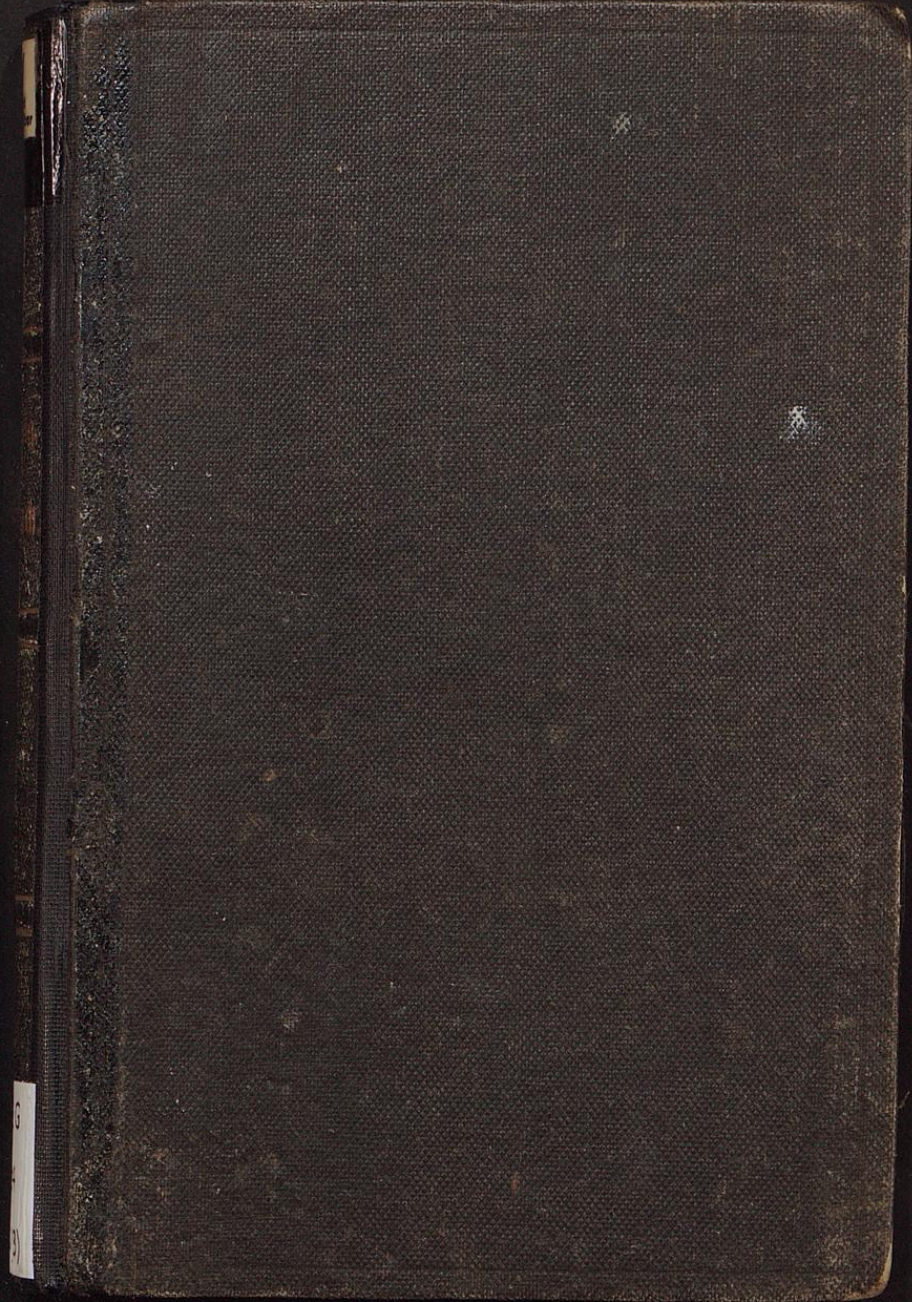
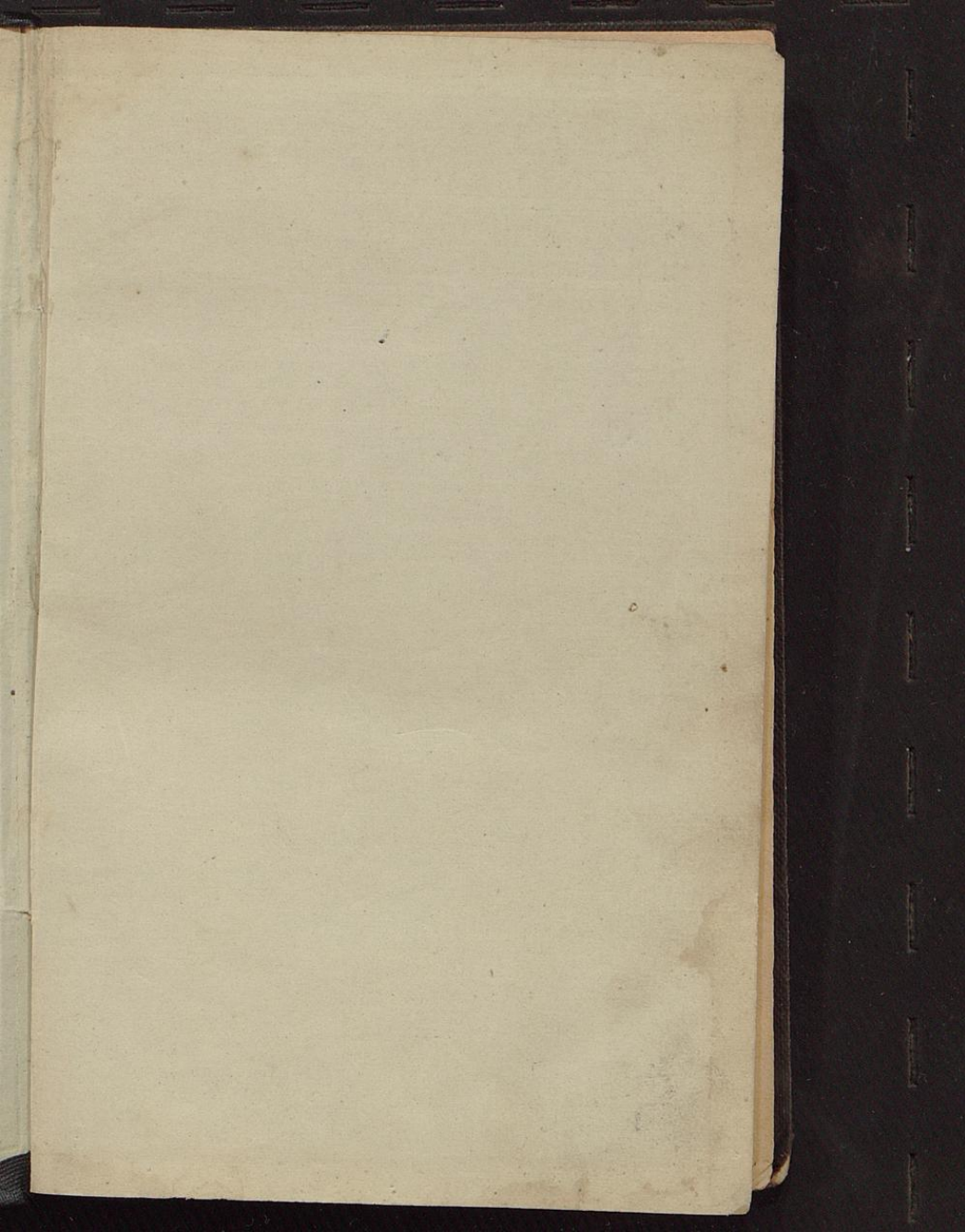


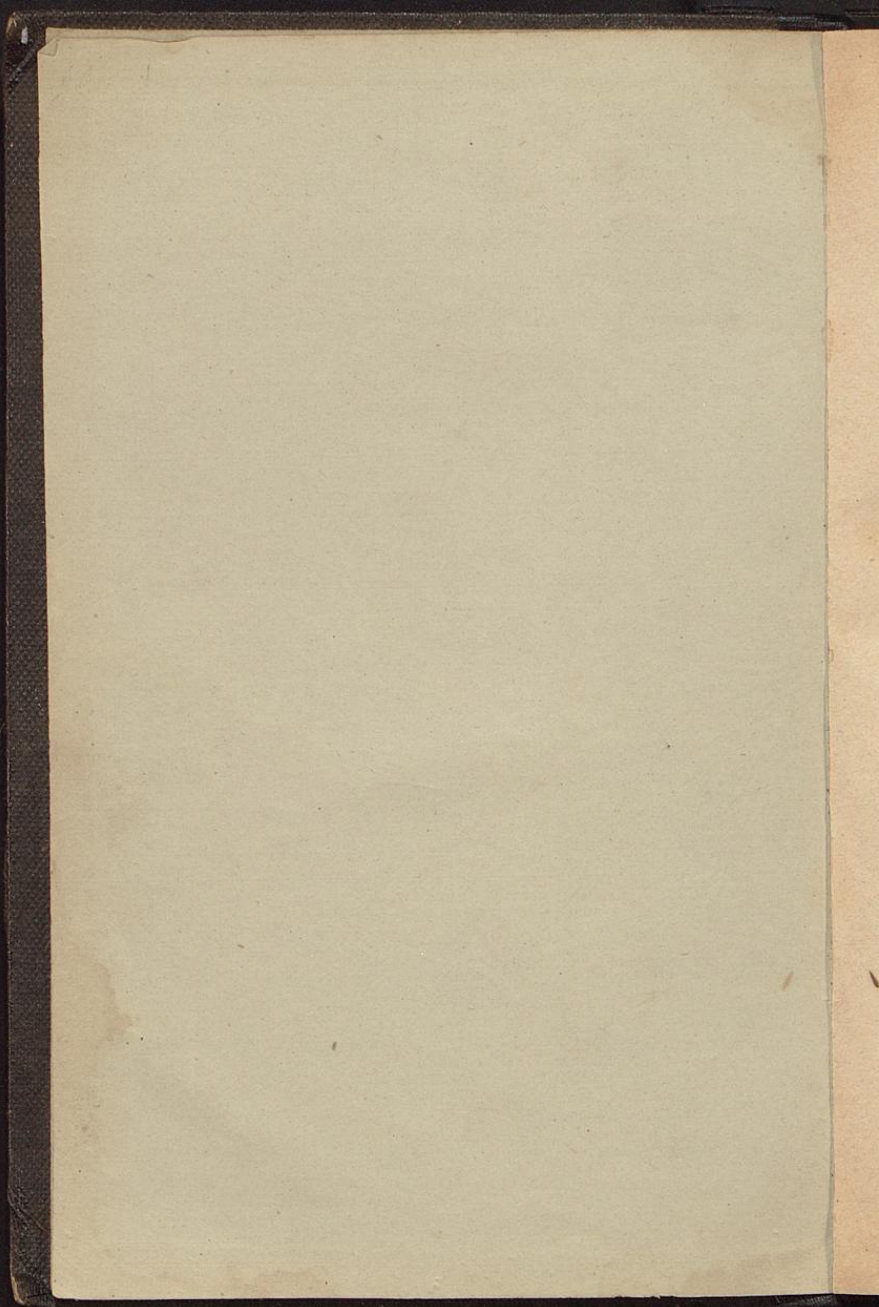


37-17

54









Neues bremisches

# K o c h b u c h

für

Haushaltungen aller Stände.

Von

Anna Spöhring.

---

Dritte Auflage.

---

Bremen 1874.

Verlag von J. Kühnmann's Buchhandlung  
(H. L. Fr. Kirchhof 4).

V

reg

304

456(3)

Universität Bremen  
Bibliothek

GR 9456



## V o r w o r t.

---

Als ich bald nach meiner Confirmation bei einem der vorzüglichsten hiesigen Köche, sel. Herrn Döhle, die Kochkunst gründlich erlernte, hatte ich die Absicht, in einem großen Haushalte zu conditioniren. Zu diesem Ende schrieb ich mir Alles, was in der Küche vorkam, sorgfältig auf, so wie mir auch mein Lehrherr mehrere Recepte mittheilte, die ich mir ebenfalls in mein Buch eintrug, wodurch ich eine reiche Sammlung von Recepten erhielt. Als ich von Herrn Döhle ging, hatte er die Güte, mich einer angesehenen Familie zu empfehlen, bei der ich vielfach Gelegenheit hatte, das Erlernte bei Festlichkeiten auszuüben. Da sich gleich keine meinem Wunsche entsprechende Condition fand, später aber der Tod meiner Stiefmutter und Tante und das immer Schwächerwerden meiner Großmutter mich hinderte, eine solche Stelle anzunehmen, so setzte ich das Kochen bei festlichen Gelegenheiten in mehreren angesehenen Familien fort. Ach, wie freundlich lag damals die Zukunft vor meinen Blicken, denn ich war gesund und hatte, weil meine Eltern die Mittel dazu hatten, so Vieles gelernt, um mir ein sorgenfreies

Leben zu bereiten, so wie auch Andern nützlich werden zu können. Doch nur zu bald sollte ich erfahren, wie nichtig und unsicher alles Irdische ist, denn meines Vaters nicht unbeträchtliches Vermögen, das er sich als Küppermeister durch Fleiß und Sparsamkeit erworben hatte und das er einem Freunde Namens P . . . . . in die Handlung (Weingeschäft) gegeben, ging bei dessen Fallissement gänzlich verloren. Dieser harte Schlag drückte meinen guten Vater so sehr darnieder, daß ihn eine nervöse Krankheit befiel, die seinen baldigen Tod zur Folge hatte. — Mir blieb in jener trüben Zeit nichts weiter übrig, als für meine mittellose Großmutter, die mich erzogen hatte, zu sorgen und zu arbeiten, was mir durch Gottes Beistand gelang; meine beiden lieben Brüder, denen ich auch manches freundliche Geschenk verdankte, waren auswärts in Condition. So verflossen mehrere Jahre, in denen ich mich theils mit Kochen, theils mit feinen Handarbeiten beschäftigte, bis nach mehrmonatlichem Krankenlager meine liebe Großmutter in einem hohen Alter entschlief. Durch ein schon früher gehabtes Nervenfieber waren meine Augen schwach geworden, und noch schwächer wurden sie durch das fortwährend anhaltende Arbeiten, wozu sich noch in Folge der Pflege und Nachtwachen bei der geliebten Großmutter eine Erkältung einstellte, die einige Tage nach dem Tode derselben in rheumatische Augenentzündung ausartete und die nach Verlauf von mehreren Monaten, wo meine Brüder mich zur bessern Verpflegung zu sich nach Minden geholt hatten, bei



wieder stärker eintretender Augenentzündung in ein gänzlichcs Erblinden überging. Schrecklich war mir im Anfange mein Leiden, denn an stete Arbeit und Thätigkeit gewöhnt, konnte auch die liebevollste Pflege meiner Brüder und meiner lieben Schwägerin mein sonst so frohes Gemüth nicht aufheitern, noch den fremden Ort mir zur lieben Heimath machen. Ein fortwährendes Heimweh nach meiner Vaterstadt und in den Kreis meiner Freundinnen konnte ich nicht unterdrücken; doch wurde mir erst ein Jahr später dieser so sehnliche Wunsch erfüllt. Freude und Schmerz wechselten mit einander ab, als der Wagen durch die Straßen rollte und die wohlbekannten Töne der Glocke vom Thurme des Doms mein Ohr berührten.

So schwer diese Prüfung auch ist, die ich zu tragen habe, so erkenne ich es mit Dank gegen Gott, daß Er mir so viele Erquickungen hat zufließen lassen in meiner hilflosen Lage, namentlich durch meine lieben guten Brüder und Schwägerin, die bis auf diesen Tag an mir gethan haben, was in ihren Kräften steht. Aber auch hier in meiner lieben Vaterstadt ist mir so manche Theilnahme geworden, die vereint mit meinen Brüdern die Sorge für meinen Unterhalt mildern, welches ich mit dem herzlichsten Danke anerkenne.

Da ich nun so gerne Andern und auch mir wieder nützlich werden möchte, so habe ich mich entschlossen, mein in 12 Jahren selbst gesammeltes Kochbuch planmäßig zu ordnen und durch den Druck zu veröffentlichen. Die Anweisung, fertige Speisen in Blechbüchsen

au bain Marie zu kochen und aufzubewahren, ist mir durch die Güte eines unserer vorzüglichsten Köche mitgetheilt worden. Mögen denn recht viele von den heranwachsenden Töchtern, für die ich dieses Buch geschrieben habe, Belehrung und Fertigkeit in der Kochkunst finden. Allen Denen aber, die durch ihre gütige Unterzeichnung mein Unternehmen mit so liebevoller Theilnahme befördert haben, sage ich hiermit meinen herzlichsten Dank.

Anna Spöhring.

---



# Register.

## I. Abtheilung.

### Einleitung.

| No. |                                                                                                           | Seite |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|     | Reinlichkeit . . . . .                                                                                    | 1     |
| 1   | Eine Bratse anzusehen . . . . .                                                                           | 2     |
| 2   | Blanschiren . . . . .                                                                                     | 3     |
| 3   | Butter mit Eiern zu Schaum zu rühren . . . . .                                                            | 3     |
| 4   | Eiweiß zu Schnee zu schlagen . . . . .                                                                    | 4     |
| 5   | Krebsbutter zu machen . . . . .                                                                           | 4     |
| 6   | Geschwitztes oder braungebranntes Mehl zu machen . . . . .                                                | 4     |
| 7   | Geschwitztes oder weißgebranntes Mehl zu machen . . . . .                                                 | 5     |
| 8   | Ansatz . . . . .                                                                                          | 5     |
| 9   | Mandeln abzu ziehen . . . . .                                                                             | 5     |
| 10  | Legiren oder Abrühren mit Eiern . . . . .                                                                 | 6     |
| 11  | Sardellen-Butter . . . . .                                                                                | 6     |
| 12  | Anwendung von Horsford's Liebig's Backpulver zur Be-<br>reitung von Brod und sonstigem Backwerk . . . . . | 6     |
|     | a. Mehls pudding . . . . .                                                                                | 8     |
|     | b. Mehls pudding auf andere Art . . . . .                                                                 | 9     |
|     | c. Mehlsköße mit Liebig's Backpulver . . . . .                                                            | 9     |
|     | d. Nudeln mit Liebig's Backpulver . . . . .                                                               | 9     |
|     | e. Pfannkuchen mit Liebig's Backpulver . . . . .                                                          | 9     |

## II. Abtheilung.

### Von Suppen.

|   |                                              |    |
|---|----------------------------------------------|----|
| 1 | Weisse Bouillon zu kochen . . . . .          | 11 |
| 2 | Züs oder braune Bouillon zu kochen . . . . . | 12 |
| 3 | Braune Suppe zu kochen . . . . .             | 12 |

## VIII

| No.                                                     | Seite |
|---------------------------------------------------------|-------|
| 4 Hühner-Suppe zu kochen . . . . .                      | 13    |
| 5 Hühner-Suppe auf andere Art . . . . .                 | 13    |
| 6 Bouillon-Suppe mit Reis . . . . .                     | 14    |
| 7 Mockturtle-Suppe . . . . .                            | 14    |
| 8 Perlgrauen-Suppe . . . . .                            | 15    |
| 9 Erbsen-Suppe . . . . .                                | 15    |
| 10 Grüne Erbsen-Suppe mit Fleisch und Pankeln . . . . . | 15    |
| 11 Weiße Bohnen-Suppe mit Rindfleisch . . . . .         | 16    |
| 12 Hafergrütz-Suppe . . . . .                           | 16    |
| 13 Mal-Suppe . . . . .                                  | 16    |
| 14 Suppe von getrockneten Pflaumen . . . . .            | 17    |
| 15 Apfel-Suppe . . . . .                                | 17    |
| 16 Brunellen-Suppe . . . . .                            | 18    |
| 17 Suppe von getrockneten Kirichen . . . . .            | 18    |
| 18 Suppe von frischen Kirichen . . . . .                | 18    |
| 19 Suppe von frischen Zwetschen . . . . .               | 19    |
| 20 Wein-Suppe . . . . .                                 | 19    |
| 21 Kalte Bier-Suppe . . . . .                           | 19    |
| 22 Warme Bier-Suppe . . . . .                           | 20    |
| 23 Kalte Milch-Suppe . . . . .                          | 20    |
| 24 Fliedermilch-Suppe . . . . .                         | 20    |
| 25 Warme Milch-Suppe . . . . .                          | 21    |
| 26 Sago-Suppe . . . . .                                 | 21    |
| 27 Haferfchleim oder Welgen zu kochen . . . . .         | 22    |
| 28 Eiergrütz-Suppe mit Rosinen . . . . .                | 22    |
| Suppe für Kranke.                                       |       |
| 29 Milch-Suppe von Maizena . . . . .                    | 22    |
| 30 Suppe von kleinen Zwiebäcken . . . . .               | 23    |
| 31 Pflaumen-Suppe . . . . .                             | 23    |
| 32 Suppe von getrockneten Kirichen . . . . .            | 24    |

## III. Abtheilung.

## Von Klößen.

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1 Heuchler oder Schwammklöße zu machen . . . . . | 25 |
| 2 Mehl- oder Gest-Klöße . . . . .                | 25 |
| 3 Kartoffeln-Klöße . . . . .                     | 26 |
| 4 Kartoffeln-Klöße auf andere Art . . . . .      | 26 |
| 5 Klöße von rohen Kartoffeln . . . . .           | 27 |
| 6 Brod-Klöße . . . . .                           | 27 |
| 7 Mehl-Klöße . . . . .                           | 28 |



## IV. Abtheilung.

## Von Ballfleisch und von Farcen.

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1 Ballfleisch zu machen . . . . .           | 29 |
| 2 Hecht-Farce zu machen . . . . .           | 29 |
| 3 Farce zur Füllung des Geflügels . . . . . | 30 |
| 4 Farce zur Stockfisch-Pastete . . . . .    | 30 |
| 5 Fisch-Farce zu machen . . . . .           | 30 |
| 6 Farce von Wildpret . . . . .              | 31 |

## V. Abtheilung.

## Von Ragouts und Fricassées.

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Hummer-Ragout . . . . .                                        | 32 |
| 2 Hecht-Ragout . . . . .                                         | 32 |
| 3 Ragout von Rüssen oder Tauben . . . . .                        | 33 |
| 4 Ragout von Widder . . . . .                                    | 34 |
| 5 Hasen-Ragout oder Hasenpfeffer . . . . .                       | 34 |
| 6 Al-Fricassée . . . . .                                         | 35 |
| 7 Al-Fricassée auf andere Art . . . . .                          | 35 |
| 8 Quappen-Fricassée . . . . .                                    | 36 |
| 9 Fricassée von Kalb- oder Lammfleisch . . . . .                 | 36 |
| 10 Fricassée von Kalb- oder Lammfleisch auf andere Art . . . . . | 36 |
| 11 Fricassée von Hühnern . . . . .                               | 36 |
| 12 Fricassée von Tauben . . . . .                                | 37 |
| 13 Gänsefleisch . . . . .                                        | 37 |
| 14 Hummer-Fricassée . . . . .                                    | 38 |

## VI. Abtheilung.

## Von Frittüren, Fricandellen und Brochetten.

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 1 Frittüre in Oblaten . . . . .                           | 39 |
| 2 Frittüre von Kalbsbraten . . . . .                      | 40 |
| 3 Frittüre von gebratenem Geflügel . . . . .              | 40 |
| 4 Fricandellen von Ballfleisch . . . . .                  | 40 |
| 5 Fricandellen von garem Rind- oder Kalbfleisch . . . . . | 40 |
| 6 Brochetten zu machen . . . . .                          | 41 |

## VII. Abtheilung.

## Von großen und kleinen Pasteten.

|    |                                                           |    |
|----|-----------------------------------------------------------|----|
| 1  | Pastete von Ruten oder Tauben . . . . .                   | 42 |
| 2  | Pastete von Rebhühnern . . . . .                          | 43 |
| 3  | Pastete von Hecht . . . . .                               | 43 |
| 4  | Pastete von Widder . . . . .                              | 44 |
| 5  | Pastete von Hasen . . . . .                               | 44 |
| 6  | Pastete von Stodfisch . . . . .                           | 45 |
| 7  | Kalte Pastete von Tauben . . . . .                        | 45 |
| 8  | Kalte Pastete von Ruten . . . . .                         | 47 |
| 9  | Kleine Hand-Pasteten mit Frittür-Masse . . . . .          | 47 |
| 10 | Kleine Hand-Pasteten mit Widder . . . . .                 | 47 |
| 11 | Kleine Hand-Pasteten auf andere Art . . . . .             | 48 |
| 12 | Kleine Hand-Pasteten mit Austern . . . . .                | 48 |
| 13 | Kleine Hand-Pasteten mit Austern auf andere Art . . . . . | 48 |
| 14 | Kleine Hand-Pasteten mit Stodfisch . . . . .              | 49 |
| 15 | Kleine Hand-Pasteten mit kaltem Braten . . . . .          | 49 |
| 16 | Kleine Hand-Pasteten mit gebratenem Geflügel . . . . .    | 49 |

## VIII. Abtheilung.

## Vom Gemüse.

|    |                                                        |    |
|----|--------------------------------------------------------|----|
| 1  | Junge Erbsen zu kochen . . . . .                       | 51 |
| 2  | Junge Erbsen mit Wurzeln zu kochen . . . . .           | 51 |
| 3  | Junge Erbsen und Wurzeln mit Schwammkloben . . . . .   | 52 |
| 4  | Artischocken zu kochen . . . . .                       | 52 |
| 5  | Artischocken auf eine andere Art zu kochen . . . . .   | 52 |
| 6  | Eingelegte junge Erbsen zu kochen . . . . .            | 53 |
| 7  | Zucker-Erbsen zu kochen . . . . .                      | 53 |
| 8  | Trockene graue Erbsen zu kochen . . . . .              | 53 |
| 9  | Linzen zu kochen . . . . .                             | 54 |
| 10 | Spargel zu kochen . . . . .                            | 54 |
| 11 | Spargel auf eine andere Art zu kochen . . . . .        | 54 |
| 12 | Eingelegten Spargel zu kochen . . . . .                | 55 |
| 13 | Wurzeln zu kochen . . . . .                            | 55 |
| 14 | Junge Wurzeln mit Spargel . . . . .                    | 55 |
| 15 | Schwarzwurzeln (Scorzonertwurzeln) zu kochen . . . . . | 55 |
| 16 | Schwarzwurzeln wie Spargel zu kochen . . . . .         | 56 |
| 17 | Schwarzwurzeln auf andere Art zu kochen . . . . .      | 56 |
| 18 | Junge runde Rüben mit Lammfleisch . . . . .            | 57 |



| No.                                                         | Seite |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| 19 Ottersberger oder Teltauer Rüben zu kochen . . . . .     | 57    |
| 20 Märtsche Rüben zu kochen . . . . .                       | 58    |
| 21 Stedrüben zu kochen . . . . .                            | 58    |
| 22 Stedrüben mit Pötsfleisch . . . . .                      | 58    |
| 23 Rothe Rüben (rothe Beeten) zu kochen . . . . .           | 59    |
| 24 Blumenkohl zu kochen . . . . .                           | 59    |
| 25 Wirsingkohl zu kochen . . . . .                          | 60    |
| 26 Rosenkohl zu kochen . . . . .                            | 60    |
| 27 Spinat zu kochen . . . . .                               | 60    |
| 28 Sprossenkohl zu kochen . . . . .                         | 61    |
| 29 Scheerkohl zu kochen . . . . .                           | 61    |
| 30 Brauner Kohl mit Pinkeln . . . . .                       | 61    |
| 31 Brauner Kohl auf andere Art . . . . .                    | 62    |
| 32 Weißer Kohl mit Rindfleisch . . . . .                    | 62    |
| 33 Weißer Kohl auf andere Art . . . . .                     | 63    |
| 34 Gefüllter weißer Kohl . . . . .                          | 63    |
| 35 Gemachter Sauerkohl . . . . .                            | 64    |
| 36 Eingelegter Sauerkohl . . . . .                          | 64    |
| 37 Wits-Bohnen zu kochen . . . . .                          | 64    |
| 38 Wits-Bohnen auf andere Art . . . . .                     | 65    |
| 39 Spargel-Bohnen zu kochen . . . . .                       | 65    |
| 40 Eingelegte Wits-Bohnen zu kochen . . . . .               | 65    |
| 41 Große Bohnen zu kochen . . . . .                         | 65    |
| 42 Albani-Bohnen zu kochen . . . . .                        | 66    |
| 43 Getrocknete Spargel-Bohnen zu kochen . . . . .           | 66    |
| 44 Kohlrabi zu kochen . . . . .                             | 66    |
| 45 Kopfsalat zu kochen . . . . .                            | 66    |
| 46 Kürbis mit Reis zu kochen . . . . .                      | 67    |
| 47 Dicker Reis zu kochen . . . . .                          | 67    |
| 48 Dicker Reis auf andere Art . . . . .                     | 67    |
| 49 Dicker Reis mit Rosinen . . . . .                        | 68    |
| 50 Dicker Reis mit Aepfeln . . . . .                        | 68    |
| 51 Nudeln zu machen und zu kochen . . . . .                 | 69    |
| 52 Psefennudeln zu kochen . . . . .                         | 69    |
| 53 Nudeln in Bouillon zu kochen . . . . .                   | 69    |
| 54 Nudeln zu backen . . . . .                               | 70    |
| 55 Chartraise von Gemüse . . . . .                          | 70    |
| 56 Kartoffeln zu kochen . . . . .                           | 71    |
| 57 Gebratene Kartoffeln . . . . .                           | 71    |
| 58 Gebratene Kartoffeln zur Garnirung des Gemüses . . . . . | 71    |
| 59 Gestobte Kartoffeln mit Petersilie . . . . .             | 71    |
| 60 Kartoffeln-Mus . . . . .                                 | 71    |
| 61 Kartoffeln mit saurer Sauce . . . . .                    | 72    |

| No.                                            | Seite |
|------------------------------------------------|-------|
| 62 Kartoffeln mit der Schale (Bell-Kartoffeln) | 72    |
| 63 Kartoffeln-Klöße                            | 72    |
| 64 Farcirte Gurken                             | 72    |
| 65 Gestobte Gurken                             | 73    |
| 66 Gefüllte Champignons                        | 73    |
| 67 Glacirte Castanien                          | 74    |
| 68 Gefüllte Zwiebeln                           | 74    |
| 69 Sellerie zu kochen                          | 75    |
| 70 Gefüllter Sellerie                          | 75    |

## IX. Abtheilung.

## Von Fischen.

## a. Flußfische.

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1 Fische zu kochen                   | 77 |
| 2 Fische zu braten oder zu baden     | 77 |
| 3 Male in Gelée                      | 78 |
| 4 Male zu kochen                     | 79 |
| 5 Farcirte Baarsche                  | 79 |
| 6 Barbe blau zu kochen               | 80 |
| 7 Gespitter Hecht                    | 80 |
| 8 Hecht zu kochen                    | 81 |
| 9 Hecht-Filets                       | 81 |
| 10 Hecht blau zu kochen              | 81 |
| 11 Farcirter Hecht                   | 81 |
| 12 Frijchen (grünen) Lachs zu kochen | 82 |
| 13 Forellen blau zu kochen           | 82 |
| 14 Karpfen blau zu kochen            | 82 |
| 15 Farcirte Karpfen                  | 83 |
| 16 Schleie zu kochen                 | 83 |
| 17 Quappen zu kochen                 | 83 |
| 18 Sandart zu kochen                 | 84 |

## b. Seefische und Schalthiere.

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 1 Stör zu kochen        | 84 |
| 2 Steinbutt zu kochen   | 85 |
| 3 Butte zu kochen       | 85 |
| 4 Butte zu braten       | 85 |
| 5 Seezungen zu braten   | 85 |
| 6 Seezungen zu kochen   | 86 |
| 7 Dorjch zu kochen      | 86 |
| 8 Schellfisch zu kochen | 86 |



| No.                                         | Seite |
|---------------------------------------------|-------|
| 9 Kabeliau zu kochen . . . . .              | 86    |
| 10 Stockfisch zu kochen . . . . .           | 86    |
| 11 Loberdan (Lengfisch) zu kochen . . . . . | 87    |
| 12 Stinte zu kochen . . . . .               | 87    |
| 13 Stinte zu backen . . . . .               | 87    |
| 14 Frische Häringe zu braten . . . . .      | 88    |
| 15 Gejalzene Häringe zu braten . . . . .    | 88    |
| 16 Hummer zu kochen . . . . .               | 88    |
| 17 Krebse zu kochen . . . . .               | 88    |
| 18 Seetrabben zu kochen . . . . .           | 89    |
| 19 Austern in Jacobsschulpen . . . . .      | 89    |
| 20 Austern-Bärte zu kochen . . . . .        | 89    |
| 21 Muscheln zu kochen . . . . .             | 89    |

## X. Abtheilung.

### Von Puddingen.

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| a. Vom Kochen des Puddings . . . . .                    | 90  |
| b. Vom Backen des Puddings . . . . .                    | 91  |
| 1 Apfelsinen-Pudding . . . . .                          | 92  |
| 2 Citronen-Pudding . . . . .                            | 92  |
| 3 Bisquit-Pudding . . . . .                             | 92  |
| 4 Chocolate-Pudding . . . . .                           | 93  |
| 5 Ingber-Pudding . . . . .                              | 94  |
| 6 Marmorirter Frucht-Pudding . . . . .                  | 94  |
| 7 Gest-Pudding . . . . .                                | 95  |
| 8 Kartoffeln-Pudding . . . . .                          | 96  |
| 9 Englischer Plum-Pudding . . . . .                     | 96  |
| 10 Reis-Pudding . . . . .                               | 97  |
| 11 Reis-Pudding auf eine andere Art . . . . .           | 97  |
| 12 Schicht-Pudding . . . . .                            | 98  |
| 13 Rostenbrod-Pudding . . . . .                         | 98  |
| 14 Englischer Mehl-Pudding . . . . .                    | 99  |
| 15 Kirichen-Pudding . . . . .                           | 99  |
| 16 Kalter Pudding von Reismehl . . . . .                | 100 |
| 17 Kalter Pudding von Reismehl auf andere Art . . . . . | 100 |
| 18 Kalter Chocolate-Pudding . . . . .                   | 100 |
| 19 Kalter Stärke-Pudding . . . . .                      | 101 |
| 20 Kalter Reis-Pudding mit Rum . . . . .                | 101 |
| 21 Kalter Obst-Pudding . . . . .                        | 102 |
| 22 Kalter Pudding von Maizena . . . . .                 | 102 |
| 23 Gütterpeise . . . . .                                | 103 |
| 24 Tutti-Frutti von Obst . . . . .                      | 103 |

## XI. Abtheilung.

## Von Aufläusen, Mehlspeisen und Eier Speisen.

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 1 Mehlspeise in Bouillon-Suppe . . . . .            | 105 |
| 2 Mehlspeise von Gries . . . . .                    | 105 |
| 3 Mehlspeise von Kartoffeln . . . . .               | 106 |
| 4 Mehlspeise zur Naisuppe . . . . .                 | 106 |
| 5 Mehlspeise mit Zwetschen . . . . .                | 106 |
| 6 Mehlspeise in Weinsuppe . . . . .                 | 107 |
| 7 Mehlspeise zur Weinsuppe auf andere Art . . . . . | 107 |
| 8 Mehlspeise mit Quitten . . . . .                  | 108 |
| 9 Mehlspeise mit Aepfeln . . . . .                  | 108 |
| 10 Mehlspeise mit Chocolate . . . . .               | 108 |
| 11 Auflauf mit Kirichen . . . . .                   | 109 |
| 12 Auflauf mit Quitten . . . . .                    | 109 |
| 13 Auflauf mit Zwetschen . . . . .                  | 110 |
| 14 Auflauf von Rahm . . . . .                       | 110 |
| 15 Auflauf von saurem Rahm mit Quitten . . . . .    | 110 |
| 16 Auflauf mit Kirichen auf andere Art . . . . .    | 111 |
| 17 Auflauf mit Zwetschen auf andere Art . . . . .   | 111 |
| 18 Auflauf mit Birnen . . . . .                     | 111 |
| 19 Auflauf mit Aepfelsinen . . . . .                | 112 |
| 20 Auflauf mit Apricosen . . . . .                  | 112 |
| 21 Auflauf mit Pfirsichen . . . . .                 | 112 |
| 22 Auflauf mit Himbeeren . . . . .                  | 112 |
| 23 Auflauf mit Erdbeeren . . . . .                  | 113 |
| 24 Auflauf mit Aepfeln . . . . .                    | 113 |
| 25 Auflauf mit Chocolate . . . . .                  | 113 |
| 26 Eierkase zu machen . . . . .                     | 114 |
| 27 Eierkase auf andere Art zu machen . . . . .      | 114 |
| 28 Arme Ritter . . . . .                            | 114 |
| 29 Französische Omelette . . . . .                  | 115 |
| 30 Omelette auf andere Art . . . . .                | 115 |
| 31 Pfann- oder Eierkuchen . . . . .                 | 115 |
| 32 Eierkuchen mit Aepfeln . . . . .                 | 116 |
| 33 Eierkuchen mit Aepfeln auf andere Art . . . . .  | 116 |
| 34 Eier- oder Pfannkuchen mit Zwetschen . . . . .   | 117 |
| 35 Pfannkuchen mit Kirichen . . . . .               | 117 |
| 36 Pfannkuchen mit Corinthen . . . . .              | 117 |
| 37 Pfannkuchen von rohen Kartoffeln . . . . .       | 117 |
| 38 Gebackene Zwiebäcke mit Guß . . . . .            | 118 |
| 39 Eier zu kochen . . . . .                         | 118 |



| No.                                        | Seite |
|--------------------------------------------|-------|
| 40 Verlorne Eier . . . . .                 | 119   |
| 41 Rührei zu machen . . . . .              | 119   |
| 42 Rührei mit Schinken . . . . .           | 119   |
| 43 Spiegel-Eier . . . . .                  | 120   |
| 44 Eier mit einer Zwiebeln-Sauce . . . . . | 120   |

## XII. Abtheilung.

### Saucen.

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| 1 Austern-Sauce . . . . .                         | 121 |
| 2 Burgunder-Sauce . . . . .                       | 121 |
| 3 Trüffeln-Sauce . . . . .                        | 122 |
| 4 Sauce von frischen Trüffeln . . . . .           | 122 |
| 5 Sauce zu Stodfisch . . . . .                    | 122 |
| 6 Kappern-Sauce . . . . .                         | 123 |
| 7 Champignons-Sauce . . . . .                     | 123 |
| 8 Sauerampfer-Sauce . . . . .                     | 123 |
| 9 Sardellen-Sauce . . . . .                       | 124 |
| 10 Sauce zum kalten wilden Schweinskopf . . . . . | 124 |
| 11 Senf-Sauce zu gekochtem Fleisch . . . . .      | 124 |
| 12 Petersilien-Sauce . . . . .                    | 124 |
| 13 Butter-Sauce . . . . .                         | 125 |
| 14 Meerrettig-Sauce zu Karpfen . . . . .          | 125 |
| 15 Gurken-Sauce zum Hammelbraten . . . . .        | 125 |
| 16 Sauce zu Spargel . . . . .                     | 126 |
| 17 Sauce zu Blumentohl . . . . .                  | 126 |
| 18 Essig-Sauce . . . . .                          | 126 |
| 19 Sauce zu Kalbstopf . . . . .                   | 126 |
| 20 Salat-Sauce . . . . .                          | 127 |
| 21 Salat-Sauce auf andere Art . . . . .           | 127 |
| 22 Krebs-Sauce . . . . .                          | 127 |
| 23 Käse-Sauce zu gekochten Hühnern . . . . .      | 127 |
| 24 Sauce zur gekochten Ochsenzunge . . . . .      | 128 |
| 25 Robert-Sauce . . . . .                         | 128 |
| 26 Kalte Sauce zu frischem Lachs . . . . .        | 128 |
| 27 Rahm-Sauce . . . . .                           | 129 |
| 28 Rum-Sauce . . . . .                            | 129 |
| 29 Himbeeren-Sauce . . . . .                      | 129 |
| 30 Johannisbeeren-Sauce . . . . .                 | 129 |
| 31 Schaum-Sauce . . . . .                         | 130 |
| 32 Vanille-Sauce . . . . .                        | 130 |
| 33 Wein-Sauce . . . . .                           | 130 |

| No.                          | Seite |
|------------------------------|-------|
| 34 Milch-Sauce . . . . .     | 130   |
| 35 Himbeeren-Sauce . . . . . | 131   |
| 36 Kirschen-Sauce . . . . .  | 131   |
| 37 Spanische Sauce . . . . . | 131   |

## XIII. Abtheilung.

## Vom zahmen Geflügel.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 1 Zubereitung des Geflügels . . . . .       | 132 |
| 2 Von Farcirung des Geflügels . . . . .     | 132 |
| 3 Farcirte Enten . . . . .                  | 133 |
| 4 Enten zu braten . . . . .                 | 134 |
| 5 Puter mit ausgefülltem Kropfe . . . . .   | 134 |
| 6 Puter auf andere Art . . . . .            | 135 |
| 7 Farcirter Puter . . . . .                 | 135 |
| 8 Gans zu füllen und zu braten . . . . .    | 135 |
| 9 Gans auf andere Art zu füllen . . . . .   | 136 |
| 10 Farcirte Gans . . . . .                  | 136 |
| 11 Gänsefleischwarz . . . . .               | 136 |
| 12 Gans in Gelée . . . . .                  | 136 |
| 13 Puter in Gelée . . . . .                 | 137 |
| 14 Kapaunen zu braten . . . . .             | 138 |
| 15 Kapaunen mit Austern-Sauce . . . . .     | 138 |
| 16 Kapaunen auf andere Art . . . . .        | 139 |
| 17 Kapaunen mit Champignons-Sauce . . . . . | 139 |
| 18 Farcirte Kapaunen . . . . .              | 139 |
| 19 Farcirter Kapaun in Gelée . . . . .      | 139 |
| 20 Kapaun in Gelée auf andere Art . . . . . | 140 |
| 21 Junge Tauben zu braten . . . . .         | 140 |
| 22 Junge Tauben mit Krebsen . . . . .       | 140 |
| 23 Farcirte Tauben . . . . .                | 141 |
| 24 Tauben auf Wild zu machen . . . . .      | 141 |
| 25 Tauben mit Spargel . . . . .             | 142 |
| 26 Tauben in Gelée . . . . .                | 142 |
| 27 Küken zu braten . . . . .                | 143 |
| 28 Farcirte Küken in Gelée . . . . .        | 143 |
| 29 Küken in Gelée auf andere Art . . . . .  | 144 |
| 30 Farcirte Küken mit Sauce . . . . .       | 144 |
| 31 Küken mit Austern . . . . .              | 144 |
| 32 Küken mit Krebsen . . . . .              | 144 |
| 33 Küken mit Champignons-Sauce . . . . .    | 144 |
| 34 Küken mit Spargel . . . . .              | 145 |
| 35 Küken in Reisrand . . . . .              | 145 |



No.

Seite

## XIV. Abtheilung.

## Vom wilden Geflügel.

|    |                                     |     |
|----|-------------------------------------|-----|
| 1  | Wilde Enten zu braten               | 146 |
| 2  | Wilde Enten auf andere Art          | 146 |
| 3  | Schnepfen zu braten                 | 147 |
| 4  | Schnepfen auf andere Art            | 147 |
| 5  | Becassinen zu braten                | 148 |
| 6  | Krammetsvögel zu braten             | 148 |
| 7  | Krammetsvögel mit Trüffeln          | 149 |
| 8  | Rebhühner zu braten                 | 149 |
| 9  | Rebhühner mit Trüffeln-Sauce        | 150 |
| 10 | Rebhühner auf andere Art            | 150 |
| 11 | Rebhühner mit Burgunder-Sauce       | 150 |
| 12 | Gefüllte Rebhühner                  | 151 |
| 13 | Birchhühner zu braten               | 151 |
| 14 | Birchhühner mit Trüffeln-Sauce      | 151 |
| 15 | Birchhühner auf andere Art          | 151 |
| 16 | Fasanen zu braten                   | 152 |
| 17 | Fasanen mit Champignons-Sauce       | 152 |
| 18 | Gefüllte Fasanen mit Trüffeln-Sauce | 152 |
| 19 | Haselhuhn zu braten                 | 153 |
| 20 | Haselhuhn auf andere Art            | 153 |
| 21 | Auerhahn zu braten                  | 153 |
| 22 | Auerhahn auf andere Art             | 153 |
| 23 | Perden zu braten                    | 153 |
| 24 | Wachteln zu braten                  | 154 |

## XV. Abtheilung.

## Vom Wildpret.

|    |                                         |     |
|----|-----------------------------------------|-----|
| 1  | Fasen zu braten                         | 155 |
| 2  | Fasen auf andere Art                    | 156 |
| 3  | Fasenfleisch                            | 156 |
| 4  | Wild-Schweinskopf zu kochen             | 156 |
| 5  | Wild-Schweineziemer zu braten           | 157 |
| 6  | Wild-Schweinskeule zu braten            | 158 |
| 7  | Rehrücken zu braten                     | 158 |
| 8  | Rehskeule zu braten                     | 158 |
| 9  | Hirschziemer zu braten                  | 159 |
| 10 | Garcirte Rouladen von einer Hirschkeule | 159 |

## XVI. Abtheilung.

## Vom Fleische der zahmen Thiere.

## a. Rindfleisch.

|    |                                                   |     |
|----|---------------------------------------------------|-----|
| 1  | Vom Kochen und Aufbewahren des Fleisches          | 160 |
| 2  | Vom Braten des Fleisches                          | 161 |
| 3  | Rindermürbebraten in Kraft-Gelée                  | 161 |
| 4  | Rindermürbebraten am Spieße zu braten             | 162 |
| 5  | Rindermürbebraten auf andere Art                  | 162 |
| 6  | Boeuf à la mode                                   | 162 |
| 7  | Frische Ochsenbrust mit der Kruste                | 163 |
| 8  | Rinderbrust auf andere Art                        | 164 |
| 9  | Roastbeef                                         | 164 |
| 10 | Roulade von Rindfleisch                           | 164 |
| 11 | Englischer Braten                                 | 165 |
| 12 | Beefsteaks zu braten                              | 166 |
| 13 | Ochsenzunge zu kochen                             | 166 |
| 14 | Ochsenzunge auf andere Art                        | 166 |
| 15 | Frische Ochsenzunge in der Braise                 | 167 |
| 16 | Eingekochtes frisches Rindfleisch in saurer Sauce | 167 |
| 17 | Sanerbraten zu verfertigen                        | 168 |
| 18 | Geräuchertes Rindfleisch zu kochen                | 168 |
| 19 | Geräucherte Ochsenzunge zu kochen                 | 168 |

## b. Kalbfleisch.

|    |                                     |     |
|----|-------------------------------------|-----|
| 1  | Kalbskeule am Spieße zu braten      | 169 |
| 2  | Kalbskeule auf andere Art zu braten | 169 |
| 3  | Kalbskeule in der Braise            | 169 |
| 4  | Kalbskeule mit Trüffeln-Sauce       | 170 |
| 5  | Fricandeau von Kalbfleisch          | 170 |
| 6  | Carbonade von Kalbfleisch           | 171 |
| 7  | Carbonade auf andere Art            | 171 |
| 8  | Gespickte Kalbs-Carbonade           | 172 |
| 9  | Scheiben-Carbonade                  | 172 |
| 10 | Beefsteaks von Kalbfleisch          | 172 |
| 11 | Rouladen von Kalbfleisch            | 173 |
| 12 | Rouladen in der Braise              | 173 |
| 13 | Gefüllte Kalbsbrust                 | 173 |
| 14 | Fricassée von Kalbfleisch           | 174 |
| 15 | Kalter Kalbsbraten mit Rappern      | 174 |
| 16 | Kalbs-Midder zu braten              | 175 |
| 17 | Kalbsleber in der Braise            | 175 |



| No.                                                        | Seite |
|------------------------------------------------------------|-------|
| 18 Kalbsleber auf andere Art . . . . .                     | 175   |
| 19 Geputzte Kalbsleber . . . . .                           | 176   |
| 20 In Scheiben geschnittene Kalbsleber zu braten . . . . . | 176   |
| 21 Hackis von Kalbslunge . . . . .                         | 177   |
| 22 Hackis von Kalbslunge auf andere Art . . . . .          | 177   |
| 23 Kalbskopf zu kochen . . . . .                           | 178   |
| 24 Kalbszunge zu kochen . . . . .                          | 178   |
| 25 Kalbsgehirn in der Sauce . . . . .                      | 179   |
| 26 Kalbsgehirn zu backen . . . . .                         | 179   |

### c. Hammel- oder Lammfleisch.

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| 1 Lamm wie Wildpret zu bereiten . . . . .               | 179 |
| 2 Gefülltes Lamm in der Braise . . . . .                | 180 |
| 3 Gefüllte Lammbrust . . . . .                          | 181 |
| 4 Lamm- oder Hammel-Carbonade . . . . .                 | 181 |
| 5 Lamm- oder Hammel-Carbonade auf andere Art . . . . .  | 181 |
| 6 Hammel- oder Lammkeule als Wild zu bereiten . . . . . | 181 |
| 7 Lamm- oder Hammelkeule mit Kappern . . . . .          | 182 |
| 8 Hammelrücken wie Wildpret zu bereiten . . . . .       | 182 |
| 9 Gefüllte Hammelbrust . . . . .                        | 182 |
| 10 Lamm- oder Hammelkeule mit Gurken-Sauce . . . . .    | 182 |

### d. Schweinefleisch.

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 1 Geräucherten Schinken in Reis . . . . .        | 183 |
| 2 Geräucherten Schinken zu kochen . . . . .      | 183 |
| 3 Frischen Schinken zu braten . . . . .          | 184 |
| 4 Schinken mit Wein . . . . .                    | 184 |
| 5 Schinken in Gelée . . . . .                    | 185 |
| 6 Schweinskopf zu kochen . . . . .               | 185 |
| 7 Schweineziemer auf Wild zu bereiten . . . . .  | 186 |
| 8 Schweinsrippen zu braten . . . . .             | 186 |
| 9 Schweins-Mürbebraten . . . . .                 | 186 |
| 10 Schweins-Mürbebraten auf andere Art . . . . . | 186 |
| 11 Schweins-Carbonade . . . . .                  | 187 |

## XVII. Abtheilung.

### Von Würsten.

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1 Pökeln zu machen . . . . .   | 188 |
| 2 Pökeln zu kochen . . . . .   | 189 |
| 3 Andulien zu machen . . . . . | 189 |
| 4 Weiße Würste . . . . .       | 189 |

| No.                                                   | Seite |
|-------------------------------------------------------|-------|
| 5 Würste vom zahmen Geflügel . . . . .                | 190   |
| 6 Saucisen zu machen . . . . .                        | 190   |
| 7 Frische Mettwurst zu machen und zu braten . . . . . | 191   |
| 8 Frankfurter Bratwurst zu braten . . . . .           | 191   |
| 9 Krebswürste . . . . .                               | 191   |
| 10 Fleischwurst von Rindfleisch zu machen . . . . .   | 192   |

## XVIII. Abtheilung.

## Von Compots.

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Verzierung der Compots . . . . .                   | 193 |
| 1 Apfelsinen-Compot . . . . .                      | 193 |
| 2 Apfel-Compot . . . . .                           | 194 |
| 3 Apfel-Compot auf andere Art . . . . .            | 194 |
| 4 Apfel-Compot mit Anis . . . . .                  | 194 |
| 5 Apfel-Mus . . . . .                              | 195 |
| 6 Apricoſen-Compot . . . . .                       | 195 |
| 7 Compot von getrockneten Äpfeln . . . . .         | 195 |
| 8 Compot von gebackenen Äpfeln . . . . .           | 195 |
| 9 Brunellen-Compot . . . . .                       | 196 |
| 10 Grüne Birnen-Compot . . . . .                   | 196 |
| 11 Compot von Birnen mit Anis . . . . .            | 196 |
| 12 Compot von getrockneten Birnen . . . . .        | 197 |
| 13 Erdbeeren-Compot . . . . .                      | 197 |
| 14 Compot von Melonen . . . . .                    | 197 |
| 15 Compot von frischen Pflaumen . . . . .          | 197 |
| 16 Compot von getrockneten Pflaumen . . . . .      | 198 |
| 17 Compot von frischen Zwetschen . . . . .         | 198 |
| 18 Stachelbeeren-Compot . . . . .                  | 198 |
| 19 Stachelbeeren-Compot auf andere Art . . . . .   | 199 |
| 20 Compot von eingesetzten Stachelbeeren . . . . . | 199 |
| 21 Compot von jungen Wurzeln . . . . .             | 199 |
| 22 Compot von Bickbeeren . . . . .                 | 199 |
| 23 Bickbeeren-Compot auf andere Art . . . . .      | 200 |
| 24 Compot von eingesetzten Bickbeeren . . . . .    | 200 |
| 25 Compot von frischen Kirschen . . . . .          | 200 |
| 26 Compot von Hagebutten . . . . .                 | 201 |
| 27 Compot von Pfirsichen . . . . .                 | 201 |
| 28 Compot von Quitten . . . . .                    | 201 |
| 29 Compot von Himbeeren . . . . .                  | 201 |
| 30 Johannisbeeren-Compot . . . . .                 | 201 |
| 31 Rhabarber-Compot . . . . .                      | 202 |



## XIX. Abtheilung.

## Vom Salat.

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 1 Gurken-Salat . . . . .                         | 203 |
| 2 Kopf-Salat . . . . .                           | 203 |
| 3 Endivien-Salat . . . . .                       | 203 |
| 4 Lattig-Salat . . . . .                         | 204 |
| 5 Salat mit gebratenem Rükensfleisch . . . . .   | 204 |
| 6 Salat von frischen Spargel-Bohnen . . . . .    | 204 |
| 7 Salat von Spargel . . . . .                    | 204 |
| 8 Salat von weißem Kohl . . . . .                | 205 |
| 9 Salat von weißem Kohl auf andere Art . . . . . | 205 |
| 10 Salat von Sellerie . . . . .                  | 205 |
| 11 Salat von Kartoffeln . . . . .                | 206 |
| 12 Häring-Salat . . . . .                        | 206 |
| 13 Fests-Salat . . . . .                         | 207 |
| 14 Hummer-Salat . . . . .                        | 207 |
| 15 Salat von Granate . . . . .                   | 207 |
| 16 Vermischter Salat von Gemüßen . . . . .       | 207 |
| 17 Kräuter-Salat . . . . .                       | 208 |

## XX. Abtheilung.

## Von Gelées.

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Vom Klären des Gelées . . . . .                          | 209 |
| 1 Stand von Kalbsfüßen zu kochen . . . . .               | 209 |
| 2 Wein-Gelée zu 24 Portionen (Gelée naturelle) . . . . . | 210 |
| 3 Gelée von Johannisbeeren . . . . .                     | 211 |
| 4 Gelée von Himbeeren . . . . .                          | 211 |
| 5 Himbeeren-Gelée auf andere Art . . . . .               | 211 |
| 6 Apfel-Gelée . . . . .                                  | 212 |
| 7 Blanc-Manger . . . . .                                 | 212 |
| 8 Vanille-Gelée . . . . .                                | 213 |
| 9 Kirichen-Gelée . . . . .                               | 213 |
| 10 Kraft-Gelée zu verfertigen . . . . .                  | 213 |

## XXI. Abtheilung.

## Von Crèmes.

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| 1 Citronen-Crème . . . . .                         | 215 |
| 2 Citronen-Crème mit Johannisbeeren-saft . . . . . | 215 |

## XXII

| No. |                                | Seite |
|-----|--------------------------------|-------|
| 3   | Chocolade-Crème                | 216   |
| 4   | Chocolade-Crème auf andere Art | 216   |
| 5   | Marmorirter Chocolade-Crème    | 216   |
| 6   | Rahm-Crème                     | 217   |
| 7   | Sillabub                       | 217   |
| 8   | Apfelsinen-Crème               | 218   |
| 9   | Vanille-Crème                  | 218   |

## XXII. Abtheilung.

## Eis-Crème oder Gefrorenes.

|    |                    |     |
|----|--------------------|-----|
| 1  | Vanille-Eis        | 219 |
| 2  | Kaffee-Eis         | 220 |
| 3  | Chocolade-Eis      | 220 |
| 4  | Thee-Eis           | 220 |
| 5  | Mandel-Eis         | 221 |
| 6  | Maraschino-Eis     | 221 |
| 7  | Cardamom-Eis       | 221 |
| 8  | Canehl-Eis         | 221 |
| 9  | Himbeeren-Eis      | 222 |
| 10 | Erdbeeren-Eis      | 222 |
| 11 | Johannisbeeren-Eis | 223 |
| 12 | Pfirsich-Eis       | 223 |
| 13 | Apricosen-Eis      | 223 |
| 14 | Ananas-Eis         | 223 |
| 15 | Apfelsinen-Eis     | 223 |
| 16 | Kirsch-Eis         | 224 |
| 17 | Birnen-Eis         | 224 |
| 18 | Apfel-Eis          | 224 |
| 19 | Raine-Clauden-Eis  | 224 |
| 20 | Quitten-Eis        | 224 |
| 21 | Melonen-Eis        | 225 |

## XXIII. Abtheilung.

## Vom Einnachen und Aufbewahren der Früchte.

|   |                                         |     |
|---|-----------------------------------------|-----|
| 1 | Apricosen mit Brantwein einzusetzen     | 227 |
| 2 | Apricosen mit Zucker einzusetzen        | 227 |
| 3 | Pfirsiche mit Brantwein einzusetzen     | 228 |
| 4 | Pfirsiche mit Zucker einzusetzen        | 228 |
| 5 | Raine-Clauden mit Brantwein einzusetzen | 228 |



|     | No.                                                    | Seite |
|-----|--------------------------------------------------------|-------|
| 216 | 6 Raine Clauben mit Zucker einzusetzen . . . . .       | 228   |
| 216 | 7 Zwetschen in Essig einzusetzen . . . . .             | 229   |
| 216 | 8 Zwetschen mit Zucker einzusetzen . . . . .           | 229   |
| 217 | 9 Zwetschen-Mus zu kochen . . . . .                    | 230   |
| 217 | 10 Duitten in Zucker einzusetzen . . . . .             | 230   |
| 218 | 11 Bergamott-Birnen einzusetzen . . . . .              | 230   |
| 218 | 12 Birnen mit Senf einzusetzen . . . . .               | 231   |
|     | 13 Süße Kirschen einzusetzen . . . . .                 | 231   |
|     | 14 Saure Kirschen einzusetzen . . . . .                | 232   |
|     | 15 Saure Kirschen in Zucker einzusetzen . . . . .      | 232   |
|     | 16 Hagebutten einzumachen . . . . .                    | 233   |
|     | 17 Bidbeeren (Heidelbeeren) einzusetzen . . . . .      | 234   |
| 219 | 18 Stachelbeeren einzusetzen . . . . .                 | 234   |
| 220 | 19 Stachelbeeren auf andere Art einzusetzen . . . . .  | 234   |
| 220 | 20 Kronsbeeren einzusetzen . . . . .                   | 235   |
| 220 | 21 Melonen einzusetzen . . . . .                       | 235   |
| 221 | 22 Feischen Ingwer einzusetzen . . . . .               | 236   |
| 221 | 23 Flaischen (Kürbis) mit Ingwer einzusetzen . . . . . | 237   |
| 221 | 24 Himbeeren einzusetzen . . . . .                     | 238   |
| 221 | 25 Himbeeren-Gelée . . . . .                           | 238   |
| 222 | 26 Kirschen-Gelée zu machen . . . . .                  | 238   |
| 222 | 27 Himbeeren-Saft zu machen . . . . .                  | 239   |
| 223 | 28 Kirschen-Saft zu machen . . . . .                   | 239   |
| 223 | 29 Himbeeren-Essig zu machen . . . . .                 | 240   |
| 223 | 30 Johannisbeeren-Saft zu machen . . . . .             | 240   |
| 223 | 31 Johannisbeeren-Gelée zu machen . . . . .            | 240   |
| 223 | 32 Johannisbeeren einzusetzen . . . . .                | 241   |
| 224 | 33 Apfel-Gelée einzusetzen . . . . .                   | 241   |
| 224 | 34 Erdbeeren einzusetzen . . . . .                     | 241   |
| 224 | 35 Marmelade von Erdbeeren . . . . .                   | 242   |
| 224 | 36 Marmelade von Himbeeren . . . . .                   | 242   |
| 224 | 37 Marmelade von Johannisbeeren . . . . .              | 242   |
| 225 | 38 Marmelade von Apricosen . . . . .                   | 242   |
|     | 39 Marmelade von Pfirsichen . . . . .                  | 243   |
|     | 40 Wallnüsse einzusetzen . . . . .                     | 243   |
|     | 41 Spargel einzusetzen . . . . .                       | 244   |
|     | 42 Champignons einzusetzen . . . . .                   | 244   |
|     | 43 Champignons auf andere Art einzusetzen . . . . .    | 245   |
| 27  | 44 Asia-Gurken einzusetzen . . . . .                   | 245   |
| 27  | 45 Essig-Gurken einzusetzen . . . . .                  | 246   |
| 28  | 46 Salz-Gurken einzusetzen . . . . .                   | 246   |
| 28  | 47 Gurken in Zucker einzusetzen . . . . .              | 247   |
| 28  | 48 Gurken-Salat einzusetzen . . . . .                  | 248   |

| No.                                                   | Seite |
|-------------------------------------------------------|-------|
| 49 Zunge Erbsen einzusetzen . . . . .                 | 248   |
| 50 Chalotten einzusetzen . . . . .                    | 248   |
| 51 Blumenkohl einzusetzen . . . . .                   | 249   |
| 52 Blumenkohl auf andere Art einzusetzen . . . . .    | 249   |
| 53 Sauerkohl einzusetzen . . . . .                    | 250   |
| 54 Braunen Kohl einzusetzen . . . . .                 | 250   |
| 55 Spargelbohnen=Solat einzusetzen . . . . .          | 251   |
| 56 Bittbohnen einzusetzen . . . . .                   | 251   |
| 57 Bittbohnen auf andere Art einzusetzen . . . . .    | 252   |
| 58 Spargelbohnen einzusetzen . . . . .                | 252   |
| 59 Spargelbohnen auf andere Art einzusetzen . . . . . | 252   |
| 60 Kohlrabi einzusetzen . . . . .                     | 253   |
| 61 Rothe Rüben einzusetzen . . . . .                  | 253   |
| 62 Pomeranzen einzusetzen . . . . .                   | 254   |
| 63 Nasturtium einzumachen . . . . .                   | 254   |

## XXIV. Abtheilung.

## Vom großen Backwerk.

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| 1 Blätterteig zu machen . . . . .                 | 255 |
| 2 Würben Teig zu machen . . . . .                 | 256 |
| 3 Butterkuchen zu machen . . . . .                | 256 |
| 4 Butterkuchen auf andere Art zu machen . . . . . | 257 |
| 5 Wickelkuchen zu machen . . . . .                | 257 |
| 6 Schnecken-Kuchen . . . . .                      | 258 |
| 7 Klafen zu machen . . . . .                      | 259 |
| 8 Bisquit-Kuchen . . . . .                        | 259 |
| 9 Englischer Bisquit-Kuchen . . . . .             | 260 |
| 10 Bauern-Kuchen . . . . .                        | 260 |
| 11 Englischer Kuchen . . . . .                    | 261 |
| 12 Englischer Kuchen auf andere Art . . . . .     | 261 |
| 13 Reis-Kuchen . . . . .                          | 262 |
| 14 Rahm-Kuchen . . . . .                          | 262 |
| 15 Topf-Kuchen . . . . .                          | 262 |
| 16 Zwetschen-Kuchen . . . . .                     | 263 |
| 17 Kirsch-Kuchen . . . . .                        | 264 |
| 18 Apfel-Kuchen . . . . .                         | 264 |
| 19 Apricosen- oder Pfirsich-Kuchen . . . . .      | 264 |
| 20 Kartoffel-Kuchen . . . . .                     | 264 |
| 21 Mandel-Kuchen . . . . .                        | 265 |
| 22 Rundum . . . . .                               | 265 |
| 23 Rundum auf andere Art . . . . .                | 266 |



| No. | Seite |
|-----|-------|
| 24  | 266   |
| 25  | 266   |
| 26  | 267   |
| 27  | 267   |
| 28  | 267   |
| 29  | 268   |
| 30  | 268   |
| 31  | 269   |
| 32  | 269   |
| 33  | 270   |
| 34  | 270   |
| 35  | 270   |
| 36  | 271   |
| 37  | 271   |
| 38  | 271   |
| 39  | 272   |
| 40  | 272   |
| 41  | 273   |
| 42  | 273   |
| 43  | 274   |
| 44  | 274   |
| 45  | 274   |
| 46  | 275   |
| 47  | 275   |
| 48  | 276   |
| 49  | 276   |
| 50  | 277   |
| 51  | 277   |
| 52  | 278   |

## XXV. Abtheilung.

## Vom kleinen Backwerk.

|   |     |
|---|-----|
| 1 | 279 |
| 2 | 279 |
| 3 | 280 |
| 4 | 280 |
| 5 | 280 |
| 6 | 281 |
| 7 | 281 |
| 8 | 281 |
| 9 | 282 |

| No.                                              | Seite |
|--------------------------------------------------|-------|
| 10 Bombaisges zu backen . . . . .                | 282   |
| 11 Reisbombaisges zu machen . . . . .            | 283   |
| 12 Waffeln . . . . .                             | 283   |
| 13 Waffeln auf andere Art . . . . .              | 284   |
| 14 Waffeln mit Gest . . . . .                    | 284   |
| 15 Fleurons . . . . .                            | 284   |
| 16 Fleurons mit Zucker und Canehl . . . . .      | 285   |
| 17 Flechten zu machen . . . . .                  | 285   |
| 18 Spritzgebäckenes . . . . .                    | 285   |
| 19 Spanischer Wind . . . . .                     | 286   |
| 20 Kleine Syrubstücken . . . . .                 | 286   |
| 21 Kleine Canehlstücken . . . . .                | 287   |
| 22 Vanille-Kuchen . . . . .                      | 287   |
| 23 Kroll-Kuchen . . . . .                        | 287   |
| 24 Kleine Gewürzstücken . . . . .                | 288   |
| 25 Kleine Gewürzstücken auf andere Art . . . . . | 288   |
| 26 Theestücken . . . . .                         | 289   |
| 27 Kleine Zuckerstücken . . . . .                | 289   |
| 28 Henschler . . . . .                           | 289   |
| 29 Kleine Rockenbrod-Kuchen . . . . .            | 290   |
| 30 Kleine Torten mit Früchten . . . . .          | 290   |
| 31 Gebrannte Mandeln . . . . .                   | 291   |
| 32 Bonbons naturelle . . . . .                   | 291   |
| 33 Citronen-Bonbons . . . . .                    | 292   |
| 34 Pfeffermünz-Bonbons . . . . .                 | 292   |
| 35 Klapprosen-Bonbons . . . . .                  | 292   |

## XXVI. Abtheilung.

## Von Getränken.

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| 1 Mandel Milch . . . . .                            | 293 |
| 2 Mandel-Milch auf andere Art . . . . .             | 293 |
| 3 Mandel-Milch auf andere Art . . . . .             | 294 |
| 4 Chocolade zu kochen . . . . .                     | 294 |
| 5 Gesundheits-Chocolade zu kochen . . . . .         | 294 |
| 6 Cacao zu kochen . . . . .                         | 295 |
| 7 Citronen-Milch zu machen . . . . .                | 295 |
| 8 Himbeer-Essig als Getränk zu gebrauchen . . . . . | 295 |
| 9 Himbeer-Limonade . . . . .                        | 295 |
| 10 Limonade von Wein . . . . .                      | 296 |
| 11 Maitränk zu machen . . . . .                     | 296 |
| 12 Maitränk auf andere Art . . . . .                | 296 |



| No.                                                      | Seite |
|----------------------------------------------------------|-------|
| 13 Cardinal . . . . .                                    | 296   |
| 14 Cardinal auf andere Art . . . . .                     | 297   |
| 15 Eierwein . . . . .                                    | 297   |
| 16 Glühwein . . . . .                                    | 297   |
| 17 Glühwein auf andere Art . . . . .                     | 297   |
| 18 Punsch . . . . .                                      | 298   |
| 19 Punsch auf andere Art . . . . .                       | 298   |
| 20 Punsch-Royal . . . . .                                | 298   |
| 21 Eier-Punsch . . . . .                                 | 298   |
| 22 Rahm-Punsch . . . . .                                 | 299   |
| 23 Kalter Punsch . . . . .                               | 299   |
| 24 Punsch ohne Citronen . . . . .                        | 299   |
| 25 Bischoff . . . . .                                    | 300   |
| 26 Politischer Thee . . . . .                            | 300   |
| 27 Eier-Bier . . . . .                                   | 300   |
| 28 Wollen als Getränk für Kranke . . . . .               | 301   |
| 29 Flammereis von Wollen als Speise für Kranke . . . . . | 301   |
| 30 Isländisches Moos zu kochen . . . . .                 | 301   |

## A n h a n g.

Gründliche Anweisung, fertige Speisen  
au bain Marie zu kochen und aufzubewahren.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Einleitung . . . . .                        | 303 |
| 1 Junge Erbsen . . . . .                    | 306 |
| 2 Junge Bitts-Bohnen . . . . .              | 306 |
| 3 Wachsbohnen . . . . .                     | 307 |
| 4 Große Bohnen . . . . .                    | 307 |
| 5 Teltauer Rüben . . . . .                  | 308 |
| 6 Wirjingkohl . . . . .                     | 308 |
| 7 Spinat . . . . .                          | 308 |
| 8 In Stücke geschnittener Spargel . . . . . | 309 |
| 9 Stangenspargel . . . . .                  | 309 |
| 10 Artischocken . . . . .                   | 309 |
| 11 Blumentohl . . . . .                     | 310 |
| 12 Kohlrabi . . . . .                       | 310 |
| 13 Zuckererbsen . . . . .                   | 310 |

| No.                                                                                     | Seite |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 14 Endivien . . . . .                                                                   | 311   |
| 15 Carbonaden . . . . .                                                                 | 311   |
| 16 Beefsteaks . . . . .                                                                 | 311   |
| 17 Rinderbraten . . . . .                                                               | 312   |
| 18 Rinderwürbebraten . . . . .                                                          | 312   |
| 19 Frische Schenzenge . . . . .                                                         | 312   |
| 20 Fricandeau von Kalbfleisch . . . . .                                                 | 313   |
| 21 Beefsteaks von Kalbfleisch . . . . .                                                 | 313   |
| 22 Fricassée von Kalb- oder Lammfleisch . . . . .                                       | 313   |
| 23 Kalbs-Widder . . . . .                                                               | 313   |
| 24 Kalbszunge . . . . .                                                                 | 314   |
| 25 Lamm-Keule als Wild . . . . .                                                        | 314   |
| 26 Schweins-Würbebraten . . . . .                                                       | 314   |
| 27 Fricassée von Hühnern . . . . .                                                      | 315   |
| 28 Fricassée von Tauben . . . . .                                                       | 315   |
| 29 Junge Tauben mit Krebsen . . . . .                                                   | 315   |
| 30 Gebratene Tauben . . . . .                                                           | 315   |
| 31 Tauben wie Wild . . . . .                                                            | 316   |
| 32 Gebratene Tauben . . . . .                                                           | 316   |
| 33 Gebratene Küken . . . . .                                                            | 316   |
| 34 Gebratene Krammetsvögel . . . . .                                                    | 317   |
| 35 Gebratene Rebhühner . . . . .                                                        | 317   |
| 36 Rebhühner mit Burgunder-Sauce . . . . .                                              | 317   |
| 37 Salmi von Rebhühnern . . . . .                                                       | 318   |
| 38 Salmi von Krammetsvögeln . . . . .                                                   | 318   |
| 39 Salmi von Schnepfen . . . . .                                                        | 319   |
| 40 Braunes, vermisches Ragout . . . . .                                                 | 319   |
| 41 Butter . . . . .                                                                     | 320   |
| 42 Rahm . . . . .                                                                       | 321   |
| 43 Champignons in Butter . . . . .                                                      | 321   |
| 44 Trüffeln . . . . .                                                                   | 321   |
| 45 Trüffeln auf andere Art . . . . .                                                    | 322   |
| 46 Apricosen, Pfirsiche, Raine-Clauden, Zwetschen u. s. w.<br>roh einzumachen . . . . . | 322   |
| 47 Früchte . . . . .                                                                    | 323   |
| 48 Salzgurken zum Versenden einzusetzen . . . . .                                       | 323   |
| 49 Gute Chocolate zu verfertigen . . . . .                                              | 324   |
| 50 Isländisch-Moos-Chocolate . . . . .                                                  | 324   |
| 51 Chinesische Magen-Chocolate . . . . .                                                | 324   |
| Speise-Zettel . . . . .                                                                 | 325   |



Seite  
311  
311  
311  
312  
312  
312  
313  
313  
313  
313  
314  
314  
314  
315  
315  
315  
315  
316  
316  
316  
317  
317  
317  
318  
318  
319  
319  
320  
321  
321  
321  
322  
322  
323  
323  
324  
324  
324  
325

## I. Abtheilung.

---

# Einleitung.

## Reinlichkeit.

Da man von einem jeden Menschen erwartet, so weit es seine Beschäftigung zuläßt, sich reinlich zu halten, so ist besonders bei einer Köchin die Reinlichkeit ein unbedingtes Erforderniß. Sie hat also nicht allein dahin zu sehen, an sich selbst die größte Reinlichkeit zu beobachten, sondern sie muß diese vorzugsweise auch auf die sie umgebenden Gegenstände in der Küche ausdehnen. Sie wird also nicht allein bei Zubereitung der Speisen äußerst reinlich verfahren, sondern sie wird gewiß darin einen großen Werth setzen und eine Freude daran haben, wenn an allen Küchen-Geräthschaften, so wie an allem Kochgeschirr nach dessen Gebrauch die größte Reinlichkeit zu sehen ist.

Will die Köchin ein Kochgeschirr gebrauchen, so muß sie sorgfältig untersuchen, ob sich auch Staub in demselben befindet, den sie dann mit einem reinen, trockenen Tuche auswischt, welches überhaupt jedes Mal, ehe man das Kochgeschirr gebrauchen will, geschehen muß.

Die Köchin hat ferner und hauptsächlich mit der größten Aufmerksamkeit darauf zu achten, daß die kupfernen Casserollen gehörig verzinnt sind; auch darf sie keine Speisen darin aufbewahren, weil sich sehr leicht Grünspan ansetzt, der der Gesundheit schädlich ist. Will man gebranntes Mehl machen, so geschieht dieses in einer eisernen Pfanne. Hat man keine Gelegenheit, den Braten am Spieße oder im Bratofen gar zu machen, so bedient man sich dazu eines eisernen Brattopfes. Zum Umrühren oder Schmecken der verschiedenen Speisen muß man zu jeder einen eigenen Löffel nehmen, oder den gebrauchten Löffel schnell wieder reinigen, ehe man denselben zu einer anderen Speise gebrauchen will.

Beim Einmachen der Früchte, Kochen der Gelées, Crèmes und Compots, gebrauche man nur solches Geschirr, in dem man kurz vorher keine fettige Speisen gekocht hat.

### 1. Eine Braise ansetzen.

Wenn man Fleisch, Geflügel u. s. w. in einer Braise gar machen will, so belegt man den Boden einer Casserolle mit Scheiben von geräuchertem Schinken, einigen dünn geschnittenen Speckscheiben; fügt noch hinzu: einige Zwiebeln, ganze Nelken, Pfefferkörner, etwas Dragon, Thimian, 1 oder 2 Lorbeerblätter, etwas Citronenschale und Salz. Auf diesen Ansatz legt man das Fleisch oder Geflügel, setzt es auf langames Feuer und läßt es braun anziehen. Nun füllt man nach und nach braune Bouillon (Füs), weiße Bouillon oder kochendes Wasser hinzu, bestreut das Fleisch mit Salz, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht es



unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Brühe gar, worauf man das Fleisch herausnimmt, die Brühe durch ein Sieb gießt, und sie beim Anrichten so dabei giebt oder sie zu der bei dem Gericht angegebenen Sauce mit benutzt.

## 2. Blanschiren.

Wenn man Fleisch, Widder, Geflügel u. s. w. blanschiren will, wäscht man es rein ab, setzt es mit so viel kaltem Wasser, daß es gut bedeckt ist, zu Feuer, läßt es so lange darauf stehen, bis es eben vor dem Kochen ist, worauf man es mit einer Schaumkelle herausnimmt und es in kaltes Wasser zum Abkühlen legt. Diese Behandlung nennt man blanschiren.

## 3. Butter mit Eiern zu Schaum rühren.

Will man zu Pudding oder sonstigem Backwerk die Butter mit Eiern zu Schaum rühren, so schmilzt man die Butter, klärt sie ab, daß das Salz zurück bleibt, und läßt sie wieder erkalten (doch darf sie nicht hart werden). Nun rührt man sie so lange langsam nach einer Seite hin, bis sie Blasen wirft, fügt dann 2 Eidotter hinzu, und rührt wieder so lange, bis sie klein und gut mit der Butter vermischt sind; giebt dann wieder 2 Eidotter hinzu, und fährt so lange damit fort, als man Eier hinzu geben will. Das Weiße von den Eiern, schlägt man bei den feinern Backwerken gewöhnlich zu Schnee.

#### 4. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Wenn man Pudding oder sonstiges Backwerk anrührt, wozu man das Eiweiß zu Schnee schlagen will, so muß man es sorgfältig von dem Dotter trennen und es an einen kühlen Ort hinstellen, bis man es gebrauchen will. Ist dann der Pudding bis auf den Schnee, der gewöhnlich das Letzte ist, was man hinzugeibt, fertig, so gießt man das Eiweiß auf eine flache Schüssel, und schlägt es mit einem Spahn, der wie eine Gabel eingeschnitten ist, so lange, bis es recht steif ist. Auch kann man es in einem hohen Topfe mit einer Bisquit-Ruthe schlagen.

#### 5. Krebsbutter zu machen.

Wenn man das Fleisch aus den gekochten und wieder erkalteten Krebsen genommen hat, stößt man die Scheren und Schalen in einem Mörser mit Butter klein (die Köpfe aber läßt man zurück). Nun setzt man die zerstoßene Masse in einer Casserolle auf gelindes Feuer und läßt sie unter öfterem Umrühren  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen, worauf man sie durch ein Sieb gießt und so viel wie möglich die Butter aus den Schalen drückt. Jetzt setzt man die Schalen wieder auf's Feuer, gießt etwas Bouillon darauf, giebt das aus den Krebstöpfen Genommene hinzu und läßt es zusammen noch auskochen, worauf man es durch ein Sieb gießt und zu Ragouts und Saucen mit benützt.

#### 6. Geschwitztes oder braungebranntes Mehl zu machen.

Man nimmt eine Eierkuchen-Pfanne, giebt ein Stück Butter hinein, die man hellbraun werden läßt.



Man schüttet man gutes Weizenmehl hinzu und läßt es, unter beständigem Rühren, so lange auf dem Feuer stehen, bis man es braun genug findet. Man darf aber nicht zu viel Mehl hineingeben, damit es nicht zu steif wird, wodurch es sich leicht ansetzt.

## 7. Geschwitztes oder weißgebranntes Mehl zu machen.

Wenn man in einer Eierkuchen-Pfanne ein Stück Butter hat schmelzen lassen, schüttet man gutes Weizenmehl hinzu, und rührt es auf dem Feuer einige Minuten durch.

## 8. Ansatz.

Wenn man Ragouts, Saucen u. s. w. mit verschiedenen Theilen zugleich abrühren will, so nennt man dieses einen Ansatz. B. B.: Man nimmt geschwitztes Mehl, fügt hinzu: etwas Krebsbutter, Citronensäure, einige gehackte Sardellen und feine Muscatenblüthe; dieses rührt man mit Bouillon klein und gießt es dann zum Ragout u. s. w.

## 9. Mandeln abzuziehen.

Man setzt die Mandeln mit vollem kaltem Wasser auf's Feuer, und wenn sie so eben aufkochen, gießt man sie ab, und macht die Schale davon, worauf sie mit Milch oder Eiweiß, auch wohl mit Rosenwasser klingeistochen werden.

## 10. Legiren oder Abriühren mit Eiern.

Wenn man eine Sauce oder Suppe mit Eidottern legiren will, so rührt man die Eidotter recht klein, giebt langsam nach und nach von der kochenden Flüssigkeit hinzu und gießt es unter beständigem Rühren zu der Sauce oder Suppe, die man dann noch so lange auf dem Feuer läßt, bis sie vor dem Kochen ist, (sie darf nicht wieder kochen, weil sonst die Eier gerinnen würden) worauf man sie anrichtet.

## 11. Sardellen-Butter.

Man nimmt 200 Gr. Butter, knetet diese mit 200 Gr. ausgewässerten, von den Gräten befreiten, gehackten und durch ein Sieb gerührten Sardellen, durch, worauf man sie zu Saucen benutzt oder auch auf geröstete Semmel-Scheiben streicht.

## 12. Anwendung von Horsford-Liebig's Backpulver zur Vereitung von Brod und sonstigem Backwerk.

Dies setzt viel zur Verwendung kommende Backpulver ersetzt bei der Brodbereitung den Sauerteig, bei feinerem Backwerke den Gest und die Eier, indem es beim Zusammenkneten mit Mehl und Wasser diejenige Menge Kohlensäure entwickelt, welche nöthig ist, um dem Brode und Backwerk die erforderliche lockere Beschaffenheit zu geben. Es bewirkt also, wie der Sauerteig und Gest, das Aufgehen des Backwerks und erhält demselben viele nährende Bestandtheile, welche



durch das längere Stehenlassen des Teigs zum Raschen verloren gehen. Das mit demselben bereitete Gebäck besitzt mithin einen weit höheren Nährstoff als gewöhnliches, schmeckt niemals sauer und zeichnet sich durch leichte Verdaulichkeit aus.

Durch Anwendung des Backpulvers ist man in den Stand gesetzt, innerhalb einiger Stunden fertiges Brod zu bereiten und erhält dabei aus 100  $\pi$  Mehl 10 bis 12 pCt. mehr, als im günstigen Fall nach dem gewöhnlichen Verfahren. Das Backpulver besteht zur Hälfte aus Alcalisalzen und zur Hälfte aus Säuren, welche vor der Verwendung getrennt und trocken aufzubewahren sind.

Man rechnet auf 10  $\pi$  Mehl  $1\frac{1}{2}\pi$  (250 Gr.) Backpulver, nämlich  $\frac{1}{4}\pi$  (125 Gr.) Alcalisalz u.  $\frac{1}{4}\pi$  Säure, wenn man Brod bereiten will, bei anderem Backwerk, zu welchem Corinthen, Rosinen, Succade, Butter, Zucker etc. verwendet werden, muß für diese letzteren Zugaben  $\frac{1}{10}$  Theil des Gewichts derselben, also auf 5  $\pi$   $\frac{1}{2}\pi$  Backpulver beigegeben werden.

Bei der Bereitung des Brodes verfährt man am einfachsten wie folgt: Man vermischt das Mehl mit der zugehörigen Menge Backpulver, indem man letzteres auf das dünn ausgebreitete Mehl gleichmäßig austrent und gut damit vermengt. Diese Mischung wird mit kaltem Wasser und etwas Kochsalz möglichst rasch zu einem Teig verfertigt, welcher nicht zu lange geknetet werden und erst nach etwa 15 Minuten in den Ofen gebracht werden darf. Beim Backen selbst verfährt man ganz wie bei gewöhnlichem Brod, namentlich verhindern man anfänglich durch Dämpfen eine zu rasche Krustenbildung, damit beim späteren Aufgehen das Gebäck nicht reißt.

Wenn man Klaben, Weißbrod, Butterkuchen, Heißwecken, Puddinge u. s. w., welche mit diesem



Backpulver zubereitet sind, beim Bäcker garmachen lassen will, so ist derselbe darauf aufmerksam zu machen, daß der Teig nicht zum Raschen auf den Backofen gestellt werden darf, sondern sofort nach dem Formen desselben in einen nicht gar zu heißen Ofen zum Ausbacken gestellt werden muß.

Für die Küche haben sich folgende Anweisungen bewährt und wird nochmals bemerkt, daß jedes Backwerk, wozu man das Liebig'sche Backpulver gebraucht, letzteres immer erst mit dem trockenen Mehl gut durcheinander gemengt werden muß, bevor man die übrigen Sachen, als: Butter, Zucker, Corinthen u. s. w. hinzu giebt.

#### a. Mehlpudding.

Man nimmt  $2\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  gutes Weizenmehl, mischt damit  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) des Liebig'schen Backpulvers, zur Hälfte Alkalisalz, zur Hälfte Säure, gut durcheinander. Dann schüttet man gespülte Corinthen und Rosinen, zusammen  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$ , (375 Gr.)  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) geschmolzene Butter,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  zerriebenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, eine Messerspitze feinen Cardemom und ein wenig Salz. Diese Masse rührt man mit ca. 3 Mengel ( $\frac{1}{2}$  Liter) kalter Milch zu einem Teig, giebt denselben in eine gut ausgestreute Puddingform, welche man offen in kochendes Wasser stellt, indeß so, daß das Wasser nicht hineinkochen kann und den Topf mit einem passenden Deckel verschließt, damit keine Dämpfe verfliegen können. Beim Verkochen des Wassers muß zuweilen kochendes Wasser nachgegossen werden. Nach 2— $2\frac{1}{2}$  Stunden steckt man mit einer Spicknadel in den Pudding und, wenn an derselben kein Teig sich ansetzt, ist er gar.

Man giebt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu. (s. Abtheilung XII.)



## b. Mehlspudding auf andere Art.

Man nimmt 2  $\mathcal{A}$  gutes Weizenmehl, vermischt damit  $1\frac{1}{2}$  Neuloth Liebig'sches Backpulver, zur Hälfte Alcalisalz, zur Hälfte Säure und schüttet dann  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  abgespülte Corinthen und etwas Salz hinzu, rührt diese Masse mit 2— $2\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{2}$  Liter) kalter Milch zu einem Teige und verfäbrt ferner damit, wie in vorstehender Nummer angegeben, doch läßt man diese kleinere und leichtere Masse nur  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

Zu diesem Pudding giebt man die in Abtheilung XII, Nr. 34 angegebene Milchsauc.

## c. Mehlslöße mit Liebig's Backpulver.

Zu diesen Klößen kann man den in den beiden vorstehenden Nummern angegebenen Puddingsteig gebrauchen und mit einem Eßlöffel dieselben abstechen und sie in vollem kochendem Wasser binnen ungefähr 20 Minuten gar kochen.

## d. Nudeln mit Liebig's Backpulver.

Beim Verfertigen der Nudeln vermischt man 1  $\mathcal{A}$  Weizenmehl, welches zu 4 Portionen ausreicht, mit  $\frac{1}{2}$  Neuloth (8 Gr.) Liebig'schem Backpulver (halb Alcalisalz, halb Säure) giebt dann 4 Eier und etwas Salz dazu und verfäbrt ferner damit, wie gewöhnlich, nur muß der Teig innerhalb  $\frac{1}{4}$  Stunde zerschnitten werden.

## e. Pfannkuchen mit Liebig's Backpulver.

Man vermischt mit 1  $\mathcal{A}$  gutem Weizenmehl  $\frac{1}{2}$  Neuloth Backpulver (halb Alcalisalz, halb Säure) giebt etwas

Salz dazu und rührt mit kalter Milch einen dünnen Teig daraus, wie man ihn zum Pfannentuchen gebraucht. Die Eier sind zu entbehren, man kann indeß auch 2—3 hineingeben und muß der Teig rasch verbacken werden.

---



## II. Abtheilung.

---

### Von Suppen.

#### 1. Weiße Bouillon zu kochen.

Wenn man eine kräftige, weiße Bouillon zu 6 Portionen Suppe kochen will, so nimmt man 6  $\mathcal{A}$  frisches, mageres Rindfleisch, setzt es mit 6  $\frac{1}{2}$  Quart (5 Liter) Brunnenwasser und einer kleinen Hand voll Salz auf's Feuer, läßt es kochen, bis es abgeschäumt ist und fügt dann noch hinzu: 1 Zwiebel, etwas Sellerie und Petersilien-Wurzel, womit man es 3—3  $\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen läßt. Wenn dann das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, gießt die Bouillon durch ein Sieb, läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie sich setzt, nimmt dann das Fett davon und klärt sie ab. Will man 8, 12 oder mehr Portionen Bouillon kochen, so rechnet man auf jede Portion  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  Fleisch, und soll sie zum Ragout gebraucht werden, so nimmt man  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Fleisch und auch verhältnißmäßig etwas Wasser weniger. Man kann auch, um die Bouillon kräftiger zu machen, etwas Kalbfleisch und 1 oder 2 Hühner mit hineingeben.

## 2. Jüis oder braune Bouillon zu kochen.

Man legt auf den Boden einer Casserolle Scheiben von geräuchertem Schinken, einige Speckscheiben, darüber Zwiebelscheiben und darauf Scheiben von frischem, magern Rindfleisch, bestreut es mit Salz und setzt es auf gelindes Feuer. Wenn es hellbraun angezogen hat, gießt man einige Eßlöffel voll Bouillon oder kochendes Wasser dazu und verstärkt das Feuer darunter, damit es schneller abdünstet und dunkler wird; doch muß man vorsichtig sein, daß es nicht anbrennt. Findet man es nun braun genug, so giebt man nach Belieben noch mageres Kalbfleisch, einige Wurzeln, Vorbeerblätter, ganze Nelken und etwas Thimian daran, gießt so viel kochendes Wasser darauf, als man ohngefähr Jüis haben will und läßt es 3—3 $\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen. Wenn dann das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, gießt die Bouillon durch ein Sieb, läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie sich setzt, nimmt darauf das Fett davon und klärt sie ab. Dieses Jüis gebraucht man zu braunen Suppen, Ragouts und zu Saucen.

## 3. Braune Suppe zu kochen.

Man nimmt  $\frac{2}{3}$  gute weiße Bouillon und  $\frac{1}{3}$  braune Jüis, kocht diese zusammen auf und nimmt das Fett herunter. Nun giebt man etwas Blumenkohl, Dragon und andere feine Suppenträuter hinein, salzt sie gehörig und läßt sie so lange kochen, bis Blumenkohl und Kräuter gar sind, legt nun in die Terrine von der in Abtheilung II. Nr. 1 beschriebenen Mehlspeise und gießt die Suppe darauf.



#### 4. Hühnersuppe zu kochen.

Man nimmt gute weiße Bouillon, worin man Hühner, Suppentraut und einige Zwiebeln gar kochen läßt, gießt die Bouillon durch ein Sieb, nimmt das Fett herunter und klärt sie ab; dann setzt man sie wieder auf's Feuer, giebt etwas geschwitztes Mehl daran und läßt sie aufkochen. Nun rührt man hartgekochte Eidotter mit süßem Rahm klein, giebt grobgehackten Dragon und Petersilie dazu, rührt die Suppe damit ab, salzt sie nach Belieben und setzt mit einem Löffel Schwammklöße hinein. Wenn diese gar sind, richtet man die Suppe an. Schwammklöße siehe Abthl. III. No. 1.

#### 5. Hühner-Suppe auf andere Art.

Man kocht weiße Bouillon, je nach dem man viel haben will von 1 oder 2 Hühnern, einigen Pfunden Rindfleisch, einigen Zwiebeln, Suppentraut, Wurzeln und etwas Salz. Wenn das Fleisch und die Hühner gar sind, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, läßt sie etwas stehen, damit sie sich setzt, nimmt dann das Fett herunter, gießt sie in eine Casserolle, daß der Satz zurück bleibt und setzt sie wieder auf's Feuer. Nun giebt man etwas Reis, feingeschnittenes Suppentraut und Blumenkohl hinein; hat dieses eine gute Viertel-Stunde gekocht, so rührt man geschwitztes Mehl daran, schneidet blanschirtes Widder in Stücke, giebt dieses, wie auch mit Ballfleisch ausgefüllte Krebsköpfe und vorher in Bouillon verwelte und auseinander geschnittene Saucisen dazu, und läßt es wieder kochen. Jetzt versucht man, ob es salzig genug ist; fügt dann noch hinzu: einige Bälle von Ballfleisch, etwas Krebsbutter

und feine Muscatenblüthe. Wenn die Bälle gar sind, richtet man die Suppe an.

## 6. Bouillon-Suppe mit Reis.

Man nimmt zu 6 Portionen eine gute Handvoll Reis, eine Handvoll feingeschnittenes Suppentraut, wäscht beide Theile rein ab, giebt es in kochende Bouillon und läßt es eine halbe Stunde kochen. Darauf rührt man geschwitztes Mehl daran, giebt Salz und einige Messerspitzen voll Muscatblüthe hinein, macht kleine Bälle von Ballfleisch, giebt sie in die Suppe, und wenn die Bälle oben schwimmen, sind sie gar und man richtet die Suppe an. Ballfleisch zu machen, siehe Abthl. IV. Nr. 1.

## 7. Mock-Turtle-Suppe.

Man nimmt weiße Bouillon, worin man Karpfen oder Hecht und Suppentraut gekocht hat, gießt sie durch ein Sieb, nimmt das Fett herunter, und klärt sie ab. Alsdann gießt man eben so viel braune Jüs dazu, setzt sie wieder auf's Feuer, schneidet von einem halbgargekochten Kalbstopf das beste Fleisch und die Zunge, wovon die Haut abgezogen ist, in große Würfel, giebt dieses mit Salz in die Bouillon und läßt es gar kochen; alsdann giebt man etwas Port- und Madeira-Wein, eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer, Bälle von Hecht-Farce, von Ballfleisch und etwas braungeschwitztes Mehl daran, läßt dieses alles kochen, bis die Bälle gar sind, giebt dann das Gelbe von hartgekochten Eiern in die Suppe und richtet sie an. Hecht-Farce zu machen, siehe Abthl. IV. Nr. 2.



## 8. Perlgrauen-Suppe.

Man nimmt 4 Loth (65 Gr.) Perlgrauen, gießt 2 Quart (1½ Liter) Wasser darauf, und läßt sie 3 Stunden damit kochen. Alsdann giebt man 2 Loth (30 Gr.) gewaschene Korinthen, ein Stück ganzen Canehl, von einer halben Citrone die Schale, etwas Butter, Zucker nach Belieben und wenn man will, auch etwas Citronensäure oder Himbeersaft daran; dieses alles läßt man noch eine kleine halbe Stunde kochen, und richtet dann die Suppe an.

## 9. Erbsen-Suppe.

Man nimmt trockene, grüne Erbsen, gießt so viel weiches, kochendes Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, und läßt sie hiermit eine halbe Stunde stehen; alsdann gießt man das Wasser ab, giebt sie in kochende Bouillon mit etwas Suppenkraut, und läßt sie ohngefähr zwei Stunden langsam kochen. Wenn sie mürbe sind, rührt man sie durch einen Durchschlag, salzt sie nach Belieben, und läßt sie wieder aufkochen.

## 10. Grüne Erbsen-Suppe mit Fleisch und Pökeln.

Zu 6 Portionen nimmt man 6 Quart (5 Liter) weiches Wasser giebt 3  $\mathcal{A}$  frisches Rind- oder Schweinefleisch, eine Pökel, welche man in feines, reines Linnen genähet hat und etwas Salz hinein, läßt dieses eine kleine Stunde kochen und schäumt es ab. Alsdann schüttet man 2  $\mathcal{A}$  gute, grüne Erbsen, welche vorher ½ Stunde in weichem, kochenden Wasser eingeweicht

gewesen sind, hinein, läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen, schneidet dann Suppentraut dazu, giebt ein Stück Butter dran und läßt sie so lange kochen, bis sie mürbe sind.

### 11. Weiße Bohnensuppe mit Rindfleisch.

Man nimmt 4  $\mathcal{R}$  frisches Rindfleisch, gießt 6 Quart (5 Liter) weiches Wasser darauf, giebt eine kleine Handvoll Salz dazu, läßt es eine kleine Stunde langsam kochen und schäumt es ab. Während dieser Zeit hat man  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  gute, weiße Bohnen in weichem, kochendem Wasser eingeweicht, gießt das Wasser davon ab und schüttet die Bohnen in die Bouillon und läßt es zusammen noch eine Stunde kochen; dann schneidet man Suppentraut daran, und wenn alles gar ist, rührt man gebranntes Mehl dazu, und läßt es noch einige Minuten durchkochen.

### 12. Hafergrütz-Suppe.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  gute Hafergrütze, setzt sie mit 5 Quart (4 Liter) Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Alsdann giebt man feingehackten Suppentraut, etwas Petersilie, Thymian und ein Stück Butter darin, und läßt es noch eine gute halbe Stunde kochen.

### 13. Mal-Suppe.

Man nimmt feine Graupen, läßt sie 2 Stunden in Wasser langsam kochen und füllt so viel Bouillon



darauf, als man Suppe haben will. Dann giebt man feingeschnittene Wurzeln, junge Erbsen, Blumenkohl und Salz dazu, läßt dieses zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, schneidet reingemachte Nale in fingerlange Stücke, giebt sie in die Suppe, sowie auch etwas grobgehackten Dragund, Thimian und Petersilie, rührt etwas geschwitztes Mehl daran und läßt es 5 Minuten kochen. Auch kann man etwas Citronensäuer darin geben, und die in Abth. XI. No. 4 beschriebene Mehlspeise in die Terrine legen.

#### 14. Suppe von getrockneten Pflaumen.

Man nimmt 1  $\mathcal{R}$  gute Catharinenpflaumen, gießt 2 Quart ( $1\frac{3}{5}$  Liter) Wasser darauf, giebt eine kleine Stange ganzen Canehl, von einer halben Citrone die Schale und Zucker nach Belieben daran. Dieses läßt man so lange kochen, bis die Pflaumen recht weich sind, rührt es alsdann durch einen Durchschlag, setzt es wieder auf's Feuer und giebt 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) guten Weißwein dazu, womit man es nochmals aufkochen läßt.

#### 15. Nespel=Suppe.

Man nimmt gute Borstorfer Nespel, schält sie und schneidet sie in 4 Stücke; gießt alsdann so viel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind. Darauf giebt man ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker nach Belieben daran, womit man sie gar kochen läßt; rührt sie hierauf durch einen Durchschlag, giebt etwas Citronensäuer dazu und läßt sie wieder aufkochen.

## 16. Brunellen-Suppe.

Man nimmt 1  $\mathcal{A}$  Brunellen, schneidet sie einige mal durch, gießt 2 Quart ( $1\frac{3}{5}$  Liter) Wasser darauf, giebt eine kleine Stange Canehl, von einer kleinen Citrone die Schale und Zucker nach Belieben daran. Dieses läßt man eine Viertelstunde kochen; alsdann rührt man 2 Eßlöffel voll Stärke mit Wasser klein, giebt dieses, so wie 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Weißwein dazu und läßt es nochmals aufkochen.

## 17. Suppe von getrockneten Kirschen.

Man nimmt 1  $\mathcal{A}$  trockene Kirschen, stößt sie ziemlich klein, gießt 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Wasser darauf, giebt ein Stück ganzen Canehl, von einer halben Citrone die Schale, ein Paar Semmelscheiben und 4 ganze Nelken daran. Dieses läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, gießt es dann durch einen Durchschlag, giebt 1 Bouteille Rothwein und ungefähr  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker dazu und läßt es wieder aufkochen. Beim Anrichten giebt man in die Terrine geröstete Semmelscheiben.

## 18. Suppe von frischen Kirschen.

Diese Suppe wird eben so, wie die vorstehende zubereitet, nur läßt man die Nelken hierin weg, und nimmt noch ohne die zu der Suppe gehörenden Kirschen 1  $\mathcal{A}$  frische Kirschen, die man von den Stengeln und Steinen befreit hat, kocht sie mit etwas Wein und Zucker kurz ein und giebt sie beim Anrichten neben feinen, kleinen Zwiebacken mit in die Terrine.



## 19. Suppe von frischen Zwetschen.

Man nimmt 2  $\pi$  abgeschälte und ausgesteinte Zwetschen, gießt ungefähr 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Wasser darauf, giebt eine kleine Stange Canehl, von einer kleinen Citrone die Schale und Zucker nach Belieben daran; läßt dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, gießt dann 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Weißwein dazu, rührt zwei Eßlöffel voll Stärke mit Wasser klein, giebt sie in die Suppe und läßt sie noch etwas kochen.

## 20. Wein-Suppe.

Man nimmt 4 Loth (65 Gr.) weißen Sago, gießt 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) weiches Wasser darauf, läßt ihn langsam gar kochen und gießt ihn dann durch ein Sieb. Hierauf giebt man eine Bouteille Weißwein, etwas ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker nach Belieben daran, setzt es wieder auf's Feuer, läßt es nochmals aufkochen, rührt 6 Eidotter klein und gießt langsam die Suppe dazu. Nun legt man in die Terrine süße Macronen und richtet die Suppe darauf an, nachdem man vorher das Gewürz aus der Suppe genommen hatte. NB. Auch kann man die in Abth. XI. No. 6 beschriebene Mehlspeise in die Terrine geben.

## 21. Kalte Bier-Suppe.

Man nimmt ungefähr 6 Löffel voll geriebenes, altes Schwarzbrot, 6 Loth (95 Gr.) gewaschene Korinthen, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten, 1 Mangel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Weißwein und Zucker nach Belieben. Kocht alsdann 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Bier mit einer

kleinen Stange Canehl auf, läßt es erkalten und gießt es zu dem Obigen.

## 22. Warme Bier-Suppe.

Man nimmt geriebenes, altes Weiß- und Schwarzbrot, von jedem die Hälfte, gießt so viel Wasser darauf, daß es bedeckt ist, und läßt es eine halbe Stunde kochen; dann rührt man es durch einen Durchschlag, gießt so viel Bier darauf, als man Suppe haben will, giebt ein Stück Canehl, etwas Kümmel oder Anis und Zucker nach Belieben daran, läßt dieses noch 5 Minuten zusammen kochen und richtet die Suppe an.

## 23. Kalte Milch-Suppe.

Man nimmt 2 Quart ( $1\frac{3}{5}$  Liter) Milch, giebt eine Stange Canehl, von einer halben Citrone die Schale, etwas Salz und Zucker nach Belieben daran und läßt sie hiermit aufkochen. Dann rührt man Eidotter klein, gießt unter beständigem Rühren die kochende Milch dazu und nimmt das Gewürz heraus. Giebt darauf in eine Terrine Stücke Eierkäse und richtet die Suppe darauf an. Eierkäse zu machen, siehe Abth. XI. No. 26 oder 27.

## 24. Fliedermilch-Suppe.

Man nimmt 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) Milch, giebt eine Handvoll frische Fliederbluren, eine Stange Canehl, von einer kleinen Citrone die Schale, etwas Salz und Zucker nach Belieben daran; läßt dieses 5 Minuten



kochen, gießt es alsdann durch ein Sieb, setzt die Suppe wieder auf's Feuer und läßt sie kochen; schlägt von 8 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, sticht ihn mit einem naßgemachten Löffel ab und giebt ihn in die kochende Milch. Wenn der Schaum 1 Minute gekocht hat, kehrt man ihn um und läßt ihn wieder so lange kochen, worauf man ihn aus der Suppe nimmt. Nun schlägt man 8 Eidotter klein und gießt unter beständigem Rühren die Suppe langsam dazu. Beim Anrichten legt man den Schaum oben auf die Suppe und bestreut ihn mit feinem Canehl und Zucker.

## 25. Warme Milch-Suppe.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\pi$  (250 Gr.) süße Mandeln, welche man mit Milch klein stößt, gießt 2 Quart ( $1\frac{3}{5}$  Liter) Milch darauf, giebt eine kleine Stange Vanille, von einer halben großen Citrone die Schale, etwas Salz und Zucker nach Belieben dazu. Dieses läßt man  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen, gießt es dann durch ein Sieb und setzt die Suppe wieder auf's Feuer. Ferner verfährt man mit der Suppe, wie mit der vorstehenden; nur nimmt man statt 8 Eier zu dieser Suppe 6 Eier.

## 26. Sago-Suppe.

Man nimmt weißen Sago, läßt ihn mit Wasser  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden langsam kochen; gießt ihn alsdann durch ein Sieb, giebt etwas ganzen Canehl, Citronenschale, Zucker, Himbeerensaft oder Wein daran und läßt dieses zusammen wieder aufkochen.

## 27. Haferschleim oder Welgen zu kochen.

Man nimmt Hafergriße, setzt sie mit weichem, kaltem Wasser zu Feuer, und läßt sie 3 bis 3½ Stunden langsam kochen. Dann gießt man sie durch ein Sieb, giebt etwas Salz, frische Butter, ganzen Canehl, Citronenschale, Zucker und Rosenwasser daran; dieses zusammen läßt man noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Statt des Rosenwassers kann man auch Johannesbeeren-saft oder Wein in die Welgen geben.

## 28. Eiergrütz-Suppe mit Rosinen.

Man nimmt 6 Loth (95 Gr.) Eiergrütze, rührt sie mit kaltem Wasser an, gießt so viel Wasser darauf, wie man die Suppe dick oder dünn haben will; alsdann giebt man  $\frac{1}{4}$  Z (125 Gr.) Rosinen, ein Stück Canehl, von einer halben Citrone die Schale, ein Stück Butter, etwas Salz und Zucker daran. Dieses zusammen läßt man eine gute Viertelstunde langsam kochen und richtet die Suppe an.

## Suppe für Kranke.

Außer den Bouillon-Suppen, die man wohl für Kranke kocht, sind nachstehende Suppen zu empfehlen:

## 29. Milch-Suppe von Maizena.

Man nimmt 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Milch, läßt ein kleines Stück Vanille 10 Minuten langsam darin auskochen, nimmt sie wieder heraus und giebt dann



einen gehäuftes Eßlöffel voll mit etwas kalter Milch klein gerührte Maizena hinein. Wenn dieses unter beständigem Rühren an zu kochen fängt, streut man etwas Zucker hinein und giebt die Suppe in eine Terrine, worin man einige feine, kleine Zwiebäcke ohne Gewürz zerbrochen hat. Man kann auch anstatt Milch Wasser nehmen, und wenn es den Kranken erlaubt ist, etwas Rothwein oder Himbeeren- oder Kirchsafft in die Wassersuppe geben. Canehl und Citronenschale mit in der Suppe auszukochen ist nicht zu empfehlen. Nach obiger Anweisung kann man verschiedene Suppen zubereiten, wenn man statt der Maizena Perlsgago, Eiergrüße, Reismehl oder Arrow-root nimmt.

### 30. Suppe von kleinen Zwiebäcken.

Man nimmt 12 kleine Zwiebäcke ohne Gewürz, stößt sie, wie auch einige Stücke Zucker, klein, setzt dieses mit so viel Wasser, daß sie gut bedeckt sind, auf's Feuer, und läßt sie 5 Minuten kochen, rührt sie dann durch ein Sieb und giebt, wenn die Suppe nicht süß genug ist, noch etwas Zucker hinein.

### 31. Pflaumensuppe.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\pi$  (125 Gr.) Catharinenpflaumen oder sonst eine feine Sorte getrockneter Pflaumen, spült sie ab und setzt sie mit so viel kochendem Wasser, daß sie gut bedeckt sind, auf's Feuer, giebt etwas Zucker hinein und läßt sie recht weich und mäßig kochen; ist dieses geschehen, so rührt man die Masse durch ein Sieb, setzt die Suppe wieder auf's Feuer und streut einen Eßlöffel voll gestoßener kleiner Zwiebäcke hinein,

und wenn es der Arzt erlaubt, kann man auch ein Glas Wein dazu gießen, und läßt es damit aufkochen.

### 32. Suppe von getrockneten Kirschen.

Zu dieser Suppe nimmt man  $\frac{1}{2}$  ℔ (250 Gr.) getrockneter Kirschen und bereitet sie wie in der vorstehenden Nummer.

---



### III. Abtheilung.

---

## Von Klößen.

#### 1. Heuchler- oder Schwammklöße zu machen.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) Butter, gießt  $1\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{3}{10}$  Liter) Milch oder Bouillon dazu, und läßt dieses zusammen kochen; alsdann rührt man ungefähr  $\frac{3}{8}$   $\mathfrak{A}$  (190 Gr.) Mehl hinein, und läßt es unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer stehen, bis es sich vom Topfe ablöst, worauf man es erkalten läßt. Dann rührt man nach und nach von 6 bis 8 Eiern das Gelbe, und das Weiße zu Schnee geschlagen, dazu; giebt noch etwas Muscatenblüthe und Salz daran, und setzt mit einem naßgemachten Löffel Klöße davon in kochende Bouillon, Schmalz oder Wasser und läßt sie darin gar kochen.

#### 2. Mehl- oder Gest-Klöße.

Man nimmt 2  $\mathfrak{A}$  Mehl,  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) gewaschene Corinthen, von einer halben Citrone die ab-

geriebene Schale, 6 Loth (95 Gr.) Butter, 4 Eier, etwas Salz und ein Paar Löffel voll guten Gest; rührt dieses mit ungefähr 3 Mengeln ( $\frac{3}{5}$  Liter) warmer Milch zu einem nicht gar zu steifen Teig, und läßt ihn eine halbe Stunde auf einem warmen Ofen, oder in der Nähe vom Feuer aufgehen. Alsdann sticht man mit einem naßgemachten Löffel Klöße davon, und läßt sie in kochendem Wasser gar kochen. Man giebt hierzu eine Milchsauc.

### 3. Kartoffeln-Klöße.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\pi$  (250 Gr.) gare Kartoffeln, welche fein gerieben werden, giebt  $\frac{1}{4}$   $\pi$  (125 Gr.) Mehl, 10 Loth (160 Gr.) gewaschene Corinthen, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl,  $\frac{1}{4}$   $\pi$  (125 Gr.) geschmolzene Butter, 2 Loth (30 Gr.) Zucker und etwas Salz dazu; alsdann werden nach und nach 8 bis 10 ganze Eier dazu gerührt und wenn es zu steif sein sollte, mit ein wenig Milch verdünnt. Jetzt sticht man mit einem naßgemachten Löffel Klöße davon und läßt sie in kochendem Wasser gar kochen. Man giebt gekochtes Obst oder ähnliche Sauce dazu.

### 4. Kartoffeln-Klöße auf eine andere Art.

Man nimmt 6 Loth (95 Gr.) frische Butter, welche mit 6 Eidottern zu Schaum gerührt wird; giebt dann 12 Loth (200 Gr.) gare und feingeriebene Kartoffeln, 4 Loth (65 Gr.) Semmelkrume, etwas Salz, feine Muscatenblüthe, gehackte Petersilie und Thymian nach Belieben daran. Alsdann schlägt man das Weiße von



6 Eiern zu Schnee, giebt ihn zu der Masse und rührt sie gut durcheinander; nun macht man Klöße davon und läßt sie in Kal- oder Bouillon-Suppe gar kochen.

### 5. Klöße von rohen Kartoffeln.

Man schält 15 große Kartoffeln, wäscht sie rein ab und reibt sie auf der Reibe klein; alsdann giebt man sie in eine Serviette und preßt sie aus. Hierauf rührt man  $\frac{1}{4}$   $\ell$  (125 Gr.) Butter mit 6 Eidottern zu Schaum; giebt die geriebene Kartoffelmasse, so wie etwas Salz und feine Muscatenblüthe dazu. Nun nimmt man 10 Loth (160 Gr.) Semmelkrume, wovon die Rinde in Würfel geschnitten und in Butter gebraten ist, giebt diese, wie auch eine Overtasse voll Milch und den Schnee von den 6 Eiern zu obiger Masse, rührt alles langsam und gut durcheinander, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klöße davon, und läßt sie in kochendem Wasser in einer guten halben Stunde gar kochen. Hierzu giebt man gekochtes Obst oder braune Butter.

### 6. Brod = Klöße.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\ell$  (125 Gr.) Butter, rührt diese zu Schaum, giebt 6 ganze Eier, 14 Loth (230 Gr.) Semmelkrumen, wovon die Rinde in Würfel geschnitten und in Butter gebraten, etwas Salz, Muscatblüthe, gehackte Citronenschale und so viel Milch dazu, daß es ein nicht zu steifer Teig wird. Alsdann sticht man mit einem naßgemachten Löffel Klöße davon, und läßt sie in kochender Bouillon gar kochen.

## 7. Mehl-KlöÙe.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) feines Mehl, giebt 6 Eier, 6 Loth (95 Gr.) Butter, etwas Salz und Muscatblütthe dazu, verdünnst diese Masse mit warmer Milch zu einem Teig, daß man mit einem Löffel KlöÙe davon stechen kann, welche man in kochender Bouillon oder Wasser gar kocht. Man giebt eine Sauce von brauner Butter, worin Zwiebeln gebraten sind, dabei.

---



#### IV. Abtheilung.

---

### Vom Ballfleisch und von Farcen.

#### 1. Ballfleisch zu machen.

Man nimmt 1  $\mathcal{A}$  rohes, mageres Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  (125 Gr.) Nierenfett, diese beiden Theile schneidet man in kleine Stücke und hackt sie sehr fein. Alsdann giebt man 6 Loth (95 Gr.) in Wasser getauchte und wieder gut ausgedrückte Semmelkrume, 4 ganze Eier, etwas Salz und feine Muscatblüthe dazu, hackt dieses gut durcheinander und formt kleine Bälle davon, welche man in Bouillon = Suppen, Ragout und in Fricassées gar kocht.

#### 2. Hecht = Farce zu machen.

Man nimmt das reine Fleisch vom Hecht, woraus man die Gräten sorgfältig genommen hat, Hummerfleisch, Nierentalg, Rührei, Weißbrodkrume, Petersilie, feine Muscatblüthe, Pfeffer, Salz und ein Paar rohe Eier; hackt dieses recht fein und benützt diese Masse zu Bällen oder zu Füllsel.

### 3. Farce zur Füllung des Geflügels.

Man nimmt Ballfleisch, etwas feingeschnittene Citronenschale, Champignons, einige Zwiebeln und die Leber von dem Geflügel, worin man die Farce füllen will. Wenn die Masse recht fein gehackt ist, legt man sie in das Geflügel, woraus man das Gerippe gelöst hat und nähet es wieder zu.

### 4. Farce zur Stockfisch-Pastete.

Man nimmt 1  $\pi$  gut ausgewässerten Stockfisch, rollt und bindet ihn zusammen, giebt ihn dann in weiches, kochendes Wasser, worin man ihn so eben aufkochen läßt, legt ihn darauf auf einen Durchschlag zum Ablecken und nimmt sorgfältig die Gräten und die Haut davon. Setzt macht man ein Rührei von 6 Eiern, 4 Loth (65 Gr.) Butter, giebt dieses zu dem Stockfisch, so wie auch 8 Loth (125 Gr.) in Wasser eingetauchte und wieder ausgedrückte Semmelkrume, eine Zwiebel, etwas Petersilie, feinen rechten Pfeffer, feine Muscatenblüthe, Salz und einige rohe Eier. Dieses Alles hackt man fein und gut durcheinander und macht Bälle davon.

### 5. Fisch-Farce zu machen.

Man nimmt von zwei kleinen Hechten das reine Fleisch, woraus die Gräten sorgfältig genommen sind, giebt dazu 12 Loth (200 Gr.) Weißbrod-Krume, 4 Loth (65 Gr.) Butter, ein Rührei von 3 Eiern mit 2 Loth (30 Gr.) Butter, 2 bis 3 rohe Eier, etwas Salz, gehackte Petersilie, Thimian, feingeschnittene



Citronenschale und feine Muscatenblüthe. Wenn man dieses fein und gut durcheinander gehackt hat, macht man Bälle oder Füllsel davon.

## 6. Farce von Wildpret.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\pi$  (250 Gr.) Fleisch vom Wildpret, 6 Loth (95 Gr.) Speck, 2 in Butter geschwitzte Chalotten, 3 reine Trüffeln, 3 ausgegrätete Sardellen, etwas Champignons, gestoßenen rechten Pfeffer, Nelken, Salz, etwas Semmelkrume und 2 bis 3 Eier. Hat man dieses gut und fein durcheinander gehackt, so benutzt man es zur Facirung oder zu Bällen.

---

## V. Abtheilung.

---

### Von Ragouts und Fricassées.

#### 1. Hummer-Ragout.

Man nimmt gute Bouillon, giebt darin feingeschnittene Champignons, Widder, welches vorher blanchirt ist, Bälle von Hecht-Farce (siehe Abth. IV. No. 2) und Salz. Wenn dieses kocht, macht man einen Ansatz von Eidottern, gebranntem Mehl, feiner Muscatblüthe, gehackter Petersilie, Krebsbutter und etwas Citronensaure. Hat man es hiermit abgerührt, so giebt man das aus den Hummerschalen gemachte Fleisch hinein. Während dieser Zeit hat man die Hummerköpfe mit Hecht-Farce gefüllt, die man in kochendem Salzwasser ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen läßt. Beim Anrichten legt man sie mit auf die Schüssel.

#### 2. Hecht-Ragout.

Man kocht Bouillon von Kalb- und Rindfleisch, von jedem gleich viel, giebt dazu: Zwiebeln, Thymian, einige ganze Nelken, Citronenschale, Lorbeerblätter, Salz und die Gräten vom Hecht. Wenn das Fleisch



gar ist, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, klärt sie ab und nimmt das Fett herunter. Darauf giebt man kleine Stücke Widder, welche vorher blanschirt sind, Hechtleber, Champignons, einen Ansatz von gebranntem Mehl, einige gehackte Sardellen, feine Muscatblüthe und Citronensäuer dazu. Wenn dieses kocht, macht man längliche Bälle von Hecht-Farce (siehe Abth. IV. No. 2) und wenn diese gar sind, rührt man es mit Eidottern und gehackter Petersilie ab. Während dieser Zeit hat man Hecht-Filets (siehe Abth. IX. No. 9) zubereitet, die man mit dem Ragout anrichtet.

### 3. Ragout von Rükfen oder Tauben.

Nachdem die Tauben gehörig gereinigt sind, schneidet man die Hälse ab, biegt die Beine hinein und blanschirt sie, worauf sie in Bouillon gar gekocht werden. Sind es Rükfen, so muß man den Brustknochen noch herausbiegen und überknöpfen. Jetzt nimmt man durchgegoßene Bouillon, wovon das Fett genommen ist, giebt darin dünn geschnittenen Ochsenuntermund und Gaumen, garen Schweinemund, gare Kalbszunge, wovon die Haut abgezogen ist, feingeschnittene Citronenschale, mit Ballfleisch ausgefüllte Krebsköpfe, Saucisen, welche vorher in Bouillon steif gemacht und auseinander geschnitten sind, blanschirte Morcheln, Champignons, abgezogene Kastanien und Salz. Dieses läßt man  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und nimmt das Fett herunter; fügt jetzt kleine Stücke Widder, welche vorher blanschirt sind, Bälle von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1) und Austerwasser hinzu. Nun macht man einen Ansatz von gebranntem Mehl, einigen gehackten Sardellen, Citronensäuer, feiner Muscatenblüthe und Krebsbutter, verdünnt diesen mit Bouillon und giebt ihn zum Ragout.

Wenn es wieder kocht, legt man das Geflügel, Krebschwänze, garen Spargel, Hummerfleisch und Austern hinein und richtet das Ragout an. Das Geflügel wird auf eine flache Schüssel gelegt, und der Rand verziert mit Beetwurzeln, hartgekochten Eiern und grünen Kräutern. Das Ragout selbst giebt man in Terrinen. Wenn man das Ragout einfacher zubereiten will, so kann man Austern, Hummerfleisch, Krebschwänze, Midder und Spargel weglassen.

#### 4. Ragout von Midder.

Man nimmt große Stücke Midder, die man blanchirt und dann in kaltes Wasser giebt; darauf beschneidet man es und spickt die eine Seite. Nun schmilzt man in einer Casserolle Butter, worin einige Scheiben Zwiebeln geschnitten sind, kehrt das Midder darin um, bestreut es mit Salz, feiner Muscatblüthe und kleinem Zwieback und läßt es langsam braun braten. Jetzt richtet man es auf einer flachen Schüssel an und legt Florongs herum. Das Ragout wird wie das in No. 3 beschriebene zubereitet und in Ragout-schüsseln dabei gegeben. Florongs zu machen, siehe Abth. XXV. No. 13.

#### 5. Hasen-Ragout oder Hasenpfeffer.

Nachdem man den Hasen abgehäutet, ausgenommen und abgewaschen hat, hauen man ihn in handgroße Stücke und spickt sie; den Kopf und das Herz schneidet man auseinander. Darauf bratet man alles in Butter beinahe gar, gießt dann so viel gute braune Bouillon darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, läßt es



hiermit kochen und nimmt das Fett herunter. Hierauf giebt man Bälle von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), Saucisen, Champignons, eingesezte, in Scheiben geschnittene Gurken und Salz dazu. Nun macht man einen Ansatz von braungebranntem Mehl, feiner Muscatblüthe, ein Paar gehackten Sardellen und Citronensauer, verdünnt dieses mit Bouillon, und gießt es zum Ragout. Wenn es kocht, und das Fleisch gar ist, richtet man das Ragout an. Auch kann man 1 Löffel voll Soja darangeben.

## 6. Al=Tricassée.

Man nimmt große Ale, zieht sie ab, nimmt sie aus, wäscht sie und schneidet sie in Stücke; gießt dann so viel Bouillon darauf, daß sie gut bedeckt sind. Nun giebt man etwas Champignons, gehackte Chalotten, Sardellen und Salz dazu, und läßt es 5 Minuten zusammen kochen. Jetzt knetet man ein gutes Stück Krebsbutter mit 1 Löffel voll Mehl durcheinander und giebt es zu der Sauce, wie auch Bälle von Fisch-Farce (siehe Abth. IV. No. 5), Kappern und abgeschälte Krebschwänze und läßt es so lange kochen, bis Alles gar ist.

## 7. Al=Tricassée auf andere Art.

Wenn die Ale reingemacht und in Stücke geschnitten sind, streut man gehackten Thimian, Petersilie und Salz darüber, gießt so viel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, schneidet etwas Citronenschale daran und läßt sie hierin gar kochen. Nun rührt man etwas geschwigtes Mehl mit feiner Muscatblüthe dazu, womit man es aufkochen läßt.

## 8. Quappen=Fricassée.

Dieses wird auf dieselbe Art, wie Aal=Fricassée, No. 7, zubereitet.

## 9. Fricassée von Kalb= oder Lammfleisch.

Man nimmt gutes Kalbfleisch, am liebsten von der Brust, schneidet es in Stücke und blanchirt es. Darauf wird es herausgenommen und so viel kochendes Wasser darauf gegossen, daß es bedeckt ist; dann giebt man einige ganze Nessel, Lorbeerblätter, Thimian, geschnittene Zwiebeln, Citronenschale und Salz daran, womit man es ungefähr 2 Stunden kochen läßt. Nun giebt man Bälle von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), gebranntes Mehl und feine Muscatblüthe daran, und wenn es gar ist, richtet man es an.

## 10. Fricassée von Kalb= oder Lammfleisch auf andere Art.

Dieses wird eben so, wie das No. 9 beschriebene, zubereitet, nur läßt man die Nessel, Thimian und Lorbeerblätter weg, und giebt, wenn es beinahe gar ist, mit den Bällen noch etwas Champignons, Kappern und Citronensauer dazu.

## 11. Fricassée von Hühnern.

Wenn man die Hühner gereinigt hat, schneidet man sie in Stücke und blanchirt sie. Nachdem man



sie herausgenommen hat, gießt man so viel Bouillon oder kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, giebt einige Chalotten und Salz dazu und läßt sie hiermit kochen. Wenn sie beinahe gar sind, macht man Bälle von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), giebt diese, wie auch etwas Champignons, Kappern, einen Ansaß von gebranntem Mehl, Citronensäuer, einigen gehackten Sardellen und feiner Muscatblüthe dazu, und läßt es kochen, bis Alles gar ist.

## 12. Fricassée von Tauben.

Dieses wird eben so, wie das Hühner-Fricassée zubereitet.

## 13. Gänsefchwarz.

Nachdem die Gans gehörig gereinigt ist, schneidet man sie in Stücke, setzt diese, so wie auch den Kopf und die übrigen Theile mit Wasser, etwas Essig, Salz, Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einigen ganzen Nelken und rechten Pfeffer zu Feuer, und läßt es so lange kochen, bis es beinahe mürbe ist. Darauf giebt man im Sommer geschälte grüne Birnen, im Winter getrocknete Pflaumen und Aepfel, so wie auch gebranntes Mehl dazu. Sind auch diese gar, so vermischt man Schweinsblut mit Essig, giebt es unter beständigem Rühren zu der Sauce und läßt es eben damit aufkochen. Das Fleisch muß man aber vorher herausgenommen haben. Will man die ganze Gans nicht dazu nehmen, sondern nur den Hals, Flügel u. s. w., so kann man auch etwas junges, mageres Schweinefleisch mit hinzufügen.

## 14. Hummer=Fricassée.

Nachdem der Hummer gekocht (siehe Abth. IX. No. 16) und erkaltet ist, macht man so viel wie möglich das Fleisch ganz aus den Schalen. Das Fleisch des Kopfes und Schwanzes wird in kleine Stücke geschnitten und in eine Schüssel gelegt; das Fleisch aus den Scheeren aber legt man herum, gießt eine Sardellen=Sauce herüber, bestreut es mit gehackter Peterilie und geriebenem Parmesankäse. Sardellen=Sauce siehe Abth. XII. No. 9.

---



## VI. Abtheilung.

---

### Von Frittüres, Fricandellen und Brochetten.

#### 1. Frittüres in Oblaten.

Man nimmt Zwiebeln, die man in kleine Würfel schneidet, in Butter braun bratet, darauf Füs daran gießt und es kochen läßt. Dann schneidet man Ochsenuntermund, mageren Schinken, Champignons und Citronenschale in kleine Würfel, giebt es mit etwas Salz in die Brühe und läßt es eine Stunde langsam kochen. Hierauf giebt man feingeschnittenes Widder, Fadennudeln, einen kleinen Löffel voll Soja, kleinen rechten Pfeffer, feine Muscatblüthe und Stand dazu, läßt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde damit durchkochen und nimmt das Fett herunter, gießt es dann auf eine Schüssel, daß es kalt und steif wird. Jetzt schneidet man es in fingerlange Stücke, wickelt sie in Oblaten, welche vorher in Milch und Eiern müssen umgekehrt sein; nun wendet man sie in gestoßenen kleinen Zwiebäcken, in Eiern und dann wieder in kleinen Zwiebäcken um. Darauf nimmt man weißes, kochendes Schmalz, giebt die Frittüres hinein und läßt sie 10 Minuten darin kochen. Man gebraucht sie statt Fleisch zum Gemüse.

## 2. Frittiüres von Kalbsbraten.

Man nimmt ein Stück guten Kalbsbraten, rohen, mageren Schinken, Champignons und Zwiebeln, welches man in kleine Würfel schneidet und es mit brauner Flüssigkeit  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen läßt. Dann giebt man etwas Kappern, einige gehackte Sardellen, Salz, 1 Löffel voll Soja und Stand dazu und läßt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde durchkochen. Jetzt gießt man es auf eine Schüssel und verfährt damit weiter, wie es in No. 1 beschrieben ist.

## 3. Frittiüres von gebratenem Geflügel.

Man bereitet diese Frittiüres eben so, wie es in No. 1 und 2 angegeben ist. Man kann die Frittiüres, statt sie in Schmalz zu kochen, auch in brauner Butter einige Minuten braten lassen.

## 4. Fricandellen von Ballfleisch.

Man verfertigt, nach Abth. IV. No. 1, eine Ballfleisch-Farce, formt Fricandellen daraus, und bratet sie langsam in brauner Butter auf beiden Seiten gar.

## 5. Fricandellen von garem Rind- oder Kalbfleisch.

Man nimmt gutes, gares Fleisch, etwas Nierentalg, Semmelkrumen, Zwiebeln, feine Nelken, rechten Pfeffer, Muscatblütthe, Salz und einige rohe Eier, hackt dieses Alles fein und gut durcheinander, formt Fricandellen daraus und bratet sie in brauner Butter auf beiden Seiten gar.



## 6. Brochetten zu machen.

Man nimmt garen Schinken, Champignons, Kidder, Hummerfleisch, Morcheln und Austern, schneidet dieses so groß, wie die Austern sind; steckt dann eins um's andere auf einen Brochetten-Spieß, bestreicht es mit Eiern und bestreut es mit kleinem Zwieback, geriebenem Weißbrod und läßt es in Butter gelblich braten. Man giebt es statt Fleisch zum Gemüse.

---

## VII. Abtheilung.

---

### Von großen und kleinen Pasteten.

#### 1. Pastete von Rükfen oder Tauben.

Wenn die Rükfen noch jung und klein sind, rechnet man auf 2 Portionen ein Rükfen, sind es Tauben, so nimmt man zu einer Portion eine Taube. Nachdem man das Geflügel gehörig gereinigt und ausgenommen hat, schneidet man die Hälse ab, biegt den Brustknochen heraus, die Beine hinein und knöpft sie über, worauf man sie blanchirt und dann in Bouillon gar kochen läßt. Nun legt man die Rükfen schichtweise auf eine Schüssel, wovon der Rand frei bleiben muß; schneidet Ochsenuntermund und etwas Citronenschale in feine Stücke, macht Bälle von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), nimmt in Bouillon verwelte und auseinander geschnittene Saucisen, kleine Stücke blanchirtes Widder, garen Spargel, mit Ballfleisch gefüllte Krebsköpfe, Hummerfleisch, verwelte Morcheln und gebratene Austern. Diese Sachen legt man zwischen das Geflügel und füllt die Lücken damit aus, worauf man einige Löffel voll Bouillon übergießt. Nun verfertigt man nach Abth. XXIV. No. 1 einen Blätterteig, bestreicht die Pastete mit Eiern, legt dünnen Blätterteig



ganz herüber und schneidet ihn da weg, wo er über den Rand hängt; bestreicht dieses wieder mit Eiern und legt nochmals Blätterteig herüber. Dann sticht man mit einer kleinen Form Teig aus, verziert damit die Pastete und bestreicht das Ganze nochmals mit Eiern. Jetzt legt man auf den Deckel einer Tortenpfanne glühende Kohlen und wenn derselbe heiß ist, setzt man die Schüssel in die Tortenpfanne, legt den Deckel darauf, Kohlen darunter und läßt die Pastete ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam ausbacken. Zu einer großen Pastete gehören  $\frac{5}{4}$  A Blätterteig. Es wird hierzu eine Krebs- oder Champignons-Sauce gegeben. Siehe Abth. XII.

## 2. Pastete von Rebhühnern.

Wenn die Rebhühner gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schneidet man die Hälse ab, spickt dann die Brust mit Gewürz-Speck, welcher in gestoßenen Nelken, rechtem Pfeffer und Salz umgekehrt ist, schneidet den überstehenden Speck wieder ab und läßt sie auf Scheiben Speck, Zwiebeln, Lorbeerblatt und einigen ganzen Nelken beinahe gar braten. Hierauf legt man sie auf eine Schüssel und verfährt weiter mit Zubereitung der Pastete, wie in No. 1 beschrieben ist. Man giebt hierzu eine Trüffelsauce. Siehe Abth. XII. No. 3.

## 3. Pastete von Hecht.

Zu dieser Pastete nimmt man statt Geflügel Hecht-Filets (siehe Abth. IX. No. 9) und statt der Bälle von Ballfleisch Bälle von Hecht-Farce (siehe

Abth. IV. No. 2). Die fernere Zubereitung dieser Pastete ist wie die in No. 1 beschriebene. Man giebt hierzu eine Austernsauce. Siehe Abth. XII. No. 1.

#### 4. Pastete von Midder.

Man nimmt große Stücke Midder, die man blanchirt und dann in kaltes Wasser giebt, worauf man es beschneidet und die eine Seite spickt. Jetzt wird in einer Casserolle Butter geschmolzen, worin einige Scheiben Zwiebeln geschnitten sind, kehrt das Midder darin um, bestreut es mit Salz, feiner Muscatblüthe, kleinem Zwieback und läßt es langsam braun braten. Nun legt man es auf eine Schüssel und verfährt mit der weitem Zubereitung der Pastete nach der Beschreibung in No. 1. Man giebt hierbei eine Krebs- oder Champignons-Sauce. Abth. XII.

#### 5. Pastete von Hasen.

Wenn man den Hasen abgehäutet, ausgenommen und abgewaschen hat, huet man ihn in handgroße Stücke und spickt sie mit Gewürz-Speck, der in gestoßenen Nelken, rechtem Pfeffer und Salz umgekehrt ist. Den überstehenden Speck schneidet man ab. Jetzt bratet man die Stücke auf Scheiben Speck, Zwiebeln, einigen ganzen Nelken und Lorbeerblättern beinahe gar, giebt auch etwas Essig darunter und begießt die Stücke fleißig mit der Sauce. Nun macht man eine Farce von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), giebt zu dieser noch die Leber vom Hasen, das Fleisch vom Kopfe, einige Chalotten, Thimian, gestoßene Nelken, rechten Pfeffer, feine Muscatblüthe und Salz. Wenn dieses



Alles gut durcheinander gehackt ist, legt man davon fingerdick auf eine Schüssel, hierauf das Fleisch von dem Hasen, füllt die Lücken mit Bällen von der übrigen Farce und einigen Stücken Butter aus, legt jetzt über die Pastete Blätterteig und verfährt damit weiter, wie bei No. 1 angegeben ist. Man giebt hierzu eine Trüffelsauce. Abth. XII. No. 3.

## 6. Pastete von Stockfisch.

Man nimmt guten eingeweichten Stockfisch, bindet ihn zusammen, setzt ihn mit kaltem, weichen Wasser zu Feuer und läßt ihn einige Minuten kochen. Jetzt nimmt man den Stockfisch heraus, beschwert ihn, damit das Wasser herauslaufe, schneidet ihn dann in Stücke, ziehet die Haut ab und nimmt die Gräten heraus. Nun legt man die großen Stücke schichtweise auf eine Schüssel, streuet Salz mit etwas kleinem weißen Pfeffer vermischt dazwischen, füllt die Lücken mit Bällen von Stockfisch-Farce (siehe Abth. IV. No. 4) und kleinen Stücken Butter aus, begießt sie mit einigen Löffeln voll Stockfisch-Sauce, legt Blätterteig darüber und verfährt ferner damit, wie bei No. 1 angegeben ist. Man giebt die in Abth. XII. beschriebene Stockfischsauce dazu.

## 7. Kalte Pastete von Tauben.

Zu einer ganzen Pastete nimmt man 14 Tauben. Hat man dieselben rein abgeplückt, schneidet man den Rücken auf und löst das ganze Gerippe heraus, legt das Fleisch der Tauben in Rothwein, worin einige Körner rechter Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblätter gegeben sind und läßt sie darin 12 Stunden liegen. Nun macht

man eine Farce von  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  frischem Speck, ebenso viel magerem Schweinefleisch (Metz), gestoßenen Nellen, Muscatblüthe, feingeschnittener Citronenschale, Zwiebeln, Champignons, der Leber von den Tauben und Salz. Dieses hackt man fein und gut durcheinander, füllt die Tauben damit aus und nähert sie zu. Jetzt verfertigt man einen groben, recht steifen Teig von 3  $\mathcal{A}$  Weizenmehl, 12 Loth (200 Gr.) Butter, 3 ganzen Eiern und ungefähr 2 Mengeln ( $\frac{2}{5}$  Liter) kochendem Wasser. Hat man diesen auseinander gerollt, so legt man von demselben einen fingerdicken Boden in Form der Pastete auf ein Blech, setzt einen handhohen Rand herum, bestreicht denselben mit Eigelb und drückt ihn fest am Boden an. Nun legt man in die Pastete Scheiben Speck, darüber etwas von der Farce, dann die Tauben, dazwischen Bälle von der Farce, Champignons, blauschirte Morcheln und Schinken in dünne Streifen geschnitten. Die oberste Schicht muß Farce sein. Dann legt man einen Deckel von Teig darüber, worin man in der Mitte ein kleines Loch gemacht hat, macht Verzierungen von Teig daran und läßt sie ungefähr 3 Stunden im Backofen ausbacken. Während dieser Zeit verfertigt man einen Gelée. Man kocht ungefähr 2 Quart ( $1\frac{1}{2}$  Liter) Bouillon von 3  $\mathcal{A}$  Kalbfleisch, giebt darin einige ganze Nellen, rechten Pfeffer, Lorbeerblätter, etwas mageren Schinken, Citronenschale, Thymian, das Gerippe von den Tauben und Salz. Wenn das Fleisch gar ist, gießt man die Bouillon durch ein Sieb, nimmt das Fett herunter und klärt sie ab, setzt sie wieder auf's Feuer und giebt noch dazu: zwei Mengel Weißwein, zwei Mengel Burgunder, etwas Citronensaure und Stand. Dieses läßt man eben aufkochen, nimmt den Schaum herunter und klärt es mit dem Eiweiß von 8 Eiern, wie man Gelée klärt. Hierauf gießt man es durch einen Beutel; wenn die



Pastete gar und erkaltet ist, gießt man den Gelée durch die Oeffnung des Deckels hinein, bis sie voll ist. Ist der Gelée zu Gallert geworden, kann man die Pastete zur Tafel geben.

### 8. Kalte Pastete von Rükfen.

Diese Pastete wird wie vorstehende zubereitet.

### 9. Kleine Handpasteten mit Frittür-Masse.

Man nimmt einen guten Blätterteig (siehe Abth. XXIV.), rollt denselben auseinander, sticht mit einem runden Ausstecher, der die Weite einer Obertasse hat, zwei runde Boden aus dem Teige. Aus einem der Boden sticht man mit einem etwas kleinern Ausstecher in der Mitte den Teig aus, daß ein breiter Reis bleibt, bestreicht denselben mit Eiern und drückt ihn auf den ganzen Boden. Jetzt backt man diese kleinen Pasteten in der Tortenpfanne bei raschem Feuer gar, worauf man sie mit Frittür-Masse füllt und sie anrichtet. Die Masse von Frittüres siehe Abth. VI.

### 10. Kleine Handpasteten mit Midder.

Man bratet feingehackte Zwiebeln in Butter gelbbraun, giebt blanschirtes, in kleine Würfel geschnittenes Midder, gehackte Petersilie, Citronenschale, Muscatenblüthe und Salz dazu. Wenn man dieses einige Minuten hat kochen lassen, füllt man es in die No. 9 beschriebenen kleinen Handpasteten und servirt sie.

## 11. Kleine Handpasteten auf eine andere Art.

Man brätet feingehackte Zwiebeln in Butter braun, giebt dazu blanschirtes Widder, Champignons, gekochten Schinken und gebratenes Kalbfleisch, welches Alles in kleine Würfel geschnitten ist, etwas gehackte Petersilie, feine Muscatenblüthe, kleinen rechten Pfeffer und Salz, gießt so viel Bouillon darauf, daß es bedeckt ist und läßt es kochen. Hat man das Fett rein abgenommen, dann giebt man so viel gestoßenen kleinen Zwieback daran, bis es dick genug ist, worauf man es erkalten läßt. Nun nimmt man kleine blecherne Pasteten-Formen, legt sie mit Blätterteig aus, füllt sie mit obiger Masse, legt Blätterteig herüber, den man mit Ei bestreicht und backt sie in einer Tortenpfanne aus.

## 12. Kleine Handpasteten mit Austern.

Man nimmt Austerwasser, giebt etwas Butter hinein, läßt es aufkochen, rührt dann so viel gestoßenen kleinen Zwieback dazu, bis es dick genug ist, giebt auch etwas gehackte Petersilie, feine Muscatblüthe und Salz daran. Wenn es etwas durchgekocht ist, läßt man es kalt werden. Jetzt bereitet man kleine Pasteten, wie bei No. 11 angegeben ist, legt in jede 2 bis 3 von den Bärten gereinigter Austern, wie auch etwas von der erkalteten Masse und läßt sie ausbacken.

## 13. Kleine Handpasteten mit Austern auf andere Art.

In einem guten Stück Butter brennt man  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl gelbbraun, giebt dann 4 gehackte



Zwiebeln, 2 Mangel ( $\frac{2}{5}$  Liter) süßen Rahm, etwas feine Muscatblüthe, rechten Pfeffer und Salz dazu und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis die Sauce dick wird. Jetzt giebt man nach Belieben von den Wärten gereinigter Austern dazu und läßt es erkalten. Nun verfertigt man nach No. 11 kleine Pasteten, füllt die Masse hinein und backt sie aus.

#### 14. Kleine Handpasteten mit Stockfisch.

Diese Pasteten werden wie die vorstehenden in No. 13 zubereitet. Man nimmt statt der Austern garen Stockfisch, woraus die Gräten sorgfältig genommen sind.

#### 15. Kleine Handpasteten mit kaltem Braten.

Man schneidet von einem kalten Kalbsbraten die braune Haut ab, hackt dann das Fleisch klein und giebt es in eine Schüssel mit eben so viel frischer Butter, als man Fleisch hat; auch etwas geriebenes Weißbrod, gehackte Citronenschale, Corinthen, feinen Canehl, Zucker, etwas Weißwein und Salz. Dieses rührt man gut durcheinander und macht es ferner mit den Pasteten, wie in No. 11 angegeben ist.

#### 16. Kleine Handpasteten mit gebratenem Geflügel.

Man nimmt das schiere Fleisch von gebratenem Geflügel, wovon die braune Haut abgeschnitten ist und

hackt es recht fein, giebt dann etwas frische Butter, geriebenes Weißbrod, einige gehackte Sardellen, etwas Champignons, feine Muscatblüthe, Salz, ein Paar rohe Eier und einige Löffel voll Bouillon dazu. Dieses rührt man gut durcheinander und verfährt mit den Pasteten ferner, wie in No. 11 beschrieben ist.

---



## VIII. Abtheilung.

---

### V o m   G e m ü s e .

#### 1.   Zunge Erbsen zu kochen.

Man macht die Erbsen sorgfältig aus der Schale, damit sie nicht sandig werden (denn vom Abspülen verlieren sie von ihrer Süßigkeit), setzt sie mit kochendem Wasser, einem Stück frischer Butter und Salz zu Feuer und läßt sie ungefähr 1 Stunde kochen. Nun streut man etwas Mehl, gehackte Petersilie, und wenn sie nicht süß genug sind, auch etwas Zucker herüber, womit man sie noch etwas kochen läßt. Man giebt hierzu rohen Schinken.

#### 2.   Zunge Erbsen mit Wurzeln zu kochen.

Wenn man die Wurzeln gereinigt hat, schneidet man sie in kleine Würfel und setzt sie mit den aus den Schalen gemachten Erbsen zu Feuer. Die fernere Zubereitung ist, wie in No. 1 angegeben.

### 3. Junge Erbsen und Wurzeln mit Schwammklößen.

Diese werden wie die in No. 2 zubereitet, nur gießt man etwas mehr Wasser darauf, und setzt mit einem Löffel, die in Abth. III. No. 1 beschriebenen Schwammklöße darin, welche man damit gar kochen läßt.

### 4. Artischocken zu kochen.

Man schneidet das äußere Harte der Blätter davon weg, wie auch das innwendige Faserige. Darauf giebt man sie in kochendes Wasser mit etwas Butter, Citronensaurer und Salz. Wenn sie gar sind, läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, füllt sie mit den in No. 1 beschriebenen, gekochten jungen Erbsen aus, und richtet sie au.

### 5. Artischocken auf eine andere Art.

Wenn man den Boden der Artischocken von allen Blättern und Fa ern gereinigt hat, kocht man ihn in Salzwasser beinahe gar und schneidet ihn in Scheiben. Nun schwigt man ein Paar zerchnittene Zwiebeln mit einem Stück Butter und 1 Löffel voll Mehl durch, giebt so viel Bonillon dazu, wie man Sauce nöthig hat, wie auch einige gehackte Sardellen, feine Muscatblüthe und Salz. Wenn dieses etwas gekocht hat, gießt man es durch ein Sieb, schüttet die Artischocken hinein, drückt etwas Citronensaurer daran und läßt es noch einige Minuten kochen.



## 6. Eingesezte junge Erbsen zu kochen.

Wenn man die Erbsen aus der Bouteille genommen hat, gießt man so viel weiches, kochendes Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind und läßt sie damit  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Nun gießt man das Wasser ab, giebt die Erbsen wieder in weiches, kochendes Wasser mit einem Stück Butter und Zucker und läßt sie damit kochen. Wenn sie mürbe sind, streuet man etwas gehackte Petersilie und Mehl herüber, womit man sie noch etwas durchkochen läßt.

## 7. Zucker-Erbsen zu kochen.

Wenn man von den Erbsen die Fäden von beiden Seiten sorgfältig abgezogen hat, bricht man sie durch und kocht sie wie in No. 1 angegeben ist.

## 8. Trockne graue Erbsen zu kochen.

Man nimmt gute graue Erbsen, gießt so viel weiches, kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt sind und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde damit stehen, worauf man das Wasser wieder abgießt. Jetzt giebt man sie wieder in volles, weiches, kochendes Wasser, worin man sie ungefähr 2 Stunden sehr langsam kochen läßt, giebt etwas Salz daran und läßt sie vollends mürbe kochen. Nun bratet man feingeschnittene Zwiebeln in Butter braun, richtet die Erbsen trocken an, giebt die Sauce in einer Sauciere dabei wie auch Essig. Man kann auch gebratene Schweinsrippen dazu geben und die Sauce davon darüber gießen.

## 9. Linsen zu kochen.

Diese werden eben so wie die grauen Erbsen in vorstehender No. 8 behandelt. Wenn sie gar sind und man das Wasser abgegossen hat, macht man eine Sauce von Bratjus, einigen feingeschnittenen Zwiebeln, etwas Mehl, und wer es liebt, auch etwas Essig. Wenn die Sauce kocht, schüttet man die Linsen hinein und läßt sie einige Minuten damit durchkochen.

## 10. Spargel zu kochen.

Man nimmt dicken Spargel, schält ihn, schneidet das untere Harte davon und bindet ihn in Bunde, jedoch so, daß die Köpfe nach einer Seite liegen; giebt sie in kochendes Wasser, daß sie bedeckt sind, wie auch etwas Salz darin und läßt sie gar kochen (ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde). Wenn die Bunde auf einem Durchschlage abgelaufen sind, legt man sie auf eine flache Schüssel, daß die Köpfe nach innen liegen und bindet die Bänder los, streuet dann etwas gestoßenen kleinen Zwieback und feine Muscatblütthe herüber, und giebt in einer Sauciere geschmolzene frische Butter dabei. Man giebt hierzu rohen Schinken oder Lachs.

## 11. Spargel zu kochen auf eine andere Art.

Wenn der Spargel gehörig gereinigt ist, schneidet man ihn einige Mal durch und kocht ihn, wie in No. 10 angegeben ist, gar. Nun macht man eine Sauce von guter Bouillon, giebt dazu ein Stück Krebsbutter, etwas Mehl, feine Muscatblütthe und Salz. Wenn die Sauce kocht, schüttet man den abgelaufenen Spargel hinein und schwenkt ihn damit um. Man kann auch etwas Citronensäuer daran geben.



## 12. Eingesezten Spargel zu kochen.

Nachdem man den Spargel aus der Krufe genommen, giebt man ihn in weiches, kochendes Wasser, worin man ihn gar kochen läßt, und verfährt ferner damit, wie in No. 11 angegeben ist. Statt der Krebsbutter kann man auch frische Butter nehmen.

## 13. Wurzeln zu kochen.

Nachdem man die Wurzeln gereinigt und die großen einige Mal durchgeschnitten hat, giebt man sie in etwas kochendes Wasser mit einem Stück Butter, Zucker und Salz. Wenn sie gar sind, streuet man gehackte Petersilie und Mehl dazwischen, womit man sie noch etwas durchkochen läßt. Man giebt hierzu rohen Schinken oder gebratenes Fleisch.

## 14. Junge Wurzeln mit Spargel.

Man nimmt junge Wurzeln, die ebenso, wie die in No. 13 gekocht werden. Während der Zeit kocht man auch Spargel, der einige Mal durchgeschnitten ist, in Salzwasser gar, läßt ihn darauf abbleken und schüttet ihn zu den garen Wurzeln, streuet etwas gehackte Petersilie und Mehl darüber und stovt es zusammen durch.

## 15. Schwarzwurzeln (Scorzonewurzeln) zu kochen.

Wenn man die Wurzeln geschabt und in fingerlange Stücke geschnitten hat, legt man sie gleich in

warmes, mit etwas Milch vermishtes Wasser, damit sie nicht schwarz werden, wäscht sie darin rein ab und setzt dann die Wurzeln mit etwas Wasser, einem Stück Butter und ein wenig Salz in einem steinernen Topfe auf's Feuer und läßt sie gar kochen. Ist dieses geschehen, so streuet man etwas feingehackte Petersilie dazwischen und stovt sie damit durch. Man kann die Petersilie auch weglassen und die in Abth. XII. No. 17 beschriebene Sauce, jedoch ohne Krebsbutter, beim Anrichten der Wurzeln dabei geben.

## 16. Schwarzwurzeln wie Spargel zu kochen.

Wenn man die Wurzeln geschabt hat, schneidet man die Stücke so groß wie lange Spargel, legt sie gleich in warmes, mit Milch vermishtes Wasser, damit sie nicht schwarz werden, wäscht die Stücke darin rein ab und bindet sie in kleine Bunde, läßt diese in einem steinernem Topfe in vollem, weichem, kochendem Wasser mit etwas Salz gar kochen, worauf man sie auf einen Durchschlag giebt. Wenn das Wasser abgelaufen ist, legt man die Bündel auf eine flache Schüssel, nimmt die Fäden davon, streuet ein wenig feine Muscatblüthe und gestoßene kleine Zwiebäcke darüber und giebt in einer Sauciere geschmolzene Butter dabei her.

## 17. Schwarzwurzeln auf andere Art zu kochen.

Wenn man die Schwarzwurzeln geschabt und in fingerlange Stücke geschnitten hat, legt man sie gleich



in Wasser, mit etwas Essig und Weizenmehl vermischt, damit sie nicht schwarz werden, wäscht sie darin rein ab und kocht sie in einem steinernen Topfe mit etwas Wasser, einem Stück Butter und Salz gar. Während dieser Zeit hat man aus folgenden Sachen eine Sauce bereitet. Man nimmt 10 Eidotter, rührt diese mit einem Eßlöffel voll Wasser klein, giebt noch hinzu  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) Butter, 1 Eßlöffel voll Weizenmehl und von einer Citrone den Saft oder etwas Essig, 6 Eßlöffel voll Bouillon, etwas Salz und ein wenig feine Muscatblütthe. Diese Masse rührt man auf dem Feuer ab und giebt sie beim Anrichten der Wurzeln mit zur Tafel.

## 18. Junge runde Rüben mit Lammfleisch.

Man nimmt ein Stück gutes Lammfleisch, setzt es mit etwas Wasser zu Feuer und läßt es eine halbe Stunde kochen. Während dieser Zeit hat man die Rüben geschält und kreuzweise durchgeschnitten; giebt sie dann mit etwas Salz zu dem Fleische und läßt es zusammen gar kochen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, streuet etwas Mehl, gehackte Petersilie und Thymian zwischen die Rüben und stovt sie damit durch.

## 19. Ottersberger oder Teltauer Rüben zu kochen.

Wenn man die Rüben abgeschabt und gewaschen hat, läßt man in einer Casserolle ein gutes Stück Butter hellbraun werden, schüttet die Rüben hinein, streuet etwas Zucker herüber und schwingt sie damit durch; dann gießt man so viel kochendes Wasser

darauf, daß sie bedeckt sind, giebt noch einige ganze Nelken und Salz daran und läßt sie ungefähr 2 Stunden langsam kochen. Wenn die Rüben gar sind, giebt man etwas braungebranntes Mehl dazu, womit man sie noch einige Minuten durchkochen läßt.

## 20. Märkische Rüben zu kochen.

Diese kocht man auf dieselbe Art, wie die in No. 19.

## 21. Steckrüben zu machen.

Man nimmt Rüben, die nicht stöckrigt sein dürfen, schält sie ab und schneidet sie in dünne längliche Streifen. Nun giebt man sie in etwas kochendes Wasser mit Butter und Salz und läßt sie damit kurz einkochen. Wenn sie mürbe sind, streuet man gehackte Petersilie und Mehl dazwischen und stovt sie damit durch.

## 22. Steckrüben mit Pöckelfleisch.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, welches schon längere Zeit in der Pöckel gelegen hat, wäscht es ab und setzt es mit Wasser zu Feuer. Wenn man es abgeschäumt, und es eine Stunde gekocht hat, giebt man die geschnittenen Rüben hinein und läßt es zusammen gar kochen, worauf man das Fleisch herausnimmt und die Rüben mit etwas Mehl und gehackter Petersilie durchstovt.



### 23. Rothe Rüben (rothe Beeten) zu kochen.

Wenn man die rothen Rüben abgewaschen hat, setzt man sie ganz mit Wasser zu Feuer und läßt sie, wenn sie dick sind, in 2½ bis 3 Stunden gar kochen; sind sie erkaltet, schneidet man sie in dünne, runde Scheiben, giebt Essig und Del darüber und benützt sie wie Salat.

### 24. Blumenkohl zu kochen.

Wenn man den Blumenkohl vorsichtig gereinigt hat, damit die Köpfe ganz bleiben, giebt man ihn in kochendes Wasser mit Salz und läßt ihn darin gar kochen (ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden), worauf man ihn auf einem Durchschlag ablaufen läßt. Nun legt man ihn so in eine Gemüse-Schüssel, daß die Blumen oben sind und giebt die in Abth. XII. No. 17 beschriebene Blumenkohl-Sauce darüber. Man giebt gewöhnlich gebratene Mettwurst dabei.

### 25. Wirsingkohl zu kochen.

Wenn man den Kohl verlesen hat, giebt man ihn in volles, weiches, kochendes Wasser mit Salz und läßt ihn darin gar kochen. Nun schüttet man ihn auf einen Durchschlag und drückt das Wasser rein heraus, macht in einer Casserolle Bouillon mit Butter heiß, legt den Kohl hinein, streuet etwas Salz, feine Muscatenblüthe und gestoßene, kleine Zwiebäcke herüber. Wenn er damit einige Minuten gekocht hat, richtet man ihn so an, daß die kleinen Zwiebäcke oben bleiben. Man giebt gebratene Enten dazu.

## 26. Rosenkohl zu kochen.

Wenn der Kohl, der wie Knospen an der Staude wächst, abgeschnitten ist und die gelben Blätter davon genommen sind, spült man ihn und giebt ihn auf einen Durchschlag zum Ablaufen; ist dieses geschehen, so wird der Rosenkohl ebenso gekocht und gestobt, wie in vorstehender Nummer beim Wirsingkohl. Man kann auch die gestoßenen kleinen Zwiebäcke weglassen.

## 27. Spinat zu kochen.

Wenn der Spinat gut verlesen und gewaschen ist, giebt man ihn in kochendes Wasser mit Salz und läßt ihn einige Minuten kochen, worauf man ihn heraus nimmt und in kaltes Wasser giebt; hat er einige Zeit gestanden, drückt man ihn auf einem Durchschlage rein aus und hackt ihn. Nun giebt man in eine Casserolle Bouillon, ein Stück Butter, etwas gestoßenen, kleinen Zwieback, feine Muscatenblüthe, Salz, und wer es liebt, auch etwas Korinthen. Wenn dieses kocht, schüttet man den Spinat hinein und läßt ihn damit durchkochen. Beim Anrichten legt man verlorne Eier und in Butter gebratene Semmelstreifen herüber.

## 28. Sprossenkohl zu machen.

Wenn der Sprossenkohl verlesen ist, gießt man so viel kochendes Wasser darauf, daß er bedeckt ist und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde damit stehen; darauf gießt man das Wasser ab und giebt den Kohl in etwas kochendes Wasser mit Butter, feingeschnittenen Zwiebeln, gestoßenem Wunderpfeffer und Salz, worin man ihn gar



kochen läßt (er muß ungefähr 1 Stunde kochen). Nun giebt man etwas geschwigtes Mehl daran und läßt ihn damit durchkochen. Beim Anrichten legt man gare Kastanien herüber und giebt gekochten oder gebratenen Schinken dazu.

## 29. Scheerkohl zu kochen.

Der junge Scheerkohl wird wie der in No. 28 gekocht; ist er schon etwas älter, dann muß man ihn länger kochen lassen.

## 30. Brauner Kohl mit Pinkeln.

Man nimmt eine geräucherte Pintel (die, wenn sie dick ist,  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden kochen muß), giebt sie in eine Casserolle, gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt ist, und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Während dieser Zeit hat man den Kohl gut verlesen und mit kochendem Wasser abgebrühet, den man dann, wenn das Wasser auf einem Durchschlage abgelaufen ist, auf die Pintel giebt mit Schweineschmalz und Butter. Jetzt vermischt man auf einem Teller Hafergrüße (Mittelsorte), 1 eingeschnittene Zwiebeln, gestoßenen Wunderpfeffer und Salz, streuet dieses zwischen den Kohl und läßt es zusammen gar kochen. Beim Anrichten legt man gare Kastanien oder kleine gebratene Kartoffeln herum und giebt, nebst der Pintel, noch geräuchertes Rindfleisch dabei.

## 31. Brauner Kohl auf eine andere Art.

Wenn man den Kohl verlesen und mit kochendem Wasser abgebrüht hat, giebt man ihn, nachdem das

Wasser auf einem Durchschlage abgelaufen, in etwas kochendes Wasser, worin Gänsefett, Butter, kleingeschnittene Zwiebeln, gestoßener Wunderpfeffer und Salz gegeben sind und läßt ihn gar kochen. Während dieser Zeit hat man in einer andern Casserolle Hafergrütze mit Wasser und etwas Salz gar und recht dick gekocht, rührt sie durch ein Sieb und giebt das Durchgerührte zu dem braunen Kohl und läßt ihn damit durchkochen.

### 32. Weißer Kohl mit Rindfleisch.

Wenn man das Rindfleisch mit etwas Wasser und Salz in's Kochen gebracht und abgeschäumt hat, schneidet man den Kohl kreuzweise durch, macht die äußern großen Blätter davon und nimmt den Strunk heraus; hierauf giebt man ihn nebst einer ganzen Zwiebel zu dem Fleische und läßt es zusammen gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch und die Zwiebel heraus, giebt etwas geschwiztes Mehl daran und läßt den Kohl noch etwas damit durchkochen.

### 33. Weißer Kohl auf andere Art.

Wenn man von dem Kohl die äußern großen Blätter genommen und den Strunk herausgeschnitten hat, kocht man ihn in vollem Salzwasser gar, giebt ihn dann auf einen Durchschlag, und wenn das Wasser rein abgelaufen ist, stovt man ihn mit Bouillon, Butter, etwas feiner Muscatenblüthe, einer Prise Mehl und Salz durch.



### 34. Gefüllter weißer Kohl.

Nachdem man von einem großen Kohlkopfe die äußern großen Blätter weggenommen hat, schneidet man den Strunk und die innern Blätter heraus. Nun macht man eine Farce von 1  $\mathcal{A}$  Ballfleisch, s. Abth. IV. No. 1, giebt noch dazu die Hälfte der aus dem Kohlkopfe genommenen Blätter, ein Rührei von 4 Eiern, 1 Zwiebel, etwas gestoßenen Wunderpfeffer und Nelken. Hat man dieses gut durcheinander gehackt, so füllt man es in den Kohlkopf, bindet über die Oeffnung einige Blätter und kocht ihn in voller Bouillon in ungefähr 2 Stunden gar. Jetzt nimmt man etwas geriebenes Weißbrod, 1 Stück Butter, etwas feine Muscatblüthe und Salz, verdünnt dieses mit der unter dem Kohl befindlichen Bouillon und läßt es so lange kochen, bis es semig wird; giebt dann noch ein Paar Löffel voll Kappern hinzu und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

### 35. Gemachter Sauerkohl.

Wenn man von dem weißen Kohlkopfe die äußern großen Blätter abgenommen und den Strunk herausgeschnitten hat, schneidet man ihn, wie zum Einsetzen; schwitzt dann in einer Casserolle eine feingeschnittene Zwiebel in einem Stück Butter durch; giebt hierauf etwas ausgebratenes Speckfett, Wasser und den Kohl dazu, streuet Salz und Kümmel dazwischen, womit man ihn ungefähr 2 Stunden kurz einkochen läßt. Hierauf knetet man 1 Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter durch, verdünnt es mit Essig und giebt es zu dem Kohl. Hat man ihn damit etwas durchkochen lassen, so versucht man, ob er von Geschmack gut ist und richtet ihn an. Man kann auch etwas Zucker daran geben.

### 36. Eingesetzter Sauerkohl.

Wenn aus dem Kohl die Bökel gut ausgedrückt ist, giebt man ihn in etwas weiches, kochendes Wasser mit einem Stück Schmalz und Butter, womit man ihn 3 Stunden langsam kochen läßt. Wenn er gar ist, streuet man etwas Mehl dazwischen und läßt ihn noch einige Minuten damit durchkochen. Man giebt gebratene Hecht-Filets dazu. (Siehe Abth. IX. No. 9.)

### 37. Bits-Bohnen zu kochen.

Wenn man die Bohnen abgezogen, gewaschen und geschnitten hat, giebt man sie in etwas kochendes Wasser mit einem guten Stück Butter und Salz, worin man sie gar und kurz einkochen läßt, streuet nun gehackte Petersilie und Mehl dazwischen und stovt sie damit durch. Man giebt frische Häringe oder rohen Schinken dazu.

### 38. Bits-Bohnen auf andere Art.

Nachdem man die Bits-Bohnen abgezogen, auch gewaschen und geschnitten hat, giebt man sie nebst Salz in kochendes Wasser, daß sie gut bedeckt sind und läßt sie darin gar kochen, worauf man sie auf einen Durchschlag giebt. Nun schwitz man einen Löffel voll Mehl mit einem guten Stück Butter durch, gießt etwas Milch dazu, schüttet die Bohnen hinein, streuet etwas gehackte Petersilie und Salz herüber und stovt sie damit durch.



### 39. Spargel-Bohnen zu kochen.

Diese werden ebenso, wie die Bits-Bohnen in No. 37 und 38 zubereitet; nur werden sie nicht geschnitten, sondern durchgebrochen.

### 40. Eingesezte Bits-Bohnen zu kochen.

Wenn man die Bohnen aus der Pökel genommen und ausgedrückt hat, giebt man sie in weiches, kochendes Wasser, womit sie gut bedeckt sind und läßt sie darin gar kochen. Nun giebt man sie auf einen Durchschlag und schüttet sie, wenn das Wasser abgelaufen ist, wieder in frisches, weiches, kochendes Wasser, worin man sie 1 Stunde stehen läßt, damit alles Salz herauszieht, worauf man sie wieder auf einen Durchschlag zum Ablaufen des Wassers giebt. Jetzt stovt man sie, wie in No. 38 angegeben ist; auch kann man statt Milch Bouillon nehmen. Man giebt hierbei gekochtes Rauchfleisch.

### 41. Große Bohnen zu kochen.

Wenn man die Bohnen aus der Schale gemacht hat, giebt man sie in volles, weiches, kochendes Wasser und läßt sie, nachdem man Salz daran gegeben, darin gar kochen. Jetzt giebt man sie zum Ablaufen des Wassers auf einen Durchschlag, und stovt sie dann mit etwas Bouillon, Butter, gehackter Petersilie, Kölle, einer Prise Mehl und Salz durch. Man giebt hierbei Häringe oder gekochten Schinken.

### 42. Albani-Bohnen zu kochen.

Diese werden wie die Linsen in No. 9 zubereitet.

#### 43. Getrocknete Spargel-Bohnen zu kochen.

Wenn man die Bohnen eine Nacht in weichem Wasser hat weichen lassen, verfährt man ferner damit, wie mit den Spargel-Bohnen in No. 39.

#### 44. Kohlrabi zu kochen.

Man nimmt Kohlrabi, welcher nicht stockig ist, schält und schneidet ihn in dünne Scheiben; darauf giebt man ihn in volles, kochendes Wasser mit Salz (im Winter muß man weiches Wasser nehmen), und läßt ihn darin gar kochen. Jetzt knetet man etwas Mehl mit einem guten Stück Butter durch, giebt etwas feine Muscatenblüthe, Salz und Milch dazu, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, schüttet den auf einem Durchschlage abgelaufenen Kohlrabi hinein und schwenkt ihn einige Mal damit um. Statt Milch kann man auch Bouillon nehmen.

#### 45. Kopfsalat zu kochen.

Dieser wird wie der Wirsingkohl in No. 25 behandelt; man kann jedoch die kleinen Zwiebäcke weglassen.

#### 46. Kürbis mit Reis zu kochen.

Wenn man den Kürbis abgeschält und die Kerne herausgenommen hat, schneidet man ihn in Streifen und läßt ihn mit Salz in Wasser gar kochen. Während dieser Zeit hat man Reis blanschirt und in Milch



weich und dick kochen lassen. Nun giebt man den mit einem Stück Butter zu Brei gerührten Kürbis zu dem garen Reis, streuet etwas Salz und gestoßenen rechten Pfeffer dazwischen und läßt es noch einige Minuten zusammen durchkochen. Beim Anrichten gießt man braune Butter herüber.

#### 47. Dicken Reis zu kochen.

Wenn man den Reis gewaschen hat, setzt man ihn mit kaltem, weichen Wasser aufs Feuer und blanschirt ihn; dann gießt man ihn auf ein Sieb und wenn das Wasser abgelaufen ist, giebt man ihn in kochende Milch mit etwas ganzem Canehl, Citronenschale, Zucker und Salz, und läßt ihn sehr langsam auf gelindem Kohlenfeuer gar und dick kochen. Jetzt gießt man nach Geschmack noch etwas Rosenwasser daran, läßt es einige Minuten durchkochen und richtet den Reis an.

#### 48. Dicker Reis auf andere Art.

Hat man den Reis blanschirt und auf einem Siebe das Wasser ablaufen lassen, giebt man ihn mit Salz in süße Milch und läßt ihn gar und dick kochen. Jetzt richtet man den Reis an und streuet Zucker und Canehl darüber. Statt Milch kann man auch gute kräftige Bouillon nehmen und den Reis darin gar kochen; dann muß aber Zucker und Canehl wegbleiben.

#### 49. Dicker Reis mit Rosinen.

Man nimmt 2  $\mathfrak{r}$  Reis, wäscht denselben und setzt ihn mit Wasser zu Feuer, giebt 1  $\mathfrak{r}$  Rosinen, ein gutes

Stück Butter und etwas Salz daran, womit man ihn auf langsamem Feuer gar und dick kochen läßt. Beim Anrichten gießt man braune Butter herüber.

### 50. Dicker Reis mit Äpfeln.

Wenn man den Reis gewaschen hat, setzt man ihn mit Wasser zu Feuer und läßt ihn dick und beinahe gar kochen. Dann giebt man geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Äpfel, etwas ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker dazu und läßt es so lange zusammen kochen, bis es gar ist. Im Sommer kann man statt der Äpfel reife Kirschen nehmen, und beim Anrichten braune Butter darübergießen. Man kann auch die Äpfel und den Reis, jedes für sich, gar kochen und dann zusammenrühren.

### 51. Nudeln zu machen und zu kochen.

Zu 2 Portionen nimmt man 2 große oder 3 kleine Eier und ungefähr  $\frac{1}{2}$   $\text{Z}$  (250 Gr.) Weizenmehl, schlägt die Eier klein und schüttet mit einer Messerspitze voll Salz so viel Weizenmehl hinein, daß es ein steifer Teig wird, den man wie einen Messerrücken dick ausrollt. Wenn der ausgerollte Teig ungefähr eine Stunde zum Trocknen gelegen hat, schneidet man ihn in schmale fingerlange Streifen, giebt diese in volles, kochendes Wasser mit etwas Salz und läßt sie gar werden (in ungefähr 10 Minuten), worauf man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Während dieser Zeit hat man in einer Casserolle etwas Bouillon, ein gutes Stück Butter, ein wenig Salz und eine Messerspitze voll feiner Muscatblüthe gegeben, wenn dieses kocht,



schüttet man die Nudeln hinein, streut geriebenen Parmesankäse und gestoßene kleine Zwiebäcke dazwischen, und stovt sie damit durch. Wenn man keine Bouillon hat, kann man auch Wasser nehmen oder Milch. Bei Anwendung der letzteren läßt man den Käse weg. Auch kann man beim Anrichten braune Butter herübergießen.

## 52. Pfeifennudeln zu kochen.

Wenn man die Nudeln in fingerlange Stücke gebrochen hat, schüttet man sie in warmes Wasser und läßt sie 1 Stunde weichen, nimmt sie wieder heraus und giebt sie in volles, kochendes Wasser mit etwas Salz, worin man sie gar kochen läßt (ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde). Die fernere Zubereitung ist wie in vorstehender Nummer. Zu einer Portion gehört ungefähr  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) Pfeifennudeln.

## 53. Nudeln in Bouillon zu kochen.

Wenn man die selbstgemachten Nudeln, wie in No. 51 angegeben, geschnitten hat, giebt man sie statt Reis oder Graupen in Bouillonsuppen und läßt sie gar kochen. Auch kann man Pfeifennudeln dazu nehmen, welche etwas länger kochen müssen.

## 54. Nudeln zu backen.

Man rührt ganze Eier mit  $\frac{1}{2}$  ℔ (250 Gr.) Butter zu Sahne, giebt dann  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) gekochtes, gehacktes Rauchfleisch oder Ochsenbraten hinzu, die von  $\frac{1}{2}$  ℔ Mehl in Wasser gekochten und auf einem Durch-

schlag abgeträufelten Nudeln, streut gestoßene kleine Zwiebäcke, geriebenen Parmesankäse, etwas Salz und ein wenig feine Muscatblütthe dazwischen, und rührt es langsam durcheinander. Ist dieses geschehen, so giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunde ausbacken.

### 55. Chartraise von Gemüse.

Hierzu nimmt man dicke, rothe und auch gelbe Wurzeln, reinigt sie, schneidet sie in dünne, runde Scheiben und kocht sie in Wasser, mit etwas Salz, gar, worauf man sie auf einen Durchschlag giebt. Nun nimmt man eine kleine, hohe Casserolle, belegt die innere Seite derselben bis oben an, rund herum, mit den Wurzel-Scheiben, jedoch muß man mit denselben abwechseln. Jetzt legt man auf den Boden der Casserolle einen Stern von Saucisen, füllt den Raum zwischen dem Sterne mit grünem, garen Suppenkraut und den übrigen Raum mit in Wasser gargekochtem Savoyekohl aus. Nun setzt man diese Casserolle in eine andere mit kochendem Wasser, und läßt es noch eine Stunde kochen, nimmt dann die Casserolle heraus, legt eine flache Schüssel darauf und kehrt es vorsichtig um. Die Sauce, die man dabei giebt, wird von kräftiger, weißer Bouillon, etwas gebranntem Mehl, Krebsbutter, feiner Muscatblütthe und Salz zubereitet.

### 56. Kartoffeln zu kochen.

Wenn man die Kartoffeln geschält und abgewaschen hat, gießt man so viel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, giebt etwas Salz daran, setzt sie aufs Feuer und läßt sie gar kochen. (Den Schaum muß man abnehmen.)



## 57. Gebratene Kartoffeln.

Wenn die Kartoffeln geschält und gewaschen sind, schneidet man sie in Scheiben und bratet sie in brauner Butter mit etwas Salz gar.

## 58. Gebratene Kartoffeln zur Garnirung des Gemüses.

Hierzu nimmt man recht kleine Kartoffeln, die man, wenn sie geschält und gewaschen sind, in brauner Butter mit etwas Salz und Zucker gar und braun bratet.

## 59. Gestobte Kartoffeln mit Petersilie.

Man giebt in eine Casserolle ein gutes Stück Butter, knetet einen Löffel voll Mehl dazwischen, verdünnt es mit Milch oder süßem Rahm, fügt noch etwas feine Muscatenblüthe, gehackte Petersilie und Salz hinzu und läßt es kochen; schüttet dann die in Wasser mit Salz gar gekochten und abgegossenen Kartoffeln hinein und stobt sie damit durch. Statt der Milch kann man auch Bouillon nehmen.

## 60. Kartoffeln-Mus.

Wenn man die geschälten und gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser hat gar kochen lassen, gießt man das Wasser ab und rührt sie mit Milch durch einen Durchschlag klein. Jetzt setzt man sie wieder aufs

Feuer, giebt ein Stück Butter daran, streuet etwas feine Muscatenblüthe und Salz dazwischen und läßt sie unter beständigem Rühren noch etwas durchkochen. Beim Anrichten gießt man braune Butter herüber.

### 61. Kartoffeln mit saurer Sauce.

Man schwigt ein Stück Butter mit etwas Mehl und ein Paar feingeschnittenen Chalotten durch, verdünnt es dann mit kräftiger Bouillon, gießt nach Geschmack Essig daran, schüttet die in Salzwasser gar gekochten und abgegossenen Kartoffeln hinein, streuet etwas Salz herüber (und wer es liebt, auch etwas Pfeffer) und stobt sie damit durch.

### 62. Kartoffeln mit der Schale. (Bell-Kartoffeln.)

Kleine Kartoffeln werden gewaschen und in Salzwasser gar gekocht. Nun schneidet man Speck und Zwiebeln in kleine Würfel, bratet dieses zusammen gelbbraun, richtet die Kartoffeln trocken an und giebt die Sauce in einer Sauciere dabei. Man kann auch dicken Senf und geschmolzene Butter dabei geben.

### 63. Kartoffeln-Klöße.

Diese siehe Abth. III. No. 3.

### 64. Farcirte Gurken.

Wenn man die Gurken geschält hat, schneidet man sie der Länge nach ein Mal durch, nimmt das Kernhaus



heraus, bestreuet sie mit Salz und läßt sie einige Zeit damit liegen. Nun füllt man sie mit der in Abth. IV. No. 1 beschriebenen Ballfleisch-Farce aus, bindet die Gurken wieder zusammen und läßt sie in kräftiger Bouillon oder Süß mit etwas Salz, unter öfterm Umschütten, in ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde gar werden. Jetzt nimmt man die Gurken heraus, giebt zu der Sauce etwas braungebranntes Mehl, Citronensäure und Kapern, und wenn sie semig genug gekocht ist, nimmt man von den Gurken die Fäden ab, richtet die Gurken an und gießt die Sauce herüber.

### 65. Gestovte Gurken.

Wenn man die Gurken geschält hat, schneidet man sie der Länge nach ein Mal durch, nimmt das Kernhaus heraus, bestreuet sie mit Salz und läßt sie eine gute Viertelstunde damit liegen. Nun schneidet man die Stücke noch ein Mal durch, blanchirt sie, giebt sie auf einen Durchschlag zum Ablauen und kocht sie dann in kräftiger Bouillon mit einigen Nelken, ganzem Pfeffer, Zwiebeln und etwas Salz gar. Hierauf nimmt man die Gurken heraus, giebt an die Sauce etwas geschwitztes Mehl, Citronensäure, feine Muscatenblüthe und Zucker. Hat man dieses etwas durchkochen lassen, richtet man die Sauce über die Gurken an.

### 66. Gefüllte Champignons.

Wenn man von recht großen, frischen Champignons die Haut abgezogen, Bart und Fuß weggenommen hat, macht man eine Farce von etwas frischem Speck, einer Chalotte, etwas Champignons,

Petersilie, Sardellen, etwas blanschirtem Midder, Semmelkrume, feiner Muscatenblütthe, Pfeffer, Salz und einigen rohen Eiern. Hat man dieses fein und gut durcheinander gehackt, so legt man davon auf die rein abgewaschenen Champignons; bestreicht dann ein Carbonadenblech mit Butter, legt die Champignons darauf und läßt sie in  $\frac{1}{4}$  Stunde von unten und von oben langsam gar backen. Man macht hierzu eine Sauce von Jüß, etwas gebranntem Mehl, fein geschnittenen Champignons, etwas Citronensauer, feiner Muscatenblütthe und Salz. Wenn sie semig genug ist, richtet man die Champignons an und gießt die Sauce darüber.

### 67. Glacirte Castanien.

Wenn man die Castanien oben kreuzweis eingesehritten hat, setzt man sie mit kaltem Wasser auf Feuer, läßt sie eben aufkochen und zieht sie rein ab. Nun giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter mit etwas Zucker, läßt dieses zusammen braun werden, gießt dann etwas Bouillon dazu, schüttet die Castanien hinein und läßt sie darin gar und kurz einkochen. Man gebraucht sie zur Garnirung von Fleisch und Gemüse.

### 68. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt hierzu spanische Zwiebeln von denen man die äußere Haut abzieht, sie blanschirt und dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Wenn die Zwiebeln erkaltet sind, höhlt man sie vorsichtig bis auf die Hälfte aus, macht nun eine Farce von Ballfleisch



(siehe Abth. IV. No. 1) und giebt etwas von den ausgehöhlten Zwiebeln dazu. Setzt füllt man mit dieser Farce die Zwiebeln aus, giebt in eine Casserolle ein Stück Butter mit etwas Zucker, läßt dieses zusammen etwas braun werden, fügt noch einige Nessel hinzu, legt die Zwiebeln hinein, und läßt sie, unter fleißigem Begießen mit Nachfüllung von Bouillon, in einer kleinen Stunde von oben und von unten gar werden. Wenn man die Zwiebeln angerichtet hat, gießt man die Sauce durch ein Sieb darüber.

### 69. Sellerie zu kochen.

Wenn man den Sellerie so geschält hat, daß nichts Hartes mehr daran ist, wäscht man ihn und schneidet ihn in Scheiben. Nun schwitz man ein gutes Stück Butter mit einer feingeschnittenen Chalotte durch, giebt kräftige Bouillon dazu, schüttet den Sellerie hinein, streuet etwas feine Muscatenblüthe und Salz daran und läßt ihn gar kochen; rührt dann die Sauce mit einigen Eidottern ab und richtet es an.

### 70. Gefüllter Sellerie.

Hierzu nimmt man große Sellerie-Köpfe, schält sie so, daß alles Harte davon kömmt, wäscht sie darauf ab, blanschirt sie und giebt sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Wenn sie erkaltet sind, höhlt man sie zur Hälfte aus, macht jetzt eine Farce von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), giebt etwas von dem ausgehöhlten Sellerie, wie auch eine Chalotte dazu und füllt damit die Sellerie-Köpfe. Nun giebt man in eine Casserolle kräftige Bouillon, setzt die Köpfe

dicht nebeneinander so hinein, daß die Oeffnung oben ist und sie ungefähr  $\frac{2}{3}$  in der Bouillon stehen, streuet etwas Salz darüber und läßt sie unter fleißigem Begießen von unten und oben gar werden. Setzt nimmt man die Sellerie-Köpfe heraus, rührt zu der Sauce etwas gebranntes Mehl, giebt ein wenig Muscatenblüthe daran und wenn sie semig gekocht ist, richtet man sie mit den Sellerie-Köpfen an.

---



## IX. Abtheilung.

---

### Von Fischen.

#### a. F l u ß f i s c h e.

##### 1. Fische zu kochen.

Wenn man die Fische gehörig gereinigt hat, schneidet man ihnen vorsichtig den Bauch auf, damit man die Galle, die sich in der Nähe des Kopfes befindet, nicht mit zerschneidet, wodurch die Fische sonst einen bittern Geschmack bekommen würden. Wenn die Fische groß sind, schneidet man sie in beliebige Stücke und giebt sie nebst der Leber in kochendes Wasser mit etwas Salz, worin man sie gar kochen läßt. Darauf nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus und giebt eine beliebige Fischsauce dazu.

##### 2. Fische zu braten oder zu backen.

Wenn die Fische gehörig gereinigt, ausgenommen und abgewaschen sind, trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, bestreuet sie mit Salz, kehrt sie alsdann in geschlagenen Eiern, darauf in Weizenmehl mit gestoßenen kleinen Zwiebäcken um, und backt sie in brauner Butter auf beiden Seiten gar.

### 3. Ale in Gelée.

Man nimmt 2 große, dicke Ale, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie auf dem Rücken der Länge nach auf, nimmt die Gräten und das Innere heraus und schneidet den Kopf ab, worauf man sie rein auswäscht. Nun streuet man den Al mit gestoßenem rechten Pfeffer aus, legt hart gekochte Eier in Scheiben geschnitten, gehackte Petersilie und Thymian, feine Muscatenblüthe, in Scheiben geschnittene rothe Rüben, wie auch eingesetzte Gurken und Salz hinein. Dann rollt man die Ale auf, bindet sie in ein reines Tuch, welches vorher eine Stunde im Wasser gelegen und rein ausgedrückt ist, gießt so viel Essig und Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, giebt von 1 Citrone die Schale, 4 Chalotten, einige ganze Nelken, rechten Pfeffer, 2 Vorbeerblätter und Salz dazu, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Jetzt nimmt man die Ale heraus, legt sie zwischen zwei hölzerne Teller und beschwert sie. Darauf giebt man zu der Sauce von 6 Kalbsfüßen die reine, klare Gallert (diese zu kochen siehe Abth. XX. No. 1), wie auch Weißwein und Citronensäuer nach Belieben dazu, läßt dieses zusammen aufkochen, nimmt das Fett herunter und klärt es mit dem Eiweiß von 10 Eiern ab, wie es in Abth. XX. beim Wein-Gelée angegeben ist. Jetzt gießt man die Sauce durch einen Gelée-Beutel und einige Löffel voll davon in eine Melonenform. Wenn es erkaltet ist, schneidet man den Al in Scheiben, legt eine Schicht davon in die Form, gießt so viel Gelée darauf, daß die Schicht bedeckt ist, läßt es erst erkalten und fährt so lange damit fort, bis die Form voll ist. Beim Anrichten muß man die Form eben in warmes Wasser halten und sie dann auf einer Schüssel umkehren.



Wenn man von diesem Kraft-Gelée noch etwas übrig behält, kann man ihn zum Festsalat gebrauchen.

#### 4. Kale zu kochen.

Wenn man die Kale gehörig gereinigt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man sie in Stücke (läßt jedoch den Kopf zurück), und begießt sie mit Essig, womit man sie einige Zeit stehen läßt. Jetzt giebt man den Kal in kochendes Wasser mit einigen Chalotten, Thimian, ganzen Nelken, rechtem Pfeffer, 2 Lorbeerblättern und Salz, und läßt sie darin gar kochen. Nun nimmt man die Kale mit einer Schaumkelle heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, giebt gebranntes Mehl daran und läßt sie damit noch durchkochen. Beim Anrichten gießt man die Sauce über die Kale.

#### 5. Farcirte Baarsche.

Wenn man die Baarsche geschuppt hat, schneidet man den Rücken der Länge nach auf, nimmt die Gräten und das Innere heraus, wäscht sie rein und trocknet sie mit einem Tuche ab. Nun macht man eine Fisch-Farce, welche in Abth. IV. No. 5 beschrieben ist und füllt damit die Baarsche. Jetzt giebt man in eine Casserolle Scheiben Speck und Zwiebeln, legt die Baarsche darauf, begießt sie mit Butter, streuet Salz und gestoßene kleine Zwiebäcke herüber und läßt sie unter fleißigem Begießen mit Butter von unten und oben gar backen. Man kann auch die obere Seite der Baarsche spicken. Es wird hierzu eine Krebs- oder Austern-Sauce gegeben. Siehe Abth. XII.

## 6. Barbe blau zu kochen.

Nachdem man den Fisch ausgenommen und abgewaschen hat, legt man ihn in eine Casserolle, gießt kochenden Essig darüber und läßt ihn etwas damit stehen. Nun giebt man etwas Citronenschale, Zwiebeln, einige ganze Nelken, rechten und Wunderpfeffer, Thimian, 2 Lorbeerblätter und Salz dazu, gießt alsdann so viel kochendes Wasser darauf, daß er bedeckt ist und läßt ihn mit der Leber darin gar kochen. Darauf nimmt man ihn mit einer Schaumkelle heraus, richtet ihn an und giebt eine Krebs-Sauce dabei. Siehe Abth. XII.

## 7. Gespickter Hecht.

Wenn man einen großen Hecht geschuppt, ausgenommen und abgewaschen hat, schneidet man ihn auf dem Rücken der Länge nach 4 bis 5 mal ein und spickt ihn. Nun legt man in eine Tortenpfanne Scheiben Speck, Zwiebeln, Citronenschale, 3 Lorbeerblätter, etwas Thimian, einige ganze Nelken und gießt ein Paar Tassen voll Wasser dazu. Setzt bindet man den Hecht mit einem Bindfaden in eine Krümmung, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, bestreuet ihn mit Salz, feiner Muscatenblüthe und gestoßenen kleinen Zwiebäckern und legt ihn in die Tortenpfanne, so daß der Rücken oben ist, worauf man ihn unter fleißigem Begießen mit Butter  $\frac{3}{4}$  Stunden von unten und oben langsam backen läßt. Beim Anrichten muß man den Fisch vorsichtig herausnehmen, den Bindfaden davon schneiden und ihn mit feinen, grünen Kräutern verzieren. Hierzu wird eine Kappernsauce gegeben. Diese siehe Abth. XII. No. 6.



## 8. Hecht zu kochen.

Wenn der Hecht gehörig gereinigt ist, schneidet man ihn auf dem Rücken ein, gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß er bedeckt ist, giebt dann die Leber, etwas Essig, Zwiebeln, Citronenschale, Thimian, einige ganze Nelken, 1 Lorbeerblatt und Salz daran und läßt ihn gar kochen. Beim Anrichten giebt man eine Rappern- oder Champignons-Sauce dazu. Abth. XII.

## 9. Hecht-Filets.

Nachdem der Hecht gehörig gereinigt ist, löset man das Rückgrad heraus, schneidet ihn in handbreite Stücke und spickt die Seite des Rückens. Jetzt schwingt man einige Zwiebelscheiben mit etwas Butter durch, kehrt die Filets darin um, streuet Salz, feine Muscatenblüthe und gestoßene kleine Zwiebäcke herüber und läßt sie unter fleißigem Begießen mit Butter langsam von oben und unten backen. Man giebt eine Rappern-Sauce dabei. Diese Filets werden auch zu Ragouts und Pasteten gebraucht.

## 10. Hechte blau zu kochen.

Diese werden ebenso zubereitet, wie in No. 6 bei der Farbe angegeben ist.

## 11. Farcirter Hecht.

Hierzu muß man einen, wenn möglich, großen Hecht nehmen, welchen man ebenso, wie bei den

farcirten Baarschen in No. 7 angegeben, zubereitet. Zur Füllung nimmt man die Hecht-Farce in Abth. IV. No. 2. Hat man ihn gefüllt und zugenähet, behandelt man ihn ferner, wie beim Braten des gespickten Hechts in No. 7 angegeben ist. Man kann hierbei eine Austern- oder Kappern-Sauce geben. Siehe Abth. XII.

## 12. Frischen (grünen) Lachs zu kochen.

Wenn man den Lachs ausgenommen und abgewaschen hat, schneidet man ihn in Stücke, so groß man sie haben will. Will man ein Stück von 4  $\frac{1}{2}$  ganz auf die Tafel geben, so legt man dieses in eine Casserolle, gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß es bedeckt ist, giebt noch 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Essig, 2 Hände voll Salz, von 1 Citrone die Schale, 12 ganze Nelken, 4 Lorbeerblätter, 16 bis 20 Körner rechten Pfeffer, etwas Thimian und einige Zwiebeln in Scheiben geschnitten dazu und läßt es ungefähr in einer kleinen halben Stunde gar kochen. (Wenn sich Fett und Schaum zeigt, muß man es abnehmen.) Wenn der Lachs erkaltet ist, legt man ihn auf eine Schüssel und verzieren ihn mit feinen Kräutern. Man giebt die in Abth. XXXII. No. 26 beschriebene kalte Sauce dabei.

## 13. Forellen blau zu kochen.

Hiermit verfährt man ebenso, wie in No. 6. Farbe blau zu kochen, beschrieben ist.

## 14. Karpfen blau zu kochen.

Wenn man den Karpfen ausgenommen, abgewaschen und in Stücke geschnitten hat, verfährt man ebenso



damit, wie in No. 6, Farbe blau zu kochen, angegeben ist. Man giebt hierbei eine Meerrettig-Sauce. Siehe Abth. XII. No. 14.

### 15. Farcirte Karpfen.

Die Zubereitung der farcirten Karpfen ist ebenso, wie die in No. 5 der farcirten Baarsche angegebene. Zur Füllung nimmt man die Farce in Abth. IV. No. 2; nur muß man statt des Hechtfleisches Fleisch vom Karpfen dazu nehmen. Hierbei wird eine Austersauce gegeben. Abth. XII.

### 16. Schleie zu kochen.

Wenn man den Fisch getödtet hat, schabt man ihn mit heißem Wasser ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn rein und schneidet ihn in Stücke. Setzt giebt man in eine Casserolle halb Rothwein und halb Bratjus, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige ganze Nelken, 2 Lorbeerblätter, etwas Citronenschale und Salz, legt den Fisch hinein und läßt ihn darin gar kochen. Nun macht man etwas braungebranntes Mehl, nimmt den Schlei heraus, rührt das Mehl zu der Sauce, läßt sie noch etwas damit durchkochen und gießt sie durch ein Sieb wieder über den Fisch.

### 17. Quappen zu kochen.

Hierbei verfährt man auf dieselbe Art, wie in No. 4, Aale zu kochen, beschrieben ist; auch muß man nicht unterlassen, die Leber vom Quappen mitzukochen.

## 18. Sandart zu kochen.

Nachdem man den Fisch geschuppt, ausgenommen und abgewaschen hat, schneidet man ihn in Stücke, giebt ihn dann in kochendes Wasser mit Salz, einigen Zwiebeln, ganzen Nelken, rechtem Pfeffer und 2 Lorbeerblättern, worin man ihn ungefähr in  $\frac{1}{4}$  Stunde gar kochen läßt. Beim Anrichten giebt man eine Austern- oder Sardellen-Sauce dabei. Abth. XII.

NB. Man kann das Gewürz auch weglassen.

## b. Seefische und Schalthiere.

### 1. Stör zu kochen.

Man nimmt hierzu, wenn man es haben kann, die Mittelstücke vom Stör, weil diese am zartesten sind. Hat man die Stücke geschuppt und rein abgewaschen, blanchirt man sie in weichem Wasser, worauf man sie herausnimmt und dann die Stücke wieder mit so viel kaltem weichem Wasser, daß sie bedeckt sind, auf Feuer setzt und sie in 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden gar kochen läßt. Während des Kochens muß man fleißig abschäumen und das Fett herunternehmen (letzteres geschieht am besten, wenn man obenauf Löschpapier legt), weil sonst das Fleisch thranig schmecken würde. Salz wird daran gegeben, wenn das Fleisch beinahe gar ist. Hat man es angerichtet, so giebt man die in Abth. XII. No. 11 beschriebene Senfsauce dabei.



## 2. Steinbutt zu kochen.

Wenn der Steinbutt sorgfältig abgeschabt, ausgenommen und abgewaschen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke. Nun giebt man ihn in kochendes Wasser mit Salz und etwas Essig und läßt ihn in 8 bis 10 Minuten gar kochen. Beim Anrichten giebt man eine Sauerampfer-Sauce dabei, die in Abth. XII. No. 8 beschrieben ist.

## 3. Butte zu kochen.

Diese werden ebenso behandelt, wie in No. 2 angegeben ist. Man giebt hierbei die in Abth. XII. No. 19 beschriebene Sauce, aber ohne Corinthen.

## 4. Butte zu braten.

Dieses ist in No. 2 unter Flußfischen beschrieben.

## 5. Seezungen zu braten.

Wenn man die Seezungen auf beiden Seiten, vom Schwanz nach dem Kopfe, abgezogen hat, schneidet man die Köpfe und Flossfedern ab, nimmt das Innere heraus, wäscht sie rein und trocknet sie ab. Nun bestreuet man sie mit Salz, womit man sie einige Zeit liegen läßt, kehrt sie dann in geschlagenen Eiern, hierauf in gestoßenen kleinen Zwiebäcken, mit Mehl vermischt, um, und backt sie in brauner Butter auf beiden Seiten gar.

## 6. Seezungen zu kochen.

Nachdem man die Seezungen, wie in No. 5 angegeben ist, gereinigt hat, giebt man sie in kochendes Wasser mit etwas Essig und Salz, worin man sie in etwa 5 Minuten gar kochen läßt. Man giebt eine Rappern-Sauce dabei. Diese siehe Abth. XII. No. 6.

## 7. Dorsch zu kochen.

Wenn man den Dorsch geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man ihn in beliebige Stücke und läßt diese in kochendem Salzwasser eben aufkochen. Man giebt hierzu eine Rappern-Sauce. Abth. XII.

## 8. Schellfisch zu kochen.

Wenn man den Schellfisch geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man ihn in beliebige Stücke, die man in kochendes Wasser mit Salz giebt und gar kochen läßt. Beim Anrichten giebt man geschmolzene Butter, dicken Senf und gehackte Petersilie dabei.

## 9. Kabeliau zu kochen.

Hiermit verfährt man, wie in No. 8 angegeben ist; jedoch muß der Kabeliau länger als der Schellfisch kochen.

## 10. Stockfisch zu kochen.

Man nimmt guten eingeweichten Stockfisch, bindet ihn zusammen und setzt ihn mit kaltem weichem Wasser



zu Feuer und läßt ihn einige Minuten kochen. Wenn er dann weich genug ist, giebt man etwas Salz daran; nimmt ihn nun heraus, macht die schwarze Haut davon und richtet ihn an. Man giebt die in Abth. XII. No. 5 beschriebene Sauce dabei, oder Senf und Butter.

### 11. Laberdan zu kochen. (Kengfisch.)

Wenn man diesen Fisch 2 Tage, durch mehrmaliges Aufgießen von frischem weichem Wasser, gut ausgewässert hat, schneidet man ihn in Stücke, setzt ihn mit kaltem weichem Wasser aufs Feuer und läßt ihn gar kochen. Man giebt eine Senf-Sauce dabei. Abth. XII. No. 11.

### 12. Stinte zu kochen.

Man schneidet vom Stint den Kopf ab, womit man zugleich das Innere herauszieht, wäscht sie ab, giebt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie in einigen Minuten gar kochen. Beim Anrichten giebt man Senf und Butter dabei.

### 13. Stinte zu backen.

Wenn man die Stinte gehörig gereinigt hat, bestreuet man sie mit Salz, kehrt sie darauf in Mehl um und läßt sie in brauner Butter auf beiden Seiten gar backen. Wenn die Stinte kalt gegessen werden, giebt man Essig und Pfeffer dabei.

#### 14. Frische Häringe zu braten.

Nachdem die Häringe gehörig gereinigt sind, werden sie in Mehl mit Salz vermischt umgekehrt und auf beiden Seiten in brauner Butter gar gebacken.

#### 15. Gesalzene Häringe zu braten.

Wenn die Häringe eine Nacht in süßer Milch gelegen haben, schneidet man den Kopf ab, zieht die Haut herunter und nimmt das Innere heraus. Jetzt kehrt man sie in geschlagenen Eiern und gestoßenen kleinen Zwiebäcken um, womit man sie in brauner Butter auf beiden Seiten gar backen läßt.

#### 16. Hummer zu kochen.

Wenn die Hummer abgewaschen sind, steckt man in die Oeffnung unter dem Schwanz einen kleinen hölzernen Pfropf, giebt sie dann in so viel kochendes Salzwasser, daß sie bedeckt sind, und läßt sie, je nachdem sie groß sind,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen. Während des Kochens steckt man einige Male eine glühende Zange hinein, damit sie eine schöne rothe Farbe bekommen.

#### 17. Krebse zu kochen.

Wenn man die Krebse abgewaschen hat, giebt man sie in kochendes Wasser, daß sie gut bedeckt sind, mit etwas Salz und läßt sie ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Wenn die Krebse erkaltet sind, zerbricht man die Schalen, nimmt das Fleisch heraus und benutzt die Schalen zu Krebsbutter.



## 18. Seekrabben zu kochen.

Die Seekrabben werden wie Krebse gekocht, nur giebt man etwas Kümmel daran.

## 19. Austern in Jacobschulpen.

Hierzu nimmt man die zu diesem Gebrauche bestimmten Muschelschalen, schmiert sie mit dünner Butter aus, legt dann 4 bis 5 von den Bärten gereinigte Austern hinein, träufelt etwas Citronensaure darauf, begießt sie mit geschmolzener Butter, streuet feine Muscatenblüthe und gestoßenen kleinen Zwieback herüber, womit man sie auf einer Roste in 5 Minuten langsam von unten und oben braten läßt.

## 20. Austern-Bärte zu kochen.

Wenn man die Bärte von den Austern genommen hat, setzt man sie, nebst dem darunter befindlichen Auster-Wasser, zu Feuer und läßt es aufkochen. Dann gießt man es durch ein Sieb, und wenn es sich gesetzt hat, gießt man das klare Wasser ab und benützt es zu Saucen und zu Ragouts.

## 21. Muscheln zu kochen.

Wenn man die Muscheln recht gereinigt hat, giebt man sie in kochendes Salzwasser mit einigen ganzen Zwiebeln und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Hat man untersucht, ob die Muscheln gehörig steif sind, so richtet man sie an, und giebt Senf und Butter dabei. Die Zwiebeln können nicht gebraucht werden.

## X. Abtheilung.

---

### Von Puddingen.

#### a. Vom Kochen des Puddings.

Die Form, worin der Pudding gekocht werden soll, muß mit Butter ausgestrichen und mit gestoßenen kleinen Zwiebäcken ausgestreuet werden. Hat man dieses gethan, so giebt man die Masse in die zubereitete Form; doch muß man darauf achten, daß oben in derselben 2 bis 3 Finger breit Raum zum Aufgehen des Puddings bleibt. Jetzt setzt man den Deckel darauf, bindet ihn mit Bindfaden an den Seiten fest, damit er während des Kochens nicht abspringen kann. In dieser Zeit hat man in einem eisernen Topfe oder Kessel, je nachdem die Form hoch ist, 2 bis 3 Finger breit Wasser ins Kochen gebracht, setzt nun die Form hinein und läßt den Pudding gar kochen; man muß aber immer kochendes Wasser vorrätzig haben, um das verdunstete Wasser alle halbe Stunde durch Nachgießen zu ersetzen. Wenn der Pudding gar ist, nimmt man die Form heraus, läßt sie 3 Minuten stehen, damit der Pudding sich desto besser von der Form löset. Nun schneidet man den Bindfaden ab, nimmt den Deckel davon, legt eine Schüssel darauf und kehrt den Pudding damit um.



## b. Vom Backen des Puddings.

Zu den Puddingen, die man ausbacken will, nimmt man gewöhnlich eine Springform, die man mit Blätterteig auslegt oder mit Butter bestreicht und mit kleinen Zwiebacken austreuet, worauf man die Masse hineingiebt und ebenfalls Raum zum Aufgehen des Puddings läßt. Jetzt stellt man die Form in eine Tortenpfanne, worin man 2 Händevoll Salz gegeben hat, legt unten und oben erst nur wenige Kohlen, und wenn der Pudding aufgegangen ist, vermehrt man nach und nach, vorzüglich auf dem Deckel, die Kohlen und läßt ihn gar backen. Die Tortenpfanne darf nicht dem Zugwinde ausgesetzt sein, weil dieses das Aufgehen des Puddings hindert; auch darf man Anfangs den Deckel nicht zu oft abnehmen. Wenn die Hälfte der Zeit des Ausbackens verflossen ist, muß man nachsehen, ob der Pudding auch zu dunkel wird; in diesem Falle legt man ein Stück feines weißes Papier herüber. Um zu erfahren, ob der Pudding gar ist, nimmt man ein dünnes, hölzernes, spitzes Stäbchen, sticht damit in den Pudding, und wenn sich an das Stäbchen noch Teig angehängt hat, muß der Pudding noch backen, ist hingegen das Stäbchen beim Herausziehen trocken, so ist der Pudding gar. Beim Anrichten zieht man den Stift aus dem Rande, nimmt denselben weg und stellt den Pudding mit dem Boden der Form auf die Schüssel. Soll der Pudding in einer hohen mit Butter bestrichenen und mit kleinen Zwiebacken ausgestreuten Form gebacken werden, so muß dieses im Backofen geschehen.

Anmerk. Die Behandlung, Butter mit Eidotter zu Schaum zu rühren, findet man in Abtheilung 1 näher beschrieben, so wie auch Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

### 1. Apfelsinen-Pudding.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) frische Butter, klärt sie ab, läßt sie erkalten und rührt sie dann nach und nach mit 24 Eidottern zu Schaum. Jetzt fügt man langsam  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  durchgeseibte Raffinade, von 3 Apfelsinen die auf Zucker abgeriebene Schale und von 1 Apfelsine den Saft hinzu. Diese Masse rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, vermischt dann noch den Schnee von 24 Eiern damit, legt nun eine Springform mit Blätterteig aus (siehe Abth. XXIV. No. 1.) giebt die Masse hinein und läßt sie ungefähr 1 Stunde langsam ausbacken. Zu diesem Pudding nimmt man eine Himbeeren-Sauce Diese siehe Abth. XII. No. 29.

### 2. Citronen-Pudding.

Dieser Pudding wird eben so wie der vorstehende zubereitet, nur nimmt man statt der Apfelsinen, Citronen, und statt der Himbeeren- eine Johannisbeeren-Sauce. Diese siehe Abtheilung XII. No. 30.

### 3. Bisquit-Pudding.

Man nimmt 6 Mengel ( $1\frac{1}{5}$  Liter) Milch, giebt darin eine Stange Canehl,  $\frac{1}{2}$  Loth ( $7\frac{1}{2}$  Gr.) Cardamom,  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße Mandeln und von 2 Citronen die Schale. Dieses läßt man auf gelindem Feuer  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam auskochen, gießt es dann durch ein Sieb und fügt zu der durchgegossenen Milch  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) Butter und  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  Zucker. Nun stellt man es wieder aufs Feuer und läßt es schmelzen, giebt dann unter beständigem



Rühren ein kleines Pfund feines Mehl dazu und rührt es so lange auf gelindem Feuer, bis es sich gut von dem Topfe ablöst. Jetzt läßt man es kalt werden, rührt dann nach und nach 8 ganze Eier, und von 16 Eiern das Gelbe dazu, zuletzt noch den Schnee von den 16 Eiern. Nun streuet man eine Form mit kleinen Zwiebäcken aus, giebt die Masse hinein, bindet den Deckel fest zu, damit kein Wasser hineinkochen kann, setzt die Form in kochendes Wasser und läßt ihn  $2\frac{1}{2}$  Stunden gut kochen. Zu diesem Pudding nimmt man eine Himbeeren-Sauce. Siehe diese Abth. XII. No. 27.

#### 4. Chocolate-Pudding.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{a}$  (250 Gr.) frische Butter, schmilzt sie, klärt sie ab und läßt sie erkalten. Dann rührt man nach und nach 12 Eidotter, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{a}$  (125 Gr.) gestoßene, süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{a}$  (250 Gr.) gesiebte Raffinade und  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{a}$  (250 Gr.) geriebene, feine Chocolate dazu. Nun macht man einen Eierkäse von 12 ganzen Eiern, von 6 Eiern die Dotter, von 1 Citrone den Saft, 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Milch, von einer halben Citrone die Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth ( $7\frac{1}{2}$  Gr.) feinen Canehl und Zucker nach Belieben. Diese Masse zum Eierkäse schlägt man gut durcheinander, giebt sie in eine Casserolle, setzt sie in eine andere mit kochendem Wasser, legt einen Deckel mit Feuer darauf und läßt es stehen, bis es gekäst und steif ist. Wenn dann der Eierkäse erkaltet ist, giebt man ihn zu obiger Masse, rührt es gut durcheinander, schlägt dann von 12 Eiern das Weiße zu Schnee, und rührt ihn langsam dazu. Darauf legt man eine Springform mit Blätterteig aus,

gießt die Masse hinein und läßt sie ungefähr in 1 Stunde langsam ausbacken. Zu diesem Pudding nimmt man eine Vanille-Sauce, siehe Abth. XII. No. 32. Blätterteig zu machen, siehe Abth. XXIV. No. 1.

### 5. Ingber-Pudding.

Man nimmt 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Milch, gießt  $\frac{1}{2}$  Loth ( $7\frac{1}{2}$  Gr.) Cardamom, eine Stange Canehl und von 2 Citronen die Schale hinein. Dieses läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen und gießt es dann durch ein Sieb; gießt darauf  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) Butter und  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  Zucker dazu. Wenn dieses geschmolzen ist, schüttet man  $1\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (625 Gr.) weiche Krumen von alten Losbröden hinein und rührt dieses so lange auf gelindem Feuer, bis es dick ist und sich gut vom Topfe ablöst; ist es erkaltet, so schlägt man noch und noch 16 ganze Eier und von 16 Eiern das Gelbe dazu. Jetzt schneidet man  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) eingesehten Ingber und 4 Loth (65 Gr.) Succade in feine Stücke, gießt dieses, so wie den Schnee von 16 Eiern zu obiger Masse, rührt alles langsam und gut durcheinander, streuet eine Form mit kleinen Zwiebacken aus, gießt die Masse hinein, bindet den Deckel fest zu, setzt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn 3 Stunden gut kochen. Zu diesem Pudding giebt man eine Schaum-Sauce. Diese Sauce siehe Abth. XII. No. 31.

### 6. Marmorirter Frucht-Pudding.

Man nimmt 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Milch, 1 Loth (15 Gr.) ganzen Canehl,  $\frac{1}{2}$  Loth ( $7\frac{1}{2}$  Gr.) Cardamom und von 2 Citronen die Schale. Dieses läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam auskochen, gießt es darauf durch ein Sieb, gießt  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) Butter und  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$



Zucker hinein. Wenn dieses geschmolzen ist, rührt man ein gutes Pfund weiche, alte Loßbrodkrume dazu, und fährt mit dem Rühren auf gelindem Feuer so lange fort, bis sich die Masse gut vom Topfe ablöst, worauf man es erkalten läßt. Dann schlägt man nach und nach von 18 Eiern das Gelbe und 10 ganze Eier dazu, rührt dieses noch  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin, vermischt dann den Schnee von 18 Eiern damit, streuet eine Form mit kleinen Zwiebäcken aus, giebt eine Schicht von der Masse hinein, dann eine Schicht gehackter eingesetzter Quitten und hierauf wieder eine Schicht feingeschnittener eingesetzter Apricosen. Mit Abwechselung dieser 3 Theile fährt man so lange fort, bis die Masse verbraucht ist, bindet dann den Deckel fest zu, setzt die Form in kochendes Wasser und läßt sie 3 Stunden kochen. Zu diesem Pudding giebt man eine Schaum-Sauce. Diese Sauce siehe Abth. XII. No. 31.

## 7. Gest = Pudding.

Man nimmt  $2\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  Mehl, 12 Loth (200 Gr.) Corinthen, 12 Loth (200 Gr.) Rosinen, von einer Citrone die abgeriebene Schale, 6 Loth (95 Gr.) Zucker, etwas feinen Canehl, Cardamom und Salz; macht eine Vertiefung, giebt 6 ganze Eier und 4 Loth (65 Gr.) trockenen Gest, welcher in lauwarmen Milch aufgelöst ist, hinein, schmilzt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) Butter in ungefähr 3 Mengeln ( $\frac{3}{5}$  Liter) Milch, gießt dieses von der Seite zu der Masse, und rührt einen nicht gar zu steifen Teig davon. Dann streuet man eine Form mit kleinen Zwiebäcken aus, giebt die Masse hinein (doch darf die Form nicht ganz voll sein), und stellt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde in die Nähe des Feuers zum Aufgehen, worauf man ihn in kochendes Wasser setzt und in

3 Stunden gar kochen läßt. Hierzu giebt man eine Wein-Sauce. Diese siehe Abth. XII. No. 33.

### 8. Kartoffeln-Pudding.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) Butter, rührt diese mit 18 Eidottern zu Schaum, giebt  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) gestoßene süße Mandeln, von 1 Citrone die abgeriebene Schale,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker, etwas feinen Canehl und Muscatblüthe dazu. Wenn dieses gut durcheinander gerührt ist, giebt man noch 2 Löffel voll feines Mehl und  $1\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  geriebene, gare Kartoffeln zu der Masse. Hat man es  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin gerührt, so vermischt man den Schnee von 18 Eiern damit, streuet eine Form mit kleinen Zwiebäckchen aus, giebt die Masse hinein und läßt sie in kochendem Wasser in  $2\frac{1}{2}$  Stunden gar kochen. Man giebt eine Wein-Sauce dazu. Diese siehe Abth. XII. No. 33.

### 9. Englischer Plum-Pudding.

Man nimmt 12 Loth (200 Gr.) Semmelkrume, 1  $\mathfrak{A}$  gehacktes Nierenfett, hierzu rührt man 8 Eier, giebt alsdenn etwas feine Muscatblüthe, Salz, 1  $\mathfrak{A}$  Corinthen, 1  $\mathfrak{A}$  ausgesteinte Rosinen, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Rum, 3 Loth (50 Gr.) feingeschnittene Succade, von 1 Citrone die abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) geriebenen Zucker und 3 Löffel voll Mehl dazu, rührt diese Masse gut durcheinander, giebt sie in eine mit Zwieback ausgestreute Form, setzt sie in kochendes Wasser und läßt sie 3 Stunden fortwährend kochen. Wenn der Pudding angerichtet ist, gießt man



etwas Rum auf die Schüssel und zündet ihn an. Hierzu giebt man eine Rum- oder Schaum-Sauce. Diese siehe Abth. XII.

NB. Dieser Pudding kann den Abend vorher angerührt werden.

### 10. Reis = Pudding.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) Butter, rührt dieselbe mit 9 Eidottern zu Schaum, giebt von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl und  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker dazu. Hierauf blanschirt man 1  $\mathcal{R}$  Reis und kocht ihn alsdann in Milch steif, aber nicht ganz gar. Wenn er erkaltet ist, rührt man ihn mit einigen zerstoßenen kleinen Zwiebäcken zu obiger Masse, so wie auch den Schnee von 9 Eiern. Jetzt streuet man eine Springform mit kleinen Zwiebäcken aus, giebt die Masse hinein und läßt sie in  $1\frac{1}{4}$  Stunden ausbacken. Man giebt eine Wein-Sauce dazu. Diese siehe Abth. XII. No. 33.

### 11. Reis = Pudding auf eine andere Art.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) Butter mit 15 Eidottern zu Schaum, giebt 12 Loth (200 Gr.) geriebenen Zucker, 12 Loth (200 Gr.) gewaschene Corinthen, 12 Loth (200 Gr.) aussteinte Rosinen, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und ein Weinglas voll Rosenvasser dazu. Dann kocht man 1  $\mathcal{R}$  Reis in Milch steif, aber nicht zu mürbe, rührt ihn, wenn er erkaltet ist, mit einigen kleinen Zwiebäcken zu obiger Masse und zuletzt den Schnee von 15 Eiern. Jetzt giebt man die Masse in eine mit kleinen Zwiebäcken aus-

gestreute Form, bindet den Deckel gut zu, setzt sie in kochendes Wasser und läßt sie ungefähr 2 Stunden kochen. Man giebt hierzu eine Wein-Sauce. Diese siehe Abth. XII. No. 33.

## 12. Schicht = Pudding.

Man nimmt  $1\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  Scheiben von alten Losbröden, wovon die Rinde geschnitten ist, streicht frische Butter darauf und legt sie auf eine Schüssel. Nun schlägt man 16 Eier mit ungefähr 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Milch klein, gießt dieses auf die Butterbröde, damit sie etwas weich werden. Jetzt streicht man eine Form mit Butter aus, bestreuet sie mit kleinen Zwiebäcken und legt eine Schicht von den eingeweichten Scheiben hinein. Nun vermischt man 6 Loth (95 Gr.) geriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale, 4 Loth (65 Gr.) feingeschnittene Succade,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  (125 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße Mandeln,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  gewaschene Korinthen und 12 Loth (200 Gr.) ausgesteinte Rosinen mit einander; streuet von dieser Masse auf die hineingelegte Schicht und wechselt so lange mit diesen beiden Theilen ab, bis alles verbraucht ist, worauf man die übriggebliebene Milch und Eier darüber gießt und den Pudding in  $2\frac{1}{2}$  Stunden in kochendem Wasser gar kochen läßt. Man giebt hierzu eine Wein- oder Schaum-Sauce. Diese siehe Abth. XII.

## 13. Kockenbrod = Pudding.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  (125 Gr) Butter, rührt diese mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt 12 Loth (200 Gr.)



gestoßene süße und 1 Loth gestoßene bittere Mandeln, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, 12 Loth (200 Gr.) geriebenen Zucker und etwas feinen Canehl dazu. Hat man dieses eine gute viertel Stunde gerührt, so giebt man  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) geriebenes, altes Schwarzbrot, wie auch den Schnee von den 12 Eiern zu obiger Masse, die man, nachdem man sie in eine mit kleinen Zwiebäcken ausgestreute Form gegeben hat, in 2 Stunden gar kochen läßt. Hierzu giebt man eine Wein-Sauce. Siehe Abth. XII. No. 33.

#### 14. Englischer Mehl-Pudding.

Zu diesem Pudding nimmt man dieselbe Masse, die bei dem Bisquit-Pudding No. 3 angegeben ist, nur daß man noch 12 Loth (200 Gr.) gewaschene Korinthen und 12 Loth (200 Gr.) ausgesteinte Rosinen dazu giebt.

#### 15. Kirschen-Pudding.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) Butter, 10 ganze Eier und 10 Eidotter, rührt dieses zu Schaum; giebt dann  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) gestoßene süße Mandeln, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) geriebenen Zucker,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  Semmelkrumen und den Schnee von 10 Eiern dazu. Hat man dieses gut durcheinander gerührt, so giebt man noch 1  $\mathcal{A}$  ausgesteinte Kirschen zur Masse und rührt es langsam durch. Diesen Pudding läßt man, nachdem man ihn in eine mit kleinen Zwiebäcken ausgestreute Form gegeben hat, in zwei kleinen Stunden gar kochen. Man giebt hierzu eine Wein-Sauce. Abth. XII. No. 33.

## 16. Kalter Pudding von Reismehl.

Man nimmt 9 Mengel ( $1\frac{4}{5}$  Liter) Milch, giebt darin 20 Loth (320 Gr.) gestoßene süße Mandeln, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Pfirsich-Wasser und 12 Loth (200 Gr.) Zucker. Wenn dieses kocht, schüttet man unter beständigem Rühren  $\frac{3}{4}$   $\pi$  (375 Gr.) Reismehl, welches vorher mit kalter Milch verdünnt ist, hinein, und rührt es auf mäßigem Feuer so lange, bis es steif ist. Jetzt rührt man es mit 12 Eidottern ab, spült eine Melonen-Form aus, giebt die Masse hinein, und wenn diese erkaltet ist, kehrt man die Form um. Man giebt hierzu eine Himbeer-Sauce. Abth. XII. No. 29.

## 17. Kalter Pudding von Reismehl auf andere Art.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\pi$  (250 Gr.) Reismehl, rührt dieses mit ungefähr  $\frac{1}{2}$  Quart ( $\frac{2}{5}$  Liter) Wasser an, giebt von 1 Citrone die abgeriebene Schale, etwas Canehl, Zucker und Johannisbeeren-saft nach Belieben daran. Dieses läßt man unter beständigem Rühren auf dem Feuer so lange kochen, bis es steif ist. Darauf spült man eine Form aus, giebt die Masse hinein, und wenn sie erkaltet ist, kehrt man die Form um. Man giebt hierzu eine Wein-Sauce. Abth. XII. No. 33.

## 18. Kalter Chocolate-Pudding.

Man nimmt  $2\frac{1}{4}$  Quart ( $1\frac{4}{5}$  Liter) Milch, giebt darin eine Stange Canehl, 1 Stück Vanille, von



1 Citrone die Schale und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam auskochen, worauf man es durch ein Sieb gießt. Jetzt rührt man 12 Loth (200 Gr.) Reismehl und 12 Loth Chocolate mit kalter Milch klein, giebt dieses wie auch  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) Zucker in die durchgegoßene Milch und läßt es auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es steif ist. (Auch kann man es mit 6 Eidottern abrühren.) Nun giebt man die Masse in eine ausgespülte Form, und wenn sie erkaltet ist, kehrt man die Form um. Man giebt hierzu eine Vanille-Sauce. Abth. XII. No. 32.

### 19. Kalter Stärke-Pudding.

Man nimmt  $2\frac{1}{2}$  Quart (2 Liter) Milch, läßt sie mit einer Stange Canehl, 1 Stange Vanille, von  $1\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und 12 Loth (200 Gr.) Zucker etwas kochen, worauf man es durch ein Sieb gießt. Jetzt rührt man  $\frac{1}{2}$  ℔ feine Stärke mit Milch klein, giebt diese, wie auch 12 Loth (200 Gr.) gestoßene süße Mandeln in die durchgegoßene Milch und rührt dieses auf gelindem Feuer, bis es beinahe steif ist. Nun schlägt man 12 Eier klein, giebt diese zu der Masse und rührt sie so lange, bis sie völlig steif ist. Darauf spült man eine Form aus, giebt die Masse hinein, die man nach dem Erkalten umkehrt. Man giebt eine Johannisbeeren-Sauce dazu. Siehe Abth. XII. No. 30.

### 20. Kalter Reis-Pudding mit Rum.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) Reis in Wasser gar und dick, giebt ihn dann auf ein Sieb und begießt

ihn mit kaltem Wasser. Während dieser Zeit hat man  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) Zucker in Wasser getaucht, ihn auf Feuer gesetzt und so lange kochen lassen, bis er abgeschäumt ist und Blasen wirft; giebt dann hinzu: die auf Zucker abgeriebene Schale von  $1\frac{1}{2}$  Citronen, so wie auch den Saft derselben, den garen Reis und zuletzt 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Rum oder Arrac. Dieses läßt man unter fortwährendem Rühren nochmals aufkochen, spült dann eine Form mit kaltem Wasser aus, giebt die Masse hinein und wenn sie erkaltet ist, kehrt man die Form um. Man giebt eine Wein- oder Obst-Sauce dabei.

## 21. Kalter Obst-Pudding.

Man setzt  $1\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{3}{10}$  Liter) Wasser, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Himbeeren-, Johannisbeeren- oder sonst beliebigen Fruchtsaft,  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) Zucker, 1 Stück Canehl und von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale auf Feuer und läßt es zusammen aufkochen. Dann rührt man  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  Stärke mit ungefähr 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Rothwein klein, giebt es zu der kochenden Masse und läßt es unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer stehen, bis es zu kochen anfängt. Dann spült man eine Form mit kaltem Wasser aus, nimmt das Gewürz heraus, giebt die Masse in die Form und wenn sie erkaltet und steif geworden ist, kehrt man die Form um. Die Sauce zu diesem Pudding fertigigt man von Milch, etwas Pfirsichwasser und Zucker, läßt sie aufkochen und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

## 22. Kalter Pudding von Maizena.

Man nimmt eine Obertasse voll Maizena und 7 solcher Obertassen voll Milch, dann setzt man die



Milch mit einer kleinen Stange Vanille auf gelindes Feuer und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen, nimmt dann die Vanille heraus und giebt die mit einem Eßlöffel voll kalter Milch klein gerührte Overtasse voll Maizena, wie auch etwas Zucker hinein und rührt es so lange auf langsamem Feuer, bis es kocht und anfängt dick zu werden, worauf man es mit 6 Eidottern abrührt und ferner damit verfährt, wie es beim Stärke-Pudding No. 19 angegeben ist.

### 23. Götterspeise.

Wenn man von 8 Eiern das Weiße zu steifem Schnee geschlagen hat, giebt man 2 Eßlöffel voll Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée oder desgleichen dicken Saft dazu, welcher mit einem Eßlöffel zu Schaum geschlagen ist, streuet noch etwas feingestößene Vanille und so viel geriebene Raffinade dazwischen, bis es süß genug ist, schlägt es dann langsam durcheinander und giebt es zur Tafel.

### 24. Tutti-Frutti von Obst.

Zum Tutti-Frutti kann man verschiedene Sorten frisches Obst nehmen, von welchem man die Steine, Stengel und den sonstigen Abfall entfernt und das man mit Zucker kurz eingekocht hat, als: Kirschen, Stachelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Bixbeeren, Scheiben von feinen Äpfeln oder Birnen u. s. w. Im Winter eignen sich auch die in Zucker eingesetzten Früchte dazu, als: Hagebutten, Kirschen, Himbeeren-Gelée oder Marmelade, Erdbeeren, Aprikosen, Scheiben von Quitten u. s. w. Dann nimmt man zur ersten

Schicht Eier- oder Zuckerplättchen, leichtes Bisquit, Kaffeebröde oder feine kleine Zwiebäcke. Das Tutti-Frutti wird zubereitet wie folgt: Man nimmt 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Milch, läßt eine kleine Stange Vanille etwa 10 Minuten darin auskochen und nimmt sie dann wieder heraus, dann giebt man 2 Theelöffel voll mit kalter Milch klein gerührte Stärke und so viel Zucker, bis es süß genug ist, hinzu. Wenn diese Masse kocht, rührt man es mit 12 Eidottern ab und gießt es in eine Terrine zum Erkalten. Jetzt legt man auf eine Porzellansehüssel Eier- oder Zuckerplättchen, giebt mit einem Löffel eine Schicht mit Zucker eingekochter Kirschen darauf und gießt den erkalteten Crème darüber.

Man kann dieses Tutti-Frutti auch auf kleinen Tellern anrichten.

---



## IX. Abtheilung.

---

### Von Aufläusen, Mehl- und Eierspeisen.

#### 1. Mehlspeise in Bouillon-Suppe.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) frische Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, giebt dann etwas gehackte Petersilie, Dragon, feine Muscatenblüthe, Salz, 2 Eßlöffel voll feines Weizenmehl und zuletzt den Schnee von 10 Eiern hinzu. Hat man dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam nach einer Seite hin gerührt, so streicht man eine flache Casserolle mit Butter aus, legt weißes Papier hinein, bestreicht dieses wieder mit Butter, gießt die Masse hinein und läßt es von unten und oben langsam gar backen. Wenn dieses geschehen, nimmt man es mit dem Papier heraus, läßt es erkalten, schneidet dann die Mehlspeise in beliebige fingerlange Streifen und giebt sie beim Anrichten der Suppe in die Terrine.

#### 2. Mehlspeise von Gries.

Man läßt eine Stange Canehl und von 1 Citrone die Schale mit 6 Mangel ( $1\frac{1}{5}$  Liter) Milch auf

gelindem Feuer langsam ausziehen; nimmt dann das Gewürz heraus, giebt  $\frac{3}{8}$   $\mathcal{R}$  (190 Gr.) Zucker,  $\frac{3}{8}$   $\mathcal{R}$  Gries und  $\frac{3}{8}$   $\mathcal{R}$  Butter hinein und läßt es, unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer, so lange kochen, bis es sich von der Casserolle ablöst, worauf man es zum Erkalten hinstellt. Jetzt giebt man 6 Loth (95 Gr.) gestoßene süße Mandeln und 14 Eidotter hinzu, rührt es langsam und gut durcheinander, wie auch zuletzt den Schnee von den Eiern und läßt die Masse in einer mit kleinen Zwiebäcken ausgestreuten Springform in ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden ausbacken.

### 3. Mehlspeise von Kartoffeln.

Man rührt 10 Loth (160 Gr.) frische Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt dann 1  $\mathcal{R}$  Tags zuvor gekochter und geriebener Kartoffeln, feine Muscatenblüthe, Salz und zuletzt den Schnee von den Eiern hinzu, rührt die Masse langsam durcheinander und behandelt es ferner, wie in No. 1 angegeben ist.

### 4. Mehlspeise zur Nalssuppe.

Der Ansatß dieser Mehlspeise ist wie der in No. 1 beschriebene, nur fügt man zu dieser noch hinzu: etwas gehackten Thimian, Citronenschale, 1 Chalotte und Citronensaure, dann den Schnee von den Eiern und verfäbrt ferner damit, wie in No. 1 weiter beschrieben.

### 5. Mehlspeise mit Zwetschen.

Man setzt 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Viter) Milch mit 12 Loth (200 Gr.) und 12 Loth Zucker aufs Feuer. Fängt



dieses an zu kochen, so schüttet man langsam 12 Loth (200 Gr.) feines Weizenmehl dazu und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es sich von der Casserolle ablöst, worauf man es zum Erkalten hinstellt. Wenn dieses geschehen, so giebt man von 1 Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl, nach und nach 12 Eidotter, hierauf den Schnee von den Eiern und zuletzt  $1\frac{1}{2}$   $\alpha$  geschälte und ausgesteinte gute Zwetschen dazu. Hat man dieses gut durcheinander gerührt, so läßt man diese Masse in einer gut ausgefetteten Springform in ungefähr einer Stunde ausbacken.

## 6. Mehlspeise in Weinsuppe.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) frische Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, giebt dann 2 Löffel voll feines Weizenmehl,  $\frac{1}{4}$   $\alpha$  (125 Gr.) gestoßene Kaffeebröde oder feine kleine Zwiebäcke,  $\frac{1}{4}$   $\alpha$  (125 Gr.) abgezogene, gestoßene süße Mandeln, von 2 Apfelsinen den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale mit 6 Loth (95 Gr.) Zucker dazu. Dieses rührt man  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam gut durch, fügt hierauf den Schnee von den 10 Eiern hinzu und backt die Masse, so wie es in No. 1 angegeben ist, aus.

## 7. Mehlspeise zur Weinsuppe auf andere Art.

Man läßt  $\frac{1}{4}$   $\alpha$  (125 Gr.) abgezogene, gestoßene süße Mandeln mit einer halben Stange Vanille in 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Milch auf gelindem Feuer

langsam ausziehen; gießt es dann durch ein Sieb, stellt die Milch wieder aufs Feuer, giebt 6 Loth (95 Gr.) Zucker und 6 Loth (95 Gr.) Butter hinein. Wenn dieses geschmolzen, schüttet man unter beständigem Rühren 6 Loth (95 Gr.) Reismehl hinzu, und läßt es so lange kochen, bis es sich ablöst, worauf man es zum Erkalten hinstellt. Jetzt rührt man nach und nach 8 Eidotter und zuletzt den Schnee von den Eiern hinzu, und backt es, wie in No. 6 angegeben ist, gar.

### 8. Mehlspeisen mit Quitten.

Man schält 10 Quitten, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in dünne Scheiben, worauf man sie mit etwas Wasser, Wein und Zucker recht weich kochen läßt. Die fernere Zubereitung findet man in No. 5 beschrieben; nur giebt man statt der Zwetschen diese Quitten hinzu.

### 9. Mehlspeise mit Aepfeln.

Hiermit verfährt man ganz so, wie mit den Quitten in No. 8.

### 10. Mehlspeise mit Chocolade.

Man rührt  $\frac{3}{8}$   $\mathfrak{A}$  (190 Gr.) frische Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, giebt dann 2 Eßlöffel voll feines Weizenmehl,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebene Vanille-Chocolade,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker, 6 Loth (95 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße und 12 Stück bittere Mandeln dazu. Hat man dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde



langsam nach einer Seite hin gerührt, so giebt man noch den Schnee von 10 Eiern dazu, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie in ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde ausbacken.

### 11. Auflauf mit Kirschen.

Man setzt 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Milch mit 6 Loth (95 Gr.) frischer Butter und  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) Zucker zu Feuer; wenn dieses heiß geworden ist, schüttet man 6 Löffel voll feines Weizenmehl unter beständigem Rühren langsam dazu und läßt es so lange kochen, bis es sich ablöst, worauf man es zum Erkalten hinstellt. Hierauf rührt man nach und nach 10 Eidotter, von einer Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl und zuletzt den Schnee von den 10 Eiern hinzu. Während dieser Zeit hat man 3  $\mathfrak{A}$  gute Kirschen mit Zucker kurz eingekocht; giebt nun in eine gut ausgestreute Springform einen Finger hoch von der Masse, hierauf eine Schicht Kirschen, und wechselt so lange mit beiden Theilen ab, bis Alles verbraucht ist, worauf man es in ungefähr einer Stunde ausbacken läßt.

### 12. Auflauf mit Quitten.

Wenn man 3 Eßlöffel voll Reismehl in 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Milch gar gekocht hat, stellt man es zum Erkalten hin. Man schält nun 10 reife Quitten, schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit etwas Wasser, Rothwein, Zucker und Canehl gar und kurz ein. Nun rührt man  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, giebt  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, das erkaltete Reismehl

und zuletzt den Schnee von den 10 Eiern hinzu. Setzt trennet man eine Springform aus, giebt einen Finger hoch von der Masse hinein, hierauf die Quitten und darüber die übrige Masse, worauf man es langsam ausbacken läßt.

### 13. Auflauf mit Zwetschen.

Die Verfertigung dieses Auflaufs ist, wie die in No. 11, nur nimmt man statt der Kirschen rohe, geschälte und ausgesteinte Zwetschen.

### 14. Auflauf von Rahm.

Man setzt 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) süßen Rahm mit 10 Loth (160 Gr.) frischer Butter und  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) Zucker aufs Feuer. Wenn dieses geschmolzen, schüttet man unter beständigem Rühren 5 Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt es aufkochen, und stellt es zum Erkalten hin. Dann rührt man nach und nach 12 Eidotter, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl und zuletzt den Schnee von den Eiern hinzu; giebt dann die Masse in eine gut ausgestreute Springform und backt es langsam aus.

### 15. Auflauf von saurem Rahm mit Quitten.

Man schält 10 reife Quitten, schneidet das Kernhaus heraus und kocht sie mit etwas Wasser, Rothwein, Citronenschale, Canehl und Zucker gar, und die Sauce



wie Syrup ein. Nun nimmt man 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) sauren Rahm, schlägt 10 Eidotter darin klein, giebt dann von  $\frac{1}{2}$  Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl, Zucker nach Geschmack und  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) gestoßene Kaffeebröde dazu. Hat man dieses gut durcheinander gerührt, so vermischt man noch den Schnee von den 10 Eiern damit, streuet jetzt eine tiefe Schüssel oder Form mit Zwiebäcken aus, legt die Quitten hinein, giebt die Masse herüber und läßt es in einer Tortenpfanne langsam ausbacken.

#### 16. Auflauf mit Kirschen auf andere Art.

Dieser Auflauf wird wie der in No. 15 zubereitet, nur nimmt man statt der Quitten 2 bis 3  $\mathcal{R}$  ausgesteinte gute Kirschen.

#### 17. Auflauf mit Zwetschen auf andere Art.

Die Zubereitung dieses Auflaufs ist ebenso, wie es in Nr. 15 beschrieben ist. Statt der Quitten legt man in die Form rohe abgeschälte und ausgesteinte Zwetschen.

#### 18. Auflauf mit Birnen.

Diesen Auflauf verfertigt man ebenso, wie es in No. 11 beschrieben ist; nur nimmt man statt der Kirschen geschälte Birnen, die mit Wein und Zucker eingekocht sind.

### 19. Auflauf mit Apfelsinen.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) Butter mit 18 Eidottern zu Schaum, giebt dann von 2 Apfelsinen die auf Zucker abgeriebene Schale, von 2 Apfelsinen den Saft und  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) geriebenen Zucker dazu. Wenn man dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde nach einer Seite hin langsam gerührt hat, vermischt man noch von 8 Eiern den Schnee damit; giebt dann die Masse in eine gut ausgestreute Springform und backt sie langsam aus.

### 20. Auflauf mit Apricosen.

Man läßt 18 abgeschälte und ausgesteinte Apricosen mit etwas Wein und Zucker recht musig kochen, rührt sie hierauf durch ein Sieb und stellt sie zurück. Jetzt bereitet man nach No. 12 die Masse zum Auflauf und nimmt statt der dort angegebenen Quitten diese Apricosen-Marmelade und fährt mit der fernern Behandlung fort, wie dort angegeben ist.

### 21. Auflauf mit Pfirsichen.

Die Zubereitung hiervon ist ebenso, wie in Nr. 20.

### 22. Auflauf mit Himbeeren.

Man reibt 1 ℔ reife, gute Himbeeren durch einen Durchschlag, giebt zu der durchgerührten Masse  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) geriebenen Zucker, 4 Loth (65 Gr.) gestoßene Raffeebröde, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm, etwas feinen Canehl und 12 Eidotter. Hat man dieses gut



durcheinander gerührt, so vermischt man es noch mit dem Schnee von 8 Eiern, giebt hierauf die Masse in eine gut ausgestreute Schüssel und backt sie in einer Tortenpfanne in einer kleinen halben Stunde aus.

### 23. Auflauf mit Erdbeeren.

Hiermit wird ebenso, wie in No. 22 verfahren.

### 24. Auflauf mit Äpfeln.

Man rührt  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) frische Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und etwas feinen Canehl dazu. Während dieser Zeit hat man 10 bis 12 Reinett- oder Borsdorfer-Äpfel geschält, in Scheiben geschnitten und mit ein wenig Wasser, einem Stück frischer Butter und Zucker, zu Mus gekocht, welches man durch einen Durchschlag rührt, und dann die Marmelade mit dem Schnee von den 12 Eiern zu der obigen Masse giebt. Hat man Alles gut miteinander vermischt, so läßt man es in einer gut ausgestreuten Springform in  $\frac{1}{2}$  Stunde ausbacken.

### 25. Auflauf mit Chocolade.

Man rührt  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt dann hinzu:  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebene Raffinade,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  geriebene Vanille-Chocolade und  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  abgezogene, gestoßene süße Mandeln. Wenn man dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde nach einer Seite hin gerührt hat, vermischt

man es noch mit dem Schnee von den 8 Eiern, giebt dann die Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie langsam in  $\frac{1}{2}$  Stunde ausbacken.

## 26. Eierkäse zu machen.

Man nimmt 12 ganze Eier, 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Milch, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth ( $7\frac{1}{2}$  Gr.) kleinen Canehl und Zucker nach Belieben. Wenn man dieses mit einer Ruthe gut durcheinander geschlagen hat, giebt man es in eine kleine hohe Casserolle, setzt sie so weit in eine andere Casserolle mit kochendem Wasser, daß es nicht hineinkochen kann, legt einen Deckel mit wenigen Kohlen darauf und läßt es so lange stehen, bis es Käse ist, worauf man ihn in eine Form giebt. Wenn er erkaltet ist, kehrt man die Form auf einer Schüssel um, bestreut ihn mit Zucker und Canehl und giebt eine Milch- oder Wein-Sauce dabei. Siehe Abth. XII.

## 27. Eierkäse auf andere Art zu machen.

Man nimmt 12 ganze Eier, 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Milch, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft, 3 Loth abgezogene, feingehackte süße Mandeln, etwas feinen Canehl und Zucker nach Geschmack. Wenn man dieses mit einer Ruthe durcheinander geschlagen hat, behandelt man es ferner, wie in No. 26. Beim Anrichten kann man eine Himbeeren-Sauce dabei geben. Abth. XII.

## 28. Arme Ritter.

Man schneidet 1 Pfund alte Losbröde in nicht zu dicke Scheiben, schlägt 6 ganze Eier mit so viel



Milch, als man nöthig zu haben glaubt, klein, gießt etwas Rosenwasser dazu und legt die Brodscheiben zum Einweichen hinein. Nun giebt man in eine Pfanne ein gutes Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt die eingeweichten Scheiben hinein und backt sie auf beiden Seiten hellbraun, worauf man sie anrichtet, Zucker und Canehl darüber streuet oder mit Johannisbeeren-Gelée belegt.

### 29. Französische Omelette.

Man schlägt 8 ganze Eier mit  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Milch klein, fügt etwas gehackte Petersilie, gestoßene Nelken, Muscatblütthe und Salz dazu. Nun giebt man ein Stückchen Butter in eine Pfanne, wenn sie geschmolzen, gießt man die Masse hinein und läßt die untere Seite gelbbraun backen; die obere Seite muß weich bleiben. Nun schlägt man von beiden Seiten den Omlet zusammen und richtet ihn an.

### 30. Omelette auf andere Art.

Man nimmt etwas garen, in kleine Würfel geschnittenen Schinken, frische Champignons und 2 gehackte Chalotten, schwißt dieses zusammen mit einem Stück Butter durch, giebt noch dazu 8 ganze, klein geschlagene Eier und etwas Salz, mischt es gut durcheinander und backt es, wie in voriger No. angegeben ist, gar.

### 31. Pfann- oder Eierkuchen.

Man rührt einen Eßlöffel voll feines Weizenmehl mit ohngefähr 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Milch klein, schlägt 4 ganze Eier dazu und giebt eine Prise Salz daran.

Nun läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter zergehen, gießt die Masse hinein, läßt sie in der Pfanne herumlaufen, sticht, wenn sie sich gesetzt hat, an verschiedenen Stellen hinein, daß die Flüssigkeit unterläuft und damit sie sich nicht fest setzt, muß man die Pfanne zuweilen schütteln. Ist der Kuchen auf der untern Seite hochgelb gebacken, schüttet man ihn auf eine flache Schüssel, legt auf die ungebäckene Seite ein gutes Stück Butter, deckt die Pfanne darauf, kehrt die Schüssel um und backt ihn auch auf der andern Seite hochgelb. Beim Backen dürfen in der Mitte unter der Pfanne keine Kohlen liegen, sondern nur rund herum. Wenn man ihn anrichtet, bestreue man ihn mit Zucker, oder belege ihn mit Johannisbeeren-Gelée.

### 32. Eierkuchen mit Äpfeln.

Man verfertigt nach No. 31 einen Teig; nimmt aber zu diesem 2 Löffel voll Mehl und 6 bis 8 Eier. Nun schält man einige gute Äpfel, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in Scheiben; schwingt sie dann mit 4 Loth (65 Gr.) Butter in einer Pfanne durch, gießt die vorher zubereitete Masse darauf und backt ihn, wie in voriger No. angegeben ist, auf beiden Seiten gar. Beim Anrichten bestreuet man ihn mit Zucker und Canehl.

### 33. Eierkuchen mit Äpfeln auf andere Art.

Wenn man nach No. 31 einen Teig zubereitet und der Eierkuchen sich in der Pfanne gesetzt hat, legt man dünne Scheiben von Äpfeln darauf, streuet



etwas gestoßenen kleinen Zwieback herüber und backt ihn weiter, wie in No. 31 angegeben, gar. Beim Anrichten bestreue man ihn mit Zucker und Canehl.

### 34. Eier= oder Pfannkuchen mit Zwetschen.

Dieser wird ebenso, wie der Eierkuchen mit Äpfeln in No. 33, zubereitet. Die Zwetschen schält man, schneidet sie durch und nimmt den Stein heraus.

### 35. Pfannkuchen mit Kirschen.

Wenn man 1  $\mathcal{Z}$  gute Kirschen ausgesteint und von den Stengeln befreit hat, fährt man mit der weitem Behandlung so fort, wie es in No. 32 angegeben ist.

### 36. Pfannkuchen mit Korinthen.

Man verfertigt nach No. 31 einen Teig, vermischt diesen mit 3 Loth (50 Gr.) mit einem Stück Butter durchgeschwitzter Korinthen und backt ihn, wie in No. 31 angegeben ist, auf beiden Seiten gar.

### 37. Pfannkuchen von rohen Kartoffeln.

Man schält 4 große Kartoffeln, reibt sie, streuet etwas Salz dazwischen, und sollte sich zuviel Flüssigkeit darauf befinden, so nimmt man etwas davon; dann giebt man einen kleinen Löffel voll Weizenmehl, 3 ganze Eier und 1 gehackte Chalotte dazu. Hat man

diese Masse gut durcheinander gerührt, so backt man sie mit Butter in der Pfanne, wie einen Eierkuchen auf beiden Seiten gar. Sie müssen heiß auf die Tafel gegeben werden, weil sie erkaltet zähe sind.

### 38. Gebackene Zwiebäcke mit Guß.

Man nimmt 8 Eier, schlägt sie mit 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) süßem Rahm klein, giebt von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl und Zucker nach Geschmack hinzu. Dann weicht man so viel kleine Zwiebäcke, als in einer Springform dicht nebeneinander liegen können, in Milch mit einigen Eiern ein, legt sie in die Form, gießt etwas von dem Crème darauf, stellt die Form in eine Tortenpfanne, läßt es ein wenig backen, gießt wieder von dem Crème darauf, wiederholt es so lange, bis die ganze Masse verbraucht ist, und backt es vollends gar. Beim Anrichten bestreuet man es mit Zucker.

### 39. Eier zu kochen.

Wenn man viele Eier auf einmal kochen will, giebt man sie in einen Netzbeutel, legt diesen in volles kochendes Wasser (doch muß rasches Feuer darunter sein, damit es nicht aus dem Kochen kommt), und läßt die Eier 4 Minuten kochen, worauf man sie heraus nimmt und in kaltes Wasser legt. Sind die Eier frisch, so müssen sie 5 Minuten kochen und will man sie hart haben, 7 bis 8. Beim Anrichten der harten Eier giebt man dicken Senf und Butter dabei.



## 40. Verlorne Eier.

Wenn man in einer flachen, breiten Casserolle Wasser mit etwas Salz und Essig zum Kochen gebracht hat, schlägt man in die Mitte ein Ei hinein, läßt es so lange darin liegen, bis das Weiße den Dotter, der weich bleiben muß, überzieht, nimmt es dann mit einer Schaumkelle heraus, stellt es zurück und fährt mit den übrigen Eiern so fort. Beim Anrichten werden sie beschnitten und eine Sardellen-Sauce darüber gegeben. Man garnirt auch Spinat damit.

## 41. Rührei zu machen.

Man schlägt 10 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{10}$  Liter) Milch klein, giebt etwas feine Muscatenblüthe und Salz daran. Nun setzt man eine Pfanne mit 5 bis 6 Loth (80 bis 95 Gr.) Butter zu Feuer, und wenn diese recht heiß geworden ist, gießt man die Masse hinein, zieht, wenn sie sich etwas gesetzt hat, mit einem hölzernen Löffel auf dem Boden der Pfanne von allen Seiten nach sich, so daß es Stücke werden. Man darf es aber nicht zu dick werden lassen. Wenn man will, kann man auch geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie zwischen die Masse geben.

## 42. Rührei mit Schinken.

Dieses wird wie das in No. 41 zubereitet; nur giebt man noch etwas geräucherten, in kleine Würfel geschnittenen Schinken zwischen die Masse. Man muß aber nicht viel Salz daran geben, weil der Schinken salzig ist.

## 43. Spiegel-Eier.

Man setzt eine Pfanne mit einem guten Stück Butter zu Feuer, schlägt, wenn sie geschmolzen ist, die Eier vorsichtig hinein, so daß das Weiße den Dotter umgiebt. Hat das Weiße sich gut gesetzt, so sind die Eier gut, worauf man sie herausnimmt, sie etwas beschneidet, beim Anrichten mit Pfeffer bestreuet und die braune Butter herüber gießt.

## 44. Eier mit einer Zwiebeln-Sauce.

Man schwigt 3 in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln mit einer Prise Mehl und einem guten Stück Butter durch, gießt dann 8 Löffel voll kräftige Bouillon dazu, giebt noch etwas gestoßenen Pfeffer, Muscatenblütthe und Salz daran und läßt es aufkochen. Während dieser Zeit hat man 10 Eier hart kochen lassen, sie darauf in kaltes Wasser gelegt, abgeschält und in Scheiben geschnitten, die man nun auf einer flachen Schüssel anrichtet und die Sauce darüber gießt.

---



## XII. Abtheilung.

---

### Saucen.

#### 1. Auster-Sauce.

Man nimmt 8 Eidotter, von  $1\frac{1}{2}$  Citronen den Saft,  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl und etwas feine Muscatblüthe. Dieses verdünnt man mit Austerwasser, welches aus den Austerbärten gekocht und durchgeseiht ist, giebt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Butter dazu und rührt es auf dem Feuer ab. Darauf läßt man die Auster eben warm werden, gießt sie ab und gießt sie in die Sauce; auch kann man etwas Weißwein dazu geben. Wenn man nicht Austerwasser genug hat, muß man Bouillon hinzu fügen.

#### 2. Burgunder-Sauce.

Man nimmt braune Füs, giebt etwas Citronensaft, eine Bouteille Burgunder und braungebranntes Mehl daran; läßt dieses so lange kochen, bis alles Fett herunter genommen ist.

### 3. Trüffeln=Sauce.

Man nimmt so viel braune Füs, als man Sauce haben will, giebt etwas braunes Mehl, 3 Loth (50 Gr.) trockene und abgewaschene Trüffeln, Citronensauer und Salz dazu; dieses läßt man auf gelindem Feuer nach Belieben einkochen, nimmt das Fett herunter und gießt die Sauce durch ein Sieb. Dann spült und schält man die Trüffeln ab, giebt diese, so wie  $\frac{3}{4}$  A eingesezte Trüffeln, welche auch abgeschält und wie die erstern geschnitten werden, in die Sauce und läßt dieselben noch etwas durchkochen.

### 4. Sauce von frischen Trüffeln.

Man bürstet die Trüffeln rein ab und schält sie. Dann nimmt man Füs, braungebranntes Mehl, Citronensauer, die Trüffelschale und Salz, läßt dieses eine Zeitlang kochen, nimmt das Fett herunter und gießt es durch ein Sieb. Jetzt schneidet man die Trüffeln in dünne Scheiben, schwigt sie mit Butter und einer ganzen Zwiebel durch, nimmt alsdann die Trüffeln wieder heraus, giebt sie in die Sauce und läßt sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

### 5. Sauce zu Stockfisch.

Man nimmt weißgebranntes Mehl, giebt einige Eidottern dazu und verdünnt dieses mit Bouillon oder Stockfischwasser. Darauf wird ein gutes Stück Butter, Citronensauer, etwas Krebsbutter, einige Messersspizen voll kleinem weißem Pfeffer und Salz hinzugegeben und die Sauce auf dem Feuer abgerührt.



## 6. Cappern-Sauce.

Man nimmt 8 Eidotter, von  $1\frac{1}{2}$  Citronen den Saft,  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl, 4 gehackte Sardellen, dieses verdünnt man mit einem tiefen Teller voll Bouillon, dann giebt man  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) Butter, 4 Löffel voll Cappern, etwas Muscatblüthe und Salz dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

## 7. Champignons-Sauce.

Man nimmt 8 Eidotter, von  $1\frac{1}{2}$  Citronen den Saft, einen guten Löffel voll Mehl und verdünnt dieses mit Bouillon. Darauf giebt man  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) Butter, eingesetzte oder frische eingeschwitzte Champignons, welche in dünne Scheiben geschnitten sind, wie auch etwas Muscatblüthe und Salz in die Sauce und rührt sie auf dem Feuer ab. Wenn man diese Sauce zu Fischen gebrauchen will, so giebt man die Leber der Fische mit hinein.

## 8. Sauerampfer-Sauce.

Man nimmt 10 Eidotter,  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl, Muscatenblüthe und Salz, verdünnt dieses mit Bouillon oder Austerwasser. Jetzt verlieset man eine gute Hand voll Sauerampfer, schneidet denselben einige Male durch und schwigt ihn mit einem Stück Butter ein, giebt diesen, wie auch  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) Butter in die Sauce und rührt sie ab. Sollte sie nicht sauer genug sein, so giebt man noch etwas Citronensaft dazu.

## 9. Sardellen=Sauce.

Diese Sauce wird wie die in No. 6 beschriebene Cappern = Sauce zubereitet; nur daß man statt der Cappern 12 gehackte Sardellen dazu giebt.

## 10. Sauce zum kalten, wilden Schweinskopf.

Man nimmt 12 hartgekochte Eidotter, rührt sie erst durch einen Corinthenpöler und dann mit Essig und feinem Del klein. Darauf giebt man einen Löffel voll dicken Senf, 8 gehackte Sardellen, 3 gehackte Chalotten, 2 Mengel ( $\frac{2}{3}$  Liter) Johannisbeeren-saft, 2 Mengel ( $\frac{2}{3}$  Liter) Rothwein, etwas kleine Nelken, Muscatenblüthe und Salz dazu. Dieses rührt man gut durcheinander und gießt es durch ein Sieb; nun giebt man noch einen guten Löffel voll Soja, etwas feingeschnittene Azia = Gurken und von 1 Citrone den Saft dazu.

## 11. Senf=Sauce zu gekochtem Fleisch.

Man nimmt ein gutes Stück Butter,  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl, 4 Eidotter, 3 gehackte Sardellen, verdünnt dieses mit 8 Löffel voll Bouillon oder Wasser, giebt noch 4 Löffel voll Essig, 3 Löffel voll dicken Senf und Salz dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

## 12. Petersilien=Sauce.

Man nimmt ein gutes Stück Butter, knetet  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl und 4 Eidotter damit durch und



verdünnt dieses mit Bouillon oder Wasser, giebt dann etwas feine Muscatblüthe, Salz und gehackte Petersilie dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

### 13. Butter=Sauce.

Man nimmt ein gutes Stück frische Butter, knetet sie mit  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl durch, giebt etwas Muscatblüthe und  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Wasser dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es so eben vor dem Kochen ist, dann giebt man noch etwas frische Butter, wie auch ein Stück Krebsbutter daran, und wenn diese geschmolzen ist, richtet man die Sauce an.

### 14. Meerrettig=Sauce zu Karpfen.

Wenn man den Meerrettig gerieben hat, giebt man einige Eidotter, fette Bouillon, Essig, Corinthen, Zucker und Salz dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

### 15. Gurken=Sauce zum Hammelbraten.

Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl, brennt dieses in einem guten Stück Butter braun und gießt braune Bouillon dazu. Dann schält man junge Gurken, macht die Kerne heraus und schneidet sie in dünne Scheiben, so wie auch einige junge Zwiebeln, giebt diese, nebst etwas kleinem, rechten Pfeffer, Citronensaure und Salz in die Sauce, die man dann  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen läßt.

NB. Hat man keine frische Gurken, so nimmt man Aзия-Gurken.

## 16. Sauce zu Spargel.

Man nimmt ein gutes Stück Butter, knetet 1 Löffel voll Mehl und 4 Eidotter damit durch. Dieses verdünnt man mit Spargel-Wasser und Bouillon, giebt dann noch ein Stück Krebsbutter, Muscatenblüthe und Salz dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

## 17. Sauce zu Blumenkohl.

Mit einem guten Stück Butter knetet man  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl durch, verdünnt dieses mit Milch, giebt dann ein Stück Krebsbutter, etwas Muscatenblüthe und Salz dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab. Dieselbe muß ziemlich dick sein.

## 18. Essig-Sauce.

Mit einem guten Stück Butter knetet man 1 Löffel voll Mehl und 4 Eidotter durch; dieses verdünnt man mit Wasser und Essig, giebt etwas kleinen rechten Pfeffer, Muscatenblüthe und Salz dazu, worauf man die Sauce auf dem Feuer abrührt.

## 19. Sauce zu Kalbskopf.

Zwei Löffel voll Mehl werden mit  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) Butter durchgeknetet. Alsdann giebt man Wasser, Essig, Syrup, Corinthen und Salz dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.



## 20. Salat=Sauce.

Man nimmt einige hartgekochte Eidotter, rührt sie durch einen Corinthenpüßler und mit Provence=Del klein. Dann giebt man Essig, Zucker, wie auch Salz dazu und richtet die Sauce an. Man kann auch etwas dicken Senf dazu geben.

## 21. Salat=Sauce auf andere Art.

Wenn man Speck in kleine Würfel geschnitten und braun gebraten hat, giebt man einen Löffel voll Mehl, Syrup, Essig und Salz dazu, rührt die Sauce auf dem Feuer ab, und wenn sie erkaltet ist, gießt man sie über den Salat.

## 22. Krebs=Sauce.

Man nimmt gute, weiße Bouillon, wenn sie kocht, macht man einen Ansatz von 1 Löffel voll gebranntem Mehl, 6 gehackten Sardellen, einem Stück Krebsbutter, den Saft von 1½ Citronen und etwas feiner Muscat=blütthe. Hat man dieses mit Bouillon klein gerührt, so giebt man es in die kochende Bouillon und läßt es nach Belieben einkochen. Nun gießt man die Sauce durch ein Sieb und giebt die aus den Schalen gemachten Krebschwänze hinein. Sollte die Sauce nicht salzig und sauer genug sein, so muß man noch etwas hinzufügen.

## 23. Käse=Sauce zu gekochten Hühnern.

In einem Stück Butter werden in Würfel geschnittene Zwiebeln braun gebraten, dann giebt man

1 Löffel voll Mehl, Bouillon und geriebenen Parmesan- oder englischen Käse dazu. Wenn die Sauce kocht, rührt man sie mit einigen Eidottern ab.

## 24. Sauce zur gekochten Zungenzunge.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl mit 2 Glas Rothwein klein, giebt 6 Stück gequetschte Nelken, 2 Loth (30 Gr.) Zucker und braune Züs dazu. Nachdem man dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde hat kochen lassen, gießt man es durch ein Sieb, setzt es wieder aufs Feuer, schüttet etwas ausgesteinte Rosinen, Corinthen, gehackte Citronenschale, feingehackte bittere Mandeln und Salz hinein und läßt sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

## 25. Robert-Sauce.

Man brätet Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten, in Butter braun, rührt 1 Löffel voll Mehl und Salz dazu und gießt braune Züs darauf. Wenn dieses kocht, nimmt man das Fett herunter und giebt dicken Senf hinein. Man kann auch etwas Citronensaure daran geben.

## 26. Kalte Sauce zu frischem Lachs.

Man nimmt 10 hartgekochte Eidotter, rührt sie durch einen Corinthenpöbel, giebt 1 Löffel voll dicken Senf, etwas feinen rechten Pfeffer und 3 bis 4 fein gehackte Chalotten dazu. Dieses rührt man mit  $\frac{1}{2}$  A feinen Del durch, gießt dann 3 Glas Weißwein und so viel Essig, bis die Sauce dünn genug ist, zu dem Obigen und zuletzt noch etwas gehackte Petersilie. Wenn die Sauce zu herbe sein sollte, giebt man noch etwas Zucker daran.



## 27. Rahm=Sauce.

Man rührt ein gutes Stück frische Butter mit 2 Messerspißen voll Mehl und 4 Eidottern durch, giebt dann etwas feine Muscatenblüthe, fein gehackten, jungen Dill, Salz und 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) süßen Rahm dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer ab.

## 28. Rum=Sauce.

Man rührt 6 Eidotter mit etwas Wasser dünn; dann giebt man 1 Löffel voll Mehl, 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Weißwein,  $\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{10}$  Liter) guten Rum, von 1 Citrone die Schale, Zucker und etwas ganzen Canehl dazu. Jetzt rührt man die Sauce auf dem Feuer so lange, bis sie aufkochen will, gießt sie schnell in eine Sauciere, damit sie nicht gerinnt und nimmt das Gewürz heraus.

## 29. Himbeeren=Sauce.

Man nimmt 2 Löffel von Sago, von 1 Citrone die Schale und ein Stück ganzen Canehl, läßt dieses in etwas Wasser gar kochen und gießt es durch ein Sieb. Nun giebt man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rothwein,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Himbeerenjaft und Zucker nach Geschmack daran, womit man es eben aufkochen läßt.

## 30. Johannisbeeren=Sauce.

Diese wird wie die vorstehende gemacht, nur muß man statt Himbeeren= Johannisbeerenjaft nehmen.

## 31. Schaum=Sauce.

Man nimmt 8 ganze Eier und 4 Eidotter,  $1\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{3}{10}$  Liter) Weißwein, schlägt dieses mit einem Bisquitbesen gut durch und gießt es dann durch ein Sieb. Nun giebt man von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft und geriebenen Zucker nach Geschmack dazu. Jetzt schlägt man es auf langsamem Feuer mit einem Bisquitbesen, bis es aufsteigen will, worauf man es schnell in eine Sauciere gießt, damit es nicht gerinnt. Man kann zu dieser Sauce auch etwas Johannisbeersaft hinzugeben.

## 32. Vanille=Sauce.

Man läßt in  $1\frac{1}{2}$  Quart ( $\frac{1}{5}$  Liter) Milch eine Stange Vanille, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und ein Stück ganzen Canehl langsam auskochen; darauf nimmt man das Gewürz heraus, giebt Zucker nach Geschmack daran und rührt die Sauce mit 12 Eidottern ab.

## 33. Wein=Sauce.

Man rührt 4 Loth (65 Gr.) Stärke in 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Wasser klein, giebt  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rothwein, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Weißwein, 1 Stange Canehl, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und Zucker nach Geschmack dazu. Jetzt rührt man es auf dem Feuer ab, nimmt das Gewürz heraus, und wenn man will, kann man auch etwas Saft daran geben.

## 34. Milch=Sauce.

Mit einem guten Stück Butter knetet man  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl durch, gießt dann  $\frac{1}{2}$  Quart ( $\frac{2}{5}$  Liter)



Milch dazu, giebt etwas feinen Canehl und Zucker daran, und wenn die Sauce kocht, rührt man sie mit einigen Eidottern ab.

### 35. Bickbeeren=Sauce.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Z Bickbeeren, spült sie mit Wasser ab, und kocht sie mit 3 Mengeln ( $\frac{3}{5}$  Liter) Wein, einem Stück Canehl und von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale gar. Darauf rührt man sie durch ein Sieb, giebt etwas Stärke, die in Wein aufgelöst ist, mit etwas Zucker dazu und läßt die Sauce wieder aufkochen.

### 36. Kirschen=Sauce.

Man nimmt 2 Hände voll frische Kirschen, von denen die Stengel entfernt sind, kocht sie mit 3 Mangel Rothwein, 1 Stück Canehl, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, recht mürbe, rührt sie dann durch ein Sieb, giebt Zucker, etwas in Wein aufgelöste Stärke dazu und läßt die Sauce wieder aufkochen.

### 37. Spanische Sauce.

Man schwitzt einige in Würfel geschnittene Chalotten, Champignons und geräucherten, mageren Schinken mit einem Stück Butter durch; füllt dann so viel braune Fäts hinzu, als man Sauce bedarf und läßt es eine halbe Stunde langsam kochen, worauf man sie durch ein Sieb gießt, das Fett davon nimmt und sie wieder auf Feuer stellt. Nun giebt man etwas Salz, Citronensäuer, einige Gläser Rheinwein und eine Messerspiße Cayenne=Pfeffer daran und läßt sie wieder aufkochen.

### XIII. Abtheilung.

---

## Vom zahmen Geflügel.

### 1. Zubereitung des Geflügels.

Wenn man das Geflügel gebrauchen will, schlachtet man es 1 oder 2 Tage vor dem Gebrauch. Das meiste Geflügel wird auf folgende Weise getödtet: man faßt mit einer Hand beide Flügel zusammen, giebt ihm einen Schlag auf den Kopf, um es zu betäuben, schneidet dann am Halse mit einem Messer die Gurgel halb durch und läßt es völlig verbluten.

Jetzt rupft man sogleich die Federn ab (denn wenn es kalt geworden ist, zerreißt die Haut sehr leicht), schlägt den Brustknochen ein und hängt es an einem kühlen Orte auf. Geflügel, welches man zu Suppen und Ragouts gebrauchen will, kann man mit heißem Wasser die Federn abbrühen.

Enten werden die Köpfe abgehauen, und Gänse durch einen Stich mit einem spitzen Messer in den Hinterkopf getödtet.

Soll das Geflügel nun gebraucht werden, so schneidet man am Halse die Haut eben ein und nimmt durch diese Oeffnung den Kropf vorsichtig heraus, damit er nicht zerreißt, und auch die Gurgel. Nun



schneidet man unten am Steiß quer eine Oeffnung, woraus man das Eingeweide nimmt, wie auch das Blut, welches sich am Rückgrad befindet, sticht hierauf die Augen aus, pußt den Schnabel ab und hält es dann einige Augenblicke über angezündetes Stroh- oder Kohlenfeuer zum Absengen.

Ist dieses geschehen, so wäscht man es recht rein, trocknet es ab, schneidet die Beine im Kniegelenke davon, biegt die Keulen nach oben und steckt einen hölzernen Spieß durch.

Will man das Geflügel spicken, so geschieht dieses auf beiden Seiten der Brust und an den Keulen. Nun macht man Herz, Leber und Magen rein, klemmt es hinter die Flügel, schlingt den Hals um einen kleinen Stock und steckt ihn am Rücken fest. Darauf giebt man in eine Casserolle Butter, die man gelbbraun werden läßt, legt das Geflügel hinein, bestreuet es mit Salz und läßt es unter fleißigem Begießen mit Butter von unten und oben gar braten.

## 2. Von Farcirung des Geflügels.

Jedes zahme Geflügel kann auf dieselbe Art farcirt und zubereitet werden, wie im Folgenden, bei Farcirung der Enten, angegeben ist.

## 3. Farcirte Enten.

Wenn man die Enten gepflückt und abgesengt hat, schneidet man sie auf dem Rücken der Länge nach auf und löset das ganze Gerippe mit dem Eingeweide heraus, dann wäscht man das Fleisch rein, trocknet es ab und füllt es mit der in Abth. IV. No. 3

beschriebenen Farce. Hat man dieses gethan, so nähert man die Enten wieder zu, giebt ihnen ihre Form wieder und blanschirt sie. Nun giebt man in eine Casserolle dünne Scheiben Speck, Zwiebeln, einige Vorbeerblätter, ganze Nelfen, etwas Thimian und Citronenschale, legt die Enten darauf, doch so, daß die Brust oben ist, streuet etwas Salz darüber und läßt sie unter fleißigem Begießen mit brauner Butter von unten und oben gar braten. Man giebt eine Champignons-, Krebs- oder Trüffel-Sauce dabei.

#### 4. Enten zu braten.

Die Enten werden auf dieselbe Art, wie es in No. 1 bei Zubereitung des Geflügels am Schlusse angegeben ist, in 1 bis 1½ Stunden gar gebraten.

#### 5. Puter mit ausgefülltem Kropfe.

Dem Puter wird nicht, wie bei anderm Geflügel, hinten am Steiß das Eingeweide herausgenommen, sondern man macht unter dem rechten Schenkel der Länge nach eine Oeffnung und nimmt ihn da aus. Wenn er, wie in No. 1 beschrieben, zum Braten zubereitet ist, füllt man ihn da, wo man den Kropf weggenommen hat, mit folgender Masse: man rührt 4 Loth (65 Gr.) frische Butter mit 3 ganzen Eiern zu Schaum, giebt dazu 4 Loth gewaschene Corinthen, 18 Stück gestoßene süße Mandeln, etwas feinen Canehl, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, etwas feingeschnittene Succade, ungefähr 10 Loth (160 Gr.) geriebene Lozbrod-Krume und Zucker nach Belieben. Hat man hiervon einen Teig gemacht und den Puter



damit gefüllt, nähert man ihn mit Saucisen-Weiden am Halße zu. Nun bestreicht man einen Bogen weiß Papier mit Butter und bindet es um die Brust des Puters, damit sie nicht zu braun wird, und läßt ihn am Spieße in ungefähr 3 Stunden unter fleißigem Begießen mit brauner Butter gar braten. Wenn er einige Mal begossen ist, bestreuet man ihn mit Salz. Hat man keine Gelegenheit, den Puter am Spieße zu braten, so legt man ihn in eine Torten-Pfanne, und läßt ihn von unten und oben gar braten. Einen jungen Puterhahn bratet man in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gar.

## 6. Puter auf andere Art.

Die Zubereitung des Puters ist dieselbe, wie sie in No. 5 angegeben ist, nur füllt man den Kropf mit der Farce, die in Abth. IV. No. 3 beschrieben ist, und giebt beim Anrichten eine Austern-Sauce dabei.

## 7. Farcirter Puter.

Hiermit verfährt man ebenso, wie mit den in No. 3 beschriebenen farcirten Enten. Auch giebt man eine der dort benannten Saucen dabei.

## 8. Gans zu füllen und zu braten.

Wenn man die Gans gehörig gereinigt und ausgenommen hat, schneidet man den Hals, die Flügel und die Beine am Kniegelenke ab. Hat man sie nun rein ausgewaschen, so füllt man sie mit abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfeln, die man mit

etwas Canehl, Zucker und Rosinen vermischt, worauf man die Gans wieder zunähet. Jetzt giebt man in eine Bratpfanne etwas Butter, läßt diese gelbbraun werden, legt die Gans hinein und läßt sie unter fleißigem Begießen in 2½ bis 3 Stunden von unten und oben gar braten. Hat man sie einige Mal begossen, so bestreuet man sie mit Salz.

### 9. Gans zu füllen auf andere Art.

Diese wird wie die vorstehende zubereitet; doch nimmt man zur Füllung die in No. 5 beim Puter angegebene Masse, die man nach der Größe der Gans verhältnißmäßig vergrößern kann.

### 10. Farcirte Gans.

Hiermit wird ebenso verfahren, wie mit den in No. 3 angegebenen farcirten Enten. Man giebt auch eine der benannten Saucen dabei.

### 11. Gänseschwarz.

Die Zubereitung des Gänseschwarz siehe Abth. V No. 13.

### 12. Gans in Gelée.

Wenn man die Gans gehörig gereinigt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man sie in zierliche Stücke und blanschirt dieselben. Nun legt man das



Fleisch in eine Casserolle, gießt eine Bouteille Weißwein, 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Weinessig und so viel Wasser darauf, daß das Fleisch gut bedeckt ist, giebt etwas Salz daran, läßt es kochen, bis es abgeschäumt ist und fügt dann noch hinzu: 6 ganze Nelken, 2 Körner rechten und 20 Körner Wunderpfeffer, 8 Chalotten, 2 kleine Lorbeerblätter, die Schale von 1 Citrone, etwas Muscatenblüthe und von 5 Kalbsfüßen den Stand. (Stand zu kochen siehe Abth. XX No. 1.) Dieses Alles läßt man so lange kochen, bis das Fleisch gar ist, worauf man dasselbe herausnimmt. Nun untersucht man, ob die Sauce salzig und sauer genug ist; giebt in Ermangelung dessen noch etwas Citronensäure und Salz daran, nimmt das Fett herunter, schlägt von 6 Eiern das Weiße dazu und wenn es kocht, gießt man es durch einen Gellée-Beutel. Läuft es klar durch, so setzt man das Gefäß, worin das Fleisch liegt, darunter und läßt allen Gellée hinauflaufen. Will man es längere Zeit aufbewahren, so gießt man, wenn es erkaltet ist, Nierenfett herüber und bindet es dicht zu.

### 13. Buter in Gellée.

Man nimmt einen jungen Buter, den man, wenn man ihn gehörig gereinigt, ausgenommen und gewaschen hat, blanschirt. Jetzt legt man ihn in eine Casserolle, gießt so viel Bouillon darauf, daß er gut bedeckt ist, giebt dann noch 8 Chalotten, 6 ganze Nelken, 20 Körner rechten Pfeffer, von 1 Citrone die Schale, 2 Lorbeerblätter und etwas Salz hinzu, womit man ihn langsam gar kochen läßt. Nun nimmt man den Buter heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, und wenn sie sich gesetzt hat, nimmt man das Fett herunter, klärt sie ab und setzt sie wieder aufs Feuer; giebt noch

hinzu: den Stand von 6 Kalbsfüßen (Stand zu kochen siehe Abth. XX. No. 1), 1 Bouteille Weißwein, und Citronensäuer nach Belieben. Wenn dieses etwas durchgekocht ist, klärt man es mit dem Weißen von 6 Eiern ab (dies Verfahren siehe Abth. XX. No. 2) und gießt es durch einen Gelée-Beutel. Wenn der Gelée klar durchläuft, setzt man eine tiefe Schüssel darunter, und wenn etwas davon hineingelaufen ist, legt man den Buter so in die Schüssel, daß der Rücken oben ist und läßt allen Gelée hinauflaufen. Will man den Buter anrichten, so hält man die Schüssel soeben in warmes Wasser, kehrt sie dann auf einer andern Schüssel um und verziert ihn mit geschlagenem Gelée und feinen Kräutern.

#### 14. Kapaunen zu braten.

Wenn man die Kapaunen gereinigt und zum Braten dressirt (Fleisch, Geflügel u. s. w. die beliebige passende Form gegeben) hat, bestreuet man sie mit Salz, legt über die Brust dünne Scheiben Speck, bindet ein mit Butter bestrichenen Papier herum und läßt sie, je nachdem sie jung oder alt sind, in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit Butter, am Spieße gar braten.

#### 15. Kapaunen mit Austernsauce.

Wenn man den Kapaun gehörig gereinigt und zubereitet hat, blanchirt man ihn und kocht ihn dann in kräftiger Bouillon mit einigen Chalotten, etwas Dragon, Citronenschale und Salz in ungefähr 1 Stunde gar. Jetzt verfertigt man nach Abthl. XII. No. 1



eine Austern-Sauce und benutzt die, unter dem Kapaun befindliche, durch ein Sieb gegossene Bouillon dazu. Beim Anrichten des Kapaunen gießt man etwas von der Sauce herüber und giebt die übrige in einer Sauciere dabei.

### 16. Kapaunen auf andere Art.

Der Kapaun wird, wie in No. 14 beschrieben, am Spieße gar gebraten, und die in Abth. XII. No. 1 beschriebene Austern-Sauce dabei gegeben. Auch kann man, statt der Austern- eine Trüffel-Sauce nehmen.

### 17. Kapaunen mit Champignons-Sauce.

Die Kapaunen werden ebenso, wie in Nr. 15 beschrieben, zubereitet, nur belegt man die Brust mit einem Stück mit Butter bestrichenen Papier, giebt noch etwas Champignons daran und läßt es gar kochen. Die durchgegossene Brühe benutzt man mit zur Champignons-Sauce. Siehe Abth. XII. No. 7.

### 18. Farcirte Kapaunen.

Die Kapaunen werden ebenso, wie die farcirten Enten in No. 3 beschrieben, zubereitet und auch eine der genannten Saucen dabei gegeben.

### 19. Farcirter Kapaun in Gelée.

Wenn man den Kapaun so, wie in Nr. 3 bei den farcirten Enten beschrieben, zubereitet und in einer

Braise gar gemacht hat, verfertigt man nach Abth. XX. No. 9 einen Kraft-Gelée. Läuft derselbe klar durch den Gelée-Beutel, so gießt man davon  $\frac{1}{2}$  Zoll hoch in eine große Melonenform. Wenn dieses erkaltet ist, legt man abgespülte Myrthenzweige und andere Verzierungen von Citronenschale und rothen Rüben darauf, gießt darüber wieder so viel Gelée, daß es bedeckt ist, und wenn dieses sich gesetzt hat, legt man den garen und erkalteten Kapaun so hinein, daß die Brust unten liegt, worauf man die Form völlig mit Gelée füllt. Wenn es kalt und steif geworden ist, hält man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, legt eine flache Schüssel darauf und kehrt die Form um. Der Rand der Schüssel wird mit feinen grünen Kräutern verziert.

## 20. Kapaun in Gelée auf andere Art.

Die Zubereitung dieses Kapauns ist ebenso, wie die in No. 13 beim Puter in Gelée angegebene. Da aber der Kapaun kleiner als der Puter ist, so muß Alles, was zur Zubereitung des Kapauns genommen wird, verhältnißmäßig weniger sein.

## 21. Junge Tauben zu braten.

Die Zubereitung dieses Geflügels ist in No. 1 genau angegeben; es wird in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar gebraten.

## 22. Junge Tauben mit Krebsen.

Wenn man die Tauben gehörig gereinigt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man den Hals



vor der Brust, die Flügel halb und die Beine am Kniegelenke ab, worauf man sie blanschirt. Nun schwigt man ein Stück Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel durch, legt die Tauben hinein, gießt kräftige Bouillon dazu, giebt etwas Salz daran und läßt sie darin gar kochen. Jetzt nimmt man die Tauben heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, setzt sie wieder aufs Feuer, giebt einige mit Ballfleisch gefüllte Krebsköpfe, kleine Stücke blanschirtes Widder, einige Bälle von Ballfleisch, etwas Champignons und ausgebrochene Krebschwänze hinzu. Wenn dieses kocht, macht man einen Ansaß von etwas gebranntem Mehl, ein Paar gehackten Sardellen, etwas feiner Muscatenblüthe, Citronensauer und ziemlich viel Krebsbutter, verdünnt dieses mit Bouillon und giebt es zu dem Ragout. Wenn es etwas durchgekocht und die Bälle gar sind, richtet man die Tauben auf einer flachen Schüssel an, verziert sie mit den in dem Ragout befindlichen Krebsköpfen, gießt etwas Sauce darüber und giebt das andere in Ragout-Schüsseln dabei.

### 23. Farcirte Tauben.

Die Zubereitung dieser Tauben ist ebenso, wie sie bei den farcirten Enten in Nr. 3 angegeben. Auch giebt man eine der erwähnten Saucen dabei.

### 24. Tauben auf Wild zu machen.

Wenn man die Tauben gehörig gereinigt und dressirt hat, reibt man sie mit gestoßenem, rechten Pfeffer, Nekten und Salz ein, gießt so viel Essig darauf, daß sie bedeckt sind, giebt ein Lorbeerblatt, Chalotten

und Zitronenschale dazu, womit man sie eine Nacht stehen läßt. Jetzt giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt diese braun werden, legt die Tauben, welche man gespickt hat, hinein, und läßt sie beinahe gar braten. Nun füllt man etwas braune Bouillon dazu, giebt ein Paar ganze Nessel, eine Chalotte, etwas Citronensäuer und Salz daran, womit man die Tauben gar werden läßt. Hierauf nimmt man sie heraus, rührt zu der Sauce etwas braungebranntes Mehl, und wenn sie semig gekocht ist, richtet man die Tauben an und gießt die Sauce herüber.

## 25. Tauben mit Spargel.

Wenn man die Tauben gehörig gereinigt und drossirt hat, giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, legt die Tauben hinein und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde damit schwizen. Nun füllt man sie mit guter Bouillon an, giebt etwas Salz daran und läßt sie darin gar kochen, nimmt dann die Tauben heraus und stellt sie warm. Jetzt rührt man zu der Sauce, worin die Tauben gekocht sind, etwas Mehl, einige Eidotter, Krebsbutter, gehackte Petersilie und feine Muscatenblüthe. Wenn dieses kocht, und semig genug ist, schüttet man die in Wasser und Salz gar gekochten und wieder abgegossenen Spargelköpfe hinein und richtet die Sauce über den Tauben an.

## 26. Tauben in Gelée.

Hat man die Tauben, wie es in No. 22 angegeben, zubereitet, werden sie auf der Brust gespickt, und in eine Casserolle mit einem Stück Butter, einigen



Scheiben rohen Schinken, Zwiebeln, ein Paar Nesseln, 1 Lorbeerblatt und etwas Citronenschale gelegt, mit Salz bestreuet und unter fleißigem Begießen von unten und oben gar gemacht, worauf man sie herausnimmt und zum Abkühlen hinstellt. Während dieser Zeit hat man nach Abth. XX. No. 9 einen Kraft-Gelée fertig; wenn derselbe klar durch den Geléebeutel läuft, gießt man einige Löffel voll davon in eine große Melonenform; ist dieses erkaltet, so legt man einen Kranz oder Stern von rothen Rüben, hartgekochten Eiern, abgezogenen Pistazien und Citronenschale darauf: gießt hierüber von dem Gelée so viel, daß es bedeckt ist und wenn dieses steif geworden, legt man die Tauben, die Brust nach unten gekehrt, hinein (5 bis 6 Stück) und füllt die Form mit Gelée an. Wenn es steif geworden, und man es anrichten will, hält man die Form einige Augenblicke in heißes Wasser, legt eine flache Schüssel darauf und kehrt die Form darauf um. Der Rand der Schüssel wird mit feinem Grün verziert.

## 27. Rükken zu braten.

Nachdem die Rükken, wie in No. 1 angegeben, gereinigt und zum Braten zubereitet sind, giebt man in eine Casserolle Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt die Rükken hinein, giebt ihnen von unten und oben Feuer, und wenn sie zwei mal mit Butter begossen sind, streuet man Salz darüber und läßt sie, nachdem sie jung oder alt sind, in 1 Stunde unter fleißigem Begießen mit Butter gar werden. Die Rükken kann man auch am Spieße braten.

## 28. Farcirte Rükken in Gelée.

Die Zubereitung der Rükken ist ebenso, wie die in No. 19 bei den farcirten Kapaunen in Gelée; jedoch

muß man, wenn die Rükfen klein find, die Form berücksichtigen, wie viel hineingelegt werden können.

### 29. Rükfen in Gelée auf andere Art.

Diese werden ebenso zubereitet, wie Tauben in Gelée in No. 26.

### 30. Farcirte Rükfen mit Sauce.

Hierbei verfäht man ebenso, wie in No. 18 bei den farcirten Kapaunen angegeben ist, so wie man auch eine der genannten Saucen dabei giebt.

### 31. Rükfen mit Austern.

Hiermit verfäht man auf dieselbe Art, wie in No. 15, „Kapaunen u. f. w.“, angegeben ist.

### 32. Rükfen mit Krebsen.

Bei Zubereitung dieser Rükfen verfäht man ganz so, wie es in No. 22 bei „Junge Tauben mit Krebsen“ beschrieben ist.

### 33. Rükfen mit Champignons=Sauce.

Die Zubereitung dieser Rükfen findet man in No. 17, „Kapaunen mit Champignons=Sauce“, beschrieben.



### 34. Rükfen mit Spargel.

Bei dieser Zubereitung richtet man sich ganz nach No. 25, „Tauben mit Spargel“.

### 35. Rükfen in Reisrand.

Wenn man 4 Rükfen, wie in No. 27 beschrieben, in einer Casserolle gar gebraten hat, legt man sie auf eine platte zinnerne Schüssel. Während dieser Zeit hat man  $\frac{3}{4}$   $\text{t}$  (375 Gr.) Reis in kräftiger Bouillon, worin man eine mit Nelken gespickte Zwiebel und etwas Salz gegeben, gar und recht steif gekocht. Jetzt nimmt man die Zwiebel heraus, rührt zu dem Reis 4 Loth (65 Gr.) geriebenen Parmesan-Käse und eine Priesse Muscatenblütthe, belegt damit den Rand der Schüssel, macht auch eine Verzierung über die Rükfen, bestreicht das Ganze mit geschmolzener Butter und Eidottern, streuet geriebenen, englischen Käse herüber und läßt es in einer Tortenpfanne gelbbraun werden. Man giebt eine Krebs- oder eine beliebige braune Sauce dabei.

#### XIV. Abtheilung.

---

### Von wildem Geflügel.

#### 1. Wilde Enten zu braten.

Wenn man die Enten gerupft, ausgenommen, flammirt und gewaschen hat, schneidet man den Hals vor der Brust ab, hauet die Füße weg, drückt die Keulen zurück und steckt eine Spile durch. Jetzt bratet man sie in einer Casserolle oder am Spieße, unter fleißigem Begießen mit Butter, beinahe gar, bestreuet sie mit gestoßenen Wachholderbeeren, kleinen Zwiebäcken und Salz und läßt sie vollends gar werden. Man kann das Bestreuen auch weglassen, und die Enten spicken mit Speck, der in Nelken, Pfeffer und Salz umgekehrt ist. Zum Braten der Enten rechnet man 1 Stunde.

#### 2. Wilde Enten auf andere Art.

Wenn man die Enten, wie in No. 1 angegeben, gereinigt und dressirt hat, reibt man sie mit Pfeffer



und Salz ein und legt sie 24 Stunden in Essig, worin man ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, Zwiebeln, einige ganze Nelken und Pfefferkörner gegeben hat. Hat man sie herausgenommen, so werden sie auf der Brust mit fein geschnittenem Speck gespickt und in brauner Butter von unten und oben halb gar gebraten. Jetzt gießt man etwas von dem Essig, worin die Enten gelegen, sowie auch eben so viel Bouillon dazu, und wenn die Enten vollends gar sind, rührt man zu der Sauce etwas braun gebranntes Mehl; ist dieses semig gekocht, richtet man die Enten an, und giebt die Sauce dabei.

### 3. Schnepfen zu braten.

Wenn man die Schnepfen gerupft, flammirt und gewaschen hat, zieht man das eine Bein nach unten durch das andere, biegt die Keulen nieder, steckt einen dünnen Stoc durch dieselben und an der einen Seite den Schnabel darin fest. Jetzt belegt man die Brust mit einer dünnen Scheibe Speck, streuet etwas Salz darüber, bindet ein mit Butter bestrichenen Papier herum und bratet sie, unter fleißigem Begießen mit Butter in  $\frac{3}{4}$  Stunden gar.

### 4. Schnepfen auf andere Art.

Wenn man die Schnepfen gerupft und flammirt hat, nimmt man das Eingeweide heraus, wovon man den Magen wegwirft. Jetzt läßt man in einer Casserolle ein Stück Butter etwas braun werden, giebt Herz, Leber und Gedärme von den Schnepfen, eine zerschnittene Chalotte, etwas geschwitzte Champignons, feine Muscatenblüthe und Salz hinzu und läßt es ungefährt

8 Minuten durchschwizen. Nun nimmt man die Masse aus der Casserolle, fügt etwas Ballfleisch, geriebene Semmelkrume und Eidotter hinzu, hackt Alles fein und gut durcheinander, füllt damit die Schnepfen, drückt die Keulen nieder und steckt sie mit dem Schnabel fest. Hierauf macht man in einer Casserolle etwas Butter braun, legt Schinken- und Zwiebelscheiben, wie auch die Schnepfen hinein und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde damit schwizen, bestreuet sie mit Salz, füllt dann kräftige, braune Jus hinzu und läßt sie vollends gar werden, worauf man sie herausnimmt und warm hält. Jetzt gießt man die Brühe durch ein Sieb, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt etwas Rothwein und braugebranntes Mehl daran, und sollte es nicht Sauce genug sein, so füllt man noch etwas Bouillon dazu und läßt es stark einkochen. Während dieser Zeit hat man Semmelscheiben, so groß wie die Schnepfen, geröstet, legt sie auf eine flache Schüssel, tröpfelt etwas von der Sauce darauf, richtet die Schnepfen auf denselben an und giebt die Sauce dabei.

## 5. Becassinen zu braten.

Man bereitet sie ebenso zu, wie die Schnepfen.

## 6. Krammetsvögel zu braten.

Wenn man die Krammetsvogel gerupft und flammirt hat, sticht man ihnen die Augen aus, schneidet den untern Schnabel und die Krallen an den Füßen ab, zieht die Beine durcheinander, drückt den Kopf nach den Keulen herunter und befestigt ihn durch die Augenhöhlen mit dem einen Beine. Jetzt läßt man in einer



Casserolle Butter braun werden, legt die Krammetsvögel hinein, giebt ihnen von unten und oben Feuer, begießt sie fleißig mit Butter und wenn sie halb gar sind, bestreuet man sie mit Salz, gestoßenen Wachholderbeeren und kleinen Zwiebäcken, womit man sie vollends gar werden läßt.

NB. Zum Braten dieses Vogels braucht man eine kleine halbe Stunde.

### 7. Krammetsvögel mit Trüffeln.

Wenn man die Krammetsvögel so dressirt hat, wie in No. 6 angegeben ist (man kann sie auch ausnehmen), läßt man sie in brauner Butter halb gar braten. Hierauf füllt man so viel braune Füs hinzu, als man Sauce haben will, giebt noch daran: etwas feingeschnittene Trüffeln, einige Wachholderbeeren, etwas Champignons, Citronensauer, ein Glas Rothwein und Salz, womit man sie vollends gar werden läßt. Jetzt nimmt man die Vögel heraus, rührt zu der Sauce etwas braungebrauntes Mehl, und wenn es durchgekocht ist, richtet man sie mit den Vögeln an.

### 8. Rebhühner zu braten.

Wenn man die Rebhühner gerupft, ausgenommen, flammirt und gewaschen hat, spickt man sie auf der Brust und den Keulen mit feingeschnittenem Speck, zieht nach hinten die Beine durcheinander, biegt die Keulen nieder, steckt eine Spieße durch, legt den Kopf auf die Brust und befestigt ihn daselbst. Jetzt bratet man sie in einer Casserolle oder am Spieße, unter fleißigem Begießen mit Butter und Bestreuung mit Salz, in ungefähr 1 Stunde gar.

### 9. Rebhühner mit Trüffeln=Sauce.

Wenn man die Rebhühner, wie in No. 8 angegeben ist, dressirt hat, spickt man sie mit Speck, der in Nelken, rechtem Pfeffer und Salz umgekehrt ist. Die überstehenden Enden vom Speck werden abgeschnitten, worauf man die Rebhühner auf Scheiben Speck, Zwiebeln, etwas Citronenschale, 1 Lorbeerblatt, einige ganze Nelken und ein Stück Butter legt, sie mit Salz bestreuet und unter fleißigem Begießen mit Butter sie von unten und oben gar werden läßt. Man giebt hierbei die in Abth. XII. No. 3 beschriebene Trüffeln=Sauce.

### 10. Rebhühner auf andere Art.

Wenn man die Rebhühner gehörig gereinigt und dressirt hat, richte man sich mit der ferneren Zubereitung derselben nach dem Recept No. 2, „Wilde Enten u. s. w.“, jedoch lasse man das Einreiben mit Pfeffer und Salz weg, gebe statt der Bouillon kräftige, braune Jus hinzu, sowie man auch vor dem Anrichten der Sauce noch etwas Kappern hinzufügen kann.

### 11. Rebhühner mit Burgunder=Sauce.

Mit der Zubereitung dieser Hühner verfährt man ebenso, wie es in No. 9: „Rebhühner mit Trüffeln=Sauce“, beschrieben ist; nur giebt man dabei eine Burgunder=Sauce. Siehe Abth. XII. No. 2.



## 12. Gefüllte Rebhühner.

Wenn man die Rebhühner gehörig gereinigt und dressirt hat, füllt man sie mit folgender Farce: man nimmt ein Stück blanschirtes Widder, die Leber von dem Rebhuhn, etwas Trüffeln und Champignons, ein Rührei von zwei Eiern, eine Chalotte, ein Eidotter, etwas Semmelkrume, feine Muscatblüthe und Salz. Hat man dieses fein und gut durcheinander gehackt und das Rebhuhn damit gefüllt, so behandelt man es ferner, wie es in No. 9: „Rebhühner mit Trüffeln-Sauce“, beschrieben ist. Auch giebt man die in No. 9 genannte Sauce dabei.

## 13. Birkhühner zu braten.

Hiermit verfährt man ebenso, wie es in No. 8, „Rebhühner zu braten“, beschrieben ist; nur läßt man sie 1½ Stunde braten.

## 14. Birkhühner mit Trüffeln-Sauce.

Mit der Zubereitung dieser Hühner verfahre man, wie es in No. 9, „Rebhühner mit Trüffeln-Sauce“, angegeben ist.

## 15. Birkhühner auf andere Art.

Diese werden ebenso zubereitet, wie man es in No. 12, „Gefüllte Rebhühner“, beschrieben findet. Man kann auch eine Champignons-Sauce dabei geben.

## 16. Fasanen zu braten.

Der Fasan wird auf folgende Art behandelt: auf dem Kopfe läßt man die Federn sitzen, von den Flügeln schneidet man das erste Gelenk und den halben Steiß, woran die Schweiffedern sich befinden, so wie auch den Kopf ab, worauf man ihn rupft, ausnimmt, flammirt und wäscht. Jetzt zieht man die Beine nach hinten durcheinander, drückt die Keulen nieder und steckt einen kleinen Stock durch dieselben; bestreuet ihn hierauf mit Salz, belegt ihn mit dünnen Speckscheiben und bindet ein mit Butter bestrichenen Papier herum. Hat er nun am Spieße, unter fleißigem Begießen ungefähr eine kleine Stunde gebraten, nimmt man Papier und Speck davon, damit er etwas gelblich wird. Beim Anrichten steckt man mit einer kleinen Spile den Kopf, Schweif und die abgeschnittenen Flügel an ihrer gehörigen Stelle fest.

## 17. Fasanen mit Champignons-Sauce.

Wenn man den Fasan, wie in No. 16 angegeben ist, am Spieße hat gar braten lassen, giebt man beim Anrichten eine Champignons-Sauce dabei.

## 18. Gefüllte Fasanen mit Trüffeln-Sauce.

Hat man den Fasan, wie in No. 16 beschrieben, bis zum Braten dressirt, so füllt man ihn mit der Farce, die bei den gefüllten Rebhühnern in No. 12 angegeben ist, bestreuet ihn mit Salz, legt eine dünne Speckscheibe auf die Brust und macht ihn in einer Braise gar. Man giebt hierzu eine Trüffeln-Sauce.



### 19. Haselhuhn zu braten.

Hiermit verfährt man ebenso, wie es in No. 8: „Rebhühner zu braten“, beschrieben ist.

### 20. Haselhuhn auf andere Art.

Wird ganz so behandelt, wie es in No. 9: „Rebhühner mit Trüffeln-Sauce“, angegeben ist.

### 21. Auerhahn zu braten.

Wenn man den Auerhahn so wie das Brühuhn dressirt hat, legt man ihn 2 Tage in Wein mit etwas Citronenschale, einigen ganzen Nelken, Chalotten und 1 Lorbeerblatt. Hierauf spickt man ihn mit Speck, den man in gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz umgekehrt hat und bratet ihn am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter und Bestreuung mit Salz, in 2 $\frac{1}{2}$  Stunde gar.

### 22. Auerhahn auf andere Art.

Wenn man den Auerhahn wie in No. 21 behandelt hat, macht man ihn in einer guten Braise gar und giebt eine Trüffeln-Sauce dabei.

### 23. Lerchen zu braten.

Wenn man die Lerchen gerupft hat, schneidet man den Hals vor der Brust ab, nimmt die Eingeweide

heraus, flammirt und wäscht sie, schneidet die Krallen ab, steckt die Beine durcheinander, bestreuet sie mit etwas Salz und bratet sie unter fleißigem Begießen mit Butter gar. Auch kann man die Lerchen wie die Krammetsvögel in No. 6 behandeln.

## 24. Wachteln zu braten.

Wenn man die Wachteln wie das Rebhuhn in No. 8 dressirt hat, bestreuet man sie mit Salz, legt eine dünne Scheibe Speck auf die Brust, bindet ein mit Butter bestrichenen Stück Papier herum und läßt sie unter fleißigem Begießen mit Butter in  $\frac{1}{2}$  Stunde gar braten.

---



## XV. Abtheilung.

---

### Vom Wildpret.

#### 1. Hasen zu braten.

Das Abziehen und Zubereiten des Hasen ist wie folgt: Man legt den Hasen auf den Rücken, schneidet unten am Schwanze in's Fell quer ein Loch, fährt mit einem spitzen Messer an beiden Hinterbeinen bis an das erste Gelenk durch das Fell, wo man es rund herum abschneidet (letzteres thut man auch an den Vorderläufen), jetzt bindet man die Hinterbeine zusammen, hängt den Hasen daran auf und zieht das Fell ganz über den Kopf weg ab. Hierauf schneidet man den Hasen auf, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet den Kopf und an den Vorderläufen das erste Gelenk ab, so wie man auch die Pfoten an den Hinterbeinen abhaut. Nun löset man mit einem dünnen, spitzen Messer die noch auf dem Hasen sich befindenden feinen Häute ab, wäscht ihn recht rein, spickt ihn auf dem Rücken der Länge nach, so wie auch die Keulen mit feingefchnittenem Speck und läßt ihn am Spieße in ungefähr 1½ Stunden unter fleißigem Begießen mit brauner Butter, die mit saurem Rahm vermischt ist, und Bestreuung mit Salz gar braten. Die zurückgebliebenen Theile (ausgenommen die Gedärme) vom Hasen benützt man zu Hasenpfeffer.

## 2. Hasen auf andere Art.

Wenn man den Hasen, wie in No. 1 angegeben, bis zum Braten dressirt hat, macht man in einem Brattopfe etwas Butter braun, legt den Hasen hinein, giebt ihm von oben und unten Feuer und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Butter halb gar werden. Jetzt bestreut man ihn mit Salz, gießt so viel braune Flüssigkeit hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, giebt noch 2 Schalotten, 3 ganze Nelken, 4 Körner rechten Pfeffer und von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale daran, begießt den Hasen oft mit dieser Sauce und macht ihn vollends gar, worauf man ihn herausnimmt und warm hält. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett davon, setzt sie wieder aufs Feuer, giebt 2 Glas Burgunderwein, 2 Eßlöffel voll Rappern, etwas braungebranntes Mehl, Citronensaure und Salz nach Geschmack dazu, und wenn die Sauce semig gekocht ist, richtet man den Hasen an und giebt die Sauce dabei.

## 3. Hasenpfeffer.

Dieses findet man in Abth. V. No. 5 beschrieben.

## 4. Wild-Schweinskopf zu kochen.

Wenn man den Schweinskopf über einer Flamme rein abgefangt und mit warmem Wasser abgewaschen hat, löset man mit einem scharfen Messer die Haut am Rüssel unten und oben los. Jetzt legt man den Kopf in einen Kessel, gießt so viel Wasser und Weinessig darauf (von jedem die Hälfte), daß er davon bedeckt



ist, giebt 2 gute Hände voll Salz daran und läßt ihn kochen, bis man ihn abgeschäumt hat, dann fügt man noch hinzu: 2 Bouteillen Rothwein, 60 Stück Wachholderbeeren, 6 Lorbeerblätter, etwas Thimian, Dragon, 1 Loth (15 Gr.) rechten Pfeffer, 1 Quentchen (4 Gr.) Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth ( $7\frac{1}{2}$  Gr.) Wunderpfeffer, von 2 Citronen die Schale, 10 Zwiebeln und 1 Stück Ingber. Hiermit läßt man den Kopf, wenn er von einem alten Schweine ist, ungefähr 6 Stunden kochen, ist er aber von einem jungen Schwein, 3 bis 4 Stunden, jedoch kann man die Zeit nicht genau angeben, man muß deßhalb zuweilen nachsehen, ob er gar ist, worauf man ihn in einen steinernen Topf legt, die Sauce darüber gießt und ihn so einige Tage stehen läßt. Wenn man den Kopf anrichten will, spült man ihn mit warmem Wasser ab, legt ihn auf eine flache Schüssel, steckt ihm eine Citrone in's Maul und verziert ihn mit feinem Grün und Blumen. Man giebt die in Abth. XII. No. 10 beschriebene kalte Sauce dabei.

Will man den Kopf längere Zeit aufbewahren, so werden einige Kalbsfüße mit darin gekocht, und wenn es erkaltet ist, gießt man Nierenfett darüber und bindet den Topf fest zu.

### 5. Wild-Schweineziemer zu braten.

Wenn man das Schweineziemer aus der Haut gelöst und beschnitten hat, legt man es in ein Gefäß, reibt es mit gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz ein, gießt  $1\frac{1}{2}$  Quart ( $1\frac{1}{5}$  Viter) Rothwein und  $1\frac{1}{2}$  Quart Weinessig darauf, giebt noch hinzu: 8 gehackte Chailotten, 50 Stück Wachholderbeeren, 4 Lorbeerblätter, etwas Dragon und Citronenschale, worin man es 2 Tage liegen läßt und es täglich mehrere Male mit

dieser Marinade begießt. Jetzt kann man das Ziemer am Spieße, unter fleißigem Begießen mit Butter, in 2 bis 3 Stunden gar braten und eine Trüffeln-, Champignon- oder Rappern-Sauce dabei geben.

Will man das Ziemer nicht braten, so setzt man es mit der Marinade aufs Feuer, gießt so viel Wasser dazu, daß es bedeckt ist, giebt etwas Salz daran und läßt es in oben benannter Zeit gar kochen; auch kann man eine der genannten Saucen dabei geben.

NB. Wer es nicht liebt, kann auch das Einreiben mit Gewürz weglassen.

#### 6. Wild-Schweins-Keule zu braten.

Diese wird ebenso wie das Ziemer in No. 5 behandelt. Man kann auch die beim Braten darunter befindliche Sauce dabei geben.

#### 7. Rehkrücken zu braten.

Wenn man den Rehkrücken von der feinen Haut befreit und beschnitten hat, spickt man ihn recht dicht und voll mit fein geschnittenem Speck, steckt ihn an einen Spieß und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit Butter und Bestreuung mit Salz (wer es liebt, auch Pfeffer) in 2 bis 2½ Stunden gar braten. Man giebt hierbei eine Trüffeln- oder die unter dem Braten befindliche Sauce.

#### 8. Rehkeule zu braten.

Hiermit verfährt man auf dieselbe Art, wie es in No. 7 angegeben ist.



## 9. Hirschziemer zu braten.

Dieses wird ebenso, wie der Rehriicken in No. 7 behandelt, nur muß man es 3 Stunden braten lassen.

## 10. Farcirte Kouladen von einer Hirschkeule.

Man zerschneidet das Fleisch der Hirschkeule in handgroße Stücke und von der Dicke eines halben Fingers, klopft sie gelinde, spickt in der Mitte quer 3 Streifen, legt die in Abth. IV. No. 6 beschriebene Wildpretfarce hinein, rollt sie von beiden Seiten zusammen und befestigt sie kreuzweise mit 2 hölzernen Stäbchen. Jetzt macht man in einer Casserolle ein Stück Butter braun, legt einige Schinken- und Zwiebelscheiben, darauf die Kouladen hinein, bestreuet sie mit Salz und gestoßenen kleinen Zwiebäcken und läßt sie unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Sauce in ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde von unten und oben gar werden. Man giebt die darunter befindliche oder eine Trüffeln-Sauce dabei. Siehe Abth. XII.

---

## XVI. Abtheilung.

---

### Vom Fleische der zahmen Thiere.

#### a. Rindfleisch.

##### 1. Vom Kochen und Aufbewahren des Fleisches.

Das Fleisch kann nicht an dem Tage, an welchem das Thier geschlachtet ist, gebraucht werden, sondern es muß erst 1 bis 2 Tage liegen, damit es mürbe wird. Will man das Fleisch länger aufbewahren, so legt man es in ein steinernes Gefäß, gießt Essig darüber, schneidet einige Zwiebeln daran und kehrt es täglich ein paar Mal um. Wenn man das frische, nicht in Essig gelegene Fleisch kochen will, muß man es nicht lange ins Wasser legen, damit die Säfte nicht herausziehen, sondern es nur eben abwaschen und dann mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer setzen, wenn es schäumt, den Schaum davon nehmen, und ist es Rindfleisch, richtet es sich darnach, ob es jung oder alt, viel oder wenig ist, wo es dann in 3 bis 4 Stunden gar wird. Kalbfleisch wird in 2 bis  $2\frac{1}{2}$ , Lammfleisch in  $1\frac{1}{2}$  bis 2, Hammel- oder Schaffleisch in 2 bis  $2\frac{1}{2}$  und Schweinefleisch in 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Stunden gar.



## 2. Vom Braten des Fleisches.

Wenn man das frische Fleisch zum Braten gebrauchen will, darf man es nicht abwaschen, sondern es muß mit einem reinen Tuche abgewischt werden. Alsdann giebt man in einen Brattopf oder Casserolle ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt das Fleisch hinein, setzt es auf gelindes Kohlenfeuer, legt auf den Deckel auch einige Kohlen und läßt es so langsam braten. Wenn man das Fleisch zwei Mal mit der darunter befindlichen Butter begossen hat, bestreuet man es mit Salz und giebt, wenn die Butter sich zu stark ansetzt, einige Eßlöffel voll kochendes Wasser darunter und läßt es unter fleißigem Begießen gar werden.

## 3. Rinderwürbebraten in Kraft-Gelée.

Wenn man den Würbebraten vom Fett und den Häuten befreit und auf der obern Seite mit feingeschnittenem Speck gespickt hat, giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt Scheiben Schinken, Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 6 ganze Nelken, etwas Thymian, Salz und den Würbebraten hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Füs und Bestreuung mit Salz in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden von unten und oben langsam gar werden, worauf man ihn herausnimmt und kalt werden läßt. Nun verfertigt man nach Abth. XX. No. 9 einen Kraft-Gelée, wozu man die unter dem Würbebraten befindliche, vom Fette befreite Füs mit benützt. Wenn der Gelée klar durch den Beutel läuft, gießt man davon 2 Centimeter hoch in eine große Melonenform und läßt es erkalten, legt dann einen

Kranz von feinem Grün und kleinen Blumen, oder einen Stern von Citronenschale, rothen Rüben, hart gekochten Eiern und Pistazien darauf, gießt so viel Gelée darüber, daß es bedeckt ist, und wenn dieses kalt geworden, legt man den Mürbebraten so hinein, daß die gespickte Seite unten ist und läßt die Form von Gelée voll laufen. Wenn es steif geworden ist und man es anrichten will, hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, deckt eine flache Schüssel darauf und kehrt die Form um. Den Rand der Schüssel verziert man mit feinem Grün.

#### 4. Kinderwürbebraten am Spieße zu braten.

Wenn der Würbebraten, wie in No. 1 angegeben, bis zum Braten zubereitet ist, steckt man ihn an den Spieß und läßt ihn unter öfterm Begießen mit Butter und Bestreuung mit Salz in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gar braten.

#### 5. Kinderwürbebraten auf andere Art.

Dieser Würbebraten wird gerade so, wie der in No. 1 angegebene gar gemacht und beim Anrichten eine Trüffel-Sauce dabei gegeben. Diese siehe Abth. XII.

#### 6. Boeuf à la mode.

Hierzu nimmt man ein Stück Fleisch aus der Oberlende oder Binnenkluft eines seit mehreren Tagen



geschlachteten Ochsen, klopft es auf beiden Seiten hinreichend, sticht mit einem schmalen Messer mehrere schräge Löcher in den Braten und spickt ihn mit fingerlangen und fingerdicken Stücken von rohem, geräucherten Speck, die in gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und gehackten Zwiebeln umgekehrt sind. Jetzt giebt man in einen Brattopf ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt das Fleisch hinein und läßt es braten, bis es auf beiden Seiten hellbraun ist. Nun gießt man so viel Bouillon oder kochendes Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt ferner einige Chalotten, ganze Nelken, rechten Pfeffer, Lorbeerblätter, Scheiben geräucherten Schinken, Citronenschale, Thimian, etwas Essig und Salz daran und kocht es hierin in  $3\frac{1}{2}$  bis 4 Stunden gar, worauf man das Fleisch herausnimmt und warm hinstellt. Nachdem dieses geschehen, gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett herunter, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt ein paar Gläser Rothwein, etwas braungebranntes Mehl, Citronensaure und Salz nach Geschmack hinzu und läßt sie so lange kochen, bis sie semig ist, fügt jetzt noch einige in Filets geschnittene Aza-Gurken hinzu, richtet das Fleisch an und giebt die Sauce dabei.

## 7. Frische Ochsenbrust mit der Kruste.

Hierzu nimmt man das Bruststück von den ersten 4 bis 5 Rippen eines vor einigen Tagen geschlachteten Ochsen, das man in Wasser oder Bouillon mit etwas Salz in 5 Stunden gar kochen läßt. Darauf nimmt man es heraus, legt es in eine Tortenpfanne, begießt es mit Bouillonfett, streuet Salz, gestoßenen rechten Pfeffer und kleine Zwiebäcke darüber, legt dann einen Deckel mit Kohlen darauf, begießt es zuweilen mit dem

darunter befindlichen Fett und läßt die Kruste gelbbraun werden. Beim Anrichten giebt man eine Rappern- oder Sardellen-Sauce dabei. Siehe Abth. XII.

### 8. Kinderbrust auf andere Art.

Hierzu nimmt man das Bruststück von einem jungen Ochsen, macht es in einer Braise (s. Abth. I.) in ungefähr 4 Stunden gar, worauf man es herausnimmt und warm hinstellt. Jetzt gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett davon, setzt sie wieder aufs Feuer und verfertigt nach Abth. XII. No. 7 eine Champignon-Sauce davon, die man beim Anrichten des Bruststücks dabei giebt.

### 9. Roastbeef.

Hierzu wird Rindfleisch, 3 bis 4 Tage alt, aus den ersten Rippen nach dem Bugstücke genommen. Wenn man es beschnitten und auf beiden Seiten gehörig geklopft hat, wird es mit Nelsen gespickt und im Ofen oder am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter und Bestreuung mit Salz in 3 bis 3½ Stunden, je nachdem der Braten groß ist, gar gemacht. Beim Anrichten giebt man eine Robert-Sauce dabei. Abth. XII.

### 10. Roulade von Rindfleisch.

Man nimmt hierzu den sogenannten englischen Braten, der nach dem Roastbeefstücke folgt. Wenn man den Knochen heraus gelöst, das Häutige und überflüssige Fett davon geschnitten und dressirt hat,



streuet man das Fleisch mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelken, feinen Zwiebel- und Trüffelscheiben aus, legt darüber Ballfleisch-Farce (diese siehe Abth. IV. No. 1), rollt es zusammen und bindet es einige Male fest. Jetzt setzt man in einer Casserolle eine Bräse an, legt die Roulade hinein, läßt sie eine halbe Stunde auf beiden Seiten schwitzen, füllt es dann mit Bouillon oder kochendem Wasser an, giebt etwas Salz daran und läßt es in ungefähr 3 Stunden gar werden, worauf man die Roulade herausnimmt und sie warm hinstellt. Von der durchgegossenen und vom Fette befreiten Brühe verfertigt man eine Rappern- oder Champignons-Sauce, die man beim Anrichten dabei giebt. Siehe Abth. XII.

## 11. Englischer Braten.

Wenn man den englischen Braten beschnitten, geklopft und auf der obern Seite fein gespiet hat, läßt man in einer Casserolle ein Stück Butter braun werden, legt Scheiben Schinken, Zwiebeln, einige ganze Nelken, Lorbeerblätter, Citronenschale, Thymian und den englischen Braten hinein, giebt ihm von unten und oben befindlichen Butter und bestreuet ihn mit Salz, dann gießt man einige Gläser Rothwein und gute Füs hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen in ungefähr 2 bis 2½ Stunden gar werden, worauf man den Braten herausnimmt und ihn warm hinstellt. Jetzt gießt man die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett herunter, stellt sie wieder aufs Feuer, drückt etwas Citronensaurer daran und läßt sie noch einkochen. Während dieser Zeit hat man kleine Zwiebeln gereinigt, blankschirt und in Füs mit Rothwein gar gekocht,

worauf man sie herausnimmt, die Brühe zu der eingekochten Sauce giebt und sie damit durchkochen läßt. Nun richtet man den Braten an, garnirt ihn mit den Zwiebeln und giebt die Sauce dabei.

## 12. Beefsteaks zu braten.

Wenn man es haben kann, nimmt man zu den Beefsteaks am besten vom Mürbebraten oder sonst ein Stück aus der Lende eines seit einigen Tagen geschlachteten Ochsen, schneidet dieses in handgroße, nicht zu dünne Scheiben, klopft es auf beiden Seiten und bestreuet es mit gestoßenem rechten Pfeffer und Salz. Nun giebt man in eine Pfanne ein Stück Butter, läßt sie braun werden, legt das Fleisch hinein und läßt es auf raschem Feuer auf jeder Seite 2 Minuten braten, worauf man es herausnimmt. Jetzt giebt man gehackte Zwiebeln in die Butter und wenn diese gar sind, gießt man etwas Bouillon oder Wasser dazu, damit sich das Angesezte loskocht, worauf man die Beefsteaks mit der Sauce anrichtet.

## 13. Ochsenzunge zu kochen.

Die frische Ochsenzunge wird in Wasser mit etwas Salz, ein Paar Chalotten, ganzen Nelken, Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt in ungefähr 3 Stunden gar gekocht. Hierauf nimmt man sie heraus, zieht die Haut davon, richtet sie an und giebt die in Abth. XII. No. 24 beschriebene Sauce dabei.

## 14. Frische Ochsenzunge auf andere Art.

Wenn man die Ochsenzunge, wie in No. 13 angegeben, gar gekocht, zieht man die Haut davon, kehrt



sie in geschlagenen Eiern und gestoßenen kleinen Zwiebäckern um, nachdem man sie vorher der Länge nach durchgeschnitten hat, und backt sie in brauner Butter gelbbraun. Beim Anrichten giebt man eine Sardellen-Sauce dabei. Abth. XII.

### 15. Frische Ochsenzunge in der Braise.

Wenn man die Ochsenzunge beschnitten hat, setzt man sie mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer, läßt sie kochen, bis sie abgeschäumt ist, worauf man sie herausnimmt und die Haut abzieht. Jetzt setzt man eine Braise an (siehe Abth. I. No. 1), legt die Ochsenzunge hinein und läßt sie darin in 3 Stunden gar werden, nimmt sie dann heraus und stellt sie warm hin. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett davon, setzt sie wieder aufs Feuer und verfertigt davon eine Trüffeln- oder Robert-Sauce, die man beim Anrichten dabei giebt. Abth. XII.

### 16. Eingekochtes frisches Rindfleisch mit saurer Sauce.

Gewöhnlich nimmt man hierzu ein Stück aus der Lende oder das sogenannte Stehrstück vom Ochsen, klopft es gehörig, schneidet mit einem spitzen Messer schräge Löcher hinein und steckt in diese fingerlange und fingerdicke Stücke Speck, die in gestoßenem Pfeffer, Nelken und Salz umgekehrt sind. Jetzt setzt man es mit so viel Wasser, daß es bedeckt ist, zu Feuer, giebt etwas Salz, einige Chalotten, ganze Nelken, rechten Pfeffer, etwas ganze Muscatblüthe und auch einige

Lorbeerblätter daran. Wenn das Fleisch halb gar ist, legt man einen Deckel mit Kohlen darauf, kugießt es zuweilen mit der darunter befindlichen Brühe und läßt es vollends gar werden, worauf man es herausnimmt und warm hinstellt. Nun gießt man die Sauce durch ein Sieb, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl, einige gehackte Sardellen und Citronensäuer daran, womit man sie etwas durchkochen läßt. Wenn man will, kann man auch einige Löffel voll Kappern hinzufügen und dann das Fleisch mit der Sauce anrichten.

### 17. Sauterbraten zu verfertigen.

Die Zubereitung dieses Bratens ist ganz so, wie sie in No. 14 beschrieben ist; nur muß man das Fleisch vorher 2 bis 3 Tage in Essig legen.

### 18. Geräuchertes Rindfleisch zu kochen.

Wenn man das geräucherte Fleisch kochen will, legt man es 24 Stunden vorher ins Wasser, wäscht es dann rein ab und setzt es mit so viel Wasser, daß es gut bedeckt ist, zu Feuer. Während des Kochens nimmt man den Schaum und das Fett herunter und läßt es, je nachdem das Stück groß ist, in 4 bis 5 Stunden langsam gar kochen.

### 19. Geräucherte Zehsenzunge zu kochen.

Diese wird eben so wie das geräucherte Rindfleisch behandelt. Wenn sie gar ist, zieht man die Haut davon und beschneidet sie.

---



## b. Kalbfleisch.

### 1. Kalbskeule am Spieße zu braten.

Wenn man von einem Kalbsbolten das Bein abgehauen hat, klopft man ihn gehörig auf beiden Seiten, löset von der obern Seite die Haut ab und spickt diese Seite mit feingeschnittenem Speck recht dicht. Jetzt steckt man ihn an einen Spieß, begießt ihn fleißig mit brauner Butter, bestreuet ihn mit Salz und läßt ihn, je nachdem er groß ist, in 2 bis 3 Stunden gar werden. Wenn man die Haut nicht vom Bolten abgelöset, muß er etwas länger braten.

### 2. Kalbskeule auf andere Art zu braten.

Wenn man den Bolten bis zum Braten dressirt hat, giebt man in einen Brattopf ein gutes Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt dann den Braten hinein, doch so, daß die gespickte Seite oben ist, begießt ihn mit der darunter befindlichen Butter, bestreuet ihn mit Salz, giebt ihm von unten und oben Feuer und läßt ihn unter fernerm Begießen in 2 bis 2½ Stunden gar werden. Wenn die Butter sich zu stark ansetzt, gießt man nach und nach einige Eßlöffel voll kochendes Wasser dazu.

### 3. Kalbskeule in der Braise.

Hat man den Bolten bis zum Braten dressirt, giebt man in einen Brattopf ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt dann einige Scheiben Schinken,

Zwiebeln, ganze Nelken, Citronenschale, 3 Lorbeerblätter und den Bolten hinein, giebt ihm von unten und oben Feuer und wenn man ihn einige Male mit der darunter befindlichen Sauce begossen hat, bestreuet man ihn mit Salz, füllt dann nach und nach mehrere Eßlöffel voll Füs, kräftige Bouillon oder kochendes Wasser hinzu und läßt ihn so unter fleißigem Begießen in ungefähr 2½ Stunden gar werden, worauf man ihn herausnimmt und warm hinstellt. Zu der, durch ein Sieb gegossenen und vom Fette befreiten Brühe, gießt man noch etwas Bouillon oder Wasser, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl, Citronensauer und Salz daran, womit man sie femig einkochen läßt. Wenn man will, kann man auch einige Löffel voll Kappern hinzufügen und dann den Braten mit der Sauce anrichten.

#### 4. Kalbskeule mit Trüffeln-Sauce.

Wenn man den Kalbsbolten, wie in No. 3 angegeben, gar gemacht hat, verfertigt man von der unter dem Braten befindlichen und durchgegossenen Brühe eine Trüffeln-Sauce, die man beim Anrichten des Bratens dabei giebt. Siehe Abth. XII.

#### 5. Fricandeau von Kalbfleisch.

Wenn man das Fricandeau aus dem Bolten geschnitten und von der Haut befreit hat, spickt man die Fleischstücke auf der obern Seite mit feingeschnittenem Speck. Jetzt legt man in eine Casserolle Scheiben Schinken, Speck, Zwiebeln, etwas Thimian, Citronenschale und das Fricandeau, setzt es auf langsames Feuer



und läßt es anziehen, füllt dann Bouillon oder kochendes Wasser hinzu, bestreuet es mit Salz, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Brühe in ungefähr 1 bis 1½ Stunden langsam gar werden, worauf man es herausnimmt und warm hinstellt. Nun gießt man noch etwas Bouillon in die Casserolle, damit das Angesezte loskocht, nimmt das Fett davon und gießt die Sauce durch ein Sieb, worauf man sie wieder aufs Feuer setzt, etwas Citronensäuer und Salz daran giebt und sie semig einkochen läßt.

## 6. Carbonade von Kalbsfleisch.

Hierzu nimmt man das Rippenstück von einem Kalbe, dicht hinter der Niere, schneidet die Carbonade so, daß in jeder eine Rippe ist, nimmt das Fett und die Haut davon und hauet die Rippe so weit ab, daß noch ein Finger lang an der Carbonade bleibt. Setzt klopft man auf beiden Seiten die Carbonade, kehrt sie in geschlagenen Eiern, dann in gestoßenen kleinen Zwiebäcken mit feiner Muscatblüthe und Salz vermischt um, legt sie nun auf ein mit dicker Butter bestrichenen Carbonaden-Blech, setzt dieses auf langsames Kohlenfeuer und läßt die Carbonade auf beiden Seiten in ¼ Stunde gar braten.

## 7. Carbonade auf andere Art.

Wenn man die Kalbs-Carbonade dressirt hat, giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, legt die Carbonade darauf und läßt sie auf jeder Seite 2 Minuten braten, füllt dann so viel Süß dazu, daß sie bedeckt ist,

worin man sie rasch gar werden läßt, sie dann herausnimmt und warm hinstellt. Nun läßt man die Sauce noch etwas einkochen und giebt sie beim Anrichten über die Carbonade.

### 8. Gespickte Kalbs-Carbonade.

Wenn man die Kalbs-Carbonade dressirt hat, spickt man sie auf der einen Seite mit feingeschnittenem Speck, welcher in Salz, gestoßenem Pfeffer, gehackter Petersilie und Chalotten umgekehrt ist. Jetzt giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, legt die Carbonade hinein und läßt sie einige Minuten braten; dann füllt man etwas Kraft-Füs dazu, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht sie unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Sauce gar, worauf man sie herausnimmt und warm hinstellt. Nun nimmt man das Fett von der Brühe, gießt noch etwas Füs oder kräftige Bouillon dazu, giebt etwas gebranntes Mehl, ein Glas Burgunder, Citronensaure und Salz daran und läßt die Sauce semig einkochen; fügt dann noch einige Löffel voll Kappern hinzu und giebt die Sauce beim Anrichten über die Carbonaden.

### 9. Scheiben-Carbonaden.

Hierzu nimmt man handgroße, fingerdicke Stücke Fleisch, die man aus dem Kalbsbolten schneidet, klopft sie auf beiden Seiten und behandelt sie ferner, wie es in No. 6 beschrieben ist.

### 10. Beefsteaks von Kalbfleisch.

Dieses wird ebenso wie das Beefsteaks von Rindfleisch zubereitet.



## 11. Rouladen von Kalbfleisch.

Man schneidet handgroße Stücke Fleisch von der Dicke eines Messerrückens aus dem Volten eines Kalbes, klopft es ein wenig auf beiden Seiten und spickt es in der Mitte den dritten Theil quer durch. Nun legt man einen Finger dick Farce von Ballfleisch hinein, (siehe Abth. IV. No. 1) rollt von beiden Seiten eine Roulade zusammen und befestigt sie kreuzweise mit zwei feinen Spilchen. Jetzt giebt man in eine Casserolle etwas Butter, läßt sie schmelzen, legt die Rouladen so hinein, daß die gespickte Seite oben ist, begießt sie mit Butter, streuet Salz, feine Muscatblüthe und kleine Zwiebäcke herüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht sie unter fleißigem Begießen mit Butter in ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden gar. Beim Anrichten zieht man die Spilchen heraus.

## 12. Rouladen in der Braise.

Wenn man die Rouladen, wie in voriger No. an gegeben, bis zum Braten zubereitet hat, macht man sie in einer guten Braise gar. Während der Zeit fertig macht man eine Trüffeln-Sauce, zu der man die durchgegoßene und vom Fette befreite Brühe von den Rouladen mit benutzt und giebt die Sauce beim Anrichten der Rouladen dabei. Die Braise anzusetzen, siehe Abth. I. No. 1.

## 13. Gefüllte Kalbsbrust.

Hierzu nimmt man die Brust von einem fetten Kalbe, fährt mit einem Messer unter dem Fleische über

die Rippen hin, erweitert diese Deffnung mit der Hand und füllt die Brust mit Ballfleisch aus, (siehe Abth. IV. No. 1) worauf man die Deffnung mit Saucisen-Weiden zunähet und die Brust mit feingeschnittenem Speck spickt. Setzt setzt man eine Braise an, legt die Brust hinein, läßt sie auf gelindem Feuer etwas anziehen, giebt nach und nach etwas Bouillon hinzu, bestreuet die Brust mit Salz, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht sie unter fleißigem Begießen in 2 bis 2½ Stunden gar, worauf man sie herausnimmt und warm hinstellt. Nun verfertigt man eine Kappern- oder Sauerampfer-Sauce, wozu man die durchgegoßene und vom Fette befreite Braise benutzt. Beim Anrichten der Brust gießt man etwas von der Sauce darüber und giebt die andere dabei. Man kann auch zur Füllung der Brust die Brod-Farce nehmen, die bei der Füllung des Buters angegeben ist; dann gebraucht man aber als Sauce nur die durchgegoßene Braise.

#### 14. Fricassée von Kalbfleisch.

Dieses ist in Abth. V. No. 9 und 10 beschrieben.

#### 15. Kalter Kalbsbraten mit Kappern.

Man schwitzt einen halben Löffel voll Mehl mit einem Stück Butter durch, gießt so viel Bouillon oder kochendes Wasser darauf, als man Sauce haben will, giebt 2 Löffel voll Kappern, etwas Bratjüs, feine Muscatblüthe, Salz und einige Citronenscheiben daran. Wenn dieses zusammen kocht, schneidet man den kalten Kalbsbraten in dünne, handgroße Filets, legt diese in die Sauce und richtet es an.



## 16. Kalbs-Midder zu braten.

Man nimmt hierzu große Stücke Midder, blanschirt sie und legt sie dann in kaltes Wasser, worauf man sie beschneidet und mit feingehacktem Speck auf der obern Seite spickt. Nun giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt sie schmelzen, legt einige Scheiben Schinken, Zwiebeln und das Midder so hinein, daß die gespickte Seite oben ist, begießt es mit Butter, streuet Salz, feine Muscatblüthe und kleine Zwiebäcke darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht es unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Butter in ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gar. Beim Anrichten giebt man die darunter befindliche Brühe oder eine Auster-Sauce dabei. Dieses Midder wird auch zu Ragouts und Pasteten gebraucht.

## 17. Kalbsleber in der Braise.

Man nimmt eine gute Kalbsleber, beschneidet sie, wäscht sie rein ab und spickt sie mit Speck, welcher in gestoßenem Pfeffer, Nelken, Salz und gehackten Chalotten umgekehrt ist. Nun setzt man eine Braise an (diese siehe Abth. I), legt die Leber hinein, streuet etwas Salz herüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, füllt nach und nach einige Eßlöffel voll Füs hinzu und macht sie unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Brühe in  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden gar. Beim Anrichten gießt man die Sauce durch ein Sieb und giebt sie über die Leber.

## 18. Kalbsleber auf andere Art.

Wenn man die Leber beschnitten und gewaschen hat, spickt man sie mit fingerlangem und fingerdickem

Speck, der in Gewürz umgekehrt ist. Nun giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt die Leber hinein, schwitzt sie 10 Minuten auf beiden Seiten durch, füllt dann 2 Potage = Löffel voll Bouillon hinzu, giebt noch 4 Pfefferkörner, 3 ganze Nisten, 1 Chalotte, 1 Lorbeerblatt und etwas Salz daran, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht sie unter fleißigem Begießen in ungefähr einer halben Stunde gar, worauf man sie herausnimmt und warm hinstellt. Hierauf gießt man die Brühe durch ein Sieb, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl, 2 gehackte Sardellen und Citronensaft nach Geschmack daran, und wenn die Sauce semig genug ist, fügt man noch 2 Eßlöffel voll Rappern hinzu, richtet dann die Leber an, giebt etwas von der Sauce darüber und die andere dabei.

### 19. Gespickte Kalbsleber.

Wenn man die Leber beschnitten und gewaschen hat, spickt man sie mit feingeschnittenem Speck. Dann giebt man in eine Casserolle ein gutes Stück Butter, läßt diese schmelzen, legt die Leber hinein, bestreuet sie mit Salz, giebt von unten und oben Feuer, begießt sie fleißig mit der darunter befindlichen Butter, und wenn sie eine kleine halbe Stunde gebraten hat, bestreuet man sie mit gestoßenem Pfeffer und macht sie vollends gar.

### 20. In Scheiben geschnittene Kalbsleber zu braten.

Wenn man die Leber beschnitten und gewaschen hat, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, kehrt



diese in Mehl mit etwas Salz vermischt um, und backt sie in Butter auf beiden Seiten in  $\frac{1}{4}$  Stunde gar. Nun nimmt man die Scheiben heraus, giebt etwas gehackte Chalotten, einige gehackte Sardellen, eine Prise rechten Pfeffer und etwas Bouillon oder Wasser hinzu, läßt dieses zusammen einige Male aufkochen, richtet die Leber an und gießt die Sauce herüber.

## 21. Hachis von Kalbslungen.

Wenn man von dem Herzen und der Lunge die Gurgel abgeschnitten hat, wäscht man beides rein ab, setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer, nimmt den sich darauf zeigenden Schaum davon und kocht es in 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Stunden gar, worauf man es herausnimmt, alles Sehnige und Häutige davon schneidet und Herz und Lunge fein hackt. Nun schwitz man in einer Casserolle einen Löffel voll Mehl mit etwas Butter durch, giebt von der Brühe, worin die Lunge gekocht ist, so viel dazu, als man bedarf, fügt noch 2 Hände voll gewaschene Corinthen, etwas Citronensaure oder Essig und Salz hinzu, und wenn dieses zu kochen anfängt, giebt man die gehackte Lunge und das Herz hinzu und läßt es einige Minuten zusammen durchkochen.

## 22. Hachis von Kalbslunge auf andere Art.

Wenn man die Lunge und das Herz, wie in No. 21 angegeben, gar gekocht und von Häuten und Sehnen befreit hat, schneidet man beides in kleine Stücke. Nun

schwigt man in einer Casserolle 3 gehackte Zwiebeln mit 1 Löffel voll Mehl in Butter durch, giebt etwas Eßig und so viel von der Bouillon, worin Herz und Lunge gekocht sind, hinzu, als man Sauce bedarf, giebt, wenn es an zu kochen fängt, die zerschnittene Lunge und das Herz hinein, streuet etwas Salz herüber, läßt es einige Minuten durchkochen und richtet es an.

### 23. Kalbskopf zu kochen.

Wenn man den Kopf sauber abgeputzt, ihm die Augen ausgestochen, den Hirnschädel unten etwas eingestakt und gewaschen hat, setzt man ihn mit so viel kaltem Wasser, daß er bedeckt ist, und einer Hand voll Salz zu Feuer, schäumt ihn rein ab, fügt noch hinzu: 3 Lorbeerblätter, 4 Zwiebeln, 8 Nelken und 12 Körner rechten Pfeffer, womit man ihn in ungefähr 3 Stunden gar kochen läßt. Beim Anrichten giebt man die in Abth. XII. No. 19 beschriebene Sauce dabei.

### 24. Kalbszunge zu kochen.

Wenn man die Zunge abgewaschen hat, setzt man sie mit Wasser zu Feuer und wenn sie einige Minuten gekocht hat, nimmt man sie heraus, zieht die Haut ab und läßt sie in kräftiger Bouillon mit etwas Salz gar kochen, worauf man sie herausnimmt und warm hinstellt. Nun macht man kleine Bälle von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), giebt diese, wie auch etwas gebranntes Mehl, Krebsbutter, 3 gehackte Sardellen, feine Muscatblüthe und etwas Citronensauer in die Brühe. Wenn die Bälle gar sind und die Sauce semig gekocht ist, richtet man die Zunge an und gießt die Sauce herüber.



## 25. Kalbs-Gehirn in der Sauce.

Wenn man das Gehirn blanschirt hat und es wieder erkaltet ist, zieht man die Haut vorsichtig davon ab. Nun schwigt man in einer Casserolle einen halben Löffel voll Mehl und eine gehackte Chalotte mit einem Stück Butter durch, füllt dann etwas Süß hinzu, legt das Gehirn hinein, bestreuet es mit Pfeffer und Salz und läßt es 10 Minuten durchkochen. Jetzt kann man etwas Citronensauer, geschwigte Champignons oder Kappern noch daran geben und es dann anrichten.

## 26. Kalbs-Gehirn zu backen.

Wenn man das Gehirn, wie in No. 25 angegeben ist, von der Haut befreit hat, schneidet man es in fingerdicke Scheiben, kehrt sie in geschlagenen Eiern um, bestreuet sie auf beiden Seiten mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Zwiebäcken, worauf man sie in Butter auf beiden Seiten gar backt. Beim Anrichten giebt man eine Champignons- oder Sardellen-Sauce dabei. Siehe Abth. XII.

## c. Hammel- und Lammfleisch.

### 1. Lamm wie Wildpret zu bereiten.

Wenn man vom Lamm den Rücken hat anschauen lassen, schneidet man das Fett herunter, reibt ihn dann mit Essig, gestoßenen Wachholderbeeren, rechtem Pfeffer, Nelken und Salz ein. Nun legt man ihn 3 Tage in Essig, worin man einige Zwiebeln, Lorbeerblätter und

Citronenschale gegeben hat, kehrt ihn täglich ein Mal um, spickt ihn hierauf und macht ihn am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gar. Beim Anrichten giebt man die darunter befindliche Sauce dabei. Man kann das Lamm auch in einer Braise (siehe Abth. I. No. 1) gar machen und von der durchgegossenen und vom Fett befreiten Brühe eine Gurken-Sauce bereiten, die beim Anrichten dabeigegeben wird. Siehe Abth. XII.

## 2. Gefülltes Lamm in der Braise.

Wenn man vom Lamm die Keulen abgeschnitten hat, löset man die Knochen heraus, macht dann eine Farce von Ballfleisch (siehe Abth. IV. No. 1), fügt noch dazu: ein Rührei von 4 Eiern, 3 Chalotten, eine Hand voll Petersilie, etwas geschwitzte Champignons und Salz, womit man das Lamm füllt, rollt es dann von beiden Seiten zusammen und steckt es kreuzweise mit Spilchen fest. Nun setzt man eine Braise an, legt das farcirte Lamm, wie auch die beiden Hinterkeulen hinein, bestreuet es mit Salz, gießt nach und nach einige Löffel voll braune Süß, Bouillon oder kochendes Wasser hinzu, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht es unter fleißigem Begießen mit der darunter befindlichen Brühe in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gar. Beim Anrichten nimmt man die Spilchen heraus, legt das Lamm zwischen die beiden Keulen und bestreuet es mit gehackter Petersilie und hartgekochten, durchgeriebenen Eidottern. Man macht eine Trüffeln-Sauce, wozu man die durchgegossene und vom Fette befreite Brühe mit benutzt, und giebt sie beim Anrichten dabei. Siehe Abth. XII.



### 3. Gefüllte Lammbrust.

Hierbei verfährt man ebenso, wie in Abth. XVI. b. No. 13 bei Bereitung der gefüllten Kalbsbrust. Auch giebt man eine der genannten Saucen dabei.

### 4. Lamm- oder Hammel=Carbonaden.

Die Dressur und Zubereitung dieser Carbonaden ist wie die bei den Kalbs=Carbonaden beschriebene (siehe Abth. XVI. b. No. 6), nur daß man diese mit gestoßenen kleinen Zwiebäcken, die mit gehackten Chalotten, gestoßenem rechten Pfeffer und Salz vermischt sind, panirt (umkehrt).

### 5. Lamm- oder Hammel=Carbonaden auf andere Art.

Hiermit verfährt man ebenso, wie es in Abth. XVI. b. No. 7 bei den Kalbs=Carbonaden angegeben ist; nur bestreuet man diese mit gehackten Chalotten und gestoßenem rechten Pfeffer.

### 6. Hammel- oder Lamm=Keulen als Wild zu bereiten.

Hierzu nimmt man die beiden Hinterkeulen, die über dem Knie abgehauen sind, und verfährt ferner damit, wie es in No. 1, „Lamm als Wild zu bereiten“, beschrieben ist; doch müssen die Hammelkeulen etwas länger als die vom Lamm braten.

## 7. Lamm- oder Hammel-Keule mit Kappern.

Wenn man die Keule auf beiden Seiten gehörig geklopft hat, legt man sie in eine Casserolle, gießt so viel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt ist, giebt einige Zwiebeln, ganze Nelken, rechten Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, etwas Citronenschale, Dragon und Salz daran und läßt sie darin gar kochen, worauf man die Keule herausnimmt und warm hinstellt. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett davon, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl, 3 gehackte Sardellen, etwas feine Muscatblüthe und Citronensaure nach Belieben daran. Wenn dieses semig gekocht ist, fügt man noch 2 Eßlöffel voll Kappern hinzu, richtet dann die Keule an, gießt etwas von der Sauce herüber und giebt die andere dabei.

## 8. Hammelrücken wie Wildpret zu bereiten.

Hiermit verfährt man ganz so, wie es in No. 1, „Lamm wie Wildpret zu bereiten“, beschrieben ist.

## 9. Gefüllte Hammelbrust.

Man verfährt hiermit, wie es in No. 3, „Gefüllte Lammbrust“, beschrieben ist.

## 10. Lamm- oder Hammel-Keule mit Gurkensauce.

Wenn man die Keule auf beiden Seiten geklopft, die Haut und das Fett davongeschnitten hat, spickt



man sie auf der obern Seite mit feingeschnittenem Speck und macht sie in einer Braise (siehe Abth. I) gar. Beim Anrichten giebt man eine Gurkensauce dabei. Abth. XII.

#### d. Schweinefleisch.

##### 1. Geräucherter Schinken in Reis.

Man nimmt einen geräucherten Schinken, wovon das Bein abgehauen ist, kocht ihn in Wasser gar, nimmt ihn dann heraus und wenn er etwas abgekühlt ist, zieht man die Schwarte davon und beschneidet ihn. Während dieser Zeit hat man  $1\frac{1}{2}$  bis 2  $\pi$  Reis in kräftiger Bouillon, worin eine Zwiebel mit Nelken gespickt gegeben ist, gar und dick gekocht, streuet dann 12 Loth (200 Gr.) Parmesankäse dazwischen und nimmt die Zwiebel wieder heraus. Jetzt legt man den dressirten Schinken auf eine flache Schüssel, legt vom Reis einen Rand herum und oben auf den Schinken einen Stern oder sonst beliebige Verzierung vom Reis, bestreicht nun das Ganze mit Butter, streuet geriebenen englischen Käse herüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es nur von oben gelblich braun werden, worauf man ihn servirt und eine Burgunder-Sauce dabei giebt. Abth. XII.

##### 2. Geräucherten Schinken zu kochen.

Wenn der geräucherte Schinken eine Nacht im Wasser gelegen hat, setzt man ihn mit so viel frischem

kalten Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer und läßt ihn in ungefähr 3 Stunden gar werden. Beim Anrichten verziert man ihn mit feinem Grün.

### 3. Frischen Schinken zu braten.

Hierzu nimmt man den Schinken von einem jungen Schweine, welches schon einige Tage geschlachtet ist, reibt ihn mit Salz ein, und will man ihn braten, so wäscht und trocknet man ihn ab. Nun giebt man in einen Brattopf ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt den Schinken hinein, und wenn er auf beiden Seiten braun ist, giebt man 2 Lorbeerblätter, einige Nelken, rechten Pfeffer, 4 Chalotten, wie auch nach und nach etwas kochendes Wasser hinzu, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn unter öfterm Begießen (jedoch nicht kurz vor dem Anrichten, damit er oben groß wird) in ungefähr 3 Stunden gar werden. Jetzt nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und giebt sie beim Anrichten dabei.

### 4. Schinken mit Wein.

Von einem Schinken von mittlerem Gewicht, der nicht zu stark geräuchert ist, hauet man das Bein ab, legt ihn einige Stunden ins Wasser, wäscht ihn ab, setzt ihn dann mit frischem kalten Wasser, daß er davon bedeckt ist, aufs Feuer und läßt ihn 2 Stunden kochen. Nun nimmt man ihn heraus, zieht die Schwarte ab, schneidet das Fett bis auf einen Finger dick davon, legt ihn wieder in eine reine Casserolle, gießt 2 Mengel ( $\frac{2}{3}$  Liter) Burgunder, 2 Mengel Madeira, 2 Mengel Malaga und so viel braune Bouillon dazu, daß der



Schinken nicht völlig bedeckt ist, giebt noch einige Chalotten, ganze Nelken, rechten Pfeffer, etwas Citronenschale und Dragon daran und läßt ihn so, gut zugebedekt, noch  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen. Wenn der Schinken gar ist, nimmt man ihn aus der Brühe, gießt dieselbe durch ein Sieb, befreiet sie vom Fett, setzt sie wieder aufs Feuer, giebt Citronensauer nach Belieben daran, läßt sie kurz einkochen und gießt sie beim Anrichten unter den Schinken, den man mit feinem Grün verziert.

### 5. Schinken in Gelée.

Wenn man den Schinken gerade so, wie in No. 4 angegeben, behandelt und gar gemacht hat, läßt man ihn in der Weinbrühe erkalten und nimmt ihn dann heraus. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb, nimmt das Fett davon, setzt sie wieder aufs Feuer, giebt eine Bouteille Rothwein, etwas Bouillon, die reine, klare Gallerte von 4 bis 6 Kalbsfüßen (diese siehe Abth. XX. No. 1), Citronensauer und Salz nach Geschmack daran. Wenn dieses kocht und man das Fett und den Schaum rein davongenommen hat, schlägt man das Weiße von 8 Eiern dazu, läßt es wieder aufkochen und gießt es in einen Geléebeutel; sollte es nicht gleich klar durchlaufen, so gieße man es so oft in den Beutel, bis der Gelée klar ist. Ist er erkaltet und steif geworden, belegt man damit den auf einer flachen Schüssel angerichteten Schinken und verziert den Rand derselben mit feinem Grün.

### 6. Schweinskopf zu kochen.

Wenn der Schweinskopf gehörig gereinigt und gewaschen ist, wird er ebenso wie der Kopf vom wilden Schweine zubereitet. Dieses siehe Abth. XV. Nr. 4.

## 7. Schweineziemer auf Wild zu bereiten.

Dieses kann auf dieselbe Weise zubereitet werden, wie es in Abth. XV. No. 5, Wildschweineziemer *cc.* beschrieben ist.

## 8. Schweinsrippen zu braten.

Wenn die Rippen gehörig dressirt sind, giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt die Rippen hinein, giebt von unten und oben langames Feuer, und wenn sie einige Zeit gebraten haben und mit der darunter befindlichen Butter begossen sind, bestreuet man sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer und kleinen Zwiebäcken, womit man sie gar braten läßt.

## 9. Schweins = Mürbebraten.

Hiermit verfährt man ebenso, wie es in No. 8. „Schweinsrippen zu braten“, angegeben ist.

## 10. Schweins = Mürbebraten auf andere Art.

Wenn man den Mürbebraten gehörig dressirt hat, giebt man in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt sie gelbbraun werden, legt das Fleisch hinein und läßt es von unten und oben  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam braten. Nun füllt man kräftige Bouillon oder braune Füs hinzu, giebt 3 Chalotten, 4 ganze Nelken, 6 Körner rechten Pfeffer und 1 Lorbeerblatt daran, bestreuet das Fleisch mit Salz und macht es unter fleißigem Begießen in



ungefähr 1 Stunde gar. Jetzt nimmt man den Braten heraus, stellt ihn warm hin, gießt die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett davon, stellt sie wieder auf Feuer, giebt etwas gebranntes Mehl und Citronensäure daran, läßt sie semig kochen und gießt sie beim Anrichten über den Braten.

### 11. Schweins-Carbonaden.

Die Zubereitung dieser Carbonaden ist ebenso, wie sie bei den Lamm-Carbonaden in Abth. XVI c. No. 4 angegeben ist, nur läßt man bei den Schweins-Carbonaden die Chalotten weg und giebt eine Robert-sauce dabei. Abth. XII.

---

## XVII. Abtheilung.

---

### Von Würsten.

#### 1. Pinfeln zu machen.

Von einem Ochsen erhält man gewöhnlich 7 Meter Pinfelweiden. Sind sie rein gemacht und vom Fette befreit, so rechnet man auf die mageren Weiden 7  $\pi$  Hafergrütze (Mittelsorte), 4  $\pi$  Rindernierenfett, 5 Liter Zwiebeln (Talg und Zwiebeln müssen in kleine Würfel geschnitten werden), 4 Loth (65 Gr.) gewundenen rechten Pfeffer und Salz nach Geschmack. Dieses Alles mischt man roh durcheinander, schneidet dann die Weiden  $\frac{1}{4}$  Meter lang ab, bindet sie an der einen Seite zu, stopft von der Masse hinein, jedoch nicht zu fest, damit sie nicht bersten, und bindet das offene Ende auch zu. Hat man sie alle gestopft, so giebt man sie in volles kochendes Wasser, worin man sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen läßt; darauf nimmt man sie wieder heraus, legt sie zum Abkühlen hin, hängt sie dann einige Tage auf, damit sie windtrocken werden, und räuchert sie.

NB. Wenn man zu den Pinfeln die fetten Weiden nimmt, so läßt man das Nierenfett ganz weg, weil sie sonst zu fett werden, und wer gern Zwiebeln ißt, kann auf das Ganze 2 Liter Zwiebeln mehr nehmen.



## 2. Piskeln zu kochen.

Wenn man die geräucherten Piskeln kochen will, ist es gut, etwas feines, reines Leinen herum zu binden, damit sie nicht bersten, und müssen sie, je nachdem sie dick sind, in 2 bis 3 Stunden in vollem Wasser gar kochen. Will man die Piskeln in braunem Kohl oder trockenen grünen Erbsen u. s. w. kochen, so legt man sie zuerst in den Topf und nimmt beim Anrichten das Leinen davon.

## 3. Andulien zu machen.

Man nimmt das Gefröse vom Kalbe, welches man gar kocht und fein hackt, fügt ein Stück frischen garen Speck, in kleine Würfel geschnitten, das Weiche von alten Vosbröden (150 Gr.) in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, 10 hartgekochte und durchgerührte Eidotter,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) Butter, die mit 2 gehackten Zwiebeln durchgeschwitzt und wieder abgeklärt ist, etwas gehackten Thymian, feine Muscatblüthe und Salz dazu. Wenn man dieses Alles gut durcheinander gemischt hat, stopft man es nicht zu fest in Schweinsweiden und bindet die Weiden in Längen von  $\frac{1}{5}$  Meter ab. Jetzt setzt man 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) süße Milch mit einer Handvoll Salbei zu Feuer und wenn dieses kocht, legt man die Andulien hinein und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, damit sie nicht bersten; nimmt sie dann vom Feuer, läßt sie eine Nacht in der Milch stehen, und will man sie brauchen, brätet man sie in Butter gelbbraun.

## 4. Weiße Würste.

Man nimmt das Fleisch von einem gebratenen Huhn, wie auch 2  $\mathcal{A}$  gebratenes Kalbfleisch, schneidet

das Sehnige und Braune davon, hackt das Fleisch recht fein, giebt noch dazu: ein Stück in kleine Würfel geschnittenen frischen garen Speck, das Weiße von 150 Gr. Lozbrod, in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt,  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) Butter mit 2 gehackten Chalotten durchgeschwigt, etwas gehackten Thimian, Citronenschale, feine Muscatblüthe und Salz. Hat man dieses gut durcheinander gemischt, stopft man es nicht zu fest in Schweinsweiden, bindet sie nach Belieben ab und läßt sie in Milch mit einer Handvoll Majoran  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen. Sind sie darin erkaltet, legt man sie in Butter und macht sie heiß.

### 5. Würste von zahmem Geflügel.

Man nimmt vom gebratenen zahmen Geflügel die Brust, schneidet die Haut und das Sehnige davon, hackt das Fleisch mit frischem garen Speck, etwas Thimian, Citronenschale, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelkrumen recht fein, fügt noch hinzu: einige rohe Eidotter, feine Muscatblüthe und Salz. Hat man dieses gut durcheinander gemischt, stopft man es in Schweinsweiden, bindet sie nach Belieben ab, läßt sie dann in Milch mit einer Handvoll Majoran  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen und wenn sie erkaltet sind, nimmt man sie heraus und macht sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

### 6. Saucisen zu machen.

Zu  $1\frac{1}{2}$  ℔ rohem magerm Schweinefleisch nimmt man 12 Loth (200 Gr.) frischen Speck, hackt dieses zusammen recht fein, streuet dann nach Geschmack etwas



gestoßenen rechten Pfeffer, Nelken und Salz dazu. Nun giebt man die Masse in eine Sprüze und bringt sie vermittlest derselben in Schafsbärme. Hat man die ganze Masse hineingesprüzt, so hält man die Weiden doppelt zusammen, drückt alle halbe Finger lang eine Lücke und schlingt an der Stelle die Weiden durcheinander. Wenn man die Saucisen zu Ragouts oder Fricassées gebrauchen will, so verwellt man sie in Bouillon und schneidet sie auseinander, will man sie aber braten, so werden sie mit Zwiebackskrumen bestreut und in brauner Butter gebraten.

### 7. Frische Mettwurst zu machen und zu braten.

Zu diesen Würsten wird dieselbe Masse genommen, die in No. 6 bei den Saucisen beschrieben ist; nur kann man zu dieser noch einige Chalotten hinzufügen, worauf man sie in Schweinsweiden stopft und in brauner Butter in  $\frac{1}{2}$  Stunde auf beiden Seiten gar braten läßt.

### 8. Frankfurter Bratwurst zu braten.

Wenn man die Würste gebrauchen will, setzt man sie mit kaltem Wasser auf rasches Feuer und läßt sie eben aufkochen, worauf man sie herausnimmt, in eine Pfanne mit brauner Butter legt und sie einige Minuten braten läßt.

### 9. Krebs-Würste.

Man nimmt von 30 Krebsen das ausgebrochene Fleisch, kocht es mit etwas in Milch eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmelkrume recht fein, fügt noch

hinzu: 8 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, etwas Krebsbutter, in der 2 gehackte Chalotten durchgeschwigt sind und die wieder abgeseigt ist, Thimian, seine Muscatblüthe und Salz. Hat man dieses gut durcheinander gemischt, so bringt man es vermittelst einer Spritze in Schafsdärme und schlingt sie, wie die Saucisen, zusammen. Nun giebt man die Würste in kochende Milch mit etwas Majoran, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen und dann darin erkalten. Wenn man sie gebrauchen will, bestreuet man sie mit Semmelkrume und bratet sie in Butter hellbraun.

### 10. Fleischwurst von Rindfleisch zu machen.

Man nimmt 6  $\mathfrak{z}$  frisches, mageres und von Sehnen befreites Rindfleisch, welches man recht fein hackt, fügt dann 2  $\mathfrak{z}$  in kleine Würfel geschnittenen rohen frischen Speck, grobgestoßenen rechten Pfeffer, Nelken und Salz nach Geschmack und auch einen Potagelöffel voll kaltes Wasser hinzu. Wenn dieses Alles gut durcheinander gemischt ist, stopft man es in reine Ochsenweiden, die man vorher so lang abgeschnitten hat, wie man die Würste haben will, bestreut sie dann mit Salz und legt sie dicht neben einander in eine Kruke und gießt so viel Pökel darauf, daß sie bedeckt sind. Will man die Würste gebrauchen, so muß man sie den Tag vorher ins Wasser legen und sie dann in 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden gar kochen. Diese Würste können auch, wenn sie 3 Tage in der Pökel gelegen haben, geräuchert werden, um sie dann wie geräucherte Mettwurst zu gebrauchen.

NB. Wenn man beim Einlegen der Würste in die Kruke reichlich Salz dazwischen streut, so erhalten sie von selbst hinreichende Pökel.



## XVIII. Abtheilung.

---

### Von Compots.

#### Verzierung der Compots.

Nachdem die Compots gekocht und abgekühlt sind, giebt man sie auf Krystall-Schüssel und macht Verzierungen darauf von Gelée, feinen eingesehten Früchten, Bisquit, abgezogenen Pistatien, Citronen- und Apfelsinenschalen, welche man mit einer kleinen Ausstecher-Form aussticht.

#### 1. Apfelsinen-Compot.

Wenn man die Apfelsinen abgeschält hat, zieht man die übrige weiße Schale noch herunter, schneidet sie in 8 Stücke und nimmt die Kerne heraus. Setzt giebt man in eine Casserolle Zucker mit etwas Wein und läßt es so lange kochen, bis man es abgeschäumt hat, worauf man es auf die Apfelsinen gießt. Wenn es erkaltet ist, schüttet man es in einen Corinthenpöler und läßt es ablaufen, darauf kocht man den Saft wieder auf und gießt ihn auf die Apfelsinen.

## 2. Apfel-Compot.

Man nimmt Borstorer Apfel, schält sie und sticht das Kernhaus mit einem Ausstecher aus. Dann gießt man in eine Casserolle etwas Weißwein, giebt ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker daran und wenn es kocht, legt man die Apfel hinein und läßt sie auf langsamem Feuer darin gar kochen. Wenn sie auf der einen Seite gar sind, muß man sie umlegen, damit sie ganz bleiben. Jetzt nimmt man die Apfel heraus, gießt die Sauce durch einen feinen Corinthen-spüler und läßt sie noch so lange einkochen, bis sie dick ist, worauf man sie über die Apfel gießt.

## 3. Apfel-Compot auf andere Art.

Wenn man die Apfel geschält und das Kernhaus herausgenommen hat, schneidet man sie in dünne Scheiben; giebt dann in eine Casserolle etwas Weißwein, ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker. Wenn es kocht, schüttet man die Apfel hinein, wie auch etwas Corinthen und läßt sie auf langsamem Feuer gar kochen, aber nicht musig.

## 4. Apfel-Compot mit Anies.

Nachdem die Apfel geschält und das Kernhaus mit einem Ausstecher herausgestochen ist, setzt man sie mit etwas Wasser, ganzem Canehl, Citronenschale, Zucker, Anies und einem Stück Butter zu Feuer und läßt sie langsam gar kochen.



### 5. Aepfel-Mus.

Nachdem man die Aepfel geschält hat, schneidet man sie einige Male durch, nimmt das Kernhaus heraus und setzt sie mit etwas Wein oder Wasser, ganzem Canehl, Citronenschale und Zucker zu Feuer und läßt sie gar kochen. Nun rührt man es durch einen Corinthenspüler, giebt es in eine Compot=Schüssel und streuet Zucker und Canehl herüber.

### 6. Apricosen=Compot.

Dieses wird ebenso, wie das Aepfelsinen = Compot in No. 1 zubereitet. Sollten die Apricosen zwar reif, aber noch hart sein, so muß man sie mit der Sauce einige Minuten kochen lassen.

### 7. Compot von getrockneten Aepfeln.

Wenn man die Aepfel gewaschen hat, gießt man so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind; giebt etwas Weißwein, ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker daran, womit man sie langsam gar kochen läßt.

### 8. Compot von gebackenen Aepfeln.

Man nimmt sogenannte Todt-Aepfel, die man schält, ein Mal der Höhe nach durchschneidet und das Kernhaus herausnimmt. Nun macht man einen Teig von gestoßenen kleinen Zwiebäcken, etwas Rahm, feinem Canehl, abgeriebener Citronenschale und Zucker. Setzt man von diesem Teige um ein jedes Stück Aepfel,

drückt ihn fest an und bratet sie in brauner Butter gar, worauf man sie auf Löschpapier legt, damit das Fett heraus zieht.

### 9. Brunellen = Compot.

Wenn man die Brunellen abgewaschen hat, gießt man so viel Wein und Wasser darauf, daß sie halb bedeckt sind; giebt etwas ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker daran, womit man sie ungefähr in einer kleinen halben Stunde gar kochen läßt. Wenn die Sauce noch zu dünn ist, nimmt man die Brunellen heraus, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie wieder über die Brunellen.

### 10. Grüne Birnen = Compot.

Wenn die Birnen geschält sind, gießt man etwas Rothwein und so viel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, giebt dann Zucker, ganzen Canehl und Citronenschale daran, worauf man sie auf starkem Feuer so lange kochen läßt, bis sie mürbe und roth sind. Wenn die Sauce nicht dick genug ist, nimmt man die Birnen heraus und läßt die Sauce noch einkochen. Man kann hierbei den Wein auch weglassen.

### 11. Compot von Birnen mit Anies.

Dieses wird ebenso zubereitet, wie das Compot von Äpfeln in No. 4.



## 12. Compot von getrockneten Birnen.

Die Zubereitung dieses Compots ist ebenso, wie das in No. 7 beschriebene Compot von getrockneten Nespeln.

## 13. Erdbeeren-Compot.

Man nimmt rothen Wein, ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker, läßt es zusammen aufkochen, worauf man das Gewürz wieder herausnimmt. Nun pflückt man von den Erdbeeren das Grüne, spült sie ab und schüttet sie in die Sauce, womit man sie einige Mal umschwenkt.

## 14. Compot von Melonen.

Wenn man die Melonen geschält hat, schneidet man sie in Stücke und nimmt die Kerne heraus; dann blanchirt man sie in weichem Wasser, worauf man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Während dieser Zeit hat man in einer Casserolle Zucker mit etwas Wasser gekocht und abgeschäumt; nun giebt man die Melonen hinein und läßt sie darin kochen, bis sie weich sind. Jetzt nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt den Saft noch einkochen und gießt ihn über die Melonen. Zu einer großen Melone nimmt man 1  $\frac{1}{2}$  Zucker.

## 15. Compot von frischen Pflaumen.

Wenn man von den Pflaumen die Haut abgezogen hat, giebt man in eine Casserolle Weißwein, etwas

ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker. Wenn dieses kocht und rein abgeschäumt ist, schüttet man die Pflaumen hinein und läßt sie darin weich, aber nicht müßig kochen. Jetzt nimmt man sie wieder heraus, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie über die Pflaumen.

### 16. Compot von getrockneten Pflaumen.

Dieses Compot wird wie das in No. 7 beschriebene zubereitet.

### 17. Compot von frischen Zwetschen.

Das Compot von frischen Zwetschen wird ebenso, wie das in No. 15 beschriebene zubereitet, nur muß man die Zwetschen vorher in heißes Wasser geben, damit sich die Haut besser abziehen läßt.

### 18. Stachelbeeren = Compot.

Hierzu nimmt man unreife Stachelbeeren, die man von den Blumen und Stengeln reinigt, giebt sie dann in kochendes Wasser und läßt sie ein Mal aufkochen, worauf man sie auf einen Durchschlag schüttet. Nun kocht man etwas Weißwein mit ganzem Canehl, Citronenschale und nicht zu wenig Zucker auf, schüttet die abgelaufenen Stachelbeeren hinein und läßt sie darin weich, aber nicht müßig kochen. Jetzt nimmt man mit einer Schaumkelle die Stachelbeeren heraus, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie wieder auf die Stachelbeeren.



### 19. Stachelbeeren-Compot auf andere Art.

Wenn man die Stachelbeeren mit Wasser aufgekocht hat, schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Während dieser Zeit setzt man in einer Casserolle etwas Weißwein, ganzen Canehl, Citronenschale, gestoßenen kleinen Zwieback und nicht zu wenig Zucker zu Feuer, wenn dieses kocht, giebt man die Stachelbeeren hinein und läßt sie darin gar kochen.

### 20. Compot von eingesetzten Stachelbeeren.

Dieses Compot wird ebenso wie die beiden vorhergehenden zubereitet.

### 21. Compot von jungen Wurzeln.

Man nimmt junge rothe Wurzeln, schabt sie rein ab, schneidet sie in Stücke und nimmt den in der Mitte befindlichen Streifen heraus. Dann giebt man sie in volles kochendes Wasser, und wenn sie beinahe gar sind, schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Nun setzt man nach Verhältniß der Wurzeln etwas Wasser mit Zucker und der Schale von einer Apfelsine zu Feuer, wenn dieses kocht und abgeschäumt ist, giebt man die Wurzeln hinein, drückt nach Geschmack den Saft von Apfelsinen daran und läßt sie damit vollends gar und kurz einkochen.

### 22. Compot von Bickbeeren.

Wenn man die Bickbeeren gewaschen und die kleinen Blätter herausgenommen hat, giebt man sie auf

einen Durchschlag zum Ablaufen. Darauf gießt man in eine Casserolle nur so viel Wein, daß sie sich nicht ansetzen, giebt die Bickbeeren, ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker hinein und läßt sie damit gar kochen. Setzt legt man in eine Terrine einige kleine Zwiebäcke, gießt die Bickbeeren darauf, und wenn sie erkaltet sind, giebt man sie in Compot=Schüsseln, läßt aber das Gewürz und die Zwiebäcke zurück.

### 23. Bickbeeren=Compot auf andere Art.

Wenn man die Bickbeeren gehörig gereinigt hat, setzt man sie mit 1 Glas Wasser, etwas gestoßenem kleinen Zwieback und Zucker zu Feuer und läßt sie gar kochen.

### 24. Compot von eingesetzten Bickbeeren.

Wenn man die eingesetzten Bickbeeren aus der Bouteille genommen hat, kocht man sie ebenso, wie es in den vorhergehenden Nummern angegeben ist.

### 25. Compot von frischen Kirschen.

Wenn man die Kirschen ausgesteint und die Stengel davon genommen hat, setzt man sie mit etwas Rothwein, ganzem Canehl, Citronenschale und Zucker zu Feuer und läßt sie gar kochen. Sollte zu viel Sauce darunter sein, gießt man dieselbe ab, kocht sie mit einem Stück Zucker noch ein und gießt sie wieder über die Kirschen.



## 26. Compot von Hagebutten.

Man schneidet von den Hagebutten die Blume ab, nimmt die Kerne heraus und blanchirt sie in weichem Wasser. Setzt setzt man in einer Casserolle etwas Wein, ganzen Canehl, Citronenschale und Zucker zu Feuer. Wenn dieses kocht und abgeschäumt ist, schüttet man die auf einem Durchschlag abgelaufenen Hagebutten hinein und läßt sie darin weich kochen, nimmt sie dann mit einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce mit einem Stück Zucker noch einkochen und gießt sie wieder über die Hagebutten.

## 27. Compot von Pfirsichen.

Dieses Compot wird ebenso, wie das in No. 6 beschriebene Apricosen-Compot zubereitet.

## 28. Compot von Quitten.

Dieses Compot wird wie das in No. 10 beschriebene grüne Birnen-Compot zubereitet, nur muß man die Quitten wenn sie geschält sind durchschneiden und das Kernhaus herausnehmen.

## 29. Compot von Himbeeren.

Man bereitet dieses Compot auf dieselbe Art, wie das in No. 13 beschriebene Erdbeeren-Compot.

## 30. Compot von Johannisbeeren.

Zu 1  $\mathcal{K}$  von den Stengeln abgestreifter Johannisbeeren nimmt man ohngefähr  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{K}$  (250 Gr.) ge-

riebenen Zucker, setzt diesen mit den Johannisbeeren und  $\frac{1}{2}$  Mangel ( $\frac{1}{10}$  Liter) Wein zu Feuer und läßt es einige Minuten kochen. Sollte noch zu viel Sauce darunter sein, so gießt man dieselbe ab, kocht sie mit einem Stück Zucker noch ein und gießt sie wieder über die Johannisbeeren.

### 31. Rhabarber-Compot.

Wenn man von dem frischen Rhabarber die Stengel wie Spargel abgeschält hat, schneidet man sie in kleine Stücke, kocht dieselben mit etwas Wasser und Zucker wie Apfelmus gar, rührt die Masse durch ein grobes Sieb, damit die Fasern zurückbleiben und wenn die durchgerührte Masse nicht süß genug ist, muß man noch etwas Zucker dazwischen streuen. Nach Belieben kann man auch etwas zerbrochenen Canehl und Citronenschale mit austochen lassen.

---



## XIX. Abtheilung.

---

### Vom Salat.

#### 1. Gurken-Salat.

Wenn man die Gurken abgewischt, geschält und in dünne Scheiben geschnitten hat, vermischt man sie mit Salz und beschwert sie, damit das überflüssige Wässerige herausläuft. Nun hackt man eine Chalotte recht fein, giebt Provence-Öel, Essig, feingestossenen rechten Pfeffer und die Gurken dazu, mengt es gut durcheinander und richtet den Salat an.

#### 2. Kopf-Salat.

Wenn man den Salat verlesen, gut gespült und auf einem Durchschlage das Wasser hat ablaufen lassen, giebt man ihn in eine Schüssel, giebt eine der in Abth. XII. No. 20 oder 21 beschriebenen Salat-Saucen herüber, schwenkt den Salat damit um und richtet ihn an.

#### 3. Endivien-Salat.

Dieser Salat wird wie der vorstehende Kopf-Salat zubereitet und die Sauce in Abth. XII. No. 20 dazu genommen.

## 4. Rattig-Salat.

Dieser Salat wird wie der vorstehende Endivien-Salat zubereitet. Man kann aus der Sauce die Eibotter weglassen.

## 5. Salat mit gebratenem Rükensfleisch.

Man nimmt kaltes gebratenes Rükensfleisch, schneidet dieses in Stücke, vermischt es dann mit grünem Salat und etwas gehacktem Kraut-Gelée und begießt ihn mit der in Abth. XII. No. 20 beschriebenen Sauce.

## 6. Salat von frischen Spargel-Bohnen.

Zu diesem Salat nimmt man recht junge Bohnen, zieht sie ab, bricht sie einmal durch und läßt sie in vollem gesalzenen Wasser gar kochen, worauf man sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Wenn die Bohnen erkaltet sind, macht man eine Sauce von einigen fein gehackten Chalotten, Provence-Del, Essig, fein gestoßenem rechten Pfeffer und Salz, schüttet die Bohnen hinein und schwenkt sie damit um.

## 7. Salat von Spargel.

Wenn man den Spargel wie in Abth. VIII. No. 11 angegeben gekocht hat, gießt man, wenn er abgelassen und erkaltet ist, die in Abth. XII. No. 20 beschriebene Salat-Sauce darüber.



## 8. Salat von weißem Kohl.

Wenn man von einem recht festen Kohlkopfe die äußeren großen Blätter weggenommen und den dicken Strunk herausgeschnitten hat, schneidet man ihn in seine lange Streifen. Nun verfertigt man eine Sauce wie in No. 6 bei dem Spargel-Bohnen-Salat angegeben ist und begießt damit eine halbe Stunde vor dem Anrichten den geschnittenen Kohl.

## 9. Salat von weißem Kohl auf andere Art.

Wenn man den weißen Kohl wie in No. 8 angegeben geschnitten hat, nimmt man gare rothe Rüben die man in feine Scheiben schneidet, legt diese sowie den Kohl schichtweise in eine Salatiere und gießt die in No. 8 angegebene Sauce herüber. Man kann auch eingesezte rothe Rüben dazu gebrauchen.

## 10. Salat von Sellerie.

Wenn man die Sellerie-Köpfe geschält und abgewaschen hat, kocht man sie in Wasser mit etwas Salz gar, nimmt sie dann mit einer Schaumkelle heraus und wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in dünne Scheiben. Nun streuet man fein gehackte Petersilie und gestoßenen rechten Pfeffer darüber und begießt ihn mit der in Abth. XII. No 20 beschriebenen Salat-Sauce eine Stunde vor dem Anrichten, damit er gut durchzieht.

NB. Hat man Schnittlauch vorrätzig, so kann man auch diesen fein geschnitten hinzufügen.

## 11. Salat von Kartoffeln.

Wenn man die Kartoffeln rein abgewaschen hat, setzt man sie mit so viel Wasser zu Feuer, daß sie gut bedeckt sind, giebt etwas Salz daran und läßt sie gar kochen. Nun gießt man das Wasser davon, zieht sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben. Jetzt verfertigt man eine Sauce, wie in No. 6 beim Spargel-Bohnen-Salat beschrieben ist, schüttet die Kartoffeln hinein und schwenkt sie damit um.

## 12. Häringssalat.

Zu 12 Portionen nimmt man 8 Häringe, legt sie einige Stunden ins Wasser, zieht darauf die Haut ab, nimmt Rückgrat und Gräten heraus und schneidet das Fleisch von den Häringen, wie auch  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  gebratenes Kalbfleisch, etwas gare rothe Rüben, einige geschälte Äpfel, etwas Hummerfleisch, einige Zwiebeln, 2 bis 3 gebratene Neunaugen,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  ausgegrätete Sardellen und etwas eingesezte Gurken in kleine Würfel. Jetzt mengt man Alles durcheinander und giebt noch hinzu, 4 bis 5 Löffel voll Rappern, streuet dann fein gestoßenen rechten Pfeffer dazwischen und gießt Provençedel und Essig darüber, womit man ihn eine Nacht stehen läßt. Will man ihn den andern Tag gebrauchen, giebt man ihn in eine Salatiere, legt von den Warten gereinigte Auster herüber und verziert ihn mit gehackten, hartgekochten Eiern, rothen Rüben, Gurken und Äpfeln. Will man den Salat einfacher zubereiten, so kann man Auster, Hummerfleisch, Neunaugen, Sardellen und Rappern weglassen und zu den übrigen Theilen etwas gare Kartoffeln hinzufügen.



## 13. Fest-Salat.

Zu diesem Salat kann man das Fleisch von jedem in Wasser mit etwas Salz gar gekochten Fluß-Fische nehmen. Wenn man die Gräten sorgfältig herausgenommen hat, schneidet man das Fleisch, wie beim Härings-Salat, in feine Stücke, giebt noch hinzu kleingeschnittene rothe Rüben, eingesezte Gurken, Zwiebeln, ausgegrätete Sardellen, Krebschwänze, gehackten Kraft-Gelée und Rappern. Wenn man dieses gut durcheinander gemengt hat, streuet man feingestoßenen rechten Pfeffer und Salz dazwischen, gießt Provence-Del und Essig herüber und verziert ihn wie den Härings-Salat.

## 14. Hummer-Salat.

Man nimmt das gare Hummerfleisch, schneidet es in Filets und streuet etwas feingehackte Chalotten, Petersilie, gestoßenen Pfeffer und Salz dazwischen. Jetzt verfertigt man die in Abth. XII. No. 20 beschriebene Eier-Sauce und gießt sie über den Salat.

Hummer zu kochen siehe Abth. IX b. No. 16.

## 15. Salat von Granate.

Man nimmt zu diesem Salat das aus den Schalen gemachte Fleisch gekochter Granate, bestreut es mit feingestoßenem rechten Pfeffer und Salz und gießt Provence-Del und Essig herüber.

## 16. Vermischter Salat von Gemüsen.

Man nimmt reingepuzte Artischockenböden, Blumenkohl, junge Bittsbohnen, Sellerie, junge Wurzeln und

Spargelköpfe. Dieses Alles kocht man in Wasser mit etwas Salz gar, giebt es dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen, schneidet es hierauf in beliebige Stücke, besprenkt diese mit Essig und läßt es so eine Viertelstunde stehen. Während dieser Zeit hat man Kopfsalat verlesen, und wenn er abgespült und ausgeschwenkt ist, legt man ihn in die Mitte einer großen Assiette, und rund um den Salat legt man Gemüse. Jetzt verfertigt man eine Sauce von einigen hartgekochten und durchgerührten Eidottern, vermischt diese mit Provence-Öel, Essig, etwas Salz und feinem rechten Pfeffer, begießt hiermit den Salat und verziet in der Mitte den Kopfsalat mit hartgekochten Eiern und den Kranz vom Gemüse mit Krebschwänzen und ausgegräteten Sardellen.

### 17. Kräuter-Salat.

Hierzu nimmt man: Kresse, Dragon-Blätter, spanische Kresse-Blume, Pimpernelle, Löffelkraut, Trittmadam und Körbel. Wenn diese Kräuter verlesen, gespült und ausgeschwenkt sind, pflückt man sie in beliebige Stücke. Nun verfertigt man eine Sauce von einigen hartgekochten und durchgerührten Eidottern, vermischt sie mit einigen Eßlöffeln voll Provence-Öel, etwas Essig, einem Eßlöffel voll gehackter Peterlie, Schnittlauch, Dragon, Pimpernelle, einem halben Eßlöffel voll dicken Senf, etwas Salz und grob gestoßenem Pfeffer. Hierzu giebt man noch 3 Eßlöffel voll Provence-Öel und so viel Essig, wie man Sauce bedarf. Hat man dieses gehörig miteinander vermischt, schüttet man die Kräuter hinein und wendet sie mit einem Salatlöffel darin um, worauf man ihn anrichtet und mit hartgekochten Eiern und ausgegräteten Sardellen verziet.



## XX. Abtheilung.

---

### Von Gelées.

#### Vom Klären des Gelées.

Hierzu bedient man sich eines Beutels von gutem, dichten Flanell, den man durch eine doppelte Naht recht dicht zusammengenähet hat. Wenn er noch neu ist, muß man ihn in vollem weichen Wasser auskochen, ihn dann 24 Stunden in kaltem Wasser liegen lassen, und wenn man ihn hierauf auf dem Boden getrocknet hat, kann er gebraucht werden. Ist der Gelée durch den Beutel gelaufen, so wäscht man ihn in heißem weichen klaren Wasser rein, trocknet ihn, wickelt ihn in Papier und bewahrt ihn sorgfältig auf. Kraft- oder saure Gelées dürfen nicht durch den Wein-Gelée-Beutel gegossen werden, sondern man muß dazu einen eigenen Beutel oder eine Serviette nehmen.

#### 1. Stand von Kalbsfüßen zu kochen.

Man nimmt Kalbsfüße mit der glasigen Haut, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie heiß werden, dann schabt und wäscht man sie recht rein

ab und zerschlägt sie. Nun setzt man sie, nachdem man so viel Wasser darauf gegossen hat, daß sie gut bedeckt sind, wieder zu Feuer, schäumt sie rein ab und läßt sie so lange rasch kochen (ungefähr 4 bis 5 Stunden), bis die Brühe so eben wird, daß sie sich mit einem Löffel aufziehen läßt. Jetzt gießt man es durch ein Sieb, und wenn es kalt und steif ist, schabt man das Fett rein davon und schneidet auch die übrigen trüben Stellen und den Saß noch ab. Die klare Gallerte benutzt man zu Gelées und Crèmes.

## 2. Wein-Gelée zu 24 Portionen. (Gelée naturelle).

Man nimmt 2 Loth (30 Gr.) ganzen Canehl, 1 Loth (15 Gr.) Cardamom und 12 Nelken, welches grob gestoßen wird, fügt dann von 2 $\frac{1}{2}$  Citronen die Schale und 1 Bouteille Weißwein hinzu, worin man es  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam auskochen läßt. Jetzt giebt man in eine andere große Casserolle 5 Bouteillen guten Weißwein, im Winter von 14 und im Sommer von 16 Kalbsfüßen den Stand, von 2 $\frac{1}{2}$  Citronen den Saft, aus der ersten Casserolle den Wein mit dem Gewürz und Zucker nach Geschmack (ungefähr 1 $\frac{1}{2}$ —2  $\pi$ ). Dieses läßt man so lange langsam kochen, bis man es rein abgeschäumt hat, schlägt dann von 16 Eiern das Weiße, gießt langsam nach und nach von dem kochenden Gelée dazu, und wenn die Eier recht klein geschlagen sind, gießt man es zu dem übrigen Gelée und läßt es unter fortwährendem Aufziehen mit einem Löffel bis vors Kochen kommen. Nun giebt man es in einen Gelée-Beutel, und wenn einige Gläser voll durchgelaufen sind, gießt man sie wieder in den Beutel und wiederholt



dieses so lange, bis der Gelée klar durchläuft. Wenn er dann etwas abgekühlt ist, füllt man 2 große gläserne Schüsseln halbvoll und das Uebrige in 2 große Gelée-Formen. Ist der Gelée steif, so hält man die Form in lauwarmes Wasser und kehrt sie auf der Schüssel um. Hat man in der Terrine noch etwas Gelée zurückbehalten, so schlägt man denselben mit einem Löffel durch und verziert die Schüssel damit. Will man den Gelée rosa haben, so giebt man, wenn er geklärt ist, etwas Rosenliqueur hinzu.

### 3. Gelée von Johannisbeeren.

Man nimmt von 2  $\mathcal{R}$  Johannisbeeren den ausgepressten Saft, giebt 1 Bouteille guten Weißwein, von 1 Citrone die Schale, 1 Stange zerbrochenen Canehl, von 1 Citrone den Saft, ungefähr 1  $\mathcal{R}$  Zucker und von 6 Kalbsfüßen den Stand dazu und läßt es so lange kochen, bis man es rein abgeschäumt hat. Dann nimmt man von 8 Eiern das Weiße, womit der Gelée abgeklärt wird und verfährt mit der ferneren Zubereitung, wie es in Nr. 2 beschrieben ist.

### 4. Gelée von Himbeeren.

Dieser wird wie der Johannisbeeren-Gelée in No. 3 zubereitet.

### 5. Himbeeren-Gelée auf andere Art.

Dieser Gelée wird wie der Wein-Gelée in No. 2 zubereitet, nur giebt man, wenn er geklärt ist, nach Geschmack eingesetzten Himbeeren-Gelée dazu.

NB. Statt Himbeeren-Gelée kann man auch Johannisbeeren-Gelée nehmen.

## 6. Apfel-Gelée.

Wenn man ungefähr  $\frac{1}{2}$  Spint (2 Liter) Vorstorfer Apfel geschält, durchgeschnitten und vom Kernhause befreit hat, setzt man sie mit etwas Zucker, halb Weißwein und halb Wasser, daß sie davon bedeckt sind, zu Feuer und läßt sie gar kochen, worauf man sie durch ein Sieb rührt. Jetzt giebt man zu der durchgerührten Masse den Stand von 8 Kalbsfüßen, 3 Bouteillen Weißwein, von  $1\frac{1}{2}$  Citronen die Schale und den Saft und Zucker nach Geschmack (ungefähr 1  $\mathcal{R}$ ). Dieses läßt man so lange langsam kochen, bis es abgeschäumt ist und klärt es dann mit dem Weißen von 8 Eiern, wie es in No. 2 beim Wein-Gelée angegeben ist, ab; wie man sich überhaupt mit der weiteren Zubereitung nach No. 2 richtet.

## 7. Blanc manger.

Man nimmt 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) süße Milch, eine Stange Vanille in Leinen gewickelt, eine Stange Canehl, ungefähr 1  $\mathcal{R}$  Zucker, 1  $\mathcal{R}$  gestoßene süße und 4 Loth (65 Gr.) bittere Mandeln. Dieses läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam auskochen und gießt es dann durch ein Sieb. Während dieser Zeit hat man 8 Loth (125 Gr.) Hausenblase gut geklopft, welche man in 3 Mengeln ( $\frac{3}{5}$  Liter) Wasser auf gelindem Feuer langsam kochen läßt, bis sie sich aufgelöst hat. Den Schaum muß man aber rein abnehmen, worauf man es durch ein Sieb gießt und es nun zu der obigen Masse giebt. Hat man es gut durcheinander gerührt, so giebt man etwas davon in gläserne Schüsseln und das andere in Formen. Wenn es kalt und steif ist, hält man die Form in lauwarmes Wasser und kehrt sie auf der



Schüssel um. Man verziert ihn mit Streuzucker, eingesehten Hagebutten und Pistazien. — Statt der Hausenblase kann man auch Staud von ungefähr 3—4 Kalbsfüßen nehmen, der aber nicht mit der Milch gekocht werden darf, weil sie sonst gerinnt.

### 8. Vanille-Gelée.

Dieser Gelée wird ebenso wie der Wein-Gelée in No. 2 zubereitet, nur läßt man die Nelken und den Cardamon weg und giebt dafür 2 Stangen Vanille zum Gewürz.

### 9. Kirichen-Gelée.

Dieser Gelée wird ebenso wie der Wein-Gelée in No. 2 zubereitet; nur kocht man mit dem Gewürz noch 2  $\mathcal{R}$  getrocknete, in einem Mörser fein gestoßene Kirichen mit aus.

### 10. Kraft-Gelée zu verfertigen.

Man kocht eine gute Bouillon von 3  $\mathcal{R}$  Kalbfleisch, 2  $\mathcal{R}$  Rindfleisch, und hat man sonstigen Abfall von frischem Fleische und Geflügel, so kann man auch dieses mit dazu benutzen; gießt so viel Wasser darauf, daß es bedeckt ist, giebt etwas Salz daran und läßt es kochen, bis man es abgeschäumt hat; fügt dann noch hinzu: 1 Lorbeerblatt, 3 Chalotten, 6 ganze Nelken, 8 Pfefferkörner, von 1 Citrone die Schale, etwas Dragon, Muscatenblüthe und eine Wurzel. Wenn dieses 3 bis 4 Stunden langsam gekocht hat, nimmt

man das Fleisch heraus, gießt die Bouillon durch ein Sieb, nimmt, wenn sie sich gesetzt hat, das Fett herunter, klärt sie ab und setzt sie wieder aufs Feuer; giebt von 4 bis 6 Kalbsfüßen den Stand, 1 Bouteille Weißwein und von 1 oder 2 Citronen den Saft dazu und wenn es kocht, schlägt man von 8 Eiern das Weiße mit Gelée klein, gießt es dazu und läßt es einige Augenblicke damit durchkochen. Jetzt gießt man den Gelée in einen Flanellbeutel oder eine Serviette, und wenn er nicht gleich klar durchläuft, so muß man das Durchgelaufene so lange wieder hineingießen, bis der Gelée klar ist.

---



## XXI. Abtheilung.

---

### Non Crêmes.

#### 1. Citronen-Crème.

Man nimmt 16 ganze Eier und von 8 Eiern das Gelbe, die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen, 3 Mangel Weißwein, von 1½ Citronen den Saft, Zucker nach Geschmack und Stand von der Größe eines Eies, schlägt es nun mit einer Ruthe und gießt es dann durch ein Sieb. Jetzt setzt man es auf nicht zu starkes Feuer, schlägt es mit einer Ruthe recht von Grund auf, bis es zu steigen anfängt, worauf man es schnell in eine Terrine gießt, damit es nicht körnig wird. Wenn es erkaltet ist, giebt man es in gläserne Schüsseln, und verziert es mit Streuzucker und Bisquit.

NB. Man kann den Stand auch weglassen und dafür einige Eidotter mehr nehmen.

#### 2. Citronen-Crème mit Johannisbeersaft.

Dieser Crème wird wie der in No. 1 beschriebene zubereitet; nur giebt man vor dem Abschlagen auf dem Feuer noch Johannisbeersaft dazu, und wenn man keinen Stand hat, kann man einige Eidotter mehr nehmen.

### 3. Chocolade=Crème.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) geriebene Chocolade, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm und 1 Mengel Milch, etwas ganzen Canehl, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und Zucker nach Belieben. Dieses rührt man auf dem Feuer so lange, bis es zu kochen anfängt, nimmt dann das Gewürz heraus und rührt es mit 6 Eidottern ab. Jetzt spült man eine Form mit Milch aus, giebt die Masse hinein und setzt die Form in kochendes Wasser, bis der Crème vollends steif ist, worauf man sie auf einer Schüssel umkehrt. Man kann den Crème auch in kleine Gläser füllen.

### Chocolade=Crème auf andere Art.

Man nimmt 12 ganze Eier und von 6 Eiern die Dotter, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Weißwein, von einer Citrone den Saft und Zucker nach Belieben. Dieses schlägt man mit einer Ruthe und gießt es dann durch ein Sieb. Jetzt giebt man 12 Loth (200 Gr.) fein-geriebene Vanille=Chocolade dazu, setzt die Masse auf nicht zu starkes Feuer, schlägt es mit einer Ruthe recht von Grund auf, bis es zu steigen anfängt, worauf man es schnell in eine Terrine gießt. Wenn der Crème erkaltet ist, füllt man ihn in Gläser.

### 5. Marmorirten Chocolade=Crème.

Man nimmt 10 Loth (160 Gr.) geriebene Vanille=Chocolade, 1 Stück Canehl, von einer kleinen halben Citrone die Schale und Zucker nach Belieben. Dieses kocht man mit einem Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm zu einem steifen Brei und nimmt das Gewürz wieder heraus. Jetzt verfertigt man nach Nr. 1 einen Citronen-



Crème, und wenn derselbe erkaltet ist, giebt man ihn zu der Chocolate-Masse und rührt es durcheinander. Die Verzierung macht man wie bei dem Citronen-Crème.

## 6. Rahm-Crème.

Zu 12 Portionen nimmt man 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) sauren Rahm, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale, Himbeeren-Gelée und Zucker nach Belieben. Dieses schlägt man mit einer Bisquit-Ruthe  $\frac{1}{4}$  Stunde; giebt dann einige Löffel voll flüssigen Stand dazu, worauf man es noch einige Zeit schlägt, drückt jetzt noch von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft daran und schlägt es so lange, bis es recht steif wird. Nun giebt man etwas von dem Crème auf eine gläserne Schüssel und das andere in eine Form, die man, wenn der Crème steif ist, in lauwarmes Wasser hält und auf der Schüssel umkehrt. Verziert wird er mit Himbeeren-Gelée und Streuzucker.

## 7. Sillabub.

Man nimmt 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) süßen Rahm, 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Sect,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und Zucker nach Geschmack. Dieses schlägt man mit einer Bisquit-Ruthe nach einer Seite hin, damit der Schaum nach der entgegengesetzten Seite kommt. Hat sich etwas Schaum gesetzt, so nimmt man ihn mit einem silbernen Löffel herunter und giebt ihn auf ein Sieb. Wenn die Flüssigkeit abgelassen ist, giebt man sie wieder zu der Masse und den Schaum füllt man in Crème-Gläser. Da der Schaum leicht flüssig wird, muß die Zubereitung dieses Crèmes kurz vor dem Anrichten geschehen. Im Sommer kann man der Kühlung wegen etwas Citronensaft daran geben.

### 8. Apfelsinen-Crème.

Man nimmt 12 ganze Eier und 12 Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale von 4 Apfelsinen, sowie auch den Saft derselben, 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Muscatwein und Zucker nach Belieben. Dieses schlägt man mit einer Ruthe und gießt es dann durch ein Sieb. Nun setzt man es auf ein schwaches Feuer, schlägt es mit einer Ruthe von Grund auf, bis es anfängt zu steigen und gießt es dann schnell in eine Terrine, damit es nicht körnig wird. Nach dem Erkalten giebt man es in gläserne Schüsseln und verziert es mit Streuzucker und Bisquit.

### 8. Vanille-Crème.

Man nimmt 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) Milch, eine Stange Vanille, 1 Stück Canehl und Zucker nach Geschmack. Dieses läßt man aufkochen; schlägt dann von 10 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, giebt ihn in die kochende Milch, und wenn er 1 Minute gekocht hat, kehrt man ihn um und läßt ihn wieder so lange kochen, worauf man ihn auf ein Sieb gießt. Nun rührt man die kochende Milch mit 10 Eidottern ab, nimmt das Gewürz heraus und wenn sie erkaltet ist, richtet man sie mit dem Schnee an und streuet Zucker und Canehl darüber.



## XXII. Abtheilung.

---

### Eis-Crème oder Gefrorenes.

#### 1. Vanille-Eis.

Man nimmt 6 Mengel süßen Rahm, setzt ihn mit einer Stange gestoßener Vanille auf gelindes Feuer und läßt es langsam ausziehen, ist dieses geschehen, so fügt man noch geriebenen Zucker nach Belieben (ungefähr  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$ ), wie auch 10 Eidotter, die mit kaltem Rahm klein gerührt sind hinzu und schlägt das Ganze mit einer Ruthe bis es zu kochen anfangen will, (kochen darf es nicht, weil sonst die Eier gerinnen würden), worauf man es durch ein Sieb gießt und zum Erkalten hinstellt. Wenn der Crème völlig erkaltet ist, giebt man ihn in die dazu gehörende zinnerne Gefrierbüchse, setzt diese zwischen Eis, das man in kleine Stücke mit etwas Salz vermischt in einen Eimer gegeben hat und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig stehen. Hierauf faßt man den Griff des Deckels und drehet die Büchse 10 Minuten schnell im Eise herum, nimmt nun den Deckel vorsichtig ab, macht die angefrorene Masse in der Büchse von den Seiten mit der dazu gehörigen kleinen hölzernen Schaufel los und rührt Alles gut durcheinander, schließt dann den Deckel wieder und fährt mit dem Drehen und

Losmachen der Masse so lange fort, bis das Ganze gefroren ist und läßt es dann so lange im Eise stehen, bis man es gebrauchen will. Beim Anrichten hält man die Form in lauwarmes Wasser und kehrt sie auf einer Schüssel um.

## 2. Kaffee=Eis.

Man setzt 6 Mengel ( $1\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm aufs Feuer, schüttet dazu  $\frac{1}{4}$  ℔ guten Kaffee der so eben gebrannt ist und läßt ihn ausziehen. Wenn dieses geschehen, giebt man es durch ein Sieb, stellt es wieder aufs Feuer, giebt nach Geschmack Zucker und 12 Eidotter, die mit kalter Milch klein geschlagen sind hinzu und verfährt ferner damit wie es in No. 1 angegeben ist.

## 3. Chocolate=Eis.

Man setzt 6 Mengel ( $1\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm mit  $\frac{1}{2}$  ℔ geriebener feiner Vanille-Chocolade auf's Feuer, läßt dieses kochen und rührt es mit 6 Eidottern ab, worauf man es durch ein feines Sieb gießt und erkalten läßt. Nun giebt man es in eine Gefrierbüchse und verfährt damit wie es in No. 1 beschrieben ist.

## 4. Thee=Eis.

Hierbei verfährt man wie in No. 1 bei Vanille-Eis, nur nimmt man statt der Vanille 6 Gramm Pecco-Thee.



## 5. Mandel-Eis.

Hiermit verfährt man ebenso, wie es in No. 1 angegeben ist, statt der Vanille nimmt man 1  $\mathcal{R}$  süße und  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  bittere abgezogene und mit Milch feingestoßene Mandeln.

## 6. Marasquino-Eis.

Man nimmt 6 Mengel ( $1\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm, 1  $\mathcal{R}$  geriebenen Zucker, schlägt dieses mit einer Ruthe bis es schäumt, giebt es jetzt in die Gefrierbüchse und gießt, wenn es zu gefrieren anfängt, unter gutem Durchrühren nach und nach 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Marasquino dazu.

## 7. Cardamom-Eis.

Das Verfahren mit diesem Eise ist wie in No. 1. Statt der Vanille nimmt man 15 Gr. Cardamom.

## 8. Canehl-Eis.

Die Verfahrensart ist dieselbe wie sie in No. 1 beschrieben, nur gebraucht man statt der Vanille 1 Loth (15 Gr.) vom feinsten Canehl.

## 9. Himbeeren-Eis.

Man nimmt 5 Mengel (1 Liter) frischen ausgepreßten Himbeer-Saft, setzt diesen mit 1  $\mathcal{R}$  geriebenem Zucker zu Feuer und schäumt es rein ab, giebt den Saft von 1 Citrone daran und läßt es erkalten. Setzt

fügt man 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Malaga hinzu, giebt es in eine Gefrierbüchse und behandelt es ferner wie es in No. 1 angegeben ist.

### 10. Erdbeeren-Eis.

Man rührt 2  $\mathcal{R}$  von den Blättern gereinigte Erdbeeren durch ein Sieb, giebt 1  $\mathcal{R}$  geriebenen Zucker, 1 Löffel voll aufgelösten gekochten weißen Sago, von 1 Citrone den Saft und 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Muscat-Wein hinzu, mischt Alles gut durcheinander, giebt es in die Gefrierbüchse und behandelt es ferner wie es in No. 1 angegeben ist.

### 11. Johannisbeeren-Eis.

Man streift 1  $\mathcal{R}$  weiße und 1  $\mathcal{R}$  rothe Johannisbeeren von den Stengeln und preßt den Saft aus. Während dieser Zeit hat man  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  Zucker mit etwas Wasser auf's Feuer gesetzt, denselben abgeschäumt und bis zum Blasenwerfen einkochen lassen. Jetzt nimmt man ihn vom Feuer, giebt den ausgepreßten Saft wie auch  $1\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{3}{10}$  Liter) Madeira-Wein hinzu, rührt es durch einander und wenn es kalt geworden, gießt man es in die Gefrierbüchse und verfährt damit wie es in No. 1 geschrieben steht.

### 12. Pfirsich-Eis.

Man nimmt 12 recht reife Pfirsiche, zieht die Haut davon, schneidet sie in Stücke und rührt sie durch ein Sieb, giebt zu der durchgerührten Masse 1  $\mathcal{R}$  ab-



geklärten Zucker, von 1 Citrone den Saft und  $\frac{1}{2}$  Bouteille Madeira-Wein, rührt dieses durcheinander und giebt es in die Gefrierbüchse. Die fernere Behandlung findet man in No. 1.

### 13. Apricosen-Eis.

Bei Bereitung dieses Eises wird ebenso verfahren wie in No. 12.

### 14. Ananas-Eis.

Wenn man einige Ananas geschält hat, zerstampft man sie in einem Gefäß zu Mus, rührt dieses hierauf durch ein Sieb und giebt zu der durchgerührten Masse 1  $\mathcal{R}$  mit etwas Wasser auf dem Feuer abgeklärten Zucker und von 1 Citrone den Saft. Wenn dieses erkaltet ist, fügt man noch 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Madeira-Wein hinzu, rührt es gut durcheinander, giebt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie es in No. 1 angegeben ist.

### 15. Apfelsinen-Eis.

Man klärt 1  $\mathcal{R}$  Zucker, auf dem man die Schale von 3 Apfelsinen abgerieben, mit etwas Wasser auf dem Feuer ab, giebt, wenn er etwas erkaltet ist, 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Muscatwein und den Saft von 5 Apfelsinen dazu, gießt die Masse in die Gefrierbüchse und behandelt es ferner, wie man es in No. 1 beschrieben findet.

## 16. Kirsch-Eis.

Man setzt  $1\frac{1}{2}$   $\pi$  ausgesteinte Kirschen mit etwas Wein und Zucker zu Feuer, läßt sie gar kochen und rührt sie dann durch ein Sieb. Ist die durchgerührte Marmelade erkaltet, so giebt man einen Löffel voll in Wasser gar gekochten Sago, 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Madeirawein und Zucker nach Geschmack hinzu, rührt Alles durcheinander, giebt es in die Gefrierbüchse und behandelt es ferner, wie es in No. 1 erwähnt ist.

## 17. Birnen-Eis.

Man nimmt hierzu eine feine Sorte saftiger Birnen, schält sie, schneidet sie durch, nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie mit etwas Wasser, Wein, Zucker und Citronenschale zu Feuer und läßt sie damit recht weich kochen. Hierauf rührt man sie durch ein Sieb und verfäht ferner damit, wie man es in No. 16 beschrieben findet.

## 18. Apfel-Eis.

Die Zubereitung ist dieselbe, wie die in No. 17 bei den Birnen beschriebene.

## 19. Raine Clauden-Eis.

Dieses wird ebenso zubereitet, wie das Kirsch-Eis in No. 16.

## 20. Quitten-Eis.

Die Zubereitung dieses Eises geschieht auf dieselbe Art, wie bei dem Birnen-Eis in No. 17.



## 21. Melonen-Eis.

Wenn man eine gute Melone geschält, in Stücke geschnitten und die Kerne herausgenommen hat, setzt man die Stücke mit etwas Wein und Zucker aufs Feuer, läßt sie recht weich kochen und rührt sie durch ein Sieb. Mit der durchgerührten Masse verfährt man ferner, wie es in No. 17 beim Birnen-Eis angegeben ist.

---

### XXIII. Abtheilung.

---

## Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte.

Wenn man die Früchte einkochen will, so muß man 1) einen neuen irdenen Topf oder eine gut verzinnnte Casserolle nehmen, worin nie fettige Speisen gekocht sind. 2) Zum Einkochen muß man keinen gewöhnlichen, sondern französischen Weinessig nehmen. 3) Zum Versüßen nimmt man Raffinade, weil der ordinaire weiße Zucker zu viel Unreinigkeiten enthält. 4) Die Aufbewahrung der eingemachten Sachen geschieht am besten in Gläsern oder kleinen irdenen Krufen, die man im Keller oder an einem kühlen, trockenen Ort hinstellt. Man muß aber zuweilen nachsehen, ob der Essig sich auch verzehrt hat; in diesem Falle muß man etwas nachgießen. Es ist noch zu bemerken, daß eine jede harte Frucht, welche in Zucker eingemacht werden soll, als: frischer Ingwer, Quitten, Birnen, Wallnüsse u., vor dem Einmachen in vollem weichen kochenden Wasser muß gar gekocht werden.



## 1. Apricosen mit Branntwein einzusetzen.

Man nimmt reife, aber nicht zu weiche Apricosen, die man mit einem Tuche abwischt, legt sie dann einige Augenblicke in Wasser, welches so eben vor dem Kochen sein muß, worauf man sie wieder herausnimmt und ablaufen läßt. Nun nimmt man auf 1  $\mathfrak{z}$  Früchte 1  $\mathfrak{z}$  Zucker, den man mit etwas Wasser so lange kochen läßt, bis er rein abgeschäumt ist. Jetzt legt man die Apricosen hinein und läßt es so lange auf dem Feuer stehen, bis es zu kochen anfangen will, worauf man es abnimmt und so einen Tag stehen läßt. Den andern Tag, wenn man die Apricosen herausgenommen hat, kocht man den Zucker wieder auf, schäumt ihn, läßt ihn erkalten und gießt ihn dann wieder auf die Früchte. Den folgenden Tag wiederholt man dieses und wenn sie dann noch einen Tag gestanden haben, kocht man den Zucker nochmals auf, schäumt ihn und gießt auf 1  $\mathfrak{z}$  Zucker  $\frac{1}{2}$  Mangel ( $\frac{1}{10}$  Liter) französischen Branntwein, giebt die Apricosen hinein, und läßt sie gute 5 Minuten kochen. Wenn es erkaltet ist, giebt man es in Gläser, legt ein in französischen Branntwein getauchtes Papier darauf und bindet es mit einer Blase fest zu.

## 2. Apricosen mit Zucker einzusetzen.

Zu 1  $\mathfrak{z}$  Apricosen nimmt man 1  $\mathfrak{z}$  Zucker, taucht diesen in Wasser, setzt ihn zu Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er rein abgeschäumt ist. Während dieser Zeit hat man die Apricosen, die zwar reif, aber nicht weich sein dürfen, geschält und die Steine herausgenommen, giebt nun die Apricosen in den Zucker, womit man sie eben aufkochen läßt, nimmt sie dann

vom Feuer und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn und gießt ihn auf die Früchte. Den darauf folgenden Tag wiederholt man dieses und wenn es erkaltet ist, füllt man es in Gläser, legt ein in französischen Branntwein getauchtes Blatt Papier darauf und bindet es mit einer Blase fest zu.

### 3. Pfirsiche mit Branntwein einzusetzen.

Hiermit verfährt man ganz so, wie beim Einsetzen der Apricosen in No. 1.

### 4. Pfirsiche mit Zucker einzusetzen.

Dieses geschieht auf dieselbe Art, wie in No. 2 beim Einsetzen der Apricosen.

### 5. Raine=Clauden (grüne Pflaumen) mit Branntwein einzusetzen.

Man verfährt hierbei, wie es in No. 1 beim Einsetzen der Apricosen beschrieben ist.

### 6. Raine=Clauden in Zucker einzusetzen.

Hierbei verfährt man, wie es in No. 1 bei „Apricosen einzusetzen“ beschrieben ist, nur läßt man den Branntwein weg.



## 7. Zwetschen in Essig einzusetzen.

Man nimmt gute reife Zwetschen, welche nicht beschädigt sein dürfen, wischt sie ab und sticht einige Mal mit einer Nadel hinein, dann legt man sie schichtweise in eine Krufe und streuet in kleine Stücke gebrochenen Canehl und ganze Nelken dazwischen. Zu 2  $\pi$  Zwetschen nimmt man 12 bis 14 ganze Nelken, 1 Stange Canehl,  $1\frac{1}{2}$   $\pi$  Zucker und 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Weinessig. Nun setzt man den Essig mit dem Zucker aufs Feuer und wenn es anfängt zu kochen, schlägt man von 2 Eiern das Weiße dazu, damit es sich besser klärt. Wenn es so lange gekocht hat, daß es rein abgeschäumt ist, gießt man es auf die Zwetschen, daß sie gut bedeckt sind, womit man sie 24 Stunden stehen läßt. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn und giebt die Zwetschen hinein, läßt sie eben darin aufkochen, aber nicht zu lange, damit sie nicht bersten. Jetzt nimmt man die Zwetschen heraus, legt sie wieder in die Krufe und gießt den Saft mit dem Gewürz darauf, doch so viel, daß sie ja gut bedeckt sind. Sollte man Saft zu wenig haben, so muß man noch Essig und Zucker aufkochen, abschäumen und es darauf gießen. Wenn es erkaltet ist, wird es mit einer Blase dicht zugebunden.

## 8. Zwetschen mit Zucker einzusetzen.

Wenn man die Zwetschen geschält und die Steine herausgenommen hat, verfährt man mit der fernern Zubereitung, wie es in No. 7 beschrieben ist, nur läßt man den Essig weg, taucht den Zucker ins Wasser, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist.



### 9. Zwetschen-Mus zu kochen.

Wenn man die reifen unbeschädigten Zwetschen gewaschen, die Stiele abgepflückt und die Steine herausgeschnitten hat, läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen. Jetzt setzt man einen kupfernen Kessel zu Feuer, giebt die Zwetschen hinein und läßt sie unter beständigem Rühren 5 Stunden kochen, streuet nun ganzen Canehl und Nelken dazwischen und läßt es noch unter fortwährendem Rühren eine Stunde kochen. Wenn das Mus gut ist, füllt man es sogleich in steinerne Krufen, läßt es erkalten, gießt dann Nierenfett darüber und bindet es mit einer Blase zu.

### 10. Quitten mit Zucker einzusetzen.

Wenn man die Quitten geschält, kreuzweise durchgeschnitten und das Kernhaus herausgenommen hat, setzt man sie mit weichem Wasser zu Feuer und läßt sie halb gar kochen, worauf man sie herausnimmt und auf einem Durchschlage ablaufen läßt. Nun setzt man auf 1  $\mathfrak{z}$  Quitten 1  $\mathfrak{z}$  Zucker, den man ins Wasser taucht, aufs Feuer, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist, giebt die Quitten hinein, läßt sie 5 Minuten kochen, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag läßt man sie wieder so lange kochen, bis sie roth sind, giebt sie dann, wenn sie erkaltet sind, in Gläser, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

### 11. Bergamott-Birnen einzusetzen.

Wenn man die Birnen geschält hat, läßt man sie in vollem Wasser halb gar kochen, giebt sie dann auf



einen Durchschlag zum Ablaufen. Nun nimmt man auf 1  $\mathcal{R}$  Birnen 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) französischen Essig, 1 Mengel guten Rothwein,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  Zucker, 1 Stange zerbrochenen Canehl und 12 ganze Nelken, setzt dieses in einer Casserolle aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis es rein abgeschäumt ist, schüttet dann die Birnen hinein und läßt sie roth und gar kochen. Wenn es erkaltet ist, legt man die Birnen in eine Krufe, gießt die Sauce mit dem Gewürz darauf, daß sie davon gut bedeckt sind und bindet die Krufe mit einer Blase zu.

## 12. Birnen mit Senf einzusetzen.

Hierzu nimmt man gute Bergamott- oder sonst eine Sorte großer saftiger Birnen, wischt dieselben mit einem Tuche ab und kocht sie mit der Schale in vollem Wasser gar, aber nicht zu weich, worauf man sie herausnimmt und zurückstellt. Setzt klärt man das Birnenwasser ab, rechnet auf 1 Spint (5 Liter) Birnen 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) des abgeklärten Wassers, 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) guten Essig, 1  $\mathcal{R}$  Zucker und 7 Eßlöffel voll dicken frischen grobgemahlenen Senf. Nun setzt man das Wasser, den Essig und den Zucker zu Feuer, läßt es kochen, bis es abgeschäumt ist, giebt dann den Senf dazu, kocht ihn eben damit auf und setzt es vom Feuer. Hierauf legt man die Birnen in eine Krufe, gießt, wenn die Brühe etwas abgekühlt ist, so viel davon auf die Birnen, daß sie gut bedeckt sind, und bindet die Krufe, wenn es erkaltet ist, mit einer Blase zu.

## 13. Süße Kirschen einzusetzen.

Hierzu nimmt man reife, unbeschädigte Kirschen, von denen man die Stengel halb abschneidet. Auf

6  $\mathcal{R}$  Kirschen rechnet man 4 Mangel ( $\frac{4}{5}$  Liter) französischen Essig, 3  $\mathcal{R}$  Zucker, 2 Loth (30 Gramm) zerbrochenen Canehl und  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) ganze Nelken. Nun setzt man den Essig mit dem Zucker aufs Feuer, läßt beides so lange kochen, bis es abgeschäumt ist, schüttet dann das Gewürz hinein und läßt es auskochen. Jetzt giebt man die Kirschen in eine Krufe, streuet das aus der Sauce genommene Gewürz dazwischen und gießt den Saft darauf, daß sie davon bedeckt sind und läßt sie so 24 Stunden stehen. Den andern Tag gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn auf, schüttet die Kirschen hinein und läßt sie damit aufkochen, worauf man Alles in eine Krufe füllt, doch müssen die Kirschen von dem Saft bedeckt sein, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Krufe mit einer Blase fest zu.

#### 14. Saure Kirschen einzusetzen.

Zu 1  $\mathcal{R}$  saure Kirschen nimmt man 1  $\mathcal{R}$  Zucker. Die fernere Zubereitung ist ganz so, wie die in No. 13 beschriebene: „süße Kirschen einzusetzen.“

#### 15. Saure Kirschen in Zucker einzusetzen.

Zu 6  $\mathcal{R}$  saure Kirschen nimmt man 6  $\mathcal{R}$  Zucker, 2 Loth (30 Gr.) zerbrochenen Canehl und  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) ganze Nelken. Wenn man von den Kirschen die Stengel abgepflückt und die Steine herausgenommen hat, legt man sie in eine Krufe und streuet das Gewürz dazwischen. Jetzt setzt man den Zucker mit ein wenig Wasser zu Feuer, läßt ihn so lange kochen, bis man



ihn rein abgeschäumt hat und gießt ihn dann auf die Kirschen, womit man sie 24 Stunden stehen läßt. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn, schüttet die Kirschen hinein und läßt sie eben aufkochen. Nun nimmt man die Kirschen heraus, giebt sie wieder in die Krufe, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn auf die Kirschen, daß sie damit bedeckt sind. Wenn es erkaltet ist, legt man ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Krufe mit einer Blase zu.

## 16. Hagebutten einzumachen.

Wenn man von den Hagebutten die Blume abgesehritten und die Kerne herausgenommen hat, wäscht man sie ab und blanschirt sie in weichem Wasser, worauf man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Zu 2  $\mathcal{R}$  Hagebutten nimmt man 2  $\mathcal{R}$  Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr) zerbrochenen Canehl und 18 bis 20 Nelken. Jetzt taucht man den Zucker ins Wasser, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er gehörig abgeschäumt ist, worauf man das Gewürz mit den Hagebutten hinein giebt und es 5 Minuten kochen läßt, füllt es nun in Gläser und läßt es 24 Stunden stehen. Den andern Tag kocht man den Saft wieder auf, schäumt ihn und gießt ihn auf die Hagebutten. Den dritten Tag kocht man nochmals den Saft auf, schäumt ihn, giebt die Hagebutten hinein und läßt sie eben damit aufkochen. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in Gläser, legt ein Stück in französischen Brantwein getauchtes Papier darauf und bindet es mit einer Blase zu. Man kann hierbei das Gewürz auch weglassen.

### 17. Bickbeeren (Heidelbeeren) einzusetzen.

Wenn man die Bickbeeren verlesen und rein gewaschen hat, läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, setzt sie dann aufs Feuer und läßt sie in ihrem eigenen Saft eine Viertel-Stunde kochen und schäumt sie ab. Wenn sie erkaltet sind, füllt man sie in gläserne Bouteillen, korkt und siegelt sie fest zu. Will man die Bickbeeren im Winter gebrauchen, so verfährt man damit, wie es in Abth. XVIII. No. 24 der Compots angegeben ist.

### 18. Stachelbeeren einzusetzen.

Zu 1  $\mathfrak{z}$  Stachelbeeren nimmt man 1  $\mathfrak{z}$  Zucker. Wenn man von den Stachelbeeren, die noch nicht reif sein dürfen, die Blume abgepflückt hat, blanschirt man sie und gießt sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Setzt taucht man den Zucker in Wasser, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist, schüttet hierauf die Stachelbeeren hinein, läßt sie eben aufkochen und so 24 Stunden stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn und gießt ihn über die Stachelbeeren, daß sie davon gehörig bedeckt sind. Wenn man sie in Gläser gefüllt hat, legt man ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet es mit einer Blase zu.

### 19. Stachelbeeren einzusetzen auf andere Art.

Man nimmt kleine halbreife Stachelbeeren, pflückt die Blume ab und gießt sie in eine Bouteille; gießt



dann ein Glas Wein darauf, korkt und siegelt sie fest zu, legt die Bouteillen in den Sand und wendet sie zuweilen um. Wenn man sie im Winter gebrauchen will, verfähet man damit, wie es in Abth. XVIII. No. 19 beschrieben ist.

## 20. Kronsbeeren einzusetzen.

Wenn man die Kronsbeeren verlesen und gewaschen hat, läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen. Auf 4  $\pi$  Kronsbeeren nimmt man  $1\frac{1}{2}$   $\pi$  Zucker, 1 Loth (15 Gr.) zerbrochenen Canehl und 4 Gramm Nelken, setzt den Zucker mit ein wenig Wasser aufs Feuer, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist, giebt dann die Kronsbeeren und das Gewürz hinein, schäumt sie rein ab und läßt sie 5 Minuten kochen. Jetzt nimmt man die Kronsbeeren heraus, läßt sie ablaufen, schüttet sie darauf in eine Krufe, den abgelassenen Saft giebt man wieder zu der Sauce, läßt diese zu einem Syrub einkochen und gießt sie auf die Kronsbeeren. Wenn es erkaltet ist, legt man ein in französischen Brauntwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Krufe mit einer Blase zu.

## 21. Melonen einzusetzen.

Man nimmt eine reife, aber nicht zu mürbe Melone, schält sie, schneidet sie in fingerlange und fingerdicke Stücke, nimmt die Kerne heraus und blanchirt die Stücke in weichem Wasser, worauf man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Nun nimmt man zu 1  $\pi$  Melonen 1  $\pi$  Zucker, setzt diesen mit ein wenig Wasser aufs Feuer, läßt ihn kochen, schäumt

ihn, giebt die Melonen hinein, läßt sie eben damit aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn heiß wieder auf die Melonen. Den folgenden Tag macht man es wieder so; wenn man am vierten Tag den Saft wieder aufgekocht und geschäumt hat, schüttet man die Melonen hinein und läßt sie so lange kochen (ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde), bis sie durchsichtig sind. Ist es erkaltet, so giebt man es in Gläser (doch müssen die Melonen vom Saft bedeckt sein), legt ein in französischen Branntwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet es mit einer Blase zu.

## 22. Frischen Ingwer einzusetzen.

Wenn man den frischen Ingwer abgeschält hat, setzt man ihn mit weichem Wasser, wovon er gut bedeckt sein muß, aufs Feuer und läßt ihn recht gar und weich kochen, welches einige Stunden Zeit erfordert. Auch muß man, wenn das Wasser etwas verkocht ist, weiches kochendes Wasser nachgießen, damit er stets bedeckt bleibt. Hierauf giebt man ihn in einen Durchschlag zum Ablaufen und nimmt auf 1  $\mathcal{Z}$  Ingwer, der sehr scharf ist,  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{Z}$  Raffinade, setzt dieselbe mit etwas von dem Ingwerwasser aufs Feuer, läßt es so lange kochen, bis es abgeschäumt ist, giebt dann den Ingwer hinein, läßt ihn 10 Minuten kochen, worauf man ihn vom Feuer nimmt und 24 Stunden stehen läßt. Dann gießt man die Sauce ab, kocht sie auf, nimmt den Schaum herunter und gießt sie heiß wieder auf den Ingwer, welches man noch zwei Tage hintereinander wiederholt. Wenn es dann erkaltet ist, legt man ihn in Gläser, gießt so viel Sauce hinauf, daß



er davon bedeckt wird, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

### 23. Flaschen (Kürbis) mit Ingwer einzusetzen.

Wenn man einen reifen, aber nicht zu mürben Kürbis abgeschält hat, schneidet man ihn in fingerlange und fingerdicke Stücke und nimmt das Kernhaus heraus, legt dann die Stücke in eine Terrine und gießt so viel heißen Essig darauf, daß sie davon gut bedeckt sind, womit man sie 48 Stunden stehen läßt, damit das Wässerige herauszieht. Hierauf giebt man es auf einen Durchschlag und trocknet mit einem reinen Tuche jedes Stück ab. Nun nimmt man zu 8  $\mathcal{R}$  dieser Stücke 6  $\mathcal{R}$  Melis, 6 Mengel ( $1\frac{1}{2}$  Liter) guten Essig, 1 Loth (15 Gr.) ganze Nelken, 2 Loth (30 Gr.) zerbrochenen Canehl und  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  getrockneten Ingwer, welchen man 2 Tage in weiches Wasser gelegt hat und ihn dann in kleine Stücke zerschneidet. Jetzt setzt man die 6 Mengel Essig mit dem Zucker auf Feuer, läßt dies so lange kochen, bis man es abgeschäumt hat, giebt dann den Ingwer, Canehl, Nelken und Kürbisstücke hinein und läßt es so lange kochen, bis die letzteren klar und durchsichtig sind und die Sauce wie Syrub eingekocht ist. Wenn die Masse erkaltet ist, giebt man sie in Gläser, doch müssen die Stücke von Saft bedeckt sein, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet sie mit einer Blase zu. Der Essig, worin die Stücke 48 Stunden gelegen haben, kann nicht mehr gebraucht werden.

## 24. Himbeeren einzusetzen.

Man nimmt zwar reife, aber nicht zu weiche Himbeeren, rechnet auf 1  $\mathcal{R}$  Himbeeren 1  $\mathcal{R}$  Zucker, taucht diesen in Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis man ihn abgeschäumt hat, schüttet dann die Himbeeren hinein und läßt sie eben damit aufkochen. Jetzt nimmt man es vom Feuer und läßt es 24 Stunden stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab, setzt ihn wieder aufs Feuer, schäumt ihn, läßt ihn zu einem Syrub einkochen und gießt ihn wieder auf die Himbeeren, daß sie davon bedeckt sind. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in Gläser, legt ein mit französischem Brantwein getränktes Stück Papier darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

## 25. Himbeeren-Gelée einzusetzen.

Wenn man ganz reife Himbeeren ausgepreßt hat, nimmt man zu 1  $\mathcal{R}$  Saft 1  $\mathcal{R}$  Zucker, taucht ihn in Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist und große Blase wirft, gießt nun den Saft durch ein Sieb dazu und läßt es so lange langsam kochen, bis man ihn abgeschäumt hat. Wenn es noch lauwarm ist, füllt man es in Gläser, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

## 26. Kirschen-Gelée zu machen.

Wenn man von 6  $\mathcal{R}$  reifen sauren Kirschen die Stengel abgemacht hat, nimmt man aus der Hälfte auch die Steine und zerstoßt dann die 3  $\mathcal{R}$  ausgesteinten



Kirschen, sowie auch die übrigen 3  $\mathcal{A}$  mit den Steinen zusammen in einem eisernen Mörser, worauf man die Masse in eine Terrine giebt und sie 24 Stunden stehen läßt. Jetzt giebt man die Masse in ein reines leinenes Tuch und preßt sie aus, nimmt dann zu 1  $\mathcal{A}$  Saft 1  $\mathcal{A}$  Raffinade und verfährt ferner damit, wie es beim Himbeeren-Gelée in No. 25 angegeben ist.

## 27. Himbeeren-Saft zu machen.

Auf 6  $\mathcal{A}$  reife Himbeeren gießt man 2 Mangel ( $\frac{2}{3}$  Liter) Weinessig, womit man sie 48 Stunden stehen läßt. Nun nimmt man ein leinenes Tuch, welches mehrere Stunden im Wasser gelegen und wieder ausgedrückt ist, giebt die Himbeeren hinein und preßt den Saft aus. Jetzt setzt man auf 1  $\mathcal{A}$  Saft  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker mit ein wenig Wasser zu Feuer, läßt ihn kochen, bis er abgeschäumt ist und große Blasen wirft, gießt dann den Saft durch ein Sieb dazu und läßt es so lange langsam kochen, bis man es abgeschäumt hat. Wenn der Saft noch lauwarm ist, füllt man ihn in halbe Bouteillen und korkt und siegelt sie dicht zu. Man kann auch den Essig weglassen.

## 28. Kirschen-Saft zu machen.

Wenn man von 4  $\mathcal{A}$  reifen sauren Kirschen die Stengel abgemacht hat, nimmt man aus 3  $\mathcal{A}$  auch die Steine, dann zerstoßt man die 3  $\mathcal{A}$  ausgesteinten Kirschen sowie auch das eine  $\mathcal{A}$  mit den Steinen zusammen in einem eisernen Mörser, giebt die Masse in eine Terrine und läßt sie 24 Stunden stehen, worauf man sie in ein reines Tuch giebt und den Saft aus-

preßt. Jetzt nimmt man zu 1  $\mathcal{R}$  Saft  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  Raffinade und verfährt ferner damit, wie es beim Himbeeren-Saft in No. 27 angegeben ist.

### 29. Himbeeren-Essig zu machen.

Man gießt auf 6  $\mathcal{R}$  reife Himbeeren 6 Mangel ( $1\frac{1}{5}$  Biter) Weinessig und läßt sie damit 48 Stunden stehen. Nun preßt man den Saft durch ein leinenes Tuch, das mehrere Stunden im Wasser gelegen hat und wieder ausgedrückt ist. Jetzt setzt man 6  $\mathcal{R}$  Zucker mit ein wenig Wasser aufs Feuer, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist und gießt den Saft durch ein Sieb dazu und läßt es wieder so lange kochen, bis man es rein abgeschäumt hat. Ist der Saft noch lauwarm, füllt man ihn in halbe Bouteillen, die man fest korkt und gut siegelt.

### 30. Johannisbeeren-Saft zu machen.

Man nimmt die Hälfte rothe und die Hälfte weiße reife Johannisbeeren, die man von den Stengeln streift und den Saft auspreßt. Zu 1  $\mathcal{R}$  Saft nimmt man  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  Zucker und verfährt ferner damit, wie es beim Himbeeren-Saft in No. 24 angegeben ist.

### 31. Johannisbeeren-Gelée zu machen.

Man nimmt reife rothe und weiße Johannisbeeren, von jeden die Hälfte, streift sie von den Stengeln und preßt den Saft aus. Dann nimmt man zu 1  $\mathcal{R}$  Saft 1  $\mathcal{R}$  Zucker und verfährt damit weiter, wie in No. 25 beim Himbeeren-Gelée angegeben ist.



### 32. Johannisbeeren einzusetzen.

Man nimmt rothe reife Johannisbeeren, streift sie von den Stengeln und nimmt zu 1  $\mathcal{R}$  abgestreifter Johannisbeeren 1  $\mathcal{R}$  Zucker. Die fernere Zubereitung ist wie die in No. 24, Himbeeren einzusetzen, beschriebene.

### 33. Apfel=Gelée einzusetzen.

Man nimmt saftige, aber nicht zu mürbe Äpfel, wäscht sie ab und schneidet sie kreuzweis durch. Setzt kocht man sie in so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, gar, aber nicht musig, und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag läßt man den Saft durch eine Serviette laufen, nimmt zu 1  $\mathcal{R}$  Saft 1  $\mathcal{R}$  Zucker, setzt den Zucker mit ein wenig Wasser zu Feuer, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist und Blasen wirft, gießt darauf den Saft dazu und läßt es wieder so lange kochen, bis man den Schaum rein abgenommen hat. Ist der Gelée zu süß, so drückt man nach Geschmack Citronensäuer daran. Wenn es beinahe erkaltet ist, füllt man es in Gläser, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet es mit einer Blase zu.

### 34. Erdbeeren einzusetzen.

Man nimmt reife unbeschädigte Erdbeeren, pflückt das Grüne davon, spült sie und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen. Nun nimmt man zu 1  $\mathcal{R}$  Erdbeeren 1  $\mathcal{R}$  Zucker und verfährt mit der weitem Zubereitung, wie es in No. 24, Himbeeren einzusetzen, beschrieben ist.

## 35. Marmelade von Erdbeeren.

Man nimmt reife weiche Erdbeeren, pflückt das Grüne davon, spült sie ab und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen, dann setzt man sie auf langsames Feuer, und wenn sie recht durchgeschwitzt sind, rührt man sie durch ein grobes Haarsieb. Zu 1  $\mathfrak{z}$  dieser durchgerührten Masse nimmt man  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{z}$  (375 Gr.) Zucker, setzt diesen mit etwas Wasser zu Feuer, läßt ihn kochen, bis er abgeschäumt ist und Blasen wirft, giebt dann die durchgeriebene Masse hinzu und läßt es unter beständigem Rühren 10 Minuten kochen. Erstetet füllt man es in Gläser, legt ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet es mit einer Blase zu.

## 36. Marmelade von Himbeeren.

Diese Marmelade wird auf dieselbe Art, wie die in No. 35 beschriebene zubereitet.

## 37. Marmelade von Johannisbeeren.

Man nimmt rothe reife Johannisbeeren, streift sie von den Stengeln und verfährt ferner damit, wie in No. 35 angegeben ist. Man nimmt aber zu 1  $\mathfrak{z}$  von der durchgerührten Masse 1  $\mathfrak{z}$  Zucker.

## 38. Marmelade von Apricosen.

Man nimmt recht reife weiche Apricosen, zieht die Haut ab und nimmt den Kern heraus. Nun nimmt



man zu 1  $\mathcal{A}$  Apricosen  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) Zucker, taucht ihn ins Wasser, läßt ihn kochen, bis er abgeschäumt ist, giebt dann die Apricosen hinein und läßt sie darin gar und mufsig kochen. Hierauf rührt man Alles durch einen feinen Corinthenpüler, setzt dann die durchgerührte Masse wieder aufs Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie dick genug ist. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in Gläser, legt ein mit französischem Brantwein getränktes Stück Papier darauf und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

### 39. Marmelade von Pfirsichen.

Diese Marmelade wird ebenso zubereitet, wie die in No. 38 beschriebene Apricosen-Marmelade.

### 40. Wallnüsse einzusetzen.

Man nimmt hierzu unreife Wallnüsse, die in der ersten Hälfte des Monats Juli müssen gepflückt werden, durchsticht sie dann mehrere Male mit einer feinen Spidnadel und legt sie 8 Tage in kaltes Wasser, welches man täglich 3 Mal frisch aufgießt. Nach Verlauf dieser Zeit setzt man sie mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer und läßt sie darin weich kochen, worauf man sie in kaltes Wasser legt, einige Stunden damit stehen läßt und sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Auf 1  $\mathcal{A}$  Wallnüsse rechnet man 1  $\mathcal{A}$  Zucker, den man mit etwas Wasser so lange kochen läßt, bis er abgeschäumt ist und Blasen wirft. Während dieser Zeit hat man in jede Nuß eine Nefke und ein kleines Stück Canehl gesteckt, schüttet sie jetzt in den Zucker und läßt sie ungefähr 5 Minuten kochen. Wenn

es erkaltet ist, giebt man die Rüsse in Gläser, legt Streifen Succade dazwischen, gießt den Saft darauf und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag kocht man den Saft wieder auf, schäumt ihn und gießt ihn erkaltet wieder auf die Rüsse. Den folgenden Tag wiederholt man dieses, legt dann ein in französischen Brantwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

#### 41. Spargel einzusetzen.

Man nimmt guten dicken Spargel, schält ihn, schneidet ihn einige Mal durch und wirft das untere Harte davon weg. Dann giebt man ihn in weiches kochendes Wasser, läßt ihn einige Mal aufkochen und schüttet ihn auf einen Durchschlag. Wenn das Wasser abgelaufen ist, legt man den Spargel in eine Krute, streuet etwas Salz dazwischen, kocht Wasser mit Salz auf, läßt es wieder kalt werden und gießt davon so viel auf den Spargel, daß er gut bedeckt ist. — Setzt gießt man Nierenfett darüber und bindet die Krute mit einer Blase zu.

#### 42. Champignons einzusetzen.

Hierzu nimmt man Champignons, die nicht zu groß sind, schält sie, wäscht sie und schneidet sie einige Mal durch. Hierauf schwigt man sie mit Weinessig, etwas Salz und ganzer Muscatblüthe durch, giebt sie in eine Krute, doch müssen die Champignons von dem Essig bedeckt sein. Wenn es erkaltet ist, gießt man Nierentalg herüber und bindet die Krute mit einer Blase zu.



#### 43. Champignons auf andere Art einzusetzen.

Will man die frischen Champignons gleich gebrauchen, so werden sie geschält, gewaschen und in dünne Filets geschnitten, die man mit einem Stück Butter, etwas Salz und Citronensaure durchschwigt.

#### 44. Azia-Gurken einzusetzen.

Man nimmt große grüne Gurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Stücke, nimmt die Kerne heraus, bestreuet die Stücke mit Salz und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Nun giebt man sie auf einen Durchschlag, trocknet jedes Stück mit einem reinen Tuche ab und legt sie schichtweise in eine Krufe, streuet darüber Dill, durchgeschnittene Zwiebeln, gelben und braunen Senfsamen, rechten und spanischen Pfeffer, Nelken, Meerrettig in Scheiben geschnitten, Dragon und Lorbeerblätter. Wenn die Krufe voll ist, kocht man guten Essig auf, schäumt ihn und gießt, wenn er erkaltet ist, davon so viel auf die Gurken, daß sie bedeckt sind, womit man sie 24 Stunden stehen läßt. Dann gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf, nimmt den Schaum davon und gießt ihn erkaltet wieder auf die Gurken, legt einige Weinblätter darauf und bindet die Krufe mit einer Blase zu. Zu 24 Gurken nimmt man 8 bis 10 Zwiebeln, eine kleine Stange Meerrettig, 48 Nelken, 12 Gr. rechten und 12 Gr. spanischen Pfeffer, 8 Gr. gelben und 4 Gr. braunen Senfsamen, 10 Lorbeerblätter, Dill und Dragon nach Gutdünken.

#### 45. Essig=Gurken einzusetzen.

Man nimmt die kleinsten Gurken, die nicht beschädigt sein dürfen, legt sie 24 Stunden in Salzwasser und trocknet sie dann mit einem reinen Tuche ab. Nun kocht man so viel guten Essig, als man nöthig zu haben glaubt, mit etwas Salz auf, schäumt ihn und giebt Nelken, ganzen rechten, Wunder- und spanischen Pfeffer hinein, welches man damit auskochen läßt und es dann wieder herausnimmt. Jetzt legt man eine Schicht Gurken in die Krufe, streuet darauf etwas von dem Gewürz, Dill, ein Lorbeerblatt und einige Stücke Chailotten, womit man so lange abwechselnd fortfährt, bis die Krufe voll ist, gießt dann so viel von dem erkalteten Essig darauf, daß sie gut bedeckt sind und läßt sie damit 24 Stunden stehen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn erkaltet wieder auf die Gurken, legt einige Weinblätter darauf und bindet die Krufe mit einer Blase zu. Auf 100 Stück Gurken nimmt man ungefähr von jeder Sorte des Gewürzes 8 Gramm.

#### 46. Salz=Gurken einzusetzen.

Wenn man aus einem Wein=Anker den obern Boden herausgenommen und an der Seite das Spundloch fest zugeschlagen hat, legt man auf den untern Boden des Fasses Weinblätter, einige Scheiben Meerrettig, Lorbeerblätter, etwas Dill, einige ganze Nelken, rechten und Wunderpfeffer. Auf diese Unterlage wird nun eine Schicht großer, unbeschädigter Schlangengurken dicht aneinander gelegt, auf diese wieder Weinlaub sowie auch Dill, Meerrettig und Gewürz, dann wieder eine Schicht Gurken und so fährt man fort bis



Faß voll ist, doch muß die letzte Schicht Gurken mit Weinlaub und Dill gut belegt sein. Jetzt bohrt man in den herausgenommenen Deckel ein Loch und befestigt denselben wieder auf dem Fasse. Nun kocht man Brunnenwasser mit so viel Salz, daß es ein Ei trägt, läßt es erkalten und gießt es dann durch die Oeffnung des Deckels bis das Faß voll ist, worauf man es zukorkt. Den andern Tag untersucht man, ob noch Lauge nachgegossen werden muß und korkt es dann wieder fest zu. Wenn man will, kann man zu der Lauge etwas Essig hinzufügen.

#### 47. Gurken in Zucker einzusetzen.

Hierzu nimmt man die großen reifen Saatgurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Kerne mit den daran befindlichen weichen Theilen heraus und trocknet die Stücke ab. Man rechnet auf 1  $\mathcal{A}$  Gurken 1  $\mathcal{A}$  Zucker, 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) französischen Essig, 18 Nelken und 4 Gr. zerbrochenen Canehl. Jetzt setzt man Essig und Zucker aufs Feuer, läßt es so lange kochen bis man es abgeschäumt hat, giebt die Gurken hinein, läßt sie einige Minuten kochen, (doch dürfen sie nicht zu weich werden) nimmt sie dann wieder heraus, legt sie mit dem Gewürz in ein Glas, gießt die lauwarme Sauce darauf und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn und läßt ihn so lange einkochen bis er dick ist, worauf man ihn wieder auf die Gurken gießt, die davon bedeckt sein müssen. Man legt ein in französischen Branntwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet das Glas mit einer Blase zu.

NB. Man kann auch auf 1  $\mathcal{A}$  Gurken  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker und 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) gewöhnlichen Essig nehmen.

#### 48. Gurken=Salat einzusetzen.

Hierzu nimmt man gute Schlangen-Gurken, die noch keine Kerne haben, schält dieselben, schneidet sie in Scheiben, mischt Salz dazwischen, legt einen hölzernen Deckel darauf, beschwert sie mit einem Steine und läßt sie so einige Stunden stehen, damit das Wasser abläuft. Jetzt legt man den Salat in eine Krufe, streuet nach Verhältniß gestoßenen rechten Pfeffer dazwischen, gießt so viel Wein-Essig darauf, daß er gut bedeckt ist und darüber noch feinen Del, 1 Centimeter hoch, worauf man die Krufe mit einer Blase zubindet. Will man den Salat gebrauchen, so richtet man ihn mit frischem Del an.

#### 49. Junge Erbsen einzusetzen.

Hierzu nimmt man recht junge Erbsen, macht sie aus den Schalen, vermischt sie mit etwas Salz und füllt sie in Bouteillen, pfropft und siegelt diese fest zu und legt die Bouteillen zuweilen um.

#### 50. Chalotten einzusetzen.

Wenn man die Chalotten abgezogen und rein abgewaschen hat, legt man sie in eine Salz-Lauge, die so stark sein muß, daß sie ein Ei trägt und läßt sie 24 Stunden damit stehen, worauf man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Zu 4  $\mathcal{R}$  Chalotten nimmt man ungefähr 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) französischen Essig, 8 Gr. ganze Nelken, 50 Gr. weißen Pfeffer, 12 Lorbeerblätter und eine Stange zerschnittenen Meerrettig. Jetzt kocht man den Essig auf, schäumt



ihn, schüttet die Chalotten hinein und läßt sie 6 bis 8 Minuten langsam kochen, dann nimmt man sie heraus, legt sie mit dem Gewürz schichtweise in eine Krucke und gießt so viel von dem gekochten Essig darauf, daß sie gut bedeckt sind. Wenn es erkaltet ist, bindet man die Krucke mit einer Blase zu.

### 51. Blumenkohl einzusetzen.

Wenn man den Blumenkohl gereinigt und abgepült hat, giebt man ihn in weiches kochendes Wasser mit etwas Salz, läßt ihn darin gar aber nicht zu weich kochen, legt ihn hierauf in kaltes Wasser und dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Nun legt man in eine Krucke eine Schicht Kohl, streuet einige ganze Nelken, rechten Pfeffer, ein Lorbeerblatt und etwas ganze Muscatblüthe darauf, dann wieder eine Schicht Kohl, womit man so lange abwechselnd fortfährt, bis die Krucke voll ist. Jetzt kocht man Weinessig auf, schäumt ihn und gießt ihn erkaltet über den Kohl, daß er davon bedeckt ist. Den andern Tag gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn, läßt ihn kalt werden und gießt ihn wieder auf den Kohl. Den dritten Tag verfährt man ebenso damit, nur muß man darauf sehen, daß der Kohl von dem Essig gut bedeckt ist. Man bindet die Krucke mit einer Blase zu.

### 52. Blumenkohl einzumachen auf andere Art.

Man nimmt 5 bis 6 schöne Köpfe Blumenkohl, schneidet sie in Stücke, verliest sie und läßt sie in Wasser

ausziehen. Nun setzt man 2 Bouteillen Weinessig, 1 Bouteille Weißwein, 12 ganze Nelken, 6 kleine Lorbeerblätter, etwas gelben Senffamen, etwas Schale von spanischem Pfeffer und eine Hand voll Salz zu Feuer. Wenn dieses kocht und abgeschäumt ist, giebt man den auf einem Durchschlage abgelaufenen Blumenkohl hinein und läßt ihn 5 Minuten kochen, worauf man es zum Erkalten hinstellt. Alsdann legt man den Blumenkohl mit dem Gewürz und einigen Scheiben Chalotten in eine Krufe, gießt so viel Sauce darauf, daß der Kohl davon bedeckt ist, und bindet die Krufe mit einer Blase zu.

### 53. Sauern Kohl einzusetzen.

Hierzu nimmt man recht festen weißen Kohl, von dem man die äußersten großen Blätter wegnimmt, schneidet ihn ein Mal durch und den dicken Strunk heraus, worauf man ihn in lange Streifen hobelt oder schneidet. Wenn dieses geschehen, vermischt man den Kohl mit Salz und Kummel, schüttet etwas davon in ein Faß, drückt ihn fest nieder und fährt damit fort, bis das Faß voll ist, legt dann einen passenden durchlöchernten Deckel darauf und beschwert ihn mit einem Steine. Zu 30 großen Kohlköpfen nimmt man  $1\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  Salz und 6 Loth (95 Gr.) Kummel.

### 54. Braunen Kohl einzusetzen.

Hierzu nimmt man nur die Krone oder die sog. Herzpöle vom braunen Kohl, streift die Blätter von den Adern (letztere wirft man weg), vermischt ihn mit Salz und packt ihn recht fest in ein Faß oder in eine



Kruse. Dann macht man eine Pöfel von Salzwasser und gießt so viel davon auf den Kohl, daß er davon bedeckt ist, legt einen durchlöcherten Deckel darauf und beschwert ihn mit großen Steinen. Wenn man den Kohl gebrauchen will, drückt man die Pöfel heraus und gießt so viel weiches kochendes Wasser darauf, daß er von demselben bedeckt ist, womit man ihn eine Stunde stehen läßt. Während dieser Zeit hat man frisches weiches Wasser ins Kochen gebracht, worin man den ausgedrückten Kohl giebt und ihn darin gar kochen läßt. Nun nimmt man einige Zwiebeln und schwitz sie in Butter gar, giebt etwas Wasser oder Bouillon dazu, schüttet den auf einem Durchschlage abgelaufenen Kohl hinein und stovt ihn damit durch. Das Salzwasser zu obiger Pöfel muß so stark sein, daß es ein Ei trägt.

### 55. Spargelbohnen-Salat einzusetzen.

Wenn man die Spargelbohnen abgezogen, durchgebrochen und in vollem kochenden Wasser mit etwas Salz hat gar kochen lassen, schüttet man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Sind die Bohnen völlig erkaltet, so giebt man sie in eine Kruse, streuet etwas gestoßenen rechten Pfeffer und Salz dazwischen, gießt so viel Weinessig darauf, daß sie gut bedeckt sind und darüber noch feinen Del, einen Centimeter hoch, worauf die Kruse zugebunden wird. — Will man den Salat gebrauchen, richtet man ihn mit frischem Essig, Del und etwas feingeschnittenen Zwiebeln an.

### 56. Bittbohnen einzusetzen.

Wenn man die jungen Riß- oder Schwert-Bohnen abgezogen und geschnitten hat, vermischt man sie gut

mit Salz, schüttet sie in eine Krute, drückt sie recht fest nieder, legt, wenn die Krute voll ist, einige Weinblätter darauf, dann einen passenden, durchlöcherten Deckel und beschwert sie mit einem Steine.

### 57. Bittsbohnen einzusetzen auf andere Art.

Wenn man die Bittsbohnen abgezogen und geschnitten hat, giebt man sie in volles weiches kochendes Wasser, worin man sie 5 Minuten kochen läßt und schüttet sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Wenn die Bohnen völlig erkaltet sind, und das Wasser rein abgelassen ist, vermischt man sie mit Salz, schüttet sie in einen reinen leinenen Beutel, packt diesen in eine reine Krute, legt einen durchlöcherten Deckel darauf und beschwert denselben mit einem Steine. Die folgenden Tage muß man nachsehen, ob der Beutel von der Pöckel gut bedeckt ist. Wenn nicht, so muß man noch Wasser mit so viel Salz vermischen, daß es ein Ei trägt, und es auf die Bohnen gießen.

### 58. Spargelbohnen einzusetzen.

Hierzu muß man junge Spargelbohnen nehmen, die man, wenn man sie abgezogen und ein Mal durchgebrochen hat, gut mit Salz vermischt, und sie wie die in No. 56 erwähnten Bittsbohnen schichtweise einsetzt.

### 59. Spargelbohnen einzusetzen auf andere Art.

Wenn man die Spargelbohnen abgezogen und durchgebrochen hat, giebt man sie in volles weiches



kochendes Wasser, worin man sie 10 Minuten kochen läßt. Das fernere Verfahren beim Einsetzen ist wie in No. 57.

### 60. Kohlrabi einzusetzen.

Man nimmt hierzu Kohlrabi, der nicht stockig sein darf, schält ihn, schneidet ihn in fingerlange und fingerdicke Streifen, bestreuet sie mit Salz und läßt sie so 24 Stunden stehen. Darauf giebt man sie in weiches kochendes Wasser und läßt sie darin gar kochen. Wenn sie erkaltet und auf einem Durchschlage abgelaufen sind, legt man eine Schicht davon in eine Krufe, streuet darüber: einige Körner rechten und spanischen Pfeffer, Nelken, ein Lorbeerblatt, eine zerschnittene Chalotte und einige Scheiben Meerrettig; hierauf legt man wieder eine Schicht Kohlrabi und wechselt so lange damit ab, bis die Krufe voll ist. Nun kocht man Wein-Essig auf, schäumt ihn und gießt so viel heiß auf den Kohlrabi, daß er davon bedeckt ist, womit man ihn 24 Stunden stehen läßt. Dann gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn wieder auf den Kohlrabi. Den 3. Tag verfährt man ebenso, und wenn es dann erkaltet ist, bindet man die Krufe mit einer Blase zu.

### 61. Rothe Rüben einzusetzen.

Wenn man die rothen Rüben gewaschen, in Wasser gar gekocht oder im Ofen hat gar werden lassen, schneidet man sie, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben, legt diese mit einigen Scheiben Meerrettig, ganzen Nelken und rechten Pfeffer in eine Krufe, gießt so viel Wein-Essig darauf, daß sie bedeckt sind und bindet die Krufe zu.

## 62. Pomeranzen einzusetzen.

Wenn man die frischen Pomeranzen so fein wie möglich abgeschält hat, kocht man sie in vollem weichen Wasser gar, worauf man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen giebt. Nun setzt man Zucker mit ein wenig Wasser aufs Feuer, und zwar auf 1  $\mathcal{R}$  Pomeranzen  $1\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  Zucker, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist, schneidet dann die Pomeranzen durch, giebt sie in den Zucker und läßt sie einige Minuten damit durchkochen, nimmt sie jetzt vom Feuer und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdann gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn wieder auf die Pomeranzen, welche man in ein Glas gelegt hat. Sind sie erkaltet, so bindet man das Glas mit einer Blase zu.

## 63. Nasturtium einzumachen.

Wenn man die Nasturtium-Knospen mit kaltem Wasser abgewaschen hat, giebt man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Ist dies geschehen, giebt man sie in kleine Kruten und gießt so viel kochenden Weinessig darauf, daß sie gut bedeckt sind, worauf man die Kruten mit einer Blase zubindet. Man kann sie als Rappern gebrauchen.

---



## XXIV. Abtheilung.

---

### V o m B a c k w e r k.

#### Vom großen Backwerk.

Das Ausbacken der Kuchen, Torten u. s. w. in Springformen ist ebenso, wie es in Abth. X. bei den Puddingen beschrieben steht. Die Blech-Platten, auf die man das Backwerk zum Garmachen legt, müssen vorher mit Speck bestrichen oder mit Mehl bestreuet werden; man bestreicht auch wohl Papier mit Butter und belegt damit die Platten. Butter mit Eiern zu Schaum zu rühren, sowie auch Eiweiß zu Schnee zu schlagen, ist in Abth. I. beschrieben.

#### 1. Blätterteig zu machen.

Man nimmt 1  $\mathcal{Z}$  feines Weizenmehl, macht in der Mitte ein Loch, giebt darin 1 Ei, 2 Eßlöffel voll guten Rum, ungefähr 6 bis 8 Eßlöffel voll kaltes Wasser und verfertigt hiervon einen Teig, den man 1 Stunde ruhig hinstellt. Während dieser Zeit hat man 1  $\mathcal{Z}$  gute Butter in kaltes Wasser gelegt und ausgewaschen, rollt nun den Teig auseinander, schlägt ihn

wieder zusammen, rollt ihn nochmals auseinander, daß er einen halben Finger dick ist. legt die ausgewaschene Butter darauf und streicht sie auseinander. Jetzt schlägt man den Teig von allen Seiten zusammen, streuet etwas Mehl darunter und rollt ihn wieder aus, welches man noch 3 Mal wiederholt. Nun stellt man denselben an einen kühlen Ort und kann ihn den folgenden Tag beliebig gebrauchen.

Anmerkung. Den Blätterteig muß man rasch ausbacken lassen.

## 2. Mürben Teig zu machen.

Man nimmt 1  $\alpha$  feines Weizenmehl, macht in der Mitte ein Loch, gießt 4 Eßlöffel voll Wasser, 1 Eßlöffel voll Rum hinein, fügt noch 12 Loth (200 Gr.) gestoßenen Zucker dazu und knetet dieses mit  $\frac{1}{2}$   $\alpha$  ausgewaschener Butter zu einem Teig, den man 3 Mal ausrollt und zu Pasteten und Torten gebrauchen kann.

## 3. Butterkuchen zu machen.

Man nimmt 3  $\alpha$  feines Weizenmehl,  $1\frac{1}{2}$   $\alpha$  Butter, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, 4 Loth (65 Gr.) trockenen, in lauwärmer Milch aufgelöseten Geste, 4 Loth Succade, ungefähr 3 Mangel ( $\frac{3}{5}$  Liter) warme Milch und 2 Eier. Von dieser Masse macht man einen nicht zu steifen Teig, rollt ihn auf einer Platte auseinander, daß er einen kleinen Finger dick ist, streicht mit einem Messer  $\frac{1}{2}$   $\alpha$  (250 Gr.) Butter herüber, streuet dann  $\frac{1}{2}$   $\alpha$  geriebenen Zucker,  $\frac{1}{4}$   $\alpha$  (125 Gr.) abgezogene gehackte süße Mandeln und 1 Loth (15 Gr.) feinen Canehl darauf, legt rund herum den



Rand einen Finger breit um, bestreuet auch diesen mit den obigen Sachen, setzt den Kuchen zum Aufgehen an einen warmen Ort und macht ihn darauf gar.

#### 4. Butterkuchen zu machen auf andere Art.

Man macht einen Teig von 3  $\mathfrak{A}$  feinem Weizenmehl,  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) Butter, 4 Loth (65 Gr.) trocken in lauwärmer Milch aufgelösten Gest,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) gewaschenen Corinthen, 6 Loth (95 Gr.) gestoßenem Zucker, 1 Theelöffel voll Citronenöl und 3 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Milch. Wenn man diesen Teig auf der Platte auseinander gerollt hat, bestreicht man ihn mit  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) Butter, streuet  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  geriebenen Zucker,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  abgezogene gehackte süße Mandeln und 1 Loth (15 Gr.) feinen Canehl darauf, schlägt den Rand einen Finger breit um, legt etwas Rosinen dazwischen, läßt den Kuchen aufgehen und backt ihn darauf aus.

#### 5. Wickelkuchen zu machen.

Man nimmt 2  $\mathfrak{A}$  feines Weizenmehl,  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) Butter, 4 Gramm Cardamom,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 4 Loth (65 Gr.) feingeschnittene Succade, 4 Loth (65 Gr.) trockenen, in lauwärmer Milch aufgelösten Gest und 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) warme Milch. Von dieser Masse macht man einen Teig, rollt denselben auf der Platte einen kleinen Finger dick auseinander, streicht mit einem Messer  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  Butter darüber, streuet  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Loth

(23 Gr.) Canehl, 4 Loth geschnittene Succade und 4 Loth abgezogene gehackte süße Mandeln darauf. Jetzt wickelt man ihn der Länge nach auf, aber nicht zu fest, bestreicht ihn mit etwas Eigelb, läßt ihn gehörig aufgehen, schneidet ihn der Länge nach etwas ein und backt ihn in ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden gar.

## 6. Schnecken-Kuchen.

Hierzu nimmt man 1  $\mathcal{R}$  Mehl, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, 6 Eier, 6 Loth (95 Gr.) Butter, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 2 Löffel voll Gest und ungefähr 1 Tasse voll Milch. Von dieser Masse macht man einen Teig, rollt ihn wie Blätterteig auseinander, nimmt dann ein Teigrad, durchschneidet damit alle drei Finger breit der Länge nach den Teig, bestreicht die Streifen an den Seiten mit Eigelb, in der Mitte mit Butter, streuet darüber geriebenen Zucker, feinen Canehl, abgezogene gehackte süße Mandeln und feingeschnittene Succade. Jetzt drückt man die Streifen von beiden Seiten zusammen, streuet etwas Mehl auf eine Platte, hält nun einen Finger auf die Mitte derselben, fängt mit einem Streifen an um den Finger zu drehen, doch so, daß die Backen oben sind, setzt die Enden mit Eigelb zusammen und fährt mit dem Umdrehen so lange fort, bis alle Streifen verbraucht sind. Nun schneidet man mit dem Teigrade fingerlange und fingerbreite Streifen Blätterteig ab, giebt ihnen die Form einer Schnecke und verziert den Kuchen damit, macht einen Rand von Papier, bestreicht ihn mit Butter, setzt ihn so hoch wie der Kuchen ist um denselben und läßt ihn ausbacken.

Anmerkung. Zum Bestreichen und Bestreuen der Streifen nimmt man 12 Loth (200 Gr.) Butter,



$\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) geriebenen Zucker, 4 Loth (65 Gr.) Mandeln, 4 Loth Succade und 1 Loth (15 Gr.) feinen Canehl.

## 7. Klaben zu backen.

Man nimmt 4 ℔ feines Weizenmehl, macht eine Vertiefung, giebt hinein: 2 ℔ gewaschene Corinthen,  $\frac{1}{2}$  ℔ (250 Gr.) Rosinen, 4 Loth (65 Gr.) geschnittene Succade,  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) trockenen, in lauwarmen Milch aufgelösten Gest, 4 Gramm feingestossenen Cardamom, 2 Theelöffel voll Citronenöl, 1 Mengel ( $\frac{1}{6}$  Liter) Pfirsichwasser, 1 Mengel Rosenwasser, 3 Eier, ein wenig Salz und  $1\frac{1}{4}$  ℔ geschmolzene Butter. Nun gießt man so viel warme Milch dazu (ungefähr 3 bis 4 Mengel), daß die Masse wie ein Kuchenteig wird. Hat man den Teig gut durcheinander gearbeitet, so legt man ihn auf eine Platte, wie ein langes breites Brod, streuet auf die Mitte des Teiges der Länge nach  $\frac{1}{2}$  ℔ Rosinen und 2 Loth (30 Gr.) feingeschnittene Succade, schlägt den Teig zusammen, giebt ihm eine halbmondförmige Form, schneidet ihn, wo er zusammengeschlagen ist, einige Mal quer ein, bestreicht ihn mit Eigelb, stellt ihn zum Aufgehen auf den Backofen und macht ihn dann gar.

## 8. Bisquit-Kuchen.

Man giebt in einen irdenen Topf 10 Eidotter, rührt dieselben auf wenigen Kohlen so lange, bis sie klein sind, schüttet nach und nach  $\frac{1}{2}$  ℔ (250 Gr.) durchgeseigte Raffinade, wie auch den Schnee von den Eiern hinzu, läßt es unter beständigem Rühren so

lange auf dem Feuer stehen, bis es milchwarm ist. Nun nimmt man es vom Feuer, giebt von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) durchgeseibte Stärke,  $\frac{1}{4}$  ℔ feines Weizenmehl und von 1 Citrone den Saft dazu und rührt es gut durcheinander. Jetzt streicht man eine Form mit Butter aus, bestreuet sie mit kleinen Zwiebäcken, giebt die Masse hinein und läßt sie in einer Tortenpfanne von unten und oben langsam ausbacken.

### 9. Englischer Bisquit-Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  ℔ (250 Gr.) frische Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt nach und nach  $\frac{1}{2}$  ℔ durchgeseibte Raffinade,  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) gewaschene Corinthen, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und  $\frac{1}{2}$  ℔ feines Weizenmehl dazu. Hat man diese Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam nach einer Seite hin gerührt, so mischt man noch den Schnee von den 8 Eiern dazu, giebt sie in eine gut ausgestreute Form und läßt sie in einer Tortenpfanne in ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden ausbacken.

### 10. Bauern-Kuchen.

Man rührt 1 ℔ frische Butter mit 18 Eidottern zu Schaum, giebt dann dazu: 1 ℔ durchgeseibte Raffinade, 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) süßen Rahm, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl, eine Prise Muscatblütthe und  $\frac{1}{2}$  ℔ (250 Gr.) feines Weizenmehl. Hat man dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin gerührt, so mischt man noch den Schnee von 10 bis 12 Eiern hinzu.



Jetzt giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Springform, oder legt auf eine Platte ein mit Butter bestrichenen Papier, giebt die Masse darauf und läßt sie rasch ausbacken. Sollte die Masse zum Ausbacken auf dem Blech zu dünn sein, so muß man noch etwas Mehl hinzufügen.

### 11. Englischer Kuchen.

Man rührt 1  $\mathcal{A}$  abgeklärte Butter nach und nach mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann hinzu:  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) durchgeseibte Raffinade, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl. Hat man diese Masse eine Stunde langsam nach einer Seite hin gerührt, so fügt man noch hinzu: 2 Loth (30 Gr.) feingeschnittene Succade,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl und den Schnee von 12 Eiern. Hierauf giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie langsam in 3 bis 4 Stunden ausbacken.

### 12. Englischer Kuchen auf andere Art.

Man nimmt 1  $\mathcal{A}$  abgeklärte Butter, rührt diese nach und nach mit 18 Eidottern zu Schaum, fügt dann hinzu: 1  $\mathcal{A}$  durchgeseibte Raffinade, 4 Gramm feingestoßene Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl und die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen. Diese Masse rührt man 1 Stunde langsam nach einer Seite hin, giebt hierauf noch hinzu: 3 Loth (50 Gr.) feingeschnittene Succade, 1  $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl, 1  $\mathcal{A}$  Rosinen, 1  $\mathcal{A}$  gewaschene Corinthen und den Schnee von 10 Eiern. Jetzt legt man in eine Casserolle mit Butter bestrichenen Papier, giebt die Masse hinein und läßt sie von unten und oben langsam ausbacken.

## 13. Reis-Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) abgeklärte Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt dazu  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  geriebenen Zucker, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  in Milch gar und dick gekochten und wieder kalt gewordenen Reis und  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl. Hat man dieses Alles gut durcheinander gerührt, so vermischt man den Schnee von den Eiern damit und zuletzt noch etwas dünn geschnittene und in Butter gar geschwitzte Apfelscheiben. Hierauf giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie in ungefähr 1 Stunde ausbacken.

## 14. Rahm-Kuchen.

Man läßt 8 gestoßene kleine Zwiebäcke in 2 Mangel ( $\frac{2}{5}$  Liter) süßen Rahm etwas weichen, giebt dann 6 ganze Eier, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) geschmolzene Butter,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  geriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl und 1 Löffel voll Rosenwasser dazu. Hat man diese Masse gut durcheinander gerührt, legt man eine Springform mit Blätterteig (diesen siehe Abth. XXIV. No. 1) aus, giebt die Masse hinein und läßt sie in ungefähr 1 Stunde ausbacken.

## 15. Topf-Kuchen.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  abgeklärte Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann hinzu  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 2 Gr. gestoßenen Cardamom, 2 Loth (30 Gr.)



feingeschchnittene Succade, 6 Loth (90 Gr.) geriebenen Zucker, 2 Loth trockenen, in etwas lauwarmen Milch aufgelöseten Gest und 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) warme Milch. Nun schüttet man nach und nach unter beständigem Rühren 1  $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl hinzu, schlägt dann das Weiße von 8 Eiern zu Schnee und mischt diesen wie auch 6 Loth gewaschene Corinthen und 6 Loth Rosinen zu obiger Masse. Jetzt streuet man einen flachen mit Butter ausgestrichenen Topf mit kleinen Zwiebäcken aus, giebt die Masse hinein, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt sie von unten und oben in  $1\frac{1}{2}$  Stunden gar.

## 16. Zwetschen-Kuchen.

Man nimmt 1  $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) ausgewaschene Butter,  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  (125 Gr.) feinen Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, ungefähr 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) warme Milch, 1 Ei und  $1\frac{1}{2}$  Loth (20 Gr.) trockenen, in warmer Milch aufgelöseten Gest. Wenn man von diesen Sachen einen Teig gemacht hat, rollt man ihn auf einer Platte wie Blätterteig dünn auseinander, legt den Rand einen Finger breit um und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Während dieser Zeit hat man einen Crème von folgenden Sachen verfertigt: Man nimmt 8 gestoßene feine kleine Zwiebäcke, 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) sauren Rahm, 6 ganze Eier und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, schlägt dieses mit etwas feinem Canehl und Zucker nach Geschmack durcheinander. Jetzt belegt man den aufgegangenen Kuchen mit reifen, geschälten, ausgesteinten und durchgeschnittenen Zwetschen (ungefähr  $3\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$ ) gießt die Hälfte von dem Crème herüber, stellt den Kuchen in den heißen Ofen und wenn der Crème sich

etwas gefest hat, gießt man auch die andere Hälfte noch darüber und backt den Kuchen gar.

### 17. Kirsch-Kuchen.

Dieser Kuchen wird wie der vorstehende zubereitet, nur nimmt man statt der Zwetschen reife ausgetrocknete Kirschen.

### 18. Apfel-Kuchen.

Diesen Kuchen bereitet man wie den Zwetschen-Kuchen in No. 16. Statt der Zwetschen nimmt man in Scheiben geschnittene Äpfel.

### 19. Apricosen- oder Pfirsichkuchen.

Diese werden ebenso zubereitet wie der Zwetschen-Kuchen in No. 16.

### 20. Kartoffel-Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) abgeklärte Butter zu Schaum, giebt nach und nach 12 Eidotter, dann  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) gare erkaltete und geriebene Kartoffeln dazu, welches man  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin rührt, fügt dann noch hinzu  $\frac{1}{4}$  ℔ (125 Gr.) geriebenen Zucker, 3 Loth (45 Gr.) feingeschnittene Succade, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{4}$  ℔ abgezogene süße Mandeln, den Saft von 2 Citronen und  $\frac{1}{4}$  ℔ gewaschene Corinthen. Wenn man dieses gut durcheinander gerührt hat, vermischt



man noch den Schnee von den Eiern damit, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie ungefähr in 1 Stunde langsam ausbacken.

## 21. Mandel-Kuchen.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) frische Butter mit 15 Eidottern zu Schaum, giebt dann dazu von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  geriebenen Zucker und etwas feinen Canehl. Wenn man dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin langsam gerührt hat, fügt man noch hinzu  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  abgezogene gestoßene süße und 12 Stück bittere Mandeln wie auch den Schnee von 15 Eiern. Nun legt man eine Springform mit Blätterteig aus, giebt die Masse hinein und backt sie in ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Stunde langsam gar.

## 22. Rundum.

Man nimmt 2  $\mathcal{R}$  feines Weizenmehl, macht eine Vertiefung, giebt darin  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) geriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  gewaschene Corinthen,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  ausgesteinte Rosinen, 4 Gr. feinen Canehl, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, 2 Loth (30 Gr.) feingehackte Succade, 2 Gr. gestoßenen Cardamom, 4 ganze Eier, 3 Loth (45 Gr.) trockenen, in warmer Milch aufgelöseten Gest,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) geschmolzene Butter und so viel warme Milch, daß es ein nicht zu steifer Teig wird (ungefähr  $\frac{2}{5}$  Liter). Nun streuet man eine mit Butter ausgestrichene Rundum-Form mit kleinen Zwiebäcken aus, giebt die gut durchgearbeitete Masse hinein, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt sie in ungefähr 2 Stunden gar.

### 23. Rundum auf andere Art.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  Butter (375 Gr.) mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dazu nach und nach 1  $\mathfrak{A}$  geriebenen Zucker, 1  $\mathfrak{A}$  feines Weizenmehl, 2 Overtassen voll warme Milch, 1 Eßlöffel voll Gest, 8 Loth (125 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße Mandeln, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, den Schnee von 12 Eiern und zuletzt  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) gewaschene Corinthen und  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) ausgesteinte Rosinen. Hat man diese Sachen gut mit einander vermischt, so giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Rundum-Form und backt sie in ungefähr 2 Stunden gar.

### 24. Fastnacht-Bröde. (Heiße Wecken.)

Man nimmt 3  $\mathfrak{A}$  feines Weizenmehl, macht eine Vertiefung, giebt hinein: 1  $\mathfrak{A}$  gewaschene Corinthen,  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) geschmolzene Butter, 1 Mangel Rosenwasser, 1 Theelöffel voll Citronenöl, 3 Loth (50 Gr.) fein geschnittene Succade, 1 Quentchen gestoßenen Cardamom, 4 ganze Eier, 6 Loth (95 Gr.) trockenen, in lauwarmen Milch aufgelöseten Gest, eine Prise Salz, und so viel warme Milch, daß es ein Klabenteig wird (ungefähr 3 Mangel). Jetzt stellt man den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen, formt dann mehrere kleine runde Bröde davon und backt sie gar. Wenn sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie quer durch, streicht dick Butter darauf und verspeiset sie. Ein Glas gutes Bier ist dabei zu empfehlen.

### 25. Zuckerteig zu Torten.

Hierzu nimmt man  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) feines Weizenmehl,  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) durchgeseibte Raffinade, von



1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 4 ganze Eier und 1 Eßlöffel voll Orangenwasser, wovon man einen Teig macht, den man zu Torten gebraucht.

## 26. Rahm-Teig zu machen.

Man nimmt 1  $\mathcal{R}$  feines Weizenmehl, macht in der Mitte des Mehls ein Loch, giebt darin:  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) ausgewässerte Butter, 1 Mengel süßen Rahm, 2 ganze Eier und ein wenig Cardamom. Von diesen Sachen macht man einen Teig, läßt ihn einige Stunden im Keller liegen und rollt ihn dann zu großen oder kleinen Torten aus.

## 27. Buttermteig zu machen.

Man nimmt 1  $\mathcal{R}$  feines Weizenmehl, macht in der Mitte des Mehls ein Loch, giebt hinein:  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) ausgewässerte Butter,  $\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{10}$  Liter) sauren Rahm, 2 kleine Eßlöffel voll Rum und 2 ganze Eier. Von diesen Sachen macht man einen Teig und rollt ihn zu großen und kleinen Torten aus.

## 28. Mandel-Kränze in Blätterteig.

Wenn man nach No. 1 einen Blätterteig fertig hat, rollt man ihn dünn auseinander, schneidet ihn dann der Länge nach in dreifingerbreite Streifen und bestreicht diese an den Seiten mit geschlagenem Ei. Nun macht man eine Masse von folgenden Sachen: Man nimmt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) abgezogene, mit Rosenwasser fein gestoßene, süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  durch-

gesiebte Raffinade, von  $1\frac{1}{2}$  Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 1 Quentchen feinen Canehl und zwei Eidotter. Hat man dieses gut durcheinander gerührt, so streicht man es mit einem Löffel auf die Mitte der abgeschnittenen Streifen, drückt sie von beiden Seiten zusammen, legt sie wie Kränze auf eine Platte, doch müssen die Kränze immer kleiner werden, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und läßt sie rasch ausbacken. Wenn sie erkaltet sind, legt man sie so auf einander, daß es eine Pyramide wird.

### 29. Mandel-Kränze auf andere Art.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) durchgesiebte Raffinade, 4 Loth fein geschnittene Succade, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{3}{4}$  ℔ abgezogene, süße und 2 Loth bittere Mandeln, die mit Eiweiß klein gestoßen sind und 1 ganzes Ei. Diese Sachen rührt man gut durcheinander, legt auf ein mit Butter bestrichenen Papier Kränze davon und läßt sie in einer Tortenpfanne langsam ausbacken.

### 30. Mandel-Torte.

Man nimmt 12 ganze Eier und 6 Eidotter, die man zusammen klein rührt, giebt dann 1 ℔ durchgesiebte Raffinade, von  $1\frac{1}{2}$  Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und 1 ℔ abgezogene süße, und 3 Loth (50 Gr.) bittere, mit Rosenwasser klein gestoßene Mandeln hinzu. Diese Masse rührt man 1 Stunde langsam nach einer Seite hin, fügt dann noch 4 Loth (65 Gr.) feines Weizenmehl und den Schnee von 6 Eiern, welchen man ganz leicht damit durchrührt,



hinzu, giebt diese Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie in einer Tortenpfanne in ungefähr 1 Stunde ausbacken.

### 31. Mandel-Torte auf andere Art.

Man nimmt 6 ganze Eier, rührt dieselben klein, giebt dann nach und nach  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) durchgeseibte Raffinade  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  abgezogene, süße, mit Rosenwasser klein gestoßene, Mandeln, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft dazu. Wenn man dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin gerührt hat, legt man eine Springform mit Blätterteig aus, giebt die Masse hinein, verziert sie mit kleinen Streifen Blätterteig, worin man ein Stück Succade gelegt hat und backt sie in ungefähr 1 Stunde gar.

### 32. Mark-Torte.

Man rührt 12 Eidotter mit 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) süßen Rahm klein, giebt dazu 12 Loth (200 Gr.) gestoßene kleine Zwiebäcke, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) ausgesteinte Rosinen, 4 Loth (65 Gr.) geriebenen Zucker, etwas eingeseigte und fein geschnittene Pomeranzen-Schale und 12 Loth in kleine Würfel geschnittenes Rindermark. Wenn man dieses gut durcheinander gerührt hat, mischt man noch den Schnee von 12 Eiern hinzu, giebt die Masse in eine mit Blätterteig ausgelegte Springform und backt sie in ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Stunde gar, worauf man sie warm zur Tafel giebt.

## 33. Brunellen=Torte.

Wenn man 1  $\mathcal{K}$  Brunellen voneinander gepflückt und durchgeschnitten hat, setzt man sie mit  $1\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{3}{10}$  Liter) Wein, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinem Canehl und Zucker nach Geschmack aufs Feuer und läßt sie damit weich und kurz einkochen, worauf man sie zum Erkalten hinstellt. Nun legt man eine Springform mit Blätterteig aus (siehe Nr. 1), giebt die erkalteten Brunellen hinein, legt einen Rand und Verzierungen von Blätterteig herüber und läßt sie bei starker Hitze ausbacken.

## 34. Schwarzbrod=Torte.

Man nimmt 1  $\mathcal{K}$  abgezogene gestoßene süße Mandeln, 1  $\mathcal{K}$  durchgeseibte Raffinade und 20 Eidotter, rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, giebt dann hinzu: 3 Loth (50 Gr.) feingeschnittene Succade, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, von 15 Eiern den Schnee und zuletzt 12 Loth (200 Gr.) altes feingeriebenes Schwarzbrod. Wenn man dieses Alles gut mit einander vermischt hat, giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie in ungefähr einer Stunde gar backen.

## 35. Schwarzbrod=Torte auf andere Art.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{K}$  (375 Gr.) abgezogene gestoßene süße Mandeln,  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{K}$  durchgeseibte Raffinade, rührt dieses mit 20 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, giebt dann hinzu: von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen



Canehl, 8 gestoßene Nelfen, von 15 Eiern den Schnee und zuletzt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gramm) altes feingeriebenees Schwarzbrod. Hat man dieses mit einander vermischt, so backt man die Masse wie in No. 34 aus.

### 36. Kartoffel-Torte.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) geriebenen Zucker mit 15 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin, giebt dann dazu den Saft von 1 Citrone sowie auch von derselben die auf Zucker abgeriebene Schale. Hat man dieses so eben mit durchgerührt, fügt man noch hinzu  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  gar gekochte, erkaltete und feingeriebene Kartoffeln und den Schnee von den Eiern. Ist dieses mit einander vermischt, giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Springform und backt sie in 1 Stunde langsam gar.

### 37. Kartoffel-Torte auf andere Art.

Diese Torte wird ebenso wie die in No. 36 beschriebene zubereitet, nur giebt man noch  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) gestoßene süße Mandeln und  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl dazu.

### 38. Sand-Torte.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) abgeklärte Butter zu Schaum, giebt nach und nach hinzu 12 Eidotter und  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  geriebenen Zucker und rührt es 1 Stunde langsam nach einer Seite hin. Nun fügt man noch hinzu von einer Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 1 Pöffel

voll französischen Brantwein, etwas feine Muscatblütthe,  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) feines Weizenmehl und den Schnee von den 12 Eiern. Hat man dieses gut durcheinander gerührt, so giebt man die Masse in eine gut ausgestreute Springsform und backt die Torte in  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam gar.

Anmerkung: Man kann auch  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  abgezogene gestoßene süße Mandeln zu der Masse geben.

### 39. Sand-Torte auf andere Art.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  (375 Gr.) abgeklärte Butter zu Schaum, giebt hinzu  $\frac{3}{4}$   $\mathfrak{A}$  durchgeseibte Raffinade und 6 Eidotter, welches man  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin langsam rührt, dann fügt man den Schnee von 3 Eiern und 1  $\mathfrak{A}$  feines Weizenmehl hinzu und verfertigt davon einen Teig. Nun rollt man den Teig dünn auseinander in Form einer Torte, setzt einen Finger breiten Rand herum, läßt die Torte aufgehen und backt sie aus. Darauf verfertigt man einen Citronen-Crème, von dem man einen Finger hoch auf die Torte giebt.

Diesen Crème zu machen siehe Abth. XXI. No. 1, doch nimmt man nur die Hälfte der angegebenen Masse.

### 40. Kirsch-Torte in Zuckerteig.

Wenn man nach No. 25 einen Zuckerteig verfertigt hat, rollt man einen Boden zur Torte davon aus und setzt einen 2 Finger breiten Rand herum. Nun nimmt man saure ausgesteinte Kirschen, legt dieselben dicht nebeneinander auf die Torte, streuet Zucker und Canehl herüber und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde backen.



Während dieser Zeit verfertigt man einen Guß von 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) sauren Rahm, 4 ganzen Eiern und 2 Eidottern, 6 Loth (95 Gr.) geriebenem Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone. Diese Sachen schlägt man gut durcheinander, gießt die Hälfte davon auf die Torte, schiebt sie wieder in den Ofen, bis sich der Guß gesetzt hat, worauf man die andere Hälfte darauf gießt und die Torte vollends gar backt.

#### 41. Kirschentorte auf andere Art.

Wenn man nach No. 1 einen Blätterteig verfertigt hat, rollt man denselben zu einer Torte aus und setzt von dem Teige einen fingerbreiten Rand herum. Während dieser Zeit hat man 2  $\mathcal{A}$  ausgesteinte Kirschen mit einer Stange Canehl und Zucker nach Geschmack weich und recht kurz eingekocht, belegt mit diesem Compot die Torte und backt sie rasch gar.

#### 42. Kirschentorte in mürbem Teig.

Wenn man nach No. 2 einen mürben Teig verfertigt hat, rollt man ihn zu einer Torte aus und setzt einen kleinen Rand herum. Jetzt kernt man  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  gute Kirschen aus, belegt hiermit die Torte und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde backen. Während dieser Zeit hat man einen Guß von 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) sauern Rahm, 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern, 2 gestoßenen, feinen, kleinen Zwiebäcken, einem kleinen Stück recht fein gestoßener Vanille und Zucker nach Geschmack verfertigt. Hat man dieses recht gut mit einander vermischt, be-

streuet man die Torte mit Zucker, gießt den Crème darauf und läßt sie vollends gar backen.

#### 43. Himbeeren-Torte.

Wenn man nach No. 25 einen Zuckerteig fertig hat, rollt man davon einen Boden zur Torte aus, setzt von dem Teige einen fingerbreiten Rand herum und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde backen. Während dieser Zeit hat man einen Crème von folgenden Sachen verfertigt: Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{10}$  Liter) sauren Rahm,  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) geriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  ℔ abgezogene, gestoßene, süße Mandeln, 12 Eidotter und den Schnee von 8 Eiern. Wenn man diesen Crème mit einer Ruthe  $\frac{1}{2}$  Stunde geschlagen hat, belegt man die Torte mit frischen, reifen oder in Zucker eingesetzten Himbeeren, gießt den Crème darauf und läßt die Torte vollends gar backen.

#### 44. Zwetschen-Torte.

Mit Zubereitung dieser Torte kann man sich ganz nach dem Recept zur Kirschen-Torte in No. 40 oder No. 42 richten; jedoch muß man die Zwetschen schälen, austeinen und durchschneiden.

#### 45. Apfel-Torte.

Man nimmt 1 ℔ Blätterteig, den man nach No. 1 verfertigt hat, legt den dritten Theil davon zurück und rollt die übrigen  $\frac{2}{3}$  zum Boden einer Torte aus. Jetzt schält man so viel feine Äpfel, als



man zum Belegen der Torte nöthig zu haben glaubt, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in dünne Scheiben, womit man den Boden der Torte belegt. Nun vermischt man 14 Loth (220 Gr.) geriebenen Zucker, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 6 Loth abgezogene, gehackte, süße Mandeln und 4 Gramm feinen Canehl mit einander, streuet dieses über die Aepfel, setzt von dem zurückgelegten Teige einen Rand herum, schneidet Streifen von Blätterteig und verziert die Torte in Form eines Sterns damit, bestreicht sie dann mit geschlagenem Ei und läßt sie in ungefähr 1 Stunde rasch ausbacken.

#### 46. Citronen-Torte.

Man nimmt 1  $\frac{1}{2}$  Blätterteig, den man nach No. 1 gefertigt hat, rollt ihn zum Boden einer Torte aus, setzt von dem Teige einen fingerbreiten Rand herum, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und läßt sie in ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde rasch ausbacken. Während dieser Zeit hat man nach Abth. XXI. No. 1 einen Citronen-Crème gefertigt, (jedoch nimmt man von der dort angegebenen Masse nur die Hälfte) füllt damit, wenn er erkaltet ist, die ausgebackene Torte und setzt einige Minuten einen Tortendeckel mit Kohlen darauf. Wenn sie fertig ist, bestreuet man sie mit Streuzucker. Man kann zu dieser Torte auch einen Sandtorten-Teig nehmen, den man in No. 39, bei der Sand-Torte, beschrieben findet.

#### 47. Schaum-Torte.

Man fertigt nach No. 39 einen Sandtorten- oder nach No. 27 einen Buttermteig, rollt denselben zur

Torte aus, setzt einen kleinen Rand herum und backt sie beinahe gar. Jetzt nimmt man sie heraus, füllt einen Messerrücken dick Johannisbeeren- oder Himbeeren-Gelée darauf, schlägt nun von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, vermischt diesen mit 2 Eßlöffel voll süßem Rahm, der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Citrone und 10 Loth geriebenem Zucker. Diesen Crème füllt man gleichfalls auf die Torte und läßt sie langsam ausbacken.

#### 48. Schaum-Torte auf andere Art.

Diese Torte wird eben so wie die in No. 47 zubereitet, nur läßt man bei dem Crème Rahm und Citronenschale weg und nimmt von 8 Eiern den Schnee, den man mit 10 Loth geriebenem Zucker vermischt.

#### 49. Schicht-Torte.

Man rührt  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) abgeklärte Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann hinzu:  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  durchgeseibte Raffinade, 10 Loth (160 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße Mandeln, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 4 Gramm feinen Canehl und den Schnee von 6 Eiern. Wenn man diese Sachen gehörig mit einander vermischt hat, nimmt man 1  $\mathfrak{A}$  feines Weizenmehl, macht in die Mitte desselben ein Loch, giebt die obige Masse hinein, verfertigt einen Teig daraus und rollt davon 3 Tortenboden, die man langsam ausbacken läßt. Nun nimmt man eine von den in Abth. XXIII beschriebenen Marmeladen, streicht davon einen Messerrücken dick auf 2 Torten, legt diese, wie auch die dritte aufeinander und giebt auf die obere



einen Zuckerguß, den man mit Streuzucker bestreuet, worauf man sie unter einen heißen Tortenpfannendeckel stellt, bis der Guß trocken ist. Den Guß macht man von 10 Loth (160 Gr.) durchgeseibter Raffinade, dem Schnee eines Eies und dem Saft einer halben Citrone, welches zusammen eine geraume Zeit gerührt wird.

### 50. Chokolade-Torte.

Man rührt 15 Eidotter klein, giebt nach und nach  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) durchgeseibte Raffinade, 12 Loth (200 Gr.) geriebene Vanille-Chokolade, 10 Loth (160 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße Mandeln und von einer Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale dazu und rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin. Jetzt mischt man den Schnee von 12 Eiern hinzu, legt eine Springform mit Blätterteig aus, giebt die Masse hinein und läßt sie in ungefähr 1 Stunde langsam ausbacken. Während dieser Zeit hat man einen Zuckerguß verfertigt von 10 Loth durchgeseibter Raffinade, 1 Löffel voll Orangenwasser und von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft, welches man  $\frac{1}{2}$  Stunde rührt, es dann auf die erkaltete Torte streicht und sie mit Streuzucker bestreuet.

### 51. Bisquit-Torte.

Man rührt 12 Eidotter klein, giebt nach und nach  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) durchgeseibte Raffinade, 1 Eßlöffel voll Rum und von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale hinzu. Wenn man dieses  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam nach einer Seite hin gerührt hat, schüttet man nach und nach 12 Loth (200 Gr.) feines Weizenmehl und den Schnee von 10 Eiern dazu, giebt die

Masse in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie in ungefähr 1 Stunde langsam ausbacken.

## 52. Amidam=Dorte.

Man rührt  $1\frac{1}{4}$  ℔ durchgeseibte Raffinade mit 16 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin; dann giebt man 4 Gramm feingestoßenen Cardamom, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) durchgeseibte Stärke und den Schnee von 12 Eiern dazu. Hat man dieses gut mit einander vermischt, so giebt man es in eine gut ausgestreute Springform und läßt es langsam ausbacken.

---



## XXV. Abtheilung.

---

### Kleines Backwerk.

#### 1. Mandel-Plättchen.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) ausgewaschene Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  durchgesiebte Raffinade, 12 Loth (200 Gr.) abgezogene, mit Eiweiß feingestößene süße Mandeln, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und 1  $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl dazu. Wenn man dieses gut mit einander vermischt hat, legt man in eine Tortenpfanne mit Butter bestrichenen Papier, sticht mit einem silbernen Löffel kleine runde Plättchen von dem Teige, legt sie in die Tortenpfanne und läßt sie ausbacken.

#### 2. Zucker-Plättchen.

Man rührt 12 Eidotter mit  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  geriebenem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, giebt dann hinzu: den Schnee von den 12 Eiern,  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Hirschhorn-Salz und von einer Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale.

Wenn dieses gut mit einander vermischt ist, setzt man kleine Haufen auf mit Butter bestrichenen Papier und läßt sie ausbacken.

### 3. Chocolate-Plättchen mit Mandeln.

Man rührt 9 ganze Eier mit 1  $\mathcal{A}$  geriebenem Zucker und 10 Loth (160 Gr.) geriebener Vanille-Chocolade  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, fügt dann noch hinzu: 6 Loth (95 Gr.) abgezogene gestoßene süße Mandeln und 20 Loth (330 Gr.) feines Weizenmehl. Hat man dieses gut mit einander vermischt, so setzt man davon kleine Haufen auf mit Butter bestrichenen Papier und läßt sie ausbacken.

### 4. Plättchen auf andere Art.

Man schlägt von 12 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, fügt dann hinzu: 10 Loth (160 Gr.) geriebenen Zucker und von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale. Hat man dieses gut mit einander vermischt, so giebt man noch 8 Loth (125 Gr.) feines Weizenmehl daran, rührt die Masse durcheinander, setzt kleine Haufen davon auf eine Platte und läßt sie gar backen.

### 5. Bisquit.

Man rührt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) ausgewaschene Butter mit 5 ganzen Eiern zu Schaum, giebt dann 12 Loth (200 Gr.) geriebenen Zucker dazu und rührt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, mischt



dann  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  feines Weizenmehl hinzu, setzt mit einem Löffel kleine Haufen davon auf ein Blech und läßt sie ausbacken.

## 6. Bisquit auf andere Art.

Man rührt 6 Eidotter mit 12 Loth (200 Gr.) geriebenem Zucker, 2 Gramm feinem Canehl und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Citrone  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, giebt dann den Schnee von den 6 Eiern und 12 Loth geriebene und durch einen Corinthenpöser gesiebte Weißbrodkrumme hinzu. Hat man dieses gut mit einander vermischt, so setzt man davon kleine Haufen auf ein Blech und läßt sie langsam gar backen.

## 7. Frucht-Bisquit.

Man rührt 20 Eidotter mit 1  $\mathcal{R}$  geriebenem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin, giebt dann 1  $\mathcal{R}$  feines Weizenmehl und den Schnee von den 20 Eiern hinzu. Hat man Alles gut mit einander vermischt, so setzt man davon kleine Haufen auf eine Platte, legt oben auf jedem etwas Frucht, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie langsam ausbacken.

## 8. Süße Macronen.

Man stößt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) abgezogene süße Mandeln mit etwas Rosenwasser klein, schlägt dann das Weiße von 3 Eiern zu steifem Schnee, giebt dazu:  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  geriebenen durchgeseihten Zucker und die gestoßenen

Mandeln, rührt dieses gut durcheinander, setzt davon kleine Haufen auf ein Blech und läßt sie langsam gar backen.

## 9. Bittere Macronen.

Man nimmt 16 Loth (250 Gr.) abgezogene bittere und 8 Loth (125 Gr.) abgezogene süße Mandeln, stößt sie mit etwas Rosenwasser klein, giebt dann dazu: von 4 Eiern den Schnee, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und 1  $\mathfrak{A}$  geriebenen, durchgeseihten Zucker. Dieses Alles vermischt man gut mit einander, setzt davon kleine Haufen auf eine Platte und läßt sie langsam ausbacken.

## 10. Bombeisges zu backen.

Man nimmi 8 ganze Eier, rührt diese mit  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) frischer Butter zu Sahne, giebt dann 1  $\mathfrak{A}$  feines Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  abgewaschene Corinthen, 4 Loth (65 Gr.) trockenen Gest, von einer halben Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{10}$  Liter) Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Mengel Pfirsichwasser,  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker und 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Milch hinzu. Von dieser Masse macht man einen Teig, den man auf einen warmen Ofen oder Kochheerd stellt. Wenn der Teig aufgegangen ist, giebt man Butter in die Vertiefungen der Bombeisgespfanne und wenn sie geschmolzen ist, in jede Vertiefung einen Eßlöffel voll von dem Teig. Wenn die Bombeisges auf gelindem Feuer einige Minuten gebacken, kehrt man sie um und läßt sie auch auf der andern Seite gar und gelbbraun werden. Ist dieses geschehen, so nimmt



man sie aus der Form, legt sie auf eine flache Schüssel, streut abgezogene gehackte süße Mandeln, feinen Canehl und Zucker darüber und fährt ferner mit dem Backen so lange fort, bis die Masse verbraucht ist.

### 11. Reishombeisges zu machen.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\pi$  (125 Gr.) Butter, rührt dieselbe mit 10 Eidottern zu Schaum, giebt von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, etwas feinen Canehl,  $\frac{1}{4}$   $\pi$  geriebenen Zucker, einige gestoßene kleine Zwiebäcke, 1  $\pi$  in Milch gar und dick gekochten Reis und den Schnee von 10 Eiern dazu. Diese Masse rührt man langsam durcheinander und verfährt beim Backen der Bombeisges damit, wie es in vorstehender Nummer angegeben ist. Beim Bestreuen läßt man die Mandeln weg.

### 12. Waffeln.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) abgeklärte Butter mit 9 Eidottern zu Schaum, giebt dann hinzu: von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 4 Gramm feinen Canehl, 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) süßen Rahm oder Milch, 24 Loth (400 Gr.) feines Weizenmehl und zuletzt den Schnee von 9 Eiern. Wenn man diese Theile gut mit einander vermischt hat, streicht man ein Waffelkuchen-Eisen mit Butter aus, giebt von der Masse ungerähr 2 Löffel voll hinein und backt sie in einigen Minuten gar, worauf man sie heraus nimmt, mit Zucker bestreuet und mit dem Backen so lange fortführt, bis die Masse verbraucht ist.

### 13. Waffeln auf andere Art.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dann dazu: 6 Loth (95 Gr.) abgezogene, mit Rosenwasser klein gestoßene süße Mandeln, 6 Loth geriebenen Zucker, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale,  $1\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{3}{10}$  Liter) süßen Rahm oder Milch, 12 Loth feines Weizenmehl und zuletzt den Schnee von den 12 Eiern. Hat man diese Sachen gut mit einander vermischt, so verfäbrt man mit dem Backen, wie in No. 12 angegeben ist.

### 14. Waffeln mit Gest.

Man rührt 16 Loth (250 Gr.) abgeklärte Butter mit 6 Eidottern zu Schaum und giebt dann hinzu: 6 Loth (95 Gr.) geriebenen Zucker, von einer Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 2 Eßlöffel voll Gest,  $\frac{1}{2}$  Mengel ( $\frac{1}{10}$  Liter) warme Milch, 20 Loth (320 Gr.) feines Weizenmehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiern. Wenn man diese Theile gut mit einander vermischt hat, backt man sie so wie in No. 12 angegeben ist gar.

### 15. Fleurons.

Wenn man nach Abth. XXIV. No. 1 einen Blätterteig verfertigt hat, rollt man denselben einen Messerrücken dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher, der die Weite einer Obertasse hat, kleine Böden aus, schneidet sie einmal durch, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und läßt sie auf mit Butter bestrichenem Papier in einer Tortenpfanne rasch ausbacken. Man gebraucht diese Fleurons zur Garnirung der Ragouts.



## 16. Fleurons mit Zucker und Canehl.

Wenn man die Fleurons so zubereitet und ausgebacken hat, wie in No. 15 angegeben ist, bestreuet man sie mit Zucker und Canehl und legt den Tortendeckel wieder darauf, bis der Zucker anfängt zu schmelzen. Man giebt sie beim Thee.

## 17. Flechten zu machen.

Man verfertigt nach Abth. XXIV. No. 1 einen Blätterteig, wozu man  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gr.) geriebenen Zucker gegeben hat, rollt ihn einen Messerrücken dick aus, schneidet ihn in lange, fingerbreite Streifen, flechtet immer 3 Streifen zusammen und schneidet sie in fingerlange Stücke. Jetzt setzt man einen breiten flachen Topf mit weißem Schweine-Schmalz aufs Feuer und wenn dieses kocht, legt man so viel Flechten hinein, als neben einander liegen können. Wenn sie ungefähr 5 Minuten gekocht haben, kehrt man sie um und läßt sie auch auf der andern Seite eben so lange kochen. Nun versucht man, ob sie gar sind, nimmt sie dann heraus, bestreuet die obere Seite mit Zucker, Canehl und gehackten süßen Mandeln und verfährt mit den übrigen Flechten eben so.

NB. Wenn man die garen Flechten aus dem Schmalze genommen hat, legt man sie auf Löschpapier.

## 18. Spritzgebäckenes.

Man setzt 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Milch mit  $\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  (250 Gr.) Zucker und 4 Loth (65 Gr.) Butter aufs Feuer, wenn dieses anfängt zu kochen, schüttet man

unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl hinzu und rührt es auf gelindem Feuer so lange, bis es von der Casserolle abläßt, worauf man es zum Erkalten hinstellt. Ist dieses geschehen, so giebt man von  $\frac{1}{2}$  Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, eine Prise feinen Cardamom, etwas feinen Canehl, von 10 bis 12 Eiern das Gelbe und den Schnee von den Eiern dazu. Während dieser Zeit hat man ausgewaschene Butter ins Kochen gebracht, giebt nun die Masse in eine Spritze, drückt sie nach und nach in die kochende Butter und läßt sie darin gelbbraun werden, worauf man es herausnimmt, auf Löschpapier legt und mit Zucker bestreuet.

### 19. Spanischer Wind.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  (125 Gr.) durchgeseibte Raffinade und von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, vermischt dieses mit dem steifen Schnee von 8 Eiern, setzt davon kleine Haufen auf ein Blech, bestreuet sie mit Zucker und läßt sie in einem nicht zu warmen Ofen langsam trocknen.

### 20. Kleine Syrub-Ruchen.

Man nimmt 1  $\mathcal{A}$  Weizenmehl, 1  $\mathcal{A}$  Syrub, 1 Loth (15 Gr.) geschmolzenes Schweineschmalz, 1 Loth mit Wasser aufgelösete Pottasche, 4 Gramm feinen Canehl, 4 gestoßene Nelken und 8 Körner gestoßenen Wunderpfeffer. Von diesen Sachen macht man einen Teig und läßt ihn eine Nacht stehen, verfertigt dann den folgenden Tag kleine Ruchen davon und backt sie aus. Syrub und Schmalz müssen heiß gemacht werden.

NB. Aus diesem Teige kann man auch Plättchen machen.



## 21. Kleine Canehl-Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) abgklärte Butter mit 4 Eidottern zu Schaum, giebt dann  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{A}$  (375 Gr.) geriebenen Zucker, 1 Loth (15 Gr.) feinen Canehl und von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale dazu. Wenn man dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin gerührt hat, fügt man noch hinzu: 1  $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl, sowie den Schnee von 4 Eiern. Hat man dieses hinreichend mit einander vermischt, so bestreicht man ein heißes Canehlkuchen-Eisen mit geschmolzener Butter und backt die Masse nach und nach darin gar.

NB. Von diesem Teige kann man auch, wenn er ausgerollt ist, kleine Kuchen backen, die man mit einer Form aussticht.

## 22. Vanille-Kuchen.

Man rührt 8 Eier klein, giebt dazu 1 Theelöffel voll Hirschhorn-Salz, ein kleines Stück fein gestoßene Vanille, 1  $\mathcal{A}$  geriebenen Zucker und 1  $\mathcal{A}$  feines Weizenmehl. Hat man dieses einige Zeit langsam und gut gerührt, so setzt man kleine Haufen davon auf eine mit Speck bestrichene Platte und läßt sie rasch ausbacken.

## 23. Kroll-Kuchen.

Man rührt 6 Loth (95 Gr.) abgklärte Butter mit 3 ganzen Eiern zu Schaum und giebt dann hinzu: 12 Loth (200 Gr.) geriebenen Zucker, 12 Loth feines Weizenmehl, eine Prise Cardamom und so viel Milch, daß die Masse wie ein Pfannkuchen-Teig wird. Setzt streicht man ein Krollkuchen-Eisen mit Butter aus, giebt

ein Paar Eßlöffel voll von der Masse hinein, backt es gar und fährt so lange damit fort, bis die Masse verbraucht ist.

#### 24. Kleine Gewürz-Kuchen.

Man rührt 4 bis 6 ganze Eier klein und giebt dann hinzu:  $\frac{1}{2}$  ℥ (250 Gr.) geriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  ℥ abgezogene, mit Rosenwasser grob gestoßene süße Mandeln, 1 Loth (15 Gr.) feingeschnittene Succade, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 4 Gramm gestoßenen Cardamom,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) feinen Canehl, 8 gestoßene Nelken und  $\frac{1}{2}$  ℥ feines Weizenmehl. Hat man diese Sachen gehörig mit einander vermischt, so formt man kleine Kuchen davon und backt sie auf mit Butter bestrichenem Papier in einer Tortenpfanne gar.

#### 25. Kleine Gewürz-Kuchen auf andere Art.

Man rührt 12 Loth (200 Gr.) ausgewaschene Butter mit 6 Eidottern zu Schaum und fügt dann hinzu: 12 Loth geriebenen Zucker, 4 Gramm feinen Canehl und von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale. Wenn man dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam nach einer Seite hin gerührt hat, giebt man hinzu: 12 Loth feines Weizenmehl, 6 Loth (95 Gr.) gewaschene Corinthen und von 3 Eiern den Schnee. Hat man dieses gehörig mit einander vermischt, so setzt man kleine Haufen auf mit Butter bestrichenem Papier und backt sie auf einer Platte, nachdem man sie mit Zucker bestreuet hat, gar.



## 26. Thee-Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  (125 Gr.) gewaschene Butter mit 2 Eidottern zu Schaum und giebt dann dazu: 6 Loth (95 Gr.) geriebenen Zucker, 12 Loth (200 Gr.) feines Weizenmehl, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und 2 Gramm Canehl. Hat man dieses gut mit einander vermischt, so rollt man den Teig einen Messerrücken dick aus, formt kleine runde Kuchen davon und backt sie hellbraun.

## 27. Kleine Zucker-Kuchen.

Man rührt  $\frac{3}{4}$   $\mathcal{R}$  (375 Gr.) geriebenen Zucker mit 6 Eidottern  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam nach einer Seite hin und giebt dann hinzu: von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale, 12 Loth (200 Gr.) feines Weizenmehl und den Schnee von 6 Eiern. Wenn man dieses hinlänglich mit einander vermischt hat, setzt man davon kleine Haufen auf eine mit Butter bestrichene Platte und läßt sie langsam gelbbraun backen.

## 28. Heuchler.

Man setzt 2 Mangel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Milch mit einem Stück Canehl und von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale aufs Feuer, läßt dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam auskochen, und nimmt das Gewürz wieder heraus. Nun giebt man 4 Loth (65 Gr.) Zucker und 6 Loth (95 Gr.) Butter hinein; wenn dieses geschmolzen ist, schüttet man unter beständigem Rühren ungefähr  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{R}$  feines Weizenmehl dazu, und läßt es auf langsamem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis es sich von der Casserolle ablöst,

worauf man es zum Erkalten hinstellt. Ist dieses geschehen, so giebt man von 8 bis 10 Eiern das Gelbe und den Schnee dazu, setzt kleine ovale Haufen auf ein mit Butter bestrichenen Blech, streuet Zucker, Canehl und gehackte Mandeln darauf und läßt sie ausbacken. Wenn sie gar sind, schneidet man sie an der Seite ein und giebt Frucht-Gelée oder Marmelade hinein.

### 29. Kleine Kockenbrod-Kuchen.

Man rührt 4 ganze Eier klein, giebt dazu: 20 Loth (320 Gramm) geriebenen Zucker, 16 Loth (250 Gr.) abgezogene, gestoßene, süße Mandeln, eine Priße Cardamom, 4 Gramm feinen Canehl, 4 gestoßene Nessel, von 1 Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale und 20 Loth geriebenes Schwarzbrod. Hat man dieses recht gut mit einander vermischt, so streicht man kleine blecherne Formen mit Butter aus, giebt die Masse hinein und läßt sie langsam ausbacken.

### 30. Kleine Torten mit Früchten.

Zu diesen kleinen Torten kann man die in Abth. XXIV. beschriebenen Teige benutzen, z. B.: Blätterteig, Mürbenteig, Zuckerteig, Buttermteig und Rahmteig, die man einen Messerrücken dick ausrollt, dann mit einem Ausstecher, der die Größe einer Untertasse hat, kleine, runde Böden aussticht, welche man mit geschlagenem Ei bestreicht, einen Finger breiten Rand darauf legt, und sie in der Mitte mit ausgefernten, frischen oder eingesezten Früchten ausfüllt, worauf man sie mit Zucker und Canehl bestreut und ausbacken läßt. Eben so kann man auch von der Masse der größeren Torten



vielsach kleine Torten verfertigen. — Hierzu bedient man sich kleiner blecherner Formen, die mit Butter bestrichen werden und worin man dann die Masse ausbacken läßt.

### 31. Gebrannte Mandeln.

Man setzt  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) Zucker mit ein wenig Wasser aufs Feuer, läßt ihn so lange kochen, bis er abgeschäumt ist und große Blasen wirft. Nun taucht man einen irdenen Pfeifenstiel in kaltes Wasser, hierauf in den Zucker und dann wieder ins Wasser; springt nun der Zucker ab, so ist er zum fernern Gebrauche gut; ist dieses aber nicht der Fall, so muß der Zucker noch etwas kochen, worauf man den Versuch wiederholt. Jetzt schüttet man 1 ℔ abgewischte Mandeln in den Zucker, läßt sie unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis sie zu knacken anfangen, nimmt sie hierauf vom Feuer, giebt etwas gestoßenen Canehl dazu und rührt sie so lange, bis sie kalt geworden sind und schüttet sie auf Papier. Den sich nicht angelegten Zucker stellt man wieder mit ein wenig Wasser aufs Feuer und läßt ihn bis zum Blasenwerfen kochen, schüttet nun die Mandeln wieder hinein, und läßt sie unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer stehen, bis aller Zucker sich an die Mandeln gesetzt hat.

NB. Will man die Mandeln roth haben, so giebt man das zweite Mal etwas Cochenille, die in ein wenig Wasser aufgelöst ist, hinzu.

### 32. Bonbons naturelle.

Man kocht, wie bei den gebrannten Mandeln, 1 ℔ Zucker bis zum Abspringen; bestreicht dann einen

dazu gehörenden Stein mit Provence-Öel, gießt den Zucker darauf und schneidet ihn, während er noch warm ist, mit der Bonbon-Form ab.

### 33. Citronen-Bonbons.

Diese werden wie die Bonbons in No. 32 zubereitet, nur giebt man, ehe man den Zucker auf den Stein gießt, 6 Tropfen Citronen-Öel dazu.

### 34. Pfeffermünz-Bonbons.

Auch diese Bonbons werden wie die in No. 33 verfertigt. Statt des Citronen-Öels nimmt man 4 Tropfen Pfeffermünz-Öel.

### 35. Klapprosen-Bonbons.

Man nimmt eine halbe Handvoll Klapprosenblätter, setzt sie mit etwas kochendem Wasser aufs Feuer und läßt sie einige Minuten ausziehen. Nun gießt man das Wasser ab, taucht 1  $\mathcal{L}$  Zucker in dasselbe und verfährt weiter damit, wie es in No. 32, Bonbons naturelle, angegeben ist.

---



## XXVI. Abtheilung.

---

### Von Getränken.

#### 1. Mandel-Milch.

Man nimmt 2  $\mathfrak{A}$  süße und  $\frac{1}{4}$   $\mathfrak{A}$  (125 Gramm) bittere Mandeln, zieht sie ab und stoßt sie mit Wasser klein, gießt dann 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) kochendes Wasser darauf und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit hat man ungefähr 2  $\mathfrak{A}$  Zucker mit etwas Wasser zu Feuer gesetzt, den man so lange kochen läßt, bis er abgeschäumt ist und große Blasen wirft, gießt nun die durch eine Serviette gepresste Milch dazu, läßt sie eben aufkochen und wenn man sie vom Feuer genommen hat, fügt man noch 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Drangen-Wasser hinzu. Erkalte füllt man die Milch in Bouteillen.

#### 2. Mandel-Milch auf andere Art.

Man kocht 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) Wasser mit einer Stange Canehl, von 1 Citrone die Schale und  $1\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  Zucker auf. Während dieser Zeit hat man  $1\frac{1}{2}$   $\mathfrak{A}$  süße und 3 Loth (50 Gr.) bittere Mandeln abgezogen und mit Wasser recht klein gestoßen, gießt nun das gekochte

und etwas abgekühlte Wasser auf die gestoßenen Mandeln und wenn es völlig erkaltet ist, preßt man es durch eine Serviette und füllt es in Bouteillen.

### 3. Mandel-Milch auf andere Art.

Man nimmt 3 Quart ( $2\frac{2}{5}$  Liter) süße Milch, setzt sie mit einer Stange Vanille, von einer Apfelsine die Schale und 1  $\mathcal{A}$  Zucker zu Feuer und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit hat man  $1\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  süße und 8 bittere Mandeln abgezogen und mit Milch klein gestoßen; diese giebt man zu der obigen Milch und läßt sie unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen, worauf man sie zum Erkalten hinstellt und sie dann durch eine Serviette laufen läßt.

### 4. Chokolade zu kochen.

Man nimmt 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) süße Milch, setzt sie aufs Feuer und läßt sie aufkochen, schüttet dann  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  (125 Gr.) geriebene Chokolade hinein und läßt sie einige Minuten damit durchkochen, worauf man sie mit 3 Eidottern abrührt. Man kann auch die Eier weglassen und dafür 2 Loth (30 Gr.) Chokolade mehr nehmen.

### 5. Gesundheits-Chokolade zu kochen.

Man nimmt 4 bis 6 Loth (65 bis 95 Gr.) Gesundheits-Chokolade, reibt sie und schüttet dieselbe in 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) kochendes Wasser, läßt sie 10 Minuten kochen und rührt sie dann mit 3 Eidottern ab.



## 6. Cacao zu kochen.

Auf 1 Loth (15 Gr.) gebrannten und gemahlenen Cacao gießt man 5 Obertassen voll kochendes Wasser, läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen und filtrirt ihn dann.

## 7. Citronen-Milch zu machen.

Man läßt 1 Quart ( $\frac{1}{5}$  Liter) süße Milch mit einem Stück Canehl, von einer halben Citrone die Schale und Zucker nach Belieben aufkochen, nimmt dann das Gewürz heraus und rührt sie mit 6 Eidottern ab.

## 8. Himbeer-Essig als Getränk zu gebrauchen.

Himbeer-Essig zu machen siehe Abth. XXIII. No. 25. Wenn man ihn als Getränk gebrauchen will, so giebt man zu 1 Mengel ( $\frac{1}{5}$  Liter) Himbeer-Essig 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) kaltes Wasser und Zucker nach Geschmack.

## 9. Himbeer-Limonade.

Zu 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) ausgepreßtem frischen Himbeer-Saft gießt man 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) kaltes Wasser, drückt von einer halben Citrone den Saft dazu und giebt Zucker nach Geschmack daran. Statt der Himbeeren kann man auch Johannisbeeren nehmen, dann läßt man aber die Citrone weg.

### 10. Limonade von Wein.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Bouteille Weißwein,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Wasser, drückt von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft hinzu und giebt Zucker nach Belieben daran. Statt der Citrone kann man den Saft von 1 Apfelsine hinzugeben.

### 11. Maitränk zu machen.

Man nimmt einen tiefen Teller voll Waldmeisterkraut, entfernt die Stiele, gießt dann 3 Bouteillen Rhein- oder Moselwein darauf und läßt es 1 bis 2 Stunden damit stehen. Nun gießt man den Wein ab und giebt  $\frac{1}{2}$  ℥ (250 Gr.) Raffinade dazu.

### 12. Maitränk auf andere Art.

Dieser wird wie der vorstehende zubereitet, nur läßt man noch von 2 Apfelsinen die Schale mit ausziehen, und drückt, wenn der Wein abgesehen ist, von 2 Apfelsinen den Saft hinzu.

### 13. Cardinal.

Man nimmt 3 Bouteillen Mosel- oder leichten Rheinwein, eine mäßig große grüne Pomeranze und 12 Loth (200 Gramm) Raffinade. Wenn man die Pomeranze so fein wie möglich abgeschält hat, läßt man die Schale in einem Bierglase mit etwas Wein ausziehen (ungefähr 1 Stunde), gießt dann die Essenz ab und giebt sie mit dem Zucker zu dem übrigen Wein.



## 14. Cardinal auf andere Art.

Auf die trockene Schale von 5 mittelmäßig großen Pomeranzen gießt man eine Flasche gewöhnlichen Weißwein und stellt es eine Nacht an einen warmen Ort zum Ausziehen hin. Den andern Tag gießt man den Extract zu 4 Flaschen Weißwein, 3 Flaschen Rheinwein und 2 bis 3 Flaschen Champagner, wozu man noch 2 bis 3  $\mathcal{R}$  Zucker giebt.

## 15. Eier-Wein.

Man nimmt 2 Bouteillen Wein, setzt ihn mit 1 Stange Canehl, von einer kleinen Citrone die Schale und 1  $\mathcal{R}$  Zucker zu Feuer. Wenn der Wein kocht, nimmt man das Gewürz heraus und rührt ihn mit 8 Eidottern, welche mit etwas kaltem Wein eingeschlagen sind, ab.

## 16. Glühwein.

Man setzt 3 Flaschen Rothwein mit  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth ganzem Canehl, 9 Stück Nelken und einigen Körnern Cardamom aufs Feuer, läßt ihn so lange darauf stehen, bis er vorm Kochen ist, nimmt dann das Gewürz heraus und richtet ihn an.

## 17. Glühwein auf andere Art.

Man nimmt 2 Bouteillen Medoc, giebt eine Stange Canehl, eine Stange Vanille und Zucker nach Geschmack hinzu, läßt es auf dem Feuer heiß werden, nimmt dann das Gewürz heraus und richtet ihn an.

## 18. Punsch.

Man nimmt 1 Bouteille guten Rum, 1 Bouteille Wein, von  $1\frac{1}{2}$  Citronen den Saft und Zucker nach Belieben. Hierzu giebt man so viel kochendes Wasser, als man ihn stark oder schwach haben will. Statt des Wassers kann man auch Thee-Wasser nehmen.

## 19. Punsch auf andere Art.

Man schält eine große grüne Pomeranze so fein wie möglich ab, läßt die Schale so wie auch die Schale von 2 Citronen  $\frac{1}{2}$  Stunde mit etwas Rheinwein ausziehen. Dann kocht man 3 Bouteillen Rheinwein mit 3  $\mathfrak{z}$  Zucker auf, nimmt ihn vom Feuer, giebt den Extract, so wie auch 1 Bouteille Jamaika-Rum hinzu und richtet ihn an.

## 20. Punsch = Royal.

Man reibt eine reife Ananas auf Zucker ab, gießt dann in eine Terrine 1 Bouteille Champagner, 1 Bouteille Rheinwein, 1 Bouteille Burgunder, 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Jamaika-Rum und 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Sect. Hierzu giebt man den Zucker mit der abgeriebenen Ananasschale, wie auch noch  $2\frac{1}{2}$   $\mathfrak{z}$  Zucker, den Saft von der Ananas und den von 3 Citronen.

## 21. Eier = Punsch.

Man nimmt 6 ganze Eier und von 10 Eiern das Gelbe; dieses schlägt man mit einer Ruthe klein,



giebt dann hinzu: von 1 Citrone den Saft, von 2 Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale, 2 Bouteillen Rheinwein, 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Jamaika-Rum, 1 Flasche Wasser und  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker. Dieses schlägt man mit einer Ruthe gut durcheinander, setzt es dann aufs Feuer und läßt es unter fortwährendem Schlagen so lange darauf stehen, bis es zu steigen anfängt, worauf man es schnell herausgießt.

## 22. Rahm = Punsch.

In 3 Mengel süßen Rahm läßt man eine Stange Vanille langsam auskochen; giebt dann hinzu:  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  (250 Gr.) geriebenen Zucker und 4 Mengel ( $\frac{4}{5}$  Liter) süßen Rahm. Wenn dieses wieder kocht, nimmt man die Vanille heraus, rührt es mit 10 Eidottern ab und gießt dann noch 2 Mengel ( $\frac{2}{5}$  Liter) Jamaika-Rum hinzu.

## 23. Kalter Punsch.

Auf  $2\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker reibt man die Schale von 3 Apfelsinen ab; giebt ihn, so wie auch den Saft der Apfelsinen in eine Terrine, gießt 1 Quart ( $\frac{4}{5}$  Liter) kochendes Wasser darauf und läßt es erkalten. Dann giebt man noch hinzu: 2 Bouteillen Franzwein, 1 Bouteille Rheinwein und 1 Bouteille Arrak.

## 24. Punsch ohne Citronen.

Man setzt 4 Bouteillen Weißwein mit ungefähr  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{A}$  Zucker zu Feuer und läßt es aufkochen. Dann

gießt man 1 Bouteille Arrak in eine Terrine, giebt den kochenden Wein dazu, versucht ob er süß genug ist, und wenn man will, kann man ihn noch mit kochendem Wasser verdünnen.

## 25. Bischof.

Man schält 2 mittelmäßige, grüne Pomeranzen so fein wie möglich ab; gießt dann auf die Schale 1 Bouteille beliebigen Rothwein und läßt es 2 Stunden ausziehen. Hierauf gießt man es durch ein Sieb und giebt  $\frac{1}{2}$  ℔ geriebene Raffinade dazu.

## 26. Polnischer Thee.

Man nimmt 3 Mengel ( $\frac{3}{5}$  Liter) Rheinwein, 3 Mengel Weißbier, von 1 Citrone die Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth (8 Gr.) ganzen Canehl und  $\frac{3}{4}$  ℔ (375 Gr.) Zucker, setzt es aufs Feuer und läßt es aufkochen. Setzt rührt man es mit 8 Eidottern ab, nimmt das Gewürz heraus, gießt eine halbe Bouteille Sect hinzu und richtet es an.

## 27. Eier = Bier.

Man setzt 1 Flasche Bier mit etwas Citronenschale, ganzem Canehl und Zucker nach Belieben zu Feuer und läßt es aufkochen. Dann schlägt man 6 Eidotter oder 4 ganze Eier recht klein und rührt es damit ab. Das Gewürz kann man auch weg lassen.



## 28. Molken als Getränk für Kranke.

Wenn man  $1\frac{1}{2}$  Quart ( $1\frac{1}{5}$  Liter) Milch, so wie sie von der Kuh kommt, hat aufkochen lassen, schüttet man einen halben Theelöffel voll Crémor tartari hinein, wodurch die Milch gerinnt. Wenn dieses geschehen ist, gießt man die Molken durch ein feines Sieb, damit der Käse zurück bleibt.

## 29. Flammeris von Molken als Speise für Kranke.

Wenn man die Molken wie in No. 28 zubereitet und durchgegossen hat, setzt man sie wieder auf Feuer, rührt ungefähr 3 Loth (50 Gr.) Weizenstärke mit etwas Wasser klein, giebt diese, so wie auch, wenn es dem Kranken erlaubt ist, etwas Orangenblüthenessenz oder fein gestoßene Vanille, auch wohl Rosenwasser und Zucker hinzu und läßt es unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer zu einem dicken Brei kochen. Jetzt giebt man es in ein Porzellangefäß und läßt es erkalten.

## 30. Isländisches Moos zu kochen.

Man nimmt 6 Loth (95 Gr.) isländisches Moos, spült es mit lauwarmem Wasser ab, kocht es mit  $1\frac{1}{2}$  Quart ( $1\frac{1}{5}$  Liter) weichem Wasser in einem irdenen Topfe 1 Stunde, worauf man es durch ein Sieb gießt. Nun giebt man zu dieser Flüssigkeit

12 Loth (200 Gr.) weißen Kandiszucker und kocht es auf den vierten Theil ein, giebt es dann in einen Porzellanopf und stellt es an einen kühlen Ort. Will man es gebrauchen, so giebt man einen Theelöffel voll in eine Tasse, giebt warme Milch dazu und genießt es so.

---



# Anhang.

---

## Einleitung.

Gemüse und Früchte für den Winterbedarf einzusetzen, wie auch fertige Speisen für Seefahrer und Reisende u. s. w. Jahre lang frisch zu erhalten.

Au bain Marie:\*) In Wasserdampf zu kochen.

Es ist eine bekannte Sache und die Erfahrung lehrt es fortwährend, daß gare Speisen, sowohl aus dem Thierreiche als Pflanzenreiche, wenn sie mehrere Tage gestanden haben, anfangen zu verderben, was im Sommer schneller als im Winter geschieht. Bei flüssigen, hingestellten Speisen zeigt sich zuerst das Sauerwerden, so wie bei solchen, die fester und dichter sind, z. B. Fleisch, Gemüse u. s. w. zuerst Schimmel auf der Oberfläche sichtbar wird. — Daß die alles

---

\*) Marien-Bad.

umgebende Luft von diesen Erscheinungen die Ursache ist, bedarf weiter keines Beweises. Will man also fertige Speisen von allen Arten Fleisch und Gemüsen vor dem Verderben schützen und sichern, so ist wohl das einzige Mittel das, die einwirkende Luft von denselben zu entfernen, welches auf folgende Weise geschieht: Wenn man alle möglichen Arten Speisen wie gewöhnlich gar gekocht hat, giebt man sie so heiß, wie sie in der Casserolle sind, in viereckige oder runde, mit englischem Zinn verzinnte Blechbüchsen, welche sogleich, nachdem man das gare Fleisch oder Gemüse hineingegeben hat, von einem Blechenschläger gut und fest zugelöthet werden müssen. Wenn man die Speise in die Büchse füllt, muß man darauf achten, daß zwischen dem Deckel und der Speise ein leerer Raum von ungefähr  $\frac{1}{8}$  der Höhe der Büchse bleibt. Bei festen Speisen, z. B. Fleisch, Spargel u. s. w. muß die Brühe zwei Finger breit über der Speise stehen. Daß diese Büchsen gut gearbeitet und die Deckel darauf genau anschließen müssen, ist ein nothwendiges Erforderniß. Sind nun die Büchsen gut verschlossen, so setzt man sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, doch so, daß die Büchse ungefähr  $\frac{1}{3}$  darin steht und läßt sie nach Beschaffenheit des Inhalts längere oder kürzere Zeit kochen. Dasselbe wird bezweckt, wenn man die Büchse im Kessel über kochendes Wasser auf eine Kiste stellt, wo dann die Wasserdämpfe eben dasselbe bewirken. Da aber, wie oben bemerkt ist, die Luft, die sich in der Büchse noch befindet, entfernt werden muß, wenn sich der Inhalt in der Büchse Jahre lang halten soll, so ist es nöthig, daß oben in dem Deckel eine kleine Oeffnung (etwa wie eine ganz kleine Erbse groß) sich befindet, durch welche sich die durch  $80^{\circ}$  Hitze verdünnte Luft entfernen kann. Hat die Büchse ihre bestimmte Zeit im kochenden



Wasser oder in den Dämpfen gestanden, so daß 80° Hitze die Büchse mit ihrem Inhalt durchdrungen hat, so nimmt man sie heraus, läßt schnell einen Tropfen geschmolzenes Blei auf die kleine Oeffnung fallen, trocknet die Büchse ab und stellt sie an einen trockenen Ort.

Bei Gegenständen, die lange kochen müssen, muß das verdampfte Wasser durch kochendes Wasser immer wieder ersetzt werden.

Will man die Büchsen öffnen, so schneidet man sie mit einem starken Messer auf, oder man macht das Gelöthete mit einem glühenden Eisen los.

Wenn man Obst, Erbsen u. s. w. in Flaschen oder Gläsern aufbewahren will, so giebt man diese Sachen, wenn sie etwas abgekühlt sind, hinein, doch so, daß zwischen ihnen und dem Pfropfe ein zwei Finger breiter leerer Raum bleibt, worauf man die Flaschen mit neuen, von recht gesundem Kork besonders dazu geschnittenen Pfropfen zukorkt. Diese Pfropfe, welche ungefähr 5 Centimeter hoch sein müssen, weicht man, ehe sie gebraucht werden sollen, in Wasser ein, trocknet sie ab und pfropft die Flaschen fest zu, bindet dann einen Bindfaden oder Draht kreuzweise darüber, damit der Pfropf nicht in die Höhe getrieben werden kann. Ist dieses geschehen, so unwickelt man die Flaschen mit Stroh oder Heu, stellt sie in einen Kessel, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam die gehörige Zeit kochen. Wenn man sie vom Feuer genommen hat, läßt man sie abkühlen, nimmt sie dann heraus, trocknet sie ab und verpicht sie.

## Fertig bereitetes Gemüse und andere Speisen in Blechbüchsen aufzubewahren.

### 1. Junge grüne Erbsen au bain Marie.

Hierzu wählt man recht junge grüne Erbsen, die, wenn man sie aus der Schale gemacht hat, mit kaltem Wasser abgewaschen werden; dann setzt man sie mit frischer Butter aufs Feuer und läßt sie rasch beinahe gar kochen, worauf man sie in Blechbüchsen giebt, diese zulöthet und 1 Stunde in 80° Hitze kochen läßt. Will man im Winter die Erbsen gebrauchen, so schüttet man sie in eine Casserolle, bestreuet sie mit etwas Mehl, Zucker, Salz und gehackter Petersilie und läßt sie wieder aufkochen.

### 2. Junge grüne Bittsbohnen au bain Marie.

Wenn man die Bittsbohnen geschnitten hat, behandelt man sie ebenso, wie die jungen Erbsen und kocht sie in den verlötheten Büchsen  $\frac{5}{4}$  Stunden au bain Marie.



### 3. Wachsbohnen au bain Marie.

Wenn man die Bohnen abgezogen hat, läßt man sie, ohne sie zu zerbrechen, in vollem, weichem, kochendem Wasser mit etwas Salz gar kochen, giebt sie dann mit dem Wasser, worin dieselben gekocht sind, in die Blechbüchse (doch muß das Wasser 2 Finger breit über den Bohnen stehen), verlöthet diese und kocht sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden au bain Marie. Will man die Bohnen im Winter gebrauchen, so giebt man dieselben in frisches, weiches, kochendes Wasser, worin man sie eben aufkochen läßt. Jetzt verfertigt man eine Sauce von einem Stück Butter, etwas fein gehackter Petersilie und einer Messerspitze voll Muscatblüthe, rührt sie auf dem Feuer ab und giebt sie mit den Bohnen, wie beim Spargel, zur Tafel.

NB. Diese Wachsbohnen können auch wie Salat zubereitet werden.

### 4. Große Bohnen au bain Marie.

Wenn man die großen Bohnen, die noch jung sein müssen, aus der Schale gemacht hat, kocht man sie in vollem, weichem, kochendem Wasser mit etwas Salz gar und giebt sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen; hierauf giebt man die Bohnen in die Blechbüchse, gießt so viel frisches, weiches, kochendes Wasser mit etwas Salz darauf, daß die Bohnen 2 Finger hoch davon bedeckt sind, verlöthet die Büchse und kocht sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden au bain Marie. Will man die Bohnen im Winter gebrauchen, so kocht man sie in frischem, weichem Wasser wieder auf, giebt dieselben dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen und stobt sie mit etwas Bouillon, einem Stück Butter und fein gehackter Petersilie durch.

Anmerkung. Wenn man will, kann man von den garen Bohnen auch die Haut wegnehmen und nur das Innere derselben in die Büchse geben.

### 5. Teltauer Rüben au bain Marie.

Wenn man dieselben, wie in Abth. VIII. No. 16 beschrieben, beinahe gar werden lassen, giebt man sie in Blechbüchsen, läßt die Brühe 2 Finger breit überstehen, löthet die Büchsen zu und kocht sie  $\frac{5}{4}$  Stunden au bain Marie. Man kann auch Filets von gebratenen Enten mit in die Büchse geben.

### 6. Wirsingfohl au bain Marie.

Wenn man denselben, wie in Abth. VIII. No. 22 ang.geben ist, zum Kochen zubereitet hat, kocht man ihn in vollem Salzwasser fast gar und drückt dann das Wasser aus. Nun giebt man ihn mit Filets von gebratenen Enten oder Rebhühnern in die Blechbüchse, gießt von der spanischen Sauce (diese siehe Abth. XII. No. 37) so viel darauf, daß sie 2 Finger breit darüber steht und kocht es in der gut verlötheten Büchse 1 Stunde au bain Marie.

### 7. Spinat au bain Marie.

Wenn man den Spinat nach Abth. VIII. No. 23 gar gemacht und gestovt hat, doch ohne Corinthen, giebt man ihn in die Blechbüchse, die gut verlöthet wird und kocht ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie.



## 8. In Stücke geschnittener Spargel au bain Marie.

Wenn man den Spargel gereinigt, zerschnitten und in Wasser mit etwas Salz halb gar gekocht hat, giebt man ihn mit dem Wasser, worin er gekocht ist, in die Blechbüchse, doch muß das Wasser 2 Finger breit darüber stehen, verlöthet die Büchse und kocht denselben  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie.

## 9. Stangen-Spargel au bain Marie.

Wenn man den Spargel gereinigt und in Bunde gebunden hat, läßt man ihn 15 Minuten in Salzwasser kochen, giebt ihn dann mit diesem Wasser oder mit brauner, kochender Bouillon (Züs) in die Blechbüchse (doch muß die Flüssigkeit 2 Finger breit überstehen), verlöthet diese und kocht ihn  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie. Beim Gebrauch bereitet man eine dicke Buttersauce, zu welcher man die braune Züs mit benutzen kann. Ehe man den Spargel in die Büchse giebt, nimmt man den Bindfaden davon.

## 10. Artischocken au bain Marie.

Wenn man die Artischocken-Böden gereinigt und in Salzwasser beinahe gar gekocht hat, läßt man sie auf einem Durchschlage schnell ablaufen, legt sie dann in die Blechbüchse, gießt die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce, die mit etwas gehackten Champignons vermischt ist, kochend darauf, daß sie 2 Finger breit darüber steht, verlöthet die Büchse und kocht sie  $1\frac{1}{2}$  Stunden au bain Marie.

### 11. Blumenkohl au bain Marie.

Nachdem der Blumenkohl rein verlesen ist, kocht man ihn in Wasser mit etwas Salz beinahe gar, giebt ihn mit diesem Wasser in die Blechbüchsen (doch muß dasselbe 2 Finger breit darüber stehen), verlöthet diese und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie kochen. Beim Gebrauch läßt man ihn wieder aufkochen und gießt beim Anrichten die in Abth. XII. No. 17 beschriebene Sauce herüber. Auch kann man beim Anrichten des Blumenkohls die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce (ohne Rheinwein), die mit einigen Eidottern liirt ist, darüber geben.

### 12. Kohlrabi au bain Marie.

Hierzu nimmt man recht jungen Kohlrabi, der nicht stockig sein darf, schält ihn und schneidet ihn kreuzweise einige Mal durch; nun setzt man ihn mit guter Bouillon, frischer Butter und etwas Salz zu Feuer und läßt ihn beinahe gar kochen, worauf man ihn in eine Blechbüchse giebt, gießt von der Brühe so viel darauf, daß sie 2 Finger breit darüber steht, verlöthet die Büchse und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie kochen. Wenn man den Kohlrabi gebrauchen will, giebt man etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran und kocht ihn wieder auf.

### 13. Zuckererbsen au bain Marie.

Wenn man von den Zuckererbsen auf beiden Seiten die Fäden abgezogen hat, werden sie wie die Bittbohnen geschnitten und auch ferner, wie es in No. 2 angegeben ist, behandelt.



#### 14. Endivien au bain Marie.

Wenn die Endivien verlesen und gewaschen sind, behandelt man sie wie den Spinat in No. 5.

Man sieht hieraus, daß man jedes beliebige Gemüse au bain Marie behandeln und dadurch dasselbe, nach längerer Aufbewahrung, dem frischen Gemüse an natürlichem Geschmack gleich stellen kann.

#### 15. Carbonaden au bain Marie.

Wenn man die Carbonaden gehörig dressirt hat, fahrt man sie in geschlagenem Ei, darauf in gestoßenen kleinen Zwiebäcken, mit etwas Salz vermischt, um und bratet sie in Butter auf beiden Seiten rasch hellgelb, damit sie inwendig noch saftig bleiben. Nun legt man sie in eine Blechbüchse, gießt die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce darauf, daß sie 2 Finger breit darüber steht, verlöthet die Büchse und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

#### 16. Beefsteaks au bain Marie.

Hierzu nimmt man den Rinder-Märbebraten, den man von Haut und Fett befreiet hat, schneidet ihn in zwei Finger dicken Filets, klopft sie mit der Fläche eines Hackmessers, bestreuet sie dann mit Salz und bratet sie in Butter mit einigen zerschnittenen Zwiebeln oder Chalotten, wie auch einigen ganzen Pfefferkörnern auf beiden Seiten rasch gar, doch so, daß sie inwendig saftig bleiben. Nun legt man die Beefsteaks in längliche Blechkasten, gießt die Sauce durch ein Sieb darauf, daß sie von derselben einen Finger breit bedeckt sind. Hat man den Blechkasten gut verlöthet, kocht man es 1 Stunde au bain Marie.

### 17. Kinderbraten au bain Marie.

Hierzu nimmt man ein gutes Schwanzstück, welches mehrere Tage in freier Luft gehangen hat, löset die Knochen heraus und kocht es in einer kräftigen Braise gehörig weich. (Braise siehe Abth. I.) Jetzt legt man das Fleisch in einen Blechkasten, nimmt dann das Fett von der Brühe und gießt sie durch ein Sieb auf das Fleisch, daß dasselbe zwei Finger breit davon bedeckt ist, verlöthet nun den Kasten und kocht es in demselben 1½ Stunden au bain Marie.

### 18. Kinder=Mürbebraten au bain Marie.

Wenn man den Mürbebraten gar gebraten hat, wie es in Abth. XVI. No. 4 beschrieben ist, legt man ihn in eine Blechbüchse, gießt von der in Abth. XII. No. 37 beschriebenen spanischen Sauce darauf, daß sie zwei Finger breit darüber steht, verlöthet dann die Büchse und kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

### 19. Frische Dhsenzunge au bain Marie.

Wenn man die Dhsenzunge wie in Abth. XVI a. No. 15 in einer Braise gar gemacht hat, schneidet man sie in beliebige Stücke, legt diese in die Blechbüchse, gießt die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce, wozu man den durchgegossenen und vom Fette befreiten Saß der Braise mit benutzt, darauf, daß sie zwei Finger breit darüber steht, verlöthet die Büchse und kocht sie 1 Stunde au bain Marie.



## 20. Fricandeau von Kalbfleisch au bain Marie.

Wenn man das Fricandeau gar gemacht hat, wie es in Abth. XVI b. No. 5 beschrieben ist, legt man es in die Blechbüchse, gießt die Braise durch ein Sieb darauf, daß sie zwei Finger breit darüber steht, verlöthet die Büchse und kocht es 1 Stunde au bain Marie.

## 21. Beefsteaks von Kalbfleisch au bain Marie.

Diese Beefsteaks werden ebenso wie das von Rindfleisch zubereitet, worauf man sie in die Blechbüchse legt, die Sauce darauf gießt, daß sie zwei Finger breit darüber steht, die Büchse verlöthet und es dann  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie kocht.

## 22. Fricassée von Kalb- oder Lammfleisch au bain Marie.

Wenn man das Fricassée fertig zubereitet hat, wie es in Abth. V. No. 10 beschrieben ist, giebt man es in die Blechbüchse, löthet sie zu und läßt es 1 Stunde au bain Marie kochen.

## 23. Kalbs-Midder au bain Marie.

Wenn man das Kalbs-Midder nach Abth. XVI b. No. 16 gar gemacht hat, legt man es in die Blech-

Büchse, gießt die darunter befindliche Sauce darauf, daß es zwei Finger breit davon bedeckt ist, löthet die Büchse gehörig zu und kocht es  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie.

#### 24. Kalbszunge au bain Marie.

Wenn man die Kalbszunge fertig zubereitet hat, wie es in Abth. XVI b. No. 24 beschrieben ist, giebt man sie nebst der Sauce in die Blechbüchse, verlöthet sie gehörig und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie kochen.

#### 25. Lammkeule als Wild au bain Marie.

Wenn man die Lammkeule nach Abth. XVI c. No. 6 gar gemacht hat, löset man die Knochen heraus, legt das Fleisch in einen Blechkasten, gießt die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce, wozu man etwas in Filets geschnittene Asia-Gurken gegeben hat, darauf, daß es zwei Finger breit davon bedeckt ist, verlöthet den Blechkasten und kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

#### 26. Schweins-Mürbebraten au bain Marie.

Wenn man den Mürbebraten gar gemacht hat, wie es in Abth. XVI d. No. 10 beschrieben ist, legt man ihn in die Blechbüchse, gießt die Brühe durch ein Sieb darauf, daß er zwei Finger breit davon bedeckt



ist, verlöthet die Büchse und kocht es eine Stunde au bain Marie.

NB. Wenn man den Braten gebrauchen will, giebt man etwas gebranntes Mehl und Citronensaft an die Sauce und kocht sie wieder auf.

## 27. Fricassée von Hühnern au bain Marie.

Wenn man dieses Fricassée nach Abth. V. No. 11 fertig zubereitet hat, giebt man es in eine große Blechbüchse, verlöthet sie gehörig und kocht es 1 Stunde au bain Marie.

## 28. Fricassée von Tauben au bain Marie.

Hat man dieses Fricassée wie das in vorstehender Nummer beschriebene fertig zubereitet, so giebt man es in eine große Blechbüchse, verlöthet sie und kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

## 29. Junge Tauben mit Krebsen au bain Marie.

Wenn man dieses Fricassée fertig zubereitet hat, wie es in Abth. XIII. No. 22 beschrieben, giebt man es in die Blechbüchse, verlöthet sie und kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

## 30. Gebratene Tauben au bain Marie.

Wenn man die Tauben gar gebraten hat, wie es in Abth. XIII. No. 21 angegeben ist, giebt man sie

mit der darunter befindlichen Füß in die Blechbüchse, daß die Sauce zwei Finger breit darüber steht, verlöthet dann die Büchse und kocht sie, wenn die Tauben jung sind,  $\frac{3}{4}$  Stunden, und sind es alte,  $\frac{5}{4}$  Stunden au bain Marie.

### 31. Tauben wie Wild au bain Marie.

Wenn man die Tauben nach Abth. XIII. No. 24 zubereitet und gar gemacht hat, legt man sie in die Blechbüchse, gießt die Sauce durch ein Sieb darauf, daß sie zwei Finger breit darüber steht, worauf man die Büchse gehörig verlöthet und sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie kocht.

### 32. Gebratene Tauben au bain Marie.

Hat man die Tauben gar gebraten, wie es in Abth. XIII. No. 21 beschrieben ist, so legt man sie in die Blechbüchse, gießt die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce darauf, daß sie zwei Finger breit darüber steht, verlöthet die Büchse und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

### 33. Gebratene Rükken au bain Marie.

Nachdem man die Rükken, nach Abth. XIII. No. 27, gar gebraten hat, legt man sie in die Blechbüchse, gießt die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce, wozu man die unter den Rükken befindliche Füß mit hinzufügt, darauf, daß sie zwei Finger breit darüber steht, verlöthet dann die Büchse recht gut und kocht junge Rükken 1 Stunde und ältere  $1\frac{1}{2}$  Stunden au bain Marie.



### 34. Gebratene Krammetsvögel au bain Marie.

Hat man die Krammetsvögel nach Abth. XIV. No. 6 gebraten, legt man sie in die Blechbüchse, gießt die Sauce darauf, daß sie etwas darüber steht, verlöthet die Büchse und kocht es  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie.

### 35. Gebratene Rebhühner au bain Marie.

Wenn die Rebhühner nach Abth. XIV. No. 8 gar gebraten sind, legt man sie in die Blechbüchse, gießt die darunter befindliche Flüssigkeit darauf, daß sie etwas übersteht, worauf man die Büchse verlöthet und sie, wenn es junge Hühner sind, 1 Stunde, und alte  $1\frac{1}{2}$  Stunden au bain Marie kochen läßt.

### 36. Rebhühner mit Burgunder-Sauce au bain Marie.

Wenn man die Rebhühner gehörig gereinigt und gespickt hat, macht man sie in einer Braise gar, (diese siehe Abth. I. No. 1) legt sie darauf in die Blechbüchse, gießt die in Abth. XII. No. 2 beschriebene Burgunder-Sauce, wozu man den durch ein Sieb gegossenen Saft der Braise mit benutzt, darauf, daß sie zwei Finger breit übersteht, verlöthet die Büchse und kocht sie, wie es in voriger No. angegeben ist au bain Marie.

NB. Man kann statt der Burgunder-Sauce auch die in Abth. XII. No. 37 beschriebene spanische Sauce nehmen.

### 37. Salmi von Rebhühnern au bain Marie.

Wenn man junge Rebhühner gar gebraten hat, schneidet man das Brustfleisch ab, und das übrige Fleisch, so wie die Knochen stößt man mit einer Zwiebel im Mörser ganz fein, vermischt dieses dann mit brauner Züs, welche mit Rheinwein oder Burgunder kräftig eingekocht ist. Setzt rührt man es durch ein Sieb, so, daß das Durchgerührte ein nicht zu dickes Mus von Fleisch bildet.

Will man es längere Zeit aufbewahren, so giebt man es in die Blechbüchse, verlöthet diese und kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

Beim Anrichten giebt man die Brühe über die Rebhühnerbrüste. Der Rand der Schüssel wird mit in Butter gebratenen Semmelscheiben garnirt.

### 38. Salmi von Krametsvögeln au bain Marie.

Wenn die Krametsvögel gebraten sind und man das Brustfleisch abgeschnitten hat, stößt man das Uebrige im Mörser fein, vermischt es mit brauner Bouillon (Züs), welche mit Rheinwein und einigen Wachholderbeeren kräftig eingekocht ist und rührt es nebst den Eingeweiden durch ein Sieb.

Will man es länger aufbewahren, so giebt man es in die Blechbüchse, verlöthet sie gehörig und kocht es  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie.

Beim Anrichten giebt man die Brühe über das Brustfleisch und garnirt es mit in Butter gebratenen Semmelscheiben.



### 39. Salmi von Schnepfen au bain Marie.

Dieses Salmi wird eben so, wie das in No. 36 zubereitet; nur läßt man die Wachholderbeeren weg.

Anmerkung. Von wilden oder zahmen Enten, so wie von Fasanen, Birchhühnern, Haselhühnern u. s. w. wird das Salmi eben so, wie das von Rebhühnern zubereitet und beim Anrichten mit Fleurons oder mit gebratenen Semmelscheiben garnirt. Die Sauce darf man nicht mit Citronensäuer oder Essig schärfen; sondern sie muß ihren reinen Fleischgeschmack behalten; jedoch können einige Trüffeln hinzugefügt werden, auch kann man die Sauce mit Madeira, statt mit Rheinwein nach Belieben einkochen.

### 40. Braunes, vermishtes Ragout au bain Marie.

Man nimmt braune, vom Fette befreiete Bouillon (Füs), setzt sie aufs Feuer und wenn sie kocht, giebt man nach Geschmack Madeira oder Rheinwein hinzu. Nun schneidet man garen Ochsengaumen, reine Trüffeln und Champignons in feine Filets, giebt dieses, so wie auch kleine Stück blanschirtes Widder, Bälle von Fisch-Farce, (Abth. IV.) und gare Spargelköpfe hinein; wenn dieses gar ist, rührt man etwas braungebranntes Mehl mit Citronensäuer, etwas Salz und einer Prise Cayenne-Pfeffer daran und wenn dieses wieder kocht, giebt man noch Krebschwänze und Hummerfleisch hinein. Wenn man dieses Ragout längere Zeit aufbewahren will, giebt man es in Blechbüchsen, die man gehörig

verköchelt und kocht es  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie.

Beim Anrichten kann man es auf eine Schüssel geben, die mit einem gebackenen Reis- oder Farcen-Rand belegt ist.

**Anmerkung.** Diese angeführten Beispiele des Kochens au bain Marie kann man weiter ausdehnen, und je nachdem das Geflügel jung oder alt und das Fleisch groß oder klein geschnitten und mit der gehörigen Sauce versehen ist, die Zeit des Kochens in Blechbüchsen au bain Marie darnach bestimmen, daß es von dem gehörigen Grad der Hitze durchdrungen ist.

Man wird finden, daß die auf diese Weise hier zubereiteten Speisen auch in den entferntesten Ländern an Güte und Geschmack den frisch zubereiteten Speisen gleichkommen.

#### 41. Butter au bain Marie.

Da die Butter in Tonnen öfters durch die Länge der Zeit an Güte verliert, so wendet man auch hierbei dieses Mittel an, welches besonders für Seefahrer von großer Wichtigkeit ist.

Man nimmt hierzu frische, ungesalzene Butter, wie man sie soeben aus dem Rahm (Sahne) gewonnen hat, giebt sie in ein Porcellan-Gefäß, stellt dieses so lange in kochendes Wasser, bis die Butter geschmolzen ist. Jetzt gießt man das klare Fett in Bouteillen, jedoch so, daß ein zweifingerbreiter Raum bleibt, pflöpft sie, wie in der Einleitung angegeben ist, fest zu, umwickelt sie mit Stroh und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie, worauf man sie nach Vorschrift verpicht. Wenn man frische Butter haben will, öffnet man eine Flasche, erwärmt sie etwas, gießt die Butter in ein Porcellan-Gefäß, worin man sie etwas abkühlen läßt



und dann mit einem hölzernen Löffel das nöthige Salz und 1 bis 2 Eßlöffel voll Rahm damit durchrührt.

#### 42. Rahm au bain Marie.

Wenn die Milch 12 Stunden, nachdem sie gemolken ist, gestanden hat, nimmt man den Rahm davon, läßt ihn aufkochen und, wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Bouteillen, verfährt ferner damit, wie in voriger No. und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie.

#### 43. Champignons in Butter au bain Marie.

Wenn man gute Champignons abgeputzt, gewaschen und einige Mal durchgeschnitten hat, schwitz man sie mit frischer Butter und Citronensauer durch, giebt sie dann etwas abgekühlt in Gläser, pfropft und bindet sie fest zu, worauf man sie  $\frac{3}{4}$  Stunden au bain Marie kocht; jetzt nimmt man die Gläser heraus und verpicht sie. Auf diese Weise kann man Champignons, welche den frischen an Güte und ihrem natürlichen Geschmacke gleich sind, lange aufbewahren.

#### 44. Trüffeln au bain Marie.

Wenn man die Trüffeln rein abgewaschen hat, feuchtet man sie mit feinem Provence-Öl an, packt sie in Blechbüchsen, verlöthet diese fest und kocht sie 2 Stunden au bain Marie.

#### 45. Trüffeln auf andere Art au bain Marie.

Die gewaschenen Trüffeln läßt man mit weißem Schweineschmalz und einem Glas Rheinwein so lange auf dem Feuer kochen, bis der Wein verdampft ist. Jetzt nimmt man sie ab, packt sie in Blechbüchsen, gießt das Schmalz darauf, daß es einen Finger breit übersteht, verlöthet nun die Büchsen und kocht sie in  $1\frac{1}{2}$  Stunden au bain Marie.

#### 46. Apricosen, Pfirsiche, Reine-Clauden, Zwetschen u. s. w. roh au bain Marie einzumachen.

Wenn man die genannten Früchte geschält und die Kerne herausgeschnitten hat, giebt man sie in lange Gläser, welche eine gehörig große Oeffnung haben, jedoch muß der Hals der Gläser zwei Finger breit leer bleiben. Jetzt gießt man so viel abgekühlten Zucker, den man mit etwas Wasser gekocht und abgeklärt hat, darauf, daß er einen Finger breit über den Früchten steht, füllt jetzt die Gläser, wie es in der Einleitung beschrieben ist, gehörig zu, umwickelt sie mit Stroh oder Heu und stellt sie in einen Kessel. Nun gießt man so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Gläser beinahe bedeckt sind und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde au bain Marie. Hat man sie nach dem Kochen abkühlen lassen, so verpicht man sie.

Will man nun im Winter die Früchte als Compot gebrauchen, so kocht man den Saft wieder auf und gießt ihn auf die Früchte.

Anmerkung. Härtere Obstsorten, z. B. Birnen u. s. w. müssen etwas länger kochen.



## 47. Früchte au bain Marie.

Bickbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren, Himbeeren, Kronsbeeren u. s. w. eignen sich ebenfalls zum Einkochen. Wenn man diese Früchte von den Stengeln und Blättern gereinigt hat, füllt man sie in Einnache-Gläser, bindet diese mit einer angefeuchteten Blase, in die man mit einer Stecknadel einige Löcher gestochen hat, fest zu, umwindet die Gläser hinreichend mit Heu oder Stroh, stellt sie in einen Kessel, in den man so viel kaltes Wasser gießt, daß es  $\frac{2}{3}$  der Höhe der Gläser erreicht, setzt ihn aufs Feuer und läßt es 6 bis 12 Minuten kochen, worauf man die Gläser abkühlen läßt und noch eine Blase herüber bindet. Wenn man die Früchte gebrauchen will, giebt man gehörig Zucker daran und kocht sie wieder auf.

---

## 48. Salzgurken zum Versenden einzusetzen.

Hierzu nimmt man halb ausgewachsene Gurken, die man rein abwäscht und abtrocknet, worauf man sie schichtweise mit etwas Dill, Wein- und sauren Kirschenblättern, wie auch etwas Fenchel und einigen Vorbeerblättern in ein Wein- oder Essigfaß packt. Nun kocht man so viel Wasser, als man nöthig zu haben glaubt, mit etwas Salpeter und so viel Salz, daß es ein Ei trägt, auf, nimmt den Schaum davon und gießt es kochend über die Gurken, daß sie bedeckt sind. Nun läßt man sie einige Tage an einem kühlen Orte mit einem Tuche bedeckt stehen, damit sie gähren, nimmt dann den Schaum ab, läßt das Faß von einem Böttcher fest zu machen, und kehrt dasselbe alle zwei Tage um.

## 49. Gute Chocolade zu verfertigen.

Man nimmt 2  $\mathcal{R}$  gute Cacao-Bohnen, brennt sie in einem Rasseebrenner, bis sie anfangen zu knacken, löset dann die Schale ab, giebt die Bohnen wieder in den Brenner und schüttelt sie auf dem Feuer so lange, bis sie anfangen zu schwitzen. Nun setzt man einen eisernen Mörser auf einen Dreifuß, unter den man glühende Kohlen gelegt hat, schüttet die Bohnen in den Mörser, stößt und zerrührt sie mit dem Stampfer, bis sie gänzlich zu Del werden. Wenn dieses geschehen, giebt man  $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  geriebene Raffinade hinzu und stößt es so lange durcheinander, bis es wie Butter ist, worauf man die Masse in die bekannten Blechtafeln füllt und wenn sie erkaltet ist, kehrt man die Form um und wickelt die Chocolade-Tafeln in Papier.

Man kann zu dieser Chocolade auch beliebiges Gewürz hinzufügen, als 1 oder 2 Loth (15 oder 30 Gr.) gestoßene Vanille u. s. w.

## 50. Isländisch-Moos-Chocolade.

Wenn man 1  $\mathcal{R}$  Isländisches Moos abgebrühet und wieder getrocknet hat, stößt man es mit 4 Loth (65 Gr.) Salebwurzeln ganz fein, dann vermischt man es mit 2  $\mathcal{R}$  zerstoßenem Cacao und mit 2  $\mathcal{R}$  geriebener Raffinade, worauf man die Chocolade nach No. 49 weiter zubereitet.

## 51. Chinesische Magen-Chocolade.

Hierzu nimmt man  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  (250 Gr.) Cacao, 2 Loth (30 Gr.) gestoßene Vanille, 2 Loth feinen Canehl, 4 Gramm grauen Ambra und  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$  geriebene Raffinade. Hat man Alles gehörig mit einander vermischt, verfähet man mit Verfertigung der Chocolade, wie man es in No. 49 beschrieben findet.



## Speise-Zettel.

---

Da bei Mahlzeiten die Gastgeber die Speisen, welche ihnen am besten zusagen, selbst wählen, so wollte ich den Raum nicht mit vielen Küchenzetteln anfüllen, sondern ich habe nur einen Hauptspeisezettel angegeben, um zu zeigen, in welcher Ordnung die Gerichte auf einander folgen müssen.

### Suppen.

Klare braune Suppe mit feinen Kräutern und Mehlspeise.

Hühner-Suppe mit Schwammflößen.

Hühner-Suppe.

Mockturtle-Suppe u. s. w.

### Hors d'oeuvres.

Frische Austern.

Hummer-Salat.

Austern in Jacobsschulpen.

Caviar mit geröstetem Brod und Sardellenbutter.

Kleine Handpasteten u. s. w.

### Gros Entrées.

Roastbeef mit Robert-Sauce.

Kalbsteule in der Braise mit Rappern-Sauce.

Gebratene Kartoffeln.

Azia=Gurken.

Hirschkeule mit Trüffeln=Sauce.

Farcirter Buter mit Champignons=Sauce u. f. w.

### Fische.

Sandart mit Austern=Sauce.

Gespickter Hecht mit Austern=Sauce.

Steinbutt mit Sauerampfer=Sauce.

Kartoffeln u. f. w.

### Gemüse.

Junge Erbsen mit geräuchertem Lachs.

Bits-Bohnen mit neuem Haring.

Blumenkohl mit Brochetten u. f. w.

### Mittelschüsseln.

Capaun mit Krebs=Sauce.

Rebhühner mit spanischer Sauce.

Rüfen-Ragout.

Gespicktes Widder mit Krebs=Sauce u. f. w.

### Puddings.

Chocolade-Pudding mit Vanille=Sauce.

Ingber-Pudding mit Schaum=Sauce.

Englischer Plum-Pudding mit einer Rum=Sauce u. f. w.

### Pasteten.

Rebhühner-Pastete mit Trüffeln=Sauce.

Kalte Tauben-Pastete.

Festsalat.

Stoekfisch-Pastete mit dazu gehörender Sauce.

Rüfen-Pastete mit Krebs=Sauce u. f. w.



**Braten.**

Rehrücken.  
 Lamm wie Wild.  
 Puter.  
 Rükfen u. f. w.

**Salat.**

Vermifchter Salat von Gemüfen.  
 Kopffalat.  
 Kräuter-Salat.  
 Gurken-Salat u. f. w.

**Compots.**

Von Brunellen.  
 " Birnen.  
 " Kirfchen.  
 " Melonen u. f. w.

**Affietten mit eingemachten Früchten.**

Candirter Ingber  
 Apricofen.  
 Grüne Pflaumen u. f. w.

**Gelées, Crèmes und Gefrorenes.**

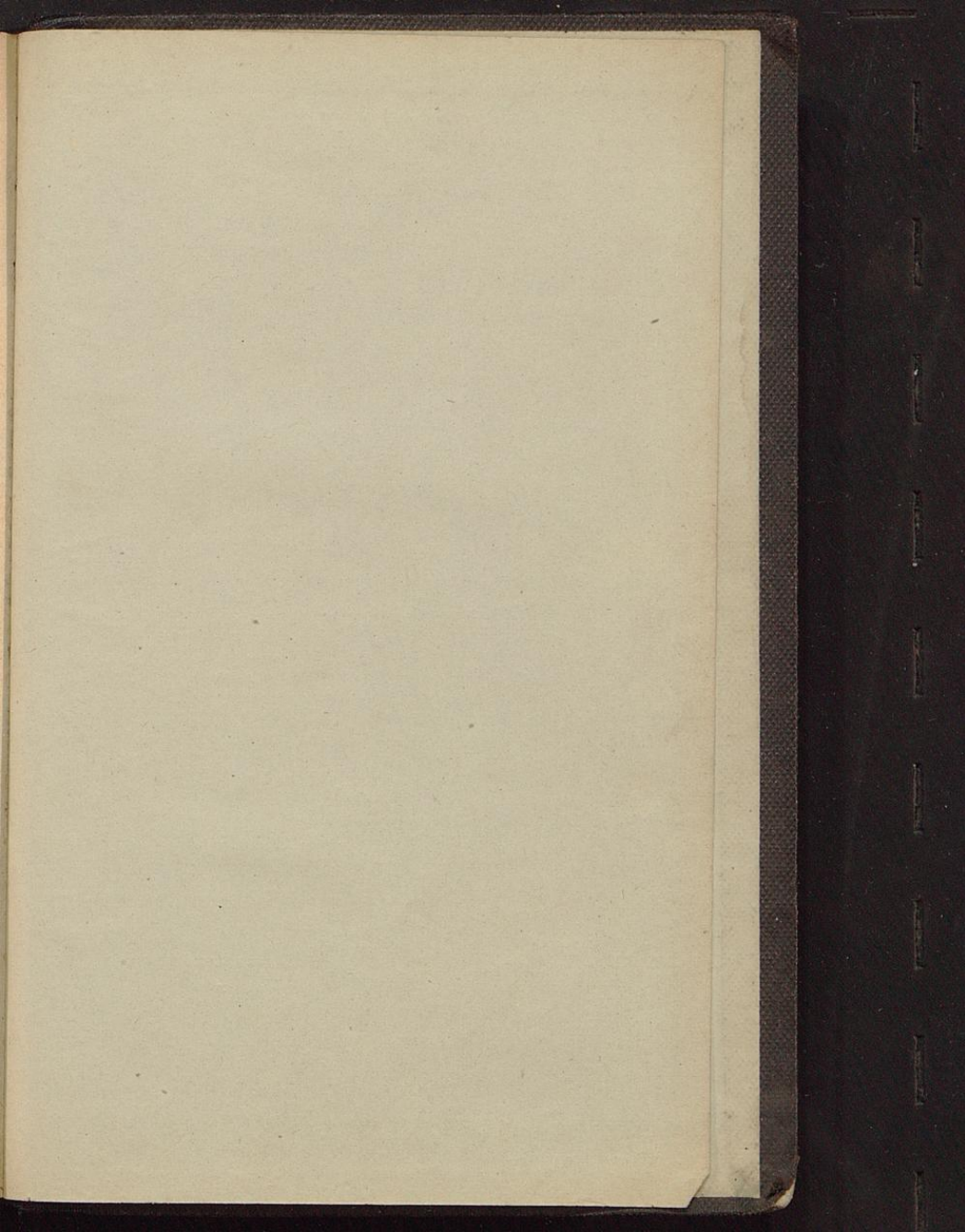
Wein-Gelée naturell.  
 Citronen-Crèmes.  
 Himbeeren-Eis.  
 Himbeeren-Gelée.  
 Rahm-Crèmes.  
 Vanille-Eis u. f. w.

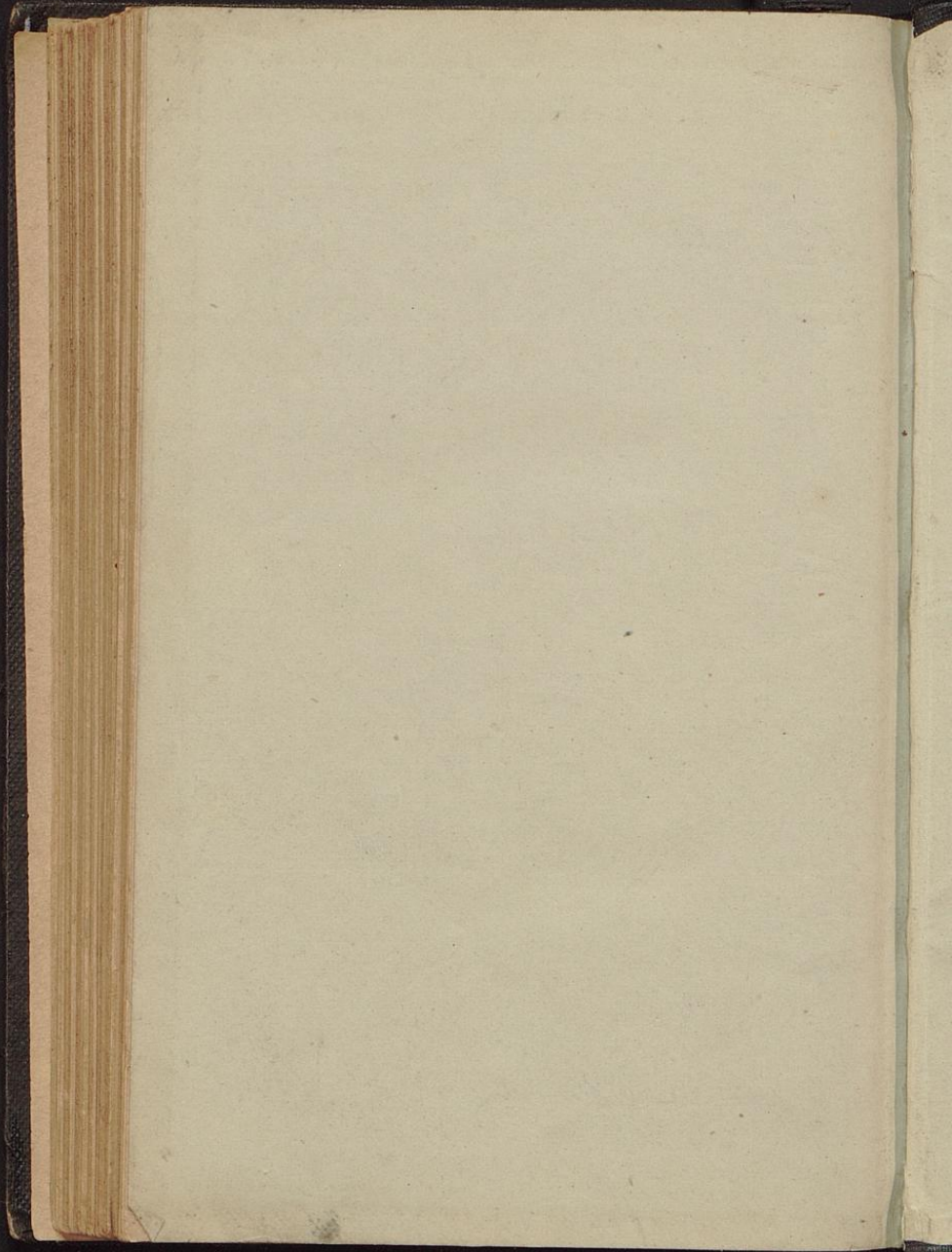
**Dessert.**

Beliebige Torte.  
Kleine Confitüren.  
Frisches Obst.  
Brackmandeln.  
Trauben-Rosinen.  
Butter und Käse.







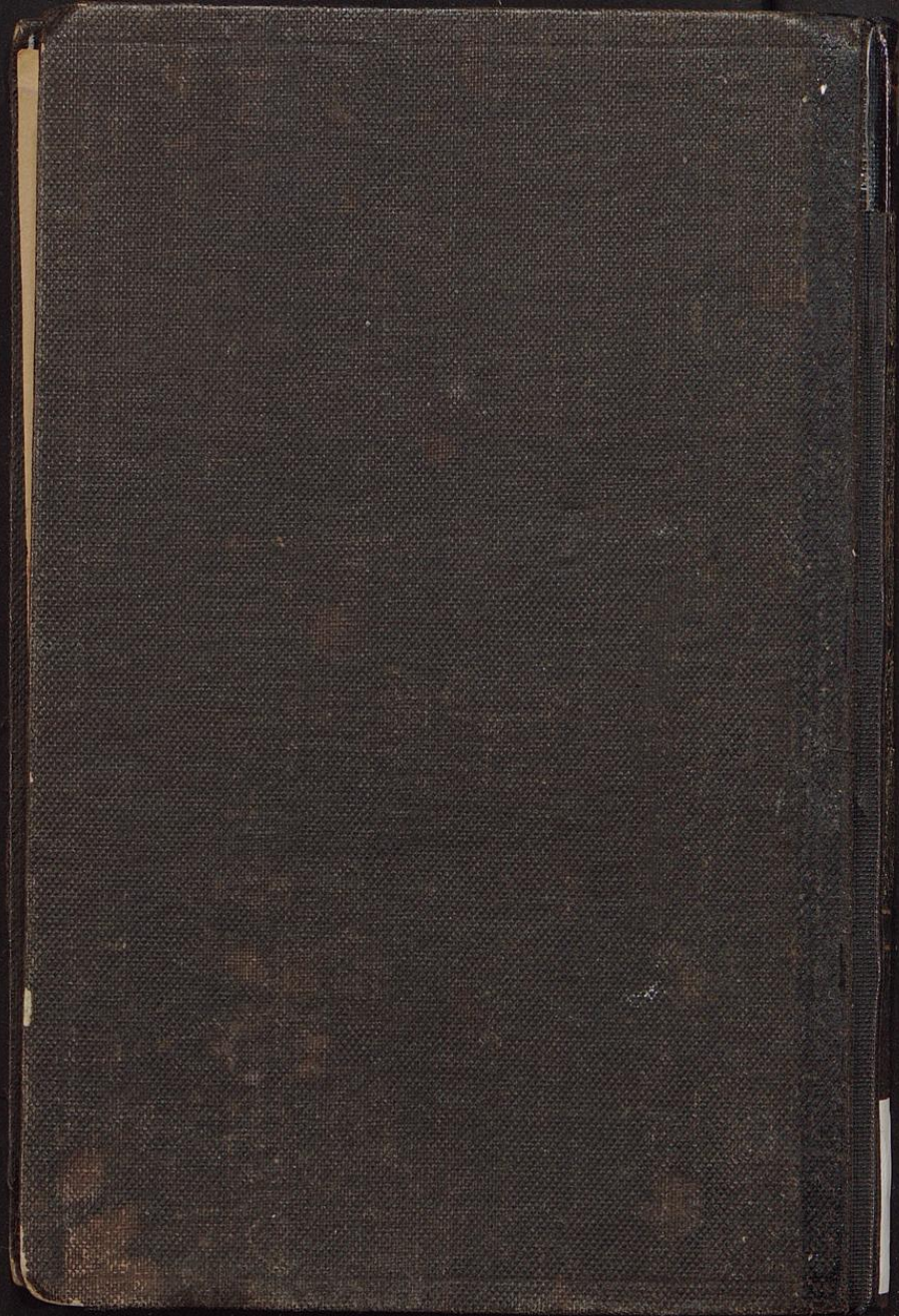




V REG 304/456(3)



\*V REG 304/0456/H3/I\*





datacolor

