohne Sehnen, auch fettes, in grobe Würfel, hackt jedes allein so fein, daß man keine Stückchen mehr fühlt. Beides zusammen gehackt ist nicht so gut, das Fett hängt sich zusammen und wird nicht so fein. Es müssen ungefähr 6 Theile Fleisch und ein Theil Fett sein. Zu 12 Pfund von diesem gehackten Fleisch (der blutige Saft muß ja durchgemischt werden) nimmt man 12 Loth Salz, 2 Loth ganz grob gestoßenen, am besten weißen Pfeffer, eine Obertasse voll rothen Wein oder Rum, macht solches gut durcheinander, drückt es vorsichtig in weite, glatte Fettdärme, oder man löset auch wohl die Haut von dem Nierenfett, schneidet solche in passende Stücke, näht sie zu und füllt das Fleisch hinein, drückt sie vorsichtig nach, damit sie

nicht plagen, jedoch so fest als möglich werden und bindet sie zu. Je fester sie gefüllt und je dicker sie sind, desto besser erhalten sie sich. Es ist nöthig, um die in Fettdärme gefüllten Würste ein Kreuzband zu machen, da solche zuweilen am Bande abreißen. Darauf hängt man sie 10—14 Tage in einen schwachen, lustigen Rauch, der von Wachholder ist der beste, und bewahrt sie dann an einem lustigen Orte.

## 2. Kleine Saucissen.

Gut durchgewachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüthe und sehr wenig Pfeffer gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man 2 Zoll lang umbreht und in Butter fest zugedeckt gelb brät. Sie werden zu Ragouts oder als Beilage zu feinen Gemüsen benutzt.

## 3. Westphälische Metwürste.

Durchwachsenes, auch etwas fettes Schweinefleisch wird in kleine Würfel geschnitten, nicht gehackt. Zu 10 Pfund desselben nimmt man 10 Loth Salz und ein Loth Pfeffer, nach Belieben auch ein Loth Nelken. Jedoch ist es besser, die zum Räuchern bestimmten Würste nicht mit Nägeln zu würzen, sie bekommen dadurch etwas Unangenehmes und Starkes. Man räuchert sie 2—3 Wochen ganz langsam und bewahrt die Würste, welche man frisch halten will, in der Luft auf.

## 4. Frankfurter Bratwürste.

Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüthe, Coriander, gehackter Zitronenschale, wenig Pfeffer und ein Glas Rum gewürzt, in Schweinsdärme gefüllt. Frisch schmeckt diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert recht gut. Man hängt sie in der Luft auf.

## 5. Weiße Wurst zu Butterbrod.

Zwei Pfund Schweinsmürbebraten oder Has und ein Pfund schieres Schweinefleisch wird gehackt, ein Pfund Speck abge-

kocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, für  $\frac{1}{2}$  Sgr. in kräftiger Brühe geweichtes Weißbrod, die fein geschnittene Schale einer Zitrone, Salz und Muskatblüthe. Dies Alles wird gut untereinander gemischt, in klare Schweinedärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

### 6. Leberwurst zu Butterbrod.

Man stampft eine Schweinsleber ganz fein, reibt sie durch ein Sieb, gibt einen guten Theil weich gekochtes, fein gehacktes Fleisch und Fett hinzu, Salz (doch nicht zu viel, weil man die Leber leicht versalzen kann), gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, Muskatnuß, nebst in feine Würfel geschnittenem, in der Pfanne heiß gemachtem Speck. Dies Alles mischt man gut durcheinander, füllt es in dicke, glatte Schweinsdärme, läßt jedoch einen 2 Finger breiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann legt man sie in kochende Brühe oder gesalzenes Wasser und läßt sie langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; während man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt, welches das Aufspringen verhütet. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. Im letztern Falle hängt man sie 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch und dann an einen lustigen Ort auf, wo es jedoch nicht frieren darf.

### 7. Leberwurst mit Mehl.

Auch zu diesen Würsten ist die Leber roh geklopft und durch ein Sieb gerührt der gekochten vorzuziehen. Man gibt hierzu fein gehacktes Fleisch und Fett, Salz, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, reichlich in Würfel geschnittenen Speck, den man recht heiß werden läßt, rührt dies mit so viel kräftiger, kochender Fleischbrühe an, als man die Masse verlängern will, und gibt das nöthige Weizenmehl hinzu. Die Leber muß gut aneinander halten und recht saftig sein, weshalb man wohlthut, etwas in der Pfanne zu versuchen. Dann füllt man sie in weite Schweinsdärme, läßt einen drei Finger breiten leeren Raum und kocht sie nach vorhergehender Angabe. Sie werden geräuchert, in Scheiben geschnitten und gebraten.

### 8. Blutwurst.

Das Blut wird warm, so wie es vom Schwein kommt, mit

einem kleinen Besen geschlagen, bis es ganz kalt ist, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu diesem Blut etwas kräftige, kochend heiße Fleischbrühe, in der man einen guten Theil gekochtes, fein gehacktes, mageres und fettes Schweinefleisch, nebst den weich gekochten und fein gehackten Schwarten durchgerührt hat, ferner in kleine Würfel geschnittenen, eben heiß gemachten Speck, Salz, Nelken, Pfeffer, und so viel Mehl, daß die Masse zusammenhält, welches man ebenfalls in einer Pfanne erproben kann. Man nimmt zu diesen Würsten Weizenmehl, Einige ziehen feines Roggenmehl vor; recht fett müssen sie aber auf jeden Fall gemacht werden. Dies wird nun in weite Schweinsdärme gefüllt, die jedoch nur  $\frac{2}{3}$  voll sein dürfen, und wie Leberwurst gekocht, geräuchert und gebraten werden. Auch werden die Blutwürste, nachdem sie geräuchert, wohl ganz in Wasser oder Erbsensuppe nach dem Gebrauch der verschiedenen Gegenden gekocht.

### 9. Schwarten-Magen.

Man nimmt hierzu von dem gehackten Sommerwurstfleisch ohne Fett, Salz und Pfeffer, wie bei diesem, etwas gestoßene Nelken und einen Eßlöffel voll fein gestoßenen Zimmet, ein Drittheil so viel weich gekochte, fein gehackte Schwarten, einen Suppenlöffel voll Blut, die gekochten Zungen von 2 Schweinen oder eine Kuhzunge in kleine Würfel geschnitten, füllt diese Masse, nachdem sie wohl durcheinander gerührt ist, nicht zu fest in den Schweinemagen, läßt denselben 2 Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen 2 Brettern und räuchert ihn 2—3 Wochen.

Anmerk. Dieser Schwartenmagen hält sich recht lange und ist zum Butterbrod sehr schmackhaft. Man lasse den Zimmet, so unpassend er scheint, nicht darin fehlen.

### 10. Rindfleisch = Wurst.

Rindfleisch wird recht weich gekocht, ohne Haut und Sehnen ganz fein gehackt. Dann gibt man fette, kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Hat man Rollenbrühe, so gibt diese derselben einen sehr guten Geschmack. Die Masse muß nicht zu mager und recht saftig sein, man

füllt sie in dünne Kuhdärme, kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde in Brühe, und wenn sie völlig kalt geworden, hängt man sie an einen lustigen Ort auf.

Beim Gebrauch läßt man sie in Butter heiß und gelb werden, und gibt sie zu Apfelmus oder Kartoffeln mit Äpfeln.

### 11. Eine zweite Sorte Rindfleisch = Wurst.

Man verlängert das gehackte Fleisch mit Gerstengrütze, die man vorher mit Fleischbrühe hat weich kochen lassen und gibt Fett, Salz, Nelken und Nelkenpfeffer hinzu.

Oder man füllt zu dem Fleisch einige Löffel Fleischbrühe nebst Fett, gibt die Gewürze hinzu und so viel Weizenmehl, daß es die gehörige Consistenz bekommt.

Oder man weicht Weißbrod ohne Krusten in fette Fleischbrühe, zerrührt dies und gibt es nebst Gewürzen zum Fleisch.

### 12. Pinfel = Wurst.

Man hackt Nierenfett von einer Kuh, gibt eben so viel Hafergrütze, die weder zu fein, noch zu grob sein darf, dazu, nebst recht viel gehackten Zwiebeln, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, füllt dies in glatte, dicke Därme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquillen der Grütze und hängt sie in den Rauch. Sie werden in braunem Kohl gekocht.

### 13. Panhas.

Derselbe wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch, halb nicht zu mageres Schweinefleisch nimmt. Man kocht es weich, sucht alle kleine Knochen heraus, hackt es ganz fein und schüttet die Brühe durch ein Sieb zu dem Fleisch. Dann läßt man solches kochen, würzt es mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, streut unter fortwährendem Rühren so viel Buchweizenmehl hinein, daß die Masse dick wird und vom Topfe abgeläßt und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Darauf füllt man den Panhas in trockene, irdene Geschirre und bewahrt ihn an einem trockenen, lustigen Orte.

Derselbe wird auf folgende Weise zubereitet: Man schneidet ihn in Fingerdicke Scheiben, legt solche in einer mit But-

ter heiß gemachten Pfanne neben einander, und brät sie auf beiden Seiten recht gelb und hart.

#### 14. Rindfleisch=Rollen.

Man schneidet mageres und fettes Rindfleisch in dünne Streifen (das schlechteste kann hierzu gebraucht werden), legt es durch einander und würzt es reichlich mit Salz, Pfeffer und Nelken.

Zugleich schneidet man die Wamme (Banze) in große, länglich viereckige Stücke, legt das Fleisch darauf und näht solche recht dicht zu, damit Fleisch und Gewürz nicht so sehr auskochen; doch dürfen sie nicht zu fest gefüllt sein, weil sie sonst plazen. Darauf bringt man die Rollen reichlich mit Wasser bedeckt und etwas Salz zu Feuer, schäumt und kocht sie etwa 3—4 Stunden, bis man mit einem steifen Strohhalm hinein stechen kann. Dann nimmt man sie aus der Brühe, vermischt etwas von dieser mit scharfem Essig und schüttet dies, wenn die Rollen ganz kalt geworden sind, darüber. Jedoch müssen sie damit bedeckt sein.

#### 15. Röllchen von Schweinefleisch in Gelee.

Die Schwarten werden vom Speck abgelöst und in 4 Finger breite, reichlich  $\frac{1}{4}$  Elle lange Stücke geschnitten; es werden auch dünne Scheiben mageres Schweinefleisch von derselben Größe geschnitten. Beide legt man aufeinander, streut Salz und fein geschnittene Zitronenschale darüber, rollt sie fest auf, bewickelt sie mit einem Faden und setzt sie nebst einigen Schweinepfoten in einem glasirten Topfe mit halb Essig und halb Wasser bedeckt zu Feuer, schäumt sie gut und läßt sie mit einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und einem Stück Zitronenschale weich kochen. Dann legt man sie in einen Topf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, und wenn sie sich gesenkt hat, auf die Röllchen. Diese werden beim Gebrauch in Scheiben geschnitten, mit etwas von dem Gelee belegt, zu Butterbrod oder auch zu Salat gegeben.

#### 16. Sülze von Schweinefleisch.

Schnauze, Pfoten und Ohren vom Schweine werden mit

1½ Pfund magerem Rindfleisch, Salz, einem Maß Essig und so vielem Wasser, daß es ausgeschäumt werden kann, in einem gläsernen Topf zu Feuer gebracht, mit einigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Melkenpfeffer so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen trennt. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb geschüttet, bis zum andern Tage hingeseht, die Knochen aus dem Fleisch genommen, und wenn dasselbe ganz kalt geworden, in feine Streifen geschnitten; doch bleibt das Rindfleisch zurück. Am andern Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelee, setzt ihn mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone zu Feuer, läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und füllt es in Geschirre oder Formen, die man vorher mit kaltem Wasser umgespült hat. Beim Gebrauch stürzt man die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie zu Butterbrod und zu Salat. Sie hält sich mehrere Wochen frisch.

### 17. Schweinerippchen in Gelee.

Die Rippen werden der Länge nach zwei Mal durchgehauen, und so geschnitten, daß 2 Rippen aneinander bleiben. Diese werden mit einigen Schweinepfoten, mit halb Wasser und halb Essig zu Feuer gesetzt (Weinessig kann man etwas weniger nehmen) und gut ausgeschäumt. Dann gibt man Zitronenschale, reichlich ganzen Pfeffer, Melkenpfeffer und einige Lorbeerblätter dazu und kocht die Rippen gahr. Die Brühe wird durch ein Sieb geschüttet, und wenn sie sich gesenkt hat, so füllt man die klare Brühe mit den Rippen in einen Topf.

Sie werden zu Butterbrod mit etwas von dem Gelee, worin sie liegen, und zu Salat gegeben.

### 18. Preßkopf in Gelee.

Zwei Schweinschnauzen, 4 Schweinsohren, 4 Schweinsfüße, 2 Kalbsfüße,  $\frac{1}{4}$  Ochsenmaul, auch Schwarten ohne Fett werden mit halb Essig, halb Wasser, einer Flasche Wein und etwas Salz ausgeschäumt, 4 mit Nägeln besetzte Zwiebeln, Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu gegeben und das Fleisch darin gahr gekocht. Dann wird solches von den Knochen gesucht, in längliche Stückchen geschnitten,

in ein sauberes Küchentuch gelegt, in dünne Scheibchen geschnittene rothe Rüben abwechselnd mit dem Fleisch in die Schwarte gelegt, mit Schwarte zugedeckt, das Tuch recht fest zugebunden und beschwert, die Brühe durch ein Haarsieb geschüttet. Am andern Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, von der zu Gelee gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, wie Gelee geklärt, und auf das Fleisch geschüttet. Es wird umgestürzt zur Tafel gegeben.

### 19. Preßkopf.

Eine Kuhzunge wird mit dem halben Kopf eines Schweines und einigen Schwarten gahr gekocht, die Schwarte vorsichtig abgetrennt und sowohl der Kopf, als die Zunge in dünne Scheiben geschnitten. Dann legt man ein grobes Küchentuch in eine tiefe Schale, macht darin eine Verzierung von frischen Lorbeerblättern, legt die Schwarte darauf und füllt dieselbe mit dem geschnittenen Fleisch, das man lagenweise mit reichlich Salz, gestoßenen Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer und fein geschnittener Zitronenschale würzt. Ist dies geschehen, legt man das Fleisch mit Schwarten zu, nimmt das Tuch fest zusammen und bindet einen Bindfaden darum, legt den Preßkopf in kochende Brühe und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Ist derselbe nachdem zur Hälfte abgekühlt, legt man ihn zwischen 2 Brettchen, beschwert ihn mit Gewicht und legt ihn am andern Tage in Essig. Man gibt denselben mit Senf und Zucker zu Butterbrod, Salat, Sauerkraut u. s. w.

### 20. Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten anzuwenden.

Man haut die Kniestücke, Schnauze und einige Rückenstücke, von denen man die größte Hälfte des Specks abgeschnitten hat, in kleine passende Stücke, schäumt sie mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Essig und Salz aus, gibt viel ganzes Gewürz, als: Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter hinzu und läßt das Fleisch gahr, aber nicht zu weich kochen. Dann nimmt man solches heraus, schüttet die Brühe durch ein Sieb, macht in einem eisernen Topf Mehl braun, rührt

es mit der Brühe zu einer recht sämigen, reichlich langen Sauce, gibt ein wenig Kraut oder Syrup dazu, doch nur so viel, daß der Essig gemildert wird, läßt das Fleisch noch gut darin durchkochen und füllt es in einen steinernen Topf.

Zur Zeit macht man einen Theil von diesem Ragout heiß und gibt es zu Kartoffeln.

Es ist ein wohlschmeckendes Essen und hält sich einige Wochen ganz frisch.

## 21. Sauerbraten beim Einschlachten.

Hat man Sauerbraten zum Aufbewahren ausschneiden lassen, so erhalten sich diese besonders gut, wenn man sie einige Minuten lang in das kochende Nierenfett legt, dann auf einer Schüssel kalt werden läßt und darauf solche in einem passenden Topfe mit Essig bedeckt.

Die Fettdecke erhält das Fleisch lange frisch und läßt auch nicht so viel Säure eindringen.

Zu Sauerbraten ziehe ich Bieressig jedem andern Essig vor.

## 22. Vom Ausschmelzen des Fettes beim Einschlachten.

In die kochende, gewürzige Brühe, worin die Rindfleischrollen gekocht sind, schüttet man das in Würfel geschnittene Nierenfett und läßt es bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis dasselbe ganz klar geworden ist. Dann nimmt man das klare Fett ab, läßt es durch ein Sieb in einen steinernen Topf laufen und füllt den Bodensatz in einen zweiten Topf.

Das Fett gewinnt dadurch so sehr, daß man es an manchen Speisen statt Butter verwenden kann.

Hat man aber keine Rollenbrühe, so kann man das Fett auf folgende Weise verbessern: man läßt etwas frische Milch mit einigen Lorbeerblättern und Salz kochen und das Fett darin ausbraten.

Oder: man läßt eine Hand voll Salz mit einer Tasse Wasser kochen und schüttet das Fett hinzu, weil das Salz sonst zu Boden fällt und sich dem Fett nicht mittheilt. Es muß oft umgerührt werden und so lange kochen, bis die sogenannten Schreien gelblich und das Fett klar geworden ist.

Das Fett muß vor dem Ausbraten bei mehrmaligem Wech-

seln des Wassers gut ausgewässert sein. Dann setzt man es mit kaltem Wasser zu Feuer und schüttet es vor dem Kochen zum Ablausen auf ein Sieb, welches auf ein Faß gestellt ist. Es wird nachdem gleich dem Nierenfett ausgebraten.

Die Fettdecke, die sich auf dem abgessenen Wasser bildet, kann man mit anderem Abfall nach Gutedünken verwenden.

### 23. Fleisch einzupöckeln, welches geräuchert werden soll.

Auf 100 Pfund Fleisch, es sei Rindfleisch oder Schweinefleisch, rechnet man 8 Pfund Salz und 1 Loth Salpeter. Das Faß wird mit Salz bestreut, dann das übrige Salz mit dem Salpeter durcheinander gemischt, jedes einzelne Stück damit recht stark eingerieben und so ins Faß gepackt, daß alle Stücke fest ineinander schließen, wobei die Lücken mit kleinen Knochen oder Stückchen Fleisch ausgefüllt werden. Dann wird Salz darüber gestreut und so lagenweise fortgeföhren. Von diesem festen Zusammenpacken hängt viel der reine Geschmack des Fleisches ab. Nach 14 Tagen wird es aus der Pöckel genommen und zum Räuchern an einen lustigen Ort aufgehangen und am besten mit Wachholder geräuchert, wozu man auf folgende Weise leicht eine Einrichtung machen kann: es wird nämlich, wo geräuchert werden soll, ein alter Ofen ohne Deckel und Röhre hingestellt, mit einigen Wachholderzweigen gefüllt, die angesteckt werden. Dies wird täglich wiederholt, während auch dem Fleisch durch Oeffnen des Fensters zuweilen Luft gegeben werden muß.

### 24. Rohes Ochsen- oder Rindfleisch zu Butterbrod.

Hierzu nimmt man am besten ein Nagelstück von einem gut gemästeten Ochsen, salzt es nicht zu stark ein, weil dies das Fleisch überhaupt zähe macht, gibt auch nach Belieben sehr wenig Salpeter hinzu und läßt es nach Verlauf von 14 Tagen langsam mit Wachholder räuchern.

Beim Gebrauch legt man das Stück auf ein Brettchen und schneidet ganz dünne Scheibchen davon ab.

### 25. Pöckelfleisch, welches sich wohl ein Jahr ganz rein von Geschmack erhält.

Dazu werden Stücke genommen, die nicht viel Knochen haben.

Zu 100 Pfund Fleisch gehören 8 Pfund Salz und für 6 Pf. Salpeter. Das Fleisch wird damit recht stark eingerieben und so fest in ein Ankerfaß gepackt, daß bis oben hin keine Zwischenräume zu sehen sind. Dann wird das Faß zugeküpelt, in den Keller gestellt und alle 8 Tage herumgesetzt. Will man ein Stück daraus kochen, so muß man immer das oberste nehmen und das Faß gleich wieder zu machen lassen.

## 26. Ein einzelnes Pöckelstück zu machen.

Am besten eignet sich dazu ein gutes Schwanzstück. Zu 28 Pfund Fleisch gehören 7 Maß fließendes Wasser, 2 Pfund Salz,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sandzucker, 2 Loth Salpeter,  $\frac{1}{3}$  Bierglas Syrup. Dies Alles wird zusammen ausgeschäumt und kalt über das Fleisch geschüttet, welches ungefähr 8—9 Tage darin liegen muß.

Beim Kochen wird das Fleisch, damit der Saft nicht heraus laufe, mit kochendem Wasser zu Feuer gebracht.

Anmerk. Diese Pöckel hält sich sehr lange und man kann sie daher wieder von neuem ausschäumen und ein anderes Stück hinein legen.

## 27. Pöckelfleisch durch Holzkohlen zu conserviren.

Zu einem Stück Fleisch von 12 Pfund, wirft man 2 Hand voll Salz in einen Kessel kochendes Wasser, läßt es schmelzen und das Fleisch eben darin aufkremeln (kochen darf es nicht), und dann kalt werden. Nachdem reibt man es mit 12 Loth Salz und 2 Loth gestoßenen Salpeter ein, bestreut es überall mit gestoßenen Holzkohlen und hängt es an einen kalten Ort wo Luft dazu kommt, auf.

Anmerk. Das Fleisch hält sich gut und ist von angenehmem Geschmack.

## 28. Dem Fleisch ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben.

Die Stücke Fleisch werden wie gewöhnlich eingesalzen, dann überall mit Holzessig (eine Essenz, die einen Rauchgeschmack giebt) bepinselt, in der Luft angetrocknet, wieder bepinselt und

so bis zu drei Malen. Darauf hängt man es an einen luftigen Ort auf.

Anmerk. Man kann es gleich gebrauchen und schmeckt wie Rauchfleisch, welches jedoch ohne Wachholder geräuchert ist und hält sich recht gut.

---

## V. Eßig.

---

### 1. Obst-Eßig.

Die zum Eßig bestimmten Aepfel (auch abgefallene Aepfel und Birnen) werden so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepreßt. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer gethan, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinigkeit gährt nach oben, wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in Fässer gefüllt und solche an einen warmen Ort hingelagt. Nun erfolgt noch etwas Gährung aus dem Spundloch und der vorher in Flaschen hingestellte Most wird zum Nachfüllen gebraucht. Ist die Gährung ganz beendigt, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr still liegen, wo man den Eßig dann vorsichtig entweder in Fässer oder Flaschen abzapft. Unten im Faß findet sich immer ein ziemlich starker Saß. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine Haut auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf.

### 2. Zucker-Eßig.

Man nehme zu 6 Flaschen oder  $4\frac{1}{2}$  Maß Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Puderzucker (Farin), koche solches  $\frac{1}{2}$  Stunde, während man es gut schäumt und gieße es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, füge man eine Schnitte Weißbrod, die gut mit Hefen bestrichen ist, dazu und lasse dieses 2 Tage gähren. Dann gieße man es in ein anderes Faß, welches an einem

warmen, trockenen Ort liegen muß, klebe ein Papier über das Spundloch und mache kleine Oeffnungen darin, daß die äußere Luft eindringen könne. Wenn man am Eßig eine schöne Rheinweinfarbe liebt, so süge man Anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität Briemelen oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

### 3. Johannisbeer = Eßig.

Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, den Saft stellt man bis zum andern Tage hin und füllt ihn in reine Flaschen, der Bodensatz muß zurückbleiben. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgähren an die Sonne, oder an einen warmen Ort und verkorkt sie dann erst, wenn die Gährung völlig beendet ist.

Dieser Eßig wird statt französischen rothen Eßig zu Salat gebraucht und gibt demselben einen feinen Geschmack.



man sollte sich nicht zu sehr an der Handlung beteiligen, sondern nur die Handlung beobachten und sich von dem, was man sieht, überzeugen lassen. Man sollte sich nicht zu sehr an der Handlung beteiligen, sondern nur die Handlung beobachten und sich von dem, was man sieht, überzeugen lassen.

### 4. Zusammenfassung

Die Zusammenfassung ist ein wichtiger Bestandteil der wissenschaftlichen Arbeit. Sie dient dazu, die wesentlichen Ergebnisse einer Untersuchung zusammenzufassen und sie in einer verständlichen Form darzustellen. Die Zusammenfassung sollte die Hauptthesen der Arbeit enthalten und die wichtigsten Argumente und Ergebnisse wiedergeben. Sie sollte auch die Grenzen der Untersuchung und die Perspektiven für zukünftige Forschungen angeben.

# Arrangements

zu

**kleinen und größeren Gesellschaften,**

zu

**Frühstücks, Mittags- und Abendessen,**

**Kaffee's und Thee's,**

und einem

**Küchenzettel nach den Jahreszeiten**

geordnet.

---

## Vorwort.

---

Es ist von mehreren Seiten der Wunsch an mich gerichtet worden, meinem Kochbuche Arrangements für Gesellschaften folgen zu lassen. Ich darf nun um so mehr hoffen, daß diese überhaupt nicht unwillkommen sein werden, da sie insbesondere als Anhang zu diesem Buche bestimmt sind. Diese Aufgabe jedoch völlig genügend zu lösen, ist eine schwierige Sache. Die Sitte in den verschiedenen Gegenden ist eben so verschieden, als die Wahl der Speisen, die sich ja auch zugleich nach dem, was man gerade haben kann, richten muß; indeß können diese Arrangements immerhin als bequeme Hülfsmittel dienen und als solche habe ich sie möglichst vollständig auszuführen gesucht. Wenn ich dabei Manches besprochen habe, was geübten Hausfrauen längst und besser bekannt sein wird, als ich es zu arrangiren weiß, so bitte ich dieses damit zu entschuldigen, daß ich bei der Ausführung derselben auf ganz Ungeübte Rücksicht genommen habe.

S. D.

---

---

## Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft.

Zu jeder Gesellschaft, die man zu geben beabsichtigt, es sei eine größere oder kleinere, arrangire man Alles zu rechter Zeit, überlege und notire, welche Gäste gebeten, was für Gerichte gegeben werden sollen und was dazu an Lebensmitteln beschafft werden muß; Sorge für Alles, was zum Decken der Tafel gehört, puße vorher, wenn es nöthig sein sollte, Silberzeug, Porzellan und Gläser nach, Sorge für geriebenen Zucker, der oft unvorhergesehen bei Tische gebraucht wird; bei Abendgesellschaften für das Aufstecken und Anbrennen der Lichte, bei Mittagessen zugleich auch für gebrannten Kaffee, geschnittenen Zucker und stelle das Kaffeeservice vollständig im Nebenzimmer hin; decke, wo möglich, am vorhergehenden Tage die Tafel, arbeite überhaupt gehörig vor und sei gekleidet, ehe die Gäste erscheinen, damit man durch sie nicht in Verlegenheit gerathe, vielmehr ihnen sogleich heiter und herzlich entgegen treten könne. Hauptsächlich sehe man darauf, die Gäste mehr durch Gastfreundschaft und angenehme Unterhaltung bei einigen gewählten und gut zubereiteten Schüsseln, als durch Abspesung mit mannigfaltigen Gerichten zu bewirthen. Da der Luxus unserer Zeit aber oft eine reich besetzte Tafel fordert, so sind auch größere Essen neben den kleineren berücksichtigt bei deren Zusammensetzung ich mich auf den Inhalt meines Kochbuches bezogen habe.

## Vom Decken einer großen Tafel.

Es ist immerhin angenehmer und bequemer, die Gäste an einer Tafel zu placiren. Bei Mangel an Raum ist dies aber oft schwierig. In solchem Fall ist es am leichtesten, die Tafel gleichmäßig zu besetzen, wenn die Tische in Form eines Hufeisens gestellt werden, wobei aber Rücksicht auf bequemes Oeffnen der Thüren und das Bedienen der Tafel genommen werden muß.

Bei Hochzeitsfesten werden feine Damastgedecke, meist ungenäht, gebraucht, damit sie nichts von ihrem Ansehen ver-

lieren; doch kann man dies nach Belieben halten. Das Tisch-  
tuch läßt man, wenn es sein kann, wohl eine halbe Elle herab  
hängen, die Zipfel nimmt man in kleine Falten zusammen und  
steckt sie mit einer Nadel fest, so, daß auf der rechten Seite,  
ohne daß die Nadel zu bemerken ist, die Falten fächerförmig  
sich ausdehnen, oder es wird in der Mitte des Zipfels eine  
kleine Rosette gebildet und diese mit einer leicht herunter fal-  
lenden blauseidenen Schleife zierlich gebunden. Die Couverts  
werden so weit auseinander gelegt, daß die Gäste nicht genirt,  
sondern recht bequem neben einander sitzen können, welches  
durch das Hinstellen einiger Stühle am richtigsten probirt  
wird. Es werden nicht mehr als zwei flache Teller auf einan-  
der herumgesetzt, die Servietten auf dem Teller mit einem kle-  
nen darunter liegenden Bröckchen zur Suppe, nach Belieben,  
flach oder künstlich gefalten, hingelegt, das Messer rechts, die  
Schneide nach dem Teller hin (bei Mittagessen den Löffel dar-  
neben), und die Gabel links zur Seite, die Zinken nach un-  
ten gekehrt. Bei Mittagessen werden die Suppenteller auf-  
einander mit dem Suppenlöffel davor liegend, so auch die Bor-  
legelöffel da hingelegt, wo die Suppenterrine und die Gerichte  
stehen sollen.

Bei Hochzeitsessen hauptsächlich, doch auch bei andern Essen  
macht man die Mitte der Tafel gern zu Oben, wo die beiden  
Plätze des Brautpaares durch ein auf dem Couverte liegen-  
des feines Bouquetchen von Myrthen und einer halb aufge-  
blühten Rose zusammengebunden, bezeichnet werden. Recht  
hübsch ist es, wenn auch jedes andere Couvert ein Blumen-  
sträußchen ziert; jedoch müssen alle sich ganz von denen des  
Brautpaares unterscheiden. Das Verzieren der Couverts mit  
Blumenbouquetchen geschieht indeß nicht bloß bei Hochzeits-  
essen, sondern auch bei andern fröhlichen Festen. Zugleich wird  
jedem Gast durch ein auf dem Couverte liegendes Zettelchen,  
worauf der Name geschrieben steht, sein Platz angewiesen, wo-  
bei nur auf Unterhaltung, nicht auf Stand und Rang Rück-  
sicht genommen, welches vielmehr bei einer feinen Bewirthung  
ganz vermieden wird und die Plätze so geordnet werden, daß  
nirgend ein Oben zu finden ist, wodurch auch noch der Zweck  
erreicht wird, daß die Familienglieder sich an der ganzen Ta-  
fel vertheilen, also die Unterhaltung anregen und zugleich das  
Fehlende beachten können. Wenn ich erwähnte, daß die Mitte

der Tafel zu Oben gemacht wird, so ist nur damit gemeint, daß von da, wie ich mich näher darüber aussprechen werde, der Glanzpunkt ausgeht. Gläser für verschiedene Weine werden zusammen, nicht in eine Reihe, links, etwas seitwärts vor das Couvert hingestellt. Wird vor der Suppe ein Glas Portwein oder Madeira gegeben, so wird derselbe entweder durch die Bedienung in kleinen Gläsern herum präsentiert, oder es werden Portwein und Madeiraflaschen auf die Tafel gesetzt. Die Weinflaschen in ihren Flaschentellern werden zu beiden Seiten der Tafel, etwa jedes Mal bei dem fünften Couverte, aufgefördert gestellt; doch so, daß sie nicht gegen einander, sondern schräg gegenüber zu stehen kommen. Wird rother und weißer Wein zugleich aufgesetzt, so wechselt man mit den Flaschen. Bei Abendessen, wo nicht etwa der Saal oder das Gesellschaftszimmer auf andere Weise hinreichend beleuchtet ist, wird jeder Flasche gegenüber ein Licht gestellt, hat man große Lampen, so kann von der Mitte der Tafel aus, eine rechts und eine links, in gehöriger Entfernung einen Platz finden. Einsätze mit Senf, Del und Essig zu Salate und kalten Fischen dürfen nicht fehlen, und Salz- und Pfefferfäßchen stellt man hin und wieder neben die Couverts. Ist kein Büffet im Zimmer, so wird ein Nebentisch gedeckt, der versehen wird mit reichlich Tellern, Messern und Gabeln zum Wechseln, auch noch mit einigen Löffeln, Gläsern und Wassercaraffen (die aber erst beim Anfang des Essens frisch gefüllt werden), mit Brod und einer Serviette zum etwaigen Gebrauch.

### Vom Arrangiren einer großen Tafel.

Wie schon erwähnt, ist die Mitte der Hauptpunkt der Tafel. Es wird daselbst eine ansehnliche Torte, deren Rand mit grünen Blättchen verziert ist, hingestellt. Hat man zwei Sorten, so erhält ein Aufsatz von Krystall mit Früchten aller Art gefüllt, in der Mitte einen Platz. Im Herbst läßt sich derselbe am schönsten füllen. Man legt weiße und rothe Trauben mit einigen Ranken, Pflaumen, die mit den Stielen gepflückt sind und ihren blauen Schein noch haben, frische Wallnüsse, feine Tafelbirnen, Apfelsinen u. dgl. abwechselnd mit kleinen Weintraubenblättern zierlich geordnet, hinein. Im Winter, Frühjahr und Sommer kann dieser Aufsatz mit Apfelsinen,

im Sommer mit Blumen gefüllt werden. Es bleibt derselbe seiner Größe und Schwere halber auf seinem Platz stehen und es werden beim Dessert Früchte daraus auf Schalen herumgereicht; oder wenn man im Herbst reichlich Früchte hat, so legt man zugleich einzelne derselben auf Schalen oder in Fruchtkörbchen und setzt solche, zwei verschiedene gegenüber am Ende der Tafel, in der Nähe der beiden Torten hin, die dann beim Dessert herumgereicht werden, und der Aufsatz bleibt unberührt. Um diesen Aufsatz werden Krystalltellerchen mit feinen Conditorsachen gesetzt. Der Uebersicht halber werde ich hier einige nennen:

- Verzuckerter Kalmus.
- Süße und bittere Macronen.
- Chocoladepätzchen.
- Pfeffermünzkübelchen.
- Schaumsachen in verschiedenen Farben.
- Gebrannte Mandeln.
- Devisen.
- Fragen und Antworten.
- Punschkübelchen.
- Aniskörner.
- Geduldplätzchen.
- Kleines Marzipan.
- Weisse und rothe Bohnen.
- Zimmetstangen.
- Kleine Bonbons und Knallbonbons.

Nach diesem wird rechts und links eine feingefüllte Blumen-Vase gestellt; ist jedoch der Korb mit Blumen gefüllt, so setzt man bloß am Ende der Tafel eine hübsche Blumen-Vase, oder bei einer sehr langen Tafel auch noch eine auf die Zwischenpunkte derselben. Um die Blumen-Vase, die wir nun von der Mitte der Tafel an rechts und links neben den kleinen Sachen stehend, uns denken, werden kleine Krystall- oder Porzellan-schüsselchen mit feinem Eingemachten gesetzt. Dann bleibt ein leerer Raum für Gemüse und Beilagen. Darnach folgt eine Geleeschüssel oder eine Schüssel mit kaltem Fisch, und dann eine Crèmeschüssel, die man mit Succade, kleinen Schaumsachen, eingemachten Hagebutten, Berberitzen oder auch mit gespaltenen Mandeln und Blumenblättchen niedlich verzieren kann. Nun

bleibt, bei einer langen Tafel, wieder ein leerer Raum, wo ebenfalls Gemüse und Beilagen hingestellt werden. Dann läßt man, im Fall eine kalte Pastete gegeben werden soll, diese folgen, darnach Compotes, die Torten, und Früchte.

Die Suppe wird an einem Nebentische aufgegeben. Die Gemüse werden beim Wegnehmen von der Tafel mit andern Schüsseln gewechselt, z. B. mit irgend einem Ragout, oder einer warmen Pastete, einem Pudding, Braten. Nach dem letzten warmen Gericht setzt man die nebenan stehenden Schüsseln ein wenig näher, damit keine leere Räume entstehen.

Dieses jetzt angegebene Arrangement ist in vielen Gegenden noch zu üblich, als daß ich es hätte übergehen dürfen, indeß finde ich folgendes ungleich angenehmer und feiner:

Die Mitte der Tafel wird mit jenem Krystall-Auffatz oder mit einer ansehnlichen Torte, umgeben von kleinen Conditorsachen, besetzt, ferner mit Compotes und Eingemachtem, Cremes, Geleeschüsseln, kalten Fischen und Früchten und zwischendurch mit Blumen verziert. Die warmen Speisen werden auf einen gedeckten Seitentisch gestellt, das Fleisch dort trangirt und Alles einzeln herumgereicht.

Bei warmen Essen, wo die feinste Etiquette beachtet wird, kommt jedoch kein Gericht auf die Tafel. Es wird diese nur mit süßen Gelees, Confitüren, kleinen Conditorsachen und feinen Früchten in Geschirr von Silber und Krystall mit Blumenverzierungen decorirt. Die Suppen nebst allen andern Gerichten stehen auf einem gedeckten Tisch im Nebenzimmer, wo zugleich das Trangiren der Braten geschieht und von wo aus die Speisen nach ihrer Reihenfolge einzeln präsentirt werden.

### Vom Bedienen einer Tafel. ¶

Es ist dies bei einem Gesellschaftessen gar keine Nebensache, da die feinste und kostbarste Bewirthung durch eine schlechte Bedienung ungemein verliert. Hat man keine eingelebte Leute, so instruire man sie vorher gehörig, worüber ich das Wesentlichste zu bemerken mir erlaube.

Vorab mache ich aufmerksam darauf, daß die Bedienung sich recht proper kleide und sich mit leichten Schuhen versehen. Die Schüsseln und Saucieren werden beim Präsentiren mit einer feinen Serviette, und bei ganz feinen Essen nicht mit der bloß-

hen Hand, sondern mit weißen baumwollenen Handschuhen angefaßt.

Das Präsentiren geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, weil dies die Gäste am wenigsten genirt, behutsam, damit Keiner belästigt werde. Besonders empfehle man die größte Aufmerksamkeit beim Herumreichen der Saucen, da diese leicht unangenehme Situationen herbei führen können. Beim Wegnehmen der Suppenteller wird ein Teller in die rechte Hand genommen, worauf jedesmal der Löffel gelegt wird, die Teller werden mit dem Arm an sich haltend gefaßt und aufeinander gesetzt; doch nicht zu viel, damit das Abnehmen nicht schwerfällig von Statton gehe. Das Zusammengehörnde z. B. Gemüse und Beilage, Braten und Sauce wird von Zweien so schnell nacheinander folgend gereicht, als geschähe es von einer Hand, damit das Erstgenommene nicht kalt oder gegessen werde, ehe die Speise vollständig präsentirt worden ist. Sind alle Gäste bedient, so muß gut darauf geachtet werden, wo noch etwas angebracht werden könne, zum dritten Male aber wird nicht gefragt.

Bei jedem Gericht werden die Teller und bei feinen Essen auch jedes Mal Gabeln und Messer gewechselt, die dann nicht wie beim Decken zu beiden Seiten, sondern auf dem Teller liegend, hingestellt werden, weil jenes zu lange aufhalten und die Gäste belästigen würde. So wird zu Crèmes auch zugleich der Löffel auf dem Teller liegend, hingesezt. Zugleich empfehle man beim Bedienen zwar recht rasch, doch sinnig zu verfahren, beim Aus- und Eingehen die Thüre geräuschlos zuzumachen und beim Dessert sich zu entfernen.

Nach aufgehobener Tafel führt die Wirthin die Damen aus dem Speisesaal in ein Cabinet, wo der Kaffee servirt wird, während die Herren an der Tafel noch verweilen. So bald die Damen versorgt sind, wird von der Bedienung ein Kaffeebrett mit eingeschenkten Laffen, Zucker, Sahne und Arrac oder Rum in den Saal gebracht und den Herren eine Tasse Kaffee angeboten.

Uebrigens ist noch zu bemerken: daß die Bedienung bei jeder Art Gesellschaft zuerst bei den Damen, und nicht immer auf einer Stelle, sondern bald hier, bald dort, zu präsentiren anfängt, damit keinem Gaste eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

## Eingang zu den Essen.

Gehe ich zu den Arrangements der Essen übergehe, möchte ich im Allgemeinen Einiges dabei bemerken.

Wie ich schon im Vorwort erwähnte, beabsichtige ich nur, die folgenden größeren Essen als bequeme Hülfsmittel bei Gesellschaften zusammenzustellen. Es können nach Belieben aus diesen oder jenen einzelne Gerichte gewählt, und daraus ein Essen arrangirt werden. Sollte es belieben, ein Mal eins dieser angegebenen Essen zu benutzen, so kann immerhin hier oder da ein Gericht ausfallen, ohne daß das Essen dadurch unvollständig zu nennen wäre. Auch hat man sich nach augenblicklicher Sitte, keineswegs streng an eine bestimmte Reihenfolge, zu binden; ich habe bei den feinsten Gesellschaftsessen die Gerichte oft in ganz verschiedener Reihenfolge gefunden, nur werde ich das bestimmt Angenommene hier kurz mittheilen:

Auflatern werden mit einem Glas Port- oder Madeirawein vor der Suppe, und zwar auf einem Teller, worauf etwa 6 Stück geöffnet in ihrer Schale mit dem Aehel einer frischen Zitrone liegen, deren Saft Jeder nach Belieben darüber träufeln kann, den Gästen gereicht. So wird auch der Caviar vor der Suppe entweder auf ganz frisch gerösteten Schnittchen Weißbrod oder Pumpernickel gestrichen, präsentirt. Beides wird auch bei Abendessen genommen und ebenfalls mit dem einen, oder dem andern angefangen. Nach der Suppe gibt man nach Belieben Pastetchen und läßt dann ein Voressen folgen. Warme Pasteten werden am häufigsten nach dem Gemüse gegeben; indeß findet man sie auch wohl gleich nach der Suppe, kalte Pasteten jedoch nur nach dem Braten. Warme Puddings werden vor dem Braten gereicht. Die Braten werden nicht zugleich präsentirt, man läßt sie nach einander folgen.

Wird Champagner gegeben, so geschieht dies beim Braten. Mitunter wird bei Abendessen statt des Champagners auch noch wohl eine Bowle aufgesetzt; mehr wird diese jedoch bei Frühstück gegeben.

Bei der Wahl des Fleisches hat man Rücksicht darauf zu nehmen, daß von einer Art Fleisch keine zweierlei Gerichte erscheinen. Gibt man z. B. einen Kost-Beef nach der Suppe, so kann man keinen Mürbebraten zum Braten, oder zu einer Geleeschüssel bestimmen. Bei einem Kalbskopf wähle man wo

möglich keine Kalbs-Cotelettes. Es wird keine Hasensuppe genommen, wenn Hasenbraten gegeben werden soll, und keine Pastete von Schwarzwild, wenn Reh- oder Hirschbraten folgen.

Bei kleineren Essen, die aus etwa vier bis fünf Gängen bestehen, kann man nach der Suppe das Suppenfleisch mit einer Sauce oder etwas Salat geben. Dann kommt Gemüse mit Beilage, Braten mit Compote und darnach läßt man einen Pudding oder Auflauf folgen, der dann die Stelle eines Kuchens vertritt. Hat man indeß noch einen Kuchen, so gibt man den Pudding vor dem Braten.

Bei großen Essen wird selten darauf gesehen, was eine reich besetzte Tafel kostet, obgleich, ohne daß es zu bemerken ist, darin viel erspart werden kann. Dies lernt sich aber erst mit der Zeit, während man bei kleinern Essen und im täglichen Leben mehr Gelegenheit hat, sich darin zu üben, gute und passende Gerichte mit wenigen Kosten zusammenzustellen.

Bei kleinen Essen kann nach einer Fleischsuppe das Suppenfleisch als Beilage zu einem dazu passenden Gemüse, z. B. Wirsing dienen; folgt dann noch Braten mit Compot und etwa noch ein Nachgericht: so kann ein solches Essen bei einem freundschaftlichen Besuche sehr wohl gelten.

Man sehe bei kleinern Essen darauf, eine Hauptfleischspeise zu haben und richte darnach das Essen ein. Will man z. B. zum Gemüse einen Rost-Beef, Sauerbraten, Beef à la Mode, Kalbsbraten, ein Stück Rauchfleisch oder Schinken u. s. w. geben: so kann statt Fleischsuppe, eine andere gute Suppe genommen werden, oder es kann die Suppe auch ganz fehlen. Statt Braten kann dabei ein Nachgericht folgen. Hat man als Hauptfleischspeise einen großen Braten: so kann man zum Gemüse eine kleine Beilage wählen, z. B. Cotelettes, kleine Fricadellen, geschnittenen kalten oder rohen Schinken u. dgl., und so läßt sich auf diese Weise durch verständiges Ueberlegen Vieles ersparen.

## Mittagessen im Februar, März und April.

### 1.

Geröstete Schnittchen mit Caviar.

Braune Bouillon mit Eierklößchen, kräftige weiße Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gereicht wird.

Kleine Fleischpastetchen.

Rostbeef mit gebratenen Kartoffeln, oder gebratenen Kartoffelbällchen und eingemachten Gurken.

Larbutt mit Capern-Sauce.

Rosenkohl mit geräucherter Zunge.

Scorzonern mit Kalbs = Cotelettes.

Fasanen in Gelee.

Flammender Plum- = Pudding mit Rum, Schwamm- = Pudding mit Schaum- = Sauce.

Rohbraten mit Schweizer Salat.

Schnepfen mit Confitüren.

Wein- = Gelee.

Banillen- = Eis.

Ingwer.

Zitronen- = Torte mit Reis.

Kleines Dessert.

Apfelsinen und Malaga- = Trauben.

## 2.

Auftern.

Kräftige Bouillon mit Fleischklößchen darin gekocht, und Reis dazugegeben.

Barsch und Kartoffeln mit Butter und Senf.

Ein Gemüse von Spargel und jungen Wurzeln mit gefüllter Kalbsbrust und Sommerwurst.

Schinken in Madeira- = Sauce (siehe Pasteten).

Korinthen- = Pudding mit Wein- oder Rum- = Sauce.

Gebratene Enten mit frischem Salat und eingemachten Pickels.

Schnepfen mit allerlei Eingemachtem.

Mal in Gelee.

Charlotte Russe.

Braut- = Torte.

Branntweinsfrüchte.

Kleines Dessert.

Traubenrosinen, Knackmandeln, Feigen, Apfelsinen.

## 3.

Malsuppe mit Frühlingskräutern, klare Rindfleisch = Bouillon mit Klößchen.

Macaroni, Schinken und Käse zu gleichen Theilen.

Gebratene Kartoffeln, Teltower Rüben, mit Hammels- = Cotelettes.

Junge Möhren mit geräucherter Gänsebrust oder rohen Schinken.  
 Kalbskopf mit Sauce.  
 Reis-Budding mit Macronen, mit rother Wein- oder Rumsauce.  
 Kürbebraten mit Sahne gebraten und mit Perlzwiebeln garnirt, mit Salat von eingemachten Gurken.  
 Eine Schüssel gebratener junger Tauben mit Eingemachtem.  
 Kalter Wein-Budding mit Vanillen-Sauce.  
 Marseiller- oder Mandel-Lorte.  
 Gelee von Kirschäpfel oder andern Früchten.  
 Früchte und kleines Dessert.  
 Ingwer.

## 4.

Kräftige Rindfleischsuppe mit feiner Perlgerste oder Reismehl darin gekocht (letztere dürfen nur  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen).  
 Barsch auf Holländische Art mit zierlich gemachten Butterbröckchen.  
 Kartoffeln, frisches Stielmus mit geräucherter oder gebratener Zunge und Saucissen.  
 Spargel mit Rührei und geräuchertem Salm oder Gänsebrust.  
 Schwarzbrot-Budding mit Wein- oder Schaum-Sauce.  
 Ein gebratenes Lamm mit rothem Salat.  
 Kapaunen mit Eingemachtem.  
 Enten in Gelee.  
 Schweizer-Crème.  
 Confitüren-Lorte.  
 Kleines Dessert und französische getrocknete Früchte.

## 5.

Mock Turtle-Suppe.  
 Fischsalat.  
 Tricassée von Kapaunen mit Schnitten von Blätterteig. (Siehe Puterhenne mit feinem Ragout).  
 Sauerkraut mit Hecht, oder Sauerkraut und Leberklöße.  
 Flammender Plum-Budding mit Schaumsauce.  
 Ein Spanferkel mit Schweizersalat.  
 Schnepfen mit Eingemachtem.  
 Leipziger Punschauflauf.  
 Macronenberg.  
 Eis.  
 Ingwer oder Branntweinsfrüchte.  
 Kleines Dessert, Mandeln und Tafelrosinen.

## 6.

Kräftige Hühnersuppe mit Reis, Weißbrodflößchen und Spargel.  
 Das Suppenhuhn mit Sardellen-Sauce.  
 Gebratene Kartoffeln, Spinat mit Eiern garnirt, mit geräuchertem kaltem Schinken und Escallops von Kalbfleisch.  
 Häringssalat.  
 Grießmehl-Pudding mit rother Weinsauce.  
 Würbebraten mit frischem Salat und allerlei Eingemachtem.  
 Kalte Schüssel mit Eierfladen.  
 Gewürzkuchen.  
 Früchte.

## 7.

Fischsuppe.  
 Pastetchen mit Sardellen-Farce.  
 Kartoffeln, junges Stielmus mit Schweins-Cotelettes oder gebratener Fricadelle.  
 Kalter Reis-Pudding mit Zitrone.  
 Hammelsbraten wie Wild zubereitet, mit Salat von eingemachten Gurken und mit beliebigem Eingemachten.  
 Schneeball mit einer Vanillen-Sauce.  
 Brod-Lorte.  
 Früchte.

## 8.

Rindfleischsuppe mit feiner Perlgerste und Schwammflößchen.  
 Suppenfleisch mit Portulac garnirt, mit eingemachten Gurken oder Carotten.  
 Kartoffeln, Kohlrabi in der Erde mit kaltem, geräuchertem Fleisch und Würstchen von Schweinefleisch. (Siehe Fleischspeisen).  
 Auflauf von Macaroni, Schinken und Käse.  
 Kalbsbraten mit gekochten Pflaumen und eingemachten Preiselbeeren.  
 Kalte Reispfeife mit Fruchtsaft.  
 Kenziger aufgerollter Kuchen.  
 Früchte.

## 9.

Kalbfleischsuppe mit Reis und Spargel.  
 Rostbeef No. 3 mit Kartoffeln und getrockneten Salatböhnchen.  
 Pudding von Fadenmacaroni mit Fruchtsaft oder Weinsauce.  
 Gebratene Enten mit frischem Salat und Eingemachtem.

Torte von getrockneten Zwetschen.  
Früchte.

## 10.

Weinsuppe.

Kartoffeln mit Hecht auf sächsische Art gekocht.

Kalbsbraten mit Nudeln und gekochten Pflaumen.

Mandel-Knappkuchen.

Früchte.

## 11.

Sauerampfersuppe.

Kartoffeln und Sprossenkohl mit Rauchfleisch.

Reizmehl-Auflauf mit Eingemachtem gefüllt.

Rostbeef No. 3 mit rothem Salat.

Böhmischer Semmelbisquit mit Gelee dazu.

Früchte.

## 12.

Suppe von Perlgerste mit weißem Wein.

Beef à la Mode mit Kartoffeln.

Ohrfeige mit Gelee gefüllt.

Butter und Käse.

## 13.

Biersuppe.

Sauerkraut mit gekochtem Schinken.

Gefüllte Lauben mit Compot.

Etwas kleines Backwerk.

## 14.

Rindfleischsuppe.

Suppenfleisch mit Meerrettig-Sauce oder Carotten.

Kalbsbraten mit Kartoffelklöße und gekochten Pflaumen.

## 15.

Schnell gemachte Rindfleischsuppe.

Kalbsbraten mit Nudeln und gestovten Nepseln.

Härings-Auflauf.

## 16.

Stöckfisch und Kartoffeln.

Fleischpudding mit einer beliebigen Kraftsauce.

Karthäuserklöße.

## 17.

Buttermilchsuppe.

Bothast von Rindfleisch mit Kartoffeln.

Zwiebäcke mit einer Sauce.

18.

Kartoffelsuppe.

Klöße mit Butter und gekochtem Obst.

19.

Erbsensuppe mit Haring.

Kartoffelbrei, Sauerkraut mit Schinken oder Pöckelfleisch.

20.

Braune Knochensuppe. (Siehe Hasensuppe).

Grüne eingemachte Bohnen mit Rauchfleisch.

21.

Kräutersuppe.

Kartoffeln, getrocknete Schneidbohnen mit jedem beliebigen Fleisch.

## Abendessen im Februar, März und April.

1.

Rock Turtle-Pastete.

Gekochter Lachs und Kartoffeln mit Butter und Senf oder Petersilie.

Spargel mit Gänsebrust.

Korinthen-Pudding mit Weinsauce.

Lammbraten mit Salat.

Lauben mit Wachholder gebraten, mit feinem Eingemachten.

Rußischer Crème.

Mandel-Torte.

Eis.

Branntweinsfrüchte oder Ingwer.

Kleines Dessert.

Traubenrosinen und Mandeln.

2.

Zungenragout mit Klößchen.

Kartoffeln, Scorzoneren mit Kalbs-Cotelettes.

Farcirter Hecht mit Capernsauce.

Kartoffel-Pudding mit Schaum- oder rother Weinsauce.

Hammelbraten (wie Wild zubereitet) mit Schweizer Salat.

Enten in Gelee.

Kaffee- und Vanillen-Crème.  
Gewürz-Lorte.  
Kleines Dessert.

## 3.

Bouillon in Tassen und Schnittchen mit Caviar.  
Straßburger Gänseleber-Pastete.  
Frischer Lachs und gedämpfte Enten mit Kartoffeln.  
Plumm-Pudding mit Rum und Weinsauce.  
Hammelziemer wie Wild mit Kopfsalat oder Rattig.  
Schneypfen mit Wurzeln-Compote, mit eingemachten Früchten.  
Kapaun in Gelee mit Sauce.  
Spanischer Reis. (Siehe Mehlspeisen).  
Macronen-Lorte.  
Kleines Dessert und französische getrocknete Früchte.

## 4.

Feines Kalbfleisch-Fricassée mit Klößchen.  
Kostbeef mit Rosenkohl und gebratenen Kartoffeln.  
Kalter gebratener Aal mit Zitronenscheiben, grünen Lorbeerblättern, hart gekochten, in acht Theile geschnittenen Eiern und Perlzwiebeln garnirt, mit Schweizersalat.  
Gebratene Enten mit allerlei Eingemachtem.  
Schneeball mit einer Vanillen-Sauce.  
Wiener Lorte.  
Kleines Dessert und Früchte.

## 5.

Enten mit Zwiebeln gedämpft.  
Gebratene Kartoffeln, Spinat mit Eiern garnirt, mit gebratenem Widder und geräucherter Dachsunge.  
Russischer Salat.  
Mürbebraten mit Aepfel- und Brünellen-Compote.  
Kleine Vögel mit Wachholder gebraten, mit Eingemachtem.  
Wein Crème.  
Mandel-Lorte mit Mehl.  
Früchte.

## 6.

Kalbfleisch-Fricassée mit Scorzonerwurzeln.  
Sauerbraten wie Wild mit Kartoffeln.  
Auflauf von Macaroni, Schinken und Käse.  
Lammbraten mit Salat und Eingemachtem.

Kalter Reis-Budding mit Zitronen.  
Sandkuchen No. 1.

7.

Bouillon in Tassen mit Pastetchen.  
Barsch und Kartoffeln mit Butter und Senf.  
Sardellen-Salat.

Auflauf von bitteren Macronen.

Rohbraten mit Eingemachtem.

Himbeerschaum.

Schwarzbrot-Torte.

Kleines Dessert und Früchte.

8.

Fischsalat.

Beef-Royal.

Gebratene Enten mit Eingemachtem.

Kalter Wein- oder Zitronen-Budding.

Macronenschaum-Torte.

Früchte und kleines Dessert.

9.

Häringsalat.

Lambraten mit gebratenen Kartoffeln und Eingemachtem.

Kalter Reis-Budding mit Zitronen.

Aufgekochten.

Früchte.

10.

Gemischer Salat mit marinirtem Haring und Nierenschnittchen.

Schinken-Pastete.

Kalte Speise von Reismehl mit Sauce.

Aniskuchen.

11.

Barsch und Kartoffeln.

Fleisch-Budding mit einer beliebigen Kraftsauce.

Reismehl-Auflauf mit Eingemachtem gefüllt.

Früchte.

12.

Beefsteack mit Kartoffeln.

Griesmehl-Budding mit Schaumsauce.

13.

Hecht oder Karpfen und Kartoffeln mit Butter und Senf.

Fleisch-Auflauf.

14.

Bothast mit Kartoffeln.

Karthäuserklöße mit Preiselbeeren oder mit Weinsauce.

15.

Beef à la Mode mit gekochten Kartoffeln.

Kalte Milchspeise.

16.

Sagosuppe mit rothem Wein mit frischem Zwieback.

Kalbsbraten mit Salat und Compot.

17.

Kartoffelsalat mit kaltem Fleisch und Pfannekuchen.

18.

Häringskartoffeln mit kaltem Fleisch.

19.

Schinkenkartoffeln mit Korn- oder frischem Salat.

20.

Gestoyte Scheibenkartoffeln mit gebratenen Bücklingen.

21.

Kartoffelbrei mit braunen Zwiebeln und gebratener Leber.

## Mittagessen im Mai, Juni und Juli.

1.

Klare Bouillon mit Reis und Parmesankäse dazu, Apfelsinen-  
kalteschale.

Pastetchen.

Schinken in Reis mit Trüffel-Sauce.

Ein Gemüse von Tauben oder Rügen mit Spargel, Blumen-  
kohl und Krebsen.

Obst-Pudding mit Weinsauce.

Forellen in Gelee.

Buter mit Compote von Stachelbeeren und Kirschen, nebst  
Eingemachtem.

Gelee mit allerlei Früchten.

Johannisbeer-Torte.

Kleines Dessert.

Melonen und Kirschen.

2.

Krebs-Suppe.

Kleine Fleischpasteten.

Rostbeef mit Kartoffelnbällchen (Siehe Kartoffelspeisen) und Gurkensalat.

Kartoffeln, Blumenkohl mit gefüllter Kalbsbrust und geräuchertem Salm oder rohem Schinken.

Schwarzbrodpudding mit Schaumsauce.

Mal in Gelee.

Junge Enten und Kapaunen mit Johannisbeer-Compote und Eingemachtem.

Geschlagene Sahne nach Schweizer Art oder Erdbeer-Schale. Stachelbeer-Lorte.

Kleines Dessert.

Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen.

## 3.

Klare Bouillon mit Klößchen und Erb- oder Himbeerkalteschale. Krebs-Pastete.

Gekochte Schleien und Kartoffeln mit Butter und Senf.

Junge große Bohnen mit warmem, geräucherten Schinken.

Aufgerollter Englischer Pudding.

Hammelbraten wie Wild mit Gurkensalat.

Kirschvögel mit Wachholder gebraten, mit Compote.

Himbeer-Crème.

Apfelsinenschale.

Braut-Lorte.

Kleines Dessert.

Beliebige Früchte.

## 4.

Braune Bouillon mit Reishnudeln und Eierklößchen.

Macaroni, Schinken und Käse zu gleichen Theilen.

Kartoffeln, junge Wurzeln mit Schweins-Cotelettes.

Spargel mit geräuchertem Salm oder rohem Schinken.

Geflügel-Salat.

Wein-Pudding mit Vanillen-Sauce.

Buter mit frischem Compot und Eingemachtem.

Omelette soufflee.

Krebse.

Schwäbische Lorte.

Kleines Dessert und Früchte.

## 5.

Kräftige Hühnersuppe mit Reishnudeln und Spargel.

Suppenhuhn mit Capernsauce.

Gebratene Kartoffeln, Ente in Wirsing.  
 Mürbebraten mit Gurkensalat.  
 Omelette soufflee (bezeichnet: auf andere Art), mit Johannis-  
 beer Compot.  
 Macronenkuchen.  
 Früchte.

## 6.

Rindfleischsuppe mit Perlgraupen und Zwiebackklößchen.  
 Suppenfleisch mit Gurkensalat.  
 Kartoffeln, kleine Salatböhnchen mit Klopps von Schweine-  
 fleisch und frischem Häring.  
 Auflauf von saurer Sahne mit Obst.  
 Rüfen mit Compot.  
 Mandel-Crème.  
 Stachelbeer-Torte.  
 Früchte.

## 7.

Zus-Suppe.  
 Kohlrabi mit Blättergemüse garnirt mit Saucissen oder Co-  
 telettes.  
 Schinkenpastete.  
 Mürbebraten oder Rostbeef mit Compote.  
 Griesmehl-Auflauf.

## 8.

Rindfleischsuppe mit Blumenkohl und Weißbrodklößchen.  
 Suppenfleisch mit Portulac.  
 Schneidbohnen mit warmem Schinken und frischem Häring.  
 Aufgerollter Englischer Pudding.

## 9.

Rindfleischsuppe mit Fleischklößchen.  
 Suppenfleisch mit Wirsing oder weißem Kappus und Kartoffeln.  
 Ohrseige mit Johannisbeeren.

## 10.

Hammelsuppe mit Griesmehl und Kohlrabi darin gekocht.  
 Suppenfleisch mit Mairüben.  
 Gebackene Zwiebäcke mit Preiselbeeren.

## 11.

Wein-Kalteschale.  
 Rostbeef mit Salatböhnchen und Kartoffeln.  
 Englische Obstpastete. (Apple-Pie).

12.

Sago oder Reis-Kalteschale.  
 Hammelbraten mit Kohlrabi und Kartoffeln.  
 Karthäuserklöße mit Johannisbeer-Compote.

13.

Bier-Kalteschale.  
 Sauerbraten mit Wurzeln und Kartoffeln.

14.

Milch-Kalteschale mit geschlagener Sahne.  
 Große Bohnen mit Speck und frischem Haring.

15.

Geschlagene saure Milch.  
 Beef à la Mode mit Kartoffeln.

16.

Buttermilch mit Zucker und Zimmt angerichtet mit Zwieback dazu.  
 Brechbohnen mit warmer Sahnen-Sauce durchgestoxt mit Schinken.

17.

Suppe von jungen oder zu hart gewordenen Erbsen.  
 Gingeschnittener Braten mit Kartoffelklößen.

18.

Kartoffeln, Kohlrabi mit Kalbs-Cotelettes.  
 Heidelbeerpfannkuchen. (Waldbeer, Dickbeer).

### Abendessen im Mai, Juni und Juli.

1.

Rükenfricassée mit Schnitten von Blätterteig.  
 Karpfen oder Forellen und Kartoffeln mit Butter und Senf.  
 Russischer Salat.  
 Junge gebratene Enten mit Compote von Stachelbeeren und  
 Kirschen.  
 Reis-Budding mit Macronen.  
 Buter mit eingemachten Früchten.  
 Vanillen-Crème.  
 Königsfuchen.  
 Sillabub in Gläsern.  
 Kleines Dessert.  
 Früchte.

## 2.

Zungenfricaffee und Hecht mit Kartoffeln, Butter und Senf.  
 Spargel mit geräuchertem Salm.  
 Geflügel-Salat.  
 Plumm-Pudding mit Weißbrod, mit Schaumsauce.  
 Mürbebraten mit Johannisbeer-Compote.  
 Kapaune mit Apfelsinen-Schale.  
 Gelee mit allerlei Früchten.  
 Gewürz-Torte.  
 Crème mit geschlagener Sahne, mit Eiweiß in Gläsern.  
 Kleines Dessert und Früchte.

## 3.

Krebs-Pastete.  
 Gefüllte Kalbsbrust mit Blumenkohl und Kartoffeln.  
 Rost-Beef mit Kropf- und Spargelsalat.  
 Gebratene Enten mit feinem Compote.  
 Forellen in Gelee.  
 Crème von saurer Sahne mit Hausenblase.  
 Möhren- oder Wurzeln-Torte.  
 Kleines Dessert und Früchte.

## 4.

Karpfen mit polnischer Sauce.  
 Rükken mit jungen Erbsen und Krebsen angerichtet.  
 Schinken mit Madeira. (Siehe Pasteten).  
 Lachs oder Forellen mit Del und Essig.  
 Puter mit feinem Compote und Eingemachtem.  
 Kalter rother Pudding mit Vanillen-Sauce.  
 Sand-Torte No. 1 mit Frucht-Gelee gegeben.  
 Kleines Dessert und Früchte.

## 5.

Schleien oder Karpfen und Kartoffeln mit Butter und Senf.  
 Puterhenne mit feinem Ragout.  
 Aufgerollter Englischer Pudding.  
 Hammelsbraten wie Wild mit Salat und Compote.  
 Spanischer Reis.  
 Krebse.  
 Französische Torte.  
 Dessert und Früchte.

## 6.

## Zwei kalte Abendessen.

(Die Braten dazu sind warm angenehmer, weshalb sie selten kalt gegeben werden).

Malpastete. (Besser warm).

Geflügelalat.

Kalter Reis-Budding mit Zitronen.

Junge Enten mit zweierlei Compote.

Kapaune in Gelee mit Sauce.

Arrac- und Vanillen-Crème.

Macronen-Schaumtorte.

Kleines Dessert und Früchte.

## 7.

Russischer Salat.

Wein-Budding.

Hüter mit Compote von Johannisbeeren und Eingemachtem.

Lachs in Gelee.

Krebse.

Schwarzbrot-Torte.

Kleines Dessert und Früchte.

## 8.

Rüben mit jungen Erbsen.

Gebackener Fisch mit Kropffalate.

Zwieback-Budding mit Johannisbeeren.

Kleines Dessert und Früchte.

## 9.

Kalbfleischfricassée mit Kartoffeln.

Salat mit Eiern und einer Schüssel von kaltem Suppenfleisch.

Rüben mit Compote.

Früchte.

## 10.

Kropffalat mit gebackenem Kalb.

Gestoyte Fricabelle mit gekochten Kartoffeln, Salatböhnchen und frischem Häring.

Obst-Budding.

## 11.

Kalbsbraten und Blumenkohl und Kartoffeln.

Ohrseige mit Johannisbeer-Compote.

12.

Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt auf Holländische Art mit gebratener Leber.

Reisbrot.

13.

Salat mit Eiern und Pfannekuchen.

Gebäckene Kartoffeln mit Bratwurst.

14.

Schinken, Kartoffeln und Salat.

15.

Bohnen-Salat mit kaltem Schinken und frischem Häring.

16.

Gebratene Kartoffelscheiben mit Salat, kaltem Fleisch und Eiern.

17.

Salat mit Eiern und Kuchen von kalten Kartoffeln.

18.

Salat, Kartoffelbällchen und Eier.

Salat, gebratene Kartoffeln und Nierenschnittchen.

19.

Härings-Kartoffeln mit kaltem Fleisch.

20.

Gestovte Scheiben-Kartoffeln mit gebratener Leber.

21.

Korber-Kartoffeln mit Fricadellen.

22.

Milch-Kalteschale.

Butterbrot mit kaltem Fleisch.

## Mittagessen im August, September und October.

1.

Klare Bouillon.

Pastetchen.

Rost-Beef mit verschiedenen Gemüsen, bestehend aus gestovtem Sellerie, gestovten Zwiebeln, gestovten Gurken und gebratenen Kartoffeln, Alles theilweise in einer Schüssel zierlich angerichtet.

Schwarzbrod-Budding mit Korinthen mit Schaum-Sauce.

Lachs mit Del und Eßig mit Kropfsalat.

Rehrbraten mit Aepfel und Aprikosen-Compote.  
 Feldhühner mit Eingemachtem.  
 Schweizer Crème.  
 Wein-Gelée.  
 Mandel-Torte mit Mehl.  
 Kleines Dessert.  
 Reineclaudes, Pfirsiche, Melonen, Birnen.

## 2.

Braune Bouillon mit Eierklößchen, klare Bouillon mit Zwie-  
 back-Klößchen.  
 Warme Feldhühner-Pastete.  
 Gefüllter Kohlkopf mit Sauce.  
 Junge Erbsen mit gebratenem Aal.  
 Auflauf von Macaroni-Schinken und Käse zu gleichen Theilen.  
 Portugiesischer Buding mit Schaum-Sauce.  
 Hasenbraten mit Compote von ganzen oder halben Aepfeln.  
 Schnepfen mit Compote von Reineclaudes und Melonen.  
 Wildschweinskopf mit Gelée.  
 Spanischer Reis.  
 Vanillen-Eis.  
 Branntweins-Früchte.  
 Torte von frischen Zwetschen.  
 Kleines Dessert und Früchte.

## 3.

Hasen-Suppe.  
 Kleine Pastetchen.  
 Kabeljau und Kartoffeln mit Butter und Senf.  
 Schneidbohnen mit kaltem geschnittenen Schinken und frischem  
 Häring.  
 Junge Herbstwurzeln mit Cotelettes.  
 Feines braunes Ragout von Rücken, Tauben oder Ochsenzunge.  
 Trauben-Buding mit Wein-Sauce.  
 Hirschbraten mit Salat.  
 Krametsvögel und Compote von Aepfeln und frischen abge-  
 zogenen Zwetschen.  
 Charlotte Russe.  
 Schwäbische Torte.  
 Kleines Dessert.  
 Trauben, Pfirsiche, gute Pflaumen und Birnen.

4.

Hühnersuppe mit Reis und Fleischklößchen darin gekocht. Die zerlegten Hühner in einer kräftigen, dicklichen Sauce mit Fleischklößchen, Champignons, Krebsen und Kapern angerichtet mit Schnitten von Blätterteig.

Kartoffeln, Blumenkohl mit Krebs-Sauce à l'Anglaise mit gebratener Zunge und rohem Schinken.

Auflauf von saurer Sahne mit Obst.

Hammelsbraten mit Gurkensalat und Compote von frischen Zwetschen.

Gänsebrust in Gelée.

Kalte Milchspeise.

Apfelftorte.

5.

Nalsuppe mit Birnen.

Gebratene Kartoffeln, Ente im Wirfling.

Aufgerollter Englischer Pudding.

Feldhühner mit gestovten Äpfeln.

Macronenkuchen.

Früchte.

6.

Weinsuppe mit frischem Zwieback.

Kartoffeln, Kalbsbraten mit Blumenkohl.

Schinken-Pastete.

Krametsvögel mit Apfel-Compote.

Aniskuchen.

Früchte.

7.

Fleischsuppe mit Blumenkohl und Kartoffelklößchen.

Suppenfleisch mit Gurkensalat oder Carotten.

Gänsebraten mit gebratenen Kartoffeln.

Feiner Mehl-Pudding mit Rum-Sauce.

Apfelmus-Dessert.

8.

Biersuppe.

Schweinsbraten mit Salatböhnchen und Kartoffeln.

Englische Obstpastete.

9.

Suppe von Perlgraupen mit Rosinen und Wein.

Weißer Kohl mit Rindfleisch gekocht.

Hasenbraten mit gestovten Äpfeln.

10. Braune Knochensuppe. (Siehe Hasensuppe No. 2.)  
Kartoffeln, Borrei mit Rindfleisch gekocht.  
Schaumgericht.

11. Kartoffeln mit Petersilien-Sauce angerichtet und gebratene Leber.  
Mehl-Pudding mit gekochten Birnen angerichtet.

12. Hasenpfeffer mit Kartoffeln.  
Englischer Aepfel-Pudding.

13. Griesmehlsuppe mit Wein.  
Rother Kohl mit Sauerbraten oder Bratwurst und Kartoffeln.  
Aepfelscheiben in Schmalz oder in einer Pfanne gebraten.

14. Schaumbiersuppe mit frischem Zwieback.  
Gänse-Ragout mit Kartoffeln.

15. Jus-Suppe.  
Aepfel und Kartoffeln mit Bratwurst.

16. Kartoffeln, Salatböhnchen mit Schweins-Cotelettes.  
Aepfel-Pfannekuchen.

17. Blindhuhn mit Schinken darin gekocht.  
Pflaumen-Pfannekuchen.

18. Kartoffelsuppe.  
Rüben mit Hammelfleisch oder Ente.

19. Birnen und Kartoffeln mit kaltem Sauerbraten, Rauchfleisch  
oder Schinken.

Abendessen im August, September und October.

1. Feines Rückenfricassée mit Schnitten von Blätterteig.  
Kartoffeln, Blumenkohl mit Fricadelle, oder gebratener Zunge.  
Häringsalat.  
Schwamm-Pudding mit Schaum-Sauce.

Hasenbraten mit gebackenem Apfelmus.

Feldhühner mit feinem Eingemachtem.

Lachs in Gelee.

Chocoladen- und Zitronen-Crème.

Mandeltorte mit Weißbrod.

Kleines Dessert.

Trauben, Birnen, Pflaumen, frische Nüsse.

## 2.

Feldhühner-Pastete.

Karpfen und Kartoffeln mit Butter und Senf.

Sago-Pudding mit rother Wein-Sauce.

Rohbraten mit rothem Salat.

Wilde Ente mit Compote von Äpfeln und Pflaumen.

Wein-Crème und Blancmanger.

Schweizer Torte von Weintrauben.

Eis.

Branntweinsfrüchte.

Dessert.

## 3.

Weißes Gänse-Ragout.

Gebackene Karpfen mit Capern-Sauce.

Gebatene Kartoffeln, rother Kohl mit Rost-Beef No. 3.

Auflauf von bittern Macronen.

Hirschbraten mit Kropf- und Blumensalat.

Krametsvögel mit Apfel-Compote.

Eis-Pudding von Reis.

Schwäbische Torte.

Dessert.

## 4.

## Drei kalte Abendessen.

(Braten warm.)

Heiße Bouillon in Tassen mit Pastetchen.

Geflügelalat.

Hasenbraten mit Compote von Apfel und frischen abgezogenen Zwetschen.

Wein-Pudding mit Vanillen-Sauce.

Schnepfen mit feinem Eingemachtem.

Mal in Gelee.

Charlotte-Russe.

Brant-Torte.  
Reiches Dessert.

5.

Rost-Beef mit gemischtem Salat. (Statt des Kornsalates  
nehme man Endivien.)

Schwarzbrod-Pudding mit Schaum-Sauce.

Kalter Reis-Pudding mit Obflagen.

Buter mit Compot und Eingemachtem.

Lachs in Gelee.

Blanemanger mit Fruchtsaft, Wein-Crème mit Macronen.

Sandtorte No. 1.

Kleines Dessert und Früchte.

6.

Russischer Salat.

Warmer Hirschbraten mit gebratenen Kartoffeln.

Krammetsvögel mit halben Aepfeln in Wein gekocht nebst Ein-  
gemachtem.

Kapaune in Gelee mit Sauce, oder Gans in Gelee.

Mandel-Crème und Zitronen-Crème.

Torte von frischen Zwetschen.

Dessert.

7.

Hasenpfeffer mit Kartoffeln.

Preßkopf mit Salat.

Rindsfleischwurst mit Aepfel.

8.

Kalbtfleisch-Fricassée.

Gebratene Kartoffeln, rother Kohl mit Sauerbraten oder west-  
phälischen Metwürsten.

Kartoffeln-Auflauf.

9.

Sago-Suppe mit rothem Wein.

Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst.

Krammetsvögel und Aepfel.

10.

Pothast mit gekochten Kartoffeln.

Obst-Pudding mit Wein-Sauce.

11.

Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Aepfel zusammen gebraten.

Zwiebäcke mit Hagebutten- oder Wein-Sauce.

12.

Fisch und Kartoffeln mit Senf-Sauce.  
Pfannekuchen mit Preiselbeeren bestrichen.

13.

Buttermilch-Suppe.  
Kartoffeln und Aepfel, mit Rindfleischwurst oder Panhas.

14.

Gestoyte Zunge mit Kartoffeln.  
Aepfel-Pfannekuchen.

15.

Gebratene Kartoffeln mit Aepfelmus und sauren gebratenen  
Stollen.

16.

Gestoyte Kartoffeln mit Lorbeerblättern und gebratener Leber.

17.

Kartoffeln mit Zwiebelsauce und Haring.

18.

Kartoffeln mit Petersilien-Sauce übergossen mit Preßkopf.

19.

Kartoffelsalat mit einer Schüssel von kaltem Suppenfleisch.

20.

Kartoffeln in der Schale mit großen eingemachten Gurken  
und Haring.

## Mittagessen im November, December und Januar.

1.

Auftern.

Braune Bouillon mit Schwammflößchen, klare Bouillon mit  
Fleischflößchen.

Hasen-Pastete.

Gefüllte gebratene Gans mit gebratenen Kartoffeln, braunem  
Kohl und Kastanien.

Schwamm-Pudding mit rother Wein-Sauce.

Wildschweinsbraten mit Schweizer Salat.

Schnepfen mit feinem Eingemachtem.

Wein- und Vanillen-Crème mit Macronen.

Feine Aepfeltorte und Gewürzkuchen.

Kleines Dessert.

Trauben, Mispeln, Tafelbirnen, Lambertsknüsse.

## 2.

- Kräftige Bouillon mit Reisknubeln und Klößchen.  
 Macaroni, Schinken und Käse zu gleichen Theilen. (Siehe  
 Aufläufe.)  
 Sauerkraut mit Hecht.  
 Gebratene Kartoffeln, Rosenkohl mit Saucissen.  
 Aufgerollter Englischer Pudding mit Eingemachtem gefüllt.  
 Wilde Enten mit rothem Salat.  
 Hasen mit Aepfel- und Brünellen-Compote.  
 Kalter Wein-Pudding mit Vanillen-Sauce.  
 Braut-Torte.  
 Kleines Dessert, Mandeln und Traubenrosinen.

## 3.

- Kräftige Hühner-Bouillon mit Krebsbutter und Reis dazuge-  
 geben.  
 Kleine Pastetchen.  
 Rost-Beef mit gebratenen Kartoffeln, gestovtem Sellerie und  
 gestovten Zwiebeln.  
 Salmis von wildem Geflügel.  
 Kalter Zitronen-Pudding.  
 Rehbraten mit Salat von eingemachten Gurken.  
 Buter mit Wurzeln-Compot und eingemachten Früchten.  
 Straßburger Gänseleber-Pastete.  
 Schweizer- und Caffee-Crème.  
 Wein-Gelée.  
 Ingwer.  
 Macronenkrantz.  
 Dessert.

## 4.

- Saviar.  
 Hasensuppe.  
 Kalbskopf mit Sauce.  
 Gebratene Kartoffeln, Birsing mit gedämpften Enten.  
 Flammender Plumm-Pudding.  
 Rehbraten mit Compote und Eingemachtem.  
 Lachs und Gelee.  
 Spanischer Reis mit Wein-Sauce, oder Fruchtsaft.  
 Möhren-Torte.  
 Eis.

Branntweinsfrüchte.

Dessert.

5.

Kräftige Bouillon mit Reis und Parmesankäse dazu.

Hecht mit Krebs-Sauce und Capern darin.

Mock Turtle-Ragout mit Schnitten von Blätterteig.

Rost-Beef mit gebratenen Kartoffeln und Teltower Rüben.

Hummer mit der Sauce Remoulade und eingemachten Pickels.

Portugiesischer Pudding mit Schaum-Sauce.

Hasenbraten mit Compote und Eingemachtem.

Crème von saurer Sahne mit Hausenblase und Apfel-Crème.

Brod-Torte oder Französische Torte.

Kleines Dessert.

Apfelsinen und Französische Confitüren.

6.

Kräftige Bouillon mit Fleischklößchen.

Kabeljau mit Kartoffeln, Butter und Senf.

Braun gekochte Kohlrabi in der Erde mit geräucherter Zunge.

Scorzonern mit Kalbs-Cotelettes.

Korinthen-Pudding mit Schaum-Sauce.

Hasen mit Apfel-Compote und Eingemachtem.

Urrac-Schaum.

Mandel-Torte.

Kleines Dessert und Früchte.

7.

Gute Fleisch-Suppe mit Figurennudeln und Klößchen.

Das Suppenstück mit Carotten, eingemachten Gurken, Senf- oder Merretig-Sauce.

Gans mit braunem Kohl und gebratenen Kartoffeln.

Kartoffeln-Pudding mit Schaum-Sauce.

Auflegkuchen.

Früchte.

8.

Ein beliebtes Herren-Essen.

Kräftige Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gegeben wird.

Round of Beef mit Sauerkraut, durchgeschlagenen, dick gekochten Erbsen mit braun gebratenen Zwiebeln bedeckt, braunem Kohl und Kastanien und gebratenen Kartoffeln. Jedes Gemüse besonders angerichtet.

Macronenkrantz oder Macronenkuchen.

Butter und Englischer Käse.

9.

Rindfleischsuppe mit Perlgraupen und beliebigen Klößchen.

Das Suppenfleisch mit Wirsing und Kartoffeln.

Schinken-Pastete.

Kalbsbraten mit eingemachten Gurken und Compote.

Schaumgericht. (Eier, Milch- und Mehlspeisen.)

10.

Hasen- oder braune Knochensuppe.

Kartoffeln, eingemachte Bohnen mit warmem Rauchfleisch.

Dhrseige mit Preiselbeeren.

11.

Sago-Suppe mit rothem Wein.

Rost-Beef mit braunem Kohl und gebratenen Kartoffeln.

Apfelscheiben in Schmalz.

12.

Suppe mit Perlgraupen und Wein.

Kalbsbraten mit Nudeln und gestovten Nepseln.

Preßkopf mit Senf und Zucker.

13.

Wein-Suppe.

Rost-Beef No. 3. mit rothem Kohl und Kartoffeln.

Gebackene Zwiebäcke mit Preiselbeeren.

14.

Fleisch-Suppe.

Suppenfleisch mit Salat von eingemachten Gurken.

Stockfisch und Kartoffeln.

15.

Bier-Suppe.

Gefüllte Schweinsrippe mit gebratenen oder gekochten Kartoffeln.

Griesmehl-Auflauf.

16.

Gute Bier-Suppe.

Schweinsbraten mit rothem Kohl und gebratenen Kartoffeln.

17.

Erbsen-Suppe mit Häring dazu.

Sauerkraut mit Schinken.

18.

Buttermilch-Suppe.  
Sauerbraten mit Kartoffeln.

19.

Bier-Suppe.  
Linsen mit Pöckelfleisch.

20.

Kartoffeln-Suppe.  
Grüne Bohnen mit Rauchfleisch oder geräuchertem Schweinskopf.

21.

Suppe von weißen Bohnen.  
Kartoffeln mit Apfel und Bratwurst.

22.

Linsen-Suppe mit Haring.  
Rüben mit Ente oder Schweinefleisch.

23.

Getrocknete Schneidbohnen mit kaltem Rauchfleisch oder Schinken.  
Apfel Pfannkuchen.

24.

Kartoffeln-Suppe.  
Round of Beef-Omelette.

## Abendessen im November, December und Januar.

1.

Kapaune à la Braise mit Austern-Sauce.  
Mürbebraten wie Hasen gebraten, trangirt und rund herum  
mit folgendem Gemüse angerichtet: gestovter Sellerie, ge-  
stovte Zwiebeln, Teltower Rüben und gebratenen Kartoffeln.

Karpfen mit Butter und Senf.  
Bisquit-Pudding mit Schaum-Sauce.  
Rehraten mit Compot und seinem Eingemachten.

Russischer Crème.  
Plummkuchen oder Wiener-Torte.

Kleines Dessert und Früchte.

2.

Caviar.  
Braunes Zungen-Ragout und Kabeljau mit Kartoffeln.  
Plumm-Pudding und kalter Mandel-Pudding.  
Wildschweinsbraten mit Sellerie-Salat und eingemachten Pilsels.

Hasenbraten mit ganz gekochten Äpfeln mit allerlei Eingemachtem garnirt.

Frucht-Gelee und Wein-Crème.

Mandeltorte mit Mehl.

Kleines Dessert und Früchte.

3.

Austern.

Gedämpfte Enten.

Rost-Beef mit gebratenen Kartoffeln, Gurken und Perlzwiebeln.

Mock Turtle-Pastete.

Schaum-Pudding mit Wein-Sauce.

Kapaune und Schnepfen mit feinem Eingemachtem.

Lachs in Gelee.

Crème von geschlagener Sahne (Sillabul.)

Marseiller-Lorte oder Sand-Lorte.

Dessert.

Drei kalte Abendessen.

(Die Braten dazu warm.)

4.

Pastete.

Rost-Beef mit gemengtem Salat.

Sago-Pudding mit rother Wein-Sauce.

Wildschweinskopf mit Sauce Remoulade.

Hasen mit Compot und Eingemachtem.

Wein-Pudding mit Vanillen-Sauce.

Macronen-Schaumtorte.

Dessert.

5.

Heiße Bouillon in Tassen mit kleinen Pastetchen.

Härings-Salat.

Rehrbraten mit Compot und Eingemachtem.

Kalter Reis-Pudding mit Zitronen.

Feine Apfeltorte und Bisquit.

Dessert.

6.

Gebratener Schinken mit gebratenen, recht heiß angerichteten Kartoffeln.

Kalter rother Pudding mit Vanillen-Sauce.

Härings-Salat.

Wildbraten mit Compot und Eingemachtem.

3\*

Beef-Royal.

Apfel-Crème und Blancmanger.

Mandelspeckkuchen und Dessert.

7.

Kalbtfleisch-Fricassée mit Scorzonerwurzeln.

Beef à la Mode mit rothem Kohl und Kartoffeln.

Zwieback-Budding mit Wein-Sauce.

Gebratene Enten mit Compote.

Mandel-Knappkuchen.

8.

Beefsteack mit Kartoffeln.

Gemischter Salat mit Häring und kaltem Fleisch.

Englische Obstpastete.

9.

Sago-Suppe mit rothem Wein.

Kartoffeln-Salat mit kaltem Braten.

Apfel-Auflauf.

10.

Suppe von Perlgrauen (Perlgerste) mit weißem Wein.

Ragout von Schweinefleisch mit Kartoffeln. (Siehe Wurstmachen.)

Härings-Auflauf.

11.

Gebäckene Kartoffeln mit Bratwurst.

Pfannekuchen mit eingemachten Preiselbeeren.

12.

Milch-Suppe.

Härings-Kartoffeln.

13.

Obst-Suppe.

Schinken-Kartoffeln mit Endivien Salat.

14.

Kartoffeln auf Holländische Art mit Preßkopf.

Schlesische Grieschnitten.

15.

Schellfisch und Kartoffeln.

Nudeln und Apfelmus.

16.

Beefsteack mit Kartoffeln.

Reis und Apfel.

17.

Karpfen mit Butter und Senf und Kartoffeln.  
Salat, Sülze von Schweinefleisch und Eier.

18.

Gestofte Fricadelle mit Kartoffeln.  
Apfelscheiben in Schmalz.

19.

Gebratene Kartoffeln, Cotelettes und Macronen oder auch Nudeln  
mit Parmesankäse. (Siehe Eier-, Milch- und Mehlspeisen.)

20.

Rindfleischwurst, gebratene Kartoffeln und Apfelmus.

21.

Gänsechwarz mit Kartoffeln.

22.

Ragout von gekochtem Rindfleisch mit Kartoffeln.

23.

Gebratene Kartoffeln, Hachée statt Fleischwurst und Apfelmus.

24.

Kartoffeln und Apfel mit sauren, gebratenen Stollen.

25.

Korn-Salat, Eier und Kuchen von kalten Kartoffeln, oder  
Kartoffelnbällchen.

26.

Kartoffelmus mit Gahr.

27.

Gestofte Scheibenkartoffeln mit kleinen gebratenen Fricadellen.

28.

Thee mit Reibekuchen und Butterbrod.

29.

Thee mit Kartoffelnbällchen, Butterbrod und kaltem Fleisch.

30.

Thee mit Kartoffeln in der Schale gebraten, Butterbrod und  
Käse.

31.

Thee mit Ballbäuschens oder kleinen Puffertskuchen, Butterbrod  
und marinirtem Häring.

## Gingang zu Gabel = Frühstück.

(Dejeuné à la fourchette.)

Die Tafel wird wie gewöhnlich gedeckt, in der Mitte ein Aufsatz von Früchten, oder Blumen, oder auch wohl eine Bowle hingestellt, die in kalter Jahreszeit aus heißen Getränken; im April und Mai aus Maitrank besteht. Auch werden im Sommer mit dem Wein zugleich, kühlende Getränke: Limonade, Frucht säfte oder Himbeersüßig mit Wasser gereicht. Rechts und links in die Mitte der Tafel kommt eine Torte, die andern Räume werden mit Braten, Compotes, Pasteten, Gelees, Schüsseln, Crèmes, kleinen Conditorsachen, (wie sie bei den Essen nachzusehen sind), Früchten und Blumen ausgefüllt. Es läßt sich das Wie nicht genau angeben, da dies von der Größe der Tafel und von der Anzahl der Schüsseln abhängt; doch wird es bei einiger Ueberlegung sicher gelingen, die Tafel aus Feinste zu arrangiren. Nach Belieben wird in kalter Jahreszeit mit einer Tasse heißer, kräftiger Bouillon und warmen Pastetchen dazu, angefangen. Vorher werden auch wohl Mustern oder Schnittchen mit Caviar gegeben und darnach können die Schüsseln nach gegebener Ordnung folgen; jedoch ist noch zu bemerken: daß die Braten jedesmal heiß gegeben werden.

## Gabel = Frühstück im Februar, März und April.

1.

Schnitten mit Caviar.

Bouillon in Tassen mit warmen Pastetchen.

Fisch-Salat.

Mürbebraten mit Compot von Aepfel und Brünellen.

Butter mit Aepfelsinen-Schale und feinem Eingemachten.

Fasanen in Gelee.

Mandel-Pudding mit Wein-Sauce und Blancmanger mit Frucht-saft.

Eis.

Ingwer.

Sandtorte Nro. 1.

Macronen-Schaumtorte.

Kleines Dessert.

Apfelfstnen, Feigen, Traubenrosinen, Mandeln.  
Butter und Englischer Käse.

2.

Mustern.

Bouillon in Tassen mit Schnitten von Blätterteig.  
Wildschweinsbraten mit Schweizer Salat.  
Kalter Schwarzbrot-Budding mit Schaum-Sauce.  
Schnepfen mit Wurzeln-Compote und feinem Eingemachtem.  
Lachz in Gelee.  
Spanischer Reis und Himbeerschaum.  
Aufgelegkuchen und Wiener Torte.  
Kleines Dessert.  
Französische getrocknete Früchte. (Confitüren.)  
Warme Pastete von verschiedenen Fleischarten.  
Härings-Salat.  
Beef-Royal.

Enten mit Compot.

Kapaure mit Eingemachtem.

Wein-Budding mit Vanillen-Sauce und Chocoladen-Crème.

Zitrontorte mit Reis und Gewürztorte.

Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

4.

Schweinsbraten mit heißen gebratenen Kartoffeln und eingemachten Pickels und Gurken.

Kalter Reis-Budding mit Obstlagen.

Mürbebraten mit Sahne gebraten mit Compot von getrockneten Kirschen oder Hagebutten und gebackendem Apfelmus.

Gefüllte Tauben mit Compot.

Schneeball mit Vanillen-Sauce, Wein-Crème.

Torte von getrockneten Zwetschen und Bisquitkuchen.

Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

Gabel=Frühstücks im Mai, Juni und Juli.

1.

Warme Pastete von Karpfen.

Rost-Beef mit Kopfsalat und Gurkensalat.

Kalter Sago-Budding mit Wein-Sauce.

Gefüllter Buter mit Compot von Johannisbeeren und Melonen nebst Eingemachtem.

Forellen in Gelee.

Saure Kirschen mit Sahne und spanischer Reis.

Krebse.

Stachelbeertorte und Aniskuchen.

Kleines Dessert.

Kirschen, Erdbeeren und Melonen mit geriebenem Zucker, zu letzteren auch Pfeffer.

Butter und Englischer Käse.

## 2.

Warme Lauben-Pastete.

Eine Schüssel mit gebratenem Kalb, Spargelsalat, Blumenalat und Mai-Bieren (kleine Fische) angerichtet.

Rehbraten mit Stachelbeer Compote.

Kapaune mit allerlei Eingemachtem.

Junge Enten in Gelee.

Rother Pudding in Vanillen-Sauce.

Erdbeer-Schale.

Johannisbeertorte und Mandeltorte.

Kleines Dessert.

Früchte, Butter und Käse.

## 3.

Warme Kalb-Pastete.

Russischer Salat.

Kalter Reis-Pudding mit Zitronen.

Schleien blau mit Del und Essig.

Hammels-Ziemer wie Wild mit Compot von Kirschen.

Rücken mit frischen Wachholderbeeren gebraten mit Eingemachtem.

Apfelsinen-Schale und Crème von saurer Sahne mit Hausenblase.

Erdbeer-Torte mit Vanillen-Crème, Möhrentorte.

Kleines Dessert, Früchte, Butter, frischer Häring und Käse.

## 4.

Rost-Beef mit gebratenen Kartoffeln.

Kalter Reis-Pudding mit Zitronen.

Geflügel-Salat.

Hirschbraten mit Johannisbeer-Compot und Eingemachtem.

Mandel-Crème und Wein-Crème.

Schwäbische Torte und Königskuchen.

Kleines Dessert und Früchte.

## Gabel-Frühstücks im August, September und October.

1.

Härings-Salat von frischen Häringen.

Englische Pastetchen. (Wince-Pic.)

Rehraten und Compot von Reineclaudes und Aprikosen.

Kapaune in Gelée mit Sauce.

Crème mit geschlagener Sahne mit Eiweiß, Chocoladen-Crème.

Zitronen-Torte mit Blätterteig, Brodtorte.

Kleines Dessert.

Trauben, Tafelbirnen, Aprikosen, Pflirsche.

Butter und Englischer Käse.

2.

Feldhühner-Pastete.

Bisquit-Pudding mit Schaum-Sauce.

Hasen mit Nessel- und Zwetschen-Compote.

Wildschweinskopf in Gelée.

Wein-Pudding mit Vanillen-Sauce.

Feine Nessel-Torte, Mandel-Torte mit Mehl.

Kleines Dessert, Früchte.

3.

Butterbröbchen mit frischem marinirten Haring, Sardellen oder Neunaugen.

Wildschweinsbraten mit Carotten-, Gurken-, Sellerie-, Blumen- und Kopf-Salat, Alles sternförmig in einer Schüssel angerichtet.

Kalter Karpfen mit Sauce.

Kalter Mandel-Pudding mit Schaum-Sauce oder jeder beliebigen Sauce.

Feldhühner mit Compot von Zwetschen und Birnen.

Krammersvögel mit Nessel.

Eis-Pudding von Reis und Wein-Crème.

Torte von frischen Zwetschen, Brodtorte.

Dessert.

## Gabel-Frühstücks im November, Dezember u. Januar.

1.

Bouillon in Tassen mit kleinen warmen Pastetchen.

Kapaune à la Braise mit Austern, oder einer beliebigen Sauce.

Schweizer Salat und Preßkopf mit Senf und Zucker.  
 Spanischer Reis.  
 Gebratene Gans mit Aepfel-Compote.  
 Rebhühner mit allerlei Eingemachtem.  
 Zitronen-Crème und Chocoladen-Crème.  
 Braut-Lorte und Französische Lorte.  
 Kleines Dessert.  
 Trauben, Tafelbirnen, Nüsse, Feigen.

2.

Caviar.  
 Häringssalat mit Neunaugen vermischt.  
 Auflauf von bittern Macronen mit Weinsauce.  
 Rehbraten mit Compote von Birnen und Brünellen.  
 Hasen mit ganzen Aepfeln und Eingemachtem.  
 Schweizer Crème.  
 Blummkuchen, Mandelspeckkuchen.  
 Dessert.

3.

Austern mit Zitronen.  
 Wildschweinskopf mit Sauce, oder gebratene Enten mit Capern-Sauce.  
 Kalter Reis-Budding mit Zitronen.  
 Hasen mit gebackenem Aepfelmus.  
 Becassinen mit Eingemachtem.  
 Lachs in Gelée.  
 Wein-Crème und Vanillen-Crème.  
 Ingwer.  
 Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt, Brodtorte.  
 Dessert.

## Gewöhnliche Frühstück.

(Dejeuné.)

Es wird eine Tafel gedeckt, mit Senf, Pfeffer und Salz versehen, Dessertteller und Messer ohne Servietten herum gesetzt. Bei einer Gesellschaft von Herren und Damen, wird nach Belieben mit dem Wein auch Chocolade servirt und kleines Backwerk dazugegeben. Der Uebersicht halber werde ich hier Einiges benennen:  
 Aniszwieback oder Anisplätzchen.

Macronen.  
 Sprüßgebäckenes.  
 Windbeutel.  
 Waffeln.  
 Gefüllte Baisées.  
 Blizkuchen.  
 Couvertes mit Mandeln oder Confitüren gefüllt.  
 Schweizer Kröpfli.  
 Zimmetsterne.  
 Mandelpläze.  
 Schweizer Chokoladenbrod.  
 Quittenwürstchen.  
 Kleines Backwerk in Form eines S.  
 Wiener Zollen.  
 Pfeffernüsse.  
 Mailänder Schnitten.  
 Kolatschen.  
 Kleine Schneckenkuchen.  
 Eierkränze.  
 Mandelkränze.  
 Schwanenhälse.  
 Zimmetröllchen.  
 Berliner Pfannekuchen.  
 Sand-, Bisquit- und Marschalls-Törtchen.

Mit dem kleinen Backwerk werden auch Torten oder Kuchen, Butter mit einem kleinen Messer daran liegend, mit verschiedenen Brotsorten und Beilagen dazu, aufgesetzt. Letztere kann man unter folgenden wählen:

Geräucherter Salm.  
 Roher fein geschnittener Schinken. (Siehe Vorbereitungsregeln.)  
 Gekochter geräucherter Schinken.  
 Geräucherte Zunge.  
 Rauch und Bäckelfleisch.  
 Jede Art von Braten.  
 Preßkopf.  
 Sülze.  
 Röllchen von Schweinefleisch in Gelée.  
 Sommer- und Leberwurst.  
 Schwartenmagen.

Frischer und marinirter Haring.

Gänsebrust.

Caviar.

Sardellen.

Hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier mit etwas feingehackter Petersilie bestreut.

Käsesorten.

Radiesen und Rettige.

Honig.

Zuckeranis u. s. w.

Die Lorte kommt in die Mitte der Tafel.

Alle Fleischsorten werden zierlich geschnitten, auf Dessertteller gelegt mit einer kleinen Gabel versehen, mit der Butter in gehöriger Ordnung, kreisförmig, oder in Form eines Vierecks, die Brodsorten zu beiden Seiten hingestellt.

Die Chokolade wird auf einem Nebentische servirt und den Damen mit kleinem Backwerk präsentiert, indeß die Herren mit Wein versorgt werden. Zugleich wird Kuchen, darnach Butterbrod mit Beilagen und zuletzt werden Früchte gereicht.

## Kaffeegesellschaften.

### Erste Art.

Der Tisch wird fein gedeckt, der Größe der Gesellschaft nach, ein oder zwei Kaffeefervice mit Allem, was dazu gehört, darauf gestellt und Dessertteller herumgesetzt. Im Sommer können ein Paar hübsch gefüllte Blumenvasen den Tisch verzieren. Zum Kaffee nehme man, was beliebt, etwa:

Butterkuchen,

Modonkuchen,

Schneckenkuchen,

Elberfelder gefüllter Krengel,

Wickelkuchen,

Stollen,

Mandelkränze,

Windbeutel,

Waffeln,

Feine Neujahrskuchen,

Zuckerbrezeln,

} geschnitten und in Körbchen  
legt.

Frischen Zwieback,  
auch zierlich gemachte Butterbrödchen.

Den Kaffee mache man erst dann, wenn die ersten Gäste erscheinen, damit er recht heiß servirt werden könne. Die Tassen schenke man nur so weit voll, daß, wenn viel Milch zum Kaffee genommen wird, derselbe nicht in die Untertassen fließe und lasse sie dann mit Zucker und Milch auf einem Präsentirteller herumreichen.

Hat man zu einer Seite eine verheirathete, und zur andern eine unverheirathete Dame, so fange man bei Ersterer zu präsentiren an und fahre dann in derselben Reihe weiter fort. Die Beilagen zum Kaffee präsentire man jedoch nicht immer an derselben Stelle, sondern bald hier, bald dort, damit keinem Gast eine besondere Auszeichnung zu Theil werde.

Kann man die Gesellschaft nach dem Kaffee in den Garten, oder in ein anderes Zimmer führen, so lasse man unterdeß schnell abräumen, das Tischtuch mit einem Tafelbesen abkehren, auch um den Tisch aufkehren und denselben auf folgende Weise wieder besetzen: Der Größe der Gesellschaft nach nehme man einen, oder zwei Kuchen, einen Obst- und einen andern Kuchen, die man vorher in passende Stückchen schneidet und den Rand derselben mit grünen Blättchen verziert. Gibt man einen Kuchen, so stelle man ihn in die Mitte des Tisches, sind indeß zwei Kuchen da, dann einen rechts, den andern links in gehöriger Entfernung hin, und in die Mitte einen Aufsatz mit Blumen, oder eine Krystallschale auf einem Fuß stehend, mit Apfelsinen oder Crème gefüllt. Zwischen diesem Aufsatz und den beiden Kuchen kann man eine Crèmeschüssel setzen, so auch kleines Gebäck: Macronen und Schaumsachen, die wohl zu den Crèmes gegeben werden. Nach den beiden Kuchen, am Ende des Tisches, setzt man Früchte.

Erst wird der Obstkuchen herumgegeben, dann die Crèmes und zuletzt der zweite Kuchen mit den Früchten.

Auch die bei den Crèmes bemerkte Apfelsinen- und Erdbeer-Schale ist zur Zeit zum Nachgeben recht fein und angenehm.

Zum Getränk wird nach Belieben Maitrank, Bischof, Cardinal oder Wein mit Zucker servirt.

### Zweite Art.

Zum Kaffee wird, wie gesagt worden, jedes Beliebige ge-

geben und nach dem Kaffee der Tisch mit Kuchen, kleinem Gebäck, allerlei Brodsorten, Butter mit einem kleinen Messer versehen, Käse, marinirtem Haring, geschnittenem Fleisch und Früchte, wie die Jahreszeit sie bietet, besetzt.

Es wird mit Kuchen angefangen, dann Butterbrod und Beilagen (siehe Frühstück) und zuletzt Früchte gereicht.

### Dritte Art.

Es werden kleine Tische mit Servietten gedeckt, hin und wieder gestellt, woran die Gesellschaft sich gruppirt. Der Kaffee wird auf einem Seitentisch servirt und herumgereicht.

Nach dem Kaffee werden ebenfalls Kuchen, Crèmes, Blanc-Mangers, Getränke und Früchte auf einen Seitentisch gestellt und den Gästen präsentirt; indem zu dem Kuchen kleine Teller und Messer, zu den Crèmes besondere Tellerchen oder Untertassen mit Theelöffel herumgesetzt werden.

### Kleine, freundschaftliche Kaffees.

Der Tisch wird sauber gedeckt, das Kaffeesevice auf die Mitte des Tisches gestellt, Desserteller mit Messern werden herum gesetzt und zu beiden Seiten des Services ein oder zwei Brod-Sorten und Butter, nach Belieben auch Zwieback und Brezelchen (Krengel), hingestellt. Auch wird wohl statt Butterbrod und Zwieback, ein Butter-, Rodon- oder Schneckenkuchen präsentirt.

Nach einer Stunde des Kaffeetrinkens wird der Tisch mit Folgendem besetzt: Schwarz- und Weißbrod oder Bröbchen, Butter, geschnittenem Braten oder fein geschnittenem rohen Schinken (siehe Vorbereitungsregeln), marinirtem Haring oder Käse, und Früchte.

Zugleich wird ein beliebiges Gericht, was die Stelle eines Kuchens vertritt, auf die Mitte des Tisches gestellt, etwa ein: Schaumgericht,

Zwiebäcke mit einer Sauce, oder mit Preiselbeeren bestrichen, Karthäuser-Klöße,

Omelette (Eierkuchen),

Gefülltes Semmelbrod,

Züricher Kuchli,

Schweizer Semmelgericht,

Ohrfeige mit Johannisbeeren, Gelee, oder Preiselbeeren gefüllt.

Ohseige statt einer Torte,  
 Zwetschen- oder Apfelspfannkuchen,  
 Pfannkuchen mit Preiselbeeren bestrichen,  
 Apfelscheiben in Schmalz,  
 Schlesiſche Griesſchnitten,  
 Kuchen von Schwarzbrod und Apfel,  
 Plinzen allein zu geben,  
 Plinzen von saurer Sahne,  
 Gefüllte Plinzen,  
 Ballhäuschen,  
 Berliner Pfannkuchen,  
 Schneeballen,  
 Kleine Puffertskuchen,  
 Woffeln,  
 Kleine Reibkuchen,  
 Kartoffelbällchen,  
 Kartoffelnudeln u. ſ. w.

Als Getränk gibt man hierzu im Winter eine Tasse Thee,  
 auch wohl zugleich Chocolate; im Sommer ein Glas Wein  
 mit Zucker, oder Limonade. Dazu paßt dann aber keins der  
 genannten Kartoffelgerichte, die nur zu Thee gegeben werden.  
 Im Sommer kann man statt des Gebackenen oder vor diesem  
 ein kaltes Gericht geben, z. B.

Kalte Speise von Reismehl mit Schaum- oder Fruchtsauce,  
 Schneeball mit Vanillensauce,  
 Eierschaum,  
 Eier-Grème,  
 Eierkäse,  
 Eierfladen,  
 Kalte Milchspeise,  
 Sauce Kirschen mit Sahne,  
 Blancmanger,  
 Mandelbrei,  
 Reisbrei,  
 Zerührte Milch (Barfkäse),  
 Geschlagene Milch u. ſ. w.

Es wird mit diesem Gericht angefangen, darauf werden die  
 Tellerchen gewechselt, und falls noch etwas Gebackenes gege-  
 ben werden soll, so läßt man solches folgen und gibt dann  
 Butterbrod mit Beilagen und dann Früchte.

## Thee = Gesellschaften.

## Damen = Thee s.

Auch die Art der Theegesellschaften weichen in den verschiedenen Gegenden sehr von einander ab; ich werde sie daher nach verschiedener Sitte arrangiren.

## Erste Art.

Die Damen nehmen um einige hingestellte, mit Servietten gedeckte Tische im Kreise Platz. Ist die Gesellschaft sehr groß, so placirt man die jungen Damen in einem Nebenzimmer bei geöffneter Thüre. Es wird der Thee in einem Seitenzimmer gut gemacht (ich erlaube mir, auf den Thee in den Getränken meines Kochbuches aufmerksam zu machen), recht heiß servirt, auf einem großen Theebrett mit Zucker, Milch, einer Krystallflasche mit rothem Wein, zuerst den älteren, auf dem Sopha sitzenden Damen, und dann der Reihe nach weiter präsentirt. Das Gebäckene zum Thee, von welchem gewöhnlich dreierlei und dazu feine Butterbrödchen gegeben werden, wird in vier Körbchen auf einem zweiten Präsentirteller mit den Tassen zugleich gereicht. Man kann solches in den Frühstück nachsehen und wählen.

Die Tassen werden nicht einzeln und nicht zu schnell nach einander gefüllt, sondern erst dann, wenn die ganze Gesellschaft bedient werden muß. Diese werden dann alle zugleich abgenommen, auf ein Theebrett gestellt, da, wo der Thee servirt wird, schnell gespült, wieder gefüllt und mit dem Gebäckenen zugleich herumgereicht. So wird noch zum dritten Mal der Thee angeboten und darauf nach einer viertel Stunde Alles abgeräumt. Nachdem die Dame des Hauses eine Unterhaltung für die Gesellschaft arrangirt hat, werden Dessertteller mit Messer darauf liegend und eine vorher zierlich geschnittene Obst-Torte den Damen stehend oder sitzend, da präsentirt, wo sie sich befinden, so auch zugleich ein beliebiges Getränk. Nach Verlauf einer viertel Stunde, wird auf Tellerchen oder Untertassen, eine kleine Portion Crème, oder Blanc-Manger mit der Sauce servirt, solche mit Theelöffeln auf einen Präsentirteller gestellt und nach Belieben mit Macronen oder Schaumfächen herumgereicht. Beide Tellerchen bleiben stehen und es wird nach einer Pause die zweite Torte präsentirt, auch wohl

Obst dazu. Äpfel; Birnen oder Apfelsinen werden im Zimmer von der Dame des Hauses, der Tochter, oder von irgend einer andern jungen Dame geschält und in einer Schale angeboten. Zuletzt folgt ein zweiter Crème.

Anmerk. Ich mache auf die Erdbeer- und Apfelsinen-Schale, die auch ohne Erdbeersaft gemacht werden kann, zwischen durch zu geben, aufmerksam.

### Zweite Art.

Die Damen gruppiren sich um einzelne kleine, mit Servietten gedeckte Tische; der Thee wird an einer Seite des Zimmers gemacht, servirt, die Tassen mit Milch, rothem Wein und Zucker auf ein Theebrett gestellt und mit beliebigem Backwerk präsentirt. Die leeren Tassen werden von Zeit zu Zeit einzeln, oder zwei zusammen auf einem Präsentirteller abgeholt und wieder gefüllt, bis nichts mehr beliebt. Nachdem abgeräumt worden ist, und die Dame des Hauses auf irgend eine Weise für Unterhaltung der Gesellschaft gesorgt hat, wird ein gedeckter Tisch mit Kuchen, kleinem Backwerk, Crèmes, Früchten, Butterbröbchen mit Beilagen und Wein hübsch geordnet, versehen, ins Zimmer gebracht und zur Seite hingestellt. Die Gerichte werden nach vorhergehender Weise mit Tellerchen den Damen präsentirt. Das Butterbrod wird zuletzt gegeben.

### Dritte Art.

Es wird eine Tafel gedeckt, mit einem Theeservice, mit Lorsten, Kuchen, kleinem Backwerk, Brodsorten, Butter (ein kleines Messer daran liegend) und verschiedene Beilagen versehen, woran die Gesellschaft Platz nimmt. Die Dame des Hauses, oder wenn eine Tochter da ist, so servirt diese den Thee; sie hat eine Theemaschine zur Seite und läßt die Tassen durch eine Bedienung präsentiren.

### Herren- und Damen-Thees.

Die Damen werden vom Sopha aus nach beiden Seiten in einen Halbkreis placirt, in welchem einige kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppiren sich nach Belieben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Theebrett mit

Zucker, Milch, rothem Wein und Arrac oder Rum hereingebracht und nebst dreierlei Gebäckem und Butterbröbchen zuerst bei den im Sopha sitzenden älteren Damen zu präsentiren angefangen, und dann der Reihe nach weiter, bis alle versorgt sind. Nachdem werden die Herren bedient. Nach dreimaligem Präsentiren, wie bei den Damenthees gesagt worden, werden die Tassen weggenommen. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele, oder musikalischen Unterhaltungen wird Wein, Bischof oder Cardinal gereicht, so auch gleich in der ersten Pause ein Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte, etwa eine:

Braut-Torte,

Zitronentorte mit Reis,

Zitronentorte mit Blätterteig,

Zitronentorte mit einem Guß,

Mandel-Speckkuchen,

Confitüren-torte,

Macronenschaumtorte,

Schwäbische Torte,

Französische Torte,

Blätterteig mit Zitronen-Crème u. s. w.

Nach einer reichlichen viertel Stunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Theelöffeln und ein beliebiger Crème präsentirt, etwa ein:

Wein- oder Zitronen-Crème mit Macronen,

Kalte Speise von Reismehl mit Fruchtsaft, oder Weinsauce,

Blanc-Manger desgleichen,

Charlotte Russe,

Kalter Zitronenpudding,

Weinpudding mit Vanillensauce u. s. w.

Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein, etwa eine:

Mandeltorte,

Mandeltorte mit Weißbrod,

Mandeltorte mit Mehl,

Brod-torte,

Kartoffel-torte,

Möhrentorte,

Wienertorte,

Punsch-torte mit Mandeln,

Punsch-torte mit Mehl,

Bisquit-,  
 Plumm-,  
 Band-,  
 Sand-,  
 Königs-kuchen,

Kenziger aufgerollter Kuchen u. s. w.

Nach einer Pause wird Häringss-, Fisch- oder Sardellen-salat präsentirt, dann ein zweiter Crème oder spanischer Reis, auch noch wohl Sprüzgebakenes oder Berliner Pfannkuchen, und zuletzt Butterbröbchen mit viererlei Beilagen, wie sie zur Bequemlichkeit in den Frühstück nachzusehen sind.

### Zweite Art.

Der Thee wird nach vorhergehender Weise gegeben. In einer Pause der gesellschaftlichen Unterhaltung führt der Herr und die Dame des Hauses die Gäste in ein Nebenzimmer, wo sie sich an einen gedeckten Tisch niederlassen. Derselbe ist mit Getränken, Häringss-, Fisch-, Sardellen-, Geflügel- oder Ruffischem Salat, kalten Puddings und Saucen, warmen Braten mit Compotes und Eingemachtem, kalten Pasteten, Fisch- und Geleeschüsseln, Crèmes, Torten, kleinem Backwerk, Früchten und Blumen zierlich besetzt. Die Gerichte werden nach angegebener Reihenfolge herumgereicht.

Nach aufgehobener Tafel kehrt die Gesellschaft in den Saal zurück. Nach einer Pause wird abwechselnd Wein, Limonade, kleines Backwerk und Früchte gereicht.

### Thé dansants.

Werden ganz nach erster oder zweiter Art gegeben. In den Pausen der Tänze werden kühlende Getränke: Limonade, Mandelmilch, Fruchtsäfte oder Himbeersüßig mit Wasser gereicht, so wie auch Früchte, Apfelsinen-Schale (welche auch ohne Erdbeersaft zu empfehlen ist), kleines Backwerk. Zuletzt wird auch wohl eine Tasse kräftige Bouillon präsentirt.