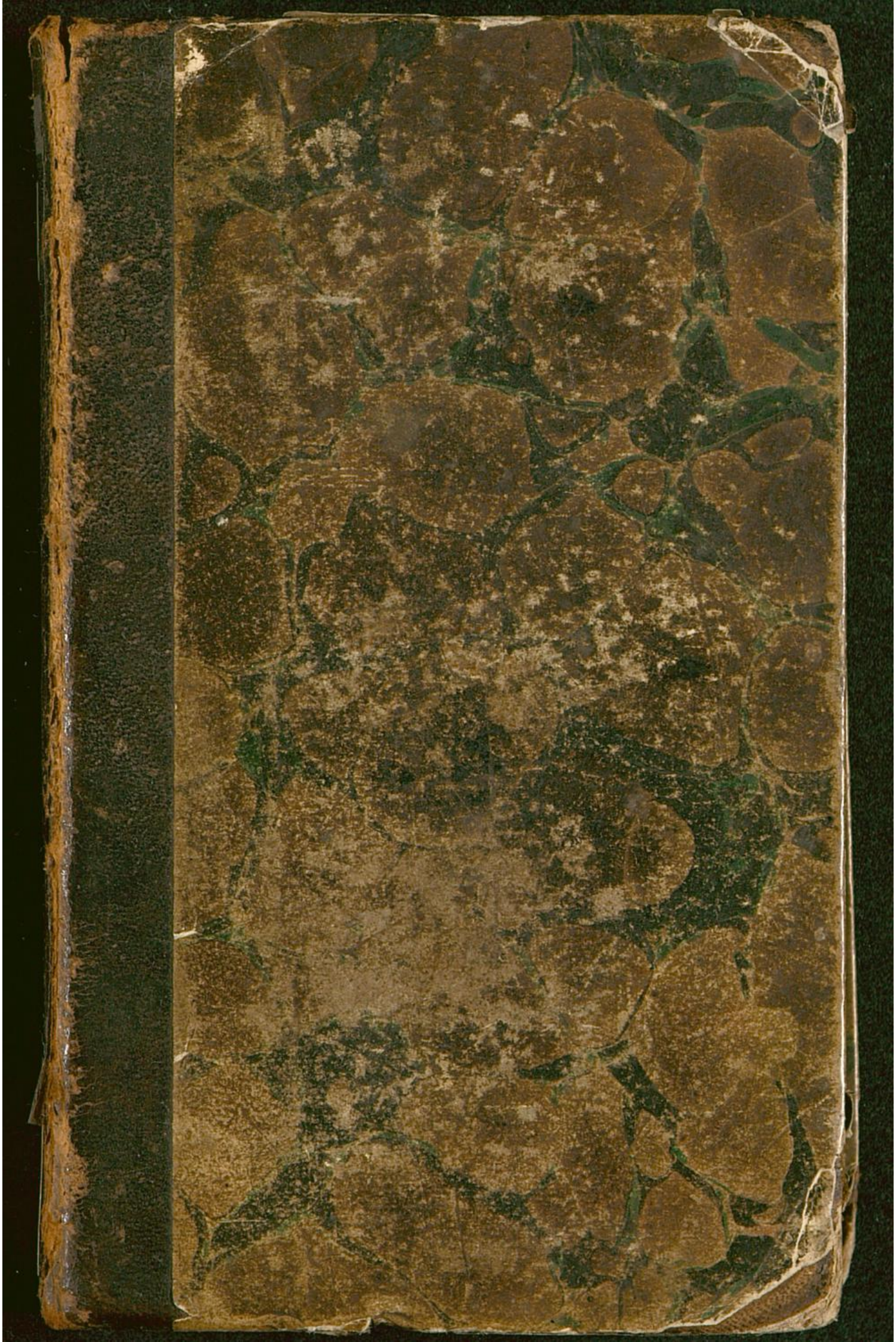


Aint

Kanne Milch 2 Eier das weiße zu Schnee geschlagen 4 Loth Stärke zu 3 Kanne Milch. 1/2 ℔ Mandeln

Schleifen

1 ℔ Mehl 8 Lot Zucker 3 Eier 4 Lot Butter etwas süßen Rahm.

Krapfen

1/2 ℔ Butter 8 Eier 2 Neulot Zucker 20 ₰ Gest etwas Salz Citrone 1 kleines Maß Milch und Mehl, soviel die Masse vernimmt.

37c 96

Neues

Bremisches
Koch- und Wirthschaftsbuch

enthaltend
eine sehr deutliche Anweisung
wie man
Speisen und Backwerk
für alle Stände gut zubereiten
und wie man
von verschiedenen Früchten die besten
Weine, Liqueure und Essige
verfertigen lernt.

Für junge Frauenzimmer
welche ihre Küche und Haushaltung selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen.

Herausgegeben
nach
Betty Gleim.

Erster Theil.

Bremen,
bey Johann Heinrich Müller.
1817.

Hirschhörner.

1 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter, 4 Eier 1/2 ℔ Zucker, etwas Mandeln, Cardamom, Fenchel und eine gute Messerspitze voll Hirschhornsalz.

Notiz für Nichtbremer.

Der 40te Theil einer Last, ist ein Bremer Scheffel.

Ein Viertel ist der 4te Theil eines Scheffels.

Ein Spind ist der 16te Theil eines Scheffels.

Ein Quartier oder Maaß ist der 4te Theil eines Stübchens.

Ein Mengel ist der 4te Theil eines Quartiers oder Maaßes.

bis
125.6
072
STAATSBIBLIOTHEK BREMEN
~~37c 965~~
1Z0727

Vorrede.

Gegenwärtiges Kochbuch hat schon bey seiner ersten Ankündigung das Unglück gehabt, der Schwester der Betty Gleim zu mißfallen, und so sind im Bremischen Wochenblatte meinem, durch harte, nur Wenigen bekannte widrige Geschicke sehr geprüften, aber gewiß nicht unedeldenkenden Herrn Verleger, Namen geworden, welche dieser durchaus nicht verdiente. Wahrscheinlich gab die Veranlassung zu diesen leichtfüßigen, und undurchdachten Ausfällen auf Hrn. Müllers Ehre, der von mir unschuldig doch absichtlich gewählte Titel:

Neues Bremisches Kochbuch
nach dem der Betty Gleim.

Absichtlich sage ich: Da nun einmal in unserer besten Welt viel auf den Namen eines Buchs ankömmt.

Da nun diese Versündigung auf mich, nicht auf den Hrn. Verleger zurückfällt, der vor dem Abdruck des Buchs auf keine Wege

zur Vertheidigung seines ehrlichen Namens gelangen konnte; so werden meine Freunde und Feinde gegenwärtige Gelegenheit für die bequemste halten, die Schuldlosigkeit des Hrn. Verlegers hier klar zu machen.

Beym Kochen, Brauen und Backen, (warum nicht auch bey der Herausgabe eines neuen Bremer Kochbuchs?) fallen gewöhnlich kleine Zwiste vor, denen sich oft der vernünftigste und ruhigste Kopf nicht entziehen kann: ob er gleich weiß, daß Freunde und Nachbaren über den selbst gerechtesten Unwillen bey drrgleichen fatalen Koch- und Küchen-Angelegenheiten Kopfschüttelnd lächeln.

Mein Buch erhielt, wie vorhin gesagt, den Titel:

Neues Bremisches Kochbuch
bearbeitet nach dem der Betty Gleim.

Auch als Ungelehrter wußte ich so viel: daß selbst die rechtlichsten Schriftsteller geradezu den Autor nennen, nach welchem sie gearbeitet haben, und daß eben so oft weniger rechtliche der Quellen aus denen sie Regeln schöpften nicht gedenken, und doch diese zuweilen wörtlich abgeschrieben haben.

Wie nun jede Wissenschaft ihre festgesetzten Regeln hat, die bloß dem ersten Erfinder verdienstlich zugehören, und der sich darüber gewiß nicht im Grabe umwenden, sondern sich, könnte er wieder auferstehen, freuen

würde: daß ein Dritter seinen Regeln mehr Kürze, Rundung und Deutlichkeit zu geben verstand; so kann die Sünde des schulgerechten Kochs doch wohl so groß nicht seyn, der bloß dem Gelehrten nachahmend, frey gestehet, nach welchem Buche er sein neues Kochbuch eingerichtet habe.

Doch meine Versündigung wird noch unbedeutender erscheinen, wenn man bedenkt: daß zwischen jenen Regeln und den Regeln der Kochkunst ein wesentlicher Unterschied ist. Z. B. Sprachregeln, nach welchen nur der Geist gelüstet, werden in Lehrbüchern bloß nachgeschlagen, gelesen und benutzt, ohne schriftlichen Mittheilungen und Wanderungen durch deutsche, lateinische und französische Küchen ausgesetzt und unterworfen zu seyn. Nach Kochkunst-Regeln hingegen gelüstet der Leib und dessen Gaumen, und durch gefällige schriftliche Mittheilungen der Kunstköche und geschickter und erfahrner Köchinnen, wandeln sie von Küche zu Küche, und aus einem Privatkochbuche ins andere. Wer nun dergleichen Regeln über Appretur der Speisen für seine Zunge fleißig gesammelt hat, der kann ohne von Kochkunst etwas zu verstehen, selbst als eine noch junge Pädagogin ein Kochbuch herausgeben, in welchem aber freylich eine ganze Schaar gefälliger Köche und Köchinnen ihre von Hand zu Hand noch umherirrende Rezepte wiederfinden werden, ohne sich es ein-

fallen lassen zu dürfen, diese von der Schriftstellerin zu reclamiren.

Fast alle gute Hausmütter und Köchinnen, werden gern gestehen: daß sie die ganze Menge ihrer geschriebenen Kochrezepte der Gefälligkeit anderer, und nicht ihrer eigenen Erfindung verdanken. Läßt sich dieses nicht läugnen, so bestehet doch wohl das ganze Verdienst eines Kochbuchs-Scribenten (und höher rechnet sich Schreiber dieses, obgleich die Brauchbarkeit seiner Rezepte durch Selbsterfahrung begründet wird, es selbst nicht an) in einer bloßen Gefälligkeit den Freunden der Kochkunst das bequemer und zusammenhängender gedruckt zu liefern, was sie sonst über die Kochkunst mühsam abschreiben und selbst ordnen mußten. Mehr als Sammlerin der Kochkunst-Rezepte kann daher Betty Gleim nicht seyn: denn sich als Selbsterfinderin derselben ausgeben zu wollen, würde mit ihren rühmlichen Erziehungs-Geschäften und ihren Jahren in offenbahren Widerspruch stehen.

Möge es nach diesen ungelehrten Gründen nun die Schwester von Betty Gleim sich allein vergeben: daß sie bey der bloßen Ankündigung und vor dem Abdruck meines Kochbuchs, auf dem ihrer würdigen Schwester Namen prangen sollte, meinen Herrn Verleger öffentlich einen Nachdrucker und einen Mann nannte der einen unrechtmäßigen Gewinn, einem rechtmä-

ßigen vorzuziehen schiene, und ihn unverdient an den Pranger der Publicität stellte.

Erstlich war es ja nicht ihre Sache. Das hierauf passende Sprichwort ist bekannt.

Zweytens mußte sie (wenn doch einmal eine fremde Sache, zur eignen gemacht werden sollte) nicht dem Verleger, sondern dem Verfasser zu Leibe gehen, der sich jedoch hinter seinen Kochtöpfen gehörig zu vertheidigen gewußt haben würde.

Drittens mußte sie doch wohl, wenn sie fein und vorsichtig handeln wollte, die Zeit der wirklichen Erscheinung des Buchs erst abwarten, bevor sie sich schwesterlich gesinnt zeigen und auf einen Unschuldigen losdonnern konnte. Glaubte sie denn, daß sich dies, der vom Glück weniger begünstigte, von dem mächtigern Theile schon gefallen lassen müßte? Dies scheint doch wahrlich von der Schwester der würdigen Betty Gleim etwas küchenmäßig gehandelt zu seyn? Herr Müller muß als Gatte und Vater sein Brot auf dem rechtlichen Wege nehmen, auf dem es ihm ein Autor anbietet; will er diesen zu scharf prüfen, so giebt es der Verleger mehrere, die das annehmen, was er von sich stößt. Auch kann ich meines Orts es ihm nicht untersagen, wenn er der Kochbücher noch viele, nach dem meinigen annehmen will: denn er trägt die Gefahr des Nichtabsatzes allein.

Die frühere Verbindung des Hrn. Müller mit Betty Gleim ist nicht die meinige. So viel weiß ich jedoch: daß sie meinen Hrn. Verleger nicht entwürdiget.

Schließlich wünschet gegenwärtigem Kochbuche recht viele geneigte Leser denen, die davon Gebrauch machen, Ruhe und Frieden in der Küche; denen die dadurch recht süße Freuden des Genusses erhalten langes Leben, nebst einem ungestörten Appetit; und meinem Hrn. Verleger der Käufer des Buches, — das die Schwester der würdigen Betty Gleim durch liebloses Schimpfen nicht verdrängen soll, — recht viele!!!

Der Verfasser.

Inhalts-Register.

A. Zubereitungen zu Suppen . Seite 3.
1. Suppenbälle . . . 4
2. Suppenkuchen . . . 4
3. Braun gebranntes Mehl . . 4
4. Weiß gebranntes Mehl . . 5
5. Krebsbutter . . . 5
6. Wurzelwerk . . . 6

B. Vom Ausnehmen des Geflügels . . 7
1. Enten . . . 7
2. Gänse . . . 7
3. Alte Hühner . . . 8
4. Kapaunen . . . 8
5 bis 7. Kicken . . . 8. 9. 10
8. Kramsvögel . . . 11
9. Lerchen . . . 12
10. Puter . . . 12
11. Rebhühner . . . 12
12. Schnepfen . . . 13
13. Tauben . . . 13

A. Von Suppen.

1) Fleischsuppen.

1. Bouillonsuppe, Hamburger . . 16
2. Entensuppe . . . 17
3. Hühnersuppe . . . 17
4. —— ordinaire . . 18
5. —— mit grünen Erbsen . 18
6. Kalbslungensuppe . . 19

7. Kapaunensuppe . . Seite 20
8. Rebhuhnsuppe . . 20
9. Weiße Rindfleischsuppe . . 21
10. Braune Rindfleischsuppe . . 22
11. Rindfleischsuppe von Savoyenkohl . 22
12. Kalbfleischsuppe . . . 23
13. Taubensuppe . . 23

2) Suppen von Hülsenfrüchten.

1. Von weißen Bohnen . . 24
2. Auf andere Art . . 24
3. Von jungen Erbsen . . 24
4. Auf andere Art . . 25
5. dito . . . 25
6. Von gelben Erbsen . . 25
7. Auf andere Art . . . 26
8. Linsensuppe . . . 26
9. Auf andere Art. . . 27
10. dito . . . 27

3) Krautsuppen.

1. Von braunen Kohl . . 28
2. Auf andere Art . . 28
3. Kerbelsuppe . . 28
4. Auf andere Art . . . 29
5. dito . . . 29
6. Petersilliensuppe . . 29
7. Sauerampfersuppe . . 30

4) Milchsuppen.

1. Buttermilch . . . 30
2. Auf andere Art . . . 30
3. Eyergrütze . . . 30
4. Milchsuppe für 4 Personen . . 31
5. Gerstengraupen . . 31
6. Manna . . . 31
7. Milchsuppe mit Weisbrot . . 31
8. Perlgraupen . . . 32
9. Rahmsuppe . . . 32

10. Reissuppe . . Seite 32
11. Sago . . . 32

5) Mehlsuppen.

1. Braun gebranntes Mehl . . 33
2. Auf andere Art . . 33

6) Fischsuppen.

1. Aalsuppe . . . 34
2. Auf andere Art . . . 34
3. Hechtsuppe . . . 35
4. Quappensuppe . . . 35

7) Obstsuppen.

1. Apfelsuppe . . . 36
2. Bickbeerensuppe . . 36
3. Bickbeeren kalte Schale . . 37
5. Brunellensuppe . . 37
6. Auf andere Art . . . 37
7. Erdbeeren kalte Schale . . 37
8. Hagebuttensuppe . . 38
9. Himbeerensuppe . . 38
10. Auf andere Art . . 38
11. Himbeeren kalte Schale . . 39
12. Kirschensuppe . . . 39
13. Auf andere Art . . 40
14. Pflaumensuppe . . . 40
15. Auf andere Art . . 40

8) Weinsuppen.

1. Bergsuppe . . . 41
2. Der Berg . . . 41
3. Eyergrütze . . . 41
4. Perlgraupen . . . 42
5. Auf andere Art . . 42
6. Reiß mit Wein . . . 42
7. Sago mit Wein . . . 42
8. Auf andere Art . . 43
9. Kalte Schale . . . 43
10. Weinsuppe . . . 44
11. Auf andere Art . . 44

9) Verschiedene Suppen.

1. Biersuppe . . Seite 44
2. Cartoffelsuppe . . . 45
3. Chockoladesuppe . . . 45
4. Eyerkäse . . . 46
5. Graupensuppe . . . 46
6. Griessuppe . . . 46
7. Hafergrützsuppe . . . 46
8. Krebssuppe . . . 47
9 Auf andere Art . . 47
10. dito . . . 47
11. Reismehlsuppe . . 48
12 Reissuppe . . . 48
13. Schaumsuppe . . . 49
14. Wassersuppe . . . 49

10) Feine Suppen.

1. Suppe a la Reine . . 49
2. Entensuppe . . . 50
3. Auf andere Art . . 50
4. Blumenkohlsuppe . . 50

B. 1) Von Klümpen (Bällen). . . 52

1. Austern = Klümpe . . 52
2. Butter = Klümpe . . 52
3. Auf andere Art . . 53
4. Eyer = Klümpe . . . 53
5. Eyergrütz = Klümpe . . 53
6. Fleisch = Klümpe. . . 54
7. Hecht = Klümpe . . . 54
8. Hühnerfleisch = Klümpe . 54
9. Kalbfleisch = Klümpe . 55
10. Kartoffeln = Klümpe . 55
11. Auf andere Art . . 55
12. Mehl = Klümpe . . . 56
13. Auf andere Art . . . 56
14. Reiß = Klümpe . . . 57
15. Reißklümpe . . . 57
16. Weißbrot = Klümpe . . 57

2) Von Klümpen zu Milch und Weinsuppen. . . . Seite 58
1. Aepfel-Klümpe . . . 58
2. Chocolade-Klümpe . . . 58
3. Eyer-Klümpe 58
4. Reismehl-Klümpe . . . 59
3) Gebratene Klümpe, Fricandellen.
1. Von Kalbfleisch 59
2. — Kalbsleber 60
3. — Granat 60
4. — Austern 60
5. — Hecht 61
6. — Schellfisch . . . 61
7. — Kartoffeln . . . 61
C. 1) Flußfische. . . . 62
1. Aal blau zu kochen . . . 62
2, — zu stoven . . . 63
3. — auf andere Art . . . 63
4. — in Salz und Wasser . . 63
5. — auf schwarz oder braun . . 64
6. — Rouladen 64
7. — gefüllter 65
8. — Gelee 65
9. — zu räuchern . . . 65
10. — Sülze 66
11. — auf andere Art . . 67
12. — zu braten . . . 68
13. — — — auf Hamburger Art . 68
14. — in Marinade . . . 69
15. — — — auf andere Art . 69
16. — auf dem Rost . . . 70
17. — — — — auf Hamburger Art 70
18. — getrockneter . . . 71
19. — weisgekochte . . . 71
20. — Steinhuder . . . 71
21. Aland zu kochen . . . 71
22. Barse zu kochen . . . 72

23. Barse zu braten . . Seite 72
24. — gestovte mit Muscheln . . 72
25. — gefüllte . . . 73
26. — mit Citronensauce . . 74
27. Brasen zu kochen . . 74
28. — zu braten . . . 75
29. Butte zu kochen . . 75
30. — zu braten . . . 75
31. Glattbutte zu braten . . 76
32. Forellen zu kochen . . 76
33. — blau gekocht . . 76
34. — auf andere Art . . . 77
35. — Farcirte . . . 77
36. Gründlinge zu stoven. . . 78
37. — zu braten . . . 78
38. Hecht auf blau zu kochen . . 78
39. — zu stoven . . 79. 80
40. Gepflückter Hecht . . 79
41. Hecht zu stoven auf andere Art . 80
42. — mit Sauce . . 80
43. — in eigner Brühe . . 80
44. — in kurzer Brühe . . 81
45. — auf polnische Art . . 81
46. — mit Teltauer Rüben . . 82
47. — mit saurer Sauce . . 82
48. — zu braten . . 83
49. — mit Heering . . 83
50. — auf dem Rost . . 83
51. — auf andere Art . . 84
52. — farcirt . . 84
53. — gespickter . . 85
54. — aus dem Salz . . 86
55. Kaulbarse zu kochen . . 86
56. — mit Butter . . 87
57. — zu füllen . . 87
58. — zu mariniren . . 88
59. Karauschen zu stoven . . 88

60. Karauschen zu stoven auf andere Art. Seite 88
61. Gehackte Karauschen . . . 89
62. Karauschen zu braten . . . 89
63. — mit Aepfel . . . 90
64. Gebratene Karauschen . . . 90
65. Karpfen blau zu kochen . . . 90
66. — auf schwarz . . . 91
67. — auf andere Art . . . 92
68. — in Bier . . . 92
69. Farcirte Karpfen . . . 92
70. Karpfen in Courbillon . . . 93
71. — auf dem Rost . . . 94
72. Frischen Lachs zu kochen . . . 94
73. Gestoven Lachs . . . 95
74. Lachs zu räuchern . . . 96
75. Gesalzenen Lachs . . . 96
76. Frischen Lachs zu braten . . . 96
77. Geräucherten Lachs . . . 97
78. — — auf andere Art . . . 97
79. Neunaugen mit Rothwein . . . 97
80. Quabben zu kochen . . . 98
81. — auf andere Art . . . 98
82. Rothaugen zu kochen . . . 99
83. — zu braten . . . 99
84. Sandart zu kochen . . . 99
85. — auf andere Art . . . 99
86. Schleihe zu kochen . . . 100
87. — auf braun . . . 100
88. — blau zu kochen . . . 100
89. Schmerlen zu kochen . . . 101
90. Schnäpel zu kochen . . . 101
91. — zu braten . . . 101

2) Seefische.

1. Bücklinge zu braten . . . 102
2. dito . . . 102
3. dito . . . 102
4. Dorsche zu kochen . . . 103

5. Heeringe zu braten . . Seite 103
6. dito . . . 103
7. dito zu kochen . . . 104
8. dito zu braten . . . 104
9. dito . . . 104
10. dito gefüllte . . . 105
11. Kabeljau zu kochen . . 105
12. dito zu stoven . . . 105
13. dito zu braten . . . 106
14. Laberdan zu kochen . . 106
15. dito . . . 106
16. dito . . . 107
17. Salzfisch . . . 107
18. Schellfisch zu kochen . . 107
19. dito zu stoven . . 108
20. dito . . . 108
21. Schellfischschwänze . . 109
22. Schollen zu kochen . . 109
23. dito . . . 109
24. dito zu braten . . . 110
25. dito . . . 111
26. dito zu kochen . . . 111
27. Seezungen zu kochen . . 111
28. dito . . . 112
29. dito zu braten . . 112
30. dito gespickte . . 113
31. dito gebackene . . 113
32. Stinte zu kochen . . 113
33. — zu braten . . 113
34. dito . . . 114
35. Stockfisch zu kochen . . 114
36. dito . . . 114
37. Stohr zu kochen . . 115
38. dito mit Butter . . 116
39. dito am Spieß . . 117
40. Tarbutte . . . 117
Tibucken . . . 102

Andere Seethiere.

1. Austern zu braten . . Seite 118
2. — zu stoven . . 118
3. dito 118
4. dito Schalen . . 119
5. Granate zu kochen . . 119
9. Hummer zu kochen . . 120
7. Krabben zu kochen . . 120
8. Krebse zu kochen . . 120
9. — gebackene . . 121
10. Muscheln zu kochen . . 121
11. dito . . . 122
12. dito . . . 122
13. dito gestovte . . . 122
14. Muscheln einzumachen . . 123
15. Sardellen-Salat . . 123
16. dito Sauce . . 124
17. Taschenkrebse . . . 124

D. Kleinigkeiten zu Pasteten und Ragouts.

1. Artischocken . . . 124
2. Austern . . . 125
3. Ballfleisch, weißes . . 126
4. dito braunes . . 126
6. Blätterteig . . . 126
7. dito . . . 127
8. dito . . . 127
9. dito . . . 128
10. Bouillon zum Ragout . . 128
11. Jus zum Ragout . . 129
12. Butter abzuklaren . . 130
13. Castanien . . . 130
14. Chatchup . . 131
15. Champignons, frische . . 132
16. dito eingemachte . . 132
17. dito getrocknete . . 133
18. dito dito . . 133
19 Champignons-Extrakt . . 134

**

20 Eisbaum . . Seite 134
21. Glace oder Guß . . 134
22. Krebsköpfe . . . 134
23. Schweinfleisch . . . 134
Lamfleisch . . . 135
24. dito . . . 136
25. Magen und Leber . . 136
26. Midder . . . 137
27. Morcheln . . . 137
28. Mürber-Teig . . 138
29. Ochsenuntermund . . 138
Ochsenzungen . . . 138
Schweinszungen . . 138
Schweinsohren . . 138
Schweinsschnauzen . . 138
30. Pinienkerne (Pingeln) . . 140
31. Pistazien . . . 140
32. Rahm-Teig . . . 140
33. Rühren . . . 141
34. Sardellen . . . 141
35 Braune Sauce . . 141
36. Kalte Sauce . . . 142
37. Sancißen . . . 142
38. Spargel . . . 143
39. Zuckerteig . . . 144
40. dito . . . 144
41. Zucker abzuklaren . . 144

E. Von Pasteten.

1. Weiße Pasteten . . 145
2. Braune dito . . . 149
3. Aalpastete . . . 151
4. Kleine Pastete von Braten . . 152
5. dito von Feldhühnern . . 152
6. dito von Fischen . . 153
7. Florons . . . 153
8. Handpasteten von Austern . . 153
9. dito . . . 153

10. Englische Pastete . . Seite 154
11. Handpastete von Midder . . 154
12. dito Englische . . 155
13. dito von Granat . . 155
14. Hasenpastete . . . 156
15. Hechtpastete . . . 156
16. Hecht = Criset . . 158
17. Hechtpastete mit Krebsen . . 159
18. Hummer = Criset . . 160
19. Kalbfleischpastete . . 161
20. Kalte Pastete . . . 161
21. Kückenpastete . . 161
22 Lammfleischpastete . . 162
23. Markpasteten . . . 164
24 Pepedons . . 164
25. Schneckenpastete . . 165
26. Schüsselpastete . . 166
27. Stockfischpastete . . 167
28. Spargelpastete . . 167
29. Taubenpastete . . . 168
30. dito braune . . . 163
31. Englische Taubenpastete . . 169
32. Wildprettpastete . . 170

F. Von Ragouts.

1. Ragout, weißes . . 171
2. — braunes . . . 172
3. — von Enten . . 173
4. — dito . . . 174
5. — franz. . . . 174
6. — von Feldhühnern . . 175
7. — von Frituren . . 175
8. — von Hammelflei ch . . 176
9. Hasenragout . . . 177
10 Hechtsragout . . . 178
11. Hühnerragout mit Morgeln . . 179
12. Hummerragout . . . 179
13. — auf eine andere Art . . 180

14. Midderragout . . Seite 181
15. Gefüllte Kalbsbrust mit Ragout . 182
16 Kälberzungen=Ragout . . 184
17. Ragout von Kalbfleischrouladen . . 184
18. — von Kalbskopf, oder nachgemachtes Schildkrötenragout, nach englischer Art . . 185
19. Kapaunenragout mit Austern . . 187
20. — auf eine andere Art . . 188
21. Ragout von Kücken, oder jungen Hühnern . . . 189
22. Ragout von Lammfleisch . . 191
23 — von Mürbraten . . 192
24. — von Ochsenzungen . . 192
25. Farcirte Ochsenzungen mit Ragout . 193
26. Ein Puter mit Ragout . . 193
27. Ragout von Schnepfen . . 194
28. — Ragout von Schweinszungen 194
29. — von Tauben . . 195
30. Taubenragout . . 195
31. Ragout von Wildprett . . 195

G. Von Fricassees.

1. Gutes Fricassee zu verfertigen . . 196
2. Fricassee von Aal . . 197
3. — von kaltem Braten . . 198
4. — von Eyern . . 198
5. — auf eine andere Art . . 198
6. — von eingekochten Gänsefleisch mit Obst und Klümpen . . 199
7. Hummerfricassee . . 200
8. — auf eine andere Art . . 200
9. Kälbermilch=Fricassee (Midder=Fricassee 201
10. Kalbfleisch=Fricassee . . 201
11. — — auf eine andere Art . . 202
12. — — auf andere Art . . 202
13 Korrey=Fricassee (Korrey) . . 202
14. Kücken=Fricassee (Küchlein) . . 203

15. Krebs-Fricassee . . Seite 204
16. Lammfleisch-Fricassee . . 204
17. — — auf eine andere Art . 205
18. Tauben-Fricassee . . 205

H. Von Fleischspeisen.

1. Beefstakes . . . 205
2. — auf eine andere Art . . 206
3. — auf eine andere Art . . 206
4. Beutelwurst zu braten . . 207
5. Blutwurst zu kochen . . . 207
6. — zu braten . . 208
7. Boeuf a la mode . . . 208
8. — auf andere Art . . 209
9. Rost-Boeuf . . . 210
10. Carbonade . . 210
11. — auf eine andere Art . . 211
12. Fleischwürste zu kochen . . 211
13. Fricandos . . . 212
14. — auf eine andere Art . . 212
15. Geschmorte Hammelkeule . . 213
16. Hammelribben mit Sauce . . 213
17. Gestovte Kalbsbrust . . . 213
18. Gefüllte Kalbsbrust . . 214
19. Eine Kalbskeule zu braten . . 214
20. Kalbskopf . . . 215
21 Kalbskaldaunen . . 215
22. Kalbsleber zu braten . . 215
23. — mit Sauce . . 216
24. Kalbfleischwurst zu braten . . 216
25. Kalbfleisch mit Citronen . . 217
26. Kalbfleisch-Scheiben . . 217
27. Geklopftes Kalbfleisch . . 216
28. Kalbfleisch-Rouladen . . 218
29. Eine Lammbrust zu farciren . . 218
30. Ein halbes Lamm mit Sauce . . 219
31. Das Schulterblatt von einem Lamm zu braten. (Lammbog, oder Bug.) . 219

32. Lammskopf zu braten . . Seite 220
33. Metwurst zu kochen . . 220
34. Mürbraten in Gallert . . 221
35. Nierenbrot 221
36. Ochsenbrust mit einer Kruste . . 221
37. — auf eine andere Art . . 222
38. Ochsenbraten 222
39. Ochsenmürbraten . . 222
40. Frisches Ochsenfleisch zu kochen . . 223
41. Geräuchertes Ochsenfleisch . . 223
42. Geklopftes Ochsenfleisch . . 224
43. Ochsenzunge mit Gallert . . 224
44. Geräucherte Ochsenzunge zu kochen . 225
45. Frische Ochsenzunge zu braten . . 225
46. Ochsenfüße zu kochen . . 225
47. Ochsengrützwurst zu kochen . . 226
48. Ochsenbrägenwurst zu kochen. (Hirnwurst . . . 226
49. Pickeln zu kochen . . 226
50. Pflückte Finken . . 227
51. Pöckelfleisch zu kochen . . 227
52. Quarré de Veaux . . 228
53. Rouladen von Ochsenfleisch . . 228
54. Rulken zu braten . . 228
55. Eine Schaafskeule zu stoven . . 229
56. Geräucherten Schinken zu kochen . 229
57. — — zu braten . 230
58. Schinken zu backen . . 230
59. Frischen Schinken zu braten . . 230
60. Schweinskopf in Gallert . . 231
61. Geräucherten Schweinskopf . . 231
62. Den Kopf eines wilden Schweins zu kochen . . 232
63. Schweinsribben zu braten . . 234
64. Schweinspöckelfleisch zu kochen . . 234
65. Schweinsmagen zu braten . . 234
66. Schweinsgrützwurst zu kochen und zu braten . . . 235

67. Schweinshirnwurst (Brägenwurst) zu kochen . . . Seite 235
68. Geräucherten Speck zu kochen . . 235
I. Vom Geflügel.
1. Enten zu braten . . . 236
2. Gans zu braten . . . 236
3. Gänsefleisch sauer einzukochen . . 236
4. Gänsegekröse . . . 237
5. Hühner zu braten . . 237
6. — — — auf eine andere Art . 238
7. Kapaunen zu braten . . 238
8. Kücken zu braten . . 238
9. Krammetsvögel zu braten . . 238
10. Lerchen zu braten . . 239
11. Puter zu braten und zu füllen . . 239
12. Puter mit Austernsauce . . 240
13. Puter mit Schinkensauce . . 241
14. Schnepfen zu braten . . 242
15. Tauben mit Sauerampfer . . 242
16. Tauben mit einem Guß . . 242
17. — — — — auf andere Art . 243
18. Tauben mit Rosinen . . . 243
19. — auf braun . . 244
20. — zu braten . . . 244
K. Vom Wild.
1. Hasen mit Sauce . . 245
2. Hasenpfeffer . . 245
3. Hasen zu braten . . 246
4. Eine Rehkeule zu braten . . 246
5. Ein Rehzimmrr zu braten . . 246
6. Wilden Schweinskopf zuzurichten . 246
L. Vom Gemüse.
1. Artischocken zu kochen . . 247
2. — auf eine andere Art . . 247
3. Betwurzeln zu kochen. (große rothe Rüben) . . . 248
4. Blumenkohl zu kochen . . 248

5. Blumenkohl auf eine andere Art zu kochen . . . Seite 249
6. — auf Hamburger Art . . 250
7. Weiße Bohnen zu kochen . . 250
8. Große Bohnen zu kochen . . 250
9. — — auf eine andere Art . 251
10. Eingesalzene Schnittbohnen zu kochen (Vitsbohnen. Türkische Bohnen) . . 252
11. Eingesalzene Spargelbohnen zu kochen 252
12. Eingesalzene große Bohnen . . 252
13. Frische Spargelbohnen . . 253
14. — — auf andere Art . . 253
15. Getrocknete weiße Bohnen . . 254
16. — Spargelbohnen zu kochen . 254
17. — Schnittbohnen (Vitsbohnen oder türkische Bohnen) . . 254
18. Schnittbohnen kurz einzukochen . . 255
19. — lang abzukochen . . 255
20. Frische Champignons zu kochen . 255
21. Endivien zu kochen . . 256
22. Eingesalzene grüne Erbsen zu kochen . 256
23. Frische grüne Erbsen zu kochen . . 257
24. — auf andere Art . . 257
25. Getrocknete grüne Erbsen zu kochen . 257
26. Gelbe Erbsen zu kochen . . 258
27. Grüne Erbsen zu kochen (Kapuziner-Erbsen . . . 258
28. — auf eine andere Art . . 259
29. Zuckererbsen zu kochen . . 259
30. — auf eine andere Art . . 259
31. Gurken zu kochen . . 259
32. — auf eine andere Art . . 260
33. Gefüllte Gurken . . 260
34. Gurkensallat . . . 260
35. Heringssallat . . 261
37. Kartoffelsallat . . 262
38. Kartoffeln zu kochen . . 262

39. Kartoffeln mit Petersilie . . Seite 262
40. — in Scheiben zu braten . . 263
41. Kartoffelmuß mit brauner Butter . 263
42. — auf eine andere Art . . 263
43. — mit Milch . . . 264
44. Kartoffeln in Milch zu schmelzen (stoven) 264
45. Weißen Kohl mit Milch zu schmelzen (stoven) . . 264
46. Brauner Kohl zu kochen . . 265
47. — auf eine andere Art . 265
48. Kurzen braunen Kohl zu kochen . . 266
49. Sprossenkohl zu kochen . . 266
50. Scherkohl zu kochen . . 266
51 Kohlblüthe . . 266
52. Kohlrabi zu kochen . . 267
53. Gefüllte Kohlrabi . . 267
54. Kumskohl zu kochen (Weißer Kohl) . 268
55. — auf andere Art . . 268
56. — zu farciren und zu kochen
57. — auf andere Art . . 269
58. Linsen zu kochen . . 270
59. Meerrettig zu kochen . . 270
60. Ottersberger Rüben . . 270
61. Norder Rüben zu kochen . . 271
62. Märkische Rüben zu kochen . . 271
63. — auf eine andere Art . . 271
64. Teltauer Rüben zu kochen . . 272
65. Weiße runde Rüben zu kochen . . 272
66. Sallat zu kochen . . 272
67. Gefüllten Sallat zu kochen . . 273
68. Eingemachten Sallat zu kochen . . 273
69. Sallat von Spargelbohnen . . 273
70. — von Endivien und Betwurzeln (rothe Rüben, Mangold) . . 274
71. — von weißem Kohl . . 274
72. Kopfsallat als Sallat zu bereiten . 274
73. Sallat von Kresse und Lattich . . 275

74. Savoyer-Kohl (Wirsing) zu kochen. Seite 275
75. — auf andere Art . . 275
76. — auf andere Art . . 276
77. Weißen Kohl mit Essig zu kochen . 276
78. Sauerkraut zu kochen . . 276
79. Sellerie zu kochen . . 277
80. Gefüllten Sellerie zu kochen . . 277
81. Spargel zu kochen . . 278
82. — mit Wurzeln zu kochen . . 278
83. — mit Kartoffeln zu kochen . 279
84. Eingesalzener Spargel . . 279
85. Spinat zu kochen . . 280
86. — auf eine andere Art . . 280
87. — auf eine andere Art . . 281
88. Steckrüben zu kochen . . 281
89. Junge Wurzeln (Mohrrüben) zu kochen 281
90. Scorzoner Wurzeln zu kochen . . 282
91. Zuckerwurzeln zu kochen . . 282
92. — zu braten . . 282

Allgemeine Regeln.

1) Die Reinlichkeit ist besonders Jedem als eine Tugend bey der Kochkunst zu empfehlen; indem dadurch alle Speisen an Annehmlichkeit für das Auge und auch an Schmackhaftigkeit gewinnen. Besonders erstreckt sich die Reinlichkeit, über die zum Speisen nöthigen Materialien, über die Geräthschaften zum Kochen, und über den Körper des Koches.

2) Der Gesundheit wegen sind die eisernen und steinernen Kochgefäße allen übrigen vorzuziehen. Wenn die Kochgeschirre von Messing und Kupfer nicht gut verzinnt sind, so werden sie der Gesundheit leicht schädlich, indem sich Grünspan darin entwickelt. Weder in kupfernen, messingenen, noch in zinnernen oder eisernen Geschirre lasse man Speisen, wie sie sich nennen mögen, mehrere Stunden, vielweniger noch eine Nacht stehen, sondern man gebrauche zum Aufbewahren immer porzellainene Meh[illegible]- oder oder steinerne Gefäße. ffel abgesto-

3) Wird mit kaltem Wasser jedes Fleisch zu Feuer gesetzt: es hängt übrigens vom Alter des Fleisches, oder von der Größe des Stücks ab, wie lange es kochen muß. Rindfleisch, eingepöckelt, oder frisch, muß 3 bis 4 Stunden kochen, je nachdem es alt ist; geräuchertes Rindfleisch 4 bis 5 Stunden; Hammelfleisch 3 Stunden; Lammfleisch $1\frac{1}{2}$ Stunde; Kalbfleisch 2 Stunden; Schweinefleisch, eingepöckeltes und frisches 3 Stunden; ein geräucherter Schinken 4 bis 5 Stunden; ein Schweinskopf 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunde; Reh- oder Hirschfleisch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden; ein altes Huhn 4 Stunden; junge Hühner (Kicken) 1 bis $\frac{5}{4}$ Stunden.

4) Wird alles Gemüse mit kochendem Wasser zu Feuer gebracht; ausgenommen getrocknete und eingemachte Hülsenfrüchte. Man nimmt zum Kochen des Gemüses, besonders aber zu Hülsenfrüchten, am beßten weiches Wasser. Sind die Hülsenfrüchte ganz gahr, dann muß, nach Verhältniß der Menge, Salz daran gethan werden.

5) Reiß, Grütze, Graupen ꝛc. müssen mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer kommen, wenn man auch nachher Milch dazu nehmen

man Saucen, oder Suppen ꝛc.
ihren, so thut man die Eyer in ein

Gefäß, schlägt sie einige Zeit, gießt zu den Eyern einen Löffel voll Sauce oder Suppe und rührt sie damit stark durch, giebt so lange dazu, bis nicht mehr das Gerinnen der Eyer zu befürchten ist; sodann schüttet man sie zu der Flüssigkeit, welche dadurch gebunden und verdickt wird; ist die Sauce aber im Begriff zu gerinnen, oder ist sie schon wirklich geronnen: so nimmt man sie vom Feuer, rührt sie während man ein wenig kaltes Wasser dazu gießt, beständig, bis sich die getrennten Theile wieder verbinden.

7) Aufgewärmte Speisen, darf man nicht zudecken, während sie auf dem Feuer stehen, dahingegen müssen die frisch gekochten zugedeckt werden.

8) Will man Fleischsuppen aufwärmen, so dürfen sie nicht zum Kochen kommen, sondern wenn sie gut schmecken sollen, so müssen sie die gehörige Hitze erhalten.

A. Zubereitungen zu Suppen.

1) Suppen-Bälle (Klümpe) zu formen.

Da man die Fleischbälle mit den Händen formt, so muß man vorher die Hände mit kaltem Wasser naß machen. Brod-Mehl-oder andere Bälle, werden mit dem Löffel abgesto-

chen, und sodann in die kochende Suppe gethan, der Löffel muß aber vorher in die kochende Brühe getaucht werden. ½ Stunde müssen fast alle Bälle kochen, und es darf während dem daß sie kochen, der Topf nicht zugedeckt werden, sonst werden sie hart.

2) Suppen = Kuchen.

12 bis 18 Pfund Fleisch wäscht man ab, zerschneidet es in Scheiben; auch nimmt man in Verhältniß des Fleisches 8 bis 12 Kälberfüße, haut sie in fingerlange Stücke; beydes setzt man sodann mit kaltem Wasser ohne Salz zu Feuer, so daß alles darunter nicht allein bedeckt ist, sondern daß 2 Finger breit Wasser darüber steht, hat man es gut abgeschäumt, so nimmt man Rocken = Mehl, macht davon einen Teig, beklebt damit den Suppentopf, um nichts von der Kraft des Fleisches zu verliehren, läßt es 12 Stunden kochen. Die Bouillon wird nachdem durch einen Durchschlag und dann durch ein Haarsieb in einen Topf gegossen, den man glaubt mit der Bouillon füllen zu können, schickt sie nach dem Backofen, wo sie einige Nächte austrocknen kann.

3) Braun gebranntes Mehl.

Man schmelzt über dem Feuer Butter, giebt Mehl dazu, rührt es so lange bis es braun ist.

4) Weiß gebranntes Mehl.

Man schmelzt Butter, aber nicht braun, schüttet Mehl dazu, rührt es über dem Feuer mit der Butter so lange, bis es gahr ist, welches daran zu sehen, wenn es im Topfe steigt. Man kann sich von diesem Mehl einen größern Vorrath machen, indem es sich ziemlich lange hält.

5) Krebsbutter.

Von gekochten Krebsen nimmt man die Schaalen der Scheeren so wie die obere Schaale des Schwanzes und des Kopfes, zerstößt sie, und thut sie in einen Topf. $\frac{3}{4}$ Pfund Butter rechnet man auf 1 Schock großer Krebse und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf die kleinen Suppenkrebse; dies rührt man ohngefähr $\frac{1}{2}$ viertel Stunde über dem Feuer, gießt 3 bis 4 Tassen Wasser darauf, und nachdem es miteinander durchgekocht hat, wird es durch ein Sieb gegossen. In einen Topf (Casterolle) schüttet man die zurückgebliebenen Schaalen, mit so viel Wasser daß sie bedeckt sind, und läßt sie durchkochen. Ist dies geschehen, so nimmt man die in der Schaale noch befindliche Butter, die oben schwimmt, indem sie sich abgesondert hat, sorgfältig ab, und gießt das Wasser fort. Ist die Krebsbutter kalt, so schneidet man sie, nachdem das Unreine davon abgeputzt ist, in Stücken, thut sie

in ein Glas, und gießt Pöckel die ein Ey tragen kann, darauf. Im Sommer stellt man sie an einen kalten Ort.

6) Wurzelwerk und Suppenkräuter zur Fleischsuppe.

Sellerie wird geschält, in der Länge in 4 Theile, und jeder noch einmal durchgeschnitten, von den grünen Herzblättern läßt man an dem obern Ende etwas sitzen: außerdem werden von dem Sellerie die feinen Blätter an die Suppe gethan. Ist der Sellerie geputzt, so wird er in kaltes Wasser gelegt und bleibt so lange darin liegen, bis man ihn gebrauchen will. Man schneidet von dem Porrey unten die Wurzel und oben alles Grüne ab, so wie auch die ganze Oberhaut, sodann schneidet man das übrig bleibende in ½ fingerlange Stücke. Bis zum Gebrauch bleibt es in kaltem Wasser. Petersilienwurzeln, werden vorher geschabt, dann gewaschen und wie ½ Finger lang in die Breite in Stücke zerschnitten: die größern Wurzeln aber werden kreuzweise 4 mal bis auf die Hälfte gespalten. Will man den Geschmack der Suppe erhöhen, so fügt man einige gehackte Zipollen (Zwiebeln) daran, nachdem das Fleisch abgeschäumt ist.

B. Vom Ausnehmen und Aufbiegen so wie auch vom Reinigen des Geflügels.

1) Enten schneidet man den Kopf ab, und verfährt übrigens so wie folgend mit den Gänsen, werden auch nicht gespickt. Man bereitet sie zur Suppe so wie zum Ragout als wenn man sie braten wollte.

2) Gänse, nachdem man den Kropf abgelößt, und sie hinten ausgenommen hat, schneidet man den Kopf, nachdem der hintere Theil an dem Halse sitzen bleibt, dicht hinter den Augen, und den Hals dicht vor der Brust ab. Die Leber, den Magen und den Hals, schneidet man in der Mitte durch; das Endgelenk schneidet man von den Flügeln ab, in der Mitte hackt man sie etwas ein, bindet quer über den Leib einen Bindfaden, und sticht dicht hinter den Flügeln, vorn bey den Knochen hin, eine Spiele durch, damit auf dem Spieße die Gänse festsitzen. Von den Spornen angerechnet, werden die Beine in dem zweyten Gelenk abgeschnitten, mit einer Spiele aufgebogen, und hinten an dem Gelenk, unter den Steiß durch mit einem Bindfaden zusammen gebunden. Zuletzt wird der Steiß durch die Steißöffnung durchgezogen. Die abgeschnittenen Füße legt man auf Kohlen, und zieht sodann die Haut

davon ab. Alsdann werden der Magen, die Leber, der Hals und die abgeschnittenen Flügel und Füße mit gahr gebraten, und in der Sauce auf dem Teller mit hergegeben. Auch kann man sie für eine zweyte Mahlzeit zurücklassen, indem man sie zu einem Ragout zubereitet.

3) Alte Hühner kann man ganz lassen, oder zerschneiden, so wie dies bey den Kicken der Fall ist: der Brustknochen aber, welcher fest sitzt, darf nicht herausgemacht, und auch nicht gespickt werden.

4) Kapaunen werden ausgenommen, aufgebogen, nicht gespickt, und man verfährt dabey so wie bey den Kicken.

5) Kicken, junge Hühner (oder Küchlein), Kapaunen, Tauben und Puter, die zu Suppen oder Ragout gebraucht werden, sollen abgebrüht werden. Man wirft die Hühner, Tauben ꝛc. in kaltes Wasser, nachdem man das Blut hat ablaufen lassen und die Gurgel abgeschnitten, läßt sie eine kurze Zeit darin, nimmt sie dann heraus und thut sie in heißes Wasser; die Federn lassen sich leicht abrupfen. Sind sie gereinigt und der Brustknochen ist eingeklopft, so legt man sie auf eine Schüssel, deckt eine andere mit einem feuchten Tuche darüber und verwahrt sie im Keller.

6) Den Kicken, oder Küchlein, wenn sie gebraten werden sollen, drückt man die Keulen an beyden Seiten nieder, und legt sie sodann vorwärts nach dem Kopf zu, damit die Brust in die Höhe kömmt; durch die eine Keule, nahe dem dritten Gelenk von unten, sticht man ein klein Stück Holz, so daß sie auf dem Inwendigen des Rückens ruht, und an demselben Ort aus der zweyten Keule, wie bey der ersten das Stück Holz eingestochen ist, wieder hervorgehet. Den Hals legt man herum, drückt den Kopf zwischen die Brust, so daß der Schenkel nach vorne gerichtet ist, und sticht sodann ein zweytes Holz durch das hervorquellende Fleisch von beyden Seiten des Kopfes, so daß das Holz dem Halse vorbeygeht und der Kopf dadurch aufrecht und zurückgebogen wird. Man dreht die beyden Flügel um, so daß nach unten gerichtet die Spitzen inwendig zu stehen kommen. Man drückt die Beine in dem mittleren Gelenke gerade nieder, um das dritte und letzte Holz durchzustoßen, damit an beyden Seiten und in der Mitte das Fleisch emporquille; hernach sticht man durch das hervorquellende Fleisch das Holz durch das eine Bein, nahe vor dem mittleren Gliede, und zuletzt aus dem auf der andern Seite des Beines liegende Fleisch heraus. Die Füße schneidet man von

unten auf gerechnet, in dem ersten Gelenk ab. Oberhalb wird das Kicken gespickt, wenn es aufgebogen ist; ohnweit des Kopfes fängt man an, und spickt es auf jeder der beyden obern Seiten der Länge des Kickens nach, mit 2 regelmäßigen Reihen Speck, so daß das eine Ende des Specks der zweyten Reihe gerade in der Mitte zwischen den beyden Enden des Specks der ersten Reihe herauskommt: ebenfalls werden die Beine etwas gespickt. Ist dies geschehen, so sticht man den Magen durch den einen Flügel, die Leber durch den andern. Man läßt die Kicken $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltem Wasser liegen, bevor man sie brät.

7) Den Kicken wenn sie zur Suppe oder zum Ragout gebraucht werden, wird der Kopf dicht an der Brust, jedoch unter der Haut abgeschnitten, und vorne die Hälfte des Kopfes, vom Schnabel bis dicht hinter den Augen abgehackt und weggeworfen. Die Spitzen der Flügel werden bis zum zweyten Gliede abgeschnitten; von den Sporen angerechnet, werden auch die Beine im zweyten Gliede abgeschnitten und sodann das Kicken hinten ausgenommen. Ist dies geschehen, so bricht man den Brustknochen heraus, und zwar auf solche Weise: mit dem Mittelfinger fährt man links und rechts in die vordere und hintere Oeffnung des Huhns, setzt

auf die Mitte auswendig des Brustknochens die beyden Daumen, und drückt ihn so hinein, daß er los gehet und man ihn herausnehmen kann: Die Beine werden alsdann unter die Haut gebracht; ohne daß man eine Spiele dazu bedarf. Durch den Steiß zieht man die Steißöffnung durch. Der Magen welcher halb durchgeschnitten, der Hals an welchem man den halben Kopf hat sitzen lassen, das Herz, die Leber und Flügel werden mit in die Suppe oder in das Ragout, zu welchem die Kicken bestimmt sind, gethan und gahr gekocht. Wenn die Kicken groß sind, werden sie zerschnitten, ohnerachtet sie gewöhnlich ganz bleiben, man schneidet sodann den Kopf hinter den Augen und den Hals vor der Brust, die Flügel nächst der Brust in dem Gelenk ab, dann die Beine unterm Leib; der dann noch übrige Theil wird sodann in der Länge durchgeschnitten, so daß man auf der einen Seite anfängt, und an der andern aufhört, also den Rücken von dem obern Theil, Bauch und Brust, abhebt, und diese beyden Theile nochmals der Breite nach durchschneidet. Dürfen nicht gespickt werden.

8) Kramsvögel behandelt man so wie nachfolgend die Schnepfen, nur daß der Kopf unmittelbar durch die Keule gesteckt wird, und

da sie nicht gespickt werden, bedarf man auch keiner Spicknadel.

9) Lerchen, die auch nicht gespickt werden, behandelt man wie die Kramsvögel.

10) Putern nimmt man wie den Kicken den Kropf aus, nur läßt man die Federn auf dem Kopfe sitzen. Unter dem linken Flügel werden sie ausgenommen, die Beine, welche wie gewöhnlich bey den Kicken zunächst am Leibe sitzen, aufgespilt: die zweyte Spiele aber wird in der Gegend des zweyten Gliedes der Beine, unter der Haut, ohne die Beine zu fassen durchgestoßen, und sodann die Beine mit Bindfaden daran fest gebunden; den Kopf spielt man nicht auf, sondern windet ihn um den Bratspieß herum, so daß der Schenkel in die Höhe steht. Man spickt sie wie die Kicken.

11) Rebhühner (Feldhühner), der Kropf wird zuerst ausgenommen, die Federn bleiben auf dem Kopfe sitzen. Von den Spornen werden die Spitzen abgehackt, die Flügel im ersten Gliede vom Sporn angerechnet abgeschnitten; dann sticht man in der Mitte die Spiele, wie auch die welche den Kopf hält, durch: unter der Haut des Bauchs wird die dritte Spiele durchgestochen, jedoch ohne die Füße mit zu fassen, nachher werden sie mit einen Faden an der Spiele befestigt. Auch kann man

wohl die dritte Spiele ganz weglassen und die Beine verschränken wie bey den Schnepfen und Kramsvögeln. Weder Leber noch Magen werden von den Feldhühnern gegessen: auf der obern Seite werden sie gespickt.

12) Schnepfen, zieht man die Haut vom Hals und Kopf ab, nimmt sie aber nicht aus. Im ersten Gliede, werden ihnen die Flügel (wie bey den Feldhühnern) von der Spitze des Flügels angerechnet, abgeschnitten, die Beine zurückgedrückt, und durch dieselben eine Spicknadel statt der Spiele, in die Spitze des Schnabels gestochen, welche man an der andern Seite mit dem Schnabel durchziehet, und die Schnepfe wird mit ihrem eigenen Schnabel aufgebogen; die Beine werden im zweyten Gliede von unten herumgedreht, so daß die Füße nach dem Kopf gerichtet sind. Durch die Oeffnung, welche noch zwischen dem auf diese Art nahe an einander gebogenen Ober- und Unterschenkel bleibt, wird das andere ebenfalls so gebogene Bein durchgezogen: an dem durchgezogenen Beine muß unten der Fuß sitzen. Sie werden nicht gespickt.

13) Tauben die zu einem braunen Ragout gebraucht werden sollen (so wie Feldhühner, Rebhühner, Enten, Gänse ꝛc.) müssen immer trocken gepflückt und nicht abgebrühet werden:

bevor man am andern Tage das Geflügel ausnimmt, hält man es über der Flamme eines Strohfeuers, damit die kleinen Federn abgesengt werden; nach diesem macht man mit einem Messer alle gesengten Federn und Pilen heraus.

Bey dem zu bratenden Geflügel, wird folgend verfahren. Beym Ausnehmen legt man dasselbe auf den Rücken, spannt um den Hals die Haut recht fest herum, macht in dieselbe der Länge des Halses von der Brust bis an den Kopf einen Einschnitt, lößt mit den Fingern die Gurgel und den Kropf von der Halshaut los, und streift, wenn man den Magen inwendig fühlen kann, alles in dem Kropfe befindliche Futter nach dem Kopfe zu, dann schneidet man ihn nicht weit vom Magen, wo er am Kopfe angewachsen ist, mit der Kopfhaut ab; in der Mitte zwischen Kopf und Brust, wird die Halshaut ebenfalls abgeschnitten, dann über den Kopf mit der Kopfhaut herübergezogen: ist der Kopf von aller Haut bloß, so drückt man die Augen heraus. Wie bey den Hühnern, Kicken, Kapaunen und Putern verfährt man bey den Ausnehmen der Eingeweide: man macht unter dem linken Flügel einen Einschnitt, und bohrt mit einigen Fingern alles Eingeweide heraus: den inwendigen Unrath welcher am Ende der Gedärme angewachsen ist, muß man vor dem Ab-

streifen inwendig wegschneiden. Unten auf dem Grunde des Rückens, ohnweit des Halses, pflegen sich 2 Stücke geronnenes Blut zu setzen, die man zuletzt aus dem gereinigten Leib mit 2 Fingern herausnimmt. Bey Tauben, Gänsen, Enten und Rebhühnern findet der Einschnitt nicht statt, indem man sie von hinten ausnimmt und vorher unter der Oeffnung des Steißes einen Einschnitt gemacht hat. Den Magen und die Leber braucht man nur von den Eingeweiden zu trennen: bey dem Magen findet man eine weiße Haut hervorstehen, daselbst schneidet man denselben auf und nimmt den darin befindlichen Unrath heraus, so wie man auch die demselben umschließende Haut wegschneidet. Die Gallenblase wird vorsichtig von der Leber abgelößt.

Bey allem Geflügel zum Gebrauch des Ragouts oder Suppen, nimmt man den Kropf, wie bey denen die zum Braten bestimmt sind, aus: nur bey den Eingeweiden des Leibes verfährt man anders, indem man dieselben hinten ausnimmt und keinen Einschnitt unter den Flügeln macht. Man verfährt übrigens so wie bey den Kicken, sie werden gespickt: hinten ausgenommen, daß man die Beine von den Spornen angerechnet im zweyten Gliede abschneidet, und sie mit zwey Hölzer aufbiegt. Die hintere Spiele wird weggelassen. Wenn sie aber zum

weißen Ragout oder zur Suppe dienen sollen, werden sie wie Kicken behandelt: und in diesem Falle, spickt man sie auch nicht; zum braunen Ragout werden sie, als wollte man sie braten aufgebogen, hernach gespickt: man sticht den Speck sehr tief ins Fleisch, und schneidet das hervorstehende Speck ab. Gewöhnlich vertreten sie dann die Stelle der Rebhühner, weshalb man wohlthut sie eben so zu bereiten, wie diese.

Wie nachstehend sind die Suppen abgetheilt:

I. Fleischsuppen.
II. Hülsenfruchtsuppen.
III. Krautsuppen.
IV. Milchsuppen.
V. Mehlsuppen.
VI. Fischsuppen.
VII. Obstsuppen.
VIII. Weinsuppen.
IX. Verschiedene Suppen.
X. Feine Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Bouillonsuppe, klare, (Hamburger).

Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, und man den Schaum abgenommen hat, wirft man etwas abgeputzten und gewaschenen Sellerie, Borrey, einige Petersilien = und gelbe Wurzeln, Zwiebeln und Nägelein daran, und läßt es so langsam kochen bis das Fleisch gahr ist, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, und schneidet Weisbrod in Scheiben hinein.

2. Entensuppe.

Ausgenommen, daß die Enten 3 Stunden kochen müssen, wird sie eben so wie nachstehende Hühnersuppe zubereitet.

3. Hühnersuppe für 16 = 18 Personen.

Man schlachtet einen Tag vorher, ehe man sie gebrauchen will, 4 Hühner, nimmt sie aus und biegt sie auf, wenn sie ganz bleiben sollen; sonst werden sie zerschnitten, 4 Pfund mageres Rindfleisch dazu gethan und zusammen aufs Feuer gesetzt. Wenn abgeschäumt ist, so thut man 3 Sellerie und 3 Petersilienwurzeln, und etwas Borrey daran. Haben die Hühner $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, so sieht man ob sie gahr sind, um sie sodann heraus zu nehmen. Alte Hühner müssen wohl 4 Stunden kochen. Nach einer halben Stunde gießt man die Bouillon mit dem Fleische durch einen Sieb, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, gießt sie sodann langsam und vorsichtig um, damit nichts vom Bodensatze dazu kömmt; sodann setzt man die Bouillon wieder aufs Feuer, thut 2 Sellerie = und 3 Petersilienwurzeln dazu; hat dies $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, so thut man in Stücke geschnittenes Midder und 1 Pfund Castanien in die Suppe. Nachdem man das Midder von der Haut und den Röhren gereinigt hat, setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt es aufko=

chen. Man zieht die Haut von den viereckigen Stücken darum nicht ab, weil sie sonst zerbröckeln würden.

Nur ¼ Stunde läßt man das Midder in der Bouillon kochen, und thut dann 2 Pfund aufgerolltes Ballfleisch zu Bällen und 1 Pfund Saucißen dazu. Hat man die Suppe wieder aufgekocht, so rührt man etwas gebranntes Mehl mit 2 Löffel voll Suppe an, und läßt es mit der Suppe noch ¼ Stunde kochen. Zuletzt wird noch etwas Muscatenblüthe und ¼ Pfund Krebsbutter dazu gethan; jedoch bevor man dies dazu thut, nimmt man sorgfältig alles Fett von der Suppe ab. Das Hühnerfleisch wird ohngefähr ¼ Stunde vor dem Anrichten wieder in die kochende Suppe gelegt, und dann mit derselben angerichtet.

4. Gewöhnliche Hühnersuppe für 18 bis 20 Personen.

In einem Haushalt braucht man zu einer gewöhnlichen Hühnersuppe nur 3 Hühner und 2 oder 2½ Pfund Rindfleisch; alle übrige Ingredienzien läßt man weg.

5. Hühner-, Gänse- und Entensuppe mit grünen Erbsen.

Nachdem man das Flügelwerk gereinigt hat, setzt man es mit kochendem Wasser zu Feuer, salzt

es ein wenig, bindet Sellerie, Borrey ꝛc. zusammen, läßt es kochen und schäumt es ab. Dann reinigt man Laktuk und Petersilie, hackt sie ein wenig durch und stößt sie mit den grünen Erbsen in einem großen Mörser. Hierauf wird ein Stückchen Butter in eine Casserol gethan, mit 2 Löffel voll Mehl, und läßt sie heiß werden, rührt sie um, thut die gestoßenen Kräuter dazu, läßt sie zusammen durchschwitzen und gießt die klare Suppe darauf, kocht sie und siebt sie durch, läßt sie am Feuer stehen, daß sie heiß bleibt; dann einige geröstete Brotscheiben mit Suppe langsam gekocht und das Geflügel auch eingelegt, und die grünen Erbsen darüber angerichtet.

6. Kalbslungensuppe.

Man schneidet die Lungen einigemale ein, setzt sie dann mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie mit den Herzen ohngefähr 2 Stunden kochen, nimmt sie wieder heraus, thut etwas Reis in die Suppe, etwas Petersilien- und Selleriewurzeln und etwas Salz dazu. Alsdann reinigt man die Lungen von den Adern und der Haut, hackt sie ganz fein, schneidet die Schaale von 1 Citrone in feine Stücke, nimmt eine Handvoll Corinthen mit einigen Tassen voll Suppe und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Das Gehackte, die Corinthen, etwas Muscatenblüthe und den Saft von

1 Citrone daran. Auch nimmt man wohl fein gestoßenen Zwieback dazu.

7. Kapaunensuppe.

Man kocht eine kräftige Suppe mit 1 oder 2 Kapaunen, einigen Stücken Kalbfleisch und Kräuter, dann macht man Zwiebeln rein, läßt solche im Wasser ein paarmal aufkochen, so daß man die Hälfte davon heraus drücken kann und in jede Zwiebel ein rundes Loch kömmt, das man mit Farce wieder ausfüllt; dann brennt man etwas Mehl braun, thut die Zwiebeln mit etwas Suppe darauf, und läßt sie langsam gahr kochen. Beym Anrichten legt man die Zwiebeln auf dem Rand der Schüssel herum, und wer sie gerne ißt, kann sie auch mit der Kapaunensuppe vereinigen.

8. Rebhühnersuppe mit Castanien.

Man nimmt rohe oder gebratene Rebhühner, bindet sie nebst ein paar Zwiebeln, mit Nägelein besteckt, thut ein wenig Salz dazu und kocht sie gahr. Dann sucht man einige der besten Castanien aus, reinigt sie, kocht sie ein wenig mürbe, damit sie ganz bleiben, und garnirt damit die Schüssel. Die halbzerbrochenen Castanien schneidet man in kleine Würfel, und läßt sie mit klein gehackten Zwiebeln und heiß gemachter Butter durchschwitzen. Die Krumen von den Castanien

thut man in einen Mörser nebst der Leber und sonst noch etwas Gebratenem des Rebhuhns, was man hat, stößt es zusammen klein, dann macht man etwas braunes Mehl, thut das Gestoßene hinein, rührt es auf dem Feuer durch und kocht es mit etwas Brühe der Suppe durch. Beym Anrichten nimmt man geröstete Scheiben von Loosbrot, gießt von der klaren Hühnersuppe, die geschwitzten Castanien mit Zwiebeln dazu, läßt sie gelinde abkochen und richtet die Rebhühner darüber an. Statt der Rebhühner kann man auch Tauben oder Enten nehmen.

9. Weiße Rindfleischsuppe.

4 bis 5 Pfund mageres Rindfleisch werden gewöhnlich zu einer Suppe für 10 bis 12 Personen gebraucht. Man wäscht es, schneidet es in Stücke und setzt es mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, doch so, daß das Rindfleisch vom Wasser bedeckt wird. Ist das Fleisch abgeschäumt, so thut man 3 Köpfe Petersilie, 3 Köpfe Sellerie und 2 Köpfe Borrey dazu, womit es 3 bis 4 Stunden kochen muß. Nachdem die Bouillon lange genug gekocht hat, so gießt man sie durch einen Haarsieb, setzt sie abermals aufs Feuer, und schneidet 3 Petersilienwurzeln in Stücke, am Ende eingekerbt, sodann auch 5 Köpfe zerschnittenen

Sellerie dazu, läßt es aufkochen und richtet sie sodann an.

10. Braune Rindfleischsuppe.

1 Pfund rohen Schinken und etwas Speck schneidet man in dünne Scheiben, legt sie neben einander in eine Casserolle, um den Boden damit zu bedecken, dann werden 6 Pfund Rindfleisch in fingerlange Scheiben geschnitten, auf den Speck gelegt, einige Lorbeerblätter, ein paar gelbe Wurzeln, ein paar Petersilienwurzeln, ein Bündel Thymian, zwey große Zwiebeln, und einige in Stücke geschnittene Sellerieköpfe dazu gethan. Dies setzt man in die Casserolle auf nicht zu starkes Feuer und läßt es eine Stunde stehen. Zuweilen sehe man doch nach, ob das Fleisch nicht anbrenne. Ist es dann ziemlich braun, so wird so viel Wasser darauf gegossen, um so viel Brühe zu erhalten als man wünscht, und läßt es nun noch 3 Stunden kochen. Man ersetzt immer das Verkochende der Brühe durch anderes Wasser.

11. Rindfleischsuppe von Savoyerkohl.

Die Kohlköpfe, nachdem man vorher die dikken Adern heraus gebrochen hat, werden entblättert, so geschnitten, als wenn sie zu Sallat gegessen werden sollten. Von diesem geschnittenen Kohl wird ein guter Teller voll in kochende Rind-

fleischbouillon geschüttet und ½ bis ¾ Stunde gekocht. Man giebt in Scheiben geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu herum.

12. Suppe von Kalbfleisch.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man gewöhnlich 4 Pfund Kalbfleisch, und setzt es, nachdem es gehörig abgewaschen, mit kaltem Wasser zu Feuer. Hat es abgeschäumt, so thut man ein paar Petersilienwurzeln und etwas Borrey und Sellerie dazu. Nachdem dies ½ Stunde gekocht, nimmt man ¼ Pfund gemahlne Perlgraupen, die vorher mit kaltem Wasser angerührt werden müssen, daran. ¼ Stunde vor dem Anrichten thut man das zu Bällen bestimmte Kalbfleisch geformt in die Suppe, mit etwas Muscatenblüthe, Zuckerwurzeln und Krebsbutter dazu.

13. Taubensuppe.

Man verfährt eben so hiebey, als wie bey der Hühnersuppe, nur daß man diese nur 1 Stunde kochen läßt.

II. Suppe von Hülsenfrüchten.

Anmerk. Alle getrocknete Sachen werden nicht eher gesalzen, als bis sie mürbe sind.

1. Suppe von weißen Bohnen.

Mit kaltem weichen Wasser setzt man die weißen Bohnen auf, und bringt sie langsam zum Kochen, nachdem man sie hat 2 Stunden über einem gelinden Feuer weichen lassen. Nachher gießt man davon das Wasser ab und schüttet es zu den Pinkeln, oder Speck, oder was man sonst hat, hinein, thut einige Petersilien- und Sellerieswurzeln, wie auch etwas gebranntes Mehl daran, und läßt es ungefähr ½ Stunde kochen.

2. Auf eine andere Art.

Die Bohnen werden mit kaltem Flußwasser aufgesetzt, und wenn sie beynahe gahr sind, etwas Borrey und Sellerie und 1 ganze Zwiebel, wie auch ein wenig gebranntes Mehl und Fleischbrühe dazu gethan. Während des Kochens gießt man etwas kaltes Wasser dazu, wovon sie bersten.

3. Suppe von jungen frischen Erbsen.

Mit kochendem Wasser setzt man die Erbsen aufs Feuer, röstet in halb brauner Butter einige Scheiben Weißbrot, nachdem läßt man etwas Mehl mit der Butter durchbraten, thut einige Löffel voll Suppe dazu, und läßt sie nun stark durchkochen. Zuletzt rührt man in die Suppe einige Eydottern ab, und thut etwas feingehackte

Petersilie dazu. Im Ganzen darf diese Suppe nur ½ höchstens ¾ Stunde kochen.

4. Auf eine andere Art.

Wenn die Erbsen ausgehülset sind, werden sie mit 1 Stück Butter auf wenigem Feuer wohl zugedeckt, damit sie durchschwitzen, dann gießt man Fleischbrühe darauf, und läßt sie gar kochen. Hierauf rührt man etwas gebranntes Mehl hinein, nebst etwas Salz, gestoßenen Muscatenblumen und feingehackter Petersilie, und richtet sie an.

5. Auf eine andere Art.

Man thut die ausgehülseten jungen Erbsen in gewöhnliche Fleischbrühe ¾ Stunde vor dem Anrichten, und rührt zuletzt die Suppe mit einigen Eydottern ab.

6. Suppe von gelben Erbsen.

Die ausgesuchten guten Erbsen setzt man des Morgens mit weichem Wasser zu Feuer, läßt sie 3 Stunden langsam durchweichen und nachher 2 Stunden kochen. Man nimmt gewöhnlich so viel Wasser dazu, als man zur Suppe haben will. Gewöhnlich pflegt man Speck dazu zu essen, und will man sodann von dem davon abgeschöpften Fette dazu geben, so läßt man es wenigstens noch

½ Stunde mit den Erbsen durchkochen und thut Sellerie und Borrey dazu. Nach Belieben kann man auch die Erbsen durchschlagen.

7. Auf eine andere Art.

Nachdem man die Erbsen verlesen, setzt man sie mit kaltem weichen Wasser, das etwa 1 Zoll hoch darüber steht, auf, und kocht sie bis sie weich und mürbe sind. Hernach schlägt man sie durch einen Sieb oder Durchschlag, damit die Hülsen zurück bleiben. Alsdann schneidet man Weißbrot in Würfel, welches in Butter gebraten wird, und giebt sie bey der Suppe herum.

8. Linsensuppe.

Hat man die Linsen verlesen, so setzt man sie mit kaltem weichen Wasser zu Feuer, welches etwa 1 Zoll hoch darüber stehen muß. Man läßt sie über mäßigem Feuer 1 Stunde weichen, alsdann aufkochen. Sind sie abgeschäumt, so thut man etwes Borrey, Sellerie und Petersilienwurzeln dazu, auch beliebig einige Zwiebeln, und läßt dies zusammen 1 Stunde kochen. Man nimmt kurz vor dem Anrichten 1 Teller voll Linsen aus dem Topf, zerreibt sie und schüttet sie sodann wieder hinein, damit die Suppe sämig wird, und man nicht nöthig hat gebranntes Mehl daran zu thun.

9. Auf eine andere Art.

Nachdem die Linsen verlesen und gewaschen, setzt man sie auf ein wenig Feuer, daß sie mehr erweichen als kochen, bis sie ganz mürbe sind. Dann gießt man Fleischbrühe daran, worin man ganze Zwiebeln und Gewürznelken gekocht hat, und rührt noch etwas gelb gebranntes Mehl dazu, um sie sämig zu machen.

10. Noch auf eine andere Art.

Am Abend vor dem Tage an welchem man sie gebrauchen will, verliest man die Linsen, thut sie in kaltes weiches Wasser und weicht sie eine Nacht darin ein. Das Wasser wird den andern Morgen davon abgegossen und frisches darauf gegeben, womit sie reichlich bedeckt werden; damit läßt man die Suppe etwa 2 Stunden langsam kochen, und wenn sie gahr sind so schlägt man sie durch einen Sieb oder Durchschlag. Ehe man sie anrichtet, $\frac{1}{4}$ Stunde vorher, setzt man ein Stück Butter mit einer Hand voll geschälter Zwiebeln zu Feuer und läßt dies zusammen durchbraten. Die Suppe wird vor dem Anrichten gesalzen, und die Zwiebeln mit der Butter über die Linsen geschüttet und geröstetes Weißbrot in Scheiben dabey gegeben.

III. Krautsuppen.

1. Suppe von kurzem braunen Kohl.

Nachdem derselbe verlesen und die Strünke abgeschält sind, so wird er fein gestoßen und mit feiner Hafergrütze in kochendes Wasser gethan, worin man ihn 2 bis 2½ Stunden kochen läßt. Ist das Fett von den Pinkeln oder Speck in einem andern Topf gekocht, so thut man es, nachdem der Kohl geschäumt hat, daran, nebst einigen Betwurzeln (rothen Rüben) und gehackten Zwiebeln.

2. Auf eine andere Art.

Zu dem braunen oder kurzen Kohl, nachdem er verlesen und gewaschen, thut man etwas Borrey, Sellerie und einige Zwiebeln, und hackt sie zusammen klein; zuletzt thut man einige Hände voll Hafergrütze dazu, schüttet sodann alles in kochende Fleischbrühe, und läßt es so lange kochen bis es gahr ist.

3. Kerbelsuppe.

Man läßt Bouillon mit etwas gebranntem Mehl hinlänglich durchkochen, thut den fein gehackten Kerbel hinein, und läßt sie noch ¼ Stunde kochen.

4. Auf eine andere Art.

In weißgebranntem Mehl läßt man den gehackten Kerbel mit durchschwitzen, gießt so viel Fleischbrühe als man nöthig hat darüber, und schlägt einige Eydottern hinein. Folgendes die Zubereitung: Man setzt einen Casterol mit wenigem Wasser zu Feuer; kocht solches, so sprengt man etwas Essig darüber. Dann schlägt man beliebig 2, 3 und mehrere Eyer, eins nach dem andern behutsam hinein, daß sie nicht an einander kommen, und so wie sie hart werden, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser. Beym Anrichten thut man sie in die Suppe.

5. Noch auf eine andere Art.

Man schmelzt Butter, rührt 2 Löffel voll Mehl hinein, thut etwas Salz daran, läßt dies mit der Butter $\frac{1}{4}$ Stunde durchbraten, und mischt den fein gehackten Kerbel dazu. So viel man Suppe haben will gießt man Wasser darauf, läßt sie einige Zeit kochen und richtet sie an.

6. Petersilienſuppe.

Diese wird eben so zubereitet als die Kerbelsuppe.

7. Sauerampfersuppe.

Man nimmt in Ermangelung der Bouillon bloß rein gewaschenen, verlesenen und zerschnittenen Sauerampfer, läßt ihn in Butter gahr schwitzen und in kochendem Wasser völlig gahr kochen. Mit einigen Eydottern rührt man die Suppe beym Anrichten ab.

IV. Milchsuppen.

1. Buttermilch.

Man nimmt gewöhnliches Schwarzbrot oder ausgesiebtes, auch etwas Weißbrot, ein wenig Kümmel und Anis, thut dies in die kochende Buttermilch, dann etwas Syrup oder Zucker dazu und läßt dies 2 Stunden zusammen kochen.

2. Auf eine andere Art.

Zu einer Sette (Milchnapf) saurer (dicker) Milch, thut man Zucker nach Belieben und schlägt dies zu Schaum.

3. Eyergrütze mit Milch.

Mit weichem Wasser rührt man dieselbe an und gießt die kochende Milch darüber, kocht sie unter beständigem Umrühren 5 bis 10 Minuten und richtet sie sodann an.

4. Milchsuppe für 3 bis 4 Personen.

2 Quartier Milch werden abgekocht, 4 Eydottern mit etwas kalter Milch und 1 Eßlöffel voll Mehl abgeschlagen; wenn die Milch kocht, werden ½ Viertel süße Mandeln und 3 bis 4 bittere, fein abgerieben oder gestoßen und in die kochende Milch gethan; nach diesem nimmt man oben erwähnte 4 abgerührte Eydottern, womit die Milch kalt geworden, pflückt Losbrot hinein und verzehrt sie.

5. Geschälte Gerstengraupen mit Milch.

Man thut Abends vorher dieselben in weiches Wasser und läßt sie eine Nacht darin weichen. Den andern Tag setzt man sie mit demselben Wasser aufs Feuer und verfährt übrigens eben so wie mit den Perlgraupen.

6. Manna mit Milch.

Man spült den Manna einigemal rein ab, setzt ihn mit kaltem weichen Wasser zu Feuer, und wenn er 2 Stunden gekocht hat, so läßt man ihn mit der Milch aufkochen und richtet ihn an.

7. Milchsuppe mit Weißbrot.

3 Loth geriebenes Weißbrot werden in 1 Quartier Milch gekocht, etwas Rosenwasser,

Kaneel und Zucker nach Belieben dazu gethan, und sodann zuletzt mit 3 Eydottern abgerührt.

8. Perlgraupen mit Milch.

In Allem müssen dieselben 3 Stunden kochen; mit weichem Wasser läßt man sie 2 Stunden, und 1 Stunde mit der Milch, die kalt darauf gegossen wird, langsam kochen.

9. Rahmsuppe.

Man quirlt süßen Rahm, Zucker und Rosenwasser durch einander zu Schaum, legt geröstetes Weißbrot in die Schüssel, und gießt den Schaum darüber.

10. Dicker Reis. (Reisbrey.)

Mit weichem Wasser setzt man denselben aufs Feuer und läßt ihn bey öfterm Umrühren, bis er ganz dick ist, kochen; sodann gießt man die Milch ungekocht darauf, läßt ihn nochmals aufkochen und richtet ihn an. Man gießt braun gebratene Butter darüber, und bestreut ihn mit Kaneel und Zucker.

11. Sago mit Milch.

Man gießt die aufgekochte Milch darauf, wenn er größtentheils im Wasser gahr gekocht ist, und nachdem man etwas Zucker und einige Stücke

Kaneel dazu gethan, so läßt man sie mit dem Sago durchkochen.

V. Mehlsuppen.

1. Suppe von braun gebranntem Mehl.

Die Butter läßt man braun werden, thut 2 Löffel voll Mehl dazu, und bratet es einige Zeit durch. Hernach nimmt man das Casseroll vom Feuer, gießt erst etwas kaltes, alsdann so viel kochendes Wasser dazu, als man Suppe braucht, setzt dies wieder mit etwas Butter, Salz und Muskatenblüthe aufs Feuer, allenfalls auch mit etwas Citronenschale, läßt sie noch einige Minuten kochen und rührt sie mit 2 Eydottern ab.

2. Auf eine andere Art.

Unter beständigem Umrühren wird das Mehl wie oben angegeben, damit es nicht schwarz wird, in einen neuen Topf gethan. Nachdem man dasselbe nun mit kalter Milch aufgelößt hat, rührt man das Mehl in die aufgekochte Milch. Zuletzt thut man beliebig Zucker und Kaneel hinein und läßt es mit der Suppe durchkochen.

VI. Fischsuppen.

1. Aalsuppe.

Die Aale, die nicht zu klein seyn dürfen, läßt man in Salz todt laufen, thut sie nach und nach in kochendes Wasser, worin man sie eine kurze Zeit liegen läßt, dann schabt man sie ab, schneidet sie in Stücken und bestreuet sie mit Salz.

Während dessen läßt man die Hafergrütze dick kochen, thut eine reichliche Portion fein gehackter Petersilie, Thymian, Mayoran, in Würfel geschnittener gelber Wurzeln und etwas Butter daran. Ist die Hafergrütze gahr, so thut man die wohlgesalzenen Aale hinein, und läßt sie so lange bis sie gahr sind, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen.

8. Aalsuppe auf Hamburger Art.

Wenn die Fleischbrühe stark kocht, so wirft man verschiedenes klein gehacktes Wurzel- und Kräuterwerk hinein, z. E. Petersilie, gelbe Wurzeln, klein geschnittenen Sellerie, ausgepollte Erbsen, Thymian, Mayoran und abgeschälte in Viertel geschnittene süße Birnen. Ist dieses Alles beynahe gahr, so thut man Aale von mittler Größe daran, die man vorher in kleine Stücke geschnitten und in kochendem Wasser und Essig aufquellen lassen, gießt auch etwas Essig dazu,

daß die Suppe säuerlich wird, und läßt Alles zusammen gahr kochen. Zuletzt werden noch kleine Klümpe von Weißbrot dazu gethan und einige Eydottern daran geschlagen. Gewöhnlich pflegt man zusammen gebundenen Salvey und Thymian nebst noch mehreren Kräutern in den Topf zu legen und kurz vor dem Anrichten wieder heraus zu nehmen.

3. Hechtsuppe.

Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, mit Salz eingesprengt, hernach abgetrocknet, in Mehl umgewendet und in brauner Butter geschwind abgebacken, daß sie saftig bleiben, dann im Mörser fein gestoßen, Weißbrot in Fleischbrühe eingeweicht und dazu gethan, dann Alles zu einem Teig gemacht, Fleischbrühe und etwas Wein dazu gethan, durch einander gerührt und durch ein Haartuch gedrückt, etwas Muscatenblumen, Ingber und Cardamom fein gestoßen und 1 Stück Butter daran; Alles zusammen durchgekocht und auf gerösteten Brotscheiben angerichtet.

4. Quappensuppe.

Man schneidet dieselben am Schwanze ein, hängt sie auf, um das Blut ablaufen zu lassen, schuppt sie, schneidet sie in Stücke und setzt sie

mit weichem kalten Wasser aufs Feuer. Hat man sie abgeschäumt, so thut man in das Wasser einige Ottersberger Rüben, und nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, so thut man auch die Leber und die Milch von den Fischen hinein. Beym vollen Kochen rührt man zu der Suppe etwas gebranntes Mehl, und würzt sie vor dem Anrichten mit etwas Muscatenblüthe.

VII. Obstsuppen.

1. Aepfelsuppe.

Nachdem man die Aepfel geschält, kocht man sie, rührt sie durch einen Sieb, thut Zucker, Kaneel und Wein nebst der Schale von einer Citrone und das Uebrige in Scheiben geschnitten dazu, macht sie mit 2 fein gestoßenen Zwiebäcken sämig und rührt sie mit 2 Eydottern ab.

2. Bickbeerensuppe (von frischen Beeren, Heidelbeeren).

Dieselben werden abgewaschen und in weißem Wein und Wasser ½ Stunde gekocht, dann rührt man sie durch ein Sieb, thut etwas fein geschnittene Citronenschale daran, legt in die Schüssel in Scheiben geschnittenes und geröstetes Weißbrot, gießt die Beeren darüber und bestreut sie

mit Kaneel und Zucker. Gewöhnlich ißt man sie kalt.

3. Bickbeeren kalte Schale.

Man gießt über dieselben so viel Wasser als Wein und thut sodann beliebig so viel Zucker dazu, als man für nöthig hält.

5. Brunellensuppe.

Gestoßene Zwiebäcke läßt man mit eben so viel Wasser als Wein sämig kochen, thut sodann die in schmale Streifen geschnittenen und vorher gekochten Brunellen daran, und rührt sie mit 2 Eydottern ab.

6. Auf eine andere Art.

Nachdem man sie länglich geschnitten, thut man sie in einen Topf mit etwas Wasser, nimt kleingeschnittene Citronenschalen, gestoßenen Zimmt, Zucker und Korinthen, und kocht alles zusammen; zuletzt wird etwas Wein und nach Proportion ein wenig braunes Mehl daran gethan, damit es sämig wird, und nachdem alles zusammen durchgekocht, richtet man sie über geröstetem Brot an.

7. Erdbeeren kalte Schale, (von frischen Erdbeeren.)

Man bereitet sie eben so zu wie die Himbeeren: nur mit dem Unterschied, daß man statt des Weins, auch süßen Rahm nehmen kann.

8. Hagebuttensuppe, (von getrockneten Hagebutten).

Man läßt dieselben im Wasser weich kochen, und nachdem man sie durch einen Haarsieb gerührt, setzt man sie abermals aufs Feuer, thut etwas Zitronenschaale, einige Stücke Kaneel und 2 Gläser Wein dazu. Um sie sämig zu machen, läßt man auch wohl 2 bis 3 kleine Zwiebäcke durchkochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man sie mit einigen Eydottern ab, und giebt nach Geschmack Zucker dazu.

9. Himbeerensuppe, (von frischen Himbeeren.)

2 Loth weißen Sago setzt man mit 2 bis 3 Mengel kaltem Wasser aufs Feuer, thut etwas Kaneel dazu, und läßt ihn 2 Stunden kochen. Unterdessen vereinigt man ½ Pfund Himbeeren, thut sie mit einigen Zitronenscheiben, und so viel Zucker als nöthig ist, zu dem kochenden Sago, und läßt sie mit den Zitronenscheiben noch ¼ Stunde kochen. Die ganze Masse rührt man durch ein Haarsieb und richtet sie an.

10. Himbeerensuppe, (von eingemachten Himbeeren).

Zu denen in Zucker eingemachten Himbeeren, gießt man 1 Theil Wasser und 3 Theile Roth-

Rothwein, thut einige Zitronenscheiben und etwas Kaneel dazu, und läßt sie sodann aufkochen; thut so viel Zucker dazu als nöthig ist, etwas klein gestoßenen Zwieback, oder gekochten Sago, läßt sie wieder aufkochen und richtet sie an. Am besten schmeckt diese Suppe kalt.

11. Himbeeren kalte Schale, (von frischen Himbeeren).

Nachdem man sie von den Stielen abgepflückt, thut man sie in einen Napf, streut darüber Zucker, und gießt Portwein, oder gewöhnlichen Rothwein darauf.

12. Kirschensuppe (von frischen Kirschen).

2 Loth Sago setzt man mit kaltem Wasser und etwas Kaneel aufs Feuer, und kocht ihn ½ Stunde. Unterdessen lößt man voa ½ Pfund Kirschen die Steine aus, zerstößt sie, und läßt sie mit einigen Zitronenscheiben und etwas Wein ¼ Stunde kochen. Mit dem Sago kocht man sodann die Kirschen noch ½ Stunde. Wenn man etwas Wein zu dem Sago geben will, so muß dies eher geschehen, als man die Kirschen zu dem Sago geschüttet hat. Im Fall, daß die Kirschen in der Suppe bleiben sollen, so richtet man sie, wenn sie gehörig gekocht haben, mit dem Sago an; sonst schlägt man die Suppe so-

wohl als auch die gekochten Kirschkerne durch ein Haarsieb, und vereinigt alles beym Anrichten.

13. Kirschensuppe (von getrockneten Kirschen).

4 Loth Kirschen werden ungefähr auf 1 Person gerechnet; nachdem man sie klein gestoßen, setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie 1½ Stude kochen. Alsdann siebt man sie durch, mischt einige klein gestoßene Zwiebäcke dazwischen, und setzt sie wieder aufs Feuer. Ist dies nun sämig gekocht, so gießt man weißen oder rothen Wein, so viel Zucker als nöthig ist und einige Stücke Kaneel dazu, und läßt dies noch ¼ Stunde kochen: Ist es dann noch nicht dick genug, so rührt man sie mit einigen Eydottern ab.

14. Pflaumensuppe, (von getrockneten Pfl.)

Die Zubereitung dieser Suppe ist dieselbe wie die der Brunellensuppe.

15. Pflaumensuppe, (von frischen gelben Pflaumen.)

Von den Pflaumen wird die Haut abgezogen und die Steine werden auch herausgemacht, man läßt sie sodann im Wasser und Wein aufkochen, und thut Kaneel und Zucker daran.

Will man die Suppe gerne sämig haben, so läßt man einige Zwiebäcke darin zerkochen. Auch läßt man wohl die Pflaumen ganz und rührt sie hernach durch einen Haarsieb.

VIII. Weinsuppen.

1. Bergsuppe.

½ Stunde läßt man Citronenschale und ganzen Kaneel mit Wasser kochen, dann giebt man ½ Quartier weißen Wein, von 3 Citronen das Saure und 8 Eyer wohl geklopft dazu, rührt es auf dem Feuer beständig bis es aufkocht.

2. Der Berg.

20 Loth geriebenes Weisbrot werden mit ¼ Pfund geschmolzener Butter, ¼ Pfund gestoßener Mandeln, geriebener Citronenschale und gestoßenen Kaneel durchgerührt, 2 Eyer wohl geklopft dazu, dann 1 oder 2 Berge davon gemacht, mit Mandeln besteckt, und die Suppe darüber gegossen.

3. Eyergrütze mit Wein.

Mit Wasser kocht man die Eyergrütze gahr, thut Wein und Zucker dazu, und rührt die Suppe mit 2 Eydottern ab. Statt der Eyergrütze kann man auch Reißmehl nehmen.

4. Perlgraupen mit Wein.

In weichem Wasser müssen dieselben 2½ bis 3 Stunden kochen; sind sie gahr, so thut man das Saure von ½ Citrone, so wie auch die Schale klein geschnitten, 2 Gläser weißen Wein, Zucker und Corinthen beliebig daran, und zuletzt rührt man sie mit einigen Eydottern ab.

5. Auf eine andere Art.

Vorher kocht man dieselben dick und mürbe, dann gießt man so viel Wein dazu, daß sie stark genug wird, etwa zu ½ Pfund Graupen 1 Quartier Wein; dann nimt man klein geschnittene Citronenschale, gestoßenen Zimmt, Cardamom, Zucker, ein Stückchen Butter, Salz und sauber gewaschene Korinthen, kocht sie zusammen durch bis sie sämig wird, und rührt sie mit 2 Eydottern ab.

6. Reiß mit Wein.

Der Reiß wird mit Wasser nicht gar zu dick gekocht. Alsdann kocht man eine zerschnittene Citronenschale mit 2 Gläser Wein und etwas Zucker mit durch, und rührt ihn zuletzt mit einigen Eydottern ab.

7. Sago mit rothen Wein.

Nachdem man denselben gut abgespült hat, setzt man ihn mit weichem Wasser auf mäßiges

Feuer, und kocht ihn bey fleißigem Umrühren langsam durch. Fängt er an mürbe zu werden, so thut man im Verhältniß der Personen, welche davon essen sollen, rothen Wein, wie auch die Schale von 1 Citrone fein geschnitten, und ziemlich viel ganzen Kaneel, (auf 1 Person rechnet man 2 bis 3 Gläser rothen Wein und ½ Loth Sago), damit läßt man den Sago ¼ Stunde kochen, der überhaupt 1 Stunde kochen muß.

8. Auf eine andere Art.

Wenn der Sago gehörig abgebrühet, setzt man ihn mit kaltem Wasser, Citronenschale, Kaneel und Nägelein aufs Feuer, rührt ihn während des Kochens fleißig um, gießt Rothwein dazu und versüßt ihn mit Zucker. Zu ¼ Pf. Sago rechnet man 1 Bouteille Wein.

9. Kalte Schale.

Eben so viel Wein als Wasser nimmt man dazu, drückt den Saft von 1 Citrone aus, schneidet die Schale von derselben in kleine Würfel und thut dies zusammen hinein. Will man sie verbessern, so giebt man gereinigte Korinthen und kleine Zwiebäcke dabey her.

10. Weinsuppe.

Man läßt fein gestoßene kleine Zwiebäcke und geschnittene Citronenschale, nebst einigen Stücken Kaneel im Wasser sämig kochen, thut weißen Franzwein und Zucker dazu, und rührt sie mit 2 Eydottern ab. Zu dieser Suppe kann man auch an die Stelle des Weins Citronensaft nehmen, welches noch angenehmer schmeckt. Ueberhaupt darf man zu allen Weinsuppen, den Wein nicht zu früh ansetzen, weil er sonst seine Kraft verliert.

11. Auf eine andere Art.

Man läßt ein Stückchen Butter in einem Topf zergehen, röstet 1 Löffel voll Mehl, gießt 1 Quartier Wein und 1½ Quartier Wasser dazu mit 6 Loth Zucker, eine abgeriebene Citrone mit dem Saft und eine Messerspitze voll Zimmet daran. Wenn es zusammen siedet rührt man 5 Eydottern, gießt die Suppe langsam darauf, indem man sie beständig rührt, und richtet sie dann über klein geschnittenen Würfeln von Weißbrot, an.

IX. Verschiedene Suppen.

1. Biersuppe.

Nachdem das aufs Feuer gesetzte Bier kocht, thut man geriebenes Schwarzbrot, etwas Küm-

mel und gestoßene kleine Zwiebeln hinein; hierauf läßt man es nochmals aufkochen, daß es sämig wird, und thut sodann 2 Gläser Wein dazu. Man rührt eine Portion Zucker in 2 Eidottern, worauf das kochende Bier gegossen wird. Auch kann man vorher, ehe man die Eier dazu thut, ein Stück Butter in das Bier thun.

2. Cartoffelsuppe.

Wenn die Cartoffeln weich gekocht sind, rührt man sie durch einen Durschlag, oder Sieb, thut ein Stück Butter, Muskatenblüthe, Petersilien und Schnittlauch dazu, verdünnt sie mit Fleichschbrühe, kocht sie nochmals und thut noch etwas gahr gekochten Sellery und Borrey daran.

3. Chokoladesuppe.

Man nimmt ohngefähr für 5 bis 6 Personen, als eine Portion $\frac{1}{2}$ Pfund Chokolade, reibt sie, siebt sie durch und gißet sodann allmählich, unter beständigem Umrühren, $\frac{1}{2}$ Quartier Wasser dazu. Hat dann die Chocolade von neuem aufgestoßen, so thut man von einer Citrone den Saft, einige Citronenscheiben, auch klein geschnittene Schalen, ein Quartier rothen oder weißen Wein, nach Belieben, und so viel Zucker als nöthig ist,

dazu. Hat sie zuletzt aufgekocht, so rührt man sie mit 4 Eyerdottern ab und richtet sie an.

4. Eyer-Vorspeise. (Eyerkäße.)

Man läßt über gelindem Feuer 3 Quartier Milch, 12 Eyer, von welchen man doch 4 Eydottern zurückläßt, und Zucker eine Stunde kochen: zuletzt verstärke man das Feuer; man rührt dann für 2 bis 3 Grote gekochter Milch mit Zucker und den zurückgebliebenen 4 Eydottern ab, giebt Zucker und Kaneel dazu her und gebraucht dies zur Sauce.

5. Graupensuppe.

Die Graupen werden mit kaltem Wasser und ein wenig Butter langsam gahr, und dann mit Fleischbrühe durchgekocht. Man kann auch Wurzelwerk und etwas Sellerie daran thun.

6. Griessuppe.

4. Loth Gries quirlt man in 1 Quartier kochender Fleischbrühe, schneidet etwas Wurzelwerk daran, und läßt sie ½ Stunde kochen, thut etwas Muskatennuß dazu, und vor dem Anrichten zieht man 3 Eydottern ab, und richtet die Suppe darüber an.

7. Hafergrützsuppe.

Man läßt 2 bis 3 Stunden von der gröbsten Hafergrütze langsam kochen, thut Zucker und Ei-

tronensaft dazu, und gießt sie durch ein Sieb. Je nachdem man nun Suppe nöthig hat, gießt man über die im Siebe gebliebene Grütze kochendes Wasser, und läßt sie bis sie säumig wird, aufkochen. Auch pflegt man wohl abgekochte Corinthen und etwas Kümmel dazu zu nehmen, den Kümmel aber, den man in ein Läppchen gebunden, beym Anrichten wieder heraus zu nehmen.

8. Krebssuppe. Für 16 bis 18 Personen.

Von 6 Pfund Ochsenfleisch kocht man Bouillon, und bindet dieselbe durch gebranntes Mehl, nimmt das darauf schwimmende Fett ab, und thut ½ Pfund Krebsbutter dazu.

9. Auf eine andere Art.

Gestoßene Krebsschaalen werden in Butter geröstet, etwas Mehl dazu gethan, und einige Zeit gebraten. Man gießt so viel Bouillon als man braucht, darüber, thut ¾ Pfund Weißbrot hinein, und nachdem man sie zusammen eine Zeitlang gekocht hat, siebt man sie durch, läßt das Zurückgebliebene nochmals aufkochen und zerreibt es, thut Muskatenblüthe und Salz dazu, und beym Anrichten gefüllte Krebsköpfe, Fleischklümpe, Midder und einige Krebsschwänze.

10. (Auf noch eine andere Art.)

Man kocht in Bouillon Sellerie und Borrey, etwas Portulack, oder Dragun, Spargel, grüne

Erbsen, auch Blumenkohl, Fleischbölle und Krebsbutter, und rührt sie beständig durch. Die Krebsbutter wird nicht wieder kochend gemacht, sondern man muß sie, damit sie roth bleibt, beständig kochend erhalten, sonst schwimmt das Rothe bloß oben. Auch thut man wohl, noch Krebsschnauzen oder gefüllte Krebsköpfe dazu zu nehmen, und schlägt auch noch einige Eydottern in die Suppe.

11. Reismehlsuppe mit Citronensaft.

Nachdem man Wasser mit einem Stück Butter hat aufkochen lassen, thut man den Reis hinein, (auf jede Person rechnet man ein Loth.) Den Citronensaft und 1 Stück Zucker und etwas Salz, thut man in die Suppe, nachdem sie ½ Stunde gekocht hat, und läßt sie denn unter beständigem Umrühren noch so lange kochen, bis sie dick genug ist, und rührt sie sodann mit einigen Eydottern ab.

12. Reissuppe.

Der Reis muß nicht nur rein gewaschen, sondern öfterer mit siedendem Wasser gebrüht werden, wodurch er besonders weiß wird, ehe man ihn mit dem gehörigen Wasser ans Feuer bringt. Wenn dieses recht eingekocht ist, verrührt man es mit einem Stückchen Butter, thut die nöthge Fleischbrühe daran, nur beym Anrichten etwas Muskatenblüthe. Man pflegt auch wohl etwas Safran daran zu thun.

13. Schaumsuppe.

12 Eyerdottern, 1 Quart Flußwasser, 1 Quart weißen Wein, von 3 Citronen den Saft, und das abgeriebene Gelbe davon, Zucker und Kaneel, läßt man, unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe, aufkochen. Dann schlägt man das Weiße von 12 Eyern zu Schaum, nimmt die Masse vom Feuer, und gießt sie unter fortwährendem Schlagen dazu. Man thut auch wohl vorher die Suppe in die Terrine, und legt den mit Zucker versüßten Eyerschaum auf der Suppe herum.

14. Wassersuppe.

Man gießt auf gebranntes Mehl kochendes Wasser, thut etwas Salz und Petersilien daran, und hat dies etwas gekocht, so richtet man die Suppe an.

X. Feine Suppen zu Gastspeisen.

1. Suppe a la Reine.

Im Verhältniß der Anzahl der Personen, nimmt man Weißbrot, schneidet die Rinde ganz dünn davon ab, die Krumen davon in 4 bis 6 Stücken, thut sie in einen Topf nebst Petersilien und gelben Wurzeln, alles kreuzweis eingeschnitten, und kocht sie mit guter und kräftiger Fleischbrühe, bis das Brot ganz verkocht und die Suppe

sämig ist, dann fügt man hinzu $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln, etwas Kalbs- oder Hühnerbraten, 2 hart gesottene Eyer klein gehackt und zu einem Teig gemacht, alles in die Suppe durch einander, durchgesiebt, Salz nud Muskatenblumen dazu gethan und bis zum Anrichten an das Feuer gestellt, daß sie kochend heiß bleibt.

2. Entensuppe mit Märkschen Rüben.

Nachdem man die Enten sauber gereinigt, so schmohrt man sie auf der Brust ein wenig braun, thut sie in einen Topf mit Fleischbrühe, dann bindet man Sellerie, Borrey und Petersilien fest zusammen, thut ein wenig Salz dazu und kocht sie gahr. Damit sie kräftig bleibt gießt man nicht mehr Wasser dazu, als man nöthig hat. Die Märkschen Rüben werden in Würfel geschnitten, je nachdem sie groß sind, und dann braun abgemacht. Ist alles so weit fertig, so röstet man Scheiben von Loosbrot, legt sie in die Suppenschüssel, und richtet die Suppe mit den Enten und Rüben darüber an.

3. Entensuppe mit Savoyenkohl.

So wie bey vorhergehender Suppe werden die Enten zu Feuer gebracht, nur thut man ein Stück Speck dazu. Dann schneidet man 2 Köpfe Savoyenkohl in 4 Stücke, bringt ihn mit

ein wenig Salz in kochendem Wasser zu Feuer, kocht ihn über halb gahr, nimmt ihn heraus, kühlt ihn ab, und drückt das Wasser rein heraus; dann thut man etwas braun gemachtes Mehl in die Kasserol, legt den Kohl stückweise hinein, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt ihn langsam kochen. Beym Anrichten legt man den Kohl zierlich in der Schüssel herum, die Enten in die Mitte, den Speck in Scheiben geschnitten, und damit den Rand der Schüssel garnirt, dann gießt man die Suppe durch einen Sieb darauf: man kann auch einige Scheiben geröstetes Brot mit einlegen.

4. Blumenkohl-Suppe mit einem farcirten Huhne.

Der Blumenkohl wird gereinigt, abgekocht und stückweise mit einem Stück Butter in einen Topf mit ein wenig Fleischbrühe gethan und läßt es warm stehen, den Abfall davon hackt man mit etwas Gebratenem klein; thut ein paar Hände voll Mandeln, 2 hart gekochte Eyer, klein gehackt in ein Geschirr, giebt Fleischsuppe darauf, kocht und siebt sie, nachdem man ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu gethan, durch, und richtet sie an.

B. Von Klümpen, (Bällen).

I. Klümpe welche theils zu Fleischsuppen und theils zu Ragouts gebraucht werden.

Bemerkung. Alle Klümpe müssen ¼ Stunde vor dem Anrichten in die kochende Suppe gethan werden, und man darf den Suppentopf, während die Klümpe darin sind, nicht zudecken, weil sie sonst dicht (hart) werden.

1. Austern-Klümpe.

Man rechnet 11 Loth Weißbrot zu 25 Stück Austern, welche fein gehackt werden müssen, hiezu thut man 2 Eyer, 4 Sardellen, das Saure von 1 Citrone, die Schale von ½ Citrone abgerieben, ein gutes Stück Butter und etwas Muscatblüthe.

2. Butter-Klümpe.

In die Butter, welche man weiß gerührt, schlägt man einige Eyer, thut 3 Löffel fein Mehl, etwas Salz und Muscatennuß daran, legt die Klümpe in gute Fleischbrühe und deckt sie zu, man kann sie sodann zu jeder Suppe geben.

3. Auf eine andere Art.

Wenn die frische Butter wohl abgerührt ist, schlägt man einige Eydottern hinein, thut 2 Löffel voll Milch, etwas Muscatblüthe, und rührt feines Mehl, daß es ein gelinder Teich wird, dazu; macht davon Klümpchen und backt sie in heißer Butter gelbbraun. ½ Stunde vor dem Anrichten thut man solche in kochende Fleischbrühe, in welcher sie bis zu demselben schnell fortkochen müssen.

4. Eyer = Klümpe.

Man schlägt 8 Eyer in ein zinnernes Gefäß stark mit einander durch, thut etwas Muscatblüthe dazu, und vermischt sie mit Bouillon; nachdem setzt man das Gefäß in einen Topf mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt sie kochen. Sind die Eyer steif, so wird der Topf vom Feuer genommen, das Gefäß heraus, und mit einem in heiße Brühe getauchten silbernen Löffel, die Klümpe abgestochen, und in die schon angerichtete Suppe gethan.

5. Eyergrütz = Klümpe.

¼ Maaß Milch wird aufgekocht, in die kochende Milch thut man 3 Loth Eyergrütze, rührt diese Masse beständig um bis sie steif wird, thut ein Stück Butter dazu, womit man sie

kalt werden läßt, sodann rührt man sie mit etwas Muscatblüthe, Salz und Brotkrumen, mit 2 Eydottern und mit dem Weißen von einem Ey durch, macht daraus die Klümpe, und legt sie in die kochende Suppe.

6. Fleischklümpe, braune.

Zu der Leber und Lunge eines Hasen, nimmt man Ballfleisch, und in Ermangelung des Hasenbluts, Ochsen- oder Schweineblut; klein geschnittene Citronenschalen, gehackte Petersilie und Schalotten, Nelkenpfeffer und Thymian, und macht davon die Klümpe.

7. Hechtsklümpe.

Man weiche Brot in Milch, rühre Butter zu Sahne, einige Eyer, etwas Citronenschale und Muscatblüthe, ein Stück gehackten Hecht dazu; dies Alles menge man durcheinander und mache Klümpe davon, koche sie in Fischragout oder in Fleischbrühe gahr.

8. Hühnerfleisch-Klümpe.

Von der Brust eines Huhns lößt man das Fett ab, reinigt das abgeschnittene Fleisch von allen Sehnen, hackt es fein, rührt 4 Loth Butter zu Sahne, thut 2 Eydottern dazu, schlägt das Weiße von 1 Ey mit 4 Löffel voll Rahm, etwas Salz, Muscatblüthen und 1 Nelke, die

Krumen von 1 Loosbrot hinein und thut dies zu dem gehackten Fleische; sticht diese Masse mit dem Löffel in der Fleischbrühe ab, und läßt sie ¼ Stunde kochen.

9. Kalbfleisch-Klümpe.

Unter wiederholten Anfeuchten der Hände mit kaltem Wasser, rollt man das gehackte Kalbfleisch zu Bälle, legt sie in die kochende Suppe, läßt sie ¼ Stunde kochen, und richtet sie an.

10. Kartoffeln-Klümpe.

Den Abend vorher kocht man die Kartoffeln gahr und schält sie ab. Den folgenden Tag reibt man ohngefähr davon an Gewicht 8 Loth; rührt von der Größe einer Wallnuß ein Stück Butter zu Sahne, thut zu den geriebenen Kartoffeln etwas Salz, Muskatblumen und 4 Eyer dazu, und rührt diese Masse durch; im Fall sie nicht dick genug ist, thut man einige gestoßene Zwiebäcke dazu, mischt dies nochmals gut durcheinander, sticht sie mit einem in heiße Brühe getauchten Löffel ab, und thut sie in die kochende Suppe.

11. Auf eine andere Art.

6 bis 7 große Kartoffeln kocht man gahr, schält sie ab, reibt sie fein, thut ⅛ Pfund But-

ter dazu und rührt dies zu Sahne, sodann schlägt man das Weiße von 3 Eyern zu Schaum, thut 7 Loth Loosbrot, die geriebene Schale von ½ Citrone, etwas Muscatblüthe, Salz und Mehl dazu, macht Klümpe davon, und thut sie in die kochende Suppe.

12. Mehl = Klümpe.

Man läßt ⅛ Pfund Butter über dem Feuer zergehen, schlägt 2 ganze Eyer dazu, und von 2 Eyern das Weiße, nebst 1 Tasse voll Mehl und Milch, rührt dies über dem Feuer, bis es steif ist, zusammen, läßt es nachdem kalt werden, thut die 2 zurückgebliebenen Eydottern, etwas Salz und Muscatblüthe daran, rührt die Masse nochmals durch, macht Klümpe daraus, und sticht sie in der Suppe ab.

13. Mehl = Klümpe, (auf Hamburger Art).

Man siedet in einer Pfanne ½ Quartier Milch, rührt so lange fein Mehl hinein bis es ein fester Teich ist, diesen arbeitet man so lange durch, bis er platt ist, dann trocknet man ihn mit einem Stück Butter auf, thut ihn in eine Schüssel bis er kalt ist, schlägt 6 Eyer daran, und legt ihn in gute Fleischbrühe zum Anrichten.

14. Reiß = Klümpe.

Nachdem man ein Stück Butter zu Sahne gerieben hat, thut man zu dem gekochten Reiß einige Eyer, etwas Salz, Muscatblüthe und klein gestoßenen Zwieback, und macht aus dieser Masse die Klümpe. (2 ganze Eyer rechnet man auf 4 Loth Reiß, der in Bouillon oder Wasser kocht).

15. Großer Reisklump.

Nachdem man ½ Pfund Reiß rein abgespült, setzt man ihn mit kalter Bouillon aufs Feuer und kocht ihn gar. Bevor man ihn anrichtet rührt man 6 Eydottern hinein, füllt ihn in eine rein gewaschene Schale, stürzt ihn zum Anrichten auf einen Teller, und giebt ihn bey der Fleischsuppe herum.

16. Weißbrot = Klümpe.

Ein gut Stück Butter wird zu Sahne gerieben und 3 Eyer dazu geschlagen; ißt man die Klümpe gerne locker, so läßt man das Weiße von 1 Ey zurück, rührt alles miteinander durch, rührt, bis es steif genug ist, feingeriebenes Losbrot, etwas Salz und Muscatblüthe daran, und macht Klümpe davon.

II. Klümpe welche zu Milch = und Weinsuppen gebraucht werden.

1. Aepfel = Klümpe.

Zu den gehackten Aepfeln giebt man eben so viel geriebenes Losbrot, etwas Zimmt, Zucker, Corinthen, geriebene Citronenschale und 2 Eydottern, macht Klümpe daraus, wendet sie in geschlagenen Eyern um, bestreut sie mit klein gestoßenem Zwieback, backt sie in Butter und kocht sie in Weinsuppe auf.

2. Chokolade = Klümpe.

Werden eben so gemacht wie die Reißmehlklümpe; mit dem Unterschied, daß mit dem Reißmehl 6 Loth Chokolade und etwas Amidam (Stärke) dieselbe aufgekocht werden.

3. Eyer = Klümpe.

2 bis 3 Eyer schlägt man mit einander durch, verdünnt sie mit Milch, thut Kaneel und Zucker dazu und schüttet sie in ein zinnernes Gefäß, stellt dies in einen mit kochendem Wasser angefüllten Topf aufs Feuer und kocht es gelinde. Sind die Eyer steif geworden, so nimmt man das Gefäß aus dem Wasser, und sticht mit einem in heiße Milch getauchten silbernen Löffel die Klümpe ab, die man in die Suppe anrichtet.

4. Reißmehl = Klümpe.

Man kocht 2 Quartier Milch auf, läßt aber davon 2 Mengel zurück, woran man ¼ Pfund Reißmehl rührt, und in die kochende Milch schüttet. Man kann auch einige Pfirsichblätter mit durchkochen lassen: in Ermangelung dessen giebt man aber gleich Anfangs etwas Rosen = oder Pfirsichwasser dazu und etwas geriebene Citronenschale. Das Reißmehl kocht wohl, bevor es gahr ist, ¼ Stunde, unterdessen rührt man es immer, damit es nicht anbrennt, und thut zuletzt 4 Loth Zucker dazu. Hernach füllt man diese Masse in vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Obertassen, die man vor dem Anrichten in eine Schüssel umstürzt. Man ißt diese Klümpe entweder zu gekochter oder ungekochter Milch, welche mit 2 Eydottern abgerührt wird. Man servirt sie mit gestoßenen Zimmt und Zucker, darüber gestreut.

III. Gebratene Klümpe (Bälle), Fricandellen.

1. Fricandellen von Kalbfleisch.

Man rollt das klein gehackte Kalbfleisch mit in kaltem Wasser befeuchteten Händen, zu runden oder länglichten Klümpen auf, läßt sie

auf mäßigem Feuer in gelbbrauner Butter gahr braten (backen) wozu etwa ½ Stunde gehört und richtet sie an.

2. Fricandellen von Kalbsleber.

Nachdem man dieselben von aller Haut gereinigt, hackt man sie fein, setzt auf Kohlen in einer Casserolle ein Stück Butter, schlägt 4 ganze Eyer dazu, macht ein Rühren daraus, und thut es zu der Leber mit etwas geriebener Muscatblüthe und Citronenschale, Salz, und so viel Krumen von Losbrot, bis die Masse gehörig steif wird; man formt sodann die Fricandellen und backt sie in brauner Butter gahr.

3. Fricandellen von Granat.

Man macht aus gekochtem Granate (Granälen) nachdem man das Fleisch herausgenommen und zerhackt, zerhacktes Nierenfett vom Ochsen, und Salz, Muscatblüthe, Eyer, geriebenes Weisbrot und gestoßene Citronenschale dazu gethan hat, einen steifen Klump, formt ihn zu Fricandellen und backt ihn in Butter gahr. (Man rührt auch Butter zu Sahne, in Ermangelung des Nierenfetts).

4. Fricandellen von Austern.

Die Zubereitung ist dieselbe, welche man unter der Vorschrift Austern-Klümpe findet.

5. Fricandellen von Hecht.

Diese werden eben so zubereitet wie die Hechtsklümpe.

6. Fricandellen von Schellfisch.

Auf 1 Pfund gehackten und gekochten Schellfisch braucht man 6 Eyer, 6 Loth geriebenes Losbrot, 6 Loth geschmolzene Butter, einige Sardellen und Schalotten, das Weiße der Eyer schlägt man zu Schaum, rollt alles zusammen zu Fricandellen auf und backt sie in Butter gahr.

7. Fricandellen von Kartoffeln.

30 und nach Belieben mehrere große Kartoffeln legt man den Abend vorher ungeschält in kaltes Wasser; man läßt sie den andern Tag in weichem Wasser gahr kochen, schält sie und reibt sie fein; hat man ein Pfund gerieben, so thut man 11 Loth geriebenes Losbrot, $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, 5 Eyer, Salz und Muscatblüthe dazu, rührt dies zusammen durch und macht Fricandellen daraus. Wenn sie ohngefähr $\frac{3}{4}$ Stunde gebraten haben, und von außen gehörig braun sind, so richtet man sie an.

C. Von Fischen.

Bemerkung. Jeder Fisch der gekocht wird, fällt zu Boden, so wie man ihn ins Wasser legt, wenn er gahr ist, kömmt er auf die Oberfläche des Wassers. Ein zweytes Kennzeichen daß er gahr ist, bestehet darin, wenn die Floßfedern sich leicht davon lösen.

I. Flußfische.

1. Aal blau zu kochen.

Nachdem derselbe rein abgewaschen, läßt man ihn kurze Zeit in heißem Wasser liegen, schabt (schrappt) sodann alle Unreinigkeiten davon ab, kann man dies noch nicht gut, so taucht man ihn nochmals in heißes Wasser, läßt ihn aber nicht darin liegen, weil er den Geschmack sonst verliert und steif wird. Ist er gereinigt so nimt man ihn aus, schneidet ihn in lange Stücke, besprengt ihn mit Weinessig und Salz und kocht ihn in Salz, 1 Theil Essig und 2 Theile Wasser. Nachdem er abgeschäumt, thut man etwas Citronenschale, einige Lorbeerblätter, 12 Körner ganzen schwarzen Pfeffer dazu, und kocht ihn in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gahr. Richtet man ihn kalt an, so giebt man Essig, Pfeffer und Oel dazu, und warm eine Cappernsauce.

2. Aal zu stoven (schmelzen).

Auf dieselbe Art wird er gereinigt, wie im vorstehenden Rezept angegeben ist. Man schneidet ihn in Stücke, setzt ihn in kochendes Wasser aufs Feuer, schäumt ihn, thut fein gehackten Majoran (Meiran), gehackte Petersilie, Thymian und etwas gebranntes Mehl daran, und läßt ihn kochen bis er gahr ist.

3. Auf eine andere Art.

Wie vorhergehend verfährt man erst damit, dann setzt man ihn in Bouillon mit Salz aufs Feuer, thut Thymian, Essig, etwas Citronenschale, einige gehackte Schalotten, etwas Nelkenpfeffer (Wunderpfeffer) oder auch Muscatblüthe und klein gestoßenen Zwieback daran, und läßt ihn damit gahr kochen.

4. Aal in Salz und Wasser zu kochen.

Man reinigt ihn wie gewöhnlich, öfnet den Bauch und nimmt alle Gräten heraus, schlägt mit dem Klopper das Fleisch platt und mürbe, bestreut ihn mit Pfeffer, Salz, Thymian, Majoran und klein gehackter Petersilie. Hernach rollt man den Schwanz bis in die Mitte, und den Kopf dagegen, so daß er der Figur einer 8 ähnlich wird, bindet ihn zusammen und richtet ihn an.

5. Aal auf schwarz oder braun.

Man ziehet großen Aalen die Haut ab, salzt sie 2 Stunden scharf ein, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit vielem Wasser aufs Feuer und schäumt sie ab; alsdann läßt man so viel Wasser, als man zur Sauce gebraucht, darauf, gießt 2 Gläser rothen Wein, 1 Tasse voll Johannisbeerensaft, Morcheln, Schalotten, fein gehackte Sardellen und gestoßene Nelken dazu, und zuletzt thut man braun gebranntes Mehl und Salz daran.

6. Aal = Rouladen.

Man ziehet dicken Aalen die Haut ab, schneidet sie auf, nimmt alles Eingeweide heraus, nebst den Gräten und Floßfedern, schneidet sie in Stücke und bestreut sie mit Salz. Sodann thut man geriebenes Weisbrot, 2 hart gekochte und geriebene Eyer, etwas Petersilie und Thymian, einige Schalotten, Betwurzeln und Sardellen daran, hackt es fein, noch etwas Muscatblüthe und Salz, und nachdem man damit die inwendige Seite der Aalstücke bestreut hat, wickelt man sie auf und bindet sie zusammen. Dann setzt man eine Tortenpfanne aufs Feuer, läßt in zerlassener Butter die Aalstücke gelb werden, thut oben und unten Feuer dazu und läßt sie gar braten.

7. Gefüllter Aal.

Man hackt das Fleisch desselben sehr klein, thut süßen Rahm, Weißbrotkrumen, einige Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, füllt den Zwischenraum der Gräten damit an und läßt es in einer Tortenpfanne im Ofen backen, bis er bräunlich wird.

8. Aal in Gelee.

Nachdem man mit dem Aal so verfahren, wie in der Anweisung Nr. 1., zieht man ihm die Haut nicht ab, schneidet ihn in fingerlange Stücke, kocht ihn im Wasser und Salz ab, thut etwas Petersilie, weißen Pfeffer, einige Lorbeerblätter und Muscatblüthen, alles ungehackt daran, und kocht ihn. Sobald er gahr ist, gießt man 2 Gläser Weinessig zur Sauce und läßt ihn stark durchkochen, sodann wird die Sauce durch ein Tuch gegossen, die Aale in eine tiefe Schüssel gelegt, und die Sauce darüber gethan. Man servirt dies Gericht kalt, und es hält sich mehrere Tage.

9. Aal zu räuchern.

Man wäscht ihn, schleimt ihn ab und nimmt ihn aus, dann legt man ihn in Salz und ist er genug gepöckelt, so wickelt man ihn in dünnes Papier und hängt ihn in Rauch. Man ißt ihn

roh mit Salz und Pfeffer auch mit Essig; man bratet ihn aber auch vielfältig in heißer Asche, oder auf dem Rost.

10. Aal = Sülze.

Wie in der Anweisung Nro. 1., verfährt man zuerst mit dem Aal, zieht ihm die Haut ab; schneidet ihn am Rücken auf, reinigt ihn von Floßfedern und allen Gräten, und bestreut ihn mit Salz. Alsdann reibt man 3 hart gekochte Eyer, hackt Sardellen, schneidet gekochte rothe Rüben (Betwurzeln) in dünne Scheiben, und belegt damit die inwendige Seite der Aalstücke ziemlich dick, rollt sie auf, bewickelt sie stückweise mit Bindfaden, kocht sie im Wasser und Salz mit Lorbeerblätter und weißen Pfeffer gahr, und läßt sie erkalten: während dessen kocht man von Hirschhorn, oder Kalbsfüßen eine Gallerte, und thut sie mit 2 Gläser Weinessig an die Aalsauce. Ist die Sauce steif gekocht, so theilt man sie in Formen ein, läßt sie kalt werden, und legt die kalt gewordene Sülze darauf; sodann setzt man die Formen in kalt Wasser und gießt den übrigen Gelee darüber. Damit der Gelee recht klar wird, gießt man ihn durch eine Serviette, und will man die Sülze essen, so kehrt man die Form auf eine Schüssel um, und geht sie nicht gleich heraus, so macht

man ein Tuch in kochendem Wasser heiß, und legt es einige Augenblicke auf die Form, wovon sich die Sülze löst: sie hält sich mehrere Tage.

11. Auf eine andere Art.

Man reinigt einen dicken Aal, so wie dies in Nr. 1. angegeben ist, schneidet den Schwanz und Kopf davon, und den Rücken auf, woraus man das Eingeweide und die Rückgräte nimmt, und ihn aus einander breitet. Mit Butter beschmiert man sodann ein leinenes Tuch, legt den Aal, den man vorher inwendig mit schwarzem und mit Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer), Salz und Muscatblüthe bestreut hat, hinein, so daß die inwendige Seite oben zu liegen kömmt. Man schneidet 3 hartgekochte Eyer der Länge nach durch, das Weiße vom Gelben abgesondert, legt in der Breite eines Fingers eine Reihe von dem Weißen des Eyes, dann eben so breit eine Reihe gekochte und gehackte rothe Rüben (Beetwurzeln), dann eine Reihe gehackte Essig-Gurken, und zuletzt eine Reihe zerschnittene Eydottern; man fährt hiemit abwechselnd fort, bis der ganze Aal belegt ist: hierauf legt man nun klein geschnittene Citronenschalen, gehackte Petersilie und Thymian, etwas Salz und Muscatblüthe, rollt den Aal in der Breite auf, be-

wickelt ihn mit dem Tuch, läßt ihn in einer Bratpfanne, mit etwas Wasser, Lorbeerblättern, Citronenschale, Thymian, ganzen schwarzen Pfeffer und Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) 1 Stunde kochen: (den Kopf und den Schwanz kocht man mit). Man nimmt sodann das Tuch aus der Sauce heraus, legt es zwischen 2 Bretter, setzt ein 10 Pfund Gewicht darauf und läßt es eine Nacht pressen, dann wird der Aal aus dem Tuche genommen und nebst dem Kopfe und Schwanze auf eine Schüssel gelegt, und wenn man will eine saure Sauce darüber gegossen.

12. Aal zu braten.

Nach der Anweisung Nr. 1. verfährt man zuerst, dann schneidet man ihn in Stücke, salzt ihn scharf, bestreut sie mit etwas Mehl, oder gestoßenen kleinen Zwieback und etwas Salz, bratet ihn in Butter gahr, deckt ihn zu, und beym letzten Umkehren thut man eine handvoll Salvey daran.

13. Auf Hamburger Art.

Nachdem derselbe abgezogen und gereinigt ist, legt man ihn kalt und an beyden Seiten eingekerbt in Salz, läßt ihn ½ Stunde darin liegen, trocknet ihn, begießt ihn mit zerlassener

Butter, wälzt ihn in Mehl um, und backt ihn in der Pfanne gahr. Die Sauce dazu macht man von Citronensaft oder Essig, wer einen scharfen Geschmack liebt, kann in das Mehl auch Gewürz thun.

14. Aale in Marinade.

Nach der Anweisung Nr. 1. verfährt man damit, schneidet die Floßfedern weg, weidet sie aus, schneidet sie in fingerlange Stücke, thut sie in einen Eimer mit kaltem Wasser, und nachdem sie eine Zeitlang darin gelegen haben, drückt man sie aus, thut sie in einen steinernen Topf, bestreut sie mit Salz, thut gehackten Thymian, klein geschnittene Citronenschalen, gehackte Petersilie, Schalotten, etwas Wunderpfeffer dazu, und läßt sie, nachdem man zuletzt Essig darauf gegossen, bis den andern Tag stehen. Man nimmt sie den andern Tag aus dem Topfe, trocknet sie ab, bestreicht sie einzeln mit dem Gelben einer Eydotter, wendet sie alsdann in Mehl und klein gestoßenen Zwiebäcken um, und bratet sie in abgeklärter Butter gahr.

15. Auf eine andere Art.

Man schuppt sie ab, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücken, die man mit einigen kleinen Zwiebeln, etwas Petersilie, Thymian, Schnitt-

lauch, Salz und Pfeffer, und etlichen Lorbeerblättern und Champignons in eine Casserolle thut, mit rothem Wein völlig begießt und auf $\frac{2}{3}$ einkochen läßt. Dann knetet man ein groß Stück Butter mit 2 Löffel voll Mehl zusammen, rührt sie bey kleinen Stücken hinein, daß sie darin nach und nach zergeht. Ist diese Brühe dick genug, so richtet man den Aal an und gießt sie darüber.

16. Aale auf dem Rost zu braten.

Nachdem man sie wie in Nr. 1. angegeben ist, gereinigt hat, schält man sie ab, salzt sie 2 Stunden ein, wendet sie in gehackter Petersilie und Zwieback oder in gestoßenen Pfeffer und Zwieback um, legt sie dicht an einander auf einen Rost, und bratet sie bis sie gahr sind. Sind die Aale zu dick oder groß, so schneidet man sie in Stücke.

17. Auf Hamburger Art.

Man schneidet sie im Verhältniß der Größe und Dicke in 3 bis 4 Stücke, bestreicht sie mit Butter, wickelt Lorbeerblätter darum, und bratet sie auf dem Rost gahr. Alsdann macht man die Sauce von Butter, Essig, Salz und Muscatalüthe dazu.

18. Getrocknete Aale.

Unter öfterem Umkehren werden sie unzerschnitten auf einem Rost gebraten, bis sie gahr sind.

19. Weisgekochte Aale.

3 Zoll lang geputzte Aalstücke werden in ein Casseroll mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Petersilie, Schnittlauch und 1 Bouteille weißen Wein gekocht, dann herausgenommen und die Brühe durchsiebt. 20 Zwiebeln werden mit Butter und 1 Löffel voll Mehl weiß geschwitzt, dann die durchgesiebte Brühe hinzugegossen, Champignons, Petersilie und Schnittlauch dazu gethan. Wenn die Zwiebeln gahr sind, nimmt man sie heraus, und vertheilt sie über die Aalstücke. Die Brühe schäumt man ab, daß das Fett herunter kömmt, kocht sie sämig ein, thut 2 Eydottern dazu; die aber nicht mit kochen müssen, siebt sie über dem Aal durch, zu welcher er dann gegossen wird.

20. Steinhuder Aale.

Man schneidet sie in 3 fingerbreite Stücke, und läßt sie auf dem Roste heiß werden.

21. Aland zu kochen.

Den Aland schuppt man nicht, nimmt ihn damit er nicht gallicht wird, vorsichtig aus,

schneidet ihn in 3 fingerbreite Stücke, die mit Essig besprengt, gehörig gesalzen, in kochendes Wasser gethan werden, worin er in 5 Minuten gahr ist. Eine Cappernsauce schmeckt am besten dazu.

22. Weiße Barse zu kochen.

Nachdem man sie geschuppt, macht man unter dem Kopf einen Schnitt, weidet sie vorsichtig mit der Galle aus, sucht die Leber und Milch unversehrt zu erhalten, und schneidet von beiden Seiten die Gräten aus. Mit etwas Butter, einigen Pfefferkörnern, etwas Salz und gehackter Petersilie, kocht man sie ab, und richtet sie mit derselben Sauce an.

23. Weiße Barse zu braten.

Nachdem sie wie vorher gereinigt, wendet man sie in klein gestoßenen Zwieback und Salz um, und bratet sie in Butter gelbbraun gahr. Man deckt sie nicht zu, indem sie davon hart werden.

24. Gestovte Barse mit Muscheln oder Austern.

Man nimmt sie aus, schuppt sie ab, reinigt sie, kerbt sie ein, besprengt sie mit Salz, trocknet sie, und legt sie in eine Casserolle mit etwas ungesalzener Butter, fein geriebenen Losbrot,

Muscatblumen, roh ausgemachte und kleingehackte Muscheln, Wein und etwas Wasser, und kocht sie verdeckt. Dann kocht man einige Muscheln in Salz und Wasser ab, macht den Bart davon, thut sie zu dem Fisch, und richtet ihn, nachdem man vorher etwas Salz dazu gethan, an. Eben so verfährt man mit den Austern. Mit dem Fische muß man aber vorsichtig umgehen, weil er sonst bricht.

25. Gefüllte Barse.

Nachdem man sie abgeschuppt, die scharfen Floßfedern am Rücken und am Bauch vorsichtig abgeschnitten, lößt man von beyden Seiten mit einem spitzen Messer das Fleisch vom Rückgrad ab, so daß der Fisch ganz zu bleiben scheint. Das Eingeweide wird beym Rücken ausgenommen, und der Bauch mit einer vom Fischfleisch zubereiteten Farce angefüllt und zugeheftet. Dann in eine Casserolle gelegt, mit etwas ungesalzener Butter, feingeriebenen Weisbrot, Muscatblumen, Citronen, Wein und etwas Wasser, zugedeckt und gekocht. Von der übrigen Farce macht man kleine Bälle, die man aufkocht: diese kocht man nun, mit frischen Austern, Krebsschwänzen, Muscheln, gehackten Morcheln, Trüffeln, Champignons, Archaries,

Heeringen, etwas Butter und einer fein gehackten Zwiebel, einige Augenblicke mit einander durch, und legt sie um die angerichteten Fische in der Schüssel herum.

26. Barse mit Citronensauce.

Nachdem man die Barse wie vorhin bereitet hat, thut man Butter in eine Casserolle geriebenes Losbrot, Citronenschalen in Scheiben auch Muscatblüthe und 1 Glas voll Wein, nebst etwas Wasser, läßt es eine Weile kochen bis es anfängt dick zu werden, legt die Barse hinein und läßt sie ein wenig kochen. Wenn sie angerichtet werden sollen, so legt man sie hübsch auf die Schüssel, giebt die Brühe darüber, garnirt die Citronenscheiben zierlich auf die Fische und giebt sie zur Tafel.

27. Braßen (Breeßen) zu kochen.

Nachdem man sie von allen Schuppen gereinigt hat, schneidet man sie auf, nimmt die Galle und Blase vorsichtig heraus, schneidet sie in 3 oder mehrere Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser, das gut gesalzen, aufs Feuer, schäumt sie ab und kocht sie gahr, und richtet sie, entweder mit geschmolzener Butter, oder einer Cappernsauce, an.

28. Braaßen (Breeßen) zu braten.

Von allen Schuppen reinigt man sie, nimmt die Blase und Galle vorsichtig aus; die Leber bleibt darin: macht der Breite nach auf dem Rücken Einschnitte, die 1 Finger lang von einander entfernt stehen, salzt sie 2 Stunden vorher, und bratet sie auf dem Roste, unter dasselbe thut man wenig Feuer, allein auf den Tortendeckel, nach den Kopf und Rücken zu, desto mehr. Mehreremale bestreicht man sie mit geschmolzener Butter, und nachdem sie halb gahr sind, streut man klein gestoßene Zwiebäcke darüber und läßt sie noch $\frac{3}{4}$ Stunde braten. Gewöhnlich bedient man sich hiezu einer Cappernsauce.

29. Butte zu kochen.

Nachdem man sie gereinigt und ausgenommen, bestreut man sie mit Salz, setzt sie mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Man macht eine Sauerampfersauce dazu, wenn sie groß genug sind; außerdem servirt man sie auch in demselben Wasser worin sie gekocht worden sind, thut aber zuvor eine handvoll gehackte Petersilie hinein.

30. Butte zu braten.

Nachdem sie ausgenommen, geschuppt, trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab,

damit sie sich nicht an die Pfanne ansetzen, bestreut sie mit Salz und klein gestoßenen Zwiebäcken, oder auch mit Mehl, und bratet sie schnell und auf vielem Feuer gahr.

31. Glattbutte zu braten.

Die ausgenommenen, gereinigten und wieder abgetrockneten Butte werden in Oehl oder zerlassenes Schmalz getaucht, mit Pfeffer und Salz bestreut, und mit übergeöhlten Strohhalmen bey leisen Feuer auf den Rost gebraten, und mit saurer Sauce angerichtet.

32. Forellen zu kochen.

Lebendige Forellen nimmt man aus, und bevor man sie kocht läßt man sie einige Zeit mit Essig besprengt stehen. Man kocht sie wie den frischen Lachs, der sobald er oben kömmt, gahr ist. Mit einer Weinsauce werden sie warm gegessen. Wenn man sie aber kalt essen will, so giebt man gehackte Petersilie, Pfeffer und Weinessig dabey her.

33. Blaugekochte Forellen.

Hat man lebendige Forellen, so werden sie beym Bauche ausgenommen, mit Weinessig eingebläuet, und so lebendig in kochendes Wasser mit Salz gethan. Vorher thut man aber einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersilie und

Pfeffer in das kochende Wasser; dann läßt man sie in der Brühe erkalten und richtet sie mit Weinessig an.

34. Auf eine andere Art.

Nachdem sie ausgenommen und gereinigt, gießt man Weinessig darüber, setzt Wasser mit Salz zu Feuer, und thut wenn es zu kochen anfängt die Forellen hinein, läßt sie kochen, nimmt sie wieder heraus, sprengt kaltes Wasser darauf und deckt, um den Dampf fest zu halten, ein paar Bogen Papier darüber. Dann werden sie theils trocken mit Essig und Wein aufgetragen, theils ohne Essig mit frischer Butter gegessen. Auch kann man Citronensaft oder saure Sauce dazu nehmen.

35. Farcirte Forellen.

Sind sie gereinigt und ausgenommen, so werden sie eingeschnitten, eingesalzen und abgetrocknet. Dann füllt man den Bauch mit Farçe von Butter, feinen Kräutern, kleingehackten Zwiebeln, geriebenen Losbrot und etlichen Eyern, legt sie in eine Tortenpfanne, die dick mit Butter ausgeschmiert ist, mit einigen ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und bestreut sie mit geriebenen Losbrot, läßt sie im Ofen gahr werden,

und sodann wenn sie eine gute Farbe haben mit einer Sardellensauce anrichten.

36. Gründlinge (Grimpen) zu stoven.

Hat man sie gereinigt, streut man Salz darauf, legt sie neben einander auf eine Schüssel, thut 1 Tasse voll kochendes Wasser, Butter, gestoßene Muscatblüthe, Zwiebäcke und etwas Salz daran, setzt sie aufs Feuer, und läßt sie gahr stoven.

37. Gründlinge zu braten.

Nachdem man sie gereinigt, wendet man sie in kleingestoßenen Zwiebäcken mit etwas Salz darunter um und bratet sie in Butter gahr.

38. Hecht auf blau zu kochen.

Man schuppt den Hecht nicht, sondern weidet ihn aus, reißt ihn der Länge nach in der Mitte durch, und gießt über die Schuppen 2 Löffel voll Weineſſig. Alsdann thut man den Hecht in kochendes Wasser, schäumt ihn, und läßt ihn in Verhältniß der Größe $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Ist er gahr so nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn noch ein paar Minuten in demselben Wasser stehen, damit das Salz hineinzieht, richtet sie an, und giebt Senf und Peterſilienbutter, oder auch geschmolzene Butter mit Zucker, Eſſig und Meerettig dabey her.

Sehr große Hechte setzt man mit kalten Wasser aufs Feuer und salzt sie, nachdem sie gahr sind.

39. Hecht zu stoven (schmelzen.)

Nachdem man ihn geschuppt und gereinigt hat, weidet man ihn aus, schneidet ihn in Stücke, thut ihn in kochendes Wasser, salzt und schäumt ihn, und läßt ihn ½ gahr kochen. Man thut in einen andern Topf etwas fein geschnittene Citronenschalen, etwas gehackte Petersilie und Schalotten, fein gestoßenen Pfeffer, Nelkenpfeffer (Wunderpfeffer) und Muscatblumen, und sodann den ½ gahr gekochten Hecht, läßt ihn völlig gahr kochen, thut Bouillon darauf, und rührt endlich weis gebranntes Mehl daran, läßt es zusammen aufkochen und richtet an.

40. Gepflückter Hecht.

Wenn der Hecht in Wasser und Salz gekocht und das Fleisch von den Gräten ab und klein gepflückt ist, so thut man es nebst geschabten Sardellen, Citronenscheiben, gestoßenen Pfeffer und klein gehackten Schalotten in eine Schüssel, gießt Fleischbrühe dazu und kocht es auf Kohlenfeuer durch. Zuletzt gießt man weißen Franzwein dazu, kocht es noch ein we-

nig auf, dann richtet man es an und ißt es in einer damit aufgekochter Sauce.

41. Hecht zu stoven, auf eine andere Art.

Man schuppt ihn, schneidet ihn in Stücke, thut in eine Casserolle, das man stark mit Zwiebeln ausreibt, ein Stück Butter, Wasser, Wein, Muscatblüthe, Salz und Citronenscheiben, und legt die Hechtstücke hinein, die man zuletzt mit klein gestoßenen Zwiebäcken bestreut, und etwa ½ Stunde bis sie gahr sind kocht.

42. Hecht mit Sauce.

Nachdem man ihn ausgeweidet, schneidet man ihn der Länge nach in der Mitte durch und kocht ihn in Wasser ½ gahr: dann schuppt man ihn und legt ihn wieder in eine Casserolle, thut Wein, gehackte Sardellen, Champignons, Cappern, Morcheln und Trüffeln dazu und läßt alles gelinde kochen, damit der Hecht nicht auseinanderfällt; und zuletzt rührt man etwas Parmisankäse und ein Stück Butter daran.

43. Hecht in eigner Brühe zu kochen.

Nachdem die Hechte geschuppt, ausgeweidet, in Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser abgewaschen, thut man sie in einen Topf, dazu 1 Stück Butter, 1 Glas weißen Wein, ei-

nige Lorbeerblätter und die Zwiebeln herausgenommen und die Sauce über den Fisch gegossen.

44. Hecht in kurzer Brühe zu kochen.

Man weidet ihn aus ohne ihn völlig aufzuschneiden und bindet den Kopf. Dann kocht man ihn in Wasser und Salz kurz ab, bringt ihn auf die Tafel, und benennt ihn nach der Sauce: als Portugiesische Sauce: ¼ Pfund Butter, 2 Eydottern, 1 Eßlöffel voll Citronensaft, ganzen Pfeffer und Salz werden auf gelindem Feuer immer umgerührt, damit sie nicht gerinnen; ist sie völlig heiß, hebt man oft einen Löffel davon aus, und gießt ihn wieder hinein, damit die Butter und Eydotter sich gut verbindet. Wird sie dick, so verdünnt man sie mit Wasser, sie muß aber bis zum Anrichten beständig in Bewegung und auf dem Feuer bleiben.

45. Hecht auf Polnische Art.

Nachdem man denselben geschuppt, ausgeweidet, gekrümmt und den Schwanz zwischen das Maul geklemmt, setzt man ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt ihn ab, thut in Scheiben geschnittenen Sellerie und Petersilienwurzeln, etwas Salz, Butter und gehackte Petersilie dazu und läßt dies mit einander ½ Stunde

kochen, dann servirt man den Hecht mit der darunter befindlichen Sauce.

46. Hecht mit Teltauer oder mit Märkschen Rüben.

Nachdem derselbe geschuppt, ausgeweidet, in Stücke geschnitten, setzt man ihn mit kochendem Wasser aufs Feuer, salzt ihn, schäumt ihn und kocht ihn gahr. Sodann nimmt man die Rüben und den Hecht aus dem Wasser, thut beydes in einen Topf, und stovt es mit Bouillon, klein gestoßenem Zwieback, Muscatblüthe und mit einem Stück Butter durch.

47. Hecht mit saurer Sauce.

Wenn sie geschuppt, gerissen und an den Seiten gekerbt, werden sie in Salzwasser gahr gekocht. Zugleich setzt man in einer Casseroll in Würfel geschnittenen Speck über Kohlenfeuer, läßt ihn mit dazu gefügten kleingehackten Zwiebeln braten und nachdem man die Casseroll vom Feuer nimmt, thut man etwas Essig, Majoran und geriebene Oberrinde von schwarzem Brod, auch etwas Zucker und Nelken dazu, läßt alles aufkochen, legt die Hechte aus ihrer Salzbrühe auf eine Schüssel, und gießt die Sauce darüber.

48. Hecht zu braten.

Man nimmt kleine Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, schneidet sie vom Kopf bis zum Schwanz durch, daß die Hälften aber ganz bleiben, krümmt den Schwanz auf, klemmt ihn zwischen den Mund, bestreut sie mit Salz und Mehl, und bratet sie in Butter in einer Tortenpfanne gahr.

49. Hecht mit Heering.

Man wässere einen Heering gehörig, schneide die Gräten alle aus, und dann in dünne Stücke, schichte sie mit dem Hecht in eine Schüssel, so daß Hecht und Heering wechselweise liegen. Mit Citronenscheiben und Butter läßt man ihn 1 Stunde schmoren, und richtet ihn an; wer nur den Geschmack des Heerings haben will, der mache ihn zu Mus: man kann auch Sardellen an die Stelle des Heerings nehmen.

50. Hecht auf dem Rost zu braten.

Man schuppt den Schwanz von einem großen Hechte ab, reibt ihn mit Salz ein, und läßt ihn einige Stunden darin liegen, hängt ihn in den Wind und läßt ihn 2 Stunden trocknen; dann bratet man ihn eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Rost, und richte ihn mit einer Cappernsauce an.

51. Auf eine andere Art.

Man schuppt große Hechte, reißt sie beym Rücken auf, so daß der Bauch zusammenbleibt, kerbt die Rückenseite fein ein, besprengt sie mit Salz und läßt sie damit stehen, und nachdem man sie abgetrocknet hat, bratet man sie auf dem Roste gahr, worauf man sie fleißig mit Butter bestreicht und umkehrt. Man giebt sie mit einer Cappern- oder Sardellensauce auf den Tisch.

52. Hecht, farcirt.

Nachdem man denselben geschuppt, ausgeweidet und von Gräten gereinigt hat, schneidet man den Kopf und Schwanz ab, daß beyde aber ganz bleiben und kocht ihn in Wasser und Salz ab.

Nachdem man das übrige Fleisch des Hechts fein gehackt hat, vermischt man es mit 2 rohen Eyern, etwas gerührter Butter, fein geriebenen Kosbrot, Salz, Muscatblüthe, fein gehackten Schalotten und Sardelleu, und von 2 Eyern Rühren. Aus dieser Masse macht man eine dem Hechtrumpfe ähnliche Gestalt, setzt an dieselbe den vorher abgeschnittenen Kopf und Schwanz, bestreut sie mit kleingestoßenem Zwieback, und bratet sie in einer Pfanne gahr. Ge-

wöhnlich wird eine Sardellensauce dazu hergegeben.

Auch kann man die Haut von dem Hecht abziehen, und in dieselbe die angegebenen Farce, mit kleingehacktem Ballfleisch vermischen, einfüllen. Die übrig gebliebene Farce macht man zu Klümpe, und thut diese beym Anrichten in die Sauce.

53. Gespickten Hecht zu braten.

Nachdem man denselben rein abgewaschen, und 2 bis 3 Stunden vorher, ehe er gebraten werden soll, gesalzen hat, macht man der Breite des Fleisches nach, mit einem Messer 2 Finger breit auseinander nicht zu tiefe Einschnitte, spickt ihn sodann mit Speck allein, oder auch mit Citronenschale, klemmt den Schwanz zwischen den Mund, bestreut ihn mit klein gestoßenem Zwieback, und thut ihn in eine ziemlich stark mit Butter beschmierter Tortenpfanne: man legt kleine Stückchen Holz unter, um zu verhüten daß sich der Hecht nicht ansetze. Sodann thut man 2 eingeschnittene Schalotten, die Schale von 1 Citrone die mit 2 Lorbeerblättern und etwas Thymian zusammengebunden wird, in die Pfanne, gießt in Verhältniß der Größe des Hechts $\frac{1}{2}$ oder 1 ganze Bouteille

Franzwein darauf, und läßt ihn unter einen Tortendeckel mit vielem Feuer 1 bis 1½ Stunde braten und begießt ihn unterdessen oft mit der darunter befindlichen Brühe. Zu der übrig gebliebenen Hechtsbrühe, gießt man die Sardellensauce; sieht sich aber vor, damit die Schalotten, der Thymian, die Lorbeerblätter und die Citronenschalen nicht mit dazu kommen.

54. Hecht aus dem Salz zu kochen.

Ohne denselben abzuschuppen, schneidet man den Bauch auf und weidet ihn aus, sodann reißt man den Rückgrad auf, schneidet ihn in passende Kochstücke, thut ihn in kalt gesalzenes Wasser, dazu Lorbeerblätter, einige Zwiebeln, zerschnittene Petersilienwurzeln, ganzen Pfeffer, und ist dies ziemlich eingekocht ein Stück Butter, womit es eine kurze Zeit kochen muß. Dann reibt man zur Sauce Meerrettig, setzt den Teller worauf er liegt auf gelindes Feuer, und gießt Weinessig mit etwas Zucker darüber. Man reibt auch wohl Aepfel und mischt sie dazwischen.

55. Kaulbarse (Kehlbarse) zu kochen.

Man schuppt sie, nimmt sie aus, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer,

und richtet sie, wenn sie, gahr sind, mit einer sauren Mehlsauce an.

56. Kaulbarse mit Buttersauce.

Man schuppt sie, nimmt sie aber nicht aus, und kocht sie mit klein gehackten Zwiebeln und Salz durch. Zuletzt thut man kleingehackte Petersilie, klein gemachte Muscatnuß, Muscatenblüthe und Butter daran. Die Sauce wird mit eingeriebenen Losbrot sämig gemacht.

57. Kaulbarse zu füllen.

Man schuppt sie, schneidet sie in der Länge auf einer Seite durch, daß der Bauch an einander bleibt, und weidet sie aus. Leber und Milz, die man auf folgende Art zur Farce gebraucht, werden klein gehackt. Man hackt gekochte Fische, am besten Hechte oder kleine Kaulbarse) thut gerührte Butter, geriebenes Losbrot, Rührey von 3 bis 4 Eyern, 2 rohe Eyer, gehackte Petersilie, Thymian, Schalotten, Sardellen, gestoßene Muscatblüthe und dazu die gehackte Milz und Leber. Alles wird durcheinander gerührt, der Bauch des Kaulbarses damit angefüllt und mit Bindfaden zusammengebunden. Man bratet ihn auf dem Rost, und richtet ihn mit einer Cappernsauce oder mit braun gemachter Butter an.

58. Kaulbarse zu marniren.

Wenn sie abgeschuppt und gerissen sind, muß man sie auf den Seiten einkerben, alsdann einsalzen und in demselben eine Weile liegen lassen. Abgetrocknet, werden sie in Baumöhl oder Schmalz gebacken, oder mit Fett bestrichen auf dem Rost gahr gemacht, wobey man sie jedoch für zerplatzen hüten muß. Sind sie sodann gahr und kalt geworden, so legt man sie in ein steinernes Gefäß mit Lorbeerblätter, Pfeffer, Oehl und starkem Essig, und wenn sie gegessen werden sollen, so schüttet man frischen Essig, auch nach Belieben eine Eyersauce mit gehackten Kräutern darüber.

59. Karauschen zu stoven.

Man setzt sie mit etwas Wasser, Butter und Salz aufs Kohlenfeuer, die Kasserolle bedeckt man, thut Kohlen auf dieselbe und läßt sie gahr kochen. Man giebt, ehe man sie anrichtet, klein gestoßene Zwiebäcke, etwas Citronensauce und Muscatblüthe daran.

60. Auf eine andere Art.

Man schuppt sie, weidet sie aus, schneidet sie durch, je nachdem sie groß sind, thut sie in einen Topf mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, und 1. Quart rothen Wein. Alsdann

thut man den Saft von einer kleinen Citrone, etwas geschmolzene Butter, Salz, Muscatblüthe, Lorbeerblätter, von ½ Orange die Schale, 2 ganze Zwiebeln, 2 Löffel voll Parmisankäse, 1 Löffel voll Senf dazu; und läßt sie ½ Stunde kochen, und thut etwas Zucker noch daran.

61. Gehackte Karauschen.

Man schuppt sie, weidet sie vorsichtig aus, daß die Galle nicht zerreißt: sind sie klein, so kerbt man sie, sind sie groß, so zerschneidet und kocht man sie in Wasser und Salz gahr. Man richtet sie mit verschiedenen Saucen an, vorzüglich gut schmecken sie mit saurer Sauce. Sonst nimmt man gewöhnlich geschmolzene Butter mit gehackter Petersilie und etwas Muscatblumen. An die Stelle der Butter nimmt man auch wohl Rahm mit Gewürz.

62. Karauschen zu braten.

Nachdem sie geschuppt, ausgeweidet, und auf dem Rücken eingekerbt sind, bestreut man sie mit klein gestoßenem Zwieback und Salz, setzt sie zugedeckt mit kalter Butter aufs Feuer, und bratet sie in ½ Stunde gahr.

63. Karauschen mit Aepfel.

Die Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, in einem Topfe mit Wein geschmort, mit kleinen Rosinen, Butter, gestoßenem Zimmet und Zucker dazu, und zusammen aufgekocht. Die bereits in Wasser und Salz gesottenen Fische in eine Schüssel gelegt, auf Kohlenfeuer gesetzt, die Aepfelbrühe darüber gegossen, verdeckt alles zusammen etwas schmoren lassen und dann angerichtet. Wird die Sauce zu dick, so rührt man etwas fein Weizenmehl und Wein hinzu, wenn sie noch überm Feuer steht.

64. Gebratene Karauschen mit Sauce.

Man wendet sie in weißem Mehl um, und bratet sie in einer Pfanne. Von braun gebranntem Mehl, mit etwas Wasser, einigen Oliven, Morcheln, Champignons und 1 Citrone, macht man die Sauce.

65. Karpfen blau zu kochen.

Man reinigt sie, weidet sie vorsichtig aus, daß die Galle nicht zerreißt, und schuppt sie nicht ab. Die Milz und Leber schneidet man der Länge nach in der Mitte durch, zertheilt sie in 3 bis 4 Stücke, mehr oder weniger, gießt scharfen Weineßig darauf, bestreut sie mit Salz, und

läßt sie 2 Stunden damit stehen. Alsdann läßt man sie in brausend kochendem Wasser mit 2 Hände voll Salz so lange kochen, bis sie gahr sind. Geriebener Meerrettig mit Essig und Zucker vermischt, ist die Sauce dazu; oder Weinessig mit geschmolzener Butter, oder eine Sauce von Rothwein.

66. Karpfen auf schwarz oder braun.

Für 10 bis 12 Personen Karpfen, kocht man 1 Quartier braune Jüs von 1½ Pfund magerem Ochsenfleisch: (die Zubereitung hiezu, siehe unter Suppen zu Ragout). Nachdem die Karpfen geschuppt und ausgeweidet, setzt man sie ½ Stunde vor dem Anrichten aufs Feuer, thut einige gehackte Scharlotten, etwas Citronenschale, Petersilie und Thymian mit schwarzem Pfeffer, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) und ½ Quartier rothen Wein daran; sobald dies zusammen kocht, thut man die Karpfen hinein, und läßt sie gahr kochen, und wenn sie gahr sind, welches ungefähr ½ Stunde erfordert, thut man braun gebranntes Mehl, einige Sardellen und Citronenscheiben daran. (Auf eine Person rechnet man in ½ Pfund Karpfen).

67. Auf eine andere Art.

Man schneidet ihn, wenn er geschuppt, ausgeweidet und durchgeschnitten ist, in Stücken, setzt ihn mit wenigem kochenden Wasser aufs Feuer, salzt ihn gehörig, und thut viele Morcheln, einige Scharlotten und fein gestoßene Nelken daran. Nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, thut man braun gebranntes Mehl, 1 Glaß Rothwein, 1 Tasse voll Johannisbeerensaft, und einige gehackte Sardellen dazu, und läßt sie ohngefähr $\frac{1}{2}$ Stunde, bis sie gahr sind, kochen.

68. Deutscher Karpfen (Karpfen in Bier.)

Derselbe wird gewaschen und in Stücke geschnitten, man nimmt bloß den großen Darm heraus, die Ohren und das Uebrige läßt man daran und darinnen. Man legt die Stücke in eine Casserolle mit Salz, grobem Pfeffer, Gewürze und Zwiebelschnitten. Alsdann gießt man 2 Bouteillen Bier darauf, und kocht ihn so lange ein, bis höchstens noch $\frac{1}{4}$ Theil davon übrig ist, was die Karpfensauce ausmacht.

69. Farcirte Karpfen.

Man schuppt sie, schneidet von der einen Seite zwischen Kopf und Schwanz das Fleisch ab,

jedoch daß alles Uebrige unbeschädigt bleibt, setzt das abgelöste Fleisch mit etwas Wasser, Salz und Citronenschale aufs Feuer, und läßt es kurz einkochen. Sodann nimmt man es heraus, sucht die Gräten heraus, und hackt es ganz klein, welches man mit etwas Weißbrot, Butter, Muscatblüthe und einigen Eyern vermischt. In die Lücken, woraus man das Fleisch geschnitten, füllt man diese Farce, und streicht sie mit einem Messer in die vorige natürliche Form; dann begießt man den ganzen Fisch mit geschmolzener Butter, thut etwas Butter, Wasser und Speck in eine Tortenpfanne, legt die nicht farcirte Seite auf den Speck, und läßt ihn ½ Stunde braten.

70. Karpfen in Courbillon.

Nachdem derselbe ausgeweidet und ausgewaschen, nimmt man Petersilie, Thymian und Zwiebeln, hackt sie gröblich durch, thut Butter, Näglein und Muscatblüthe hinzu, mengt es zusammen, bringt alles in den Bauch des Karpfens, nähet ihn zu, und blauet ihn mit Essig. Dann setzt man ihn mit ¼ Bouteille Wein und eben so viel Wasser aufs Feuer, so daß er mit der Flüssigkeit bedeckt ist, und kocht ihn gahr. Alsdann macht man ein Ragout von Morcheln, Champignons, Trüffeln, Artischocken, kleine

Bälle von gehackten Fischen, oder was man sonst hat, dazu, richtet sie an, und gießt das Ragout darüber.

71. Karpfen auf dem Rost zu braten.

Nachdem man sie geschuppt, ausgeweidet, und mit einem Tuche rein abgetrocknet, legt man sie unter mäßigem Feuer auf den Rost, deckt einen Tortendeckel darauf, belegt sie mit vielen Kohlen, und läßt sie ½ Stunde braten. Eine Cappern- oder Sardellensauce schmeckt am besten dazu.

72. Frischen Lachs zu kochen.

Man schneidet ihn der Länge nach in der Mitte durch, und jede Hälfte sodann in 2 Finger breite Stücken, die Schwanzstücke schneidet man rund ab, und nimmt die Gräten heraus, den Kopf spaltet man in der Mitte der Länge nach, dann begießt man ihn, ½ Stunde ehe er kocht, mit Essig, und setzt ihn mit gehörig gesalzenem Wasser und etwas ganzem Pfeffer aufs Feuer. Bevor er aufkocht, thut man 2 Gläser voll Essig daran, schäumt ihn ab, und läßt ihn, vom Anfang des Kochens angerechnet, 10 Minuten kochen. Den Kessel nimmt man sodann vom Feuer ab, und läßt den Lachs so lange in dem Wasser

stehen, bis es kalt ist, und man ihn mit der Hand herausnehmen und auf die Schüssel legen kann. Sobald man aber den Kessel mit dem Lachs vom Feuer genommen, so belegt man die Oberfläche des Wassers mit 1 Bogen Löschpapier, welches das thranichte Fett des Lachses an sich ziehet; man wiederholt dies, bevor sich das Papier auflöst, indem es sonst den Lachs verunreinigen würde. Größtentheils ißt man den frisch gekochten Lachs, mit Essig, Oel, Pfeffer und gehackter Petersilie, kalt. Will man ihn warm essen, so wird geschmolzene Butter dazu gegeben. Gewöhnlich rechnet man vom frischen Lachse auf eine Person $\frac{1}{2}$ Pfund.

Von dem Wasser, worin der Lachs gekocht hat, hebt man etwas auf, um denselben, damit er nicht thranicht wird, darin aufzubewahren.

73. Gestovten Lachs.

Mau reißt demselben die Kinnladen aus, und nimmt vom Maule zu, die Eingeweide heraus, so daß der Bauch ganz bleibt. Dann schneidet man runde Stücken Fingerdick ab, wäscht sie, und sprengt sie mit Salz ein, trocknet sie ab, legt sie mit Wein und scharfen Gewürzen in eine Casserolle, und kocht sie darin gar. Dann läßt man sie auf einem Fischteller ablaufen, und ißt

sie mit Senf und Butter. Auch kann man eine solche Sauce wie beym Barse dazu geben.

74. Lachs zu räuchern.

Man schlachtet ihn, weidet ihn aus, legt ihn 6 Tage in Salz, hängt ihn alsdann in Rauch, von Besenreisern macht man ein Gestell, worauf er liegen kann, und räuchert ihn so lange, bis er gar ist.

75. Gesalzener Lachs.

Nachdem man ihn ausgenommen und ausgefrischt, schneidet man oben das Fleich weg, und kocht es in klarem Wasser gahr. Dann macht man eine Sauce von Butter, Weinessig und Gewürznelken darüber, oder ißt ihn mit Oehl und Essig. Auch kann man klein gehackte Zwiebeln oder Cappern darüber streun.

76. Frischen Lachs zu braten.

Ein Mittel- oder Schwanzstück von etwa 5 bis 6 Pfund schuppt und salzt man einige Stunden vorher, ehe man es braten will, trocknet es ab, und bestreicht es mit Butter; alsdann bestreicht man es mit fein gestoßenem Zwieback, und brät es ½ Stunde auf mäßigem Feuer,

kehrt es sodann vorsichtig um, und brät es völlig gahr. Eine Cappernsauce schmeckt dazu am besten.

77. Geräucherten Lachs zu braten.

Den geräucherten Lachs schneidet man in dünne Streifen, legt ihn auf eine vorher mit Butter bestrichene zinnerne Schüssel, und setzt sie auf starkes Kohlenfeuer. Auf der einen Seite nur oben darf er weiß werden, so wird er hart. Auch bratet man ihn gewöhnlich alsdann erst, wenn er trocken werden will.

78. Auf eine andere Art.

Man schneidet ihn in dünne Streifen, und stovt ihn gelinde in einer Pfanne mit Butter, Weinessig oder Citronensaft verdeckt durch, damit er nicht hart werde; man richtet ihn auf diese Weise an, nimmt auch etwas gestoßenen Pfeffer dazu.

79. Neunaugen mit rothem Wein.

Man schneidet ihnen die Köpfe ab, läßt das Blut in Essig laufen, schwimmt sie mit Salz und Wasser ab, trocknet sie und legt sie in eine Casserolle. Hernach läßt man sie mit Wein, Butter, 1 Stück Zucker, Citronenschale, Lorberblätter, eine mit Nelken gespickte Zwiebel

und etwas braunes Mehl ¼ Stunde stark und kurz einkochen. Beym Anrichten wird die Sauce mit dem aufgefangenen Blut und Essig gefärbt und nachher nicht wieder gekocht.

80. Quappen zu kochen.

Man schuppt sie, weidet sie aus, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie ½ Stunde kochen, und wenn sie gahr sind, salzt man sie. Man ißt zur Sauce Petersilienbutter und Senf.

81. Auf eine andere Art.

Wie beym Aal wird damit verfahren; man nimmt sie aus, und läßt die Leber unten am Halse hängen, dann gießt man Essig darüber, thut etwas Butter dazu, und kocht sie wie einen andern Fisch, das Wasser muß aber gut gesalzen seyn. Mit folgender Sauce richtet man sie an. Man nimmt ungesalzene Butter, geriebenes Rosbrot, etwas Ingber, thut dies in eine Casserolle, gießt etwas Quappenwasser dazu, und so viel Fleischbrühe, als man Sauce nöthig hat, etwas Petersilie klein gehackt, legt die Quappen hinein, läßt sie so lange kochen, bis die Sauce dick genug ist, streut Muscatblumen darauf und richtet sie an.

Man kann auch auf folgende Art die Sauce machen: 1 Pfund Butter mit 1 Messerspitzevoll

rohes Mehl, wie auch Muscatblumen, Citronenschale und etwas Ingber, thut man in eine Casserolle, rührt dies wohl untereinander durch, gießt Fleischbrühe oder Petersilienwasser, soviel man bedarf, um die Eydotter dick zu machen, dazu, und rührt sie auf Kohlenfeuer fleißig um; kocht sie, so gießt man einige Tropfen kaltes Wasser dazu, damit das Ey nicht zusammenläuft. Wenn man die Quappen angerichtet hat, kann man noch etwas geschmolzene klare Butter dazu thun, und beliebig etwas klein geschnittene Petersilie.

82. Rothaugen zu kochen.

83. Rothaugen zu braten.

Diese werden eben so gekocht und gebraten, wie die Schnägel, siehe Nro. 90. 91.

84. Sandart (Zander) zu kochen.

Man reibt die Schuppen ab, reißt mit den Kinnladen das Eingeweide heraus, schneidet sie in schmale Stücke, wäscht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer, und kocht sie ½ Stunde. Man giebt Petersilien- oder Austernsauce dabey her. Ist der Zander stark gesalzen, so wässert man ihn 1 Tag aus.

85. Auf eine andere Art mit Sauce gekocht.

Wenn er abgeschuppt, aufgerissen und in Stücke zerschnitten ist, zerschneidet man viele

Zwiebeln, thut sie mit Wasser und Salz in ein Geschirr, und kocht darin den Fisch. Ist er gahr, so thut man Butter, gestoßene Muscatblumen und geriebenes Losbrot dazu, und läßt es miteinander durchziehen. Man kocht ihn nicht zu viel, weil er leicht zerkocht, und genießt ihn mit Sardellen und Cappernsauce.

86. Schleihe zu kochen.

Man gießt kochendes Wasser darüber, schuppt und reinigt sie, weidet sie aus, schneidet sie in 2 bis 3 Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer, und läßt sie gahr kochen. Eine saure Sauce von Wasser, Mehl, Essig und Butter, oder auch eine Citronensauce richtet man dabey an.

87. Schleihe auf braun oder schwarz.

Man findet die Anweisung dazu unter Nro. 66. Eben so wie Karpfen werden sie zubereitet.

88. Schleihe blau zu kochen.

Ausgeweidet und gereinigt zerlegt man sie in mehrere Stücke, nimmt 3 Theile Essig und 1 Theil Wasser, salzt sie, legt den Fisch erst in den Essig, und gießt dann das Wasser hinzu, daß sie gahr kochen. Beym Abnehmen besprengt man sie mit Wasser, und legt Papier darüber, nach 10 Minuten richtet man sie an, und garnirt sie mit Petersilie.

89. Schmerlen zu kochen.

Man reinigt sie, thut sie in kochendes Wasser mit Salz und Essig, und schäumet sie so lange ab, bis sie gahr sind. Eine Citronen- oder Eyersauce ißt man dazu.

90. Schnägel zu kochen.

Man schuppt sie, weidet sie aus, kerbt sie quer über den Rücken ein, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser mit Salz und einigen Zwiebeln aufs Feuer, und kocht sie in einigen Minuten gahr. Die Sauce dazu wird von Wasser, worin man zerschnittene Zwiebeln gekocht hat, und wozu man Butter mit etwas Mehl durchgeknetet nimmt, zubereitet.

91. Schnägel zu braten.

Man bereitet sie eben so zu, wie die vorhergehenden, die gekocht werden; man läßt sie aber ganz. Man steckt die Leber in den Bauch der Fische, kehrt sie in Zwieback und Salz um, und legt sie in die Pfanne, oder auf den Rost. Ueber die Pfanne legt man einen Tortendeckel mit vielen Kohlen, unter dieselbe aber desto weniger. Eine Cappernsauce wird zu diesen Fischen gegessen.

II. Seefische.

1. Bücklinge (Tibuken) zu braten.

Man schneidet sie im Rücken auf, weidet sie aus, schlägt die beyden Hälften auseinander, legt in jede derselben einige Stücke Butter, und schlägt sie wieder zusammen. Dann bestreicht man einen Bogen Schreibpapier mit Butter, legt die Bücklinge auf den Rost, und bratet sie mit dieser Unterlage gahr. Zu sauerem Kohle schmecken sie sehr gut.

2. Bücklinge in der Pfanne zu braten.

Man schält die Bücklinge, reißt sie der Länge nach in 4 Stücke, macht die Gräten aus, nimmt den Roggen und die Milch heraus, schmelzt sie mit der Butter in der Pfanne, und brät sie durch, daß sie nicht zu hart werden.

3. Bücklinge mit Rührey.

Man schlägt eine beliebige Anzahl Eyer, thut etwas Wasser hinein, läßt ein Stück Butter heiß werden, und wieder abkühlen, gießt die Eyer hinzu, und rührt sie gut über dem Feuer um, so lange bis man sie davon nimmt; dann hält man rein gemachte, ausgegrätete in Butter gebratene kleine Stücke Heringe bereit, mischt

sie, wenn die Eyer halb gahr sind, darunter, und läßt sie einige Augenblicke mit dem Uebrigen kochen. Will man das Gericht noch fetter machen, so nimmt man an die Stelle des Wassers Rahm.

4. Dorsche zu kochen.

Man schuppt sie und schneidet sie in der Mitte durch, und kocht sie in Flußwasser mit Salz auf. Da der Dorsch ein zarter Fisch ist, so braucht er nur aufzukochen, und muß dann sogleich vom Feuer und aus dem Wasser genommen werden. Eine Eyersauce wird dazu gegessen.

5. Frische Heringe zu braten.

Man schuppt sie, weidet sie aus, wendet sie in klein gestoßenem Zwieback und Mehl um, und bratet sie in Butter gar.

6. Heringe mit Zwiebelsauce.

Man schneidet die ausgewässerten Heringe, thut sie in ein Gefäß, gießt Wasser darauf, setzt sie zu Feuer, und nimmt sie, wenn das Wasser auf der Oberfläche einen weißen Satz bekömmt, wieder ab. Unterdessen schneidet man geschälte Zwiebeln, thut sie ins Kochgefäß mit

Ingber, Pfeffer, Saffran und einer Handvoll geriebenes Losbrot, gießt Fleischbrühe oder Petersilienwasser darauf, und setzt es so auf Kohlen, thut ein Stück Butter daran und läßt es eine Weile kochen, bis die Zwiebeln anfangen weich zu werden, und die Brühe dick. Sodann legt man die Heringe hinein, läßt sie ein wenig kochen, und richtet sie an.

7. Gesalzene Heringe zu kochen.

3 Tage lang werden sie in Brunnenwasser ausgewässert, und täglich 2mal frisches Wasser darauf gegeben, dann weidet man sie aus, und kocht sie in ungesalzenem Wasser mit der Milch gahr. Als Sauce bedient man sich geschmolzener Butter, wozu Schnittbohnen gut schmecken.

8. Gesalzene Heringe zu braten.

Man hängt sie eine Nacht in den Wind, und nachdem man sie auf dem Rost gebraten, richtet man sie mit sauerm Kohl an.

Man ißt sie auch roh, nachdem sie einige Tage im Rauch gehängt haben.

9. Heringe in Papier gebraten.

Man schneidet den Heringen etwas vom Schwanze und Kopfe ab, nimmt zu jedem ½ Bogen reines weißes Schreibpapier, beschmiert es dick mit Butter, und wickelt die Heringe hinein.

Auswendig wird das Papier ebenfalls mit Butter beschmiert, damit es nicht anbrennet, und dann werden sie darin gahr gebraten.

10. Gefüllte Heringe.

Man wässert dieselben 3 bis 4 Tage aus, nimmt die Milch derselben, hackt sie, und thut 2 Eydottern, etwas Petersilie, Ingber, Pfeffer, Muscatblüthe dazu, macht eine Fülle daraus, thut sie in die Heringe, und läßt sie in einer Bratpfanne mit heißer Butter braun braten.

11. Kabeljau zu kochen.

Man schuppt ihn, weidet ihn aus, schneidet den Kopf und den Schwanz ab, und den Rumpf in 2 Fingerbeite Stücke. 1 Stunde legt man ihn in frisches Brunnenwasser mit zwey Hände voll Salz, setzt ihn mit kochendem Flußwasser und Salz aufs Feuer, schäumt ihn ab, und kocht ihn $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde. Den Kopf thut man am besten $\frac{1}{4}$ Stunde früher aufs Feuer zu setzen, weil er seiner Größe wegen länger kochen muß. Man ißt Senf und Petersilienbutter dazu.

12. Kabeljau zu stoven.

Den Kopf kocht man in Wasser und Salz, legt ihn in eine Schüssel mit Butter, thut 3 bis 6 klein gestoßene Zwiebäcke, einige Citronenschei-

ben, etwas Muscatblüthe dazu, und läßt dies auf Kohlenfeu.r durchstoven.

13. Kabeljau zu braten.

Man nimmt den Schwanz desselben, läßt ihn 2 Stunden im Winde hängen, salzt ihn 2 Stunden vor dem Braten, bestreicht ihn dann mit Buttter, und bratet ihn unter einem Tortendeckel auf dem Roste gahr. Von Zeit zu Zeit bestreicht man ihn aufs neue mit Butter, und ist er halb gahr, so bestreut man ihn mit klein gestoßenem Zwiebacke, und richtet eine Kappernsauce dazu an.

14. Laberdan zu kochen.

3 Nächte wässert man ihn aus, setzt ihn dann mit kaltem Flußwasser aufs Feuer, läßt ihn vom Anfang des Kochens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, und richtet ihn mit Senf und Butter, oder Peteesilienbutter an.

15. Auf eine andere Art.

Nachdem er 3 Nächte vorher ausgewässert, kocht man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in stark gesalzenem Wasser. Man richtet ihn entweder mit einer Rahmsauce an, oder als Braten legt man ihn

auf ein Tellertuch, thut Petersilien darüber, und giebt geschmolzene Butter dazu.

16. Laberdan in Rahmsauce.

Wie vorher kocht man ihn, sodann macht man die Sauce von $\frac{1}{3}$ Quartier Rahm, und rührt ihn über dem Feuer, bis er aufkocht, wird er zu dick, so verdünnt man ihn mit Rahm: hernach gießt man sie auf den Fisch, der aber bis zum Anrichten warm bleiben muß; übrigens häuft man ihn beym Anrichten rund auf.

17. Salzfisch zu kochen.

In 3 Finger breite Stücke schneidet man ihn, legt ihn 3 Nächte in Wasser, setzt ihn mit kaltem Flußwasser aufs Feuer, und läßt ihn 4 Stunden kochen, dann nimmt man ihn heraus, reinigt ihn, legt ihn wieder in warmes Wasser, und kocht ihn bis zum Anrichten gahr, wobey man sodann Senf und Petersilienbutter Sauce ißt.

18. Schellfisch zu kochen.

Nachdem derselbe geschuppt und ausgeweidet, legt man die zerschnittenen Stücke eine Stunde in Wasser und Salz; setzt ihn mit kochendem Wasser aufs Feuer, (mit kaltem Wasser setzt man ihn aufs Feuer, wenn man ihn

gern weichlich ißt), läßt ihn ¼ Stunde kochen, und schäumt ihn während dessen. Als Sauce bedient man sich geschmolzener Butter, mit Senf eingerührt und zusammen aufgekocht, oder ißt bloß Senf mit Petersilienbutter dazu.

19. Schellfisch zu stoven.

Nachdem derselbe gereinigt ist, zerschneidet man ihn in Stücke und läßt ihn in Butter durchbraten. Unterdessen kocht man gereinigten Spargel in Wasser und Salz gahr, thut so viel Wasser, als man zur Sauce des Schellfisches bedarf, dazu, und läßt dies zusammen stoven, und zuletzt giebt man etwas Muscatblüthe, gehackte Petersilie, und klein gestoßene Zwiebäcke daran.

20. Auf eine andere Art.

(unter dem Namen Pflückfisch.)

Der gekochte Fisch wird in kleine Stücke gepflückt, auf eine Schüssel mit etwas Butter und Wasser gethan, klein gestoßene Zwiebäcke und Muscathlüthe darauf gestreut, und auf Kohlenfeuer durchgestovt; man kann zuletzt etwas Citronensäure daran thun.

21. Schellfischschwänze zu braten.

Die Schwänze schneidet man, wenn die Fische groß sind, lang ab, salzt sie, bestreicht sie mit Eydotter, wendet sie in Mehl um, und bratet sie gahr.

22. Schollen (Steinbutte) zu kochen.

Sind sie gehörig geschuppt und ausgeweidet, so thut man sie in kochendes Wasser, salzt sie, schäumt sie ab, und kocht sie ohngefähr in 10 Minuten gahr. Als Sauce nimmt man geschmolzene Butter mit Petersilienbutter, oder Sauerampfersauce.

23. Auf eine andere Art.

Wenn sie geschuppt und ausgeweidet, macht man nahe am Kopfe an der schwarzen Seite einen Einschnitt, nimmt 3 Gelenke heraus, damit sie sich im Kochen nicht spalten. Den Kopf befestigt man mit der Gräthe, die am Sack ist. In den mit Wasser gefüllten Kessel thut man 1 Pfund Salz, 20 Lorbeerblätter, 1 handvoll Thymian, eben so viel Petersilie, 20 Zwiebeln, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, siebet die Brühe durch und läßt sie stehen; dann thut man die Fische in den Kessel, reibt sie auf der weißen Seite mit Citronensaft, und gießt die kurze Brühe darüber.

1 Stunde läßt man sie darin stehen, 10 Minuten aber vor dem Auftragen läßt man sie auf einem Tellertuche in die Schüssel gleiten, haben sie Risse bekommen, so muß man sie entweder mit Petersilie zustopfen, oder solche darum liegen lassen.

Man pflegt sie auch wohl, wenn man sie ausgeweidet und mit Salz bestreut hat, 1 Nacht auf ein schräges Brett in Keller zu legen damit die überflüssige Feuchtigkeit davon abläuft.

24. Schollen zu braten.

Nachdem sie geschuppt und ausgeweidet, werden sie eine Stunde bevor man sie bratet, mit Salz bestreut, dann rein abgewischt, und mit Eyweiß bestrichen. Dann entweder mit klein gestoßenem Zwieback, oder mit Salz und Mehl bestreut, und mit abgeklärter Butter in einer Pfanne auf starkem Feuer, einmal vorsichtig umgekehrt, gebraten. Zur Sauce bedient man sich der braunen Butter.

Man braucht sie nicht mit Eyweiß zu bestreichen, wenn man sie vorher 1 Nacht im Keller hat ablaufen lassen; siehe vorstehende Bemerkung.

25. Schollen auf dem Rost zu braten.

Wenn sie geschuppt und ausgeweidet sind, welches durch eine Oeffnung unter der Floßfeder nahe am Kopfe geschiehet, so bratet man sie auf dem Roste, wie die übrigen Fische. Hernach siedet man sie entweder noch kurz ab, oder man giebt eine Sauce wie bey den Aalen dazu.

26. Getrocknete Schollen zu kochen.

3 Nächte bevor man sie gebraucht, legt man sie ins Wasser, dann zieht man ihnen die Haut ab, und behandelt sie übrigens ganz so, wie den Stockfisch, nur daß man sie nicht klopft. Man ißt sie zu Wurzeln oder Erbsen, oder auch allein mit Petersilienbutter.

27. Seezungen zu kochen.

Die weiße Seite derselben schuppt man, von der andern Seite zieht man die Haut ab, und weidet sie dann aus, setzt sie mit kaltem Flußwasser aufs Feuer, salzt sie, schäumt sie ab, und läßt sie ½ Stunde kochen. Der Petersilienbutter bedient man sich zur Sauce.

Im Fall sie lebendig sind, so läßt man sie geschuppt und ausgeweidet 1 Nacht im Keller liegen, sonst sind sie zu zähe.

28. Getrocknete Seezungen zu kochen.

Man sehe das Rezept getrocknete Schollen zu kochen Nro. 26., nach welcher Vorschrift man hier auch verfährt.

29. Seezungen zu braten.

Die weiße Seite derselben schuppt man, von der andern Seite zieht man die Haut ab, kerbt sie ein, salzt sie 2 Stunden vorher, ehe man sie braucht, trocknet sie, und bestreicht sie mit Eyweiß, wendet sie in Mehl, oder in klein gestoßenen Zwieback um, macht vorher abgeklärte Butter in einer Pfanne braun, und bratet sie auf starkem Feuer schnell gahr. Zur Sauce bedient man sich derselben Butter, worin sie gebraten, und giebt einige Citronen dabey her.

30. Gespickte Seezungen.

Von beyden Seiten ziehet man die Haut ab, schneidet die Gräten aus, und zertheilt jede Seite in 4 Stücke, spickt sie mit feingeschnittenem Speck, salzt sie, kehrt sie in geschlagenen Eyern um, bestreut sie mit geriebenem Losbrot, und bratet sie in abgeklärter Butter braun, beym Anrichten giebt man eine Sardellensauce dazu.

31. Gebackene Zungen.

In den sauber abgeschuppten und gereinigten Zungen schneidet man auf jeder Seite einen Strich, salzt sie ein, kehrt sie in geschlagenen Eydottern um, bestreut sie mit geriebenem Losbrot, backt sie in brauner Butter gahr, und richtet sie warm an.

32. Stinte zu kochen.

Man reinigt sie, weidet sie aus (doch müssen Roggen und Milz darin bleiben); schneidet den Kopf ab, gießt kochendes Wasser darauf, salzt und schäumt sie und läßt sie 3 bis 4 Minuten kochen. Zur Sauce nimmt man Senf in Butter aufgekocht, oder Petersilienbutter und Senf.

33. Stinte zu braten.

Man verfährt wie vorhergehend, trocknet sie sodann ab, bestreut sie mit Salz, alsdann mit Mehl, bratet sie in gelbbrauner Butter geschwinde gahr, und deckt sie zu, damit sie nicht hart werden. Zur Sauce bedient man sich der Butter worin sie gebraten sind.

34. Stinte in guter Sauce. (Hamburger Art).

Man reinigt sie, steckt 8 bis 10 Stück an ein Spießchen durch die Augen, kocht sie ½ Stunde in Brühe von Gewürz, die man sodann mit Bouillon und Butter vermischt und beym Anrichten darüber gießt.

35. Stockfisch zu kochen.

3 Nächte legt man ihn in Flußwasser, nachdem er mürbe geklopft ist, und giebt ihm alle Morgen frisches Wasser. Reinigt ihn sodann von Gräten, schneidet ihn in Stücke, bindet ihn mit Bast zusammen, setzt ihn mit kaltem Flußwasser auf gelindes Feuer, welches nach und nach verstärkt wird, läßt ihn auf diese Art 4 bis 6 Stunden weichen, und läßt ihn vor dem Anrichten recht stark aufkochen. Zur Sauce nimmt man gewöhnlich zerlassene Butter mit Senf, sonst hat man eine besondere Stockfischsauce: siehe unter Sauce.

36. Auf eine andere Art.

Nachdem derselbe ausgewässert, die oberste salzige Haut abgenommen worden und abgeschuppt ist, legt man ihn in einen Kessel mit frischem kalten Flußwasser und schäumt ihn ab

wenn er zu kochen anfängt, dann setzt man ihn vom Feuer, bedeckt ihn in dem Kessel mit 1 Tuch und läßt ihn so stehen. Hierauf nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtropfen, legt ihn in eine Schüssel, setzt ihn auf eine Glutpfanne und thut frische Butter und etwas Weintraubensaft darauf. Als Sauce giebt man zerlassene Butter mit gebratenen Zwiebeln dabey her.

Will man den Stockfisch recht weich machen, so kocht man ihn 4 Stunden lang in Flußwasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Weidasche (auf 6 Pfund Stockfisch). Den Abend vorher, ehe man den Stockfisch kocht, gießt man diese Lauge zu dem frischen Wasser, in welches man ihn zum letztenmale legt (es muß aber über dem Fisch stehen) rührt es mit der Lauge um, und legt den Stockfisch hinein. Am andern Morgen wird er aus dem Laugenwasser herausgenommen, in Stücke geschnitten, zusammen gebunden, und auf wenig Feuer mit kaltem Flußwasser gesetzt. Bey kleinern Portionen sucht man ihn aber gewöhnlich durchs Klopfen mürbe zu machen, und es bedarf sodann keiner Lauge.

37. Stöhr zu kochen.

2 Nächte ehe man ihn brauchen will, legt man ihn in den Keller, damit er nicht zähe wird,

bey warmer Witterung wickelt man ihn in ein Tuch und legt ihn in Sand, wodurch er vor dem Verderben geschützt wird, er braucht alsdann auch nur eine Nacht zu liegen. Sobald man ihn essen will reinigt man ihn, setzt ihn aufs Feuer, schäumt ihn, und läßt ihn ½ Stunde kochen, alsdann nimmt man ihn ab, reinigt den Topf, gießt anderes kochendes Flußwasser darüber, setzt ihn wieder aufs Feuer und läßt ihn aufkochen, nimmt ihn wieder heraus, reinigt ihn, schneidet den Knorpel ab, thut ihn nochmals in dasselbe Wasser, und läßt ihn ohngefähr ¾ bis 1 Stunde kochen bis er gahr ist. Sodann nimmt man ihn wieder ab, salzt ihn, und läßt ihn in dem gesalzenen Wasser noch ½ Stunde stehen. Sauerampfersauce oder Petersilienbutter ißt man dazu, und als Gemüse getrocknete weiße Bohnen, oder gelbe Wurzeln.

38. Stöhr mit brauner Butter.

Hat man den Stöhr gehörig gereinigt, schneidet man ihn in Stücke, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn einige Zeit stehen; dann trocknet man ihn ab, wendet ihn in zerlassener Butter um, legt ihn auf den Rost, und bestreicht ihn während des Bratens immer mit Butter bis er gahr ist. Beym Anrichten gießt man braune

Butter mit Citronensaft oder Essig darauf, welches die Sauce ausmacht.

39. Stöhr am Spieß gebraten.

Man nimmt ein Stück vorzüglich guten Stöhr, schneidet es beliebig groß oder klein, wäscht es ab, trocknet es, kehrt es in geschmolzener Butter um, thut Salz und gestoßenen Pfeffer daran, befestigt es am Bratspieß und läßt es braten. In die Bratpfannne thut man etwas rothen Wein und Citronenschale, nimmt 1 Bund Salbey, legt es in den Wein, und bestreicht damit häufig den Fisch, bis er meist gahr ist. Dann nimmt man Wein und Salbey aus der Pfanne, thut Butter hinein, und begießt so lange damit den Fisch, bis er völlig gahr ist. Beym Anrichten hütet man sich, daß er nicht zerbricht.

40. Tarbutte zu kochen.

Man schuppt sie, weidet sie aus, schneidet sie in Finger breite Stücke, und thut sie mit 2 Hände voll Salz in kaltes Wasser. Nachdem sie 1 Stunde darin gelegen, thut man sie in kochendes Wasser mit Salz aufs Feuer, läßt sie ¼ Stunde kochen und schäumt sie während dessen ab. Zur Sauce nimmt man zerlassene Butter mit Senf.

Verschiedene andere Seethiere.

1. Austern zu braten.

In eine Jacobsmuschel legt man mit ihrem Wasser so viel Austern als hineingehen, thut einige Stückchen Butter dazwischen, bestreut sie mit klein gestoßenen Zwiebäcken und etwas Muscatblüthe, und legt sie auf den Rost, wo sie nur eben aufwallen müssen, wenn sie nicht hart werden sollen. Man verzehrt sie sodann mit Citronensäure.

2. Austern zu stoven.

Man nimmt sie zuerst aus ihren Schalen, legt sie in ihrer Feuchtigkeit, welches ihre beste Sauce ist, in eine Schüssel über eine Glutpfanne, thut Butter, Pfeffer, Muscatblumen, Zwiebeln und etliche Stücke Citronen oder Pommeranzen daran, und läßt sie damit gut durchsieden, und wenn sie gahr sind, thut man etwas geröstetes Losbrot daran und beym Anrichten streut man klein geriebenes Weisbrot auf den Rand der Schüssel.

3. Auf eine andere Art.

Man nimmt beliebig Austern mit ihrer Sauce, stovt sie mit einem Blatt Muscatblumen, einer Zwiebel und etwas Thymian. Sind

sie gahr, so gießt man das kochende Wasser davon, und legt sie zum Trocknen ans Feuer: demnächst nimmt man Eydottern, schlägt sie, thut Butter, etwas Citronensaft und Zucker hinzu, macht sie über dem Feuer dick, und gießt sie beym Anrichten über die Austern.

4. Austern in Schalen zu kochen.

Man läßt sie in den Schalen kochen, wenn man sie gelößt und umgekehrt hat, legt sie dann auf den Rost und macht ein wenig Feuer darunter, nachher aber stärkeres. Springt die Schale, so thut man ein Stückchen Butter und etwas Pfeffer dazu. Nachdem sie gekocht sind, thut man Wein und Essig dazu und reibt etwas Muscatennuß darüber. Man bestreut sie auch wohl mit fein geriebener Rinde eines Losbrots, ehe man sie vom Roste nimmt. Im Ofen gerathen sie besser, als auf dem Roste, und zwar deshalb, weil die Kohlen ihnen eine braune Farbe verursachen.

5. Granate zu kochen.

Lebendig werden dieselben in gesalzenes brausend kochendes Wasser gethan, einigemal ein glühendes Eisen darin abgelöscht, damit umgerührt und ¾ Stunde bis sie gahr kochen, gelassen.

6. Hummer zu kochen.

In die Steißöffnung desselben steckt man ½ Finger langes Stück Holz, das unten spitz ist, und thut ihn in brausend kochendes und gesalzenes Wasser, während dessen löscht man eine glühende Feuerzange 3 mal darin ab, und läßt ihn ¾ bis 1 Stunde kochen. (Kleine Hummer aber nur ½ Stunde) Zur Sauce nimmt man Essig und Oel, geriebenen grünen Schweizerkäse, wie auch etwas klein gehackte Petersilie.

Des Sommers sind sie am besten, die Weibchen haben im Herbste den Vorzug.

7. Kleine Krabben zu kochen.

Man verfährt mit diesen in Rücksicht des Kochens eben so, wie bey vorstehendem Rezept des Hummers angegeben, nur läßt man sie ¼ Stunde kochen.

Zu Michaelis sind sie am schmackhaftesten, und die Weibchen besser, wie die Männchen.

8. Krebse zu kochen.

Die lebendigen Krebse reinigt man, und wirft sie in brausendes vorher gesalzenes kochendes Wasser mit etwas Kümmel; sobald es wieder aufgekocht, löscht man während desselben 2 mal ein glühendes Eisen darin ab, welches

binnen 10 Minuten geschehen muß. Um sie glänzend zu machen, thut man beym Anrichten ein Stück Butter dazwischen, und schwingt sie um.

9. Gebackene Krebse.

Man kocht sie in Salz und Wasser ab, brüht sie aus, doch so daß das Fleisch der Krebse ganz bleibt, auch die Schwänze sitzen bleiben, wendet sie in Mehl um, worunter klein gestoßener Ingwer gemischt ist, backt sie in abgeklärter Butter gahr und richtet sie mit kleingehackter Petersilie an.

10. Muscheln zu kochen.

Sind sie völlig gereinigt, mehreremale frisches Wasser darauf, und mit dem Heidquast abgerieben, so thut man sie in ein Netz, hängt es in einen Kessel mit stark gesalzenem und kochendem Wasser, und nachdem sie aufgekocht nimmt man sie heraus und öffnet die Schale etwas. Man richtet sie an und giebt geschmolzene Butter und Senf dazu, oder bereitet eine saure Sauce.

Um sich zu überzeugen ob sie giftig sind, thut man einen silbernen Löffel in das kochende Wasser, oder eine Zwiebel; werden beyde Theile schwarz, so sind sie giftig. Man muß sie auch

ja nicht zu lange kochen, weil sie sonst einschrumpfen und ungenießbar sind.

11. Muscheln mit Sardellensauce.

Man reinigt sie wie in vorstehendem Rezept angegeben und kocht sie in Salzwasser auf, lößt die Schale davon ab, legt sie auf eine Schüssel, setzt sie auf gelindes Feuer, und gießt die Sardellensauce heiß darüber. Die Zubereitung der Sauce siehe Nr. 16.

12. Muscheln mit Petersilienbrühe.

Nachdem man sie gereinigt wie vorher angegeben, kocht man sie mit Salz, Wasser und Petersilie auf. Nach diesem nimmt man sie aus der Brühe, schält die Schale davon ab und legt die Muschel auf ein Schnitt Brot, hernach wird in ihrer Brühe eine Eydotter zerschlagen, dieselbe mit gehackter Petersilie in einer Pfanne aufgekocht und die Brühe über die Muscheln gegossen.

13. Gestovte Muscheln.

Man macht von denselben den Bart ab, thut sie auf eine Schüssel mit 1 Stück Butter, etwas Wein und Wasser, fein geriebenen Weisbrot, Citronen und Muscatblumen, und stovt sie damit durch.

14. Muscheln einzumachen.

Nachdem man sie mit Salz abgekocht hat, thut man sie in einen Eymer und läßt sie eine Nacht darin stehen. Den andern Tag macht man die größten aus ihren Schalen und thut sie schichtweise in ein Glas, bald Gewürz, bald Muscheln. An Gewürzen braucht man dazu Nelken, Pfeffer, Muscatenblüthe und Lorbeerblätter. Das in dem Eymer sich gesammelte Wasser vermischt man mit 1 Bierglas voll Weineßig und gießt es zusammen über die Muscheln, die sich mehrere Wochen recht gut halten.

15. Sardellen-Salat.

Man wässert und grätet sie aus, und legt sie 1 Stunde in Wein. In die Mitte der Schüssel legt man einen umgekehrten Teller, stellt eine zierlich ausgeschnittene Citrone darauf und bedeckt sie mit Blumen, umschlingt sie mit einigen Sardellen, die übrigen werden rund herum den Kopf nach inwendig in die Schüssel gelegt. Der Rand der Schüssel mit Citronen und Pommeranzenscheiben belegt: dann schüttet man Oel, Essig und Pfeffer untereinander vermischt darüber, und giebt noch Citronensaft dazu.

16. Sardellen-Sauce.

Man nimmt ausgewaschne Butter, 1 Löffel voll klein gehackte Schalotten, eine Portion klein gehackte Sardellen, kleingeschnittene Citronenschalen und Lorbeerblätter, und knetet dies zusammen durch, rührt es dann mit starker Bouillon ab und setzt etwas Champignonspuder hinzu.

17. Taschenkrebse (Krabben) zu kochen.

½ Stunde werden sie auf dieselbe Art wie Hummer und Krebse gekocht.

D. Verschiedene Kleinigkeiten zu Pasteten und Ragouts.

1. Artischocken.

Von denselben schneidet man ohngefähr 4 Stück, den ganzen obern Theil und den Stiel ab, daß der Stuhl übrig bleibt, ißt den obern Theil als Gemüse, indem man ihn zum Ragout nicht gebrauchen kann. Das Grüne, welches sich am Stuhl befindet schneidet man ab, und nachdem schneidet man ihn in 4 Theile der Länge nach durch. Die inwendig haarenähnlichen Faden macht man sorgfältig heraus, und läßt selbst die Wurzeln dieser Faden nicht sitzen.

Mit kaltem Wasser setzt man die sogenannten Stühle aufs Feuer, kocht sie auf, nimmt sie aus dem kochenden Wasser heraus und thut sie in kaltes Wasser worin sie bis zum Gebrauch stehen bleiben. Zum Gebrauch einer Pastete füllt man sie mit derselben auf, zum Ragout giebt man sie mit Midder ꝛc. in dasselbe, und kocht sie ½ Stunde darin.

2. Austern.

Man macht sie 1 Stunde vor dem Anrichten des Ragouts aus den Schalen, und thut sie mit der darunter befindlichen Feuchtigkeit in einen Topf; kochen müssen sie eigentlich gar nicht, sondern wenn dasselbe zum Anrichten fertig werden soll, mit ihrem Wasser ins Ragout gegeben werden. Man giebt die Austern zu einer Pastete in die Sauce.

3. Bälle.

Dazu wird gewöhnlich Ballfleisch genommen und mit den Händen kleine Bälle aufgerollt. Mit den Saucissen werden sie sogleich ins Ragout gethan, worin sie ¼ Stunde kochen müssen. Zur Pastete werden sie gleich mit aufgefüllt. Zu einer Pastete braucht man 1 Pfund

Ballfleisch und zum Ragout $\frac{5}{4}$ Pfund, wovon ohngefähr 12 Personen essen können.

4. Weißes Ballfleisch.

Rohes Kalbfleisch reinigt man von allen Sehnen und von aller Haut, hackt 1 Pfund Fleisch, wozu man $\frac{3}{8}$ Pfund Nierentalg thut, nebst etwas Muscatenblüthe und Salz, Weisbrot und Eyer. 3 Eyer und $16\frac{1}{2}$ Loth Brot rechnet man auf 1 Pfund Fleisch.

5. Braunes Ballfleisch.

Aus derselben Masse wie die braunen Klümpe, wird dies braune Ballfleisch gemacht. (siehe das Rezept Nro. 6. B.)

6. Blätterteig.

Von 1 Pfund Mehl läßt man so viel zurück, als man zum Unterstreuen bedarf, knetet das Mehl mit 3 Weingläser voll kaltem Wasser so lange durch, bis zum Ausrollen ein Teig entstanden ist. Sodann wallt man ihn einmal aus, thut 1 Pfund ausgewässerte Butter hinein, knetet ihn stark durch und rollt ihn noch 2 mal zusammen und wieder aus. Das überflüssige Mehl fegt man von dem Teige mit dem Borstwisch (Eule) ab. Für 14 bis 18 Personen ist die

Quantität für eine Torte ohne Deckel berechnet, indem man nur Streifen darüber macht. Für eben so viel Personen würde man zu einer Torte mit Deckel wohl ½ Butter und eben so viel Mehl mehr nöthig haben, wobey das Verfahren auch etwas anders seyn muß. Sobald man mit dem Wasser das Mehl durchgeknetet hat, rollt man es aus, und thut die Hälfte der Butter in den Teig, und wallt ihn bis zu der Dicke eines Strohhalms aus, breitet ihn über die Tortenpfanne, schneidet das Ueberstehende ab, rollt es wieder aus, thut die andere Hälfte der Butter dazu, wallt es wieder aus und macht den Deckel davon.

7. Auf eine andere Art.

In einer Casserolle schmelzt man ⅛ Pfund Butter, thut 2 Eyer, ¼ Maaß Wasser und 2 Löffel voll Franzbranntewein dazu, thut so viel Mehl hinein bis ein steifer Teig daraus entstanden ist, wiegt genau so viel Butter als man hat, ab, rollt den Teig auseinander, legt stückweise die Butter darauf, schlägt denselben zusammen, wallt ihn von der Mitte aus durch, wiederholt dies nochmals.

8. Auf eine andere Art.

Nachdem man den 4ten Theil von 1 Pfund Mehl, welches man in eine Schale thut, zurück-

gelassen hat, schlägt man in ein ander Gefäß 1 Eydotter, thut ½ Weinglaß voll Branntewein und 2 Weingläser voll Wasser zuerst, (hernach den Branntewein) dazu, rührt dies stark mit einander durch, thut dies zwischen das in der Schale befindliche Mehl und bearbeitet es mit einem Messer. Sind diese Ingredientien gut mit einander verbunden, so knetet man 1 Pfund ausgewässerte Butter anfangs auch mit einem Messer, nachher mit der Hand durch, legt ihn auf den Tisch, rollt ihn aus und bedient sich des zurückgelassenen Mehls zum Unterstreuen.

9. Auf eine andere Art.

¾ Pfund Mehl, eben so viel Butter, 2 Löffel voll Zucker knetet man miteinander durch, und rollt mehrere male den daraus entstandenen Teig aus.

10. Bouillon zum weißen Ragout.

3 Pfund mageres Ochsenfleisch nimmt man zu einem weißen Ragout, oder Pastete für 10 bis 12 Personen, schneidet es unabgewaschen in kleine Stücke, setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer, und schäumt es fleißig; alsdann zerschneidet man 3 dicke Petersilienwurzeln, 3 Kö-

pfe Sellerie und 2 Köpfe Porrey, thut sie daran und läßt alles zusammen 3 Stunden kochen. Hat das Fleisch gehörig gekocht, so siebt man die Bouillon durch, läßt sie 2 Stunden stehen, klärt sie ab, nimmt, ehe man sie zum Ragout gebraucht, das Fett ab, und thut sie sodann mit Salz zum Ragout.

11. Braune Jüs zu braunen Ragout.

3 Pfund mageres Ochsenfleisch, rechnet man zu einem Ragout für 10 bis 12 Personen, zerschneidet es in dünne Scheiben, thut es in einen eisernen Topf mit etwa $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, oder Butter, legt das zerschnittene Fleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfund magern Schinken, einigen Lorbeerblättern, 3 zerschnittenen Zwiebeln und 1 Bund Thymian darauf, setzt ihn auf ein gelindes Feuer und läßt ihn in seiner eignen Sauce mit den darin befindlichen eine Zeitlang braten. Da sich das Fleisch öfters ansetzt, so muß man achtsam seyn, daß es nicht anbrennt, und in diesem Falle einige Obertassen kaltes Wasser daran thun. Sobald die Jüs braun genug ist, so läßt man das Fleisch mit derselben noch 3 Stunden kochen, gießt so viel Wasser hinzu, daß noch Jüs zum Ragout genug übrig bleibt, und nachdem das letzte kochende Wasser daran gegossen,

thut man 2 Köpfe Borrey, 2 dicke Petersilienwurzeln und 3 Köpfe Sellerie daran. Im übrigen verfährt man damit eben so wie bey dem vorhergehenden Rezept.

12. Butter abzuklaren.

Die Butter setzt man auf mäßiges Feuer, läßt sie langsam kochen bis sie klar ist, hat sie sich ganz rein und klar gekocht, so läßt man alles Unreine genugsam am Boden ansetzen, und nimmt den Schaum behutsam ab, dann siebt man sie vorsichtig durch, daß nichts vom Bodensatze mit hinzukömmt.

13. Castanien.

Mit kaltem Wasser setzt man sie aufs Feuer, kochen sie eben auf so nimmt man sie ab, und zieht die Schale und dann die rothe Haut nach und nach davon ab. Erkaltet das Wasser worin sie geblieben sind, so daß sie sich nicht mehr abziehen lassen, so muß man sie wieder aufs Feuer setzen: damit sie nicht schwärzlich werden, muß man jede abgezogene Castanie in kaltes Wasser werfen.

Mit dem Midder kommen sie zum Ragout, mit der Pastete werden sie aufgefüllt, wenn sie aufgekocht sind. Im Ragout müssen sie $\frac{1}{2}$ Stun-

de kochen, wozu man, so wie auch zur Pastete für 12 Personen, ohngefähr 1 Pfund rechnet.

14. Extrakt zum Haut = Gout.

Chatchup (Eine Art Soja).

1 Schock Wallnüsse welche von der grünen Schale noch fest umschlossen, und worin kein Holz seyn darf nimmt man, schüttet sie in kochendes Wasser, worin man sie so lange läßt bis die äußere Haut von der Schale abgelößt werden kann, trocknet sie ab, und schneidet sie in dünne Scheiben: dann nimmt man 2 Loth gröblich gestoßenen Pfeffer, 1 Loth Nelken, ½ Loth Muscatblüthe, 4 Loth Senfsaamen, 1 Loth Wunderpfeffer, 1 Stange Meerrettig, in Würfel geschnitten, 1 Handvoll Salz, etwas klein gehackten Knoblauch und 1 Handvoll Lorbeerblätter, mischt dies alles mit den Wallnüssen durcheinander, gießt 3 Quart Weinessig, thut es in eine große Bouteille, verbindet sie mit einer Blase, und läßt sie mehrere Wochen im Sonnenschein stehen. Hat man die Hälfte davon verbraucht, so füllt man sie mit Essig wieder aus, und stellt sie an einen warmen Ort. Die Sauce zu der man diesen Extrakt mischt, und die der Gesundheit nicht nachtheilig ist, erhält dadurch eine angenehme Schärfe.

15. Champignons (frische).

Von dem Strunk und dem obern Theil des Huts wird die Haut abgezogen. Die schwärzlichen und röthlichen Blätter (Lamellen) die unter dem Hute desselben sitzen, werden abgeschnitten und in kaltem Wasser abgespült. Die kleinen Champignons zieht man nicht ab, sondern wäscht sie. Dann setzt man sie mit $\frac{1}{8}$ Pfund Butter in einem Topf mit Deckel auf gelindes Feuer. In dem Augenblick wo sie in Begriff sind überzukochen, setzt man sie vom Feuer ab, setzt sie in ihrer eignen Sauce weg, die man wenn man das Ragout ansetzt, hineinthut. Für 16 bis 18 Personen ist dies Ragout von etwa einer aufgehäuften Untertasse voll Champignons, hinlänglich.

16. Champignons, (eingemachte).

Man nimmt diese aus dem Essig heraus, und ehe man sie zum Ragout gebrauchen will, läßt man sie 1 Stunde in kaltem Wasser liegen.

17. Champignons, (getrocknete) zu braunen Ragout.

Nachdem man braune Champignons in kaltem Wasser 1 Stunde hat liegen lassen, drückt man sie aus, und thut sie beym Ansetzen des Ragouts in dasselbe. Zu einer Pastete, läßt

man sie, ehe man sie anfüllt mit den Hauptingredientien derselben ¼ bis ½ Stunde kochen.

18. Champignons (getrocknete), zu weißen Ragout.

Diese weißen Champignons läßt man vorher in Wasser aufkochen, drückt sie nachdem stark aus, und thut sie gleich nach dem Abschäumen der Bouillon zu dem Ragout. Zu einer Pastete verfährt man wie vorher.

19. Champignons-Extract.

Nachdem man großen Champignons die Haut abgezogen hat, werden sie mit Händen zerquetscht, eine handvoll Salz daran gethan und 1 Nacht stehen gelassen. (Eine Hand voll Salz rechnet man zu 1 Spint Champignons). Man thut sie dann in eine Casserolle und läßt sie in eigner Brühe unter beständigem Abschäumen 6 Stunden lang kochen. Hernach siebt man sie durch und nimmt zu 4 Quart von diesem Extrakt 2 Loth Nelkenpfeffer, eben so viel schwarzen Pfeffer und Ingwer, etwas Nelken und ½ Pfund Salz, setzt dies alles auf mäßiges Kohlenfeuer und läßt es bis zur Hälfte einkochen, läßt es kalt werden und füllt es auf Bouteillen.

20. Einen Eisbaum zu machen.

Durch stark geklopftes Eyweiß zieht man einen Rosmarienstrauch, läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde damit stehen, bestreut ihn mit Kanarienzucker und trocknet ihn in der Sonne oder am Ofen.

21. Glace, oder Guß über verschiedenes Backwerk.

4 Loth feinen durchsiebten Zucker, 1 Loth Rosenwasser, rührt dies mit dem Weißen von 2 Eyern so lange bis es dick wird, bestreicht damit das Gebackene, belegt es mit einem Tortendeckel, mit etwas Feuer darauf und trocknet den Guß damit. Zur Verschönerung kann man es vorher mit gehackten Pistazien, Sucade, oder buntem Streuzucker bestreuen; und mit Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren färben: auch setzt man wohl einen Eisbaum darauf.

22. Krebsköpfe und Krebsschwänze.

In kaltem Wasser reinigt man sie, setzt sie mit wenigem kalten Wasser und Salz aufs Feuer, bedeckt sie, und nachdem man sie hat brausend aufkochen lassen, thut man sie in Durchschlag, trennt die Köpfe von Schwänzen, macht die Schalen von letztern ab, daß ein Glied daran sitzen bleibt. Die Köpfe nimmt man ganz aus

und füllt sie mit Ballfleisch, mit etwas geriebenem Brot, Eydotter und gehackter Petersilie vermischt wieder auf, und thut sie sogleich ins Ragout, die Schwänze aber zuletzt. Will man Krebsbutter dazu gebrauchen, so benutzt man die Krebsköpfe dazu. Zu einem gewöhnlichen Ragout kommen nicht weniger als 6 Krebsköpfe, und 12 Krebsschwänze. Zu einer Pastete braucht man aber nur bloß Krebsschwänze die man mit der Pastete auffüllt.

23. Zahmes Schweinfleisch, auch Lammfleisch. (dem wilden Fleisch ähnlich) zuzubereiten.

Von einem mittelmäßigen Schweine, nimmt man das Hintertheil (Hinterziemer) etwa 65 bis 75 Pfund, lößt die Schwarte davon ab, reibt es mit Salz und Wacholterbeeren stark ein und gießt Essig darauf. 4 Tage vorher ehe man es braucht muß man es öfter mit Essig begießen, und denselben stark einreiben, bis den Tag vorher, ehe es gegessen werden soll, gießt man Schweinsblut dazu, reibt es stark ein, und läßt es damit bis den andern Tag stehen, nimmt es aus der Sauce heraus, und bratet es

24. Lammfleisch, dem Rehfleisch ähnlich zu machen.

Hat man wie vorher erwähnt von dem Lamm die Haut, die Nieren und das Fett abgelößt, und wie ein Reh zubereitet, so legt man es in ein Gefäß, worin vorher ½ Quartier Essig, ½ Quartier rothen Wein, Wacholderbeeren und Pfeffer gethan mit der Säure und der Schale von 1 Citrone, mit Lorbeerblätter, Schalotten und Salz vermischt man dies untereinander. Alsdann reibt man das Lamm stark ein und läßt es 4 Tage darin liegen.

Zu dieser Zubereitung nimmt man lieber ein ganzes Lamm, ziehet die Haut ab, löst die Nieren und das Fett ab, beschneidet es und biegt es so in der Form eines Rehes auf, spickt es und verfährt im Uebrigen eben so, wie mit dem Schweinefleisch das ungespickt bleibt.

25. Magen und Leber von Tauben und Kücken.

Man setzt die Lebern mit kaltem Wasser aufs Feuer, kocht sie auf, nimmt sie heraus, thut sie wieder in kaltes Wasser, dann ins Ragout womit sie durchkochen. Die Magen der Kücken werden zugleich mit denselben zur Pastete sowohl als zu Ragout gekocht, und kochen

gleichzeitig. Die Tauben-Magen so wie die Feldhühnern, kann man nicht dazu gebrauchen, weil sie bitter schmecken.

26. Midder (Kälbermilch).

½ Stunde läßt man das Midder in Wasser liegen: alsdann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt es aufkochen, schäumt es, nimmt es vom Feuer wieder ab, und thut es in kaltes Wasser. Ist es kalt geworden so zieht man bloß von den länglichen Stücken die Haut ab, weil die viereckigten auseinander fallen, lößt jedoch die Röhren vorsichtig aus, und schneidet sie sämmtlich noch einigemal durch. Sobald der Ochsenuntermund, Ochsengaumen ½ Stunde in dem Ragout gekocht hat, so thut man den Midder dazu und kocht ihn in dem Ragout ½ Stunde. Bey der Pastete wird er mit derselben aufgefüllt. 8 große Stücke Midder rechnet man ohngefähr zu einem Ragout oder Pastete für 10 bis 12 Personen.

27. Morcheln.

1 Stunde lang legt man dieselben in kaltes Wasser, nimmt sie wieder heraus, setzt sie mit anderm kalten Wasser aufs Feuer, kocht sie auf, nimmt sie wieder heraus, thut sie wieder in

kaltes Wasser und reinigt sie von den Röhren. Alsdann läßt man sie 1 Stunde in kaltem Wasser liegen, giebt nochmals frisches Wasser darüber und reinigt sie darin von Sand. Man giebt sie zugleich mit den Champignons zum Ragout (zu einer Pastete aber mit der Hauptingredienz derselben) muß sie aber noch $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen, bevor man die Pastete anfüllt. Man rechnet ohngefähr zu einem Ragout oder Pastete für 10 bis 12 Personen 1 Loth Morcheln.

28. Mürber Teig.

Man läßt von 1 Pfund Mehl etwas zum Unterstreuen zurück, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas Branntewein, 1 Ey und $\frac{3}{4}$ Pfund Butter dazu, knetet es mit einander durch, und rollt diese Masse auf.

29. Ochsenuntermund, Ochsenzungen, Schweinzunge, Schweinsohren und Schweinsschnauzen.

Den Ochsenuntermund und Gaumen bekömmt man hier wenigstens schon ganz gahr gekocht vom Markte, die Schweinszunge, Schweinsohren und Schweinsmund aber nicht, weshalb man sie erst kochen muß ehe man sie zerschneidet. Die man zum Ragout gebrauchen will,

setzt man mit der Bouillon ohne Salz aufs Feuer, und läßt sie, wenn das Schwein jung war, ohngefähr 2 Stunden kochen. Die Zunge, welche zuerst gahr wird, nimmt man heraus und so nachher die übrigen Ingredienzien, und thut sie in kaltes Wasser. Sind sie kalt, so schneidet man sie auf folgende Art durch. Den Ochsenuntermund der Länge nach in 4 Theile, sodann jeden Theil in dünne Scheiben in der Breite. Vorher aber putzt man ihn rein ab. Den Gaumen, nachdem man vorher die harte Haut abgelößt hat, schneidet man in 2 Theile in der Mitte der Länge nach durch, und dann jeden Theil in dünne Scheiben der Breite nach. Die Schnauze putzt man rein ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, und dann in der Breite in dünne Scheiben. Die Ohren schneidet man in 3 Theile der Länge nach und dann in dünne Scheiben in der Breite. Gleich nach dem Ansetzen der Pastete, oder des Ragouts, thut man die Schweinsohren, die Schnauze, den Untermund und den Gaumen dazu, jedoch nicht eher als bis die Bouillon bereits abgeschäumt ist, und kocht dies mit dem Ragout 1 Stunde. Eine Pastete, ehe sie aufgefüllt wird, mit der Hauptingredienz, $\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn die Schweinszungen und der Midder gleich

dazu gegeben werden ½ Stunde mit dem Ragout: man füllt sie hingegen mit der Pastete zugleich auf. Man rechnet zu einem Ragout für 10 bis 12 Personen 2 Schweinsohren, 2 Zungen, 1 Schnauze, 1 Gaumen und 1 Untermund.

30. Pimenkrone (Pingeln.)

Diese thut man in kaltes Wasser, worauf man die oben schwimmende Unreinigkeit abnimmt, und sie zu den bereiteten Pistazien in kaltes Wasser legt. Mit dem Midder werden sie ins Ragout gegeben, zur Pastete füllt man sie mit derselben auf. Man rechnet zu einem Ragout für 10 bis 12 Personen 2 Loth Pingeln.

31. Pistazien.

Mit kaltem Wasser setzt man sie aufs Feuer, läßt sie aufkochen, setzt sie ab, zieht die Haut davon ab, thut sie in kaltes Wasser, und läßt sie bis zum Gebrauch darin liegen. Zum Ragout kommen sie mit Midder. Zur Pastete füllt man sie mit derselben auf. Man rechnet zu einem Ragout für 10 bis 12 Personen 1 Loth Pistazien.

32. Rahm-Teig.

Zu ¼ Pfund feinem Mehl thut man ¼ Pfd. geschmolzene Butter, 4 Eydottern und 4 Eßlöf-

fel voll süßen Rahm, und knetet dies zusammen zu einem Teig.

33. Rührey.

Man setzt ½ viertel Pfund Butter auf's Feuer, rührt 3 bis 4 Eyer mit 6 Eßlöffel voll Milch und etwas Salz durcheinander, ist die Butter geschmolzen, so rührt man diese Masse beständig über dem Feuer bis sie steif wird. Will man es als ein ordentliches Gericht auftischen, so schneidet man dünne Scheiben Metwurst, Ochsenzunge, oder auch geräuchertes Fleisch, thut sie gleich Anfangs mit dazu, und läßt sie mit durchkochen.

34. Sardellen.

In Wasser werden sie abgespült, ausgegrätet, und mit einem Stück Butter gehackt: thut man dies nicht so schmecken sie thranig. Zu einem Ragout für 10 bis 12 Personen braucht man 4 Sardellen, die aber vor dem Anrichten daran gegeben werden.

35. Braune Sauce.

Nach Englischer Art, um Ragout oder Suppe braun zu färben.

Mit 2 Loth Butter vermischt man ¼ Pfund fein gestoßenen Rasinade-Zucker, setzt dies über

starkes Kohlenfeuer in eine eiserne Pfanne; sobald sich der Zucker auflößt, so schäumt es; alsdann hält man die Pfanne mehr über dem Feuer empor, sobald beides dunkelbraun ist, so thut man unter beständigem Umrühren ¼ Quart Rothwein dazu, nebst 6 Nelken, 1 Loth ganzen Pfeffer, 4 abgeschälte Schalotten, etwas Salz und Muscatblüthe, 3 Löffel voll Extract von Champignons, die Schale von 1 Citrone, läßt dies zusammen 10 Minuten gelinde mit einander kochen, und siebt dies in einer Terrine durch; sobald die Masse kalt ist, schäumt man sie sorgfältig von der Sauce ab, gießt das letztere in eine Bouteille, korkt sie zu, und bewahrt sie auf.

36. Eine klare Sauce anzurühren.

Mit Bier rührt man 3 bis 4 Löffel voll Mehl mit 3 Eyer, doch nicht zu dünne ab; kehrt dasjenige was man backen will darin um, und kocht es in abgeklärter Butter ab.

37. Saucissen.

¾ Pfund mageres Schweinefleisch (Mett) und ¼ Pfund Speck, nachdem man es von Haut, Sehnen und von Adern gereinigt hat, bestreut man gehörig mit Salz, zerschneidet es in kleine Stücke, und zerhackt es. Man thut sodann et-

was Muscatenblüthe, gestoßene Nelken und gestoßenen schwarzen Pfeffer, und doppelt so viel Nelkenpfeffer dazu; alsdann reinigt man Schafsgedärme (Weider), legt sie eine kurze Zeit in kaltes Wasser, zieht sie auf die Röhre (Pfeife) einer Saucissenspritze, thut die verfertigte Masse hinein und drückt sie mit einem hölzernen Stängel durch: die gefüllten Weider zieht man während dessen nach und nach von der Röhre ab und schlingt sie kettenförmig über einander, etwa in der Länge eines Fingers. Gebraucht man sie zur Suppe oder zum Ragout, so kocht man sie darin mit auf, läßt sie kalt werden, schneidet sie da, wo sie geschlungen sind, durch, daß jedes Glied in 2 Würstchen sich theilt.

Hat man sie nach dieser Vorschrift zubereitet, so thut man sie zu dem Ragout, wenn das Midder in denselben $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, und läßt sie noch eben so lange wieder mit kochen. Mit der Pastete werden sie hingegen mit aufgefüllt. Man rechnet zu einem Ragout oder Pastete für 10 bis 12 Personen, etwa $\frac{3}{4}$ Pfund Saucißen.

38. Spargel.

Ueber dem sogenannten Kopf des Spargels läßt man ohngefähr so viel als das Glied eines Fingers stehen. Zum Ragout bestimmt muß

man noch Bälle dazu geben. Zur Pastete kocht man ihn vorher in Wasser auf, und füllt ihn mit der Pastete auf.

Man rechnet zu einer Pastete oder Ragout für 10 bis 12 Personen ½ Pfund Spargel.

39. Zucker = Teig.

Zu ¼ Pfund Butter thut man eben so viel Mehl, gegossene Mandeln und geriebenen Zukker, knetet es durcheinander, und rollt es aus.

40. Auf eine andere Art.

Zu ¾ Pfund Mehl, thut man von 1 Citrone die Schaale fein gerieben, ½ Pfund Zucker, das Weiße von 2 Eyern, 3 Eßlöffel voll Brunnenwasser, und 16 bis 18 fein gestoßene bittere Mandeln, knetet dies durcheinander und rollt es aus.

41. Zucker abzuklären.

Den Zucker taucht man in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, kocht er, so thut man von 2 Eyern das Weiße dazu, läßt den Zucker damit aufkochen, und schäumt die Unreinigkeiten davon ab.

E. Von Pasteten.

1. Eine weiße Pastete für 12 Personen anzusetzen, aufzufüllen, den Pastetenteig zu machen, zu formen und zu backen.

Als Hauptingredienz einer Pastete, schmilzt man ⅛ Pfund Butter, thut ein Weinglas voll Wein und 4 gehackte Schalotten dazu, und läßt dies mit einander durchkochen. Tauben oder Kücken, Kalbfleisch, Lammfleisch und Salz, läßt man 6 Minuten zusammen durchschwitzen, gießt die Bouillon darauf, schäumt sie ab, und thut wenn sie kocht, den zerschnittenen Ochsenuntermund, den Gaumen, die Ohren, 1 Loth Champignons, 1 Loth Moreln, von ½ Citrone die Schale fein zerschnitten, daran. Hat dies, je nachdem die Tauben alt oder jung sind, ¼ bis ½ Stunde gekocht, so thut man, um die Sauce hinlänglich zu binden, so viel gebranntes Mehl dazu, kocht es wieder auf, nimmt die Tauben aus der Sauce heraus, und stobt das Uebrige durch. Auf die Pastetenschüssel thut man so viel Sauce um den Boden damit zu bedecken, und setzt die übrige Sauce zurück; alsdann legt man die im Siebe gebliebenen Kleinigkeiten Tauben ꝛc. auf die Schüssel, und füllt damit,

wenn alles kalt ist, auf folgende Art die Pastete aus: zuerst die Artischocken und das Midder, dann die Castanien, Pingeln, Pistazien, den Spargel, und zuletzt die Bälle. Von der Größe einer Untertasse beschmiert man mit Butter ein rund geschnittenes Stück Schreibpapier, in welches man in der Mitte ein Loch von der Größe einer Haselnuß geschnitten hat, und legt es oben auf, in das Papier zieht alle aufsteigende Feuchtigkeit, und verhindert es daß der Teig nicht wasserdicht wird. Der Schüsselrand wird ebenfalls mit Butter bestrichen.

Wenn auf diese Art die Pastete aufgefüllt ist, so macht man den Teig dazu, wie folgt: 2 Pfund Butter und $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl (von erstern läßt man 1 Pfund und von letztern $\frac{1}{2}$ Pfd zurück) feuchtet man mit $1\frac{1}{2}$ Mengel Brunnenwasser an, knetet sie schnell durch bis zu einen Teig, rollt ihn so weit möglich aus, streut von dem zurückgelassenen Mehl unter den Teig, damit er sich nicht am Walzholz ansetzt, legt die zurückgelassene Butter, die ausgewässert und abgetrocknet ist, in der Mitte darauf, schlägt von allen Theilen den Teig herüber, und rollt ihn von Neuem aus: dies wird nun zum drittenmale wiederholt, und so dünne wie ein Strohhalm

ausgerollt, mit Mehl bestreut, in der Mitte noch einmal zusammengeschlagen, und der Breite nach, noch einmal. Den ungefähren Mittelpunkt des Teigs, legt man oben auf die mit Ragout angefüllte Schüssel, schlägt denselben von allen Seiten auseinander, und drückt ihn an die Pastete sanft an, eben so wie an den Rand der Schüssel mit Butter bestrichen. Den hervorragenden Teig über den Rand der Schüssel, schneidet man ab, legt ihn auf den Tisch mit Mehl bestreut, rollt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen, und rollt ihn wieder aus, nachdem legt man ihn in der Mitte zusammen, und der Breite nach, noch einmal über einander, aber immer etwas Mehl dazwischen gestreut, legt ihn auf den Mittelpunkt des gefalteten Teigs oben auf die Mitte der gefüllten Schüssel, drückt ihn an das Eingefüllte sanft an, und an den Schüsselrand, läßt ihn einen Strohhalm breit hervorragen, und schneidet nach der Krümmung des Schüsselrandes den auf einander liegenden Teig ab. Die Decke des Teigs, nimmt man mit den abgeschnittenen Stücken von der Schüssel ab, läßt ihn gefaltet liegen, macht wo die Einbiegungen sind regelmäßige Einschnitte, so daß sie 4 mal durchgehen (oben am Mittelpunkte aber nicht). Dies soll die Pastete theils verzieren, theils

aber auch verhüten, daß das Kochen und Aufgehen der Pastete den Teig nicht zerreiße. Die abgeschnittenen Teigstücke rollt man lang aus, daß die Breite des Randes der Schüssel gleich ist; mit einem Teigrade schneidet man auf beiden Seiten die ausgerollten Teigstücke ab, legt sie um den Rand der Schüssel herum, und bestreicht es oben mit Eyweiß. Nun drückt man auch die zweite Teigdecke allenthalben sanft an, daß sie ganz über den Rand gehet, und schneidet das Ueberstehende ab. Mit einem geschlagenen Ey bestreicht man oben die ganze Pastete und den Rand, nur nicht da wo er abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Auf ein schon im Voraus stark angeschürtes Feuer, setzt man die Tortenpfanne worin die Pastete ist, und deckt sie mit den Tortendeckel zu. Hat die Pastete etwa $\frac{1}{4}$ Stunde auf dem Feuer gestanden, so macht man oben in der Mitte der Pastete, mit einer Spicknadel eine Oeffnung bis an den Boden, wodurch das Inwendige Luft bekömmt. Nachdem die Pastete $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, wird das Feuer auseinander gemacht, daß das mehrste unter den Rand der Pastete zu liegen kömmt. Den Tortendeckel muß man öfters abnehmen, und nachsehen ob sie auch zu braun wird. Von dem Augenblicke

des Kochens an muß sie 1 bis 1½ Stunde backen, ist sie gahr, schneidet man aus dem Teige oben eine cirkelförmige Scheibe von der Größe einer Untertasse aus, putzt den wasserdichten Teig, und das vorher hineingelegte Papier mit einem Messer ab, und deckt sie, nachdem man einige Potagenlöffel voll heißer Sauce, und die zurückgelassenen Krebsschwänze, die man in der Pastetensauce gahr kochen kann, hineingethan hat, mit der ausgeschnittenen Scheibe wieder zu.

In die Sauce, in welcher man vorher die Hauptingredienzien gekocht hat, und wovon man einige Löffel voll unter die Pastete gegossen, alles Uebrige aber zurückbehalten hat, thut man etwas gebranntes Mehl, 4 gehackte Sardellen, einige Austern, etwas Muscatblüthe und von ½ Citrone die Scheiben. Sobald die Sauce mit diesem Allen aufgekocht ist, nimmt man das oben schwimmende Fett ab, zerschmelzt die Krebsbutter darin, und richtet diese Sauce bey der Pastete an.

2. Eine braune Pastete.

Man verfährt damit eben so wie mit obiger, nur mit nachfolgenden Abweichungen. Die Butter worinn man die Schalotten etwas

durchbraten läßt muß ganz gelbbraun werden. An die Stelle des Weins, thut man ½ Tasse Cyder-Essig, statt der Bouillon, braune Jüs, statt des weiß gebrannten Mehls, braun gebranntes. Man giebt etwas schwarzen Pfeffer, und doppelt so viel Nelkenpfeffer mit den Champignons und Morcheln hinein, und an die Sauce 2 Löffel voll Cappern. Die Krebsbutter bleibt weg.

3. Aalpastete.

Nachdem man 3 bis 4 große Aale gereinigt und zerschnitten hat, legt man sie 1 Tag in Essig, wozu 2 große zerschnittene Zwiebeln und etwas Salz gethan wird. Man legt den Aal in eine mit Butter bestrichene Pastetenschüssel, roh, mit etwas von dem Essig worin er gelegen hat, und 2 Potagelöffel voll Bouillion darauf. Zwischen die Aalschichten streut man gehackte Petersilie, Thymian, klein geschnittene Citronenschalen, etwas Nelkenpfeffer und Pfeffer, Salz und Muscatenblüthe. Alsdann nimmt man die Farce von Hechten, macht von einem Theil derselben Bälle, füllt die Lücken der Aalstücke damit aus, und braucht die übrige Farce zu einem dünnen Deckel, den man auf die Aale legt, und dann von Blätterteig einen Deckel darüber macht, und

läßt sie etwas über ½ Stunde backen. Für 16 bis 18 Personen hinlänglich. Die Bouillon kocht man aus 2 Pfund magern Rindfleisch, thut außer den gewöhnlichen Kräutern und Wurzeln, etwas Thymian und einige Lorbeerblätter dazu, und um den Geschmack der Bouillon zu erhöhen, thut man die Aalköpfe mit hinein.

Von der Farce braucht man ohngefähr 2½ Pfund. Die Hauptbestandtheile sind 7 bis 8 Stück kleine Hechte, die nicht geschuppt werden. Sind sie ausgeweidet und gahr gekocht, so zieht man die Haut davon ab, grätet sie aus und hackt sie ganz fein, thut alsdann ein Rührey von ¼ Pfund Butter, 6 Eyern, 2 rohe Eyer, einige fein gehackte Schalotten und 2 Eydotter, 28 Loth geriebenes Weisbrot, Muscatenblüthe, gehackte Petersilie und Citronenschalen, gehackten Thymian und Salz, dazu. Im Fall diese Masse zu locker wird, so mischt man etwas Butter darunter.

8 Stück gehackte Sardellen nimmt man zur Sauce von der Flüssigkeit, worin der Aal gelegen hat, 2 Löffel voll, eben so viel Cappern und Mehl, etwas Nelkenpfeffer, schwarzen

Pfeffer, Butter, und die Bouillon, dies kocht man zusammen auf, und rührt es mit 4 Eydottern ab.

4. Kleine Pasteten von kalten Braten.

Von der Brust eines gebratenen Puters, Capaunen, oder von einer gebratenen Kalbskeule nimmt man das reine Fleisch, hackt es, thut ¼ Pfund gespülte und gekochte Corinthen, 6 Löth Butter, 2 Löffel voll Bouillon, etwas Salz und Muscatblüthe, geriebene Citronenschale, 1 Glas Wein, das Saure von 1 Citrone, und verbindet dies zusammen, läßt es mit einander aufkochen, thut es in kleine Pastetenformen in Blätterteig und läßt es ohngefähr ½ Stunde backen bis es gahr ist.

5. Braune Pastete von Feldhühnern.

Man nimmt 6 Feldhühner, die man mit Speck in Nelkenpfeffer umgekehrt, gespickt hat, und läßt sie in brauner Butter mit etwas Essig und einigen Schalotten eine kurze Zeit durchschwitzen, dann thut man Jüs darauf, und läßt die Hühner im Verhältniß ihres Alters in ½ bis ¾ Stunden gahr kochen. Man verfährt mit den Kleinigkeiten übrigens eben so wie bey der braunen Pastete.

6. Fisch = Pastete.

Alle Fische zu Pasteten werden geschuppt in Stücke geschnitten eine Nacht einmargenirt, und von dem zurückgelassenen Fisch eine Farce gemacht.

7. Florons, (Blätterteig).

Mit einem Teigrade rollt man kleine Kuchen oder Pastetchen aus dem Blätterteig, und läßt sie sodann backen. Man giebt sie unter dem Namen Florons bey einem Ragout her.

8. Handpasteten von Austern.

Man rührt in ein Stück geschmolzener Butter ½ Eßlöffel voll Mehl, läßt es darin gahr aber nicht braun werden, und läßt es mit einigen fein gehackten Schalotten ein wenig durchschwitzen, rührt 3 Mengel süßen Rahm, 50 Austern, mit der darin befindlichen Sauce, etwas Muscatblüthe dazwischen und läßt dies gut untereinander gemischt durchkochen, füllt es sodann in kleine Pastetenformen, worin man Blätterteig gelegt hat, und läßt sie ½ Stunde backen.

9. Auf eine andere Art.

Zu einer Handpastete für 6 Personen rechnet man 36 kleine oder 24 große Austern, die

man mit ihrer Feuchtigkeit ohne Salz thut, und noch 6 Loth Butter, 2 Löffel voll Bouillon, etwas Muscatblüthe, nebst dem Sauern von ½ Citrone hinzufügt, untereinander aufkochen läßt, und in kleinen Pastetenformen in Blätterteig gebreitet ½ Stunde backt.

10. Englische Pastete.

Man nehme 12 Eydottern und 2 völlige Eyer, schlägt sie klein, dann ohngefähr 1 Pfund abgeklärte Butter, eben so viel kaltes Wasser zu den Eyern gethan und zusammen ein wenig durchgeschlagen, dann mit feinem Mehl angemacht, daß es ein steifer Teig wird, den man aufrollen kann. Man theilt ihn in 2 Theile, das Eine zum Unterblatt und das Andere zum Deckel, legt den Teig zu Boden in eine Tortenpfanne, vorher muß man aber etwas feine Sachen, als gepflückte Hechte, Krebse, Austern und junge Hühner zubereiten, in die Pastete thun und backen, wozu man eine beliebige Sauce nehmen muß.

11. Handpasteten von Midder.

Zu 6 kleinen Handpasteten gebraucht man 4 große Stücke Midder, die, nachdem sie aufge-

steift, in Würfel geschnitten werden, man thut alsdann 6 Loth Butter, 2 Löffel voll Bouillon, etwas Salz und Muscatblüthe, und zuletzt etwas kleingestoßenen Zwieback hinzu, läßt diese Masse aufkochen, füllt sie in kleine Pastetenformen in Blätterteig gebreitet und läßt sie ohngefähr ½ Stunde backen, bis der Teig gahr ist.

12. Englische Handpastete.
(Mince pie).

Zu 24 Stück kleinen Pasteten nimmt man ¾ Pfund Topfrosinen, woraus man die Kerne lößt, ¾ Pfund Corinthen, ½ Pfund Rinder-Nierentalg, hackt es durcheinander, thut 1 Mengel Rum dazu in Blätterteig und läßt es ½ Stunde backen. Sind sie gahr so werden sie auf eine Schüssel gelegt, 3 Mengel Rum darauf gegossen, den man anzündet und brennend aufträgt.

13. Handpastete von Granat.

Die gekochten Granate schält man aus, thut sie nachdem man einen Suppenteller voll hat, in einen Topf mit 2 Löffel voll Bouillon, 6 Loth Butter, gehackter Petersilie, etwas Muscatblüthe, Salz und einigen gestoßenen Zwiebäcken, läßt sie miteinander aufkochen, füllt sie

in kleine Pastetenformen, mit Blätterteig ausgebreitet, und backt sie ohngefähr ½ Stunde bis sie gahr sind.

14. Hasenpastete, ohne Knochen.

Hat man den Hasen abgestreift und sauber beschnitten, so löset man erstlich an beiden Seiten beym Rücken die beiden langen Stücke behende ab, sodann auch von den Keulen, so daß das Fleisch ganz bleibt, man überspickt es fein, als wenn es gebraten werden soll, thut es in eine Pfanne mit brauner Butter auf beiden Seiten etwas Farbe gegeben, und einige Stunden immarginirt, dann mit guter Farce eine Pastete in feinen Blätterteig davon verfertigt, gahr gebacken und eine Sauce dazu gemacht.

15. Hechtspastete.

(Für 12 bis 16 Personen).

Nachdem man 6 Stück Hechte von mittler Größe, oder 2 große Hechte ausgeweidet, den Rückgrat längs durchschnitten, löset man ihn ab, schneidet die Bauchgräten heraus, säubert das Fleisch von der Haut, und zerschneidet es in Stücke die fein gespickt werden, hernach läßt man ¾ Pfund Butter schmelzen, thut etwas ge-

hackten Thymian und Petersilie dazu, und legt den Fisch hinein; nach einigen Minuten kehrt man sie in der Butter um, und kocht sie nur so lange bis sie steif sind. Man bestreicht die Schüssel mit Butter, gießt so viel kalte Vouillon darauf um den Boden zu bedecken, legt die Fisch-Stücke ordnungsmäßig auf die Schüssel, dann noch eine Schicht darüber, in eine ründliche Form, legt von Farce eine Decke darüber, daß der Fisch ganz davon bedeckt wird, macht oben in der Mitte ein Loch und legt noch eine Decke von Blätterteig darauf. Zur Sauce nimmt man 4 Pfund mageres Rindfleisch, läßt es aufkochen, rührt 2 Löffel voll Mehl daran, und thut zuletzt ½ Pfund gehackte Sardellen dazu. Zur Farce schuppt man 2 kleine Hechte, oder 1 großen, weidet und grätet ihn aus und schneidet ihn durch. Den Kopf und die Gräten kocht man ¼ Stunde in ungesalzenem Wasser, schneidet das daran befindliche Fleisch ab, und thut es zu dem übrigen rohen Fleisch: hackt es fein, thut 1½ Pfund geriebenes Weisbrot, von 6 Eyern Rührey und 4 rohe Eyer, etwas Muscatblüthe und Citronenschale dazu, vermischt es gut durcheinander, thut es in die Butter, in welcher der Hecht vorher steif gemacht worden ist, und mengt diese Farce mit der Butter durch.

16. Hechts-Criset.

Man schneidet 3 große Hechte der Länge nach durch, und dann in Stücke: das Fleisch welches an den Gräten bleibt, lößt man nachdem dieselben aufgekocht davon ab: hackt es mit dem rohen Fleisch und thut 2 Zwiebeln mit daran. Diejenigen Hechtsstücke spickt man, bratet sie in Butter mit gehackter Petersilie auf, nimmt sie aus derselben heraus, thut $\frac{2}{3}$ von 1 Pfund Weisbrot, gerieben daran, weicht $\frac{1}{3}$ in Milch ein, drückt es wieder aus, thut etwas geriebene Citronenschale, Muscatblüthe, Salz, 10 Eyer, steif gewordene Bouillon, etwas kalte Butter und zuletzt das mit Zwiebeln durchhackte Fischfleisch. Man schmiert eine Form reichlich mit Butter aus, bestreut sie mit klein gestoßenem Zwieback, und legt sie mit der durchmengten Farce $\frac{1}{2}$ Finger dick aus, füllt mit derselben auch noch 10 bis 12 Krebsköpfe, legt sie auf den Boden der Form mit Farce bedeckt, kreuzweise auf einander, und thut dazwischen in große Würfel geschnittene Midder, Pingeln, Morcheln, Pistazien, auch einige Stückchen Butter; die etwanigen Lücken füllt man mit Bällen aus, von der eben beschriebenen Farce, und legt die Hechtstücke so daß die gespickte Seite nach un-

ten hinkömmt, darauf, dann wieder eine Schicht von erwähnten Ingredienzien, dann von den Hechtsstücken, eine, bis die Form ganz voll ist. Weil man die Form hernach umkehrt, so legt man alles verkehrt hinein. Auf ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier mit klein gestoßenem Zwieback bestreut, egal dick ausgebreitet mit Eygelb bestrichen, thut man die übrige Farce. Das Blatt schneidet man so, daß es auf die offne Seite der Form genau paßt. Hat man den hervorstehenden schmalen Rand der Form mit Eydotter bestrichen, so wird das mit Farce belegte Papier als Deckel darauf gelegt, mit einem Messer die Form egal gemacht, mit gestoßenem Zwieback bestreut, ein mit Butter stark beschmierter ½ Bogen Papier darauf gelegt und in den Backofen gethan. Ist das Criset gahr, so schneidet man ein rundes Stück aus dem Deckel, und thut Sardellen-Sauce hinein, fügt das herausgeschnittene Stück wieder in die Oeffnung, und richtet das Criset an, mit einer Sardellen-Sauce.

17. Hechtspastete mit Krebsen.

(Für 14 bis 16 Personen).

Aus 3 ziemlich großen Hechten macht man alle Gräten, hackt das Fleisch, macht ein Rühren

von 6 Eyern, etwas Muscatnuß, 2 rohe Eyer, ¾ Pfund geriebenes Weisbrot, nebst etwas Petersilie. Das übrige von Gräten gereinigte Fleisch, legt man Stückweise auf eine mit Weisbrot bestreuete Schüssel, und auf den Fisch ½ Schock Krebsschwänze, füllt eben so viel Krebsköpfe mit Farce aus, legt sie auf den Fisch, und bedeckt mit der übrigen Farce Alles. Zwischen den Krebsen und Fisch legt man kleine Stückchen Butter, von dem Teig der zuletzt darüber gelegt wird, macht man eine doppelte Decke, und legt den Rand 3fach auf einander. Ist die Pastete gahr, so schneidet man einen Deckel aus dem Teige und gießt die Krebsbutter hinein. Zum Teig nimmt man 1½ Pfund Mehl und 1½ Pfund Butter.

18. Hummer-Criset.

Man kocht 3 Hummer ½ Stunde mit Salz-Wasser und Kümmel, hackt das Fleisch klein, thut 1 Quart süßen Rahm, ½ Pfund zu Sahn geriebene Butter, etwas gestoßene Muscatblüthe, etwas Salz, 6 Eydottern, 20 Loth geriebenes Weisbrot dazu, rührt dies gut durcheinander; alsdann kocht man ½ Pfund Reiß in Milch mürbe, aber ganz steif, und rührt ihn mit ¼ Pfund Butter durch. Den Reiß legt man

sodann um den Rand der Schüssel, bestreut ihn mit klein gestoßenem Zwieback, schüttet in die Schüssel die erwähnte Masse, setzt sie in die Tortenpfanne, macht oben und unten Feuer, und läßt so den Criset ½ Stunde backen.

19. Kalbfleischpastete von geklovftem Fleisch.

Das schwere frische Fleisch wird von der Keule in dünne Scheiben geschnitten und geklopft, nachher mit etwas Salz, Citronensaft und etwas gestoßenem Gewürz angemengt, Speck eingelegt und aufgerollt, dann ein wenig Farce unten über den Teig gelegt, mit Einlegen des Fleisches und Farce fortgefahren und so gebacken.

20. Kalte Pastete.

Es ist hiebey bloß zu bemerken, daß man unter die Farce kein Nierentalg, sondern schieren Speck nehmen muß. Man macht einen Gelee dazu, bäckt solche, und läßt die Pastete kalt werden.

21. Kückenpastete. (Küchlein.)

(Für 10 bis 12 Personen.)

Man bereitet sie wie die Lammfleischpastete zu. Grotze Kücken braucht man 5 und kleinere 6

Stück. Die Lebern setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen, thut sie dann wieder in kaltes Wasser, und zuletzt die Sauce darüber. Man kocht den Magen zugleich mit den jungen Hühnern.

22. Lammfleischpastete.

(Für 10 bis 12 Personen.

Von 4 Pfd. Ochsenfleisch macht man die Bouillon, thut, nachdem sie gehörig abgeschäumt, 2 Köpfe Sellerie, 2 Köpfe Borey und 2 Petersilienwurzeln zu dem Fleische hinein, läßt dies 4 Stunden kochen, siebt die Bouillon durch, läßt sie erkalten, nimmt bevor man sie braucht das geronnene Fett sorgfältig ab, thut sie in ein anderes Gefäß und läßt keinen Bodensatz mit hineinkommen.

Das Vorderviertel eines Lammes, und wenn es jung ist 2 Vorderviertel, braucht man zu einer Pastete. Die Schulterblätter (Buge, oder Boge) löst man sorgfältig von denselben ab, und schneidet das Fleisch in Stücke; setzt $\frac{1}{8}$ Loth Butter aufs Feuer, läßt 4 gehackte Schalotten darin durchbraten, aber nicht braun werden, gießt 1 Glas weißen Wein dazu, legt das Lamm-

fleisch hinein, bestreut es mit Salz, läßt es 2 Minuten durchschwitzen, und gießt sodann die Bouillon darüber. Hat die Bouillon alsdann wieder gekocht, und ist sie abgeschäumt, so schneidet man Citronschale in Würfel, Ochsenmund und Gaumen, 2 Schweinsohren, 1 Schweinszunge dazu (die Zunge und die Ohren müssen vorher in der Bouillon gahr gekocht seyn) und läßt es zusammen ½ Stunde kochen, zuletzt rührt man gebranntes Mehl daran, nimmt das Lammfleisch heraus, siebt die Bouillon durch, thut das zurückgebliebene Fleisch zu dem andern auf die Schüssel, und gießt so viel Bouillon darüber bis die Schüssel voll ist. Nun füllt man die Pastete auf, mit 1 Loth Champignons, 1 Loth Morcheln, 1 Loth Pistazien, 2 Loth Pinienkerne, 4 bis 6 Stück Midder, ½ Pfd. Castanien, 1 Pfd. Ballfleisch und wenn Spargel zu haben ist, 1 Pfd., ¾ Pfd. Saucißen, und streut etwas Gewürz darüber.

In die Sauce, die man zur Pastete bereitet, rührt man etwas gebranntes Mehl, Krebsbutter, Gewürz, 4 gehackte Sardellen, etwas Citronschale, und einige Krebsschwänze. Zum Teige nimmt man 2 Pfd. Butter und 2 Pfund

Mehl. Den Tortendeckel muß man recht heiß auf die Pastetenform thun, und denselben sodann 1 Stunde backen lassen.

23. Markpasteten.

(Für 14 bis 16 Personen.)

Man siebt ¼ Pfd. geschmolzenes Mark durch, thut 9 Loth geriebenen Zucker, ½ Pfd. gestoßene Mandeln, 4 Eyer, etwas Kaneel, 6 Löffel voll süßen Rahm, klein geschnittene Citronschalen dazu, rührt diese Masse zu einem mürben Teig, thut sie in kleine Formen und backt sie in ½ Stunde gahr.

24. Pipedon.

(Für 18 bis 20 Personen.)

Von 4 Pfd. Rindfleisch, wozu man 1 Gaumen, 1 Ochsenuntermund, 2 Schweinsohren, 2 Schweins- oder Kalbszungen thut, kocht man Bouillon, thut 9 bis 12 Stück Midder hinein, wie auch Pistazien, Pinienkerne, Morcheln, Champignons, etwas Citronschale, Muscatenblüthe und Salz, alles wie es im Verhältniß zu einer Pastete gehört, läßt dies noch ¾ Stunde kochen, und siebt sie alsdann durch. Dann thut man zuletzt ¾ Pfd. Saucißen, ½ Pfund Ballfleisch dazu, und läßt die Bouillon eben

aufkochen. Im Sieb bleiben die Kleinigkeiten so lang bis sie kalt sind stehen, dann thut man sie in vorher mit Farce ausgeschmierte Formen, wovon man den Boden mit kalter Bouillon, mit gebranntem Mehl angerührt, bedeckt hat. Ist nun die Form mit den Kleinigkeiten angefüllt, so legt man die noch vorhandene Farce darauf, nebst einem Deckel, und läßt dann die Pipedons 1 ½ Stunde langsam gahr backen.

Zur Farce vermischt man 2 ½ Pfd. gehacktes und von Haut und Sehnen gereinigtes Kalbfleisch, ¾ Pfd. Rinder Nierentalg, 1 Pfd. und 4 Loth Weisbrot, welches man vorher in Bouillon geweicht, wieder ausdrückt, 2 Schalotten, 5 bis 6 rohe Eyer, die Schale von ½ Citrone und etwas gehackte Petersilie, beschmiert den Rand der Pipedon-Form mit Butter, und belegt sie Finger dick mit der Farce.

Ohngefähr so viel Bouillon wie zu einer Pastete braucht man, und verfertigt eben so auch die Sauce.

25. Pastete von geräuchertem Schinken.

Man nehme einen mittelmäßigen rohen geraucherten Schinken, lege ihn in lauwarm Was-

ser, daß er weich wird, vorher aber schneide man vorn an beiden Seiden das Schiere vom Speck ab, mache längst dem Knochen einen Schnitt, löse den Knochen behende heraus, dann die Schwarte, und unten das Schwarze sauber abgeputzt, und wieder 1 Tag in Wasser gelegt, rein abgetrocknet, eine Nacht einimmarginirt, und sodann mit einer Farce in eine Pastete verfertigt, und eine beliebige Sauce dazu gemacht.

26. Schüsselpastete von Kalbfleisch.

Aus einem kalten Kalbsbraten schneidet man das Schiere Fleisch so dünne als möglich, und klopft es. Man rührt etwas Rahm mit Butter Mehl und Gewürz auf der Farce ab, läßt die Sauce kalt werden, setzt von Wasserteig einen Rand auf die Schüssel, und läßt ihn trocken werden. Dann legt man Schichtweise die Scheiben hinein mit Sauce und in Milch geweichte Scheiben von Loosbrot, bis die Schüssel angefüllt ist, und setzt dies eine Stunde vor dem Anrichten in den Backofen.

27. Stockfischpastete.

Vier Pfd. Stockfisch reinigt man von Gräten und Haut, schneidet ihn in Stücke, und laßt ihn in kaltem weichen Wasser auf gelindes Feuer 1

Stunde langsam weichen: nachdem nimmt man ihn ab, legt ihn auf einen Durchschlag, bestreicht die Pastetenschüssel reichlich mit Butter, thut so viel von der Brühe, worin der Stockfisch gelegen hat, in die Schüssel, daß der Boden davon bedeckt ist, legt eine Schicht Stockfisch, darüber eine Schicht Butter in Stücke zerbröckelt, dazwischen viel Pfeffer, aber kein Salz, wechselt mit den Schichten ab, bis das Ganze hoch genug ist, legt eine Decke mit Farce darüber, macht in der Mitte ein Loch, macht noch eine Decke von Blätterteig, und kocht sie einige Augenblicke durch. Auf dem Deckel macht man das mehrste Feuer. Aus 1 Pfd. und 12 Loth Weisbrot und etwas gehacktem Stockfisch, mit einem Rührey von 4 Eyern, und 4 rohen vermischt, dann noch einige gehackte Schalotten, etwas Thymian, Petersilie, Salz und Citronschale dazu, wird die Farce gemacht. Auch kann man sie noch feiner von Hechten machen.

28. Spargelpastete.

Man bricht den Spargel so weit als das Mürbe geht, oder die Köpfe ab, wäscht ihn rein, und läßt ihn in Wasser ein paarmal aufkochen, dann in einem Durchschlag rein abtriefen, mengt ihn

mit etwas Butter, fein gehackten Kräutern, Zwiebeln und Salz, etwas Pfeffer und Muscatblumen an, ein wenig Farce gemacht, auf den Rand Blätterteig gesetzt, so groß als die Pastete seyn soll, den angemengten Spargel hinein gethan, gehörig fertig zu machen und zu backen. Beym Anrichten macht man eine Rahmsauce dazu.

29. Pastete von Tauben.

Die Zubereitung ist dieselbe, wie bey der Hühner- oder Lammfleischpastete.

30. Braune Taubenpastete.

(Für 10 bis 12 Personen.)

Man rupft 6 Tauben, weidet sie aus, biegt sie auf und spickt sie, läßt 4 gehackte Schalotten in etwas Butter gelbbraun durchschwitzen, thut ½ Tasse voll Cyder-Essig daran, legt die Tauben hinein, und dazu die Morcheln und Champignons. Haben die Tauben damit durchgeschwitzt, so gießt man braune Jüs darauf, thut etwas gestoßenen Pfeffer und Citronenschale und noch einmal so viel Nelkenpfeffer daran, und läßt die Tauben damit kochen: dann thut man die zerschnittene Schnauze, die Schweinsohren, den Ochsenuntermund und Gaumen, 1 Loth Pistazien und 2 Loth Pinienkerne (Pingeln) dazu, kocht dies zusammen ¼

Stunde durch, rührt braun gebranntes Mehl in die Bouillon, nimmt die Tauben heraus und siebt das Uebrige durch. Man legt die Tauben sodann auf eine Pastetenschüssel, gießt so viel Sauce darauf, daß die Schüssel davon bedeckt ist, und füllt mit den übrigen Kleinigkeiten die Pastete völlig auf.

Die übrig gebliebene Sauce verdickt man mit gebranntem Mehl, thut ½ Citrone in Scheiben geschnitten, 8 gehackte Sardellen und etwas Muscatblüthe dazu, und richtet sie mit der Pastete zugleich an.

31. Englische Taubenpastete.

Für 12 bis 16 Personen.

(Pigeon-pie.)

Rohes Rindfleisch schneidet man in dünne Scheiben, klopft sie, wendet sie in Pfeffer und Salz um, mischt etwas gestoßene Nelken dazwischen, legt sie auf eine Pastetenschüssel mit Butter bestrichen, und bedeckt damit den Boden. Man rechnet 8 Tauben zu einer Pastete für 20 Personen, die mit der am Ende angegebenen Farce, etwa ¼ Pfd. auf jede Taube, ausgefüllt und in dieselbe eingewickelt werden. Man legt alsdann die Tauben auf das Rindfleisch, und darauf so viel

Champignons, daß eine runde Form entsteht, macht eine Decke von Ballfleisch, wozu man 1 Pfd. Farce rechnet, legt sie darüber, und bestreicht sie mit Eydotter. Dann setzt man einen Rand von Blätterteig auf, beschneidet ihn, bestreicht ihn auf der unbeschnittenen Seite mit Eydotter, legt eine zweite Decke von Blätterteig darüber, noch eine dritte, die man mit Figuren zieret, bestreicht sie mit Eydotter, macht in der Mitte ein kleines Loch, woraus der Dampf während des Backens zieht, und füllt dasselbe, wenn die Pastete die in 1 ½ Stunde gahr ist, mit Sauce aus. Man bratet zu der Farce, womit die Tauben gefüllt werden, einige Zwiebeln in gelbbrauner Butter, nimmt sie vom Feuer, thut einige ganze Eyer, so viel Ballfleisch als man Farce haben will, und etwas Citronschale dazu.

32. Wildprettpastete.

(Für 10 bis 12 Personen.)

Von einem Reh nimmt man die Hinterkeule, löset die Sehnen und die Haut heraus, zerschneidet das Fleisch in viereckige Stücke, ½ Hand groß, und spickt sie, in mit vorher in Salz und Wunderpfeffer umgekehrtem Speck. 2 bis 3 Tage vorher, ehe man die Pastete essen will, legt man sie in nachfolgende Sauce; die aus einer gleichen

Quantität Wasser und Cydereſſig, 4 bis 6 gehackten Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, von ½ Citrone die Schale, etwas Thymian und Salz beſteht. Denſelben Tag an welchem man die Paſtete machen will, macht man etwas Butter braun, thut eine Taſſe von der vorherigen Sauce, in welcher das Fleiſch gelegen hat und 4 gehackte Schalotten dazu, läßt das Fleiſch einige Augenblicke darin durchſchwitzen, gießt die braune Jüs darauf, läßt das Fleiſch darin, und verfährt übrigens ganz ſo wie bey jeder andern Paſtete.

F. Von Ragouts.

1. Ein weißes Ragout für 10 bis 12 Perſonen.

Man ſchmelzt ⅛ Pfd. Butter, thut 4 gehackte Chalotten hinein, kocht ſie eine kurze Zeit langſam mit einander durch, thut 1 Glas Wein, etwas Salz, dasjenige, was die Hauptingredienz des Ragouts werden ſoll, Tauben, Lammfleiſch, Küken ꝛc., läßt dieſe 5 Minuten durchſchwitzen, gießt die Bouillon darauf, läßt ſie aufkochen, ſchäumt ſie ab, thut 1 Loth Champignons, 1 Loth Morcheln, etwas zerſchnittene Citronſchale, den zerſchnittenen Ochſenuntermund'

den Gaumen und die Schweinsohren dazu, und wenn dies ½ Stunde mit einander gekocht hat, thut man das Midder, die Pistazien, die Castanien, die Pingeln, die Arteschocken und den Spargel hinein, läßt dies ¼ Stunde kochen, und thut sodann die Saucißen, Bälle und die gefüllten Krebsköpfe daran, welche von der Zeit daß sie zu kochen anfangen, bis zum Anrichten noch ¼ Stunde kochen müssen, haben sie eine halbe Viertel Stunde gekocht, so gibt man so viel gebranntes Mehl daran, bis die Sauce hinlänglich steif ist, hat dies mit allem Uebrigen noch ¼ Stunde durchgekocht, so füllt man das oben schwimmende Fett ab: thut 4 gehackte Sardellen, ausgebrochene Krebsschwänze, ½ Citrone in Scheiben geschnitten, 12 Stück Austern, die Krebsbutter und Muscatblüthe daran.

Auf junge Kücken rechnet man daß sie ¼ Stunde kochen, und Lammfleisch 2 Stunden.

2. Ein weißes Ragout.

(Für 10 bis 12 Personen.)

Ein 8l Pfd. Butter läßt man gelbbraun schmoren, thut ½ Tasse voll Cydereßig, 4 gehackte Schalotten und die Hauptingredienz zum Ragout, als Tauben, Rebhüner ꝛc. dazu, läßt

dies durchschwitzen, thut die braune Jus darauf, kocht sie durch, schäumt sie, thut 1 Loth frische oder getrocknete und vorher zubereitete Champignons, 1 Loth Morcheln, etwas schwarzen Pfeffer, doppelt so viel Nelkenpfeffer, zerschnittenen Ochsenuntermund, Citronenschale, Schweinsgaumen und Schweinsohren dazu, und nachdem dies zusammen ½ Stunde gekocht hat, thut man das Midder, die Zungen, die Pingeln, die Arteschocken, die Pistazien, die Castanien und die Spargel hinein, läßt alles wieder aufkochen, thut die Saucißen und die braunen Klümpe dazu, kocht sie ¼ Stunde, giebt braun gebranntes Mehl daran, kocht dies wieder ¼ Stunde durch, dann thut man ½ Citrone in Scheiben geschnitten, 6 gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel voll Cappern, etwas Muscatblüthe und 12 Stück Austern dazu, und kocht es auf und richtet es an.

3. Ragout von wilden Enten, oder auch von zahmen.

Man bratet sie recht saftig an einem Spieß, legt sie in eine Schüssel, schneidet sie darin klein, und thut noch mehr Brühe mit Butter, fein geriebenes Brot, Citronen, Morcheln,

Champignons und etwas Gewürz dazu, und richtet es an.

4. Ragout von Enten.

(Für 16 bis 18 Personen.)

Man kocht 3 Enten in Bouillon von etwa 6 Pfd. Ochsenfleisch (oder ein Kalbsbein mit 5 Pfd. Fleisch) ab, bratet sie in brauner Butter, gießt die Bouillon darauf, und thut nach und nach Alles daran was zu einem braunen Ragout gehört; nemlich: 1 Ochsenuntermaul, 1 Schweinohr, 1 Gaumen, 6 Stück Zwiebeln oder Schalotten, 3 Schweinszungen, einige gestoßene Nelken, 8 Stück Midder, 2 Pfund Ballfleisch, 2 Pfund Saucißen, 12 gehackte Sardellen, etwas Muscatblüthe, eine in Scheiben geschnittene Citrone und braun gebranntes Mehl, und kocht dies in 1½ Stunde gahr. An der Stelle der Bouillon kann man auch braune Jüs kochen, und verfahren übrigens so wie beym Taubenragout.

5. Französisch Ragout unter gebratene Schnepfen.

Die Schnepfen werden rein gespült und am Spieß gebraten. Alsdann macht man etwas Schinken-Gelee, in Würfel geschnittene Oliven,

Champignons, welche man vorher gehörig zubereitet, thut sie in das Gelee, durchkocht es zusammen, und rührt es zuletzt mit 1 Stückchen ausgewaschener Butter ab, macht es sämig, drückt Citronensaft ab, und giebt sie unter die Schnepfen.

6. Ragout von Rebhühnern. (Feldhühnern.)

Ein Rebhuhn rechnet man auf 2 Personen. Bey diesem Ragout verfährt man übrigens ganz so, wie beym Wildprett-Ragout, nur daß man die Rebhühner nicht zerschneidet, sondern aufbiegt.

7. Ragout von Frituren.

Man kocht 8 Stück Midder, 2 Schweinszungen, 1 Ochsengaumen, 2 Schweinsmäuler, 1 Ochsenuntermund, 2 Schweinsohren gahr, läßt sie erkalten, zerschneidet die Hälfte davon in kleine Stückchen wie gehackt, ausgenommen den Untermund und den Gaumen nicht, bratet sie in etwas Butter und 6 Eydottern $\frac{1}{2}$ Stunde durch, nimmt 2 Bogen Oblaten-Teig, zerschneidet ihn in der Mitte, weicht ihn in Milch und gerührte Eyer ein, nimmt ihn heraus, wickelt von obiger Masse in jedes Stück nebst abgeschäl-

ten Krebsschwänzen, und 1 Loth abgespülten und fein gehackten Morcheln hinein, kehrt jede Friture in klein gestoßenem Zwieback um, und bratet sie ½ Stunde in Butter.

In die schon vorher gekochte Bouillon thut man die andere Hälfte der zerschnittenen Ingredienzien, nebst 2 Pfund zu Bälle gerolltes Ballfleisch, 1 Pfund Saucißen, 1 Loth Pistazien, ½ Schock Krebsköpfe, welche mit Ballfleisch gefüllt werden, und etwas weiß gebranntes Mehl. Zuletzt thut man die Kleinigkeiten auf die Schüssel, legt die Frituren auf den Rand, und giebt die Sauce, worin man die Krebsbutter zergehen lassen, darauf.

8. Hammelfleisch-Ragout mit Kappern.

Das Fleisch schneidet man in mittelmäßig zierliche Stücke, wässert es aus, setzt es mit kochendem Wasser aufs Feuer, daß es oben bedeckt ist, und wenn es gut ausgeschäumt, so thut man ganzen Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblätter daran nebst etwas Salz, und kocht es sogahr. Dann macht man braunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln daran, thut 2 Löffel voll Kappern dazu,

uebst dem gekochten Fleisch, und etwas von der Suppe durchgesiebt.

9. Hasenragout.

Für 14 bis 16 Personen.

2 mittlere oder 1 großen Hasen schneidet man in Stücke, spickt ihn, kehrt ihn in Salz und Wunderpfeffer um, gießt Wasser und Essig in gleicher Quantität darüber, thut einige Lorbeerblätter, 5 gehackte Schalotten, etwas Salz und Thymian dazu, uud läßt sie darin 2 Tage liegen, dann macht man $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter braun, bratet darin 7 bis 8 gehackte Schalotten durch, thut 2 Gläser Essig dazu, das Hasenfleisch hineingelegt, und damit einige Minuten durchbraten lassen. Von 4 Pfd. Ochsenfleisch kocht man braunen Jus, thut von der abgeschäumten Hasenfleisch-Sauce etwas dazu, etwas Nelkenpfeffer, Pfeffer, 5 Lorbeerblätter, von 1 Citrone die Schale gehackt, etwas in Leinen gebundenen Thymian dazu, und läßt dies 1 Stunde kochen. Man thut $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten 1 Pfd. Castanien und 6 Stück Midder daran, kocht dies 10 Minuten, läßt sodann $\frac{3}{4}$ Pfd. Saucißen 5 Minuten darinnen kochen, rollt $1\frac{1}{4}$ Pfd. Ballfleisch zu Bällen auf, läßt diese nochmals mit dem Ragout kochen, rührt dann braunes Mehl, und zuletzt 1 Quentchen Mus-

catblüthe und 6 gehackte Sardellen, mit klein gestoßenem Zwieback und Bouillon an.

10. Hechtsragout.

(Für 18 bis 20 Personen.)

Man legt 2 ziemlich große Hechte, nachdem sie geschuppt und ausgenommen, 2 Stunden in Salz, spickt sie sodann mit Speck und Citronschale, legt sie in eine Tortenpfanne mit etwas Butter auf dünne Stückchen Holz, und bratet sie unter einem Deckel, auf welchem man in der Größe des Hechts ein starkes Feuer gelegt haben muß, 1 bis $\frac{5}{4}$ Stunden durch. Unterdessen kocht man aus 4 Pfd. Rindfleisch Bouillon, thut 28 bis 30 fein gehackte Sardellen und $\frac{1}{2}$ Pfund Saucißen hinein, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten thut man gerollte kleine Bälle von $\frac{1}{2}$ Pfd. Ballfleisch, abgeschälte Krebsschwänze, einige Krebsköpfe mit Farce von Ballfleisch, gehackter Petersilie, etwas Eydotter und geriebenem Weisbrot ausgefüllt, und zerschnittenes Midder dazu hinein, und zuletzt thut man alles dazu, was zu einem feinen Ragout gehört, als Schweinszunge, Ochsenmaul, Pingeln, Muscatblüthe, Pistazien, Salz, gebranntes Mehl und Krebsbutter. Man legt den gahr

gekochten Hecht auf eine Schüssel, thut zu dem Ragout die in der Tortenpfanne befindliche Sauce, und thut sie zu dem Hechte auf die Schüssel, übergießt aber denselben damit nicht.

11. Hühnerragout mit Morcheln.

Nachdem das Huhn gehörig gereinigt und in gelbbrauner Butter etwas braun geschmort ist, thut man so viel kochendes Wasser darauf als man nöthig hat, eine Zwiebel mit Nägelein, Lorbeerblätter und feine Kräuter, und kocht es, verdeckt in einer kurzen Brühe, gahr. Alsdann thut man gereinigte Morcheln nebst etwas braunem Mehl daran, kocht es damit gahr und mit etwas Salz ein. Auf dieselbe Art verfährt man auch mit Tauben, Enten ꝛc.

12. Hummerragout.
(Für 14 bis 16 Personen.)

Man nimmt von gewöhnlichen Hummern 4 Stück, kocht sie ½ Stunde, schneidet in der Mitte den Schwanz durch und nimmt das Fleisch heraus, durchhaut vorsichtig die Scheeren, damit das Fleisch nicht zerbröckelt, nimmt das brauchbare Fleisch aus den Köpfen, hackt es, thut ½ Pfund Ballfleisch, 20 Loth Brot, 3 rohe

Eyer, von 3 Eyern das Rühren mit etwas Citronschale und Petersilie, fein zerschnitten, und etwas Krebsbutter dazu, füllt damit die Hummerköpfe aus, und bratet sie in einer Tortenpfanne mit etwas Wasser ½ Stunde.

Von 4 Pfd. magerm Rindfleisch kocht man die Bouillon, thut von 4 Pfd. Spargel die Köpfe hinein, läßt sie gahr kochen, dann thut man etwas Salz und Gewürz und endlich gebranntes Mehl dazu. Man wärmt vor dem Anrichten das Hummerfleisch in der Sauce recht durch, und thut noch etwas Krebs = oder Hummersbutter daran.

13. Auf eine andere Art.

Einige kleine, oder einen großen Hummer kocht man gahr, macht von dem am Kopfe befindlichen Fleische die Farce, thut 4 Loth Weisbrot, ¼ Pfund Ballfleisch, gehackte Petersilie und 3 Eyer dazu, womit man die Köpfe ausfüllt. Die vorher gedachte Bouillon setzt man aufs Feuer, thut ½ Stunde vor dem Anrichten 8 Stück zubereitetes Midder hinein, und steift dies mit zum Ragout gehörigen Kleinigkeiten auf. Hat das Midder ¼ Stunde in der Bouillon gekocht, so thut man die Köpfe von 2 Pfd. Spargel dazu, kocht

es wieder ¼ Stunde, thut etwas Salz, Muscatblüthe, weis gebranntes Mehl, die gefüllten Köpfe, das Hummerfleisch, was aus der Schale gemacht ist, dazu, kocht es noch ¼ Stunde miteinander durch, thut zuletzt etwas zergangene Krebsbutter daran, und richtet das Ragout an.

14. Midderragout.

(Für 10 bis 12 Personen.)

Acht bis 10 Stück Midder spült man ab, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, nimmt sie heraus, wenn sie gahr sind, und legt sie in kaltes Wasser. Dann schneidet man aus den viereckigten glatten Stücken die Drüsen und Röhren aus, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, bestreicht sie mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit klein gestoßenem Zwieback, und thut sie in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenpfanne, mit etwas Bouillon angefüllt, legt unten und oben Feuer an, und läßt sie langsam ½ Stunde backen. Dann setzt man 4 Loth Butter aufs Feuer, thut 2 gehackte Schalotten hinein; ist sie geschmolzen, so thut man die vorher gekochte Bouillon von 3 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Ochsengaumen, 2 Schweinsohren, 1 Ochsenuntermund, 1 Schweinsschnauze und 1 Glas Wein dazu, kocht dies zusammen 1

Stunde, und thut sodann noch 2 Loth Pingeln, 1 Loth Pistazien, 1 Pfd. gekochte und abgezogene Kastanien, (oder wenn sie nicht zu haben sind, die Köpfe von 1 Pfd. Spargel) dazu, kocht dies noch ¼ Stunde, giebt dann 1½ Pfd. von Ballfleisch aufgerollte Bälle und 1 Pfd. Saucißen hinein, und verfährt damit wie es in der Zubereitung angegeben, kocht dies wieder ¼ Stunde, thut dann vier gehackte Sardellen, etwas Muscatblüthe, weis gebranntes Mehl und einige Austern daran, und zuletzt rührt man noch 4 Loth Krebsbutter mit der Sauce durch. Bey dem Anrichten des Ragouts thut man etwas Sauce zuerst in die Schüssel, dann die darinn befindlichen Kleinigkeiten, thut oben auf das gebratene Midder, und thut in eine Sauciere die übrige Sauce.

15. Gefüllte Kalbsbrust mit Ragout.

Von einer Kalbsbrust von 8 bis 12 Pfund schneidet man den Hals, den zerbrochenen Rücken und das Bein heraus, lößt die sitzende Haut über den Ribben bis an das Schulterblatt (Bog) ab, schneidet bis zu einer Vertiefung aus dem Bog so viel Fleisch heraus, in die man die Farce hineinfüllt. Das losgeschnittene Fleisch nimmt man zur Farce, thut 1 Pfund Ballfleisch, ½ Viertel

pfund Nierentalg, von 5 Eyern Rührey, 5 Loth geriebenes Weisbrot, ¼ Pfd. Butter, etwas fein geschnittene Citronschale und Thymian daran, rührt dies durcheinander, füllt es in die gemachte Vertiefung unter den Bog, ziehet die Haut über die Ribben wieder herüber, nähet sie mit einer Packnadel mit Saucißendärmen über der ersten Ribbe wieder zu, läßt die Butter im Brattopf gelbbraun werden, thut 1 Zwiebel, 1 Bündel Thymian, 2 Lorbeerblätter, die abgeschälte Schale von ½ Citrone und etwas Wasser dazu, legt die Kalbsbrust in die Butter, bedeckt sie mit einem Tortendeckel, belegt ihn mit Kohlenfeuer und läßt sie in der darin befindlichen Sauce unter öfterm Begießen 2 Stunden langsam kochen. Unterdessen macht man ein Ragout von Kleinigkeiten, als Midder, Ochsenuntermund, Ochsengaumen und Saucißen zurecht, nimmt die Brust vom Feuer ab, schöpft das oben schwimmende Fett von der Sauce ab, und siebt sie zu dem Ragout durch, und thut dann Krebsbutter, weis gebranntes Mehl und Sardellen daran.

Man richtet die Kleinigkeiten mit einem Theil der Sauce zuerst an, und legt alsdann die gefüllte Kalbsbrust darauf; in einer Sau-

ciere giebt man die übrige Sauce beym Ragout her.

16. Kälberzungen-Ragout.

Man kocht sie erst in Wasser und Salz ab, lößt die Haut davon ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, schmort sie in brauner Butter, und bereitet eine gewöhnliche Sauce dazu.

17. Ragout von Kalbfleischrouladen.

(Für 16 bis 18 Personen.)

Aus einer Kalbskeule schneidet man so dünne als möglich etwa 3 Zoll breite und 9 Zoll lange Scheiben, spickt sie fein, und füllt sie mit nachfolgender Farce aus. $\frac{5}{4}$ Pfund Ballfleisch, von vier Eyern Rührey, die Schale von 1 Citrone, 1 Schalotte klein gehackt und etwas Thymian bratet man mit einander durch, theilt es in so viele Theile, als man Rouladen haben will, (auf 2 Personen rechnet man 2 Rouladen) wickelt jeden Theil fest in eine Scheibe Kalbfleisch ein, und steckt noch an beyden Enden der Rouladen kleine Hölzchen, damit nichts von der Farce herausfällt, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit klein gestoßenem Zwieback, und

setzt sie mit kalter Butter aufs Feuer, nebst 1 Bündel Thymian, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, die Schale von ½ Citrone und etwas Bouillon oder Wasser (hat man Fleischhaut, so legt man sie unter die Rouladen), bedeckt sie mit einem Deckel, thut Kohlenfeuer darauf, und bratet sie ½ Stunde durch. Die Tags vorher aus 4 Pfd. Ochsenfleisch gekochte Bouillon läßt man ¾ Stunden kochen, und thut dann die zu einem feinen Ragout gehörigen Kleinigkeiten hinein (siehe das Ragout von Kücken), und endlich Sardellen, Krebsbutter und gebranntes Mehl, doch bevor man dies letztere an das Ragout rührt, giebt man die Sauce, worinn die Rouladen gebraten sind, nachdem das Fett geronnen und sie ausgesiebt ist, dazu.

Bevor man die Rouladen anrichtet, läßt man die Butter davon ablaufen, legt sie dann in die Schüssel und schüttet das Ragout darüber.

18. Ragout von Kalbskopf, oder nachgemachtes Schildkrötenragout, nach englischer Art.

(mock-turtle.)

Man nimmt aus einem abgeputzten Kalbskopf das Gehirn und die Zunge heraus, kocht

die Zunge ¼ Stunde länger als das Uebrige, thut dann den Kalbskopf hinein und läßt diesen noch ½ Stunde mitkochen, läßt ihn dann erkalten, schneidet ihn in fingerdicke längliche Stücke, legt sie in eine, aus 4 Pfund Ochsenfleisch bis zu ½ Quartier eingekochte braune Jüs, in eine gut verzinnte Casserolle, läßt sie ½ Stunde kochen, thut etwas Cajenne-Pfeffer (½ Fingerhut voll), Salz, 3 Sardellen, eine gute Portion Muscatblüthe, 1 Eßlöffel voll Champignons-Extract, 2 Eßlöffel voll Wallnuß-Extract (Catchüp), etwas Sellerie und Borrey, einige Citronscheiben, etwas Thymian und Petersilie, 3 Schalotten in einen Bündel gebunden, den man nachher wieder heraus nimmt, 1 Loth Morcheln oder Trüffeln, 1 Loth Champignons, 3 Gläßer voll Madeirawein, und laßt dies ½ bis ¾ Stunde kochen. Eine kurze Zeit vorher, ehe der Kopf gahr ist, rührt man ¼ Pfund mit Mehl durchknetete Butter an die Sauce.

Man thut das Gehirn, damit die Haut und die Adern davon gehen, in heißes Wasser, siebt es durch, thut es in eine steinerne Schale, nebst 1 Eßlöffel voll Mehl, etwas fein geschnittene Citronschale, 2 ganze Eyer, fein gehackte Petersilie, Salbey, Thymian, Pfeffer und Salz, sticht

davon kleine Kuchen ab und bratet sie in Schweinsschmalz, bis sie hellgelb werden, gahr, nimmt sie dann heraus und läßt das Fett ablaufen.

Ausser diesem macht man auch noch Bälle von 1 Pfund Ballfleisch, 6 Sardellen, etwas Cajenne-Pfeffer, Muscatblüthe, Petersilie, Majoran, Citronsaft und 3 bis 4 Eßlöffel voll Madeirawein, mit einigen klein gestoßenen Zwiebäcken, und läßt sie mit dem Kalbskopf $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Die Zunge, wenn sie gahr ist, wird zerschnitten, auf die Schüssel worauf das Ragout kommen soll, nebst dem Kalbskopf gelegt, und die Sauce durchgesiebt daran gegossen. Die Bälle und die Hirnkuchen legt man auf das Ragout, oben auf die Mitte 4 hartgekochte Eyer in 2 Theile geschnitten, und garnirt den Rand der Schüssel mit kleinen Gurken uud einigen Citronscheiben.

19. Kapauneuragout mit Austern.

In etwas Butter, einigen Lorbeerblättern, etwas Thymian und Citronschale und 2 Zwiebeln, bratet man 2 Stunden die Kapaunen langsam gahr und begießt sie von Zeit zu Zeit mit einigen Löffeln voll Bouillon. Sind sie gahr, so

nimmt man das Fett von der in der Pfanne befindlichen Jüs sorgfältig ab, und thut sie zum Ragout.

Die Bouillon zum Ragout für 10 bis 12 Personen kocht man von 6 Pfund Rindfleisch, thut einige Citronenscheiben, Morcheln, Champipignons, Sardellen, Krebsbutter und etwa 400 Stück Austern dazu, in Ermangelung derselben aber, die gewöhnlichen Ingredienzien, welche zu einem Ragout gehören. Die Sauce macht man von etwas gebranntem Mehl sämig, jedoch darf sie zu einem Ragout nicht zu dick seyn.

20. Auf eine andere Art.

Zwey fette Kapaunen füllt man auf folgende Art mit einer Farce von den Lebern der Kapaunen, die zerschnitten und mit 11 Loth geriebenem Weisbrot, einigen kleinen Stückchen Butter, etwas Pfeffer und 12 Austern vermengt werden, aus, näht sie bis an die Steißöffnung wieder zu und läßt sie langsam braten.

Zum Austernragout schmilzt man etwas Butter, thut 1 ½ Löffel voll Mehl hinein, läßt es in der Butter halbgelb werden, läßt einige gehackte Schalotten ein paarmal durchschwitzen. thut 55

bis 60 Austern, etwas Muscatblüthe, 3 Mengel Fleischbrühe, geriebene Citronenschale und 8 Citronenscheiben daran, läßt dies $\frac{1}{4}$ Stunde durchkochen, legt die gebratenen Kapaunen hinein, kocht sie einigemale auf, richtet sie an, und gießt dann das Ragout darüber her.

21. Ragout von Kücken, oder jungen Hühnern.

Für 16 bis 18 Personen.

Zwey Tage vorher ehe man sie gebraucht, muß man sie schlachten und abbrühen, dann wässert man sie 1 Stunde aus, weidet sie aus, biegt sie auf, kocht sie mit der Leber und mit dem Midder in Brunnenwasser auf, schäumt sie und läßt sie in kaltem Wasser kalt werden.

Man nimmt zum Ansetzen eines Ragouts $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, läßt ohne die Butter braun werden zu lassen, 4 gehackte Schalotten darinne durchbraten, und gießt 1 Glas weißen Wein dazu.

Dann legt man die Kücken in die Casserolle, bestreut sie mit Salz, und bratet sie einige Minuten durch; dann kocht man aus 4

Pfund magerem Rindfleisch die Bouillon, und kocht darinn die Hühner ½ Stunde. Nachdem thut man den Gaumen, den Ochsenuntermund, die Schweinszungen und Schweinsohren, das abgeschabte Gelbe von 1 Citrone, 1 Loth gereinigte Champignons und Morcheln, die mehrere Stunden ausgewässert worden, daran, und haben diese Ingredienzien 10 Minuten gekocht, so thut man 2 Loth Pingeln, 1 Loth Pistazien, 8 Stück Midder, abgekochte Spargel und von einigen Arteschocken und Kastanien das Inwendige dazu, kocht sie wieder 10 Minuten, giebt 1 Pfd. Saucißen und Bälle von 2 Pfd. Kalbfleisch dazu, läßt sie wieder ½ bis ¾ Stunden kochen, und rührt sie mit weißgebranntem Mehl ab; hat dasselbe durchgekocht, so giebt man eine in Scheiben geschnittene Citrone, 6 gehackte Sardellen, die Lebern von den Kücken und etwas Muscatblüthe, mit kleingestoßenen Zwiebeln vermengt, daran. Die Kücken muß man ½ Stunde vor der bestimmten Zeit des Anrichtens aufs Feuer bringen, werden sie aber früher mürbe, so nimmt man sie heraus, und thut sie kurz vor dem Anrichten wieder in die Sauce und wärmt sie wieder durch, und zuletzt schöpft man

das Fett vom Ragout ab und thut ½ Viertel Pfund Krebsbutter daran.

22. Ragout von Lammfleisch.
(Für 14 bis 16 Personen.)

Man schneidet 2 Vorderviertel von einem Lamm in kleine Stücke, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit kleingestoßenem Zwieback, legt sie in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne, thut etwas Bouillon darunter, läßt sie eine Stunde bey langsamen Feuer gahr braten. Von 4 Pfund Ochsenfleisch kocht man die Bouillon, thut 1 Ochsenuntermund, 1 Ochsengaumen, 1 Schweinszunge, 4 gehackte Schalotten, 1 Glas Wein, Butter und Salz dazu, und läßt dies 1 Stunde kochen, thut dann 2 Loth Pingeln, 4 Stück Midder, 1 Loth Pistazien, von 1½ Pfd. Ballfleisch Bälle, 1 Pfd. Saucißen dazu, und läßt dies ¼ Stunde zusammen kochen, darauf giebt man einige gehackte Sardellen und Citronenschalen, etwas Muscatblüthe, weißgebranntes Mehl, und endlich 4 Loth Krebsbutter daran. Beym Anrichten legt man das gebratene Lammfleisch auf das Ragout.

26. Ragout von Mürbraten.

Man läßt in einem Brattopf Butter gelbbraun werden, thut den gespickten Mürbraten hinein, giebt ein Bündel Thymian in Linnen eingewickelt, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben, 1 Zwiebel, etwas Wein und genugsam Wasser dazu, läßt dies kurze Zeit durchbraten, und läßt alsdann darauf den Mürbraten eine Stunde braten. Unterdessen macht man das Ragout zurecht von Ochsenuntermund, Ochsengaumen, Schweinsohren, Schweinszungen, gereinigten Champignons und Morcheln, und überhaupt alles was zu einem braunen Ragout gehört. Ist das Ragout fertig und der Mürbraten gahr, so nimmt man ihn aus seiner Sauce, siebt die Sauce durch, nimmt das Fett davon ab, thut sie zu dem übrigen Ragout, rührt sie durcheinander, und richtet sie über dem Mürbraten an.

24. Ragout von Ochsenzungen.

Eine Ochsenzunge setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer, kocht sie ½ Stunde, nimmt sie heraus, ziehet die Haut davon, und bratet sie 2 bis 3 Stunden in einer Pfanne gahr. Unterdessen macht man ein braunes Ragout zurecht, von Ochsenuntermund ꝛc. und allem, was zu die-

sem Ragout gehört, wie vorne angezeigt. Von der Ochsenzunge läßt man das Fett ablaufen, thut sie auf eine Schüssel und richtet das Ragout darüber an.

25. Farcirte Ochsenzunge mit Ragout.

Die gahr gekochte Ochsenzunge schneidet man in der Mitte der Länge nach durch, legt sie in Form eines Herzes auseinander, macht eine Farce von Brot, einigen Eyern, Schalotten und Sardellen, belegt damit 2 Finger dick die Ochsenzunge, und bratet sie in einer Tortenpfanne braun. Während dessen bereitet man ein braunes Ragout mit Kleinigkeiten, wie vorne beschrieben, thut dies auf eine Schüssel, läßt alles Fett von der Zunge ablaufen, und legt sie darauf.

26. Ein Puter mit Ragout.

In eine kräftige Rindfleisch-Bouillon thut man alle Kleinigkeiten wie im Kücken-Ragout angegeben. Unterdessen bratet man den Puter, läßt ihn nicht gleich in der Butter braun werden, sondern verhütet dies durch zugießen von kaltem Wasser, ist er gahr, so richtet man ihn an und schüttet das Ragout darüber. Zwey Ta-

ge vorher, ehe man den Puter gebraucht, muß er abgeschlachtet werden. Wenn man Krebsbutter und Austern hat, so kann man diese ebenfalls zum Ragout benutzen.

27. Ragout von Schnepfen.

(Für 10 bis 12 Personen.)

Die Schnepfen werden aufgebogen, aber nicht ausgenommen, mit brauner Butter aufs Feuer gesetzt und $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten. Dann gießt man braune Jüs von 4 Pfd. Ochsenfleisch gekocht, daran, thut alle Kleinigkeiten, die zu einem Ragout gehören, dazu, und rührt endlich braun gebranntes Mehl daran.

28. Ragout von Schweinszungen.

Nachdem man die Zungen halb gahr gekocht, zieht man ihnen die Haut ab, bratet sie in Butter braun, gießt etwas Bratenjüs darüber, thut die Kleinigkeiten hinein, die zu einem braunen Ragout gehören, und rührt zuletzt etwas braun gebranntes Mehl daran.

29. Ragout von Tauben.

Die Zubereitung zu diesem ist dieselbe des Kückenragouts mit der Ausnahme, daß die Tauben ½ Stunde früher mürbe werden, weil sie zarter sind als die Kücken.

30. Taubenragout.

(Für 16 bis 18 Personen.)

Man verfertigt dies eben so wie das weiße Taubenragout, nur mit dem Unterschied, daß man von 4 Pfund Ochsenfleisch braun gekochte Jüs statt der Bouillon nimmt, die Krebsbutter wegläßt, die Tauben vorher nicht aufkocht, braunes statt weißgebranntes Mehl nimmt, und etwas Nelken und Pfeffer daran giebt.

31. Ragout von Wildprett.

(Für 10 bis 12 Personen.)

Die Hinterkeule eines Rehs schneidet man in Stücke, spickt jedes mit Speck, kehrt sie in Wunderpfeffer und Salz um, legt sie in Wasser und Essig von gleicher Quantität, thut einige Lorbeerblätter, etwas Thymian, 5 gehackte Schalotten nebst etwas Salz dazu, und läßt 2 bis 3 Tage das Wildprett darin liegen, nimmt es dann heraus, setzt es mit ⅛ Pfund Butter, et-

was Essig und 4 Schalotten fein gehackt aufs Feuer, läßt es aufkochen, giebt sodann die braune Jüs von 4 Pfund Kalbfleisch gekocht dazu, nebst etwas von der Wildprettsauce, und sodann alles nach und nach was zu einem Ragout mit Kleinigkeiten gehört, wie vorne bereits angegeben ist: läßt dies zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, auch 1 Pfund Saucißen, die $\frac{1}{4}$ Stunde kochen müssen; das Rehfleisch aber $\frac{5}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunde, und endlich thut man 4 gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel voll Kappern, braungebranntes Mehl und etwas Salz daran.

G. Von Fricassees.

1. Gutes Fricassee zu verfertigen.

Will man gutes Fricassee machen, es sey von Kalb- Lammfleisch oder von jungen Hühnern und Tauben, so schneidet man das Fleisch in kleine Stücke, wässert es zuerst in kaltem Wasser aus und hernach in ein wenig heißem Wasser. Man thut dann ein Stückchen Butter in eine Pfanne 1 oder 2 Scheiben Speck, Lorbeerblätter und Kräuter, das Fleisch sauber ausgeputzt und dazu gethan, auch Salz und Muscatenblumen, dann zugedeckt und auf gelindem Feuer in seiner eignen

Sauce gahr geschwitzt und zuweilen umgeschüttelt. Sollte es zu trocken seyn, so kann man ein wenig Wasser daran gießen, und wenn man anrichten will, so schlägt man einige Eydottern aus, je nachdem man viel Fricassee hat, und rührt sie klein, mit feingehackter Petersilie und Weinessig, so allmählig an das Fricassee gegossen und damit fleißig geschüttelt, bis die Eyer in der Sauce gahr sind.

2. Fricassee von Aal.

Man zieht großen Aalen die Haut ab, zerschneidet sie, thut sie in kochendes Wasser, setzt sie aufs Feuer, schäumt sie ab, nimmt sie wieder heraus, thut sie in kräftige Bouillon von Rindfleisch, mit gereinigten und gehackten Champignons, kocht sie auf und thut gehackte Sardellen, Schalotten und Bälle von Fischfarce daran. Wenn alles gahr ist rührt man eine gute Portion, vorher mit Mehl durchgeknetete Krebsbutter in die Sauce, läßt die abgeschälten Krebsschwänze darinnen heiß werden, dann richtet man das Fricassee an. Die Fischfarce macht man von 2 kleinen Hechten, die geschuppt, ausgeweidet, ausgegrätet und zerschnitten werden, die Gräten und die Köpfe kocht man $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser ohne

Salz, sucht das Fleisch davon ab, und thut es zu dem übrigen, so wie 4 Loth Butter, 10 Loth geriebenes Weisbrod, von 3 Eyern Rührey, worin 2 Loth Butter, gehackte Citronenschale, Thymian und Petersilie.

3. Fricassee von kaltem Braten.

Man zerschneidet denselben, und setzt ihn mit 1 Stück Butter, einigen Citronenscheiben, etwas Muscatblüthe und 2 gehackten Schalotten aufs Feuer, bedeckt den Boden reichlich mit Fleischbrühe, läßt sie mit 6 gehackten Sardellen einkochen, und macht sie mit klein gehackten Zwiebäcken sämig.

4. Fricassee von Eyern.

Man nehme gequirlte Eyer so viel man nöthig hat, 3 bis 4 geschälte Zwiebeln, schneidet sie rund, röstet sie in einer Pfanne mit Schmalz, daß sie braun werden, und rühret sie unter die Eyer, doch dürfen solche nicht allzuhart werden.

5. Auf eine andere Art.

Wenn die Eyer ausgeschlagen sind, nehmen man eine Handvoll Petersilie und etwas Salz,

klopfe und rühre sie gut, lasse frische Butter in der Pfanne zergehen, und mache darauf das Fricassee.

6. Fricassee von eingekochtem Gänsefleisch mit Obst und Klümpen.

Zu etwas zu Schaum geriebener Butter thut man 6 bis 8 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, nebst ½ Pfund Weisbrot, wovon man die Rinde abgeschnitten, in Milch eingeweicht und ausgedrückt hat, etwas Muscatblüthe, gehackten rohen Speck, Salz, Citronenschale, das zu Schaum geschlagene Eyweiß, und etwas Mehl, wenn der Teig nicht steif genug ist, und vermischt dies zusammen, macht Klümpe daraus, kehrt sie in Mehl um, setzt sie mit Wasser und Essig aufs Feuer und kocht sie darin ohngefähr ½ Stunde. Unterdessen hat man sauer eingehacktes Gänsefleisch (Rind- oder Schweinsfleisch), in Wasser gahr gekocht. Ist es Rindfleisch, so nimmt man ⅓ Essig und ⅔ Wasser.

Man setzt in einem Topfe, Pflaumen oder Birnen mit Essig und Wasser aufs Feuer, läßt sie ¼ Stunde kochen, und richtet sie mit kleingestoßenem Zwieback und Zucker über dem Fleisch, und der Klümpe in die Schüssel an.

7. Hummerfricassee.

Man kocht 2 Hummer in Wasser und Salz (siehe unter Fischen), macht das Fleisch aus den Scheeren, dem Kopfe und dem Schwanze, thut zu dem Fleische des Kopfes etwas Ballfleisch, Butter, Rahm, Muscatblüthe, gehackte Petersilie, Schalotten und 1 Ey. Diese Farce durchmengt man, füllt sie in die Schale des Kopfes; macht nun eine Sauce von etwas gebranntem Mehl, Muscatblüthe und Rahm (bleibt von der Farce was übrig, so macht man Bälle daraus); thut das Hummerfleisch und die Schale gefüllt hinein, uud kocht es $\frac{1}{4}$ Stunde darin durch.

8. Auf eine andere Art.

Man kocht sie in Wasser und Salz (siehe unter Fischen), läßt sie abkühlen, macht aus den Scheeren das Fleisch, wo möglich ganz heraus; zerschneidet das Fleisch aus dem Schwanz und Kopf in kleine Stücke, und legt es in eine Schüssel. Das ganze Fleisch aus den Scheeren legt man auf die Schüssel herum, gießt darüber eine Sardellensauce, streut gehackte Petersilie darüber, und reibt Käse darauf.

9. Kälbermilch-Fricassee.
(Midder-Fricassee.)

Das Midder reinigt man, kocht es in etwas Wasser gahr, zieht die Haut davon ab, zerschneidet es, und thut es entweder in Bouillon, oder in dieselbe Sauce, worin es gekocht hat, kocht es wieder, rührt gebranntes Mehl hinein, thut etwas Muscatblüte daran, läßt die Sauce so lange damit kochen, bis sie sich verbindet, und richtet das Fricassee an. (Nach Belieben kann man auch Fleischbälle daran thun.)

10. Kalbfleisch-Fricassee.

Eine Kalbsbrust wässert man ½ Stunde aus, zerschneidet sie in kleine viereckigte Stücke, schmelzt etwvs Butter, worin 2 gehackte Schalotten, etwas Salz und Citronenschale gethan, läßt das Fleisch in der Butter dnrchschwitzen, gießt dann so viel kochendes Wasser dazu, daß darunter das Fleisch reichlich bedeckt ist, und läßt es so 2 Stunden kochen, rührt dann vor dem Anrichten, etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie oder etwas Muscatblüthe daran, und richtet es an.

11. Auf eine andere Art.

Nachdem man die Butter hat braun werden lassen, thut man 2 gehackte Zwiebeln oder Schalotten dazu, legt die zerschnittene und ausgewässerte Kalbsbrust hinein, läßt sie in der Butter durchbraten, gießt kochendes Wasser darauf, und kocht sie ohngefähr 2 Stunden. Man thut $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten braungebranntes Mehl, etwas gestoßene Nelken, einige Sardellen, und wenn man anrichten will, einige Löffel voll Kappern daran.

12. Auf andere Art.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Stunde vorher die Kalbsbrust ausgewässert und zerschnitten hat, setzt man sie mit so viel kaltem weichen Wasser aufs Feuer, daß sie davon reichlich bedeckt wird, salzt sie, schäumt sie ab, thut gehackte Schalotten und etwas Citronenschale dazu, und verfährt übrigens wie bey vorhergehendem Recepte.

13. Korrey-Fricassee. (Correy.)

Man reinigt und zerlegt 2 Enten, setzt sie mit kaltem Wasser und Salz aufs Feuer, schäumt sie, thut 1 Theelöffel voll spanischen

Pfeffer dazu, und läßt sie langsam 1 ½ bis 2 Stunden kochen, bis sie gahr sind. Man zerstößt sodann ¼ Pfund Tamarinden mit den Kernen, kocht sie in einem kleinen Topf, mit so viel Wasser daß sie bedeckt sind, 1 Stunde, siebt sie durch, thut dies zu den Enten, und zuletzt von der Größe eines Nadelknopfs Asa fötida in die Sauce. Man richtet so viel Sauce darunter an, als wenn dies eine Entensuppe wäre.

Ein Pfund Reiß setzt man in einem andern Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer und kocht ihn darinn mürbe, bis er steif und gahr wird. Man rührt ihn gar nicht, damit alle Körner ganz bleiben; die Enten und den Reiß richtet man allein an. Beym Essen mischt man für jede Person Reiß in die Korreysauce.

14. Kücken-Fricassee. (Küchlein.)

Einen Tag vorher schlachtet man die Kücken, weidet sie aus, zerlegt sie, wie es vorne angegeben, setzt sie mit weichem kalten Wasser aufs Feuer, salzt sie, schäumt sie, und läßt sie in Verhältniß ihrer Größe in 1 bis 1 ½ Stunde gahr kochen. Etwa ¼ Stunde vor dem Anrichten thut man braungebranntes Mehl, einige gehackte Sardellen, einige Citronenscheiben und gestoßene

Muscatblüthe daran, und rührt zuletzt die Sauce mit einigen Eydottern ab. Man kann auch beliebig Fleischbälle dazu thun.

15. Krebs-Fricassee.

Weißgebranntes Mehl thut man in eine Casserolle, dazu 60 Stück in Wasser und Salz gahr gekochte und abgeschälte Krebse, ½ Quartier Rindfleischbouillon, 1 Suppenteller voll gekochte junge Erbsen, 1 Mengel süßen Rahm, von 6 gekochten Eyern das Gelbe, etwas Petersilie und Muscatblüthe, stovt dies mit einander durch, und richtet es an.

16. Lammfleisch-Fricassee.

Das Vorderviertel eines Lammes hackt man in kleine viereckigte Stücke, wässert sie ¼ Stunde aus, setzt sie mit weichem gut gesalzenen kalten Wasser aufs Feuer, schäumt sie, thut 2 gehackte Schalotten dazu und läßt sie 1 Stunde kochen. Man thut ¼ Stunde vor dem Anrichten weißgebranntes Mehl, Muscatblüthe und Sardellen daran, und rührt mit einigen Eydottern die Sauce ab. Man nimmt auch wohl gehackte Petersilie und Thymian an die Stelle der Sardellen und Muskatblüthe.

17. Auf eine andere Art.

Man macht ein wenig gebranntes Mehl mit gehackten Schalotten, thut kleine Stücke vom Vorderviertel eines Lammes hinein, gießt Fleischbrühe dazu, schäumt sie, salzt sie, und läßt darinn das Fleisch langsam kochen, bis es gahr ist.

18. Tauben-Fricassee.

Man verfährt bey diesem Fricassee eben so, wie bey dem Kücken-Fricassee. Wenn es aber braun werden soll, so wird es auf folgende Art bereitet. Man thut in braun geschmolzene Butter, mit etwas Salz und einigen Schalotten die, zerlegten Tauben, läßt sie darinn etwas durchbraten, und schüttet kochendes Wasser darauf. Sind die Tauben gahr, so thut man etwas kleingestoßene Nelken, einige gehackte Sardellen und etwas braungebranntes Mehl daran, und kocht sie in Verhältniß ihres Alters in $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden gahr.

H. Von Fleischspeisen.

1. Beefstakes.

Man schneidet kurzfaseriges, zartes, rohes Ochsenfleisch in Fingerdicke Scheiben, legt sie auf einen schon vorher recht heiß gemachten Rost,

läßt sie unter öfterm Umwenden etwa 3 bis 4 Minuten darauf liegen. (Zum Umwenden bedient man sich eines Fischspans oder eines andern spitzigen Instruments, damit der Saft nicht aus dem Fleische kommt.) Alsdann legt man sie auf eine zinnerne Schüssel, streut Salz und Pfeffer darüber, legt dazwischen kleine Stückchen Butter, läßt sie 3 Minuten stehen, legt sie wieder auf den Rost, und bratet sie unter öfterem Umwenden noch 3 bis 4 Minuten. Alsdann thut man in ein wenig kochendes Wasser einige fein geschnittene Schalotten, vermischt sie mit der in der Schüssel gebliebenen Butter und richtet sie damit an.

2. Auf eine andere Art.

Aus dem sogenannten Mürbraten schneidet man gutes, rohes Fleisch in Fingerdicke Scheiben, klopft sie auf beiden Seiten, wendet sie in geschmolzener Butter um, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, mit gestoßenen Nelken vermischt, bratet sie unter beständigem Umkehren auf dem Rost in 8 Minuten gahr.

3. Auf eine andere Art.

Aus dem Kluftstück eines Ochsen schneidet man Fingerdicke Scheiben aus, schneidet die dar-

inn befindlichen Sehnen aus, klopft sie mit einem Messerrücken auf beyden Seiten, bestreut sie mit Salz, kleingestoßenem Zwieback und Pfeffer alles vermischt, läßt eine Pfannkuchenpfanne auf dem Feuer recht heiß werden, thut in Verhältniß des Beefstakes ein Stück Butter hinein, läßt sie brausend schmelzen, legt sogleich die Scheiben hinein, die auf der ersten Seite 3 Minuten und auf der andern Seite 2 Minuten schnell durchbraten, nimmt sie alsdann heraus, legt sie auf einen warmen Teller, und gießt zu der übrig gebliebenen Butter, heißes Wasser und Extract von Champignons, und richtet sie an. (Das Fleisch muß so alt als möglich seyn.)

4. Beutelwurst zu braten.

Man schneidet diese der Breite nach in Scheiben und bratet sie, wie nachstehend die Blutwurst. Unter der Rubrik vom Einschlachten im 2ten Theil findet man die Zubereitung dieser Wurst.

5. Blutwurst zu kochen.

Mit kaltem Wasser setzt man sie aufs Feuer, schäumt sie und kocht sie ½ Stunde. Die Zu-

bereitung findet man unter der Rubrik vom Einschlachten im 2ten Theil.

6. Blutwurst zu braten.

Wenn sie dünne ist, schneidet man sie der Länge nach in der Mitte durch, in Scheiben schneidet man sie aber, wenn sie dick ist, macht in einer Pfanne mit Butter braun und bratet sie darinn $\frac{1}{4}$ Stunde. Ist sie zur Hälfte gebraten, so wendet man sie um und bratet sie völlig gahr. Im 2ten Theile vom Einschlachten findet man die Verfertigung angezeigt.

7. Boeuf a la mode.

Aus dem Hintertiertel eines Ochsen, worinn sich ein runder Knochen befindet, schneidet man ein Stück Fleisch, legt es 2 bis 3 Nächte in den Keller (nach Belieben in Essig), klopft es mürbe, spickt es mit dicken Speckstriemeln, und kehrt es in Salz, Nelken und Pfeffer um. Man läßt alsdann in einem Brattopf etwas Butter braun werden, kehrt das Fleisch darinn um, thut so viel Wasser dazu, um das Fleisch zu bedecken, dann 7 bis 8 in Stücke gehauene Kälberfüße, und macht sie davon so sämig, daß nur wenig gebranntes Mehl dazu kommt; doch

ehe man letzteres thut, nimmt man das Fleisch aus der Sauce, siebt sie durch, und thut dann das gebrannte Mehl, fein gestoßenen Pfeffer, Sardellen, einige geschälte ganze Zwiebeln und Essiggurken in die Sauce, und kocht das Fleisch noch ½ Stunde darin (die geschälten Zwiebeln nimmt man auch beliebig wieder heraus). Im Ganzen werden 4 Stunden erfordert, um das Boeuf gahr zu machen. Bey großen Gesellschaften giebt man alles, was zu einem feinen braunen Ragout gehört.

8 Auf andere Art.

Man klopft das Fleisch, spickt es, wendet es in Pfeffer, Salz und Nelken um, thut es in einen Topf nebst einigen Lorbeerblättern, 4 gehackten Zwiebeln und etwas Nelkenpfeffer und Salz, besprengt es mit Weinessig, deckt den Topf zu und setzt ihn bey Seite. Wenn man es gebrauchen will, thut man braungebranntes Mehl in einen Brattopf mit einigen Stücken Zucker, legt das Fleisch auf die obere Seite hinein, bratet es einige Zeit von einer Seite durch, und von der anderu Seite nur einige Augenblicke, dann giebt man die Sauce mit dem Essig, worin das Fleisch gelegen, thut et-

was Salz und so viel kochendes Wasser darauf, um dasselbe völlig zu bedecken, legt einen Deckel darauf und bratet es ohngefähr in 4 Stunden gahr. Man kann auch vor dem Anrichten einige gehackte Sardellen, und wenn man es noch delicater machen will, einige Löffel voll Soja dazu thun.

9. Rost-Boeuf.

Man bratet den sogenannten englischen Braten von einem Ochsen langsam wohl 5 Minuten durch, salzt ihn ein wenig und begießt ihn oft. Dann gießt man die Bratensauce aus der Pfanne, nimmt das Fett ein wenig davon ab, und thut fein gehackte Schalotten in die Brühe. Hat man das Fleisch angerichtet, so belegt man solches mit Meerrettig in lange Faden geschabt, und giebt die Sauce mit den Schalotten darunter.

10. Carbonade.

Hierzu nimmt man die Ribben eines Kalbes, schneidet sie auseinander, schiebt das Fleisch hinauf, klopft sie von beiden Seiten mit einem Messerrücken; vermischt kleingestoßenen Zwieback mit Salz, Muscatblüthe, etwas gehackter Petersilie, wendet sie darin um, schmelzt Butter,

klärt sie ab, thut die Carbonade hinein, bedeckt sie mit einem Tortendeckel, den man mit Feuer belegt, und bratet sie ½ Stunde, bis sie gahr ist.

11. Auf eine andere Art.

Von einem Ribbenstück löst man einzeln die Ribben ab, schiebt das Fleisch in die Höhe, klopft sie; schlägt ein Ey auseinander, thut Mehl und geriebenes Loosbrot und Salz dazu, wendet die Carbonade darin um, und läßt sie in der Pfanne braten, bis sie gahr sind.

12. Fleischwürste zu kochen.

Wenn die Fleischwürste lange in dem Pöckel gelegen haben, wässert man sie ½ Stunde aus, sonst werden sie nur abgewaschen: man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie, deckt den Topf nicht ganz zu, und läßt sie 3 Stunden kochen.

Die Verfertigung dieser Würste findet man im 2ten Theil unter dem Artikel vom Einschlachten.

13. Fricandos.

Man schneidet aus der Keule eines Kalbes dünne Scheiben, hackt sie, spickt sie, wendet sie in Mehl um, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, und bratet sie in einer Pfanne. Alsdann setzt man Bouillon mit Champignons, Morcheln, etwas Schalotten und Pfeffer aufs Feuer, thut sie kochend in die Pfanne mit der Butter, und kocht die Sauce zusammen eben.

14. Auf eine andere Art.

Man schneidet von einer Kalbskeule die Haut rund herum sauber ab, löst das Fleisch in großen Stücken von den Knochen ab, schlägt sie etwas platt, überspickt sie auf einer Seite, und thut sie auf eine Casserolle, worin zuvor Lorbeerblätter, ein Stückchen Butter und Zwiebeln gelegt sind. Die gespickte Seite kehrt man nach unten, und läßt sie zugedeckt darin schwitzen, bis das Fleisch gelbbraun ist, alsdann wendet man es um und läßt es noch ein wenig braten. Zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darüber, und läßt sie so durchkochen.

15. Geschmorte Hammelkeule.

Die Hammelkeule wird mürbe geschlagen und in eine Casserolle gelegt, in welcher man Butter braun werden läßt, man deckt es zu und läßt die Keule langsam schmoren.

16. Hammelribben mit Sauce.

Die Ribben werden stark geklopft, in Mehl, Salz, Pfeffer und Nägelein umgewendet, und in Butter gelb gebraten, dann zerschneidet man eine Zwiebel und eine Citrone, und läßt solches langsam dämpfen, indem man ein Glas Wein dazu gießt.

17. Gestovte Kalbsbrust.

Man bratet eine ausgewässerte Kalbsbrust in Butter gelb, thut so viel Wasser daran, daß sie bedeckt ist, salzt und schäumt sie, und thut am Ende etwas gehackte Petersilie, Sellerie, Zuckerwurzeln, durchgeschnittene Wurzeln, Citronenscheiben, Sardellen, etwas weniges braungebranntes Mehl daran, und kocht sie 3 Stunden, bis sie gahr ist.

18. Gefüllte Kalbsbrust.

Aus einer Kalbsbrust lößt man die Knochen und etwa ½ Pfund Fleisch ab, hackt es, vermischt es mit 12 Loth geriebenem Loosbrot, Muscatnuß, 2 Eyern, Salz und gehackten Schalotten, macht eine Farce davon, füllt die Brust damit aus, näht die Oeffnung wieder zu, setzt sie mit etwas gelbgebratener Butter aufs Feuer mit etwas Wasser vermischt, und bratet sie 2 Stunden. Ehe man anrichtet, thut man etwas braun oder weis gebranntes Mehl daran, bey dem braunen Nelken und bey dem weißen Muscatblüthe, bey beyden aber Sardellen und Schalotten daran.

19. Eine Kalbskeule zu braten.

Nachdem man das Bein von der Keule geschnitten, sie etwas geklopft und die obere Seite bespickt hat, wässert man sie ¼ Stunde aus, läßt in einer Pfanne Butter braun werden, bestreut sie mit Salz, legt sie hinein und bratet sie unter fleißigem Begießen 2 bis 3 Stunden, bis sie gahr ist.

20. Kalbskopf.

Man putzt und reinigt den Kalbskopf, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt ihn und läßt ihn 2 Stunden kochen. Die Zunge nimmt man heraus und kocht sie allein, weil sie sonst nicht gahr wird, ½ Wasser und ½ Essig rührt man zur Sauce, thut Mehl, Syrup und Corinthen dazu, kocht dies zusammen auf, und rührt dann etwas Butter hinein. Statt der Sauce gießt man auch Bratjûs dazu.

In der Mitte schneidet man auch wohl den Kalbskopf durch, und bratet ihn, wie einen Lammskopf in Butter.

21. Kalbskaldaunen.

Nachdem man sie gereinigt, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie 2 Stunden kochen, dann schneidet man sie in Fingerbreite Stücken, und schmilzt sie mit weisgebranntem Mehl, Petersilie und Thymian.

22. Kalbsleber zu braten.

Nachdem die Leber ausgewässert, die Haut abgezogen, die Drüsen und Adern herausgeschnitten sind, schneidet man sie in Fingerdicke Schei-

ben der Breite nach, kehrt sie in Salz und Mehl um, setzt sie mit kalter Butter aufs Feuer, deckt sie zu und bratet sie gahr. Man kehrt die Stücke um, wenn sie ½ Stunde gebraten haben.

23. Kalbsleber mit Sauce.

Man wässert sie ½ Stunde in Wasser aus, sticht von beyden Seiten der Länge nach Löcher hinein, nimmt Daumdick längliche Speck Striemeln, kehrt sie in gestoßenem Pfeffer, Wunderpfeffer und Salz um, und füllt die Löcher damit aus. In einem Brattopf läßt man etwas Butter braun werden, wendet die Leber darin um, gießt heißes Wasser darüber, thut Pfeffer, Nelken und Salz hinzu, und läßt die Leber 2 Stunden lang kochen. Will man den Geschmack noch piquanter machen, so thut man 1 Weinglas voll Essig, einige Lorbeerblätter und 2 Gläser Bier dazu, und rührt vor dem Anrichten braungebranntes Wehl daran.

25. Kalbfleischwurst zu braten.

Nachdem man sie mit kaltem Wasser ¼ Stunde hat kochen lassen, nimmt man sie aus dem Wasser heraus und läßt sie in brauner Butter ¼ Stunde braten.

25. Kalbfleisch mit Citronen.

Nachdem man eine Kalbsbrust ausgewässert, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, thut einige Lorbeerblätter, Zwiebeln und Salz hinein, und kocht sie 2 Stunden, sodann thut man etwas weisgebranntes Mehl, die Sauce und Schale von 2 Citronen und etwas Zucker daran, und kocht dies nochmals zusammen durch, rührt auch wohl zuletzt die Sauce mit einigen Eydottern ab.

26. Kalbfleisch-Scheiben.

Die zerschnittenen dünnen Kalbfleisch-Scheiben klopft man, spült sie in kaltem Wasser ab, und läßt sie in gelbbrauner Butter gahr braten. Beliebig kann man zur Sauce auch etwas Pfeffer und Bier, und einige Lorbeerblätter thun.

27. Geklopftes Kalbfleisch.

Man schneidet aus der Keule dünne Scheiben, klopft sie, und legt sie mit einem Stück Butter in eine Casserolle, deckt es zu, und läßt sie in ihrer eignen Sauce auf gelindem Feuer durchschwitzen, thut alsdann etwas Wein, gestoßenen Zwieback, Muscatblüthe, Lorbeerblät-

ter und Citronensaft dazu, kocht sie damit durch und rührt sie zuletzt mit einigen Eydottern ab.

28. Kalbfleisch-Rouladen.

Aus der Keule schneidet man große Stücke Fleisch in Scheiben, klopft sie, macht eine Farce von gehacktem Ochsenfett und Kalbfleisch, von 3 Eyern Rührey, und von gehackter Petersilie, geriebenem Brot, Salz und Muscatblüte, legt sie auf die Scheiben, wickelt sie auf und bindet sie zusammen. Dann bratet man etwas Butter braun, thut Citronensaft, Bouillon, Champignons und braungebranntes Mehl hinzu, und bratet sie in 1 ½ Stunde gahr.

29. Eine Lammbrust zu farciren.

Aus dem Beinknochen, den man kurz vor dem sogenannten Blatte gehauen hat, löst man die Knochen heraus und schneidet etwas Fleisch aus der Brust, füllt sie mit Farce wieder aus, und nähet sie zu.

Die Farce macht man von 1 ½ Pfund gehacktem Fleisch, 11 Loth geriebenem Weisbrot, 11 Loth Weisbrod in Milch geweicht, ½ Pfund Nierentalg, von 4 Eyern Rührey, etwas gestoßene

süße Mandeln, 1 Stück Butter, die Schale von einer Citrone abgerieben, etwas fein gehackte Schalotten und Petersilie, fein gestoßene Muscatblüthe, Cardamomen und Salz, vermischt dies gut untereinander mit noch 3 Eyern, füllt die Brust damit aus, und bratet sie langsam in einer Pfanne gahr.

30. Ein halbes Lamm mit Sauce.

Ein halbes Lamm wässert man $\frac{1}{4}$ Stunde aus, und läßt es in gebratener Butter warm werden, thut etwas Wasser hinein, bedeckt es mit einem Tortendeckel, worauf man Kohlenfeuer thut, gießt nach und nach so viel Wasser hinzu, damit wenn der Braten in 2 bis 3 Stunden gahr ist, genugsam Sauce übrig bleibe, wozu man dann braungebranntes Mehl, gehackte Sardellen, Schalotten, auch nach Belieben von allen Kleinigkeiten, die zu einem Ragout gehören, thut, und sie beym Braten in einer Saueiere anrichtet.

31. Das Schulterblatt von einem Lamm zu braten. (Lammbog, oder Bug.)

Man wässert es $\frac{1}{4}$ Stunde aus, bestreicht es mit Butter, bestreut es mit klein gestoßenem Zwie-

back, etwas Salz und kleingehackten Schalotten, und bratet es unter fleißigem Begießen in einer Stunde auf dem Roste gahr.

32. Lammskopf zu braten.

Man schneidet den Lammskopf, wenn er beynahe gahr gekocht, erst in der Mitte durch, wendet ihn in kleingestoßenem Zwieback und Salz um, setzt ihn in einer Pfanne mit brauner Butten aufs Feuer, und bratet ihn in ½ Stunde gahr.

33. Metwurst zu kochen.

Man setzt sie, wenn sie noch roh ist, mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie ½ Stunde kochen, und schäumt sie während dessen. Man deckt den Topf nicht zu, weil die Haut sonst leicht berstet. Man richtet sie entweder sogleich so an, wenn sie gahr sind, oder läßt sie vorher noch etwas in brauner Butter durchbraten. Auch pflegt man sie in ½ Bier und ½ Wasser gahr zu kochen, alsdann pflegt man sie aber nicht mehr in Butter zu braten. Die Zubereitung findet man im 2ten Theil vom Einschlachten ausführlich.

35. Mürbraten in Gallert.

Man legt ihn 2 Nächte in Essig, spickt ihn, und verfährt sodann eben so damit, wie mit einer Ochsenzunge in Gallert.

35. Nierenbrot.

Eine gebratene Kalbsniere und ein Stück Fleisch hackt man mit 6 Stück Schalotten ganz klein, thut etwas zerschmolzene Butter, 5 Loth Weisbrot, etwas Muscatnuß, geriebene Citronenschale, etwas Salz und 4 Eyer dazu, vermischt dies, macht es auf dem Feuer heiß, bestreicht damit auf beiden Seiten Fingerdicke Scheiben Weisbrot, die einen Augenblick zuvor in Wein gelegen haben, und bratet sie gelbbraun.

36. Ochsenbrust mit einer Kruste.

Nachdem man eine Ochsenbrust 1 Stunde ausgewässert hat, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt und schäumt sie, und kocht sie in 4 Stunden gahr, nimmt sie aus der Bouillon, thut sie in einen Brattopf, schöpft von der Bouillon 2 Löffel voll Fett ab, thut sie darunter, bestreut sie mit kleingestoßenem Zwieback und Salz ziemlich dick, und bratet sie 1 Stunde unter einem mit Feuer stark belegtem Tortendeckel ohnge-

fähr in 1 Stunde gahr, unter den Brattopf thut man wenig Feuer. Man richtet sie mit einer Oliven- oder Cappernsauce an.

37. Auf eine andere Art.

Kleingestoßene Zwiebäcke, etwas Parmesankäse und 4 Eydottern mischt man unter einander, bestreicht damit eine gahr gekochte Ochsenbrust Fingerdick und bratet sie unter einem Tortendeckel braun. Man giebt Bouillon mit einer Portion Parmesankäse zur Sauce dabey.

38. Ochsenbraten.

Nachdem man demselben die Ribben eingehauen hat, wässert man ihn 1 Stunde aus, setzt ihn mit braungebratener Butter aufs Feuer, bestreut ihn mit Salz, bedeckt ihn mit einem Tortendeckel und belegt ihn mit starkem Kohlenfeuer, unten aber wenig. Ist er braun genug, wird etwas Wasser darunter gegossen, und endlich ½ Eßlöffel voll braungebranntes Mehl daran, und kocht ihn dann, bis er gahr ist, wozu im Ganzen 3 Stunden gehören.

39. Ochsenmürbraten.

Man legt denselben 2 bis 3 Nächte in Essig, spickt ihn, und verfährt sonst wie mit

dem Ochsenbraten. Zwey Stunden braucht er nur zu kochen.

40. Frisches Ochsenfleisch zu kochen.

Man wässert das Fleisch aus, setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt es, schäumt es, und nimmt das Fett alle Stunden davon ab. Zu dem Wasser gießt man immer kochendes nach, damit es nicht zu sehr verkocht. In 4 bis 5 Stunden ist das Fleisch gahr gekocht.

41. Geräuchertes Ochsenfleisch.

Im Frühjahr muß man das Fleisch ohngefähr 2 bis 3 Nächte auswässern, alsdann mit kaltem Wasser aufs Feuer setzen, abschäumen, das darauf gekochte Fett in jeder Stunde rein abschöpfen, das eingekochte Wasser mit dazu geschüttetem kochenden Wasser ersetzen, welches binnen $2\frac{3}{4}$ Stunden des Kochens geschehen muß. Nach Verlauf von 4 Stunden untersucht man, ob das Fleisch mürbe genug ist, wenn dies der Fall ist, so nimmt man es ab, und läßt es bis bis zum Anrichten so lange im Kessel liegen. Das sich oben gesammelte kalte Fett nimmt man ab, thut es in einen steinernen Topf und benutzt es zum Stoven des Schneekohls, oder des sauern Kohls. Das übrige im Kessel befindliche Wasser schüttet man weg.

42. Geklopftes Ochsenfleisch.

Man zerschneidet gutes Ochsenfleisch in Scheiben, klopft es auf beiden Seiten stark mit einem Messerrücken, legt auf jede Scheibe eine dünne geschnittene, aber eben so große Speckscheibe darauf, läßt in einem Topf Butter braun werden, thut die Scheiben hinein, so wie auch etwas Wasser, Nelkenpfeffer, Salz und einige Lorbeerblätter, und zuletzt die Bouillon, Kappern, Citronenscheiben, Sardellen, Schalotten und braungebranntes Mehl.

43. Ochsenzunge in Gallert.

Die Zunge setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer, thut 6 Kälberfüße und 2 Ochsenfüße hinzu, schäumt sie während des Kochens rein ab, thut sodann etwas ganzen Pfeffer, Salz, Nelkenpfeffer, Muscatnuß, Nelken, Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Citrone Schalotten, Essig, und endlich etwas Wein daran, und läßt die Zunge bis sie mürbe ist, darunter kochen: dann nimmt man sie heraus, zieht die Haut davon ab, und legt sie in die Schüssel, nachdem gießt man die Gallerte, worin die Zunge gekocht, von allem Fett ent-

ledigt, durch einen Gallertbeutel, und schüttet sie über die Zunge.

44. Geräucherte Ochsenzunge zu kochen.

Man verfährt hiemit eben so, wie mit dem geräucherten Ochsenfleisch.

45. Frische Ochsenzunge zu braten.

Mit kaltem weichen Wasser setzt man sie aufs Feuer, salzt sie, schäumt sie und kocht sie 3 Stunden, nimmt sie vom Feuer, zieht die Haut ab, spickt sie mit Nelken, bratet etwas Butter braun, gießt etwas Wasser dazu, in Ermangelung der Bratjüs, thut die Zunge hinein, und bratet sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde. In die Sauce thut man etwas Nelken, Nelkenpfeffer und braungebrauntes Mehl.

46. Ochsenfüße zu kochen.

Man wäscht sie ab, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie 3 bis 4 Stunden kochen. Man macht eine saure Sauce von Butter, Mehl und Essig dazu, und richtet sie über die Füße an. Oder man schneidet sie in feine Stückchen, und stovt sie mit Butter, Schalotten und etwas gehackter Petersilie und

Thymian durch. Hat man die Füße beym Einschlachten 14 Tage eingepökelt, so muß man sie vorher 2 Stunden auswässern lassen.

47. Ochsengrützwurst zu kochen.

Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, bedeckt sie nicht, damit sie nicht bersten, und kocht sie auf, man richtet sie entweder so an, oder bratet sie in einer Pfanne mit Butter einige Augenblicke durch. Im 2ten Theile findet man die Verfertigung derselben.

48. Ochsenbrägenwurst zu kochen.

(Hirnwurst.)

Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und kocht sie 1 Stunde, deckt sie aber nicht zu, weil sie sonst bersten. Die Verfertigung derselben findet man im 2ten Theil vom Einschlachten.

49. Pieckeln zu kochen.

Ehe man sie gebrauchen will, wässert man sie vorher aus, setzt sie dann mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und kocht sie 2 bis 3 Stunden, den Deckel läßt man halb offen, da-

mit sie nicht bersten. Die Zubereitung derselben findet man im 2ten Theile angegeben.

50. Plückte Finken.

Geräuchertes Ochsenfleisch oder Pökelfleisch und gelbe Wurzeln, schneidet man von jedem eine gleiche Quantität in Würfel, setzt die Wurzeln mit Wasser und Butter aufs Feuer und kocht sie gahr, alsdann thut man das zerschnittene Fleisch dazu, vermischt es damit, gießt Essig dazu, läßt dies miteinander aufkochen und richtet es an.

51. Pöckelfleisch zu kochen.

Man wässert dasselbe in Verhältniß seiner Größe 4 bis 5 Nächte aus, thut alle Tage frisches Wasser darauf, setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es und nimmt alle Stunden das darauf schwimmende Fett davon ab. Kocht das Wasser ein, so schüttet man anderes kochendes Wasser dazu, und läßt es 5 bis 6 Stunden kochen, bis es gahr ist. Uebrigens verfährt man damit eben so, wie bey dem geräucherten Fleische.

52. Quarré de Veaux.

Von einer dicken Kalbskeule schneidet man ein viereckigtes Stück aus, zieht die Haut davon ab, spickt es und bratet es in einem Stückchen Butter und etwas Bouillon bey wenigem Feuer mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern und etwas Salz 2 ½ Stunde durch, zuletzt thut man etwas gebranntes Mehl daran. Die Sauce dazu kocht man bis auf einen Potagelöffel voll, wie ein Gelee, ein.

53. Rouladen von Ochsenfleisch.

Aus dem dicken Fleische eines Ochsen schneidet man ganz dünne Stücke, so groß man kann, klopft sie mürbe, bestreut sie mit kleingestoßenem Zwieback, Muscatblüthe, Salz und etwas Nelken, legt eben so große dünne geschnittene Speckscheiben darauf, wickelt sie auf, bindet sie zusammen, kocht sie in ihrer eignen Sauce kurz ein, und thut braungebranntes Mehl und einige Sardellen daran.

54. Rulken zu braten.

Nachdem man sie aus der Pöckel genommen, wässert man sie eine Stunde lang aus, schneidet sie in Daumdicke Scheiben der Breite nach,

und die Panze davon, wendet sie in Mehl um, läßt sie in einer Pfanne Butterbraun werden legt sie nebeneinander hinein, rührt 2 Eßlöffel voll Mehl in 2 Obertassen voll Milch, 3 Eyern und etwas Salz, thut diese Mischung über die Rulken, und wendet sie während des Bratens einmal in der Pfanne um, und bratet sie auf ziemlich starkem Feuer in $\frac{1}{4}$ Stunde gahr. Im 2ten Theile findet man die Zubereitung derselbea genun angegeben.

55. Eine Schaafskeule zu stoven.

Ehe man die Keule gebrauchen will, legt man sie 3 bis 4 Nächte in ein mit Essig befeuchtetes Tuch, spickt sie dann mit Muscatenblüthe und Nelken, läßt sie lange in kochendem Wasser liegen, bis es abgekocht ist, macht dann weisgebranntes Mehl hinein, thut von der Sauce dazu, worin die Keule gekocht ist, thut Kappern, Schalotten, Gurken, Sardellen, Lorbeerblätter dazu, kocht dies miteinander durch, gießt dies sodann über die Keule und stovt sie einige Zeit darinn durch.

56. Geräucherten Schinken zu kochen.

Man wässert denselben 2 Nächte aus, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt ihn,

nimmt alle Stunden wiederholend das Fett davon, gießt oft kochendes Wasser hinzu, kocht ihn 3 Stunden, nimmt ihn vom Feuer, und läßt ihn in seiner Brühe noch eine Stunde bis zum Anrichten stehen.

57. Geräucherten Schinken zu braten.

Man wässert ihn zwey Nächte aus, kocht ihn, nimmt ihn aus seiner Sauce heraus, zieht die Haut davon ab, spickt ihn mit Nelken, bestreut ihn mit kleingestoßenem Zwieback, mit Salz nnd Pfeffer vermischt, und bratet ihn in brauner Butter noch eine Stunde.

58. Schinken zu backen.

Nachdem derselbe 24 Stunden ausgewässert, macht man nach der Form des Schinkens einen Brotteig, streut unten grüne oder dürre Kräuter, trocknet den Schinken ab, legt ihn darauf, schlägt den Teig darüber, daß kein Dampf heraus kömmt, und backt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Blech ohngefähr 2 Stunden, bis er gahr ist.

59. Frischen Schinken zu braten.

Man nimmt einen ungesalzenen Schinken, wäscht ihn, setzt ihn mit so viel kaltem Wasser

aufs Feuer, daß er darunter bedeckt ist, thut einen Tortendeckel darauf, belegt ihn mit mehr Feuer als unter der Pfanne ist, zieht, wenn derselbe 3 Stunden gebraten hat, die Schwarte ab, gießt zuweilen etwas Wasser dazu, und bratet ihn noch 1 Stunde.

Man kann auch den Schinken, wenn man will, in etwas brauner Butter durchbraten, und etwas Wasser dazu schütten.

60. Schweinskopf in Gallert.

Man reibt einen nicht zu fetten halben Schweinskopf mit Salz stark ein, legt ihn 5 Nächte in Essig, kocht ihn in Wasser gahr, und thut ihn in ein tiefes Gefäß. Dann kocht man saure Gelee, wozu mehr Essig als Wein kommen muß, und schüttet es über den Kopf. Damit die Gelee oben sich nicht ablößt, so belegt man das Gefäß mit heißen Tüchern, wenn man ihn heraus nehmen will.

61. Geräucherter Schweinskopf.

Man verfährt eben so, wie mit dem geräucherten Schinken, man wässert ihn aber nur 1 Nacht aus, und kocht ihn $\frac{1}{2}$ Stunde weniger.

62. Den Kopf eines wilden Schweins zu kochen.

Man steckt ihm in die Schnauze einen Stock und sengt über ein helloderndes Feuer, unter häufigen Umkehren alle Haare davon ab. Die zurückgebliebenen und nicht ganz ausgebrannten Haare, so wie diejenigen, die sich in den Vertiefungen des Kopfs befinden, sengt man mit einer glühenden Schaufel und Zange ab, so wie man zuletzt mit einem Haidbesen (Haidquast), die abgesengten Haare abbürstet. Dies pflegt man den Tag vorher zu thun, ehe man ihn gebrauchen will. Dann legt man ihn 1 Nacht in kaltes Wasser, reinigt ihn den andern Morgen nochmals mit einem Haidbesen, macht auf der Stirn kreuzweise 2 Einschnitte, lößt inwendig von dem Gaumen die Schnauze los, thut ihn in einen Topf, worinn $\frac{1}{16}$ Ohm trüber Rothwein (Druv) und so viel Wasser, daß derselbe darunter bedeckt ist, (oder 1 Quartier Essig und 7 Bouteillen rothen Wein), thut die Schale und das Saure von 4 Citronen, etwas Majoran, Thymian, Beyfuß und Baißlicum dazu, setzt ihn auf starkes Feuer, und kocht ihn in Verhältniß des Alters in 4 bis 6 Stunden gahr. Beym Anrichten verziert man ihn

mit Blumen und steckt ihm eine ganze Citrone in die Schnauze.

Man nimmt zur Sauce 1 Eßlöffel voll feinen Baumöl (Provenceöl), 6 Obertassen voll Senf, 1 Obertasse von der Sauce, worinn er gekocht hat, 3 Loth Zucker, 1 Eßlöffel voll feingehackte Gurken oder Kappern, 2 feingehackte Sardellen, und von 3 hartgekochten Eyern das Gelbe, und vermischt dies zusammen, ohne es zu kochen. Auf eine andere Art sehe man die Rubrik K. Nro. 6. Oder: 4 Loth Sago werden in Wasser gut gekocht, sodann durchgesiebt, von einer Citrone der Saft und die gehackte Schale, einige feinzerschnittene Gurken, 2 gehackte Schalotten, Kappern, 2 Gläser voll rothen Wein und beliebigen Zucker, nebst 4 Löffel voll von der Brühe, worinn er gekocht ist, dazu gethan, zusammen aufkochen, kalt werden lassen, 12 gestoßene Nelken, etwas Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Oehl hinzu gerührt, und bey dem Kopf in einer Sauciere angerichtet.

Oder: Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Johannisbeerensaft mit Zucker eingekocht, läßt ihn über heißer Asche, oder auf wenigem Feuer zergehen, thut 2 Eßlöffel voll Senf, und wenn es nicht

sauer genug ist, etwas Eßig und Zucker dazu, kocht sie, und richtet sie in einer Sauciere bey dem Schweinskopf an.

63. Schweinsribben zu braten.

Man reinigt die dünnen Ribben eines Schweins, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit kleingestoßenem Zwieback, Salz und Pfeffer, und brateet sie auf einem Roste gahr.

64. Schweinspöckelfleisch zu kochen.

Man wässert es einige Nächte aus, setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es, nimmt wiederholt das Fett davon ab, gießt zu dem eingekochten Wasser, wieder kochendes hinzu, und kocht es 3 bis 4 Stunden.

65. Schweinsmagen zu braten

Man wässert denselben $\frac{1}{4}$ Stunde aus, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt ihn, schäumt ihn und kocht ihn 2 Stunden lang, alsdann schneidet man ein zirkelförmiges Stück, etwa die Hälfte des Magens aus, oder schneidet ihn in der Mitte durch, bestreut ihn mit Pfeffer, und bratet ihn in einer Pfanne mit brauner Butter in $\frac{1}{2}$ Stunde gahr.

66. Schweinsgrützwurst zu kochen. und zu braten.

Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, kocht sie auf, bedeckt aber den Topf nicht, nimmt sie heraus, und bratet sie nach Belieben in braun gemachter Butter noch einige Augenblicke durch. Man braucht sie nur aufzukochen, wenn man sie ungebraten essen will, weil sie bey der Verfertigung schon gahr gekocht werden. Im 2ten Theil, unter der Rubrick vom Einschlachten, findet man die Verfertigung beschrieben.

67. Schweinshirnwurst (Brägenwurst) zu kochen.

Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie noch eine Stunde kochen, deckt aber den Topf nicht fest zu, weil sie sonst bersten. Die Verfertigung derselben findet man im 2ten Theil unter der Rubrik vom Einschlachten.

68. Geräucherten Speck zu kochen.

Man sehe hierüber das Recept vom Schweinspöckelfleisch, und verfahre hiemit eben so.

I. Vom Geflügel.

1. Enten zu braten.

Man verfährt hiermit eben so, wie mit der Gans, nur daß die Enten nicht gefüllt werden, und daß sie in 1 ½ Stunde gahr sind.

2. Gans zu braten.

Nachdem man sie ausgewässert, füllt man sie aus mit geschälten und in Würfel geschnittenen Aepfeln, einer Handvoll ausgekernten Rosinen und feingeschnittenen Mandeln, setzt sie mit einem Stückchen Butter aufs Feuer, gießt etwas Wasser darunter, und bratet sie in 2 bis 3 Stunden gahr.

3. Gänsefleisch sauer einzukochen.

Die Brust und die Keulen der Gans kocht man mit Essig und Wasser, doch nicht zu mürbe, und nachdem man sie abgeschäumt, thut man etwas schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und einige Zwiebeln dazu. Alsdann legt man das Gänsefleisch mit der Brühe in ein irdenes Gefäß, wo sich sodann das herausgekochte Fett zu einem natürlichen Deckel bildet, der es vor der Luft schützt. Beym Gebrauch nimmt man einige

Stücke heraus und bratet sie in Butter braun, giebt etwas von der sauren Sauce dazu, und ißt es wie gebraten.

4. Gänsegekröse.

Man schneidet die Beine, den Hals und die Flügel von der Gans ab, schabt sie, schneidet die Nägel von den Füßen ab, trennt den Kopf vom Hals, lößt den Schnabel aus, sticht die Augen aus, zieht die Gurgel aus dem Hals, zerschneidet ihn, schlingt die Gedärme, nachdem sie gereinigt, durcheinander, durchschneidet den Magen, läßt die Leber ganz, spült alles sauber ab, und setzt es mit so viel kaltem Wasser aufs Feuer, daß es geschäumt werden kann, und läßt es 2 Stunden kochen. Das davon abgefüllte Fett braucht man zum Stoven des Gemüses, welches man dazu ißt. Sauern Kohl oder Märksche Rüben, und vorzüglich brauner Kohl, schmecken recht gut dazu.

5. Hühner zu braten.

Nachdem sie ausgeweidet, aufgebogen und gespickt worden sind, thut man sie in eine Tortenpfanne mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit Salz, legt auf jedes Huhn ein Stückchen

Butter, bedeckt sie mit einem Tortendeckel, thut etwas Kohlenfeuer darauf, unten aber das mehrste, gießt etwas Wasser darunter, und läßt sie unter öfterm Begießen in $\frac{5}{4}$ Stunden gahr braten.

6. Auf eine andere Art.

Man setzt sie auf ein nicht zu starkes Feuer, und begießt sie öfters mit Butter; fangen sie aber an zu schäumen, so begießt man sie nicht mehr, sondern bratet sie in 1 bis $\frac{5}{4}$ Stunden gahr. — Die Vorbereitung siehe vorne Nro. 6.

7. Kapaunen zu braten.

Bey diesen verfährt man eben so, wie bey den Hühnern.

8. Kücken zu braten.

Hierbey verfährt man eben so, wie bey den Hühnern, nur brauchen sie $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde zu braten. Die Vorbereitung siehe vorne Nro. 6.

8. Krammetsvögel zu braten.

Man verfährt damit eben so, wie mit den Schnepfen — nur mit dem Unterschied, daß man sie in Bratjüs umkehrt, dann mit kleingestoßenem Zwieback, Salz und Wacholderbeeren

bestreut, und auf einem Roste über dem Feuer trocknen läßt.

10. Lerchen zu braten.

Hiermit verfährt man eben so, wie mit dem Krammetsvogel.

11. Puter zu braten und zu füllen.

Man läßt ihn, nachdem er rein gepflückt ist, 3 bis 4 Tage hangen, dann weidet man ihn aus, und füllt ihn mit nachstehender Farce. Ein Stückchen Speck schneidet man in kleine Würfel, thut 10 Loth Weisbrot, ¼ Pfund Ballfleisch, die Leber des Puters fein geschabt dazu, vermischt dies, dann bratet man Butter mit gehackten Schalotten braun, und rührt diese Masse bis zum Kochen untereinander: sodann schlägt man geschwind 3 bis 4 Eyer hinein, mischt etwas Muscatblüthe und Salz darunter, füllt damit den Kropf des Puters aus, drückt sie fest an die Brust, und nähet die Haut darüber zu. Alsdann biegt man den Puter auf, spickt ihn, thut ihn in eine Casserolle in kochendes Wasser, worinn man ihn ¼ Stunde läßt, gießt das Wasser wieder ab, wickelt um den Kopf und um die Brust Papier, und setzt ihn mit kalter But-

ter aufs Feuer, deckt einen Tortendeckel, mit vielem Kohlenfeuer belegt, darauf, und bratet ihn 2 Stunden. Oder: Man macht eine Farce von 10 Loth geriebenem Weisbrot, einer Handvoll Corinthen, etwas Zucker, 4 Loth gestoßenen Mandeln, etwas Sucade, Muscatblüthe, Citronenschalen und Rosenwasser, vermischt dies mit 2 Eyern, und füllt damit den Kropf aus. Die Vorbereitung derselben siehe vorne Nro. 10.

12. Puter mit Austernsauce.

Man nimmt eine Puterhenne, biegt sie auf, drückt die Beine unter die Haut, spickt sie und bratet sie am Spieß. Oder: Man thut in eine Tortenpfanne etwas Butter, Bouillon, einige Schalotten, Lorbeerblätter, etwas Citronenschale und ein Bündel Thymian, bewickelt die Henne mit einem mit Butter stark bestrichenen Bogen Schreibepapier, legt den Puter hinein, und bratet ihn 2 Stunden lang. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puters setzt man ½ Quartier Bouillon mit 2 Eßlöffeln voll Champignons aufs Feuer, kocht dies ½ Stunde, thut weisgebranntes Mehl und etwas Muscatblüthe daran, so wie auch die Brühe, worinn der Puter gahr gebraten ist, wovon aber das Fett abgeschöpft

werden muß, und dann zuletzt 100 Stück Austern, die man nur aufkochen läßt, mit der Sauce auf eine Schüssel thut, und den Puter hinein legt.

An die Stelle des gebrannten Mehls kann man zuletzt die Sauce auch mit 12 Eydottern abrühren, und auch Kapaunen statt der Puterhenne nehmen; nur spickt man den Kapaun nicht.

13. Puter mit Schinkensauce.

Man verfährt damit wie im vorgehenden Recept angezeigt ist. Von 3 bis 4 Pfd. magern Ochsenfleisch kocht man braune Füs zur Sauce, siebt sie durch, schneidet von dem Magern eines Schinkens 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel, thut sie dazu, nebst Morcheln und Champignons, und kocht sie etwa 1 ½ Stunde. Eine Viertel Stunde zuvor, ehe man anrichtet, thut man Fleischbälle und Kastanien dazu, kocht dies ½ Viertelstunde, thut dann braungebranntes Mehl, gehackte Sardellen, einige Citronenscheiben nebst der Sauce, worinn der Puter gebraten ist, wovon man aber alles Fett abnimmt, und kocht dies wieder ½ Stunde, thut die Sauce mit allen Ingredienzien

auf eine Schüssel, und legt den gebratenen Puter hinein.

14. Schnepfen zu braten.

Man biegt sie auf, weidet sie nicht aus, legt sie in einen Topf, worinn zergangene Bratjüs, salzt sie, deckt einen Tortendeckel darauf, belegt ihn mit Kohlenfeuer, und bratet sie in ½ bis ¾ Stunden gahr. In Ermangelung der Bratjüs legt man kleine Stückchen Butter unter die Schnepfen. Vorne Nro. 12. die Zubereitung derselben.

15. Tauben mit Sauerampfer.

Nachdem man dieselben gehörig ausgespült, setzt man sie mit Wasser und Salz aufs Feuer, und kocht sie halb gahr, sodann läßt man sie mit 1 Handvoll gehacktem Sauerampfer durchkochen. Bevor man sie anrichtet, durchknetet man ein Stück Butter mit Mehl, thut dies hinzu, und rührt mit so viel Eyern als man Tauben hat, die Sauce ab. Vorne Nro. 13. die Zubereitung derselben.

16. Tauben mit einem Guß.

Sie werden aufgebogen, mit kaltem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt: sind sie mür-

be, so nimmt man sie heraus, läßt die Feuchtigkeit davon ablaufen, macht eine Klare von etwas Bier, 4 Eyern, 3 Löffel voll Mehl, wendet die Tauben darinn um, und bäckt sie in abgeklärter Butter braun.

17. Auf eine andere Art.

Nachdem man sie gereinigt, ausgewässert, mit Salz inwendig ausgerieben und aufgespült hat, bratet man sie $\frac{1}{2}$ Stunde, reibt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Rahme, thut 8 Eydottern nach und nach dazu, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Mandeln, 1 Quartier Milch, etwas Zucker, Muscatblüthe, Salz, 10 Loth geriebenes Weisbrot, zuletzt schlägt man das Weiße von 8 Eyern zu Schaum, rührt das alles untereinander, schüttet es über die Tauben und läßt sie vom Bäcker gahr backen: die ganze Masse ist auf 8 Tauben berechnet.

18. Tauben mit Rosinen.

Man schneidet sie in 4 Stücke, bringt sie mit etwas braunem Mehl aufs Feuer, thut etwas Salz, Gewürz, Zucker, Citronen, Rosinen, Wein und Wasser daran, und kocht sie damit gahr.

19. Tauben auf braun.

Man bratet sie in Butter braun, gießt etwas Wasser darunter, streut Pfeffer, Nelken Mehl und Salz darüber, thut einige Sardellen zur Sauce und richtet sie damit an. Man läßt die Butter blos schmelzen, wenn man sie auf Weiß haben will.

20. Tauben zu braten.

Nachdem man sie gereinigt und mit Salz ausgerieben hat, macht man nachstehende Farce. Zu einer Taube nimmt man 1 Ey, etwas gehackte Petersilie, 3 Loth geriebenes Weisbrot, Muscatblüthe, Salz, und läßt dies mit einem Stückchen Butter in einem Topfe heiß werden, füllt und spilt die Tauben damit auf. Sodann bratet man etwas Butter braun, legt sie hinein, läßt sie unter einem Tortendeckel etwas braten, gießt etwas Wasser darunter, und läßt sie noch eine halbe Stunde braten. Oder: man thut zu der Leber und dem Herz etwas Ballfleisch, hackt es zusammen, vermengt es mit Rühren, zu jeder Taube 1 Ey, 2 Loth geriebenes Weisbrot, etwas Salz und Muscatnuß, und füllt es in die Tauben.

K. Von Wild.

1. Hasen mit Sauce.

Man ziehet ihnen die Haut ab, weidet sie aus, schneidet sie in Stücke, und spickt sie. Sodann bratet man sie in brauner Butter ½ Stunde, thut etwas Bratjüs und kochendes Wasser, nebst einigen gehackten Sardellen, Schalotten, eingemachten Gurken, gestoßenen Nelken, Morcheln, Salz und braungebranntem Mehl daran, womit man sie anrichtet.

2. Hasenpfeffer.

Man nimmt hierzu die beyden Schulterblätter des Hasens (Bogod er Buge), durchschneidet in der Mitte den Kopf, und setzt dieses mit dem Blute des Hasens, mit dem Herzen, der Lunge und Leber aufs Feuer, thut etwas Wasser und Essig dazu, schäumt es, sodann ⅛ Pfd. Butter, 6 gehackte Schalotten, Thymian, in Leinwand gebunden, etwas Pfeffer, Salz, Wunderpfeffer, einige Lorbeerblätter, von ½ Citrone die Schale, etwas braungebranntes Mehl, 1 Stückchen Zucker dazu, und nach Belieben einige Wildbälle (braune Klümpe), und richtet es an.

3. Hasen zu braten.

Wenn man ihn abgezogen hat, weidet man ihn aus, biegt ihn auf, spickt ihn, und bratet ihn unter häufigem Begießen mit Sauce in 1½ Stunden gahr.

4. Eine Rehkeule zu braten.

Man verfährt damit eben so, wie bey dem Rehzimmer, man läßt sie nur 1 Stunde länger braten.

5. Ein Rehzimmer zu braten.

Nachdem man die Haut davon abgezogen, legt man es 2 bis 3 Tage in Essig, spickt es, und bratet es ohngefähr 3 bis 4 Stunden, bis es gahr ist.

6. Wilden Schweinskopf zuzurichten.

Die Haare werden über einem starken Feuer kurz abgebrannt, bis er ganz rein ist. Ist er davon schwarz, so brennt man einige Hände voll Haberstroh zu Asche, vermischt sie mit Essig, und bestreicht ihn damit. In einem Kessel mit Wasser und Salz wird er gekocht, etwas ganzer Pfeffer, einige Lorbeerblätter, Zwiebeln und andere Kräuter dazu gethan, und in nachstehende Lake gelegt.

Man nimmt reines Brunnenwasser, thut Salz hinein und noch etwas Essig dazu, worinn man ihn bis zum Gebrauch aufbewahrt. Man kocht ihn auch in halb Essig und Wein, und je langsamer er kocht, desto besser wird er. Auf eine andere Art sehe man die Rubrik H. Nro 62.

L. Von Gemüse.

1. Artischocken zu kochen.

Man schneidet von denselben die Stiele bis zu ½ Finger lang ab, thut sie in weiches, kochendes Wasser, kocht sie 3 Stunden und richtet sie mit einer Sauce von kleingestoßenem Zwieback, halb Wein und Wasser, Zucker und Muscatblüthe an.

2. Auf eine andere Art.

Nachdem man die äußern Blätter und Stiele davon abgeschnitten, legt man sie in kaltes Wasser, unterdessen setzt man Wasser mit Butter und Salz aufs Feuer, und wenn es kocht, thut man die Artischocken hinein, läßt sie langsam gahr kochen, läßt dies Wasser nachher davon ablaufen, und macht eine Sauce dazu. Am besten schmeckt die von grünen Erbsen.

3. Betwurzeln zu kochen.

(große rothe Rüben.)

Man hüte sich beym Abwaschen, daß sie nicht zerbrechen, weil sie sich sich sonst verbluten, und im Kochen weiß werden. Drey Stunden läßt man sie in vollem Wasser kochen: sind sie gahr, so thut man sie auf eine Schüssel, so lange bis sie kalt sind, hernach zieht man die Haut davon ab, schneidet sie in dünne Scheiben, begießt sie mit Essig und Oel, und bestreut sie mit vielem Salze. Die Sorten, die es unter den Betwurzeln giebt, die leicht weiß werden, schickt man nach einem Backofen, weil sie dann röther bleiben. Gekocht schmecken sie sonst besser.

4. Blumenkohl zu kochen.

So viel wie möglich läßt man sie ganz, reinigt aber die in der Blume befindlichen Stiele von der Haut und den Blättern, die sich an dieselben anschließen, schneidet den Strunk bis auf einen kleinen Rest, der die Blume zusammen hält, ab, kocht ihn in weichem kochenden Wasser gahr, und richtet nachstehende Sauce darüber an.

Man durchknetet ein gut Stück Butter mit Mehl, kocht Milch in einem Topfe auf, thut diese Masse nebst etwas Muscatblüthe hinzu, und rührt sie mit 2 Eydottern ab. Nach Belieben kann man auch mit der Muscatblüthe etwas Zucker daran thun.

Man richtet auch wohl den Blumenkohl aus dem Wasser mit geschmolzener Butter an.

5. Auf eine andere Art.

Man läßt von demselben, wenn er gahr ist, das Wasser ablaufen, thut ihn in eine Casserolle, kehrt die Stiele nach innen, lößt sodann ½ Löffel voll Mehl in Fleischbrühe auf, thut 1 Pfund Butter dazu, und indem man es bey beständigem Rühren über dem Feuer hat zergehen lassen, gießt man in die Casserolle über den Blumenkohl diese Brühe. Von Zeit zu Zeit, bis alle Oeffnungen der Kohlköpfe gefüllt sind, begießt man ihn mit Brühe, bis sie alle eine runde Form bekommen haben. Man legt den Kohl in die Schüssel, daß die Stiele inwendig liegen, und richtet die Sauce, wenn sie steif genug ist, darüber an.

6. Auf Hamburger Art.

Alle Blätter werden rund herum abgeputzt und das Harte ausgeschnitten, dann gewaschen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz gahr gekocht, alsdann das Wasser abgegossen. Zur Sauce nimmt man weißgebranntes Mehl mit Bouillon abgerührt, nebst einem guten Stück Butter, und läßt es zusammen kochen. Auch kann man statt der Fleischbrühe Rahm nehmen, richtet die Sauce über den Blumenkohl an, und reibt Muscatennuß darüber.

7. Weiße Bohnen zu kochen.

Man läßt sie mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer gebracht, 2 Stunden weichen, und kocht sie nachdem noch ½ Stunde. Beym Anrichten bestreut man sie mit Salz und gießt Petersilienbutter darüber.

Man muß alle getrockneten Hülsenfrüchte erst beym Anrichten salzen, weil sie sonst während des Kochens hart werden würden.

8. Große Bohnen zu kochen.

Man schüttet von den ausgehülseten Bohnen jedesmal 1 flachen Teller voll in weiches, brau-

send kochendes Wasser, und kocht sie über starkem Feuer 1 volle Stunde: sind sie gahr, so thut man sie in den Durchschlag, läßt das Wasser ablaufen, thut sie wieder in die Casserolle, und thut gehackte Petersilie, Butter, Kollen, (Garten Saturey) und gehörig Salz daran.

Nimmt man die Bohnen aus dem Wasser und siebt sie aus, so beobachte man, daß das Wasser völlig kocht, weil sie sonst zäh und roth werden.

9. Auf eine andere Art.

In einer Casserolle wird reichlich Wasser gekocht, und die gewaschenen Bohnen hineingeschüttet, hernach fleißig geschäumt. Sind sie gahr, so thut man sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser ablaufen, macht unterdessen etwas gebranntes Mehl, rührt es mit Rahm, etwas Thymian, gehackter Petersilie und einem guten Stücke Butter durch, und läßt es zusammen kochen. Sie werden auch ohne Rahm, bloß in Wasser und Butter gestovt, und Petersilie und Bohnenkraut dazu gethan.

10. Eingesalzene Schnittbohnen zu kochen. (Vitsbohnen. Türkische Bohnen.)

Man läßt sie in ihrer Brühe in kochendem Flußwasser 3 bis 4 Stunden kochen. Sind sie gahr, so gießt man davon das Wasser ab, thut sie in kaltes weiches Wasser, läßt sie einige Zeit darinn stehen, thut sie in einen Durchschlag, damit das Wasser d von abläuft, setzt dann mit Mehl durchknetete Butter in Milch aufs Feuer, kocht dies zusammen auf, läßt sodann die Bohnen darinn durchkochen, und mischt zuletzt gehackte Petersilie darunter.

11. Eingesalzene Spargelbohnen zu kochen,

Man nimmt sie aus ihrem Pöckel, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und kocht sie ½ Stunde. Sodann nimmt man sie heraus, setzt sie wieder mit frischen Flußwasser aufs Feuer, kocht sie noch eine Stunde, und stovt sie dann wie frische Bohnen.

12. Eingesalzene große Bohnen.

Man vermischt Milch und Flußwasser in gleicher Quantität, und läßt die Bohnen 1 Nacht darin liegen. Den andern Morgen setzt man

sie mit brausend kochendem Regen- oder Flußwasser, mit etwas Milch vermischt, aufs Feuer, kocht sie ¼ bis ½ Stunde und schwingt sie einigemal um. Dann thut man sie in einen Durchschlag, läßt die Feuchtigkeit davon ablaufen, und schmelzt sie, mit Butter, Milch und Petersilie vermischt, so wie frische große Bohnen.

13. Frische Spargelbohnen.

Man zieht sie 2mal ab, durchbricht sie nicht, bindet mit Bast ein Bündel zusammen, setzt sie mit kochendem Wasser aufs Feuer, und kocht sie 1 Stunde. Sind sie gahr, so legt man sie auf den Schüsselrand in der Runde, bestreut sie mit geriebener Muscatnuß, und giebt zerlassene Butter dabey her. Im Fall man Bohnen übrig behält, so ißt man sie kalt mit Oel und Essig.

14. Auf eine andere Art.

Nachdem sie doppelt abgezogen, werden sie in der Mitte durchgebrochen, mit vielem kalten Flußwasser aufs Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht. Dann läßt man in einem Durchschlage alles Wasser ablaufen, kocht Milch oder Bouillon auf, rührt Butter mit Mehl durchknetet, gehackte Petersilie und Salz hinein, thut die Bohnen, wenn die Butter zerschmolzen, dazu, und rührt sie so lange darinn um, bis sie heiß werden.

15. Getrocknete weiße Bohnen.

Wenn sie verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit kaltem Flußwasser aufs Feuer und läßt sie langsam gahr kochen. Hernach gießt man das Wasser ab, thut ein wenig Fleischbrühe daran uud läßt sie mit 1 Stück Butter und gehörigem Salze durchkochen.

16. Getrocknete Spargelbohnen zu kochen.

Man thut sie 1 Nacht in kaltes Flußwasser, setzt sie mit vielem kalten weichen Wasser aufs Feuer, kocht sie 2 Stunden, bis sie gahr sind, salzt sie, schmelzt sie wie frische Bohnen, oder man giebt geschmolzene Butter dabey her, und bestreut sie mit Muscatnuß.

17. Getrocknete Schnittbohnen. (Vitsbohnen oder türkische Bohnen.)

Man wässert sie 1 Nacht aus, setzt sie mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer, kocht sie 3 Stunden, thut sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser davon ablaufen, und schmelzt sie wie eingesalzene Schnittbohnen.

18. Schnittbohnen kurz einzukochen.

Man schneidet sie in feine lange Stückchen, setzt sie mit 1 Stückchen Butter mit wenigem Wasser aufs Feuer, und kocht sie unter öfterm Umrühren etwa 2 bis 2½ Stunde. Man thut ½ Stunde ehe man anrichtet, etwas Salz, Butter und gehackte Petersilie daran, und läßt sie damit gahr kochen.

19. Schnittbohnen lang abzukochen.

Man schneidet sie in feine lange Stückchen, setzt sie mit vielem kochenden Wasser aufs Feuer, kocht sie 1 Stunde, thut sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser ablaufen, läßt Butter mit Mehl durchknetet zergehen, rührt es fleißig um, thut gehackte Petersilie und Salz dazu, thut die Bohnen in die Sauce, und läßt sie unter beständigem Umschütteln darinn heiß werden.

Man kocht auch wohl Milch auf, und rührt die Butter mit Mehl durchknetet, hinein.

20. Frische Champignons zu kochen.

Man zieht die Haut davon und schneidet die Blättchen, welche darunter sitzen, weg, spült sie mit kaltem Wasser ab, thut sie in einen

Topf mit etwas Butter, bestreut sie mit etwas Salz, deckt den Topf zu, setzt ihn auf wenig Feuer, und kocht sie ½ Stunde langsam durch. Zuletzt thut man etwas gestoßene Muscatblüthe kleine Zwiebeln, in Ermangelung noch etwas Salz, und kocht sie so lange, bis die Sauce sich verbindet. Nach Belieben thut man etwas Citronensäure, und einige Löffel voll Bouillon daran.

21. Endivien zu kochen.

Man reinigt sie von allen harten grünen Blättern, wäscht sie oftmals rein ab, zerschneidet sie, kocht sie 1 bis 1½ Stunde, thut sie in einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Sodann kocht man Fleischbrühe mit Salz, Muscatblüthe und kleingestoßenen Zwiebäcken vermischt, auf, rührt Butter hinein, thut die Endivien dazu, läßt sie darinn heiß werden und richtet sie an.

22. Eingesalzene grüne Erbsen zu kochen.

Man läßt sie in brausend kochendem Wasser gahr kochen: nachdem nimmt man sie heraus und läßt sie in einem mit kalten weichen Wasser angefüllten Eimer eine Nacht stehen. Den andern Tag macht man sie in geschmolzener Butter

über dem Feuer heiß, thut, im Fall sie nicht süß genug sind, etwas Zucker daran, und endlich gehackte Petersilie.

23. Frische grüne Erbsen zu kochen.

Man hülset sie aus, thut sie mit 1 Stück Butter in weiches kochendes Wasser und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden. Vor dem Anrichten thut man gehackte Petersilie daran.

24. Auf eine andere Art.

Nachdem sie ausgehütset sind, setzt man sie mit etwas Mehl, gehackter Petersilie, auf gelindes Feuer und läßt sie durchschwitzen. Vor dem Anrichten gießt man etwas kochendes Wasser dazu, und kocht sie damit durch.

25. Getrocknete grüne Erbsen zu kochen.

Mit kaltem weichen Wasser setzt man sie so lange auf schwaches Feuer, bis das Wasser braun ist, läßt dies wieder ablaufen, gießt frisches Wasser über die Erbsen, gießt dies nach einiger Zeit wieder ab, und setzt sie dann mit wenigem Wasser, 1 Stück Butter und etwas Zucker nochmals aufs Feuer und kocht sie so lange, bis sie gahr sind. Ehe man anrichtet, thut man gehackte Petersilie dazu.

An der Stelle des Zuckers pflegt man auch wohl einige Wurzeln mit Erbsen mit durchzukochen, und wenn sie darinn bleiben sollen, so schneidet man sie vorher zu kleinen Würfeln.

26. Gelbe Erbsen zu kochen.

Sie werden nur eben bedeckt mit kaltem Wasser, auf wenig Feuer langsam zum Kochen gebracht, sind sie gahr, so wirft man Salz daran, und gießt gebratene Zwiebeln darüber. Man kann sie auch durch einen Durchschlag reiben, daß die Hülsen zurückbleiben, und dann Würfel von Weisbrot in Butter hart braten und hinein thun.

27. Grüne Erbsen zu kochen.

(Kapuziner-Erbsen.)

Nachdem man sie in Wasser 1 Nacht hat weichen lassen, läßt man sie über schwachem Feuer mit kaltem weichen Wasser 2 bis 2½ Stunde weichen. Alsdann kocht man sie nochmals 2 Stunden, ohne Salz hinein zu thun, und ohne mit einem hölzernen Löffel umzurühren, weil sie von beidem hart werden würden, und gießt beym Anrichten gute Bratjüs darüber.

28. Auf eine andere Art.

Man kocht sie mit kaltem Wasser langsam gahr, und richtet sie mit in Butter braun ge-

branntem Mehl mit Pfeffer vermischt, an. Nach Belieben kann man auch Essig dazu nehmen.

29. Zuckererbsen zu kochen.

Nachdem man sie an beyden Seiten abgezogen hat, setzt man sie mit Flußwasser, wozu man 1 Stück Butter, Petersilie und Salz thut, aufs Feuer und kocht sie ½ Stunde. Man schüttelt sie nur einmal um.

30. Auf eine andere Art.

Man zieht sie nicht allein nicht ab, sondern läßt auch von den Stengeln etwas daran, und kocht sie in bloßem Wasser ohne Butter. Man legt sie beym Anrichten rund herum in eine Schüssel, giebt geschmolzene Butter dabey her, und ißt sie wie Spargel.

31. Gurken zu kochen.

Große Gurken werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, mit Salz bestreut, 1½ Stunde damit stehen lassen; die Feuchtigkeit wieder abgegossen, in einen Topf gethan, worinn man Butter mit ganzen Zwiebeln und Wunderpfeffer und Pfeffer hat braun werden lassen, und darinn ¼ Stunde gekocht. Am Ende thut man

nach Belieben braungebranntes Mehl und etwas Eßig daran. Auch kann man sie blos in Bratjüs kochen.

32. Auf eine andere Art.

In Essig zerrührt man Mehl, thut Bntter dazu, und wenn sie zerschmolzen ist, einige Eydottern, und läßt die Gurken in dieser Sauce gahr werden.

33. Gefüllte Gurken.

Man schält sie ab, höhlt sie aus, füllt sie wieder mit Kalbfleischfarce aus, thut sie in eine Schüssel mit Speckscheiben belegt, etwas Fleischbrühe darunter, und backt sie in einer Tortenpfanne gahr.

34. Gurkensallat.

Man schält und zerschneidet sie der Breite nach in ganz dünne Scheiben, streut $\frac{1}{2}$ Stunde ehe man anrichtet, Salz darauf, gießt die von den Gurken getrennte Feuchtigkeit weg, und richtet sie mit Salz und Pfeffer, Oel und Essig an.

35. Heringssallat.

Auf ein Gericht Heringssallat für 10 bis bis 12 Personen rechnet man 4 kleine oder 5 große Heringe, reinigt sie, zieht die Haut davon ab, macht die Gräten heraus, zerschneidet das Fleisch in kleine Würfel, und eben so viel Zwiebeln, gekochte rothe Rüben (Betwurzeln), gute Aepfel, kalten Kalbsbraten, dazu, so daß man 3mal so viel als Hering hat: nebst 4 Stück in dünnen Scheiben der Queere nach geschnittene Neunaugen, eine aufgehäufte Untertasse voll abgeschälten und gekochten Granat, 2 Eßlöffel voll gehackte Essiggurken und Pfeffer, so wie 2 Eßlöffel voll Kappern, vermischt dies alles untereinander, und richtet dies in einer Schüssel an.

Will man denselben verzieren, so durchreißt man in der Mitte 6 gereinigte und abgewaschene Sardellen, woraus man die Rückgräte herausgemacht, legt sie in Form eines Sterns, oder in einer andern Figur auf den Heringssalat. Alsdann kocht man 3 Eyer hart, hackt jedes besonders, so wie auch 1 Eßlöffel voll rothe Rüben (Betwurzeln) und Essiggurken, und verziert den Salat in den Zwischenräumen der

Sardellen. Die noch übrigen Lücken füllt man mit Oliven und Krebsköpfen aus, und giebt dabey Oel und Essig her.

36. Gewöhnlichen Heringssalat.

Man schneidet abgekochte und abgeschälte Kartoffeln, die man kalt werden läßt, und Heringe in kleine Würfel, vermischt sie mit gehackten Zwiebeln, gießt Oel und Essig darauf und bestreut ihn mit Pfeffer.

37. Kartoffelsalat.

Die in Wasser und Salz gahr gekochten Kartoffeln schält man ab, läßt sie kalt werden, schneidet sie in dünne Scheiben, gießt Oel und Essig darüber, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer, und giebt besonders gehackte Zwiebeln dabey her.

38. Kartoffeln zu kochen.

Man setzt sie gereinigt mit Wasser und Salz aufs Feuer und kocht sie ohngefähr $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde, bis sie gahr sind. Man schält sie entweder vor oder nachdem sie gekocht sind.

39. Kartoffeln mit Petersilie.

Nachdem man sie wie vorher abgekocht, setzt man sie in einem Topf mit Bouillon aufs

Feuer, thut 1 Stück Butter, etwas Salz und reingewaschene gehackte Petersilie dazu, und stovt sie einige Minuten damit durch.

40. Kartoffeln in Scheiben zu braten.

Nachdem man sie wie vorher abgekocht hat, schält man sie, schneidet davon dünne Scheiben, und bratet sie in einer Pfanne mit brauner Butter und Zucker einige Minuten durch.

41. Kartoffelmuß mit brauner Butter.

Nachdem man sie wie vorher recht mürbe gekocht hat, schält man sie, rührt sie zu Muß, richtet sie auf eine Schüssel an, macht kleine Vertiefungen darin, und füllt sie mit braungebratener Butter, etwas Speck und gehackten Zwiebeln aus.

42. Auf eine andere Art.

Nachdem sie wie vorher gahr gekocht, schält man sie, rührt sie durch einen Durchschlag; dann läßt man Butter auf dem Feuer zergehen, thut etwas Salz, Mehl und Fleischbrühe daran, schüttet die Kartoffeln dazu, und kocht sie damit $\frac{1}{4}$ Stunde. Beym Anrichten streut man ein wenig Muscatblüthe darüber.

43. Kartoffelmuß mit Milch.

Nachdem man sie wie vorher gekocht und kleingerieben hat, setzt man sie mit einem guten Stück Butter, etwas Muscatblüthe und Salz und Milch aufs Feuer, und wenn sie kocht, thut man die geriebenen Kartoffeln hinzu, und läßt sie einige Minuten damit kochen.

44. Kartoffeln in Milch zu schmelzen. (stoven.)

Nachdem die Milch kocht, knetet man mit einem Löffel voll Mehl ein Stück Butter durch, thut dies mit etwas Muscatblüthe und Salz in die kochende Milch, rührt sie sämig, und die abgekochten Kartoffeln damit durch und richtet sie an.

45. Weißen Kohl mit Milch zu schmelzen. (stoven.)

Derselbe wird fein geschnitten und in vollem Wasser mit Salz gahr gekocht; dann thut man etwas Milch in einen Topf, kocht sie, ein Stück Butter mit Mehl durchknetet dazu, und rührt sie mit dem Kohl durcheinander bis zum Anrichten.

46. Braunen Kohl zu kochen.

Von demselben braucht man nur die Herzpolle, und die an derselben zunächst sitzenden Blätter, die man mit einem Fingerlangen Strunke abschneidet. Dann setzt man einen Topf mit Wasser und Salz, mit Butter, Fett oder Schmalz, in Verhältniß des Kohls, aufs Feuer, thut nach und nach so viel Kohl hinein, als der Topf fassen kann, schüttet ihn einige male um, damit der obere Kohl auch gahr wird, und richtet ihn an. In wiefern er nicht Frost genug bekommen hat, thut man um ihn zu versüßen, gleich mit der Butter etwas Zucker daran.

46. Auf eine andere Art.

Nachdem man die gesunden Blätter abgestreift hat, kocht man sie halbgahr, oder man läßt sie ½ Stunde in kochendem Wasser stehen, dann drückt man sie aus, und setzt Butter und Schweinsschmalz mit etwas Salz und Zwiebeln aufs Feuer; ist es durchgekocht, so thut man den Kohl hinein, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe darauf und läßt ihn vollends gahr schwitzen. Man kann auch Kastanien in Wasser gahr kochen, die Haut abziehen, sie in Zucker und Butter braten und unter den Kohl mengen.

Auch bedient man sich wohl an der Stelle der Kastanien kleine Kartoffeln, und bereitet sie auf selbige Art zu.

48. Kurzen braunen Kohl zu kochen.

Unter der Rubrik Suppen findet man die Zubereitung dieses Kohls.

49. Sprossenkohl zu kochen.

Nachdem man ihn verlesen und rein abgespült, setzt man ihn mit kochendem Flußwasser, worinn ein Stück Butter, oder anderes Fett gethan worden ist, aufs Feuer; kocht es, so thut man etwas Mehl, Salz, eine Handvoll gehackte Zwiebeln und feine Hafergrütze dazu, dann wieder etwas Kohl und Hafergrütze, und fährt damit abwechselnd fort. Die Grütze, weil sie leicht anbrennt, thut man immer erst nach dem Kohl hinein, und eben darum kocht man den Kohl langsam und ohngefähr 2 ½ Stunde.

50. Scherkohl zu kochen.

Man kocht denselben eben so wie den Sprossenkohl.

51. Kohlblüthe.

Man schneidet von den Knospen die Stengel ab, kocht sie in Wasser und Salz, thut sie in ei-

nen Durchschlag, läßt das Wasser ablaufen: dann setzt man etwas Wasser aufs Feuer, thut kleingestoßenen Zwieback hinein, und wenn dies aufgekocht hat, etwas Salz, Muscatblüthe und Butter daran, und kocht sie mit den Kohlblüthen noch einige Minuten damit durch.

Es ist dabey noch zu bemerken, daß die Blüthen noch in den Knospen verschlossen seyn müssen.

52. Kohlrabi zu kochen.

Man schneidet die abgeschälte Kohlrabi in dünne Scheiben, kocht sie in Wasser und Salz ab, läßt das Wasser in einen Durchschlag ablaufen, und läßt sie sodann in zerschmolzener Butter einen Augenblick aufkochen. Im Ganzen kocht man ihn ohngefähr 2 bis 2 ½ Stunde.

53. Gefüllte Kohlrabi.

Die Köpfe werden auseinander geschnitten, beyde Theile ausgehöhlt und mit folgender Farce gefüllt. Das ausgehöhlte wird kleingehackt und in Butter geröstet, etwas gehacktes Kalbfleisch und Rindsmark, 6 Eyer, geriebenes Weisbrot und Muscatenblumen. Den gefüllten Kohlrabi

bindet man zusammen, kocht ihn in Wasser und Salz gahr und gießt Fleischbrühe darüber.

54. Kumskohl zu kochen.

(Weißer Kohl.)

Wenn derselbe abgeblättert und von allen Strunken und Adern gereinigt ist, setzt man ihn mit wenigem Wasser, Butter oder Fett, und Salz aufs Feuer, und kocht ihn in 2 bis 2 ½ Stunden gahr. Im Spätjahr gebraucht man nur die Herzblätter, weil er sonst zu stark schmecken würde, und auch die äußern Blätter faul werden.

55 Auf andere Art.

Man verfährt damit zuerst auf vorhergehende Art, setzt ihn dann mit Flußwasser aufs Feuer, und läßt ihn in 1 ½ Stunde gahr kochen, sodann thut man ihn in einen Durchschlag, läßt das Wasser ablaufen, und läßt ihn in einem Kochtopf, worinn etwas Wasser, kleingestoßene Zwiebäcke, ein Stück Butter, aufkochen.

56. Kumskohl zu farciren und zu kochen. (Kopfkohl.)

Man blättert einige oder einen Kopf Kohl etwas ab, höhlt die dicken Adern aus, und macht

diese Oeffnung eine Hand groß: sodann nimmt man ¼ Pfd. mageres Schweinefleisch (Mett), zerhackt dies mit dem Kohl, und vermischt es mit 3 Eyern, Wunderpfeffer (Piment), Pfeffer, Muscatnuß, füllt es in die gemachte Oeffnung des Kopfes, und stopft es mit 1 Stück Speck zu: bedeckt es mit 1 Weintraubenblatt, und wickelt Bindfaden darum. Man läßt sodann in einer Casserolle Butter braun werden, thut eine Obertasse voll Wasser dazu, und legt den Kohl so hinein, daß die Oeffnung des Kopfs oben zu stehen kömmt. Man setzt Anfangs die verschlossenen Casseroll auf glühende Asche, und legt nach und nach Feuer darunter, bratet ihn 4 Stunden, die daraus entstehende Feuchtigkeit rührt man mehrere male mit der Sauce um, und richtet ihn, wenn er gahr ist, damit an.

57. Auf andere Art.

Von einem großen Kohlkopf schneidet man den untern Stiel ab und höhlt ihn dann aus: Auch macht man wohl die äußern Blätter davon ab, legt sie in eine vorher mit Butter bestrichene Serviette und füllt in Form eines Kohlkopfs in die Blätter die Farce hinein. Man zerhackt die innern Blätter des Kopfs ganz fein, und kocht sie in etwas

Wasser oder Bouillon mit Salz und Butter, bis sie mürbe werden, kurz ab. Sodann nimmt man den Kohl aus der gekochten Brühe heraus, thut wenn er erkaltet ist, 10 Loth geriebenes Weisbrot, ¼ Pfd. Ballfleisch, ¼ Pfd. geschmolzene Butter, 5 Eyer, 2 Eßlöffel voll süßen Rahm und etwas Salz und Muscatblüthe dazu, rührt die Masse untereinander, und füllt sie in erwähnte Kopfblätter, bindet die Serviette fest zu, kocht ihn in 1½ bis 2 Stunden, und richtet ihn an.

58. Linsen zu kochen.

Diese werden eben so, wie die gelben Erbsen gekocht, nur nicht durchgeschlagen, braun Mehl daran gebrannt und gestovt (geschmelzt).

59. Meerrettig zu kochen.

Man reinigt ihn, und setzt ihn mit etwas Bouillon, kleingestoßenem Zwieback und Butter aufs Feuer, bedeckt ihn und nimmt ihn vom Feuer, sobald er aufkocht.

60. Ottersberger Rüben.

Man setzt sie mit Flußwasser und etwas Butter aufs Feuer und kocht sie ohngefähr 1½ Stunde, bis sie gahr sind, sodann thut man etwas Salz daran, und bestreut sie mit etwas Mehl.

Man thut überhaupt bey allen Rüben erst spät das Salz daran, weil sie sonst leicht hart werden.

61. Norder Rüben zu kochen.

Man schneidet sie in dünne Scheiben, dann wieder in kleine Streifen, kocht sie mit wenigem Wasser und etwas Butter gahr, und salzt sie zuletzt.

62. Märkische Rüben zu kochen.

In einer Casseroll mit brauner Butter und etwas gestoßenem Zucker schwengt man dieselben herum, läßt sie eine kurze Zeit braten, gießt Wasser dazu, und kocht sie gahr. Beym Anrichten streut man etwas Mehl darüber.

63. Auf andere Art.

Nachdem sie geschabt, in kaltem Wasser sauber abgewaschen, nimmt man ein gut Stück Butter, einige Löffel voll gestoßenen Zucker, thut dies in eine Casseroll, kocht es, daß es fast braun wird, thut die Rüben hinein, schüttet sie fleißig um, begießt sie mit Fleischbrühe, und fährt damit fort, bis sie gahr sind, Nach Belieben kann man auch gebranntes Mehl daran thun.

64. Teltaner Rüben zu kochen.

Wenn man sie geschabt und in kaltem Wasser abgespült, läßt man sie in einem zugedeckten Topf eine Nacht liegen. Wenn man sie gebrauchen will, so läßt man in einem Topf ein Stück Butter braun werden, rührt Mehl und etwas Zucker dazu, gießt wenn das Mehl gahr ist, Wasser darauf, thut die Rüben hinein, nebst so viel Wasser, daß sie darunter bedeckt liegen, und kocht sie 1½ Stunde, bis sie gahr sind.

65. Weiße runde Rüben zu kochen.

Man setzt sie mit wenigem kochenden Wasser und etwas Butter aufs Feuer und kocht sie 1 bis 1½ Stunde, schüttet sie fleißig um und thut vor dem Anrichten etwas Mehl, gehackte Petersilie, Thymian und Salz daran.

66. Salat zu kochen.

Man setzt die harten grünen Blätter mit kochendem Wasser aufs Feuer und kocht sie mürbe, sodann thut man ihn in einen Durchschlag, läßt das Wasser davon ablaufen, thut ihn in einen mit Fleischbrühe, Salz und Muscatblüthe

und kleingestoßenen Zwieback, kocht ihn darin durch und richtet ihn an.

67. Gefüllten Salat zu kochen.

Man höhlt große Köpfe aus, macht zuvor die äußern Blätter davon ab, und füllt sie mit folgender Farce aus, als: 2 gerührten Eyern, gehackte Kälbermilch (Midder) und einige Sardellen, geriebenes Weisbrot, in Würfel geschnittenes Nierenfett und Schalotten, und kocht sie in kräftiger Rindfleisch-Bouillon gahr.

68. Eingemachten Salat zu kochen.

Man wässert denselben eine Stunde aus, kocht ihn ½ Stunde, bis der Strunk mürbe ist, thut ihn in einen Durchschlag, läßt das Wasser davon ablaufen, und schmelzt (stovt) ihn mit Butter und kleingehackter Petersilie, oder mit Milch und kleingestoßenem Zwieback; wo man ihn in Milch mit Butter, kleingestoßenem Zwieback, Muscatblüthe thut, schwengt und damit heiß werden läßt.

69. Salat von Spargelbohnen.

Man kocht sie gahr, nachdem sie abgezogen und in der Mitte durchgebrochen sind, läßt sie

dann kalt werden, vermischt sie mit Oel, Essig und Salz, und bestreut sie mit Pfeffer.

70. Salat von Endivien und Betwurzeln.

(rothe Rüben, Mangold.)

Die Betwurzeln, wenn sie erkaltet sind, schneidet man in feine Scheiben und legt sie in die Schüssel, worinn sie bleiben, sodann schneidet man die Wurzeln und alle welke Blätter von den Endivien weg, spült ihn, und legt ihn in die Schüssel rund um die Betwurzeln herum, und giebt feines Baumöl, Essig und etwas Salz dabey her. Will man ihn essen, so vermischt man ihn und bedient sich der dazu gehörigen Ingredienzien.

71. Salat von weißem Kohl.

Die größten Blätter des Kohlkopfs schält man ab, sucht von den übrigen die dicksten aus, zerschneidet sie fein, vermischt sie mit Oel und Eßig und bestreut sie mit Pfeffer und Salz.

72. Kopfsalat als Salat zu bereiten.

Die äußern Blätter schält man von dem Kopfsalat ab, schneidet aus dem Innern die Adern und das Herz in 2 Theile, spült ihn in

kaltem Wasser ab, zerschneidet hart gekochte Eyer in 4 Theile, garnirt ihn damit, und gibt feines Baumöl, englischen Senf, Eßig, Salz und Zucker dabey her. Gewöhnlich macht man eine Sauce von Sirup, einigen Löffeln voll Oel und Essig.

73. Salat von Kresse und Lattich.

Von dem Lattich und der Kresse schneidet man alle welke Blätter und die Wurzeln weg, spült ihn und richtet ihn an. Die Kresse legt man in die Mitte der Schüssel, und den Lattich rings herum. Oel und Essig, so wie auch Salz und Zucker giebt man dabey her.

74. Savoyer Kohl (Wirsing) zu kochen.

Aus dem abgeblätterten Kohl werden die größten Adrn heraus geschnitten und dann in Wasser gahr gekocht: dann thut man ihn in einen Durchschlag, läßt das Wasser davon ablaufen, und schmilzt (stovt) ihn sodann mit Butter und Salz. Hat man Bouillon, so thut man sie auch hinein.

75. Auf andere Art.

Nachdem man ihn abgeblättert, schneidet man den Kopf in der Mitte durch, thut ihn in

ein Casseroll mit kochendem Wasser, das gehörig gesalzen ist, und kocht ihn fast gahr. Dann nimmt man in Butter gebranntes Mehl, rührt solche mit Bouillon zu einer Sauce ab, und läßt ihn darin sodann völlig gahr kochen. Beym Anrichten streut man geriebene Muscatnuß darüber.

76. Auf andere Art.

Nachdem man wie bey dem vorigen Recept Anfangs verfahren, thut man den Kohl in eine Sauce von Bouillon, Butter, Salz und kleingestoßenem Zwieback, und läßt ihn darin kurz einkochen. Beym Anrichten streut man geriebene Muscatnuß darüber.

77. Weißen Kohl mit Essig zu kochen.

Nachdem derselbe fein geschnitten, setzt man ihn mit etwas Wasser und Fett und 1 Handvoll gereinigten Kümmel aufs Feuer, und gießt kurz vor dem Anrichten 2 Löffel voll Essig daran.

78. Sauerkraut zu kochen.

Man drückt dies rein aus, spült es nicht, und setzt es mit einer reichlichen Portion Schweinsschmalz oder Butter aufs Feuer, thut

1 Löffel voll Kümmel daran, und kocht ihn bey öfterm Umrühren 4 bis 4½ Stunde.

79. Sellerie zu kochen.

Die Wurzeln schält man, spült sie rein ab, schneidet sie in fingerdicke Scheiben und kocht sie in Bouillon von Rindfleisch gahr, sodann thut man etwas Butter, Mehl und Muscatblüthe daran, nnd vermischt dies mit einander.

80. Gefüllten Sellerie zu kochen.

Recht dicke Wurzeln reinigt man auf vorstehende Art, läßt aber einige von den gelben krausen Blättern stehen. Nachdem man von dem untern Ende eine Scheibe abgeschnitten, höhlt man sie so stark wie möglich aus. Wenn das Ausgeschnittene fein gehackt ist, vermischt man es mit Weisbrot, welches vorher in Milch geweicht haben muß, mit einigen Schalotten, Sardellen, rohen Eyern und etwas Ballfleisch, in dessen Ermangelung aber gehacktes Kalbfleisch, thut auch etwas in Würfel geschnittenes Nierenfett, ein wenig Muscatblüthe und Salz dazu. An der Stelle des Fleisches nimmt man auch wohl gehackte Kälbermilch (Midder). Mit der aus dieser Mischung entstehenden Farce wird die ausgehöhlte Wurzel angefüllt, auf die Oeff-

nung derselben die abgeschnittene Scheibe festgebunden, und in Bouillon von Rindfleisch gahr gekocht.

81. Spargel zu kochen.

Sie werden rein abgeschabt, das Stockige des Endes, welches dem Kopfe entgegen sitzt, abgeschnitten und ½ Stunde ausgewässert, sodann in kleine Bündel von 6 bis 8 Stück gebunden, und in weichem kochenden und gehörig gesalzenen Wasser ½ bis ¾ Stunden gahr gekocht. Sodann legt man sie auf die Schüssel, so daß alle Köpfe in der Mitte zu liegen kommen, schneidet den Faden ab, bestreut sie mit geriebener Muscatnuß und gießt geschmolzene Butter darüber.

Auch kann man nachfolgende Sauce dazu machen.

Zu dem Wasser des Spargels thut man etwas Mehl, läßt es zusammen durchkochen, thut etwas Butter und Muscatblüthe dazu, und rührt sie mit einigen Eydottern ab.

82. Spargel mit Wurzeln zu kochen.

Man reinigt eben so viel Wurzeln als Spargel, von letztern aber nur den sogenannten Kopf

bis ein Fingerglied lang. Man setzt die Wurzeln mit so viel Wasser zu Feuer, daß alles davon bedeckt ist, kocht sie ¼ Stunde, thut den Spargel dazu, und kocht ihn nun noch ½ Stunde mit den Wurzeln. Alsdann thut man zu dem übrigen Wasser, Butter, etwas Mehl und gehackte Petersilie und stovt beides damit durch.

83. Spargel mit Kartoffeln zu kochen.

In einem besondern Topfe setzt man den Spargel, der ½ Stunde kochen muß, mit kochendem Wasser aufs Feuer, hat derselbe ¾ Stunde gekocht, so thut man die Kartoffeln dazu und kocht sie noch ¼ Stunde, dann gießt man das Wasser davon ab, setzt Milch aufs Feuer, rührt wenn sie kocht, Butter, die man mit Mehl durchknetet hat, Salz und Muscatblüthe hinein, und thut in diese Sauce die Kartoffeln, vermischt beydes damit, und läßt es in derselben wieder heiß werden.

84. Eingesalzener Spargel.

Man wäscht denselben mit weichem Wasser ab; nachdem man ihn aus dem Pöckel herausgenommen hat, setzt man ihn sodann mit weichem Wasser aufs Feuer, und läßt ihn darin

gahr kochen. Nachdem läßt man ihn einige Stunden in kaltem Wasser stehen, und schmelzt ihn gerade so wie frischen Spargel.

85. Spinat zu kochen.

Man reinigt ihn von allem Unkraut, spült ihn einigemale ab und kocht ihn in gesalzenem Wasser gahr. Sodann drückt man ihn in einem Durchschlag rein aus, kocht ein wenig Wasser mit kleingestoßenem Zwieback ½ Stunde auf, thut etwas Butter hinein, rührt den gehackten Spinat dazu, und läßt ihn, bis er völlig wieder heiß geworden ist, auf dem Feuer stehen. Man vermischt ihn vor dem Anrichten mit dem Saft von einer Citrone.

Den kleinen Zwieback kann man auch gleich mit der Milch aufkochen, wo alsdann die Citrone wegbleibt.

86. Auf eine andere Art.

Man pflückt den Stengel ab, wäscht die Blätter, kocht ihn in weichem kochenden Wasser einigemale auf, und läßt ihn sodann in einem Durchschlag ablaufen. Nachdem man ihn fein gehackt, thut man ihn in eine Casserolle mit Butter, Rahm, Fleischbrühe, Salz und gerie-

bener Muscatnuß, und läßt solches zusammen durchstoven.

87. Auf andere Art.

Man bratet Butter etwas schnell, daß sie aber nicht braun wird, rührt mit Butter eine Portion Sauerampfer so lange durch, bis sich derselbe aufgelößt hat, thut kleingestoßenen Zwieback dazu, gießt etwas kochendes Wasser darauf, und zuletzt den gehackten und abgekochten Spinat hinein, und stovt ihn damit durch. Beliebig thut man auch wohl eine Handvoll abgekochte Corinthen, oder einige in heiße Butter geschlagene rohe Eyer, um ihn damit zu garniren, daran.

88. Steckrüben zu kochen.

Die abgeschälten und in Stücke geschnittene Rüben, schneidet man in Fingerlange Streifen, läßt sie in einem Topf Wasser mit Butter aufkochen, thut die Rüben hinein, kocht sie 2 bis 3 Stunden und bestreut sie zuletzt mit Salz und Mehl.

89. Junge Wurzeln (Mohrrüben) zu kochen.

Nachdem man sie abgeschabt und in kaltem Wasser rein abgespült, setzt man sie mit wenigem kochenden Flußwasser und etwas Butter

aufs Feuer, kocht sie eine Stunde, und thut zuletzt feingehackte Petersilie und Salz daran.

90. Scorzoner Wurzeln zu kochen.

Wenn sie abgeschabt, thut man sie sogleich in weiches und lauwarmes Wasser; setzt sie hernach mit weichem kochenden Wasser und etwas Butter aufs Feuer, kocht sie gahr, und thut sodann vor dem Anrichten kleingestoßenen Zwieback und Muscatblüthe daran.

Man muß sie aber in einem Topf kochen und denselben mit einem solchen Deckel zudecken, weil sie ausserdem blau werden.

91. Zuckerwurzeln zu kochen.

Man kocht sie in Rindfleisch-Bouillon in 3 Minuten gahr, nimmt sie sodann vom Feuer, damit sie nicht auseinander fallen, und richtet sie an.

92. Zuckerwurzeln zu braten.

In gestoßenem und mit etwas Salz vermischten kleinen Zwieback wendet man die Wurzeln um, deckt sie in einem Topf zu, setzt sie mit kalter Butter zu Feuer und richtet sie an, wenn die Butter etwas gelb geworden ist.

(Ende des ersten Theils).

Neues

Bremisches

Koch- und Wirthschaftsbuch

enthaltend

eine sehr deutliche Anweisung

wie man

Speisen und Backwerk

für alle Stände gut zubereiten

und wie man

von verschiedenen Früchten die besten Weine, Liqueure und Essige

verfertigen lernt.

Nebst drey Anhängen

1. Von Getränken. 2 Vom Aufbewahren und Einmachen. 3. Vom Einschlachten und Würstemachen.

Für junge Frauenzimmer

welche ihre Küche und Haushaltung selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen.

Herausgegeben

nach

Betty Gleim.

Zweyter Theil.

Bremen,

bey Johann Heinrich Müller.

1817.

Notiz für Nicht-Bremer.

Der 40te Theil einer Last ist ein Bremer Scheffel.
Ein Viertel ist der 4te Theil eines Scheffels.
Ein Spind ist der 16te Theil eines Scheffels.
Ein Quartier oder Maaß ist der 4te Theil eines Stübchens.
Ein Mengel ist der 4te Theil eines Quartiers oder Maaßes.

Inhalts-Register.

A. Von Baumfrüchten . . . Seite 1
1. Aepfelscheiben 1
2. Aepfelmus 1
3. Auf andere Art 2
4. Gefüllte Aepfel 2
5. Kompot von halben Aepfeln . . 3
6. — von ganzen Aepfeln . . 3
7. Auf andere Art 4
8. Getrocknete Aepfel zu kochen . . 5
9. Kompot von Aprikosen . . . 5
10. — von Bickbeeren (Heidelbeeren) . 5
11 Auf andere Art 5
12. Kompot von Birnen 6
13. — von getrockneten Birnen . 6
14. — von Brunellen 6
15. — von gefüllten Citronen . . 6
16. — von frischen Hagebutten . . 7
17. — von getrockneten Hagebutten . 8
18. — von Himbeeren 8
19. — von Johannisbeeren . . . 8
20. — von frischen Kirschen . . 9
21. Getrocknete Kirschen zu kochen . . 9
22. Kompot von Kirschen . . . 9
23. — von frischen Pflaumen . . 10
24. Auf andere Art 10
25 Kompot von getrockneten Pflaumen . 10
26. — von getrockneten Pfirsich . 11

27. Kompot von Pfirsich . Seite 11
28. Quittenkompot . . . 11
29. Kompot von Quitten . . 11
30. Auf andere Art . . . 12
31. Kompot von Sommerbirnen . . 12
32. — von frischen Stickbeeren . 13
33. — von eingemachten Stickbeeren . 13
34. Auf andere Art . . . 14
35. Kompot von Winterbirnen . . 14

B. Von Saucen . . . 15

1. Anschorissauce . . . 15
2. Austernsauce . . . 15
3. Auf andere Art . . . 16
4. dito 16
5. dito 16
6. Bickbeerensauce . . . 17
7. Sauce blanche . . . 17
8. Saure Brühe (Mehlsauce) . . 18
9. Gerührte Butter . . . 18
10 Champignonssauce . . . 18
11. Chocoladesauce . . . 19
12. Auf andere Art . . . 19
13. Citronensauce . . . 19
14. Auf andere Art . . . 19
15. dito 20
16. dito 20
17. Gelbe Citronensauce . . . 20
18. Sauce zu Dorsch . . . 21
19. Englische Sauce . . . 21
20. Eyersauce 21
21 Fischsauce 22
22. Sauce zu kaltem Fisch . . 22
23. Hagebuttensauce . . . 22
24. Sauce von Himbeereneſſig . . 23
25. von Johannisbeerensaft . 23
26. Weiße Kappernsauce . . 23

27. Weiße Kappernsauce . . Seite 24
28. dito 24
29. Braune Kappernsauce 24
30. Auf andere Art 23
31 Kirschsauce 25
32. Auf andere Art 25
33 dito 26
34. Sauce von Kirschwein 26
35. Krebssauce 26
36. Kümmelsauce 26
37. Milchsauce 27
38. Auf andere Art 27
39 Muschelsauce 27
40. Auf andere Art 27
41. Olivensauce 28
42. Petersilienbrühe 28
43 Petersilienbutter 28
44. Auf andere Art 29
45. Rahmsauce 29
46. Braune Robertsauce 29
47. Gelbe Robertsauce 29
48. Sauce à la Reine 30
49. Sardellensauce 30
50. Auf andere Art 30
51. dito 31
52. Sauerampfersauce 31
53. Schalottensauce 32
54. Rothe Schaumsauce 32
55. Schaumsauce 32
56. Schusauce 33
57. Stockfischsauce 33
58 Auf andere Art 33
59. Weinsauce 34
59. b. Auf andere Art 34
60. Weinsauce mit Corinthen 34
61. Rothe Weinsauce 35

C. Von Puddingen . . . . Seite 35
a. Einen Pudding in einer Form zu kochen 35
b. Pudding in einem Tuche zu kochen . 36
c. Einen Pudding zu backen . . . 36
1. Aepfelpudding 37
2. Bisquitpudding 37
3. Auf andere Art 38
4. Blanc manger-Pudding . . . 38
5. Brotpudding 39
6. Auf andere Art 39
7. dito 40
8. Ordinairer Brotpudding. . . . 40
9. Auf andere Art 41
10. Chocoladepudding 42
11. Kalter Chocoladepudding . . . 42
12. Citronenpudding mit Mandeln und Blätterteig 42
13. Auf andere Art 43
14. Citronenpudding ohne Mandeln mit Blätterteig 43
15. Citronenpudding ohne Blätterteig . . 44
16. Gebackener englischer Pudding . . 44
17. Englischer Plum-Pudding . . . 45
18. Englischer Pudding 46
19. Eyergrütze-Pudding, oder von Reismehl oder Gries 46
20. Hechtpudding 47
22. Hummerpudding 48
23. Kartoffelpudding 48
24. Auf andere Art 48
25. Kartoffelpudding mit Citronensaft . 48
26. —— mit Mandeln . . 49
27. Kirschpudding 49
28. Auf andere Art 50
29. Klütchen, (Leipziger Mehlklöße) . . 51
30. Auf andere Art 51
31. Krebspudding 51

32. Makronenpudding . . . Seite 52
33. Markpudding 52
34. Auf andere Art 53
35. Mehlpudding 53
36. Feiner Mehlpudding 54
37. Auf andere Art 55
38. Kalter Mehlpudding 55
39. Omelette - Soufflée 55
40. Quäckerpudding 56
41. Reispudding 57
42. Auf andere Art 57
43. Reispudding mit Rosinen . . . 58
44. Kalter rother Reismehlpudding . . 58
45. Reismehlpudding 59
46. Roggenbrotpudding 59
47. Sagopudding 60
48. Schaumpudding 60
49. Stockfischpudding 60
50. Kalter Vanillepudding 61
51. Auf andere Art 61
52. dito 62
53. Wurzelpudding (Mohrrübenpudding) . 63
54. Auf andere Art 63
55. Zwiebackspudding 64

D. Von Gelee's und Creme's . . . 64

Vom Färben des Gelee's 64
a) Blau 64
b) Dunkelviolet 64
c) Gelbbraun 65
d) Gelb 65
e) Grün 65
f) Roth 66
1. Aepfelcreme 66
2. Alexandernüssecreme 66
3. Bagatellen 66
4. Bickbeerencreme (frische) . . . 67

5. Bickbeerencreme (eingemachte) Seite 67
6. Blanc manger . . . 68
7. Auf andere Art . . . 68
8. Blanc manger mit Chocolade . 69
9. — — mit Lambertsnüssen . 69
10. — — ohne Mandeln . 69
11. Bubber zu machen . . 69
12. Chocoladecreme mit Milch . . 70
13. Auf andere Art . . 70
14. Chocoladecreme mit Wein . . 70
15. Auf andere Art . . 71
16. Citronenbrey mit Milch . . 71
17. Citronencreme . . . 71
18. Auf andere Art . . . 72
19. dito . . . 72
20. dito . . . 72
21. Citronen = Gelee . . . 72
22. Creme . . . 73
23. Crême - Brulée . . . 74
24. Erdbeerengelee . . . 74
25. Einen Eyberg zu machen . . 75
26. Eyercreme . . . 75
27. Auf andere Art . . . 75
28. Eyergrützcreme . . . 76
29. — — mit Johannisbeerensaft . 76
30. Eyerkäse . . . 76
31. Auf andere Art . . . 77
32. Eyerschnee . . . 77
33. Gelber Gelee in Gläsern . . 78
34. Hagebuttenschnee . . 79
35. Himbeerencreme . . 79
36. Hirschhorn = Gelee . . 79
37. Johannisbeerencreme . . 80
38. Auf andere Art . . 81
39. Gerührter Käse . . 81
40. Kaffeecreme . . 81

41. Gelee von Kalbsfüßen . Seite 81
42. Kirschengelee . . . 81
43. Auf andere Art . . . 82
44. Kuster (Custart) . . . 82
45. Madennuß . . . 82
46. Makronen mit Parmesankäse . . 83
47. Mandelcreme . . . 83
48. Auf andere Art . . . 83
49. dito 84
50. Milchgelee . . . 84
51. Böhmische Milch . . . 84
52. Auf andere Art . . . 85
53. Crême à la Noaille . . . 85
54. Creme von bittern Orangen . . 85
55. Auf andere Art . . . 86
56. Creme von süßen Orangen oder Aepfelsinen . . . 87
57. Pistaziencreme . . . 87
58. Polenta 87
59. Gelee von Pomme de Sinen . . 88
60. Portugiesische Creme . . 88
61. Punschgelee . . . 89
62. Quittenschnee . . . 89
63. Rahmcreme (Crême foueté) . . 89
64. Auf andere Art . . . 90
65. dito 90
66. Saure Rahmcreme . . 91
67. Reiscreme . . . 91
68. Reismehlcreme . . . 91
69. —— mit Johannisbeeren . 92
70. —— mit Mandeln . 92
70. b. Roggenbreycreme . . 92
71. Rosengelee . . . 93
72. Sagocreme . . . 93
73. Auf andere Art . . . 93
74. dito 94

73. Neuerer Gelee, blos zu Fisch- und Fleisch-
speisen . . . . Seite 94
A. Zu Aal 94
B. Zu Gans 95
C. Zu Mürbbraten 96
D. Zu Puter 96
76. Schaumcreme 97
77. Schnee- oder Königseyer . . . 97
78. Auf andere Art 98
79. Sillabus 98
80. Theecreme 99
81. Vanillecreme 99
81. b. Auf andere Art 99
82. Crême Vierge 100
83. Weincreme 100
84. Auf andere Art 100
85. Weißen süßen Gelee 101
E. Von gefrornen Sachen . . 102
1. Aepfelgefrornes 103
2. Chocolade-Eis 104
3. Citronen-Eis 104
4. Auf andere Art 104
5. Himbeeren-Eis 104
6. Auf andere Art 105
7. Johannisbeeren-Eis . . . 105
8. Kaffee-Eis 105
9. Kirsch-Eis 105
10. Milchrahm-Eis 105
11. Orangen-Eis 106
12. Stachelbeeren-Eis 106
13. Thee-Eis 106
14. Vanille-Eis 106
F. Vom Backwerke . . . 107
1. Aepfelkuchen 107
2. Auf andere Art 107
3. dito 108

4. Aepfelkuchen . . Seite 108
5. Aepfelbonbeisges 109
6. Aepfeltorte 109
7. Auf andere Art 110
8. Amidamstorte (Stärke) 111
9. Anisgebackenes 111
10. Anisküchelchen 111
11. Anisströtzel 112
12. Apricosentorte 113
13. Bärenklauen 114
14. Baumkuchen 114
15. Auf andere Art 115
16. Berlans 115
17. Berliner Küchelchen 115
18. Bickbeeren-Pfannkuchen 116
19. Birnengebackenes 116
20. Bisquit 116
21. Auf andere Art 117
22. dito 117
23. Bisquittorte auf Wiener Art . . . 117
24. —— auf andere Art . . . 118
25. —— auf englische Art . . . 119
26. Auf andere Art (Round caks) . . . 119
27. Auf andere Art 119
28. Auf andere Art 120
29. Bitternüsse (Makronen oder Alexandernüsse) 120
30. Auf andere Art 121
31. Blätterkuchen 121
32. Blätterteig 121
33. Blättertorte 124
34. Blitzkuchen 125
35. Bonbeisges 125
36. Auf andere Art 126
37. Braunschweiger Kuchen 126
38. Brottorte 127
39. Auf andere Art 127

40. Auf andere Art . . Seite 128
41. Dito . . . 128
42. Brotbisquit . . . 129
43. Brotrundum . . . 129
44. Brunellentorte . . . 130
45. Auf andere Art . . . 130
46. Buchwaizenkuchen . . . 130
47 Butterkränze . . . 131
48. Butterkringel . . . 131
49. —— (Augsburger) . . 132
50. Butterkuchen . . . 132
51. Auf andere Art . . . 133
52. Butterkuchen mit Mandeln . . 133
53 Butterteig mit dickem Rahm . . 134
54 Chocoladebrot . . . 134
55. Chocoladebisquit . . . 134
56. Chocoladeglace . . . 135
57. Chocoladeplättchen . . . 135
58. Chocoladetorte . . . 135
59. Citronbisquit . . . 136
60. Auf andere Art . . . 136
61. Citronenbrot . . . 136
62. Citronengebackenes . . . 137
63. Citronenküchelchen . . . 137
64. Citronspäne . . . 137
65. Citrontorte . . . 138
66. —— ohne Blätterteig und Mandeln 138
67. —— mit Blätterteig und Mandeln 138
68. Auf andere Art . . . 139
69. Citrontorte ohne Blätterteig mit Mandeln 139
70. Auf andere Art . . . 140
71. Citrontorte mit Blätterteig ohne Mandeln 140
72. Dauerkuchen . . . 140
73. Dicker Kuchen . . . 141
74. Dresdner Asch oder Napfkuchen . 141

75. Eisbogen (Wiener) . . Seite 142
76. Eisenkuchen (runde) . . . 143
77. Auf andere Art . . . 143
78. Eyergrützkuchen . . . 143
79. Flottküchelchen . . . 143
80. Französische Kollatschen . . 144
81 Glace (weiße) . . . 144
82. Glace a la Rose . . . 145
83. Hamburger weiße Kuchen . . 145
84. Hannöverische Küchelchen . . 145
85. Harzkuchen . . . 146
86 Heringsgebackenes . . . 146
87. Heuchler . . . 147
88 Hirschhorn . . . 147
89 Auf andere Art . . . 147
90. Hirschhörner . . . 148
91. Kaffeebrot . . . 148
92. Kaneelkuchen . . . 148
93. Auf andere Art . . . 148
94. Kapsel = Bisquit . . . 149
95 Kappskuchen . . . 149
96. Kartoffel = Bisquit . . . 149
97. Kartoffel = Kuchen . . . 150
98. Kleine Kartoffelkuchen . . 150
99 Kartoffelkuchen mit Citronensaft . 150
100. Auf andere Art . . . 151
101. Kartoffelkuchen ohne Citronensaft . 151
102 Kartoffelrundum . . . 151
103. Kartoffeltorte . . . 152
104. Auf andere Art . . . 152
105. dito . . . 153
106 Kerbeltorte . . . 153
107 Kirschauflauf . . . 154
108 Kirschkuchen . . . 154
109 Auf andere Art . . . 155
110. Kirschtorte . . . 155
111. Kirschtorte mit einem Guß . 156

112. Kirsch-Tortelettes . . Seite 156
113. Kloben (Stollen) 157
114. Ordinairer Kloben 158
115. Auf andere Art 158
116. Königs- Band- oder Specktorte . 159
117. Königskuchen 159
118. Kleine Königskuchen 161
119. Korinthenkuchen 161
120. Kräpfel aus Schmalz . . . 162
121. Krebsgebackenes 163
122. Krebskuchen 163
123. Krullkuchen 164
124. Auf andere Art 164
125. dito 164
126. Kümmelküchelchen 164
127. Küsterkuchen 165
128. Letterkuchen 165
129. Auf andere Art 165
130. dito 166
131. Makronentorte 166
132. Makronen 166
133. Maltheserkuchen 166
134. Mandelbretzeln 167
135. Mandelgebackenes 167
136. —— auf Oblaten . . . 168
137. Mandelkollatschen 168
138. Mandelkränze 168
139. Mandelnudelngebackenes . . . 169
140. Mandelkugeln 169
141. Kleine Mandelkuchen . . . 169
142. Mandelrundum 170
143. Mandelschnitte 170
144. —— auf Oblaten . . . 170
145. Mandelspäne 171
146. Auf andere Art 171
147. dito 172
148. dito 172

149. Mandelstrauben . . Seite 173
150. Auf andere Art . . . 173
151. Mandeltorte . . . 173
152. Auf andere Art . . . 174
153. Auf spanische Art . . . 174
154. Kleine Mandeltorten . . 174
155. Marcipantorte . . . 175
156. Marktorteletten . . . 175
157. Marktorte 176
158. Auf andere Art . . . 176
159. dito 177
160. Marktorte mit Reismehl . . 177
161. Maronen 177
162. Mazarines 178
163. Meraingues . . . 178
164. —— liquides . . 179
165. Milchheuchler . . . 180
166. Mürber Kuchen . . . 180
167. Napfkuchen (Puffer) . . 180
168. Neujahrskuchen . . . 181
169. Auf andere Art . . . 181
170. dito 181
171. Nierenkuchen . . . 181
172. Nürnberger Stabkuchen . . 182
173. Ochsenhorngebackenes . . 182
174. Orangenkuchen . . . 183
175. Orangentorte . . . 183
176. Petit Choux . . . 184
177. Petit Choux farcirt . . 184
178. — — Crême . . 185
179. Pfannkuchen . . . 185
180. Auf andere Art . . . 166
181. Pfefferkuchen . . . 186
182. Pfundkuchen, englischer . . 186
183. Plum cakes, oder englischer Korinthenkuchen 186
184. Pommeranzengebackenes . . 187

185. Portugiesisch Gebackenes Seite 187
186. Portugiesische Kuchen . . 188
187. Prilken . . . 188
188. Prinzessin-Törtchen . . 189
189. Puffer . . . 189
190. Rädergebackenes . . 189
191. Rahmkuchen . . . 190
192. Kleine Rahmkuchen . . 190
193. Rahmtorte . . . 191
194. Rahmwaffeln . . . 191
195. Reismehlkuchen . . . 191
196. Kleine Reismehlkuchen . . 192
197. Reiskuchen . . . 192
198. —— auf andere Art . . 192
199. Kleine Reiskuchen . . 193
200. Reiskuchen mit Mandeln . . 193
201. Auf andere Art . . 194
202. Reisbonbeisges . . 194
203. Reistorte . . . 194
204. —— à la glace . . . 195
205. Auf andere Art . . . 195
206. Reispfannkuchen . . . 195
207. Rothweintorte . . . 196
208. Rührkuchen . . . 196
209. Rundum . . . 197
210. Auf andere Art mit Corinthen und Rosinen . . . 197
211. Auf andere Art ohne Corinthen und Rosinen . . . 198
212. Sandtorte . . . 198
213. Auf andere Art . . . 198
214. dito . . . 199
215. dito . . . 200
216. dito . . . 200
217. Kleine Sandtorten . . . 201
218. Auf andere Art . . . 201
219. Savoyer Kuchen . . . 201

220. Schmalz-Torteletten . Seite 202
221. Schneebälle . . . 202
222. Auf andere Art . . . 203
223. Schneckenkuchen . . . 203
224. Englischer Schnitt . . . 204
225. Auf andere Art . . . 204
226. Schulpen . . . 204
227. Spargelgebackenes . . . 205
228. Spießkuchen . . . 205
229. Auf andere Art . . . 206
230. Spritzgebackenes . . . 209
231. Auf andere Art . . . 209
232. dito 210
233. Tabacksrollen . . . 210
234. Topfkuchen . . . 211
235. Torte (Linzer) . . . 211
236. Torte entremêlée . . . 212
237. — erocande . . . 213
238. — à la princesse . . . 214
239. — von gelben Wurzeln . . 215
240. Französische Torte . . . 215
241. Trichtergebackenes . . . 215
242. Verwandtbrot (arme Ritter) . 216
243. Waffeln zu backen . . 216
244. Geschlagene Waffeln . . 216
245. Ordinaire Hefen-Waffeln . . 217
246. Auf andere Art . . 217
247. dito 218
248. dito 218
249. dito 218
250. Heiße Wecken (Fastnachtsbrot) . 219
251. Auf andere Art . . . 219
252. Weinhippchen (Tourons) . . 219
253. Wickelkuchen . . . 220
254. Wiener Kuchen . . . 220
255. Auf andere Art . . . 221

*

256. Wind, spanischer (Baisers) Seite 221
257. Wurzeltorte . . . 221
258. Auf andere Art . . . 222
259. Zellenkuchen . . . 222
260. Zinnoberkuchen . . . 222
261. Zucker-Bretzelchen . . 223
262. Zuckerbogen (Berliner) . . 223
263. Zuckerbrot . . . 224
264. Zuckerdeutchen . . . 224
265. Zuckerkuchen . . . 225
266. Auf andere Art . . . 225
267. Zuckerplättchen . . . 225
268. Auf andere Art . . . 225
269. dito . . 226
270. dito . . . 226
271. Zuckerstrauben . . . 226
272. Auf andere Art . . . 226
273. Zwetschentorte . . . 227

Erster Anhang.
Von Getränken.

1. Aepfeltrank (Aepfelwein) . Seite 228
2. Bavaroise . . . 228
3. Auf andere Art . . . 228
4. Bel amour . . . 229
5. Berberitzensaft . . . 229
6. Berbisbeer = Wasser . . . 229
7. Bickbeeren = Ptisane . . . 230
8. Bischof 230
9 Auf andere Art . . . 231
10. Bischof = Extrakt . . . 231
11. Brotdecokt . . . 232
12. Brotwasser . . . 232
13. Cacao zu kochen . . . 233
14. Cacaoschalen wie Thee zubereiten . 233
15. Cardinal 233
16. Chocolade zu machen . . . 233
17. Chocolade zu kochen . . . 234
18. Auf andere Art . . . 234
19. dito 235
20. Gesundheits = Chocolade . . 236
21. Auf andere Art . . . 236
22. Citronenpulver . . . 236
23. Citronensyrup . . . 236
24. Corinthen = Ptisane . . . 237
25. Curaßao 237
26. Dreyfuß (Whip) . . . 237
27. Auf andere Art . . . 238

28. Erdbeerwasser . . Seite 238
29. Eyerbier . . . 238
30. Eyerschnee . . . 258
31. Eyerwein . . . 239
32. Haberschleim . . . 239
33. Habertrank oder Gerstentrank . 240
34. Himbeeren=Ratafia . . 240
35. Himbeeren=Wasser . . . 240
36. Himbeeren=Saft . . . 240
37. Himbeeren=Essig . . . 241
38. Auf andere Art . . . 241
39. dito 242
40. Hippocras 242
41. Johannisbeeren=Saft . . 242
42. Johannisbeeren=Wein . . 243
43. Kaffee=Ratafia . . . 244
44. Kaneelwasser . . . 244
45. Kirschessig 244
46. Kirsch=Essenz oder Kirsch=Extrakt . 245
47. Kirschwasser . . . 245
48. Kirschwein . . . 245
49. Limonade 246
50. Auf andere Art . . . 246
51. dito 246
52. Limonaden=Pulver . . . 247
53. Limonaden=Syrup . . . 247
54. Malztrank 247
55. Mandelmilch . . . 248
56. Auf andere Art . . . 248
57. dito 248
58. Milchpunsch 249
59. Molken (saure) . . . 249
60. Nuß=Ratafia . . . 249
61. Nykus 250
62. Obstwasser 250
63. Orangenzucker . . . 250

64. Pâte d'orgeade . . Seite 250
65. Perlgraupen = Ptisane . . 251
66. Pommeranzenblüthen = Ratafia . 252
67. Pommeranzenwein . . . 252
68. Pommeranzen = Rosolis . . 253
69. Punsch 254
70. Auf andere Art . . . 254
71. Punsch Royal . . . 254
72. Auf andere Art . . . 254
73. Punsch auf englische Art . . 255
74. Kalter Punsch . . . 255
75. Eyer = Punsch . . . 256
76. Amerikanischer Punsch . . 256
77. Eis = Punsch . . . 256
78. Portwein = Punsch . . . 256
79. Quitten = Ratafia . . . 257
80. Geschlagener Rahm (Sahne) . 257
81. Geschlagener saurer Rahm . 258
82. Reismehl = Ptisane . . . 258
83. Reisschleim 258
84. Auf andere Art . . . 259
85. Rosinen = Ptisane . . . 259
86. Sago = Ptisane . . . 259
87. Salz = Ptisane . . . 259
88. Sapajeau 259
89. Schlehwein 260
90. Schrubs (Shrub) . . . 261
91. Stachelbeer = Wein . . . 261
92. Sydenhams weißes Decokt . . 263
92. b. Syrup d'orgeade . . 263
93. Thee 264
94. Englischer Thee oder Gewürz = Thee . 266
95. Usqueba 267
96. Abgeglühter Wein . . . 267
97. Auf andere Art . . . 267
98. Eyer = Wein . . . 268

99. Whist . . . Seite 268
100. Zwetschen-Ptisane . . . 268

Zweyter Anhang.
Vom Aufbewahren verschiedener Gewächse und anderer Sachen.

1. Aale zu trocknen . . . 269
2. Aale nach Plöner Art zu trocknen . 269
3. Aepfel bis Pfingsten frisch zu erhalten . 269
4. — einzumachen . . 270
5. Mus von Aepfeln zu kochen . . 270
6. Aepfelsina-Schalen in Zucker einzumachen 271
7. Apricosen in Zucker einzumachen . 271
8. —— in Branntwein einzumachen 272
9. —— frisch zu erhalten . 272
10. Apricosen-Marmelade . . 272
11. Berberitzensaft . . . 273
12. Berberitzen einzumachen . . 273
13. Berbisbeeren einzumachen . . 273
14. Berbissaft zu bereiten . . 274
15. Rothe Beten einzumachen . . 274
16. Bickbeeren in Zucker einzumachen . 274
17. Auf andere Art . . 274
18. Bickbeeren trocken aufzubewahren . 275
19. Birnensaft zu machen . . 275
20. Birnen einzumachen . . 276
21. — in Essig einzulegen . . 276
22. Große Bohnen einzumachen . . 277
23. Auf andere Art . . . 277
24. Bohnen zu trocknen . . . 278
25. Schnittbohnen einzumachen . . 279

26. Bohnen in Essig einzumachen Seite 279
27. Champignons zu trocknen . . 280
28. —— einzumachen . . 280
29. Auf andere Art . . . 281
30. Citronen-Syrup . . . 281
31. Citronen-Pulver . . . 281
32. Grüne junge Erbsen einzumachen . 281
33. — — — einzukochen . 281
34. — — — zu trocknen . 282
35. Auf andere Art . . 282
36. Felderbsen für den Winter zu verwahren . . . 283
37. Erdbeeren-Marmelade . . 283
38. Auf andere Art . . 283
39. Essig-Gurken . . . 283
40. Frucht-Essig . . . 284
41. Gänsefleisch sauer einzukochen . 286
42. —— — —— um es nachher zu braten . . 287
43. Gurken in Salz einzumachen . . 288
44. Gurken einzulegen, daß sie im Winter zu gebrauchen sind . . 289
45. Gurken mit Essig einzumachen . 289
46. Hagebutten in Zucker einzumachen . 290
47. —— in Essig —— . 290
48. Auf andere Art . . . 290
49. Hagebuttenschleim . . . 291
50. Hagebutten-Marmelade . . 291
51. Auf andere Art . . . 291
52. Hagebutten-Mus . . . 292
53. Heringe zu räuchern . . . 292
54. Himbeeren in Zucker einzumachen . 292
55. Himbeeren-Marmelade . . 293
56. —— Mus . . 293
57. —— Saft . . 293
58. —— Essig . . 293

59. Auf andere Art . . Seite 294
60. dito 294
61. Holundersaft . . . 295
62. Johannisbeeren einzumachen . . 295
63 Auf andere Art . . . 295
64. dito 296
65. Johannisbeerensaft mit Zucker einzumachen . . . 296
66. Auf andere Art . . . 296
67. dito 296
68 Dünnen Johannisbeerensaft aufzubewahren . . . 297
69. Auf andere Art . . . 297
70. dito 298
71. Kartoffeln aufzubewahren . . 298
72 Gefrorne Kartoffeln gut zu machen . 298
73 Kartoffeln zu trocknen . . 299
74. Auf andere Art . . . 299
75. Süße Kirschen einige Zeit frisch zu erhalten 299
76. Saure Kirschen frisch zu erhalten . 300
77. Marmelade von Kirschen . . 300
78. Kirschenmus . . . 300
79 Kirschen in Essig einzumachen . 301
80. —— in Branntwein einzumachen . 301
81. Kirschensaft . . . 302
82 Kirschen trocken aufzubewahren . 302
83 —— in Zucker einzumachen . 302
84. Auf andere Art . . . 303
85. dito 303
86 Kirschen sauer einzumachen . . 303
87. Sauren Kohl einzumachen . . 504
88 Kohlrüben (Kohlrabi) . . 304
89 Kohlköpfe einzumachen . . 305
90. Indianische Kresse als Kapern zu gebrauchen . . . 305

91. Kronsbeeren einzumachen , Seite 305
92. Auf andere Art . . . 306
93. dito 306
94. Kürbisse in Essig einzumachen . 307
95. Mandeln einzumachen . . 307
96. Maulbeeren einzumachen . . 308
97. Melonen einzumachen . . 308
98. Mispeln einzumachen . . 309
99. Muscheln einzumachen . . 310
100. Wälsche Nüsse einzumachen . 310
101. — — sauer einzumachen . 311
102. Obstessig aus faulem Obste . 311
103. Bittere Orangen einzumachen . 312
104. Petersilie einzumachen . . 313
105 Auf andere Art . . . 313
106. Petersilie zu trocknen . . 313
107. Auf andere Art . . . 314
108. Pfirsiche in Zucker einzumachen . 314
109. —— in Branntwein einzumachen . 314
110. Pfirsich-Marmelade . . . 315
111. Grüne Pflaumen in Branntwein einzumachen . . . 316
112. Pommeranzen-Marmelade . . 316
113. Preißelbeeren einzumachen . . 316
114. Quitten einzumachen . . 316
115. Auf andere Art . . . 317
116 Quitten-Marmelade . . 317
117 Auf andere Art . . 318
118. Weiße Rüben zu welken . . 318
119. Salat einzumachen . . . 319
120. Salzgurken . . . 319
121. Sauerampfer einzumachen . . 320
122. Schalotten einzumachen . . 320
123. Schnittbohnen einzumachen . . 321
124 Senf zu machen . . 321
125. Senfbirnen einzumachen . . 322

126. Senfgurken oder Aciagurken Seite 322
127. Spargel einzumachen . . 323
128. Spargelbohnen einzumachen . 324
129. —— zu trocknen . . 324
130. —— als Salat einzumachen 324
131. Stachelbeeren trocken aufzubewahren 325
132. —— einzumachen . 325
133. Unreife Stachelbeeren in Zucker einzumachen . . 326
134. Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen . . . 326
135. Vitsbohnen einzumachen . . 327
136. Vitsbohnen zu trocknen . . 327
137. dito 327
138. Wallnüsse einzumachen . . 327
139. Weintrauben frisch zu erhalten . 328
140. —— einzumachen . . 328
141. Gelbe Wurzeln einzumachen . 329
142. Auf andere Art . . 329
143 dito 329
144. Zwetschen in Zucker einzumachen . 330
145. —— in Essig —— . 330
146. —— in Branntwein einzumachen 331
147. Zwetschen-Mus . . . 331
148. Zwetschen im Winter grün zu erhalten . . . 332

Dritter Anhang.

Vom Einschlachten, Einpökeln und Räuchern verschiedener Sachen.

A. Allgemeine Regeln beym Einschlachten des Rindfleisches . Seite 334

B. Vom Würstemachen . . . 335

1. Beutelwürste . . . 335
2. Blutwürste . . . 336
3. Fleischwürste . . . 336
4. Gehirnwürste . . . 337
5. Grützwürste . . . 337
6. Knappwürste . . . 340
7. Leberwürste . . . 340
8. Pinkeln . . . 340
9. Rulken . . . 341

C. Vom Einsalzen des Rindfleisches . 342

D. Vom Einschlachten des Schweinefleisches 343

E. Vom Würstemachen . . . 344

1. Blutwürste . . . 344
2. Frankfurter Bratwürste . . 345
3. Braunschweiger Brat- oder Schmorwürste . . . 346
4. Gehirnwurst . . . 346
5. —— auf Braunschweiger Art . 346
6. Grützwürste . . . 346
7. Knappwürste . . . 347
8. —— auf Braunschweiger Art . 348
9. Leberwürste . . . 348
10. Mettwürste . . . 349
11. Mett- oder Schlackwürste . . 349
12. Schwartenmagen . . . 349

13. Sülzen . . . Seite 350
14. Zungenwürste 350
15. Zungen = oder Rothwürste . . 351

F. Vom Einsalzen des Schweinefleisches . 351

G. Einige andere Würste
1 Kalbfleischwürste . . . 352
2. Kapaunenwürste . . . 353
3. Auf andere Art . . . 353

A. Von Baumfrüchten.

1. Aepfelscheiben.

In ½ Pfd. Mehl rührt man 3 ganze Eyer, das Weiße von 4 Eyern, 1 Obertasse voll Milch, 2 Eßlöffel voll Brantwein und etwas Kaneel: dann schält und schneidet man 20 Stück gewöhnliche Aepfel in Scheiben, wendet sie in der zusammengerührten Masse um, backt sie in brauner Butter gahr, bestreut sie mit Kaneel und Zucker, und richtet sie an.

2. Aepfelmuß.

Nachdem man die Aepfel geschält und zerschnitten hat, setzt man sie mit etwas Wein und wenigem Wasser aufs Feuer, und kocht sie ohne umzurühren bis sie mürbe sind. Ist zu viel Feuchtigkeit darauf, so läßt man sie ablaufen, rührt sie durch einen Durchschlag, thut Zucker nach Verhältniß, etwas geriebene Citronenschale und einige Eyer, wovon man das Weiße zu

Schaum schlägt, dazu, richtet sie auf einer Schüssel an, macht sie darauf eben, und bestreut sie mit Zucker und Kaneel. Auf 12 bis 18 Aepfel in Verhältniß der Größe rechnet man von 5 Eyern das Weiße.

3. Auf andere Art.

Man schält sie, zerschneidet sie, setzt sie mit wenigem Wasser aufs Feuer, rührt sie, wenn sie mürbe sind, zu einem Muß, thut im Verhältniß Syrup daran, läßt sie damit durchkochen, richtet sie an und bestreut sie mit klein gestoßenem Kaneel und Zucker.

4. Gefüllte Aepfel.

Man sticht aus großen Aepfeln die Kerne aus, macht von geriebenem Weißbrot, gestoßenen Mandeln und etwas geriebener Citronenschale, mit viel Kaneel und Zucker eine Farce, womit man die ziemlich groß ausgeschnittenen Löcher der Aepfel ausfüllt. Sodann macht man einen Blätterteig, rollt ihn dünn aus, zerschneidet ihn in solche Stücke, womit man die Aepfel völlig bedecken kann, wickelt sie hinein, drückt den Teig zusammen, bestreicht sie mit Eydotter, backt sie in einer Tortenpfanne, richtet sie warm an, und bestreut sie mit Zucker.

Will man keinen Teig dazu machen, so wendet man sie in einer guten Klare um, und backt sie in Butter gahr.

5. Kompot von halben Aepfeln.

36 große Borsdorfer Aepfel schält man, schneidet sie in der Mitte durch, macht das Kernhaus heraus, thut in einen irdenen Topf ½ Quartier Wasser, 3 Mengel Wein, ¾ Pfd. weißen Kandiszucker, kocht dies zusammen, und legt sodann so viel Aepfel, als neben einander liegen können, hinein, und kehrt sie sorgfältig um, wenn sie von einer Seite gar sind. Uebrigens verfährt man damit eben so, wie bey nachstehendem Rezept.

6. Kompot von ganzen Aepfeln.

Aus 36 großen Borsdorfer Aepfeln sticht man das Kernhaus heraus, schält sie, kocht die Schale mit den Kernen in 2 Mengel Wasser und 3 Mengel Wein ½ Stunde, rührt dies durch, thut ¾ Pfd. weißen Kandiszucker, von 1 Citrone die Schale in die durchgegossene Sauce, dazu, legt so viel Aepfel neben einander, als liegen können, hinein, und kocht sie.

Sind sie auf einer Seite mürbe, so kehrt man sie um, läßt sie völlig gar kochen, legt sie

sodann auf eine Schüssel, thut das davon abgelaufene Wasser zu der übrigen Brühe in den Topf, und legt sie alsdann auf eine Salatiere, fährt damit fort bis dieselbe zum Anrichten voll ist. Die übrige Brühe siebt man durch, und läßt sie zu einen Gelee einkochen, wo, wenn es nicht süß genug, Kandiszucker dazu kömmt, und dann erkaltet. Beym Anrichten der Aepfel gießt man das Gelee darüber, und ist dasselbe zu steif, so schneidet man es in dünne Streifen, und legt es kreuzweise auf die Aepfel, und zur Zierde in der Oeffnung des Apfels eine eingemachte Kirsche.

7. Auf andere Art.

Man setzt eine Kasserolle mit etwas Wasser, doppelt so viel Wein, Zucker, Kaneel, Nägelein und Citronenschale aufs Feuer, kocht dies, so legt man geschälte, und in der Mitte durchschnittene Aepfel verkehrt neben einander hinein, deckt sie zu, und kocht sie über dem Feuer schnell gahr. Dann läßt man sie, damit sie nicht zerfallen, eine Zeitlang noch zugedeckt stehen. Ist der Saft ganz eingekocht, so nimmt man 1 Glas Wein und etwas Zucker, kocht es zu einem kurzen Gelee und gießt es über den Kompot, wenn man ihn anrichtet.

8. Getrocknete Aepfel zu kochen.

Man setzt sie, nachdem sie abgewaschen, mit ½ Wein und ½ Wasser etwas Citronenschale und Zucker aufs Feuer, und nachdem sie 1 Stunde geweicht, läßt man sie noch eine Stunde kochen.

9. Kompot von Aprikosen.

24 Stück schält man, schneidet sie in der Mitte durch, lößt den Stein aus, setzt sie mit ½ Pfd. Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie ½ bis ¾ Stunde, bis sie gahr sind.

10. Kompot von Bickbeeren (Heidelbeeren).

Man spült 4 Pfd. Bickbeeren, setzt sie mit 1 Mengel Wein, der Schaale von ½ Citrone, 1½ Pfd. Zucker und ganzen Kaneel aufs Feuer, kocht sie ¼ Stunde und läßt zuletzt 2 kleingestoßene Zwiebäcke mit durchkochen. Beym Anrichten thut man in die Salatiere einige Stücke Bisquit, und gießt die Bickbeeren darauf.

11. Auf andere Art.

Man spült sie, setzt sie mit etwas Wasser und Wein, Kaneel und Citronenschale aufs Feuer, kocht sie auf, thut nach Verhältniß Syrup daran, schüttet sie über in Scheiben geschnitte-

nes und geröstetes Weisbrot, läßt sie erkalten, und richtet sie so an.

12. Kompot von Birnen.

Wird auf dieselbe Art wie Nro. 7 zubereitet, nur daß man die Stiele daran, die größern zerschneidet und die kleinern ganz läßt.

13. Kompot von getrockneten Birnen.

Man verfährt damit eben so, wie bey Nro. 8 getrocknete Aepfel.

14. Kompot von Brunellen.

1¼ Pfd. Brunellen setzt man mit 1½ Mengel Wasser, ½ Quart Wein, ¼ Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und Kaneel (die Citronenschale wird in fingerlange Scheiben geschnitten) aufs Feuer, und kocht sie eine Stunde damit. Beym Anrichten bestreut man sie mit gestoßenem Kaneel und Zucker, und garnirt sie mit Citronenschale.

15. Kompot von gefüllten Citronen.

8 große Citronen schneidet man in der Mitte der Länge nach durch, das Saure heraus, ohne die Schale zu beschädigen, thut sie in kaltes Flußwasser, daß dasselbe noch 3 Fingerbreit darüber steht, und kocht sie darinn 1 bis 1½ Stun-

de bis sie mürbe werden. Alsdann thut man sie in kaltes Flußwasser, macht die darin sitzende weiße Haut heraus, ohne die Schale zu verletzen, und läßt sie eine Nacht in kaltem Wasser stehen. Den andern Tag thut man zu ½ Pfd. mit Rosenwasser fein gestoßenen Mandeln, 4 Eydottern, 1 Loth fein geschnittene Succade, von 5 Citronen das Saure, beliebig Zucker und fein gestoßenen Kaneel, vermischt dies gut durch einander, füllt damit die 8 Citronenschalen, die man, wenn sie aus dem Wasser kommen, sauber abtrocknet, aus, und legt sie sogleich in die Tortenpfanne worin man sie backen will, gießt etwas Wasser darunter, setzt sie auf wenig Feuer, bedeckt sie mit einem Tortendeckel mit mehr Feuer wie unten, und backt sie ½ Stunde. Sind sie gar, so legt man sie in eine Salatiere, die gelbe Schale nach oben. Dann kocht man aus 2 Tassen voll Wein und ¼ Pfd. Zucker einen Syrup, den man über die Citronen zieht, wenn sie gehörig kalt sind.

16. Kompot von frischen Hagebutten.

Man nimmt 200 Stück Hagebutten, setzt sie mit 3 Mengel Wein, etwas ganzen Kaneel, von ½ Citrone die Schale, (die in schmale fingerlange Streifen geschnitten, mit welchem man die

Hagebutten garnirt), ¾ Pfd. Zucker aufs Feuer, und kocht sie ½ bis ¾ Stunde. Sind sie gahr, so thut man sie in eine Salatiere und läßt die Sauce noch einkochen.

17. Kompot von getrockneten Hagebutten.

Man reinigt 2 Pfd. Hagebutten, setzt sie mit 3 Mengel Wasser und 3 Mengel Wein, mit ½ Pfd. Rosinen und etwas Citronenschale aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie ½ Stunde, bis sie gahr sind.

18. Kompot von Himbeeren.

Von 4 Pfd. Himbeeren macht man die Stiele ab, setzt sie mit 1 Mengel Wein, etwas Kaneel und Citronenschale (in fingerlange Streifen geschnitten) und 1 Pfd. Zucker aufs Feuer, schäumt sie und kocht sie ½ Stunde.

19. Kompot von Johannisbeeren.

Man streift 4 Pfd. Johannisbeeren von Stielen ab, setzt sie mit 2 Weingläser voll Wein, ganzen Kaneel, von ½ Citrone die Schale und 2 Pfd. Zucker auf gelindes Feuer, schäumt sie, und kocht sie ¼ Stunde, alsdann kocht man die Sauce noch nach.

20. Kompot von frischen Kirschen.

Man nimmt zu 5 Pfd. Maykirschen, mit Steinen und Stengeln, 1 Glas weißen Wein, ¾ Pfd. Zucker, einige Stücke Kaneel, die Schale von ½ Citrone in fingerlange feine Streifen geschnitten, setzt sie damit, nachdem man die Stiele abgemacht, und die Steine ausgelöst, aufs Feuer, schäumt sie, kocht sie ½ Stunde, nimmt sie heraus, läßt die Sauce sämig aufkochen, richtet sie an, bestreut sie mit Kaneel und Zucker, und garnirt sie mit Citronenschale.

Zu Herzkirschen, weil sie trockner sind, thut man mehr Wein, als zu den Spanischen und Maykirschen, auch müssen sie eine Stunde kochen.

21. Getrocknete Kirschen zu kochen.

Man kocht 2 Pfd. Kirschen mit ½ Quart Wein, ½ Quart Wasser, ¾ Pfd. Zucker, etwas ganzen Kaneel 1 Stunde, und läßt zuletzt kleingestoßene Zwiebäcke mit darin durchkochen.

22. Kompot von Kirschen.

Man macht die Stiele von den Kirschen, setzt sie mit etwas Zucker, Citronenschale und Kaneel aufs Feuer, läßt sie kurz gahr kochen, und richtet sie an. (Man pflegt auch wohl die Kerne herauszumachen).

23. Kompot von frischen Pflaumen.

Man schneidet 2 Pfd. Zwetschen in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, schält sie ab, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Quart weißen Wein, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schaale, in schmale fingerlange Scheiben geschnitten, und einige Stücke ganzen Kaneel, dazu, setzt dies mit den Zwetschen aufs Feuer, schäumt sie, kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde, und nachher die Sauce, so lange, bis sie dick wird, und richtet sie über den Zwetschen, die mit der Citronenschale garnirt werden, an.

24. Auf andere Art.

Man kernt sie aus, und läßt sie mit klarem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, alsdann richtet man sie über in Butter geröstete Brotscheiben, beliebig kalt oder warm an.

25. Kompot von getrockneten Pflaumen.

Nachdem man sie gewaschen, setzt man sie mit Flußwasser aufs Feuer, thut in schmale Streifen geschnittene Citronenschalen hinzu, deckt sie zu und kocht sie 1 Stunde, sind sie gahr, so thut man Kaneel und Zucker darüber, und garnirt sie mit Citronenschale.

26. Kompot von getrockneten Pfirsich.

2 Pfd. reinigt man, und setzt sie mit 3 Mengel kaltem Flußwasser, 3 Mengel weißem Wein und Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie ½ Stunde.

27. Kompot von Pfirsich.

16 Stück Pfirsich schält man ab, schneidet sie in der Mitte durch, macht die Kerne heraus, setzt sie mit ½ Pfd. Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie ¾ Stunden. Die Sauce muß noch nachgekocht werden.

28. Quittenkompot.

Man schneidet sie in 2 und 4 Theile, nimmt das Steinige heraus, thut Wasser in eine Pfanne, siedet die Quitten weich darin, nimmt sie heraus, setzt dann erst ein Maaß Wein mit 1 Stück Zucker, Kaneel, Citronenschale und Nägelein aufs Feuer, und sobald dies kocht, legt man die Quitten, nebst den in ein Tuch gebundenen Kernen hinein, deckt sie zu, und kocht sie wie Birnen langsam auf Kohlen.

29. Kompot von Quittten.

1 Pfd. Quittenbirnen setzt man mit kaltem Flußwasser aufs Feuer, und bedeckt den Topf

mit ein wollenes Tuch. Wenn das Wasser warm zu werden anfängt, untersucht man: ob sie mürbe sind, und ist dies der Fall, so schneidet man sie in der Mitte durch, schält sie, nimmt den Kern heraus, setzt 3 Mengel weißen Wein mit ¾ Pfd. Zucker aufs Feuer, kocht ihn auf und schäumt ihn, thut die Quitten hinein, und kocht sie ½ bis 2 Stunden.

30. Auf andere Art.

Man schält sie, schneidet sie in ¼ und kernt sie aus, sodann nimmt man so viel Zucker wie die Quitten wiegen, gießt zur Auflösung desselben so viel weißen Wein hinzu, und kocht dies eine Weile durch, schäumt es ab, thut die Quitten hinein, und kocht sie in Zucker weich, sodann thut man sie in einen Sieb, kocht den Zucker bis er dick wird, hängt ein Beutelchen mit Nelken, Kardamomen und Zimmt hinein, legt die Quitten in eine Salatiere, gießt den kochenden Zucker darüber, läßt ihn kalt werden, und richtet sie an.

31. Kompot von Sommerbirnen.

Man schält 24 Kaiserinbirnen, setzt sie mit 1 Mengel Flußwasser, 3 Mengel weißen Wein, ½ Pfd. Zucker, von 1 Citrone die Scha-

le, und etwas ganzen Kaneel aufs Feuer. Will man sie roth haben, so lößt man etwas gestoßene Kochenille in Wasser auf, und thut sie mit den Birnen in die Sauce; auch nimmt man wohl an dieser Stelle rothen Wein. Wenn sie 1 bis 1½ Stunde gekocht haben, werden sie gahr seyn, man nimmt sie dann heraus, und kocht die Sauce zu Syrup ein.

32. Kompot von frischen Stickbeeren (Stachelbeeren).

Von 3 Pfd. unreifen Beeren schneidet man die Blüthe und die Stengel ab, setzt sie mit 2 Weingläser voll Wein, 1 Quentchen ganzen Kaneel und 1 Pfd. Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie eine Stunde langsam fort, schüttet sie oftmals um, damit sie nicht anbrennen, rührt sie zuletzt mit 2 Eydottern ab, und bestreut sie beym Anrichten mit Kaneel und Zucker.

33. Kompot von eingemachten Stickbeeren.

Man kocht ½ Bouteille weißen Wein mit 1 Pfd. Zucker und etwas ganzen Kaneel auf, thut die Stickbeeren aus 2 Quartier-Bouteillen

dazu, schäumt sie, kocht sie in ¼ Stunde gahr, und rührt sie zuletzt mit 2 Eydottern ab.

Unter der Rubrik vom Einmachen, findet man die Beschreibung des Einmachens der Stickbeeren.

34. Auf andere Art.

Hiezu nimmt man die ohne Zucker in einer Bouteille trocken aufgekochten Stickbeeren, setzt ½ Quart weißen Wein, 1 Pfd. Kandiszucker und etwas Kaneel aufs Feuer, kocht dies zu einem Syrup, und thut dann die Stickbeeren aus 2 Quart-Bouteillen dazu, kocht sie in ¼ Stunde gahr, nimmt sie heraus, kocht die Sauce bis sie candirt ist und schüttet sie über die Stickbeeren. Die gesammelte Feuchtigkeit, die sich auf den Stickbeeren in den Bouteillen befindet, läßt man zurück.

35. Kompot von Winterbirnen.

Man schält 18 Stück Stein- oder Pfundbirnen, schneidet sie in der Mitte durch, und läßt sie in weichem Wasser 1 Stunde stark kochen, daß beynahe das Wasser verkocht; dann thut man 3 Mengel weißen Wein, die Schale von ½ Citrone, etwas Kaneel, ½ Pfd. Zucker dazu, und kocht sie damit noch 1½ bis 2 Stun-

den langsam durch. Sind sie gahr, so läßt man die Sauce zu Syrup einkochen. Will man sie roth haben, so thut man statt des weißen, rothen Wein, oder Kochenille hinzu.

B. Von Saucen.

1. Anschovissauce.

Ausgewaschene Butter, 1 Löffel voll Mehl, kleingehackte Schalotten, Anschovis, Citronen und Lorbeerblätter werden zusammen geknetet, mit guter Brühe abgerührt, und ein wenig Championspulver daran gethan. Die Anschovis müssen vorher etwas ausgewässert werden, und in Ermangelung dessen Heringe gebraucht werden.

2. Austernsauce.

Mit ½ Quartier weißen Franzwein löst man 1 Eßlöffel voll Mehl auf, thut Salz, 12 Eydottern, von 1 Citrone die Schale, Muscatblüthe, einige ½ durchschnittene Schalotten, ½ Quartier starke Rindfleischbouillon und ½ Pfd. Butter dazu, kocht dies in einer Kasserolle unter beständigem Rühren auf, nimmt es vom Feuer thut 200 Stück rohe Austern, mit der darunter befindlichen Feuchtigkeit dazu, und rührt dies durch einander.

Diese Sauce ist vorzüglich bey gekochtem Sandart zu empfehlen, wo 12 Pfd. Sandart zu obiger Sauce berechnet sind.

3. Auf andere Art.

Man schneidet von den ausgemachten Austern die Bärte ab, thut sie mit ihrer Sauce in einen Topf mit etwas Flußwasser, läßt sie so lange kochen, bis die Kraft ausgekocht ist, läßt das Wasser durch einen Sieb davon ablaufen, setzt dasselbe wieder mit 1 Stück mit Mehl durchknetete Butter, Muscatblüthe, Salz, und einigen Citronenscheiben aufs Feuer, und läßt zuletzt die Austern einen Augenblick damit aufkochen.

4. Auf andere Art.

Von 50 bis 100 Stück Austern nimmt man das Wasser, thut 2 Gläser weißen Wein, 1 Mengel Bouillon, gebranntes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter dazu, rührt dies durch einander, thut noch einige Citronenscheiben hinein, und kocht zuletzt die Austern einen Augenblick in dieser Sauce auf.

5. Auf andere Art.

Man setzt $\frac{1}{2}$ Quartier Wein, und eben so viel Fleischbrühe auf, gießt das Wasser von ausgemachten Austern dazu, thut etliche Citronenschei-

ben und ein wenig Butter an die Brühe, schüttet die Austern hinein, lasse sie nur einmal mit aufkochen, und quirle alsdann die Brühe mit einigen Eydottern ab.

6. Bickbeerensauce. (Heidelbeeren)

In einem Mengel Wein und etwas Kaneel läßt man 1 Pfd. Bickbeeren so lange kochen, bis sie sich aufgelöst haben. Dann läßt man in einem andern Topf 2 Mengel Wein, 2 Mengel Wasser und 4 Loth Sago 3 Stundenlang kochen, durchsiebt diese beiden Massen, und rührt sie mit Zucker durch.

7. Sauce Blanche. (gelbe holländische Sauce.)

Man thut ein Stück ausgewaschene Butter in eine Kasserolle, schlägt einige Eydottern hinein, etwas Mehl, gestoßene Muscatblumen und Citronenschalen, durchknetet es mit dem Löffel, und rührt sie mit etwas Wasser ab, daß es eine sämige Sauce wird; zuletzt wird sie mit Weinessig und Citronensaft gebrochen.

Diese Sauce ist besonders bey Fischen zu gebrauchen, will man sie aber zu einer Pastete, Kalbsbrust, Enten ꝛc. gebrauchen, so rühre man

sie anstatt mit Wasser, mit Fleischbrühe ab, und thue einige Ingredienzien, als Champignons, Morcheln, Truffeln ꝛc. dazu.

8. Saure Brühe. (Mehlsauce.)

Man sehe die Anweisung, Nro. 50. unter dem Titel: Sauerampfer Sauce, eben so wird diese auch gemacht.

9. Gerührte Butter.

Man setzt kaltes Wasser oder Fleischbrühe aufs Feuer, rührt 1 Eßlöffel voll Mehl hinein, kocht dies zusammen auf, und thut ein gut Stück Butter dazu, und wenn man will, den Saft von 1 Citrone.

Auch kann man vorher weißgebranntes Mehl in Wasser aufkochen lassen, und die Butter hineinrühren.

10. Champignonssauce.

Nachdem man eine Untertasse voll Champignons gereinigt hat, setzt man sie mit etwas Wasser und 2 Loth Butter aufs Feuer, kocht sie auf, setzt sie dann ab, thut etwas Muscatblüthe, Citronensaft und 1½ Mengel braune Jüs zur braunen Sauce, oder 1½ Mengel Bouillon zur

weißen Sauce, kocht dies noch ½ Stunde zusammen, und macht sie mit etwas gebranntem Mehl sämig.

11. Chocoladesauce.

Man knetet ¼ Pfd. ausgewaschene Butter mit ¼ Pfd. fein geriebener Chocolade durch, thut ½ Quartier Milch oder Wein, und nach Geschmack Zucker dazu, kocht sie mit einander auf, und rührt sie mit 4 Eydottern ab.

12. Auf andere Art.

Zu der Butter, den Eydottern und Mehl wird fein gestoßene Chocolade genommen, in der Pfanne durchgeknetet, und mit Wein abgerührt. Sollte es von der Chocolade nicht süß genug seyn, so thut man etwas Zucker daran.

13. Citronensauce.

Man setze Fleischbrühe auf, thue Citronenscheiben, Brotkrumen und Butter hinzu, und koche die Brühe damit durch.

14. Auf andere Art.

1 Pfd. ausgewaschene Butter durchknetet man mit 1 Eßlöffel voll Mehl, fügt dann 1 Weinglas voll Wasser und 1 voll Wein, nebst dem

Saft und der Schale von 3 Citronen dazu, kocht dies zusammen auf, und rührt diese Sauce zuletzt mit 4 Eydottern ab.

15. Auf andere Art.

Man rührt über dem Feuer 1 Eßlöffel voll Mehl, 4 Eydottern, das Saure und die geriebene Schale von 1 Citrone, 1 Glas Wasser, 3 Gläser Essig und ½ Pfd. Butter zusammen, so lange bis es kocht.

16. Auf andere Art.

Man rühre Butter, etwas Mehl, 4 Eydottern auf Zucker geriebene Citronenschale durcheinander, und koche sie mit Wein, Wasser und etwas Zucker unter beständigem Rühren zu einer sämigen Sauce.

17. Gelbe Citronensauce.

Die Butter wird in ein wenig Mehl mit 4 Eydottern und einigen Citronen, auch etwas Saft in der Pfanne wohl durchknetet, und mit halb Wasser und Wein abgerührt, auch mit Zucker gebrochen, und wenn es von dem Wein und Citronensaft nicht scharf genug geworden, so gießt man noch etwas Weinessig dazu.

18. Sauce zu Dorsch. (für 14 bis 16 Personen.)

Man knetet mit 1 Eßlöffel voll Mehl 1 Pfd. Butter durch, setzt sie unter beständigem Rühren aufs Feuer; ist die Butter geschmolzen, so thut man 3 Obertassen voll Dorschwasser dazu, und wenn die Butter gerinnen sollte, wofür man sich in Acht nehmen muß, so thue man unter beständigem Umrühren 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser dazu, wodurch es sich wieder verbindet, und deshalb wäre es besser, wenn die Dorschbrühe sogleich kalt dazu gethan würde.

19. Englische Sauce.

Wenn die ausgewaschene Butter und Mehl durchknetet ist, so werden Anschovis, Schalotten, Petersilie, auch Citronenschalen und Lorbeerblätter klein gehackt, zu dem Mehle und der Butter geknetet, dann mit Fleischbrühe abgerührt, auch einige hartgekochte Eyer klein gehackt dazu gethan. Diese Sauce kann zu allen Braten und Flügelwerk gebraucht werden.

20. Eyersauce.

Zu 3 geklopften Eydottern thut man ½ Pfd. Butter, und rührt dies mit etwas Muscatblü-

the über dem Feuer, bis es dick wird. Beliebig thut man auch wohl etwas Zucker und Wein daran. Zu Spargel schmeckt diese Sauce am besten.

21. Fischsauce.

In kaltem Wasser, oder Bouillon, rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl an, thut den Saft von ½ Citrone und 2 Eydottern, gießt unter beständigem Umrühren kochendes Wasser dazu, läßt es zusammen aufkochen, und thut ¾ Pfd. Butter hinein.

22. Sauce zu kaltem Fleisch.

2 Eßlöffel voll Oel, 1 Löffel voll Senf, Nelken, etwas Zucker, Pfeffer, 1 Untertasse voll feingehackte Zwiebeln, ½ Quartier Kräuteressig mischt man untereinander, und schüttet sie über kaltes Fleisch.

23. Hagebuttensauce.

Mit 1 Mengel Wein und ½ Quartier Wasser, setzt man ¼ Pfd. getrocknete Hagebutten aufs Feuer, läßt sie 1 Stunde kochen, thut 3 kleingestoßene Zwiebäcke dazu, kocht sie damit wieder auf, siebt sie dann durch, reibt Zucker an 1 Ci=

trone ab, thut ihn hinein, so wie auch Kaneel und den Saft von 1 Citrone.

Frische Hagebutten brauchen nur ½ Stunde zu kochen.

24. Sauce von Himbeereneſſig.

Man sehe das Rezept der Sauce von Kirschwein, die eben so zubereitet wird wie diese, nur mit dem Unterschiede, daß man an die Stelle des Kirschweins 1 Mengel Himbeereſſig dazu thut.

25. Sauce von Johannisbeerenſaft.

Diese Sauce bereitet man eben so zu wie obige, nur vermischt man gekochten Sago mit 3 Eßlöffel voll eingekochten Johannisbeerensaft, nebst etwas Zucker und den Saft von 1 Citrone, im Fall sie nicht säuerlich genug seyn sollte.

Man nimmt auch wohl Himbeerensaft in Zucker eingekocht an die Stelle des Johannisbeerensafts.

26. Weiße Kappernſauce.

Man läßt 1 Eßlöffel voll Kappern in einen steinernen Topf mit ihrer Brühe aufkochen, thut 1 Pfd. Butter dazu, rührt sie beständig um, bis die Butter völlig geschmolzen ist, und ist sie nicht

sauer genug, so thut man etwas Cydereſſig dazu, und nimmt ſie vom Feuer.

27. Auf andere Art.

Man läßt Fleiſchbrühe aufkochen, rührt Mehl hinein, thut 2 Löffel voll Kappern, etwas Muscatblüthe, Citronenſäure, Citronenſchale dazu, und rührt ziemlich viel Butter daran; iſt ſie geſchmolzen, ſo wird ſie mit 2 Eydottern abgerührt.

28. Auf andere Art.

Man knetet ein Stück ausgewaſchene Butter, ½ Löffel voll Mehl, 2 Eydottern, etwas geſtoßene Muscatblumen, Lorbeerblätter und Citronenſchale in einer Pfanne durch, thut 2 Löffel voll Kappern dazu, und rührt dies mit Fleiſchbrühe, Wein oder Waſſer, zu einer kräftigen Sauce ab, und bricht ſie zuletzt mit etwas Zucker.

29. Braune Kappernſauce.

Zu braungebranntem Mehl ſchüttet man Fleiſchbrühe, oder kochendes Waſſer, und läßt dies mit den Kappern aufkochen, rührt dann bis zu einer ziemlichen Dicke Butter dazu, und nach Belieben einige Eydottern.

30. Auf andere Art.

Man macht ein wenig hochbraun Mehl, thut kleingehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, feine Kräuter, und einige Löffel voll Kappern dazu, nebst einer Brühe von ½ rothen Wein und ½ Wasser, rührt dies auf dem Feuer untereinander durch, thut noch etwas Citronenschale und Nägelein hinzu, und läßt dies zusammen zu einer sämigen Sauce kochen.

31. Kirschsauce.

In einem Mengel Wein läßt man ¼ Pfd. in einem Mörser mit Steinen zerstoßenen Kirschen ½ Stunde kochen, und siebt sie sodann durch. Hernach kocht man in einem andern Topf in 2½ Mengel Wein, und eben so viel Wasser, 4 Loth Sago mit etwas ganzen Kaneel, und von ½ Citrone die Schale 3 Stunden lang, siebt ihn ebenfalls durch, vermischt ihn mit den durchgesiebten Kirschen, und thut noch etwas feingestoßenen Zucker dazu.

32. Auf andere Art.

½ Pfd. getrocknete Kirschen zerstößt man mit Steinen, thut 6 kleingestoßene Zwiebäcke und etwas Kaneel in eine Kasserolle, und läßt dies ½ Stunde in Wasser kochen, siebt sie dann durch,

thut ½ Quartier weißen Wein, 1 in Scheiben zerschnittene Citrone, und nach Geschmack Zucker dazu, und kocht dies zusammen auf.

33. Auf andere Art.

In Wasser und rothem Wein, von jedem gleichviel, kocht man ½ Pfd. getrocknete Kirschen, und etwas Kaneel ½ Stunde, siebt sie durch, versüßt sie mit Zucker, und rührt sie mit 4 Eydottern ab.

34. Sauce von Kirschwein.

In 5 Mengel Wasser kocht man 4 Loth Sago mit Citronenschale und ganzem Kaneel 3 Stunden lang, siebt sie durch, und rührt ¾ Quartier Kirschwein und Zucker darunter.

35. Krebssauce.

Zu der Krebsbutter thue man etwas Fleischbrühe, etliche Citronenscheiben und Muscatblumen, setze in einem andern Gefäß etwas Butter auf wenn sie geschmolzen, rühre man feines Mehl hinein, und lasse dies alles mit der Brühe ¼ Stunde aufkochen.

36. Kümmelsauce.

Derselbe wird verlesen, gestoßen mit Bouillon oder Wasser gekocht, etwas Butter und Salz

dazu gethan, und kurz vor dem Anrichten, geriebenes Weisbrot.

37. Milchsauce.

Mit ½ Quartier Milch, kocht man ¼ Pfd. Butter mit 1 Eßlöffel voll Mehl durchknetet, Zucker und Kaneel, unter beständigem Umrühren durch, und rührt sie zuletzt mit einigen Eydottern ab.

38. Auf andere Art.

Nachdem man in einem Topfe 5 bis 6 Eydottern stark geschlagen hat, mischt man nach und nach ½ Quartier Milch und ¼ Pfd. Butter dazu, setzt dies unter beständigem Umrühren aufs Feuer, thut Zucker und Kaneel, oder auch Rosenwasser darunter, und kocht dies zusammen auf.

39. Muschelsauce.

Man setzt ½ Quartier Wein und eben so viel Bouillon an, thut Citronenscheiben und 1 Stück Zucker dazu, läßt dies durchkochen, nur dann thue man wenige Muscheln dazu, und quirle die Sauce mit Eydottern ab.

40. Auf andere Art.

Zuerst macht man einige rohe Muscheln auf, hackt solche mit Schalotten klein, dann nimmt

man ausgewaschene Butter, mit einem Löffel voll Mehl, und den gehackten Muscheln, nebst Lorbeerblätter, Citronen, Muscatblumen, knetet alles durcheinander, und rührt es mit Fleischbrühe oder Wein ab, und thut zuletzt abgekochte Muscheln, wovon der Bart abgemacht mit in die Sauce.

41. Olivensauce.

Von eingemachten Oliven schält man die Kerne ab, drückt sie wieder zusammen, thut sie in braune Jüs, nebst 1 Eßlöffel voll gehackte saure Gurken, etwas Muscatblüthe, Nelkenpfeffer, 2 gehackte Sardellen und etwas schwarzen Pfeffer, kocht dies ½ Stunde, rührt dann so viel gebranntes Mehl daran, daß sich die Sauce verbindet.

42. Petersilienbrühe.

Wenn sie verlesen, gewaschen, klein gehackt, thut man sie in Bouillon, mit etwas Muscatblumen, Butter und geriebenes Weisbrot, und kocht sie zusammen durch.

43. Petersilienbutter.

Nachdem man sie fein gehackt, setzt man sie mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht sie auf, und

thut Butter dazu, so viel man Sauce haben will, und rührt dies beständig um.

44. Auf andere Art.

Man gießt auf weiß gebranntes Mehl und fein gehackter Petersilie Wasser, kocht sie darin, thut so viel Butter, als man Sauce haben will dazu, und rührt sie fleißig um.

45. Rahmsauce.

Man bratet etwas Mehl in ein Stück Butter braun, dämpft eine geschnittene Zwiebel und Speck darin, thut sauren Rahm, etliche Citronenschalen, Pfeffer und etwas Salz dazu, und kocht sie durch.

46. Braune Robertsauce.

Man macht ein wenig braun Mehl mit ganz fein gehackten Zwiebeln, einige Löffel voll Senf, Citronenschalen, auch einige Citronenscheiben dazu gethan, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, damit durchkochen lassen, daß es eine sämige Sauce wird, und bricht sie zuletzt mit etwas Weinessig und Zucker.

47. Gelbe Robertsauce.

Man thut ein Stückchen ausgewaschene Butter in eine Casserolle, dann einige Eydottern,

2 Löffel voll Senf, Citronenschalen, etwas Weinessig und Zucker, knetet dies mit klarer Fleischbrühe, oder Wein und Wasser zu einer sämigen Sauce durch, und thut etwas Salz hinein.

48. Sauce á la Reine.

Man läßt ein Stückchen Butter gelbbraun werden, und thue eine handvoll gehackte Petersilie hinein, dann etwas Fleischbrühe, Weinessig und gehackte Sardellen, und läßt dies zusammen durchkochen.

49. Sardellensauce.

Man setzt sie wenn sie abgespült und ausgegrätet mit kochendem Wasser aufs Feuer, thut feingehackte Schalotten daran, und läßt sie bis sie zerschmolzen sind, kochen. Dann läßt man die Sauce durch einen Durchschlag davon ablaufen, thut etwas Mehl hinein, läßt sie damit aufkochen, und rührt sodann ein gut Stück Butter mit etwas Muscatblüthe dazu, und zuletzt 2 Eydottern.

Das im Durchschlag zurückgebliebene wirft man weg.

50. Auf andere Art.

Eingewässerte und abgegrätete Sardellen werden fein geschabt, in etwas Butter geschmort,

Fleischbrühe und etwas Citronenschale hinzugethan, damit durchkochen lassen, mit Weisbrotkrumen sämig gemacht, und mit Eydottern abgerührt.

51. Auf andere Art.

Nachdem man 9 bis 12 Stück Sardellen ausgegrätet und abgewaschen hat, hackt man sie mit einem Stück Butter durch, und in ½ Mengel Essig, 1 Mengel Bouillon, etwas Pfeffer, doppelt so viel Nelkenpfeffer auf dem Feuer aufgelößt. Ist diese Masse zerschmolzen, so siebt man sie durch, setzt sie wieder aufs Feuer, thut 1 Eßlöffel voll Mehl mit ½ Pfd. Butter durchknetet hinzu, und rührt sie zuletzt mit 4 Eydottern ab.

Zu dieser Sauce wird die Bouillon von 1 Pfd. Rindfleisch gekocht, wozu man Petersilienwurzeln, Sellerie, 2 Zwiebeln, und so viel Wasser, daß, nachdem es 2 bis 3 Stunden gekocht, 1 Mengel Bouillon übrig bleibt.

52. Sauerampfersauce.

Man rührt unter einer gleichen Quantität Wein und Wasser, etwas Mehl, thut den Saft von 1 Citrone, die Schale gerieben, etwas Muscatblüthe, Zucker und gröblich zerschnittenen Sauerampfer dazu, und kocht dies zusammen auf;

dann thut man unter beständigem Umrühren Butter hinzu, und rührt die Sauce mit 2 Eydottern ab.

53. Schalottensauce.

Ein Stück ausgewaschene Butter, 1 Löffel voll Mehl und feingehackte Schalotten, werden zusammengeknetet, mit einer klaren Fleischsuppe begossen, zu einer sämigen Sauce abgerührt, und zuletzt mit etwas Weinessig gebrochen.

54. Rothe Schaumsauce.

Zu 6 Eyern nimmt man ½ Quartier ausgepreßten rothen Johannisbeerensaft, das Saure von 1 Citrone, und 1 Citrone mit Zucker abgerieben, den Zucker mit dazu gethan; alles zu Feuer gebracht, und bis zum kochen mit einer Ruthe geschlagen.

55. Schaumsauce.

Man schlägt 5 Eyer, ½ Quartier Wein und Zucker an einer Citrone abgerieben, von 2 Citronen den Saft, mit einer Ruthe bis er kocht.

Oder man schlägt in ½ Quartier Wein 10 Eyer, thut auf 2 Citronen abgeriebenen Zucker nach Belieben daran, auch etwas Kaneel oder Cardamommen, und schlägt dies mit einer Ruthe über dem Feuer bis es kocht.

56. Schüsauce.

Man thut ein Stück Butter in die Pfanne, nebst 1 Löffel voll Mehl, dann feingemachte Schalotten, Citronenschalen, Lorbeerblätter, Petersilie und wenig Thimian, durchknetet es zusammen, und thut starke Bouillon daran, die man zu einer sämigen Sauce abrührt, Citronensaft daran drückt, und dann zu aller Art Fleischwerk gebraucht.

57. Stockfischsauce.

Kaltes Wasser, worin man ½ Eßlöffel voll Mehl rührt, setzt man aufs Feuer, und läßt es bis zu einer dicken Brüh eunter beständigem Umrühren kochen, dann thut man 1 Pfd. Butter dazu, und rührt dies mit 3 Eydottern ab.

58. Auf andere Art.

Einen Tag vorher kocht man den Afball vom Stockfisch, ehe man ihn brauchen will 1 Stunde in Flußwasser, siebt ihn durch, verwahrt diese Sauce, und wirft das im Durchschlag zurückgebliebene weg. Die durchgesiebte Sauce wird den andern Tag so steif wie Gallerte, mit 1 Quartier dieser Gallerte rührt man 1 Stunde vor dem Anrichten ¼ Pfd. Mehl an, setzt es auf etwas Feuer, thut unter beständigem Umrühren von

Zeit zu Zeit 2 Pfd. kleingepflückte Stückchen Butter hinzu, und läßt sie bis kurz vor dem Anrichten aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer, und rührt sie noch immerfort, damit sie nicht gerinnen. Will man sie röthlich färben, so löst man in kaltem Wasser von der Größe einer Erbse ein Stück Orlean auf, gießt das dünne von dem zu Boden gesetzten dicken ab, und thut dies unter die Sauce wenn sie angesetzt wird. Der Orlean wird leicht stinkend, man muß ihn daher gleich gebrauchen, wenn er aufgelöst ist.

59. Weinsauce.

In 4 Eydottern rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl ab, thut ½ Quartier Wein, ¼ Pfd. Butter, und Zucker nach Geschmack hinzu.

b. 59. Auf andere Art.

½ Quartier Wein, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. auf Citronenschalen abgeriebenen Zucker, und etwas Kaneel kocht man auf, und rührt ihn vor dem Anrichten mit 4 Eydottern ab.

60. Weinsauce mit Corinthen.

Ausgewaschene Butter, etwas Mehl, 2 Eydottern durchknetet man, thut Citronenschalen, Citronenscheiben, Corinthen, Muscatblumen und etwas Zucker dazu, und rührt dies alles mit Wein ab. Auch kann man etwas Weinessig dazu gießen.

61. Rothe Weinsauce.

Man setzt $\frac{1}{8}$ Quartier Wasser, $\frac{1}{4}$ Quartier Rothwein, 6 Eydottern, 4 Loth Zucker an 1 Citrone abgerieben, und etwas Kaneel aufs Feuer, rührt es beständig während des Kochens, und sobald es aufkocht nimmt man es vom Feuer ab.

C. Von Puddingen.

Allgemeine Regeln vom Kochen eines Puddings, a. in einer Form, b. in einem Tuche, c. zu backen.

a. Einen Pudding in einer Form zu kochen.

Die Form desselben bestreicht man inwendig mit Butter, so hoch als derselbe Raum einnimmt, und streut klein gestoßenen Zwieback darüber, alsdann thut man die Masse des Puddings hinein, macht den Deckel auf die Form, befestigt ihn noch mit Bindfaden, und thut sie in einen Topf mit kochendem Wasser, das aber nur die $\frac{1}{2}$ Höhe des Topfes hat, und zu welchem, wenn es eingekocht ist, gleich kochendes Wasser nachgegossen werden muß, um dieselbe Höhe immer beyzubehalten. Sobald der Pudding gahr ist, nimmt man ihn aus dem Wasser, läßt ihn noch kurze Zeit darin stehen, weil er sich sonst in der

Form heben möchte, wendet ihn in der Form auf eine Schüssel um, und richtet ihn an.

b. Einen Pudding in einem Tuche zu kochen.

Man bestreicht das Tuch vorher dick mit Butter, thut die Puddingsmasse hinein, bindet das Tuch fest zu, läßt zwischen demselben einen Raum, damit sich der Pudding beym Aufgehen ausdehnen kann, und kocht ihn in vollem Wasser, oder über dem Dampfe des kochenden Wassers gahr. Kocht man ihn in Wasser gahr, so muß der Topf ganz mit Wasser angefüllt seyn, so daß der Pudding darin schwimmt, wo man einen Deckel darauf deckt, und ihn darin gahr kochen läßt. Läßt man ihn über den Dampf gahr kochen, so wird das Tuch mit dem Pudding blos hineingehängt, damit das Wasser nicht an das Tuch reicht, welches durch den Deckel des Topfes eingeklemmt und befestigt wird.

c. Einen Pudding zu backen.

Man bestreicht vorher die Puddingsform mit Butter, und bestreut sie mit klein gestoßenem Zwieback, schüttet sodann die Masse hinein, und läßt etwas Raum für das Aufgehen desselben übrig. Man pflegt die Form in eine vorher mit

Salz bestreute Tortenpfanne zu setzen, Feuer darunter zu thun, und mit einem Tortendeckel zu bedecken. Dies kann aber nur dann geschehen, wenn es eine Springform ist; in jeder andern Form backt man den Pudding in einen Backofen. Wenn in einer Springform der Pudding gahr ist, zieht man die Stifte heraus, nimmt den Rand weg, und setzt den Pudding mit dem Boden der Form auf die Schüssel, weil er sonst leicht auseinander fallen könnte.

1. Aepfelpudding.

Nachdem man 36 Borsdorfer Aepfel geschält, schneidet man sie in Scheiben, lätzt sie mit $\frac{1}{3}$ Pfd. Butter, und $\frac{1}{3}$ Pfd. Zucker gahr schwitzen, nimmt sie vom Feuer, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßene süße Mandeln, beliebig Zucker auf 1 Citronenschale abgerieben, 14 Eydottern, 1 Quentchen Kaneel dazu, schlägt zuletzt von 14 Eyern das Weiße zu Schaum, und vermischt dies zusammen, backt ihn in $\frac{5}{4}$ Stunden gahr, bereitet eine Himbeerensauce dazu, und richtet ihn an.

2. Bisquitpudding.

$\frac{3}{4}$ Quartier Milch läßt man mit 14 Loth Butter aufkochen, vermischt dies nach und nach mit 14 Loth Mehl, und rührt diese Masse so lange über dem Feuer, bis sie sich vom Löffel

leicht ablöst; dann thut man 14 Eydottern, von 1 Citrone die Schale gerieben, 12 Loth gestoßenen Zucker, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 14 Eyern dazu, rührt dies durch einander, thut es in die Form, kocht ihn 3 Stunden, und richtet ihn mit der dazu gehörigen Schaumsauce an, welche man im Alphabet der Saucen Nro. 55 beschrieben findet.

3. Auf andere Art.

Man läßt 3 Mengel Milch mit ½ Pfd. Butter aufkochen, quirlt nach und nach ½ Pfd. Butter dazu, kocht dies bey immerwährendem Umrühren gahr, so lange bis sich die Masse vom Rande und Boden des Topfes ablöst, nimmt sie heraus, kühlt sie ab, thut ½ Pfd. Zucker, 16 Eydottern, einige bittere Mandeln zerstoßen, und zuletzt das Weiße von den 16 Eyern zu Schaum geschlagen dazu, rührt diese Masse bis zur völligen Vermischung der Bestandtheile durch, und kocht sie 3 Stunden in der Form. Man bedient sich hiezu, der Sago, Schaum, oder Kirschsauce die man im Alphabet der Saucen beschrieben findet.

4. Blanc manger Pudding.

Man weicht 2½ Loth Hausenblase, die man stark klopft, den Tag vorher in Wasser ein,

nimmt sie dann heraus, und kocht sie bis sie zergangen ist, in 2 Quartier Milch, thut Zucker, 12 Loth gestoßene süße Mandeln, Citronenschale, Vanille und Kaneel dazu, kocht sie noch ¼ Stunde, nimmt sie ab, kühlt sie ab, und thut sie in eine vorher naßgemachte steinerne Form. Johannisbeeren, Chocolade, oder Himbeerensauce ißt man dazu.

5. Brotpudding.

Man schneidet von 1⅓ Pfd. Weisbrot, oder von 4 Loosbroten zu 2 Groten die Rinde ab, und weicht 2 Stunden, das in Scheiben geschnittene Weiche in Milch ein, nimmt sie heraus, drückt sie aus, thut 16 Eydottern, ½ Pfd. gestoßene süße Mandeln, 10 Loth geschmolzene Butter, die Schale von ½ Citrone, ½ Weinglaß voll Kaneelwasser, ½ Muscatnuß, beliebig Zucker, und zuletzt das Weiße von den 16 zu Schaum geschlagenen Eyern dazu, thut diese Masse in eine Form, kocht oder backt ihn 2 Stunden, und richtet eine Chocolade oder Weinsauce dabey an.

6. Auf andere Art.

2 bis ¾ Pfd. Weisbrot (für 16 Groten) davon schneidet man die Rinde ab, zerschneidet das Weiche in Scheiben, thut 3 Mengel kalte

Milch darauf, läßt es gehörig durchweichen, zerrührt und vermischt es mit ½ Pfd. geschmolzener Butter, ½ Pfd. gestoßener süßen, und 2 Loth bittern Mandeln, 20 Eydottern, ½ Pfd. Zucker auf 3 Citronen abgerieben, etwas Kaneel, Succade, schlägt zuletzt das Weiße von 20 Eyern zu Schaum dazu, kocht diesen Pudding ¼ Stunden, und richtet eine Weinsauce dabey an.

7. Auf andere Art.

Altes Weisbrot weicht man in Milch ein, drückt es wieder aus, thut ½ Pfd. Butter, 6 ganze Eyer, und von 4 die Dotter, 2 Löffel voll Mehl, ¼ Pfd. mit Wasser aufgekochte Rosinen, etwas Zucker, Kaneel, Citronenschale und Salz, rührt dies alles durcheinander, bestreicht eine Serviette mit kalter Butter, streut etwas Mehl darauf, thut die Masse in die Serviette, bindet sie zu, und kocht sie in einem Kessel mit Wasser 3 Stunden lang; oder man thut sie in eine blecherne Form, und kocht sie darin gahr. Zur Sauce bedient man sich der braunen Jüs.

8. Ordinairer Brotpudding.

Von 1¼ Pfd. Weisbrot (oder 4 Loosbrote à 2 Groten) schneidet man die Rinden ab, und die Krumen in Scheiben, weicht sie in ½ Quar-

tier warme Milch ein, worin man hat 4 Loth Butter zergehen lassen, thut 9 Eydottern, Zucker, Rosenwasser, so wie auch von den 9 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen dazu, vermischt diese Masse, füllt sie in eine Form, die vorher mit Butter ausgestrichen, und mit klein gestoßenem Zwieback bestreut seyn muß, und läßt sie darin 2 Stunden kochen. (Man sehe das Rezept Mehlpudding) man richtet eine Wein-, Milch- oder Chocoladesauce dabey an.

9. Auf andere Art.

Von 22 Loth Weisbrot (oder 2 Loosbroten à 2 Groten) schneidet man die Rinde ab, schneidet die Krumen in Scheiben, weicht sie in 1 Mengel warme Milch, drückt sie aus, thut ¼ Pfd. Corinthen, ¼ Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und 6 Eyer dazu, und kocht diese Masse in einer Form ½ Stunde. Man richtet dabey ein Wein, Milch- oder Chocoladesauce an.

10. Chocoladepudding.

Von einem Eyerkäse von 1 Quartier Milch und 12 Eyern, läßt man den ganzen Tag vorher die Feuchtigkeit ablaufen, den andern Tag rührt man ½ Pfd. Butter zu Schaum, 12 Eydottern, ½ Pfd. Zucker, an der Schale von

1 Citrone abgerieben, 6 Loth geriebene Chocolade, etwas Kaneel, ½ Pfd. gestoßene süße Mandeln, etwas Vanille, die Eyerkäse, und zuletzt das von 7 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße dazu gemischt, und in einer Puddingsform 2 Stunden langsam kochen lassen. Die Sauce kocht man mit eingemachtem Johannisbeerensaft, Citronensaft, etwas Zucker, rothen Wein, und einigen klein gestoßenen Zwiebäcken auf.

11. Kalter Chocoladepudding.

1½ Quartier Milch kocht man mit ¼ Pfd. Zucker, von 2 Citronen die Schalen, und einigen Kaneelstücken auf, und siebt sie durch. Alsdann zerrührt man in ½ Quartier Milch ¼ Pfd. Chocolade und 10 Loth Reißmehl, vermischt dies mit obiger Masse, kocht sie 7 bis 8 Minuten unter beständigen Umrühren, läßt sie abkühlen, thut sie in eine vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete steinerne Form, macht eine Sauce von ½ Quartier Milch, etwas Pfirsichwasser, geriebene Citronenschale und Zucker, kocht sie auf, rührt sie mit 2 Eydottern ab, und richtet sie beym Pudding an.

12. Citronenpudding mit Mandeln und Blätterteig.

1 Pfd. und 4 Loth Butter schmelzt man, klärt sie ab und rührt sie zu Schaum; alsdann

rührt man damit 20 Eydottern lange durch, reibt an 4 Citronen ¾ Pfd. Zucker ab, nebst ¼ Pfd. süße Mandeln, und zuletzt den Saft von 4 Citronen dazu, und rührt dies alles ½ Stunde hintereinander durch. Nach Beendigung dieser Zeit, schlägt man das Weiße zu einen Schaum, rührt ihn augenblicklich damit durch, und thut die ganze Masse in eine von Butterteig gebreitete Farce, und backt ihn in 2½ Stunden in einem Backofen gahr. Man bedient sich hiezu einer Kirsch = oder Schaumsauce.

13. Auf andere Art.

Man rührt 14 Loth abgeklärte Butter zu Schaum, dann 12 Eydottern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, und zuletzt hinzukömmt, dann 12 Loth süße Mandeln, ½ Pfd. Zucker auf 3 Citronen abgerieben, und von 5 Stück den Saft dazu, dies alles rührt man stark untereinander, füllt es in einen Butterteig, und läßt es ¾ Stunden langsam backen. Man richtet eine Schaumsauce dabey an.

14. Citronenpudding ohne Mandeln mit Blätterteig.

Man fügt zu ¾ Pfd. abgeklärter und zu Schaum gerührter Butter ¾ Pfd. Zucker an 4

Citronen abgerieben, 24 Eydottern, die man in einem Topfe schlägt, und nach und nach dazu rührt, den Saft von 4 bis 5 Citronen durchsiebt, und von 24 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen. Diese Masse thut man in eine mit Butter ausgeschmierte, und mit Blätterteig belegte Springform, und backt ihn zwischen Feuer unten und oben in $\frac{5}{4}$ Stunden gahr. Man richtet ihn mit einer Schaum- oder Kirschsauce an.

15. Citronenpudding ohne Blätterteig.

Von 25 bis 27 Loth Weisbrot schneidet man die Rinde ab, reibt das Inwendige, und thut es in eine Casserolle, worin $\frac{1}{2}$ Quartier Weißwein, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene süße Mandeln, beliebig Zucker an 4 Citronen abgerieben, und den Saft von denselben nebst 12 Eydottern, läßt dies zusammen aufkochen, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Butter und das Weiße von 12 Eyern zu Schaum geschlagen dazu, läßt diese Masse in einer Form gahr backen. Man richtet sie mit einer Schaum- oder Kirschsauce an.

Im Fall das Saure von 4 Citronen nicht hinlänglich seyn sollte, so muß man noch mehr Saft dazu nehmen.

16. Gebackener Englischer Pudding.

Von 2 Pfd. und 2 Loth Weisbrot schneidet man die Rinde ab, und das Weiche in kleine

Stücke, so wie ½ Pfd. Nierentalg, welches man in 1 Quartier kochender Milch schmelzen läßt, sie über das Brot schüttet, und es darin weichen läßt. Alsdann reibt man die Schale von 1 Citrone, stößt ¼ Pfd. süße Mandeln, thut etwas Succade, ½ Pfd. von Kernen gereinigte Rosinen, ½ Pfd. gewaschene Corinthen, 8 Eydottern, 2 ganze Eyer, und Zucker und Kaneel nach Belieben dazu, füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit klein gestoßenen Zwiebäcken, bestreute Form, setzt sie in eine Tortenpfanne, und läßt sie darin gahr backen.

17. Englischer Plum-Pudding.
(hunting Pudding).

In ½ Quartier frischen Rahm schlägt man 8 Eyer, thut 1 Pfd. fein gehacktes Nierentalg, 1 Pfd. Englisches Mehl, ¾ Pfd. Topfrosinen, die Kerne ausgelöst und gehackt, 1 Pfd. abgewaschene Corinthen, 1 große Muscatnuß, 4 Loth klein geschnittene Succade, 1 Glaß voll Rum, 4 Loth fein geschnittene candirte Orangenschalen, und etwas Salz dazu, rührt dies Alles den Abend vorher an, bindet es den andern Morgen in ein Tuch fest, und kocht es in vollem Wasser 4 bis 5 Stunden. Beym Anrichten gießt man

Rum darunter, brennt ihn an, und bringt ihn so zur Tafel.

Zur Sauce nimmt man 6 Eydottern, rührt 6 Loth Butter, 1 Eßlöffel voll Mehl, 3 Mengel Madeira-Wein, Zucker nach Geschmack, und kocht dies zusammen auf.

Oder: man thut Rum, Butter und Zucker in eine Kasserolle, setzt sie auf ein mäßiges Kohlenfeuer, und kocht sie unter beständigem Umrühren durch. Oder: man nimmt bloß Rum und Zucker dazu.

Zu bemerken ist noch, daß man auf den Boden des Topfes, worin der Pudding gekocht wird, einen Stein legen muß, damit sich derselbe nicht ansetzt.

18. Englischer Pudding.

Dieser wird eben so gemacht wie der Brot-Pudding Nro. 7, nur daß man an der Stelle der Butter klein gehacktes Ochsenmark nimmt, und unter die Masse ein Glas Konnjak mischt.

19. Eyergrütze-Pudding — oder von Reißmehl oder Gries.

Man kocht in 1 Quartier Milch, ½ Pfd. Eyergrütze zu einem Brey, läßt ihn kalt werden, rührt 12 Loth Butter zu Schaum, thut von

9 Eyern die Dottern dazu, nebst 12 Loth Zucker an 1 Citrone abgerieben, etwas Kaneel, 4 Loth bittere Mandeln, man rührt von 9 Eyern das Weiße zu Schaum, und rührt dies zuletzt damit durch. Man thut dann diese Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form, kocht sie ½ Stunde, oder backt sie in einem Ofen gahr. Mit einer Sauce von Johannisbeerensaft richtet man ihn an.

20. Hecht-Pudding.

Man schneidet von 7 bis 8 kleinen Hechten das Fleisch von Haut und Gräten, kocht den Kopf und die Gräten in etwas Wasser, schält das Fleisch davon ab, hackt es mit dem rohen Fleisch, thut etwas Muscatblüthe und Salz dazu, und läßt es mit ½ Pfd. Butter eine Zeitlang auf dem Feuer schwitzen. Dann sondert man die Butter von dem Fischfleisch ab, reibt sie zu Schaum, schlägt 12 Eyer dazu, nimmt 1⅔ Pfd. Weisbrot, schneidet die Rinde davon ab, reibt und durchsiebt das Weiche davon, thut 2 gehackte und durchgesiebte Sardellen, und das Fischfleisch dazu, rührt dies mit einander durch, und kocht es 2 Stunden lang in einer Form.

Die Sauce kocht man von 1½ Pfd. magerm Ochsenfleisch, durchknetet ¼ Pfd. Butter mit ½ Löffel voll Mehl, hackt 8 Sardellen, thut dies

in die Bouillon mit 4 Eydottern und etwas Muscatblüthe, kocht dies auf, und richtet sie beym Hechts-Pudding an.

22. Hummerpudding.

Man verfertigt diesen eben so wie den Krebspudding, nur nimmt man Hummerfleisch dazu.

23. Kartoffelpudding.

Zu ½ Pfd. zu Schaum gerührter Butter thut man ¼ Pfd. geriebene Kartoffeln, 4 Loth Mehl, 3 Quentchen Kaneel, 1 Quentchen Cardemommen, ½ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, und 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, dazu, backt ihn in einer Form gahr, und richtet ihn mit einer Wein- Kirsch- oder Himbeerensauce an.

24. Auf andere Art.

Man giebt zu 1 Pfd. geriebene Kartoffeln ½ Pfd. geschmolzene Butter, 8 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, Zucker den man an 3 Citronen abreibt, und etwas Kaneel, backt diese Masse gahr, und richtet sie mit eine Kirschsauce an.

25. Kartoffelpudding mit Citronensaft.

Man schlägt 12 Eydottern, giebt nach und nach ½ Pfd. an der Schale von 2 Citronen ab-

geriebenen Zucker, den Saft von den Citronen, und zuletzt das von 12 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, läßt dies 1½ Stunde in einer Form backen. Zur Sauce kocht man ½ Quartier Wein, und thut den Saft von 1 Citrone, 6 Eyern, Zucker an Citronenschale abgerieben und Kaneel daran.

Will man ihn besonders wohlschmeckend machen, so thut man zu dieser Masse noch 1 Loth bittere, und 3 Loth süße Mandeln.

26. Kartoffelnpudding mit Mandeln.

Man kocht und reibt den Tag vorher 1½ Pfd. Kartoffeln, und rührt den andern Tag 15 Eyer wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ½ Pfd. Zucker, 4 Loth süße Mandeln, ½ Pfd. Butter zu Schaum gerührt, 4 Löffel voll Rahm oder Milch, etwas Kaneel, von 1 Citrone die Schale abgerieben, rührt dies Alles gut durcheinander, thut es in eine mit Butter ausgeschmierte, und mit klein gestoßenen Zwieback bestreute Form, und backt es ¾ Stunden. Man richtet eine Wein- oder Kirschsauce dabey an.

27. Kirschpudding.

Man rührt ¾ Pfd. abgeklärte Butter zu Schaum, thut 24 Eydottern, 1⅔ Pfd. Weisbrot

wovon man die Rinde abgeschnitten, die Krumen gerieben und durchsiebt, an Citronenschale abgeriebenen Zucker und etwas Kaneel. Dann macht man die Steine aus 8 Pfd. Kirschen, vermischt sie mit Kaneel und Zucker, und läßt in einen Durchschlag die Feuchtigkeit ablaufen. Nach Verlauf von ½ Stunde schlägt man von 14 Eyern das Weiße zu Schaum, rührt ihn zu obiger Masse, und füllt damit die Springform fingerdick aus, legt eine Schicht Kirschen eben so dick, dann wieder von der Masse, und wechselt damit bis die Form voll ist; das Letzte müssen jedoch Kirschen seyn, und läßt diesen Pudding ¾ Stunden langsam backen. Man richtet eine Schaumsauce dabey an.

28. Auf andere Art.

½ Pfd. geschmolzene und abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, thut 10 Eyer, reibt und durchsiebt 1 Pfd. Weisbrot, wovon man die Rinde abgeschnitten, dazu, an 2 Citronen abgeriebenen Zucker, 1 Pfd. ausgekernte Kirschen, wovon man die Feuchtigkeit hat ablaufen lassen, vermischt diese Masse und backt sie in einer Springform gahr. Man richtet dabey eine Schaumsauce an.

29. Klütchen. (Mehlklöße Leipziger).

Man vereinigt geriebenes Weisbrot mit Mehl und etwas Salz. Dann schneidet man Speck und Weisbrot in Würfel, bratet dies zusammen etwas hart, thut zuletzt einige klein geschnittene Zwiebeln in die Pfanne, rührt dies zusammen gut durch, gießt Milch dazu, schlägt einige Eyer hinein, vermischt dies mit obiger Masse, sticht mit dem Löffel ein ziemliches Stück ab, formt es rund zu Klöße, thut sie auf ein Brett, und läßt sie schnell in kochendem Wasser aufkochen. Beym Anrichten gießt man von dieser Brühe daran, vermischt sie mit etwas geriebenen und in Butter gebratenen ausgesiebten Brot, nebst geriebenen Majoran.

30. Auf andere Art.

Man rührt in ½ Quartier Milch, ½ Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Löffel voll Gäst, (Hefen), ½ Pfd. Corinthen zu einer Masse, läßt sie 1 Stunde zum Aufgehen stehen, sticht sie mit einem Löffel in kochendem Wasser ab, und läßt sie ½ Stunde kochen. In Ermangelung der Hefen, nimmt man einige Löffel voll Branntwein.

31. Krebspudding.

Nachdem man ¼ Pfd. geschmolzene Krebsbutter mit 12 Eydottern durchgerührt hat, thut

man 1 Pfd. Weisbrot, wovon das Inwendige in Milch geweicht und ausgedrückt, die Rinde abgeschnitten ist, von 60 Krebsen, die abgeschälten Schwänze auf Citronenschalen abgeriebenen Zucker nach Geschmack, von 12 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen, und etwas Muscatenblüthe dazu, vermischt diese Masse, und läßt sie in einer Form 1 Stunde langsam backen.

Zur Sauce läßt man unter immerwährenden Rühren in 1 Mengel Wein, ½ Eßlöffel voll Mehl, 4 Eydottern, etwas Muscatblüthe, Zucker und Krebsbutter aufkochen, und beym Anrichten des Puddings auftragen. Ueber den Pudding kann man auch wohl einen Guß von Eyweiß, Zinober und Zucker machen.

32. Makronenpudding.

½ Pfd. Fadenmakronen kocht man in Milch steif, läßt sie erkalten, rührt ¼ Pfd. Butter, 10 Eyer, etwas Zucker und Kaneel dazu, thut sie dann in ein Tuch, stark mit Butter bestrichen, und kocht sie 2 Stunden. Beym Anrichten giebt man eine Kirsch- oder Schaumsauce dabey her.

33. Marktpudding.

½ Pfd. rohes Nierentalg und eben so viel gereinigtes Ochsenmark, zerschneidet man, rührt

von 16 Eyern das Gelbe, ½ Quartier Rahm, ½ Pfd. Zucker, 1 Pfd. geriebenes Weisbrot, ¼ Pfd. Rosinen, und eben so viel Corinthen und Succade, die geriebene Schale von 1 Citrone, 1 geriebene Muscatnuß, 1 Eßlöffel voll Salz, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern dazu, thut diese Masse in ein mit Butter ziemlich dick bestrichenen Tuch, bindet es fest, thut sie in kochendes Wasser, kocht sie 3½ bis 4 Stunden, und richtet sie mit einer Weinsauce an.

34. Auf andere Art.

Man zerschneidet ¾ Pfd. Ochsenmark, thut 1 Pfd. geriebenes Weisbrot, ½ Quartier Rahm, ½ Pfd. Zucker an ½ Citronenschale abgerieben, 12 Eydottern, und nachdem dies mit dem Zucker einige Minuten gerührt worden ist, thut man ¼ Pfd. Succade, ½ Pfd. Corinthen, 1 Muscatennuß, und endlich von 12 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen dazu, in eine Form, die man ¾ Stunde langsam backen läßt. Beym Anrichten giebt man eine Weinsauce dazu.

35. Mehlpudding.

Man nimmt zu 4 Pfd. Mehl ½ Pfd. Butter, 1 Pfd. Corinthen, 4 Eyer, die Schale von

1 Citrone fein geschnitten, 3 bis 4 Eßlöffel voll Gäst, (Hefen). Dann läßt man ½ Quartier Milch aufkochen, Butter darin zergehen, rührt das Mehl mit den übrigen Ingredienzien zu einer steifen Masse an, thut sie in eine mit Butter ausgeschmierte Form, läßt sie 1 Stunde in der Nähe des Feuers stehen, damit die Masse aufgeht, und kocht sie 3 Stunden bis sie gahr ist.

36. Feiner Mehlpudding.

Man rechnet auf 1 Pfd. Mehl ¼ Pfd. Corinthen, eben so viel Butter und Rosinen, 3 Löffel voll Gäst, (Hefen), 6 Eyer, 2 Tassen voll lauwarme Milch, 1 Obertasse voll Rosenwasser, von 1 Citrone die Schale fein zerschnitten, und ½ Quentchen gestoßenen Kaneel, vermischt diese Masse, thut sie in eine mit Butter bestrichene und mit kleinem Zwieback bestreute Form, läßt sie 1 Stunde aufgehen, und kocht sie 1½ Stunde.

Nachstehende Mehlsauce richtet man dabey an: Man durchknetet nehmlich 1 Stück Butter mit Mehl, löst dies in kochender Milch auf, thut etwas Kaneel und Zucker daran, und rührt sie mit einigen Eydottern ab. Gewöhnlich richtet man diesen Pudding mit geschmolzener Butter an.

37. Auf andere Art.

Zu ½ Pfd. abgeriebener Butter schlägt man 10 Eyer, rührt es zusammen, nebst Citronenschale zerschnitten, und etwas Zucker und Kaneel. Hierauf rührt man 1 Pfd Mehl und so viel Milch dazu, daß die Masse flüßig wird, und kocht sie in einer mit Butter ausgeschmierten Serviette bis sie gahr ist.

38. Kalter Mehlpudding.

1½ Quartier Milch setzt man mit 8 Loth Zucker und 3 Loth Butter an, ist diese geschmolzen, thut man 8 Loth Mehl dazu, kocht diese Masse unter beständigem Umrühren in der Milch gahr, läßt sie erkalten, rührt dann 12 Eydottern, und darauf das von 12 Eyern zu Schaum geschlagene dazu, thut sie in eine mit Butter ausgeschmierte Form, kocht sie 2 Stunden lang, und drehet sodann die Form auf eine Schüssel um. Zur Sauce nimmt man etwas weißen Wein, Zucker, Johannisbeerensaft, 2 Löffel voll Stärke, kocht dies zusammen auf und läßt es erkalten.

39. Omelette — Soufflee.

Zu 12 stark geklopften Eydottern, thut man etwas auf Citronen abgeriebenen Zucker. Das

Weiße davon schlägt man zu Schaum, rührt das Gelbe nach und nach dazu, thut beydes in eine Schüssel, und backt es im Ofen gahr.

Man kann dies auch in einer Tortenpfanne backen, worunter man viel Feuer, und oben wenig legen muß, wo sie dann in 10 bis 15 Minuten gahr werden. Wenn man findet daß sie hoch aufgegangen sind, so richtet man sie gleich an.

40. Quäckerpudding.

Man schneidet 3 Loosbrote à 2 Grote, oder 1 Pfd. 23 Loth Weisbrot in Scheiben, gießt Rahm daran, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Tasse voll Kaneelwasser, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandeln, 14 ganze Eyer, etwas gestoßenen Kaneel und Cardemommen, die Schale von 2 Citronen abgerieben, beliebig Zucker, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 7 Eyern dazu, vermischt dies zusammen, füllt dies in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form, und kocht es in 1 und $\frac{3}{4}$ Stunden gahr.

Zur Sauce knetet wan Mehl mit Butter durch, thut $1\frac{1}{2}$ Glas Wein, etwas Rosenwasser, Mandeln, Kaneel, Zucker und Eydottern, und schlägt dies so lange über dem Feuer bis es kocht.

41. Reißpudding.

½ Pfd. Reiß wird einen Tag zuvor in 2 Bouteillen Milch bis zu einer gehörigen Dicke abgekocht, hernach 6 Eyer mit Dotter, ¼ Pfd. große Rosinen, ¼ Pfd. abgeriebene süße Mandeln, ½ Pfd. gestoßenen Zucker, etwas Kaneel und 2 Loth zerlassene Butter hineingerührt, eine Pfanne mit Butter ausgestrichen, klein gestoßenen Zwieback darin herumgestreut, die Masse hineingethan, etwas Butter und geriebenes Weisbrot darauf, und ihn so lange backen lassen, bis er gahr ist.

Zur Sauce nimmt man ½ Bouteille Tischwein, thut Zucker und Kaneel, 3 Eßlöffel voll Rum, 2 Eßlöffel voll fein abgeriebenes Mehl, vermischt diese Masse und rührt sie zuletzt mit 2 Eydottern und mit ¼ Bouteille Milch ab.

42. Auf andere Art.

½ Pfd. in warmen Wasser abgewaschenen Reiß kocht man in 2 Quartier Milch bis er steif ist, und läßt ihn in einer irdenen Schale kalt werden, reibt ¼ Pfd. Butter zu Schaum, schlägt das Gelbe von 10 Eyern nach und nach dazu, dann thut man den kalt gewordenen Reiß, ¼ Pfd. auf Citronen abgeriebenen Zucker, einige klein

gestoßene Zwiebäcke, 4 Loth süße Mandeln, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern.

Zur Sauce setzt man 1 Quartier Tischwein, nebst einigen Citronenscheiben und etwas Zucker aufs Feuer, rührt, wenn der Wein kocht, ½ Eßlöffel voll Mehl, 8 Eydottern, etwas zu Schaum gerührte Butter dazu, und kocht sie unter beständigem Rühren auf. Oder:

Man schlägt in ½ Quartier Milch 5 bis 6 Eydottern, thut etwas Kaneel und Zucker dazu, und läßt dies unter beständigem Umrühren aufkochen.

43. Reißpudding mit Rosinen.

In 1 und ¾ Quartier Milch kocht man 1 Pfd. Reiß steif, thut 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, ½ Pfd. gewaschene Rosinen und beliebig Zucker daran, und kocht ihn gahr.

Zur Sauce bedient man sich vorhergehende

44. Kalter rother Reißmehlpudding.

Man kocht unter beständigem Umrühren mit ½ Quartier rothen Johannisbeerensaft, ½ Pfd. Reißmehl, ¼ Pfd. Zucker an der Schale von ½ Citrone abgerieben, ⅛ Quartier Wasser, und etwas Kaneel steif, thut diese Masse in ein por-

cellanenes vorher mit kaltem Wasser angefeuchtetes Gefäß, und stürzt dies wenn man es anrichtet auf eine Schüssel.

Zur Sauce setzt man ½ Quartier Rahm, mit Rosenwasser, Zucker und Kaneel aufs Feuer, kocht dies auf, und richtet es mit 4 Eydottern ab.

45 Reißmehlpudding.

Man kocht ¼ Stunde ½ Stange Vanille und 1 Citronenschale in 2 Quartier Milch, nimmt beydes wieder heraus, thut ½ Pfd. vorher mit ½ Quartier kalter Milch angerührtes Reißmehl dazu, und kocht dies bis es steif ist, unter beständigem Umrühren ¼ Stunde, füllt dann diese Masse in ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes porcellanenes Gefäß, kehrt dies beym Anrichten auf einer Schüssel um, und giebt Johannisbeerensauce dazu her.

46. Roggenbrotpudding.

Zu ½ Pfd. fein geröstetem, gestoßenen und durchsiebten Schwarzbrot thut man 14 Eydottern, 12 Loth Zucker, die Schale und den Saft von 1 Citrone, 2 Loth bittere Mandeln, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 14 Eyern, und kocht diese Masse in 2 Stunden gahr.

47. Sagopudding.

Man kocht in 1½ Quartier Milch ¾ Pfd. rein gewaschenen Sago, 1½ Stunde bis er mürbe ist, dann thut man etwas Zucker und Kaneel, ½ Pfd. Butter dazu, läßt diese Masse erkalten, schlägt dann 8 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen hinein, rührt sie um, läßt sie in einer Springform 1 Stunde backen; und richtet sie mit einer Chocoladesauce an.

48. Schaumpudding.

Man rührt ¼ Pfd. geschmolzene Butter mit ½ Maaß Milch und 8 Loth feines Mehl durch, setzt sie aufs Feuer, rührt sie nach einer Richtung bis sie steif ist, kühlt sie ab, schlägt dann 10 Eydottern, von 1 Citrone die Schale, etwas Zucker, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern, dazu, thut sie in eine mit Butter ausgeschmierten Form, kocht sie 1 volle Stunde, und richtet sie mit einer Kirsch- oder Weinsauce an.

49. Stockfischpudding.

Zu ½ Pfd. gekochten, abgehäuteten und gehackten Stockfisch, thut man ½ Pfd. Butter, 6 Löffel voll süßen Rahm, 1½ Pfd. geriebenes Weisbrot, 8 Eyer gestoßene Muscatblüthe, und

gehackte Petersilie, vermischt diese Masse, bindet sie in ein Tuch, kocht sie, und richtet sie mit einer Stockfischsauce an.

50. Kalter Vanillepudding.

Man kocht unter immerwährendem Rühren ½ Quartier Milch, 1 Quartier Rahm, 1 Pfd. 4 Loth mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, ⅔ Loth Vanille, 1 Loth Kaneel, die Schale von 1 Citrone und beliebig Zucker, in einem Topfe auf, läßt sie nachdem abkühlen, thut 9 stark geschlagene Eydottern dazu, und setzt sie unter beständigem Umrühren wieder aufs Feuer, unterdessen zerrührt man ¼ Pfd. weiße Stärke, (Amidam) mit Milch, thut dies zur Masse, kocht sie unter beständigem Umrühren auf, siebt sie durch, daß das Dicke zurückbleibt. Man gießt das Durchgesiebte in eine vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, und läßt sie darin erkalten.

Zur Sauce läßt man ½ Mengel Rothwein mit 3 Löffel voll mit Zucker eingekochten Johannisbeerensaft, mit dem Saft von 2 Citronen Zucker an Citronenschale abgerieben, und etwas Kaneel, aufkochen und kalt werden.

51. Auf andere Art.

In 2 Quartier Milch kocht man unter beständigem Umrühren 10 Loth Zucker, die Schale

von 2 Citronen, ½ Loth Vanille, 1 Quentchen ganzen Kaneel auf, siebt sie durch und läßt sie erkalten. Alsdann rührt man mit 12 Eyern, 1 Pfd. 4 Loth gestoßene süße Mandeln durch, lößt langstangige weiße Stärke, (Amidam) mit 1 Theil der erkalteten Milch auf, gießt nach und nach die übrige Milch nebst den Mandeln und Eyern dazu, rührt so lange diese Masse über dem Feuer bis sie steif wird, und thut sie sodann in eine steinerne Form, die vorher mit kaltem Wasser angefeuchtet seyn muß.

Zur Sauce kocht man rothen Wein und Zucker mit 4 Loth gestoßenen Kirschen und 6 Kaneelkuchen, siebt sie durch, und richtet sie bey dem Pudding an.

52. Auf andere Art.

Eine Stange Vanille läßt man in 1 Quartier Milch, mit der Schale von 2 Citronen und ½ Pfd. gestoßenen süßen Mandeln aufkochen, schlägt dann 20 Eyer dazu, siebt dies durch, und thut 1 Quartier Milch und beliebig Zucker dazu, thut diese Masse in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, und diese in eine halb angefüllte Tortenpfanne, thut Feuer unter und auf den Tortendeckel, und läßt den Pudding kochen bis er steif wird, und richtet ihn mit einer Johannisbeerensauce an.

33. Wurzelpudding. (Mohrrübenpudding).

Man reinigt eine gute Portion Wurzeln, reibt sie, drückt den Saft heraus, so daß von den geriebenen Wurzeln ¾ Pfd. übrig bleiben, die man in ½ Quartier aufgekochte Milch thut, und unter beständigem Umrühren ¼ Stunde kochen läßt. Nachdem sie erkaltet, thut man 18 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, und zuletzt dazu kommt, 34 gestoßene Zwiebäcke, Orangenblüthe, Wasser, Kaneel und Zucker nach Belieben, und 20 Loth zu Schaum geschlagene Butter dazu, rührt sie gut untereinander, füllt sie in eine mit Butter bestrichene, und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form, und kocht sie 2 Stunden lang. Hernach wird der Pudding aus dem Topf und der Form genommen, auf eine Schüssel umgekehrt, damit in einen etwas höhern Topf gesetzt, einen Tortendeckel mit Feuer darüber gethan, und ½ Stunde backen lassen, bis eine Kruste darauf kömmt.

Zur Sauce läßt man den ausgepreßten Saft mit ½ Quartier Milch, 1 Stück Butter mit 1 Eßlöffel voll Mehl durchknetet, etwas Kaneel und Zucker aufkochen, und mit 6 Eyern abrühren.

54. Auf andere Art.

Zu 1 Pfd. gekochte und geriebene Wurzeln thut man 1 Pfd. geriebenes Weisbrot, ¼ Pfd.

Butter, ½ Loth Kaneel, die geriebene Schale von 1 Citrone, 8 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, etwas gehackte Mandeln und Orangenschale, und beliebig Zucker, und im Fall diese Masse zu dick werden sollte, etwas Milch dazu, kocht sie 1½ Stunde, und richtet sie mit einer Milchsauce, mit ziemlich Kaneel an.

55. Zwiebackspudding.

In warmer Milch werden 16 Zwiebäcke eingeweicht, wieder ausgedrückt, ¼ Pfd. abgerührte Butter, 6 Eydottern, ¼ Pfd. gestoßene Mandeln, etwas Sucade, Citronenschale, Cardamommen, Zucker, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern, dazu gethan, gahr gekocht, und mit einer Weinsauce angerichtet.

D. Von Gelees und Crem's.

Vom Färben des Gelees.

a. Blau. Hiezu kocht man etwas Lackmuß auf, und thut dies zum Gelee.

b. Dunkelviolet. Man läßt geschnittenen rothen Kohl mit etwas Gelee durchkochen, siebt es durch, und thut es zu dem übrigen Gelee.

c. Gelbbraun. Man lößt in einer Casserolle trocknen Zucker auf dem Feuer auf, bis er ganz braun und dick geworden ist; wenn derselbe $\frac{3}{4}$ Stunden gesotten hat, thut man nach und nach etwas Wasser dazu, und rührt dies schnell mit dem Zucker durch, sodann läßt man ihn auf dem Feuer wieder flüßig werden, und wenn er 1 und $\frac{1}{2}$ Viertelstunde gekocht hat, gießt man einige Tropfen auf einen Stein, und ist er klar, läßt man ihn erkalten, und färbt sodann damit den Gelee.

Man muß vorsichtig beym kochen desselben umgehen, ihn beständig rühren, weil er leicht anbrennt und auch aus dem Topfe fliegt.

Diesen Zucker kann man bey hiesigen Weinhändlern unter dem Namen Couleur bekommen.

d. Gelb. Man setzt ein wenig Saffran mit etwas Gelee aufs Feuer, zieht den Saft heraus, und vermischt ihn mit den übrigen Gelee.

e. Grün. Man reinigt und hackt etwas Spinat, läßt ihn mit etwas Wasser aufkochen und siebt ihn dann durch.

f. Roth. Etwas Cochenille kocht man mit einigen Löffeln voll Gelee durch, und gießt denselben zu den übrigen.

1. Aepfelcreme.

Man bratet 35 bis 40 eingeritzte nicht wäßrige Aepfel unter öfterm Umwenden, auf einer Roste, schält sie, schabt sie bis auf das Kernhaus, siebt das geriebene durch, thut auf Citronenschale abgeriebenen Zucker und etwas Kaneel dazu, rührt diese Masse ziemlich lange in einer Richtung durch, vermischt sie mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 7 Eyern, füllt es in eine blecherne mit Butter ausgeschmierte, und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form, und backt sie darin gahr.

2. Alexandernüssecreme.

¼ Pfd. Alexandernüsse zerkocht man in ½ Quartier Rahm, siebt sie durch, thut 5 Eydottern, und nach Geschmack Zucker dazu, und schlägt dies über dem Feuer mit einer Ruthe bis es kocht.

3. Bagatellen.

Man schlägt 1 Quartier süßen Rahm zu Schnee, besprengt ¼ Pfd. leichten Bisquit mit

Maraschino, doch so, daß er durch und durch feucht wird, thut alsdann eine Schicht Bisquit in eine Compotschale, und bedeckt solche mit geschlagenem Rahm, und fährt damit fort, bis beydes alle ist, jedoch muß der geschlagene Rahm die Schale bedecken.

4. Bickbeerencreme, frische. (Heidelbeeren).

In 1 Mengel Wein kocht man 3 Pfd. Bickbeeren, und ½ Loth Kaneel ¼ Stunde, siebt sie durch, und thut dann 16 Eyer, und nach Geschmack Zucker dazu, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen, und richtet sie an.

5. Bickbeerencreme, eingemachte.

Zu 1 Quartier Wein nimmt man 3 gestrichene Untertassen voll eingekochte Bickbeeren, thut etwas Citronenschale dazu, und kocht sie ½ Viertelstunde; dann siebt man sie durch, und vermischt sie mit 3 Eßlöffel voll Johannisbeerensaft, Kaneel und Zucker nach Geschmack, kocht sie wieder auf, schlägt 12 Eydottern daran, läßt sie aufs neue unter beständigem Rühren aufkochen, richtet sie gleich an, und bestreut sie mit Streuzucker.

6. Blanc manger.

4 Loth Hausenblase setzt man mit etwas Wasser aufs Feuer, ist sie aufgelöst, so thut man 2 Quartier Milch, ½ Loth Kaneel, ½ Pfd. fein gestoßene süße Mandeln, und beliebig bittere, 1 Stange Vanille, von 1 Citrone die Schale, und etwas Zucker, (die Vanille und Citronenschalen kocht man vorher in Milch aus, nimmt sie alsdann heraus, und thut die Milch zu dem übrigen). Alsdann kocht man das Blanc manger unter beständigem Rühren auf, siebt es durch, kühlt unter öfterm Umrühren ab, thut es in eine vorher mit feinem Oel bestrichene, und mit einem feinen Tuche wieder abgewischte Form, woraus man es dann den andern Tag in eine Schüssel umkehrt. Will man es roth färben, so vermische man es mit der zubereiteten Cochenille, wie lit. F. angezeigt.

7. Auf andere Art.

Man stößt und zupft 3 Loth Hausenblase recht zart, und kocht solche mit 1 Quartier Wasser bis zu ⅓ Quartier ein. ½ Pfd. süße und 1 Loth bittere Mandeln, schält man ab, stoßt sie mit ein wenig süßen Rahm recht fein, und thut 1 Quartier süßen Rahm und die gekochte Hausenblase dazu. Man versüßt sie mit 10 bis

12 Loth weißen Zucker, läßt alles kochend heiß werden, drückt es durch eine Serviette, füllt es in eine Form, oder Schale, und läßt es an einen kühlem Orte geliren.

8. Blanc mange mit Chocolade.

Man richtet sich hiebey nach der Vorschrift Nro. 6 und thut ½ Pfd. Chocolade dazu.

9. Blanc manger mit Lambertsnüssen.

Dies wird auf die Art wie Nro. 7 zubereitet, nur daß man es mit fein gestoßenen Lambertsnüssen vermischt. Es muß so weiß wie Schnee aussehen, weshalb man alles sauber zubereiten muß, und die Hausenblase recht weiß aussieht, die man dazu gebraucht.

10. Blanc manger ohne Mandeln.

In kochendem Wasser löst man ½ Loth geklopfte und vorher eingeweichte Hausenblase auf, thut 1 Quartier süßen Rahm, ¼ Pfd. auf Citronenschale abgeriebenen Zucker, klein geschnittenen Kaneel und Vanille, dazu, kocht dieses unter beständigem Rühren ½ Stunde, siebt es durch, und füllt es in kleine Schälchen.

11. Bubber zu machen.

In 1½ Quartier Rahm mit Kaneel, Zucker und Vanille, schlägt man 20 Eyer, füllt diese

Masse in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, setzt sie in eine mit kaltem Wasser angefüllte Tortenpfanne, kocht sie auf, läßt sie erkalten, und kehrt sie auf die anzurichtende Schüssel um. Eine Sauce von etwas Wein, Johannisbeeren, und Stärke gekocht, läßt man kalt werden, und schüttet sie darüber her.

12. Chocoladecreme mit Milch.

In 1 Quartier Milch rührt man 24 Eydottern, 1 Loth Kaneel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Chocolade, nach Belieben Zucker, und etwas Vanille, thut dies in eine Casserolle, und kocht es unter beständigem Umrühren auf.

13. Auf andere Art.

Man verfährt übrigens ganz so wie mit dem vorhergehenden Rezept, nur daß man an die Stelle der 24 Eydottern, 4 Loth Hausenblase 24 Stunden einweicht, in weichem Wasser steif kocht, und statt 1 ganz Quartier Milch nur $\frac{1}{2}$ Quartier dazu thut.

14. Chocoladecreme mit Wein.

In $\frac{3}{4}$ Quartier Wein reibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Chocolade, thut den Saft von 4 Citronen, 16 Eyer, an 1 Citrone abgeriebenen Zucker dazu, und kocht dies unter beständigem Umrühren auf.

15. Auf andere Art.

Man läßt ½ Pfd. geriebene Chocolade in 1½ Quartier Rahm aufkochen, läßt ihn erkalten, schlägt 2 ganze Eyer, und 4 Dottern zu Schaum, nebst etwas Zucker darunter, hinzu, und verfährt übrigens so wie bey vorhergehendem Rezept.

16. Citronenbrey mit Milch.

Man läßt die Kraft von der Schale von 1 Citrone in ½ Quartier Milch auskochen, thut 1 Eßlöffel voll Mehl mit Rosenwasser angerührt, 6 Eydottern und Zucker nach Geschmack dazu, und kocht diese Masse unter beständigem Umrühren auf. Man kann dies Gericht kalt oder warm anrichten.

17. Citronencreme.

Zu ½ Quartier weißen Wein, thut man 18 Eydottern, den Saft von 3 Citronen, und Zucker auf der Schale abgerieben, in eine Casserolle, läßt dies unter beständigem starken Schlagen mit einer Ruthe aufkochen, thut das Weiße von 9 Eyern zu Schaum geschlagen dazu, setzt es nochmals aufs Feuer, kocht es wieder auf, und richtet es schnell auf einer Schüssel an.

18. Auf andere Art.

Zu 1 Quartier weißen Wein, thut man 16 Eyer, 1 Pfd. an 4 Citronen abgeriebenen Zucker, und den Saft von 4 Citronen, siebt diese Masse in eine Casserolle, setzt sie aufs Feuer, schlägt es bis zum kochen mit einer Ruthe, und richtet es in eine Schüssel schnell an.

19. Auf andere Art.

18 Eyer schlägt man in ein großes Bierglas, schüttet sie wieder heraus, und thut in dasselbe eben so viel Wein, und den Saft von 5 Citronen, versüßt diese Masse zusammen mit an 4 Citronen abgeriebenen Zucker, läßt sie unter beständigen Ruthenschlägen aufkochen, und richtet sie in die Schüssel schnell an.

20. Auf andere Art.

Man nimmt 6 ganze Eyer und 6 Eydottern, 1 Quartier weißen Wein, von 6 Citronen den Saft, und die geriebenen Schalen, 2 Löffel voll feines Mehl und Zucker, rührt es durcheinander, schlägt es auf dem Feuer mit einer Ruthe bis es dick wird, und läßt es sodann erkalten.

21. Citronen-Gelee.

$\frac{3}{4}$ Pfd. geraspeltes Hirschhorn wird recht rein abgewaschen, in $1\frac{1}{2}$ Quartier Wasser ganz

langsam 3 bis 4 Stunden gekocht, alsdann durchgesiebt, ½ Pfd. Zucker auf 3 Citronen abgerieben, von 3 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen, dazu gethan, und bey gelindem Feuer noch einmal aufwallen lassen. Dann nimmt man es vom Feuer ab, thut ½ Quartier Rhein- oder Franzwein nebst den Saft von 6 Citronen dazu. Eine nicht zu dicke Serviette, welche man vorher in kaltem Wasser auswäscht, damit sie den Seifengeschmack verliert, wird an die 4 Beine des umgewendeten Stuhls befestigt, ein porcellanen Geschirr darunter gesetzt, und das Gelee noch heiß auf diese Serviette gegossen. Da es bey dem ersten Durchlaufen selten ganz hell wird, so muß man es 2 bis 3mal durchlaufen lassen. Sollte es während dem zu steif werden, so wärmt man es ein wenig auf. Beym letztenmal läßt man es sogleich in die Schaale oder Form, worin man es aufsetzen will durchlaufen. Wenn man alles vorgeschriebene beobachtet hat, so muß das Gelee so durchsichtig und hell wie Rheinwein seyn.

22. Creme.

Man läßt ein wenig ausgewaschene Bütter in ein paar Löffel voll Mehl in der Pfanne heiß werden, schlägt 12 Eydottern hinein, thut et-

was Zucker, Salz, Kaneel und Citronenschale dazu, rührt dies mit so viel Rahm auf dem Feuer ab, daß es sämig wird, läßt es auf einer Schüssel erkalten, trägt sie auf und reibt Zucker darüber.

23. Creme-Brulée.

Wenn derselbe wie Nro. 22 verfertigt, aber ganz kalt ist, so streut man recht dick gestoßenen Zucker darüber, und brennt denselben mit einer glühenden Feuerschaufel braun.

24. Erdbeerengelee.

¾ Pfd. Hirschhorn wird auf bewußte Art mit 1 Quartier Wasser gekocht, damit es noch konsistenter wird, als zu dem vorigen Gelee Nro. 21. 1½ Pfd. reife Erdbeeren werden mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer etwas gekocht, alsdann durchgesiebt, aber nicht durchgedrückt. Alsdann wird dieser Saft zu dem Hirschhorn gegossen, das Weiße von 3 Eyern zu Schnee geschlagen, darunter gethan, und einmal auf dem Feuer aufwallen lassen. Hierauf wird es zurückgesetzt, ½ Pfd. Zucker, der Saft von 2 Citronen, ½ Quartier süßen Wein dazu gethan, und wie gewöhnlich durch eine Serviette ablaufen lassen.

25. Einen Eyerberg zu machen.

Man rührt in 1 Quartier Milch, 8 Eyer, ½ Tasse voll Rosenwasser und nach Geschmack Zucker, und kocht sie unter beständigem Rühren bis sie steif wird, läßt sie dann erkalten, siebt sie durch, richtet sie in Form eines Bergs an, streut Kaneel darüber, und garnirt ihn mit 4 in Milch gekochten Eydottern.

26. Eyercreme.

Mit Zucker rührt man 3 ganze Eyer und Eydottern durch, thut 1 Tasse voll Rosenwasser zu ¾ Quartier Milch dazu, füllt diese Masse in eine tiefe Schüssel, setzt diese in eine mit kaltem Wasser angefüllte Tortenpfanne, macht ziemlich viel Feuer darunter, und einen Deckel darauf, mit wenig Feuer belegt, und nachdem das Wasser in der Pfanne kocht, läßt man sie sodann von der Zeit an noch ¼ Stunde kochen bis sie gahr ist.

27. Auf andere Art.

In 3 Tassen Milch läßt man ½ Stange Vanille, 1 Loth Kaneel und ein Stück Zucker ½ Stunde bedeckt kochen, vermischt dies mit 1 Quartier süßen Rahm und 24 Eydottern, siebt es in eine Salatiere durch, und backt diese

Cremen, in einer Tortenpfanne nach vorhergehender Anweisung Nro. 26.

28. Eyergrützcreme.

Mit 1 Quartier Milch zerrührt man 4½ Loth Eyergrütze, thut 6 Loth gestoßene Mandeln dazu, kocht dies unter beständigem Umrühren, thut dann etwas Rosenwasser, nach Geschmack Zucker und 6 Eydottern dazu, und rührt diese Masse bis zur gehörigen Dicke über dem Feuer langsam durch.

29. Eyergrützcreme mit Johannisbeerensaft.

In 1 Quartier Wasser rührt man ½ Pfd. Eyergrütze durch, setzt 1 Mengel Rothwein, 1 Quartier Johannisbeerensaft mit Citronenschale und Vanille aufs Feuer, rührt während des Kochens die Eyergrütze und etwas Zucker dazu, läßt es ganz mürbe kochen, füllt es in eine vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, und richtet sie auf eine Schüssel an.

30. Eyerkäse.

Man setzt eine Casserolle mit 3 Quartier Milch, 15 ganzen Eyern und 3 Eydottern, mit Rosenwasser und Zucker nach Geschmack aufs Feuer, und rührt dies so lange, bis es dick

wird und gerinnt. Bevor es kocht nimmt man es ab, thut es in eine Eyerkäseform, worin es bleibt, bis die Feuchtigkeit davon abgelaufen, und es erkaltet ist, thut es sodann auf eine Schüssel, und richtet eine Sauce von ½ Quartier Milch mit Kaneel und Zucker aufgekocht, und mit 4 Eydottern abgerührt, dabey an.

31. Auf andere Art.

In einen steinernen Topf thut man 7 ganze und von 7 Eyern das Weiße, schlägt es mit einer Ruthe, thut 1 Quartier Milch, Zucker und Rosenwasser dazu, setzt ihn in einen andern mit kaltem Wasser angefüllten Topf, kocht sie, und läßt sie darin 1 Stunde stehen, bis die Eyermasse geronnen und steif geworden ist. Damit die Masse vom Kochen des Wassers nicht zu sehr bewegt wird, bedeckt man den Topf mit einem etwas schweren Gewicht.

32. Eyerschnee.

Man schlägt das Weiße von 10 Eyern zu einem steifen Schnee, thut alsdann ¼ Pfd. gestoßenen Zucker mit etwas getrockneten Orangenblüthen, oder abgeriebener Citronenschale dazu, alsdann wird in 1 Quartier Milch in einem Topf oder Casserolle, welches wenigstens 2 Maaß

hält gesotten, der Eyerschnee behutsam hineingethan und das Feuer weggenommen, damit er nur zitternd kocht. Nach einigen Minuten wendet man ihn um, und richtet ihn alsdann mit einem Schaumlöffel an. Die Milch worin der Eyerschnee gekocht worden, wird mit den 10 Eydottern ablegirt, das heißt, die Dottern werden mit etwas kalter Milch, und wenn man will, mit einigen Löffeln voll Rosen- und Orangenwasser recht klar gequirlt, in die kochende Milch gerührt, und unter beständigem Quirlen so lange auf dem Feuer gelassen, bis solche anfängt dicklich zu werden. (Man darf sie aber nicht kochen lassen) alsdann läßt man sie kalt werden, und richtet sie über dem Eyerschnee an.

33. Gelber Gelee in Gläsern. (zu 14 bis 15 Gläser).

Man läßt in 3 Quartier Wasser 1 Pfd. geraspeltes Hirschhorn, so lange, (etwa 6 bis 7 Stunden) bis zu 1 Quartier Wasser einkochen, dann nimmt man es vom Feuer, läßt es abklären, gießt es von dem Bodensatz ab, thut 1 Quartier Rothwein, 12 Nelken, von 2 Citronen die Schale, einige Stücke Kaneel und Zucker dazu, und kocht es $\frac{1}{8}$ Stunde mit einander durch, und rührt zuletzt das geschlagene Eyweiß von 10

Eyern und den Saft von 10 Citronen dazu. Hat das Gelee damit aufgekocht, so gießt man ihn durch einen Geleebeutel, läßt ihn abkühlen, und füllt ihn in Gläser.

34. Hagebuttenschnee.

½ Pfd. Hagebutten kocht man in Wasser und Wein mit etwas Citronenschale, siebt sie durch, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern an Citronenschalen abgeriebenen Zucker dazu, und verfährt übrigens eben so wie bey dem Quittenschnee.

35. Himbeerencreme.

In 3 Mengel Rothwein kocht man ½ Pfd. Himbeeren, thut an die Schale von 1 Citrone abgeriebenen Zucker und Kaneel, kocht sie 10 Minuten, siebt sie durch, thut 18 Eydottern dazu, läßt dies unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe wieder aufkochen, nimmt es ab, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, kocht es damit wieder auf, und richtet es schnell an, damit es nicht wieder dünne wird.

36. Hirschhorn-Gelee.

Zu 1 Pfd. geraspelten Hirschhorn rechnet man 2 Quartier Wasser, und läßt solches

4 Stunden langsam bis auf 1 Quartier einkochen. Dann siebt man die Brühe durch, setzt sie in einer Casserolle wieder aufs Feuer, thut Kaneel, Citronenschale, Nägelein, den Saft von 4 Citronen, und so viel Zucker, daß es süß wird, dazu. Hierauf schlägt man das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, rührt solches zu dem Hirschhorn, schlägt es zusammen, und läßt es bis es sich klärt, langsam kochen. Alsdann gibt man 1 Bouteille Rhein = oder alten Wein dazu, läßt das Gelee noch einmal aufkochen, gießt es durch einen Beutel, und wiederholt dies so lange bis es klar ist. Die Geleeform stellt man auf ein wenig Salz, damit sie fest steht, füllt das Gelee hinein, und läßt es kalt werden. Beym Anrichten macht man es oben mit dem Finger etwas los, hält die Form in warmes Wasser, und stürzt sodann dasselbe auf eine Schüssel.

37. Johannisbeerencreme.

Man drückt 3 Pfd. rothe Johannisbeeren so in einem Tuche aus, daß $\frac{3}{4}$ Quartier Saft übrig bleibt, schlägt dann 12 ganze, und von 2 Eyern das Weiße hinein, thut nach Geschmack Zucker dazu, schlägt dies über dem Feuer in einem Topf stark, so lange bis es kocht, und richtet es sogleich an.

38. Auf andere Art.

Man vermischt 3 Gläser voll Weißwein mit 3 Weingläser voll Johannisbeerensaft, 8 Eyern, Kaneel und Zucker, und schlägt dies über dem Feuer so lange bis es kocht.

39. Gerührter Käse.

Durch einen Durchschlag rührt man ½ Quartier Rahm mit einem weichen Käse, und bestreut diese Masse mit Kaneel und Zucker.

40. Kaffeecreme.

1 Quartier Rahm kocht man mit Kaneel und auf einer Citronenschale abgeriebenen Zucker auf. Dann kocht man in 4 Tassen Wasser 4 Loth Kaffee, klärt ihn ab, gießt ihn zu dem Rahm, läßt ihn kalt werden, vermischt ihn mit 12 Eydottern und etwas Zucker, und kocht ihn auf.

41. Gelee von Kalbsfüßen.

Man nimmt 6 abgebrühte Kalbsfüße, zerhaut sie, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, schäumt sie gut ab, und läßt sie bis auf 1 Quartier einkochen. Dann siebt man die Brühe durch, nimmt das Fett rein davon ab, und bedient sich dieser Brühe statt des Hirschhorns.

42. Kirschengelee.

Zu 3 Quartier Kirschwein thut man die von 8 Kalbsfüßen gekochte Gallerte, und nach Ge-

schmack Zucker, und wenn dies zu kochen anfängt, thut man das von 5 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, siebt diese Masse durch, und läßt sie erkalten.

43. Auf andere Art.

In Ermangelung des Kirschweins zerstößt man 4 Loth saure Kirschen, thut ½ Quentchen Muskatblüthe und Kaneel, 1 Mengel Wein, 12 ganze Nelken dazu, setzt dies auf's Feuer, kocht es ¾ Stunde, siebt es durch, thut 2½ Pfund gereinigte Gallerte, ¾ Pfund Zucker und 3 Quartier Weißwein dazu; kocht dies, so rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 5 Eyern dazu, kocht dies wieder auf, und beutelt diese ganze Masse durch.

44. Kuster (Custart).

5 Mengel Milch, 8 Eyer, Rosenwasser, Kaneel und Zucker nach Geschmack thut man in eine Salatiere, vermischt dies durcheinander, setzt sie in eine mit Wasser angefüllte Tortenpfanne, und backt dies so lange, nach öfterer Untersuchung mit einer Spicknadel, bis es gahr ist.

45 Madennuß.

In ½ Quartier Milch schlägt man 8 Eyer, thut 1 Loth gestoßene bittere Mandeln, und Zucker und Kaneel nach Geschmack dazu, gießt dies in

ein Gefäß, setzt dies in kochendes Wasser, bis die Eyermasse gerinnt und dick geworden ist, und läßt sie dann in einem Tuch ½ Tag abtröpfeln. Ist diese Masse nun ziemlich steif, so rührt man sie durch einen großlöchrigen Durchschlag in eine Schüssel, und formt sie zu einem Berge.

46. Makronen mit Parmesankäse.

Man bedeckt mit weichem Wasser ½ Pfund Makronen, und kocht sie darin gahr, nimmt sie dann heraus, thut sie in eine Casserolle, worin 2 Loth Butter, ½ Quentchen Muskatblüthe, bestreut dies mit ¼ Pfund Parmesankäse, und schwengt damit die Casserolle um. Dann thut man ¼ Pfund Parmesankäse und 6 Loth Butter dazu, legt einen Tortendeckel mit Feuer darauf, und läßt sie, bis eine Kruste darauf kommt, backen. (Unten macht man nur wenig Feuer.) Alsdann schüttet man die zusammenhängende Masse aus der Casserolle, daß die Kruste oben bleibt.

47. Mandelcreme.

½ Quartier Milch thut man in eine Casserolle nebst 18 Eydottern, ½ Pfund feingestoßene süße Mandeln, Zucker nach Geschmack, und schlägt diese Masse mit einer Ruthe, bis sie kocht.

48. Auf andere Art.

In ½ Quartier süßen Rahm thut man ½ Pfund gestoßene Mandeln, das Weiße von 16 Eyern,

2 Eßlöffel voll Orangenwasser und Zucker, und läßt dies unter beständigem Schlagen auf dem Feuer kochen.

49. Auf andere Art.

Man macht ihn wie in Nro. 22 angezeigt ist; wenn man aber die Eyer anrührt, so thut man einige Hände voll gestoßene Mandeln mit hinein, und rührt sie auf dem Feuer ab. Wenn die Creme kalt geworden ist, so nimmt man abgeschälte Mandeln, zerhackt sie mit Zucker, und streut sie darüber.

50. Milchgelee.

Man kocht etwa für 4 bis 6 Grote Hausenblasen, die vorher kleingeschnitten, mürbe, rührt sie während des Kochens immer um, streicht sie durch ein Haartuch, dann reibt man von 8 Citronen die Schalen auf Zucker ab, gießt 1½ Quartier süße Milch auf Zucker und Citronschalen, läßt sie ein wenig stehen, drückt den Saft aus den Citronen, gießt Wein dazu, und setzt die Milch mit dem Zucker aufs Feuer, thut die Hausenblase dazu, läßt es kochendheiß werden, rührt es aber beständig auf dem Feuer, und den Wein mit Citronensaft dazu, gießt dies so lange durch, bis es klar und schön ist, und füllt es in Formen.

51. Böhmische Milch.

Man thut ½ Quartier Rahm in eine Casserolle,

denn das Weiße von 16 Eyern, ½ Pf. gestoßene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Orangenblüthewasser dazu, und läßt dies unter beständigem Schlagen auf dem Feuer aufkochen.

52. Auf andere Art.

Man kocht in einem zugedeckten Topf ½ Loth ganzen Kaneel in einigen Tassen voll Milch ½ Stunde, thut 1 Quartier Rahm, 10 Eydottern und 12 Loth Zucker dazu, läßt dies unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe kochen, und siebt diese Masse durch.

53. Crême à la Noaille.

Man siedet 1 Quartier süßen Rahm, rührt 4 Eßlöffel voll feines Mehl und Zucker auf einer Citrone abgerieben zu einem dünnen Brey dazu, läßt es erkalten, thut dann 4 Loth klargehackte eingemachte Orangenschalen, 4 Loth gestoßene bittere Makronen, 4 Loth Biscuit, das Gelbe von 8 Eyern, und von denselben das Weiße zu Schaum geschlagen dazu, thut solches entweder in eine blecherne Form, welche man vorher mit Butter ausstreicht, oder auch in eine Schale von Porcellain, von welcher man versichert ist, daß sie nicht springe, und läßt solche bey gelindem Feuer ohngefähr 1 Stunde backen.

54. Creme von bittern Orangen.

Von 3 großen oder 6 kleinen bittern Orangen

reibt man das Aeußere der Schale mit Zucker ab, drückt den Saft heraus, und kocht das Uebrige in ½ Quartier Weißwein auf; sodann nimmt man 6 Enten- und 6 Hühnereyerdotter, thut den Orangensaft, den auf denselben abgeriebenen Zucker, so wie den Saft von 1 Citrone, und den Wein, worin die Orangenschalen gekocht sind, und kocht dies zusammen unter beständigem Rühren auf, nimmt es sodann vom Feuer ab, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Hühnereyern dazu (von den Enteneyern wirft man das Weiße weg), kocht das Uebrige damit wieder auf, und richtet es schnell an.

55. Auf andere Art.

2 Citronen und 4 bittere Orangen reibt man auf Zucker ab, thut zu den Saft derselben ½ Quartier Weißwein und 12 Eydotter, kocht dies unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe auf, mischt sodann das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern dazu, kocht sie damit noch einmal auf, schlägt sie aber noch immerwährend, und richtet sie schnell an. Will man diese Creme in eine Form thun, so muß man 3 Loth eingekochte Hausenblase hinzufügen, in der Form einige Tropfen feines Provenceröhl herumlaufen lassen, und sie wieder abwischen.

56. Creme von süßen Orangen, oder Aepfelsinen.

Man reibt von 3 Aepfelsinen die Oberfläche der Schale auf Zucker ab, zerschneidet sie, druckt den Saft zu dem Zucker, vermischt sie mit 12 Eydottern. Man läßt alsdann die Apfelsineschale 5 Minuten in 1 Mengel Wein kochen, siebt ihn durch, läßt ihn kalt werden, und schüttet ihn zu dem Zucker und Saft, läßt diese Masse unter beständigen Schlagen mit einer Ruthe aufkochen, nimmt sie sodann vom Feuer, fügt das Weiße von 7 Eyern zu Schaum geschlagen hinzu, und nachdem sie damit wieder aufgekocht, richtet man sie geschwind in eine Schüssel an.

57. Pistaziencreme.

Diesen macht man eben so wie den Mandelcreme Nro. 49, nur daß man kleingestoßene Pistazien hinein thut, und eine Handvoll klein hackt, die man mit einer glühenden Feuerschaufel darüber macht.

58. Polenta.

In 1 Quartier Milch kocht man $\frac{1}{2}$ Pf. Reis mit etwas Salz und $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker mürbe und steif, rührt $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüthe, $\frac{1}{8}$ Pfund ausgewaschene Butter, und $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse dazu, und läßt diese Masse in einer Schüssel kalt werden; alsdann schneidet man sie in

fricandellenförmige Stücke, legt sie auseinander, begießt sie stückweise mit einem halben Eßlöffel voll kalter Milch, schiebt sie wieder zusammen, thut 2 Loth geschmolzene Butter mit ½ Quentchen Muskatblüthe und ¼ Pfund Parmesankäse vermischt darüber, setzt sie in einer Schüssel auf heiße Asche, bedeckt sie mit einem Tortendeckel mit Feuer, und läßt eine gelbbraune Kruste darauf backen.

59. Gelee von Pomme de Sinen.

2 schöne Pomme de Sinen werden auf Zucker abgerieben, und nebst dem Safte von 4 Citronen unter das auf obige Art gekochte und mit dem Zucker abgeklärte Hirschhorn gethan. Statt des Rheinweins nimmt man ½ Quartier guten Malaga oder Muskatwein. Uebrigens bleibt das Verfahren dasselbe wie bey dem Citronengelee.

60. Portugiesische Creme.

Man thut 6 Loth gestoßenen Zucker in 3 Quartier süßen Rahm, und läßt solchen unter beständigen Umrühren bis auf 1 Quartier einkochen, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eyern dazu, und rührt ihn auf gelinden Feuer so lange, bis er sich zu verdünnen anfängt, alsdann siebt man solchen durch in eine Compotschale, und läßt ihn darinne erkalten.

61. Punschgelee.

Man behandelt dieses Gelee eben so wie das Citronengelee, nur muß man das Hirschhorn mit 2 Quartier statt mit 3 Quart. Wasser ansetzen, damit man etwas mehr Flüssigkeit erhält, um den fehlenden Wein zu ersetzen; denn statt diesem wird, wenn das Gelee vom Feuer kömmt, ½ Quart. Arack dazu gegossen, auch muß statt ½ Pfund Zucker ¾ Pfund dazu genommen werden.

62. Quittenschnee.

Nachdem man 6 Quitten im Wasser beynahe gahr gekocht hat, schält man sie, schabt sie, und kocht sie in etwas Wein, Citronenschale und Zucker völlig gahr, siebt sie durch, und thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern dazu. Füllt dann diese Masse in eine Schüssel, setzt sie in eine Tortenpfanne, in welche man Salz gestreut hat, deckt sie mit einem Tortendeckel zu, belegt ihn mit vielem Feuer, darunter aber desto weniger, und backt dann den Schnee darinne gahr.

63. Rahmcreme (Crême foueté).

Zu ½ Quartier süßen Rahm thut man gestoßenen Zucker und Vanille, oder 1 Mengel Sect oder Malagawein, rührt denselben zu Schaum, läßt ihn in einem Durchschlag durchlaufen, und schlägt aufs Neue das Durchgelaufene zu Schaum,

füllt denselben, entweder auf eine mit ¼ Pfund gebackenen Schuhsohlen oder mit Alexandernüssen belegte Schüssel, und richtet sodann die Rahmcreme an.

Bemerkung. Man muß bey dem Schlagen dieser Creme die Ruthe in gerader Linie hin und her bewegen, und also mehr rühren als schlagen, wenn man Schaum bekommen will.

64. Auf andere Art.

Man thut in einen irdenen Topf, so viel man haben will, frischen süßen Rahm, thut ein Löffel voll doppelt abgezogenes Orangenblüthwasser, nur etwas gestoßenen Zucker dazu, und schlägt ihn zu Schaum, welcher mit einem Schaumlöffel behutsam auf ein Haarsieb gethan wird, worunter man eine Schüssel setzt, worin der abgetröpfelte Rahm fällt, den man wieder in den Topf thut, und wieder zu Schaum schlägt; thut man frischen Rahm dazu, so rührt man ihn erst wieder durch. Man richtet ihn dann pyramidenförmig auf eine Schüssel an, setzt ihn an einen kühlen Ort, und garnirt sodann die Schüssel mit Biscuit.

65. Auf andere Art.

Zu 1 Quartier süßen Rahm nimmt man 12 Eyer, 4 Löffel voll Rosen- oder Kaneelwasser, gestoßenen Zucker, und quirlt ihn in einem Topf

stark untereinander, dann bestreicht man eine zinnerne Schüssel mit Butter, setzt sie in eine Tortenpfanne mit einem Deckel, macht oben mehr als unten Kohlenfeuer, läßt sie oben braun werden, und bestreut sie beym Anrichten mit gestoßenen Kaneel.

66. Saure Rahmcreme.

Man nimmt 1 Quartier dicken sauern Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, thut 8 Loth gestoßenen Zucker dazu, und schlägt ihn zu einen dicken Schaum, wozu man $\frac{1}{2}$ Stunde Zeit braucht. Man darf den dicken Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird; man richtet ihn wie den vorhergehenden an.

67. Reiscreme.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reiß kocht man in Wasser gahr, und nachdem man ihn durch einen Durchschlag gerührt, thut man $\frac{3}{4}$ Quartier Rothwein, den Saft von 4 Citronen, Zucker an 4 Citronen abgerieben, 8 Eyer und Kaneel dazu, und rührt diese Masse über dem Feuer so lange, bis die Eyer gahr und die Creme hinlänglich dick ist.

68. Reismehlcreme.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reismehl rührt man mit $\frac{1}{2}$ Quartier Milch an, setzt das mit einigen Pfirsigblättern aufs Feuer, und gießt nach und nach $1\frac{1}{2}$ Quartier Milch dazu; fängt es an dick zu werden, so thut

man 4 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker dazu, nimmt diese Masse, wenn sie steif ist, vom Feuer, und füllt sie in eine vorher mit kalten Wasser angefeuchtete Form.

69. Reismehlcreme mit Johannesbeerensaft.

Eine Obertasse voll Saft vermischt man mit einer Obertasse voll Reismehl, rührt eine Theetasse voll Rothwein, 2 Theetassen voll Wasser, und nach Geschmack Zucker dazu, kocht diese Masse miteinander bis sie steif wird, und füllt sie in vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Tassen, die man, wenn die Creme darinnen kalt ist, auf eine Schüssel umkehrt, und mit ½ Quart. süßen Rahm, oder in dessen Ermangelung mit Eydottern abgerührten Milch begießt.

70. Reismehlcreme mit Mandeln.

Mit 10 Eyern vermischt man ¼ Pf. Reißmehl, thut ½ Pfund gestoßene Mandeln, nach Geschmack Zucker, und so viel Milch, als die Schüssel fassen kann, dazu, und schlägt diese Masse so lange auf dem Feuer, bis sie kocht.

70. b. Roggenbreycreme.

Zu ¼ Pfund zu Schaum geschlagener frische ausgewaschene Butter thut man ½ Quartier dicken sauern Rahm, 8 Eydotter, die Schale von 2 Citronen, Kaneel, und nach Geschmack Zucker, ¼ Pf.

pulverisirtes geröstetes Schwarzbrot, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eyern, füllt diese Masse in eine Salatiere, setzt sie in eine mit Wasser angefüllte Tortenpfanne mit Deckel, thut oben und unten Kohlenfeuer, und kocht sie in einer halben Stunde gahr.

71. Rosengelee.

Dieses ist ein zwar einfaches, doch aber äußerst wohlschmeckendes Gelee. Man thut zu dem Hirschhorn, welches wie bey dem Erdbeergelee mit 1 Quartier Wasser, 1 Loth Tournisol gekocht wird, und läßt es mit dem geschlagenen Eyweiß und Zucker einmal aufwallen, wovon es eine schöne Röthe bekömmt. Man thut es sodann vom Feuer, und thut $\frac{1}{3}$ Quartier Rosenwasser nebst dem Saft von 6 Citronen und $\frac{1}{2}$ Quartier Rheinwein dazu, und verfährt damit wie mit den übrigen Gelees.

72. Sagocreme.

Man kocht in $\frac{1}{2}$ Quartier Wasser $\frac{1}{2}$ Pf. weißen Sago $1\frac{1}{2}$ Stunde, thut 1 Quartier Weiß- oder Rothwein, von 2 Citronen den Saft, und Zucker an denselben abgerieben dazu, und kocht sie wie Gelee.

73. Auf andere Art.

In $1\frac{1}{2}$ Quartier Wasser, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker vermischt, kocht man eine halbe Stunde 12 Loth

weißen Sago, thut sodann 1 Quartier dünnen Johannisbeerensaft, Citronenschale und Zucker dazu, und kocht ihn damit 1½ Stunde, siebt ihn durch, thut ihn in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, wendet ihn in einer Schüssel um, und gießt beym Anrichten eine Sauce von Zucker, süßen Rahm und Vanille vermischt darüber, oder richtet sie in einer Sauciere an.

74. Auf andere Art.

Mit Rahm rührt man 1 Löffel voll Stärke (Amidam) an, thut 12 Eydotter, Kaneel und Zucker nach Geschmack dazu, und kocht dies unter beständigem Rühren auf. Alsdann läßt man ½ Pfund Sago mit Wasser auf dem Feuer weichen, thut 2 bis 3 Kannen frisches Wasser dazu, und kocht ihn in 2 bis 3 Stunden gahr, thut ihn sodann zu obiger Eyermasse, und füllt sie wohl durcheinander gerührt in eine Schüssel.

75. Neuere Gelee, bloß zu Fisch- und Fleischspeisen.

A. Zu Aal. 2 dicke Aale rechnet man auf eine Schüssel; man reinigt sie den Tag vorher in warmem Wasser, schneidet sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit mehr Wasser als Essig, vielem Salze, 1 Bündel Thymian, Petersilie, 1 Loth Pfeffer, 2 Zwiebeln, 1 Loth Wunderpfeffer, 1 Quentchen Nelken, 4 Lorbeerblätter, von 2 Ci-

tronen die Schale, etwas Muskatblüthe aufs Feuer, und kocht sie eine halbe Stunde, siebt die Brühe durch, läßt den Aal darinne kalt werden, nimmt das Fett davon ab und den Aal heraus, setzt sie wieder mit einer Gallerte aus 6 Kalbsfüßen gekocht aufs Feuer, drückt den Saft von 1 oder 2 Citronen daran, wenn sie nicht sauer genug ist, thut, wenn sie zu kochen anfängt, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu, kocht sie damit auf, und gießt sie mehreremale durch einen Geleebeutel.

Man thut den Aal entweder in eine Form oder in eine Schüssel, worauf man etwas Gelee thut, und den Aal schildkrötenförmig oder in eine andere beliebige Form darauf legt, und ihn mit Figuren aus Citronenschale geschnitten garnirt, und das übrige Gelee darüber schüttet. Bedient man sich einer Schildkrötenform, oder was es für eine ist, so garnirt man sie gleich mit Citronenschale und legt sie verkehrt darauf. Richtet man sie an, so taucht man die Form in warmes Wasser, wovon sich der Gelee löst, und man sie in eine Schüssel umkehrt.

B. Zu Gans. Hiemit verfährt man eben so wie mit einem Puter, nur wird die Gans nicht gespickt.

Wenn man sie in rothen Gelee machen will, so füllt man sie mit einer Form von ausgehackten

Mett, Pfeffer, Salz, Wunderpfeffer und Nelken aus, kocht sie dann in 1 Quartier Wasser, 1 Mengel Essig, 1 Quartier Rothwein, den Saft von 2 Citronen, und sämmtliche Ingredienzien wie zum Aalgelee. Ist der Gelee fertig, so läßt man über dem Feuer etwas warmen Gelee, in denselben die Farbe von rothen Flor ausziehen, und rührt es mit dem übrigen Gelee durch.

C. Zu Mürbraten. Von einem mit Speck gespickten Mürbraten schneidet man den hervorstehenden Speck ab, wendet ihn in Salz und Wunderpfeffer um, thut ihn in einen Topf mit mehr Essig als Wasser, setzt ihn aufs Feuer, schäumt ihn, thut dieselben Ingredienzien wie zum Aalgelee dazu, und kocht damit 1 bis 2 Stunden den Mürbraten bis er mürbe ist, nimmt ihn dann aus der Brühe, läßt sie erkalten, nimmt das Fett davon ab, und thut 2 Pfund reine Gallerte aus 6 Kalbsfüßen mit der Säure von 2 Citronen gekocht, geschäumt, und mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 6 Eyern wieder aufgekocht und durch einen Geleebeutel gegossen. Nachdem, wenn alles kalt geworden ist, füllt man von dem Gelee auf die Schüssel, legt den Mürbraten darauf, garnirt ihn mit aus Citronenschalen geschnittenen Figuren und mit Petersilie, und gießt das übrige Gelee herüber.

D. Puter. Aus einem Puter macht man

alle Knochen heraus, spickt ihn, schneidet den überstehenden Speck ab, und verfährt übrigens eben so, wie bey vorstehenden Mürbraten.

76. Schaumcreme.

Man schlägt das Weiße von 12 Eyern zu Schaum, thut 1 Quartier Rahm, etwas Rosenwasser und Zucker dazu, und schlägt dies auf gelindem Feuer mit einer Ruthe bis es kocht. Wenn man diese Creme anrichtet, bestreut man sie mit gehackten Pistazien.

77. Schnee- oder Königseyer.

Man nimmt zu 1 Quartier süßen Rahm 2 Eßlöffel voll Kaneelwasser, das Weiße von 16 Eyern, und nach Geschmack Zucker, schlägt dies alles mit einer Ruthe auf dem Feuer, bis der Schaum dick genug ist, und läßt ihn dann auf einer Schüssel erkalten. Alsdann kocht man nach Verhältniß der Schüssel so viel Milch auf, thut einige Stücke ganzen Kaneel und Zucker dazu, und rührt sie mit 16 Eydottern ab (Nach Belieben rührt man auch wohl 1 Löffel voll Stärke oder feines Mehl hinein.) Ist diese Masse kalt geworden, so thut man sie auf eine Schüssel, sticht längliche Klümpe von dem Schnee ab, legt sie hinein, und bestreut sie mit gehackten Pistazien.

78. Auf andere Art.

Von 6 Eyern schlägt man das Weiße mit etwas Zucker zu einem dicken Schaum, kocht dann 4 Obertassen voll Milch mit etwas Rosenwasser und Zucker auf, hält auf einer Schaumkelle von dem Schaum zur Zeit 1 Eßlöffel voll in die kochende Milch, bis er steif genug ist, und läßt dann die Feuchtigkeit in einem Durchschlag davon ablaufen. Ist das Eyweiß alles so gekocht, so siebt man die Milch durch, thut 6 Eydotter, Zucker, Rosenwasser und gestoßenen Kaneel dazu, und schlägt sie beständig auf dem Feuer bis sie kocht, schüttet sie dann auf eine Schüssel, legt darauf das Eyweiß, garnirt es mit in Stückchen geschnittenen Citronschalen und mit Kaneel, und richtet sie an.

79. Sillabus.

Zu 1 Quartier süßen Rahm mischt man 3 Weingläser voll weißen Franzwein, 1 Mengel spanischen Sekt, auf 2 bis 3 Citronen abgeriebenen Zucker, und den Saft von 2 bis 3 Citronen. Mit einer Ruthe rührt man diese Masse zu Schaum, nimmt solchen, wie er sich zeigt, mit einem silbernen Löffel ab, rührt ihn immer zu den Sillabus, und fährt damit fort bis die ganze Masse Schaum geworden ist. — Wie man den

Schaum schlägt, findet man bey der Rahmcreme Nro. 63 angezeigt.

80. Theecreme.

Wenn man den Creme wie beschrieben angerührt, so setzt man Milch oder Rahm aufs Feuer, läßt solche oder solchen aufkochen, thut etwas grünen Thee hinein, kocht solches wohl durch, durch einen Sieb gegossen, und damit abgerührt.

81. Vanillecreme.

Eine zerschnittene Stange Vanille und etwas Kaneel bindet man in ein Läppchen, thut dies in 1 Quartier Milch mit auf 3 Citronen abgeriebenen Zucker, kocht dies eine Zeitlang, läßt es kalt werden, thut 12 Eydotter dazu, schlägt es stark durch und kocht es auf. Am Ende rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 7 Eyern dazu, läßt es nochmals aufkochen, und richtet es sogleich in der Schüssel an.

81. b. Auf andere Art.

Man klopft eine Schale Vanille, schneidet sie in kleine Stückchen, und läßt sie in ein wenig Rahm aufkochen, alsdann thut man solche nebst 2 ganzen Eyern, 4 Dottern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in 1 Quartier Rahm, und schlägt alles wohl durcheinander, gießt es durch ein Haarsieb in eine Compotschale, und setzt diese in eine Kasserolle

mit kochendem Wasser, welches nur etwas über die Hälfte der Compotiere reichen darf. Man deckt die Kasserolle zu, thut etwas glühende Kohlen auf den Deckel, und läßt es ¼ Stunde langsam kochen.

82. Crême Vierge.

Man thut 6 Loth gestoßenen Zucker in 1½ Quartier süßen Rahm, läßt solchen unter beständigen Umrühren bis auf 1 Quartier einkochen, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eyern dazu, rührt ihn auf gelindem Feuer so lange bis er sich zu verdünnen anfängt, siebt ihn in eine Compotschale durch, und läßt ihn darin erkalten.

83. Weincreme.

Man thut ¾ Quartier Rheinwein in eine Kasserolle, nebst ¼ Pfund Zucker und den Abgeriebenen von 1 Citrone, schlägt 5 ganze Eyer und 5 Dotter hinein, und so lange, bis der dicke Schaum in die Höhe steigt, nimmt ihn sodann augenblicklich vom Feuer, damit er nicht kocht, und läßt ihn abkühlen. Man farcirt damit den Petit Choux.

84. Auf andere Art.

Man nimmt 1 Quartier Franzwein, drückt von 2 Citronen den Saft hinein, schält die Schale

von 1 Citrone dünne, legt sie hinein, thut Zucker dazu, läßt es kochen, rührt es ab mit dem Gelben von 10 Eyern, setzt es wieder aufs Feuer, rührt es bis es dicke wird (es muß aber nicht kochen), nimmt die Citronschale heraus, und richtet es in einer porcellainen Schüssel an.

85. Weißen süßen Gelee.

Mit 5 Quartier Brunnenwasser kocht man 1 Pfund graues Hirschhorn 7 Stunden lang, thut $2\frac{1}{2}$ Quartier weißen Franzwein, von 12 Citronen den Saft, und von 6 Citronen die Schale, einige Kaneelstücke, und nach Geschmack Zucker dazu, kocht dies unter beständigen Umrühren auf, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu, kocht dies nochmals auf, läßt dann mehrere Male das Gelee durch einen Beutel laufen, bis es klar ist, und thut es in eine Form.

86.

Man zerhaut 8 Stück Kälberfüße, die noch bis übers Knie mit ihrer eigenthümlichen Haut versehen sind, setzt sie mit vielem Wasser, daß die Füße reichlich davon bedeckt sind, ans Feuer, kocht sie 4 bis 5 Stunden und schäumt sie während dem, rührt sie einige Male um, siebt sie durch, wiegt die durchgesiebte Bouillon, die 3 Pfund enthalten muß, läßt sie zu Gallerte werden, nimmt

das Fett oben ab, schneidet den Bodensatz unten weg, und thut zu der rein übriggebliebenen Gallerte Nachstehendes: als man stößt 12 Nelken, 1 Quentchen Muskatblüthe, 6 Stück Cardamommen und etwas Kaneel nicht allzu fein, thut das mit der Schale von 3 Citronen, 2 Lorbeerblätter und etwas Wein in einen Topf, läßt es auf schwachem Feuer 1 Stunde ausziehen, thut alsdann noch 2 Quartier Weißwein, von 3 Citronen den Saft, ½ Pfund Zucker dazu, setzt dies mit der Gallerte zusammen aufs Feuer, kocht es, schäumt es, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern, wozu man bey immerwährendem Schlagen 2 große Löffel voll Gelee mischt, denselben zu den übrigen Gelee darunter schlägt, wieder aufkocht, wieder abnimmt und durchgießt. Ist das zuerst Durchgegossene noch nicht klar genug, so macht man es wieder warm, läßt es langsam wieder durchlaufen. — Da im Sommer der Hitze wegen die Gallerte nicht so leicht steif wird, so nimmt man einige Füße mehr als im Winter.

E. Von gefrornen Sachen.

Allgemeine Regel.

Das Eis wird so klein als möglich zerstoßen, mit Salz vermischt, und so viel in einen Eimer

davon gelegt, so daß es die Höhe einer Handbreit nicht übersteigt, worauf man denn die Masse in einer Büchse, die ringsherum mit Eis belegt wird, gefrieren läßt. Zur schnelleren Bewirkung des Gefrierens streut man oben auf das Salz einige Hände voll Eis, läßt die Büchse $\frac{1}{4}$ Stunde ruhig darin, schüttelt sie dann im Eise einige Male stark um, öffnet den Deckel, steckt einen Spatel hinein, den man mit einer Hand hält, und mit der andern Hand die Büchse schnell im Eise herumdreht. Aus Vorsicht, daß kein Eis in die Büchse fliegt, schlägt man ein reines Tuch darum; bey der Bewegung der Büchse muß man ebenfalls mit dem Spatel stark umrühren, damit sich auf dem Boden und an den Seiten nichts ansetzt; ist dies dem ungeachtet der Fall, so hört man mit dem Drehen der Büchse auf, stößt das Angesetzte des Gefrornen mit dem Spatel ab, um es mit dem Uebrigen zu zerstampfen, läßt dann $\frac{1}{4}$ Stunde die Büchse wieder stehen, fängt aufs Neue an sie umzudrehen, und fährt so lange damit fort, bis die gefrorne Masse so steif, daß man sie wie Butter schneiden kann.

1. Aepfelgefrornes.

Man kocht geschälte und zerschnittene feine Aepfel in Wasser, mit Citronenschale und ganzen

Kaneel mürbe, siebt sie durch, und thut, wenn man ½ Quartier Saft hat, ¼ Pfund Zucker dazu, kocht ihn so lange bis er steif, und thut ihn in die Gefrierbüchse.

2. Chocolade-Eis.

Zu 1 Quartier Milch nimmt man ½ Pf. Chocolade, läßt dies mit 6 Eydottern zusammen kochen, erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

3. Citronen-Eis.

Man druckt den Saft von 4 Citronen aus, siebt ihn durch, und kocht ihn mit ½ Quartier Wein und mit ½ Pfund auf 4 Citronen abgeriebenen Zucker auf, läßt dies kalt werden, und thut es in die Gefrierbüchse.

4. Auf andere Art.

½ Pfund Zucker, den Saft von 6 auf Zucker abgeriebenen Citronen kocht man in ¼ Quartier Wein und etwas Wasser, läßt es erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

5. Himbeeren-Eis.

½ Pfund Himbeeren zerrührt man, kocht sie sodann in ½ Quartier Wein mit Zucker auf, siebt sie durch, läßt sie erkalten, und thut sie in die Gefrierbüchse.

6. Auf andere Art.

Auf 1 Pfund Himbeeren thut man etwas kochend Wasser, drückt den Saft durch ein Tuch, kocht 1 Pfund Zucker, vermischt dies mit dem Saft, und läßt es frieren.

7. Johannisbeeren-Eis.

1 Pfund Johannisbeeren, welche vom Stengel abgestreift, kocht man mit 1 Pfund Zucker auf, läßt es erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

8. Kaffee-Eis.

Zu 1 Quartier Milch nimmt man 6 Loth gebrennten Kaffee, läßt es eine Weile kochen, setzt die Milch wieder aufs Feuer und thut 6 Eydotter und Zucker dazu, verfährt übrigens so wie mit vorigen Rezepten.

9. Kirsch-Eis.

Auf 1 Quartier Kirschwein, oder auf 1 Pf. mit den Kernen zerstoßenen Kirschen kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 1 Quentchen ganzen Kaneel, siebt es durch, läßt es erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

10. Milchrahm-Eis.

In $\frac{1}{2}$ Quartier Milch thut man 5 Eydotter, ganzen Kaneel, an der Schale von 1 Citrone ab-

geriebenen Zucker, kocht dies auf, siebt es durch, läßt sie erkalten, und thut sie in die Gefrierbüchse.

11. Orangen-Eis.

Man verfertigt diesen eben so wie Citronen-Eis.

12. Stachelbeeren-Eis. (Stickbeeren.)

Zu 1 Pfund zerrührten Stickbeeren thut man ½ Quartier Rahm und noch etwas Zucker, vermischt dies durcheinander, läßt es erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

13. Thee-Eis.

Hiemit verfährt man eben so wie mit dem Kaffee-Eis, nur daß man an die Stelle des Kaffee's 2 Loth grünen Thee nimmt.

14. Vanille-Eis.

In 1 Quartier Rahm kocht man ¼ Pfund an der Schale von 1 Citrone abgeriebenen Zucker, und ½ Quentchen fein zerstoßene Vanille auf, rührt 8 stark und lange geschlagene Eydotter dazu, kocht dies nochmals auf, läßt es erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

F. Vom Backwerke.

Allgemeine Regel.

Jede Form, in welcher man Backwerk ohne Blätterteig backen will, muß man vorher mit Butter ausstreichen, und sodann mit kleingestoßenem Zwieback bestreuen; bey einem Blätterteig wird sie jedoch nur rein ausgewischt, der Teig hineingebreitet, und das zu Backende darauf geschüttet.

1. Aepfelkuchen.

30 geschälte mittelmäßige Aepfel schneidet man in dünne Scheiben, und schwitzt sie in ½ Pf. Butter und 1 Glas voll Wein mürbe, während dem rührt man mit 10 Eyern, 1 Obertasse von Rosen- oder Pfirsichwasser, ½ Pfund gewaschene Korinthen, Zucker and Kaneel, 24 kleingestoßene Zwiebacke durch, thut die Aepfelmasse hinzu, und bäckt sie in einer Springform gahr.

2. Auf andere Art.

Zu 1½ Pfund Butter, die man hat ausgeschmolzen und kalt werden lassen, nimmt man einige Löffel gestoßenen Zucker, 2 Eyer, 1 Glas Wein, Muskatenblumen und 1½ Pfund trockenes Weizenmehl. Das Mehl knetet man mit der Butter durch, hernach den Zucker, die Eyer und den Wein, welche man aber beyde erst zusammenquirlt,

ehe man sie darunter thut. Hierauf rollt man den Teig dünne auf, legt ihn auf Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist Man muß den Teig so geschwind als möglich in Falten rollen, damit er nicht zerreißt, wenn man den Rand umrollt; man legt alsdann die geschnittenen Aepfel regelmäßig daranf, thut dünne Butterscheiben dazwischen, und streut kleingeschnittene Mandeln, gewaschene Korinthen, Zucker und Kaneel darauf. Wenn er aus dem Ofen kömmt und gahr ist, bestreut man ihn nochmals mit kleingestoßenem Zucker.

3. Auf andere Art.

40 große Aepfel schält und zerschneidet man, kocht sie in einer Obertasse voll Wein mit ½ Pfund Zucker und Butter mürbe, siebt sie durch, läßt sie kalt werden, thut dann 9 Loth geschälte und geschnittene Mandeln, 16 kleingestoßene Zwiebäcke, 1 Obertasse voll Rosenwasser, 10 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, ½ Loth Kaneel dazu, backt diese Masse in einer Springform gahr, und bestreut sie nachdem mit ½ Loth gestoßenen und mit Zucker vermischten Kaneel.

4. Auf andere Art.

Ungefähr 50 Stück mittelmäßige Aepfel schält man, schneidet sie in dünne Scheiben, und schwitzt sie in 1 Weinglas voll Wein, ½ Pfund Butter ziem-

lich mürbe, während dem rührt man mit 10 Eyern 1 Obertasse voll Rosen- oder Pfirsichwasser, 24 kleingestoßene Zwiebäcke, ½ Pfund Korinthen und Zucker und Kaneel durch, thut die Aepfel dazu, und bäckt diese Masse in einer Springform gahr.

5. Aepfelbonbeisges.

Zu einem flüssigen nur Pfannkuchen ähnlichen Teig rührt man mit weißem Wein 10 Eßlöffel voll Mehl, 10 Eyer, 5 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) und ½ Loth Kaneel an, schneidet Aepfel in kleine Würfel, thut sie zu dem Teig, läßt ihn aufgehen, zerläßt Butter in einer Bonbeisgesform, und läßt ihn darin gahr backen.

6. Aepfeltorte.

Von einem Butterteig von ¾ Pfund Butter und Mehl und 2 Eßlöffel voll Zucker macht man einen Teig, läßt ⅓ davon zurück, und breitet das Uebrige in eine Tortenpfanne; dann schält und schneidet man 20 bis 24 Borstorferäpfel in dünne Scheiben, bis zu einem aufgehäuften Suppenteller voll, die Schale von 2 Citronen in fingerlange Streifen, die man in etwas Wasser mit vielen Zucker kocht, 2 Loth Succade, ¼ Pfund reingewaschene Korinthen, 1 Loth Kaneel und nach Geschmack gestoßenen Zucker. Nach diesen Vorbereitungen streut man auf den in der Tortenpfanne

befindlichen Teig 1 Handvoll gewaschene Korinthen, etwas von der Succade, von der Citronenschale, und von dem Kaneel und Zucker, hierauf legt man dann eine Schicht Aepfelscheiben, dann wieder eine Schicht von vorhergehenden Sachen, und fährt damit fort, bis alles zur Torte Bestimmte eingefüllt ist. Die Höhe der Torte darf nicht mehr als die Breite von 3 Fingern betragen; den sechsten Theil des zurückgelassenen Teigs rollt man aufs Neue aus, rädert ihn in daumenbreite Streifen, flicht sie auf die Torte kreuzweise durcheinander, setzt einen Rand auf, worin man eine Hälfte einbiegt, und die andere Hälfte einschneidet, zuletzt aber denselben mit Eydotter bestreicht, und die Torte in der Pfanne mit Deckel, auf den man mehr Feuer legen muß als unten, gahr backt.

7. Auf andere Art.

In 1 Glas Wein, etwas Wasser, 1 Stückchen Butter kocht man 24 bis 26 saure abgeschälte und zerschnittene Aepfel zu Muß siebt sie durch, thut dann 6 Loth Butter zu Sahne gerührt, 10 Eydotter, den Saft von 2 Citronen, und die Schale davon abgerieben, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, etwas Succade, Kaneel und Zucker nach Geschmack, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 5 Eyern dazu, backt diese Masse

in einen Butterteig mit Teigstreifen belegt, (wie es im vorhergehenden Recept angezeigt ist) gahr.

An die Stelle der Mandeln, Eyer und Butter kann man ¼ Pfund Korinthen hinzufügen, das übrige Verfahren aber beybehalten.

8. Amidamstorte. (Stärke.)

Man rührt 10 Eydotter mit 1 Pfund Zucker an einer Citronschale abgerieben eine Zeitlang durch, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, rührt diese Masse 1 Stunde lang durch, vermischt sie zuletzt mit ¾ Pf. Stärke (Amidam) und bäckt sie in einer Form langsam gahr.

9. Anisgebackenes.

8 Eyer werden mit einer steifen Ruthe klein geschlagen, dann 1 Pfund geriebenen Zucker und etwas Anis dazu gethan, wieder ein wenig geschlagen, mit dem feinen Mehle steif gemacht, daß man einen Teig davon rollen kann. Man macht sodann beliebige Modelle davon und bäckt sie mit gelinder Hitze gahr.

10. Anisküchelchen.

Man quirlt 7 ganze Eyer in einem Topf recht klar, thut 1 Pfund gestoßenen Zucker und das abgeriebene von 1 Citrone dazu, und quirlt oder

schlägt diese Masse, bis sie steif ist, alsdann thut man den gereinigten Anis und 1 Pfund feines Mehl nach und nach darunter, bestreicht ein Blech mit zerlassener Butter, setzt die Masse in kleinen Häufchen mit einem Löffel darauf, und läßt sie ¼ Stunde langsam backen, bis sie oben eine weiße Glasur bekommen. Sie dürfen nicht sehr auseinander laufen, sondern in der Form eines Champignons von der Größe eines Laubthalers bleiben. Wenn man sie einige Stunden vor dem Backen an einem mäßig warmen Orte stehen läßt, so bekommen sie eine schöne Glasur.

11. Anisströtzel.

4 ganze Eyer und von 8 Eyern das Gelbe rührt man in einem Topf mit 1 Pfund feingestoßenen Zucker gut ab, thut dann etwas verlesenen, gewaschenen und getrockneten Anis und 1 Pfund von dem feinsten und trockensten Mehl dazu, und rührt dies stark durcheinander. Das Blech bestreicht man mit Butter, schneidet die Masse in etliche 3 Finger breiten Striemen, legt sie mit einem Löffel darauf, macht die Höhe der Masse mit einem Messer ziemlich egal, und läßt sie alsdann bey gelindem Feuer ¾ Stunden backen, wobey zu brobachten ist, daß man das Backblech nach einer ½ Stunde umdrehen muß und die vordere Seite nach hinten zu bringen, so wie dies bey allen Back-

werken auf Blech geschehen muß, weil nie egale Hitze durch das Feuer im Ofen mitgetheilt werden kann. Wenn die Strötzel oben ganz glatt und glacirt wie Biscuit aussehen, so nimmt man sie heraus, schneidet sie warm vom Blech ab, und nachdem sie erkaltet, schneidet man sie in der Quer nach Belieben dicke in Strötzel durch, röstet sie auf dem Papier in der Röhre goldgelb, wo sie sich sodann wie Zwieback mehrere Wochen halten.

12. Apricosentorte.

Diese Torte wird von Blätterteig verfertigt, die Apricosen werden einige Minuten in kochendes Wasser gethan, damit sie sich schälen lassen, alsdann gespalten und die Torte damit belegt, doch so, daß immer eine halbe Apricose an die andere, aber nicht übereinander kommt, wo man zum Rande einen guten 2 Finger breiten Raum läßt. Man bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker und setzt den Rand darauf, doch darf man keinen Deckel flechten, sondern man belegt statt dessen die Apricosen mit einem rundgeschnittenen Papier, damit solche eine schöne Farbe behalten, und backt sie. Die Apricosenkerne schlägt man auf, schält sie, spaltet sie, und legt sie auf die Apricosen, wenn die Torte aus dem Ofen kömmt. Auf dieselbe Art werden auch die Pflaumen- und Mirabellen-Torten gemacht, nur läßt man die

Kerne davon weg. Eine Johannis = Stachel= und Erdbeeren = Torte muß immer mit einem geflochtenen oder ausgeschnittenen Deckel belegt werden.

13. Bärenklauen.

1 Pfund feingestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen weißen Zucker, rührt beydes über dem Feuer, bis es fließend oder bräunlich wird, thut es in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, und richtet es, wenn es kalt ist, auf einer Schüssel an.

14. Baumkuchen.

Man thue einige Pfund feines Mehl, 1 Pf. feinen Zucker mit 1 Pfund abgeklärter Butter in ein Geschirr, schlage 18 bis 20 Eyer bey 4 Stück hinein, thue zuletzt Kaneel oder anderes Gewürz nebst 1 Quartier süßen Rahm dazu, und rühre alles tüchtig dnrcheinander bis zu einem fließenden Teig. Dann muß man ein dickes rundgedrehtes Holz haben, wie ein großes Rollholz, durch solches muß ein Loch der Länge nach seyn, daß der Bratspieß durchgehet, an beyden Seiten wird derselbe mit Pflöckchen befestigt, das Holz mit Bindfaden dicht umwunden und ans Feuer gelegt, dann erstlich mit ein wenig Butter begossen und braten lassen, bis es anfängt zu schäumen, dann mit dem Teig angegossen, daß es

wohl bedeckt ist, dieses läßt man gelbbraun braten, und fährt damit fort, bis die Masse alle und der Kuchen gahr ist.

15. Auf andere Art.

Man verfährt damit auf vorhergehende Art, nur daß man den Kuchen beym dritten Guß geschwinder wendet und ihn auszackt.

16. Berlans.

Man nimmt so viel Butter als 6 Eyer schwer sind, und eben so viel Zucker, rührt das mit 6 Eydottern schäumig, thut feingehackten Citronat und Orangenschale, so wie die abgeriebene Schale von 1 Citrone darunter, alsdann das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu, und rührt zuletzt noch $\frac{5}{4}$ Pf. feines Mehl darunter. Diese Masse wird mit einem Löffel aus der Casserolle oder Asch ausgestochen, und auf einer mit Mehl bestreuten Tafel in fingerdicke Walzen gerollt, in ungefähr 4 Zoll lange Stückchen geschnitten und runde Ringel davon auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, und wie Aniskuchelchen gebacken.

17. Berliner-Küchelchen.

1 Pfund gestoßenen Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene bittere Mandeln, wird mit 8 ganzen Eyern und 13 Eydotter zu Schaum gerührt, das abgeriebene von 2 Ci-

tronen dazu gethan, und übrigens wie die Kollatschen gemacht und gebacken.

18. Bickbeerenpfannkuchen. (Heidelbeerenpfannkuchen.)

Zu 3 Eyern mischt man etwas Zucker und Salz, 2 Eßlöffel voll Mehl, 1 Obertasse voll Milch, und eben so viel Wasser, macht davon einen Teig, läßt in einer Pfanne 5 Loth Butter braun werden und thut denselben hinein, kehrt ihn, wenn er auf einer Seite gahr ist, um, legt die vorher mit Zucker gahrgekochten Bickbeeren darauf, läßt den Pfannkuchen gahr backen, und bestreut ihn zuletzt mit kleingestoßenem Zucker, Kaneel und Zwieback.

19. Birnengebackenes.

Die Birnen werden geschält, in längliche Stücke zerschnitten, in Wein und Zucker 2 Stunden liegen gelassen, dann auf einen Durchschlag gegossen, ein Teig von Mehl, Eyern, Zucker und etwas Wein gemacht, und so in Butter gebacken.

20. Bisquit.

16 Eydotter rührt man nach einer Seite ¼ Stunde, streut nach und nach 1 Pfund Zucker an 2 Citronen abgerieben hinein, und rührt dies in einer Richtung ½ Stunde. Während der Zeit schlägt man das Weiße von 16 Eyern zu Schaum,

rührt die Hälfte, und nach und nach 29 bis 30 Loth Mehl dazu. Nachdem man dies ¼ Stunde gerührt hat, so rührt man mit der übrigen Masse die andere Hälfte des Eyweißschaums noch einige Augenblicke, und läßt sie dann in einer Form 2 Stunden langsam gahr backen. Unten und an den Seiten muß zuerst das Feuer schwach seyn, welches man aber nachher verstärkt.

21. Auf andere Art.

Man rührt in einer Richtung 14 Eydotter mit 1 Pfund an Citronen abgeriebenem Zucker 1 Stunde, schlägt das Weiße von 14 Eyern zu Schaum, rührt nach und nach 22 Loth Mehl daran, und verfährt damit übrigens so wie vorhergehend.

22. Auf andere Art.

20 Eydotter mit 1 Pfund auf Citronen abgeriebenem Zucker rührt man in einer Richtung ¾ Stunde lang, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, rührt dies noch ¼ Stunde, thut ½ Pfund Mehl dazwischen, und läßt diese Masse in einer Form 2 Stunden backen. Beliebig mischt man auch wohl einige Loth feingestoßene bittere Mandeln dazwischen.

23. Bisquittorte auf Wiener Art.

In einem irdenen Geschirr rührt man 1 Pf.

feinen Zucker mit 16 Eydottern und dem Abgeriebenen von 1 Citrone 1 gute Stunde, drückt dann von ½ Citrone den Saft dazu, und rührt es noch ¼ Stunde; dann wird von 14 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen und langsam unter die Masse gerührt, und zuletzt 28 Loth fein Puder-mehl darunter, in eine mit Butter bestrichene gewöhnliche Tortenform halb angefüllt, und langsam backen lassen. Wenn die Torte 2 Querfinger über die Form steigt und oben aufspringt, so ist sie gahr.

24. Bisquittorte auf andere Art.

1 Pfund gestoßener Zucker wird mit 18 Eydottern so lange gerührt, bis er weiß und schaumig ist. Man thut hierauf das Abgeriebene von 1 Citrone dazu, und rührt nach und nach 1 Pfund feines wohlgetrocknetes und gesiebtes Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße von 18 Eyern darunter, wobey doch zu bemerken, daß man erst die Hälfte des Mehles und der Eyer, und dann die andere Hälfte des Mehles und zuletzt den Eyerschaum darunter rühren muß. Auch kann man statt des gewöhnlichen Mehls Stärkmehl oder Kartoffelmehl nehmen, weil dieses aber spröder ist, so nimmt man nur ¾ Pf. statt 1 ganzes Pfund, auch muß alsdann der Saft von 1 Citrone

unter die Masse gedruckt werden, und bäckt ihn dann so wie vorhergehenden.

25. Bisquittorte auf englische Art.

½ Pfund zerlassene Butter wird mit 8 Eydottern und ½ Pfund Zucker zu Schaum geschlagen, alsdann ¼ Pf. recht rein gewaschene, gereinigte und wieder getrocknete kleine Rosinen (Korinthen) dazu gethan, auch etwas Muskatnuß hineingerieben, das Weiße von 8 Eyer zu Schaum geschlagen, und mit ½ Pfund Mehl langsam darunter gerührt. Diese Masse thut man in eine mit Zucker ausgestreute Springform, und bäckt sie wie die übrigen gahr.

26. Auf andere Art. (Round caks.)

Von der Schwere von 15 Eyer nimmt man feines trockenes Mehl und eben so viel Zucker, schlägt das Weiße zu Schaum, thut die Dotter nebst dem gestoßenen Zucker dazu, schlägt es wohl ab, hernach rührt man das Mehl und ausgelesenen Kümmel dazu, setzt sie rund auf, besiebt sie mit Zucker, und bäckt sie bey gelindem Feuer. Wenn sie kalt sind, so röstet man sie auf der andern Seite, indem man sie umwendet, noch ein Weilchen in die Röhre stellt.

27. Auf andere Art.

10 Eydotter und 1 ganzes Ey, an Gewicht

von 10 Eyer Zucker an der Schale von 2 Citronen abgerieben, den Saft von 2 Citronen und 1 Eßlöffel voll Branntwein rührt man 1 Stunde und so lange, bis sich der Teig hebt. Alsdann schlägt man das Weiße von 10 Eyern zu Schaum, nimmt an Gewicht so viel Mehl als 5 Eyer betragen, und bäckt 2 Stunden lang diese Masse in einer mit Butter ausgeschmierten Form.

28. Auf andere Art.

$\frac{3}{4}$ Stunden rührt man 1 Pfund Zucker mit 14 Eydottern und der Schale von 1 Citrone ab, schlägt das Weiße von 14 Eyern zu Schaum, thut 20 Loth Mehl dazu, und bäckt diese Masse in einer Form $\frac{5}{4}$ Stunden, bis sie gahr ist.

29. Bitternüsse. (Makronen, oder Alexandernüsse.)

Man trocknet 1 Pfund bittere und eben so viel süße Mandeln, stößt sie mit dem Weißen von 15 Eyern, rührt 4 Pfund Zucker auf dem Feuer, bis er trocken ist, vermischt ihn mit dem Weißen von 12 Eyern, und alsdann mit den Mandeln und Zucker, setzt diese Masse in kleinen Häufchen auf Papier, und bäckt sie auf ziemlich starkem Feuer gahr. Man löst das darunter befindliche Papier, das man mit einem Schwamm anfeuchtet und etwas stehen läßt, davon ab. Zu Alexan-

dernüssen pflegt man an die Stelle des Papiers Oblaten unterzulegen.

30. Auf andere Art.

Man vermischt mit dem Weißen von 3 Eyern und etwas aufgelößter Potasche ½ Pfund süße und ¼ Pfand bittere gestoßene Mandeln mit etwas Rosenwasser, vertheilt diese Masse in kleine Häufchen, wälzt sie in grobgestoßenem Zucker um, und bäckt sie langsam gahr.

31. Blätterkuchen.

Eine Zeitlang rührt man 3 Eyer, vermischt sie dann mit 12 Loth gestoßenem Zucker und 1 Pf. Mehl, mengt dann noch ½ Loth Kaneel und 12 Loth Butter dazu, rollt diesen Teig aus, formt ihn zu kleinen Kuchen, und bäckt sie auf einer Platte gahr.

32. Blätterteig.

Von diesem, ich möchte sagen, ersten und vornehmsten Teig in unsern Küchen, muß man niemals mehr als 2 Pfund, höchstens 3 Pfund anmachen, denn schon diese Quantität ist nicht gut zu bearbeiten.

Auf 1 Pfund feines Mehl nimmt man 1 Pfund recht feste Butter, 1 Ey, 2 gewöhnliche Theetassen voll recht frisches Wasser, und wenn man will, 2 Löffel voll guten Franzbranntwein,

doch ist dies nicht unumgänglich nöthig. Das durchgesiebte Mehl wird auf die Tafel gethan, in der Mitte ein Loch gemacht, und mit dem Wasser und Ey zu einem Teig angerührt, welchen man recht zäh arbeitet, doch darf der Teig nicht fester seyn, als ungefähr die Butter ist; dann legt man ihn in einer Serviette an einen kühlen Ort 1 bis 2 Stunden, im Sommer am besten auf eine steinerne Kellerstufe. Die Butter muß in frischem Wasser ausgewaschen werden, und dann arbeitet man sie auf der Tafel durch, bis sie zäh und schmeidig ist, darnach nochmals im Wasser durchgearbeitet, zu einer breiten Scheibe gedrückt, und im Wasser liegen lassen. Im Sommer muß man die Butter in rechten kaltem Wasser so lange bearbeiten, bis solche fest und zähe wird von der Consistenz des Wasserteiges; dann läßt man sie, wo möglich, noch 1 oder 2 Stunden in dem Eimer mit frischem Wasser stehen, doch darf sie nicht so hart werden, daß sie bricht, sondern sie muß fest und zäh bleiben, damit sie sich mit dem Teig egal austreiben läßt. Der Wasserteig wird auf einem geraden Tisch, ungefähr eines kleinen Fingers dick, ausgetrieben, die Butter mit einem Tuch wohl abgetrocknet, mit ein wenig Mehl eingepudert, und mitten auf den Teig gelegt. Der Teig wird von 4 Seiten dar-

über geschlagen und nach der Länge des Tisches ganz leicht ausgetrieben, von der Stärke eines Pfeifenrohrs, nach Befinden auch noch dünner, dann legt man ihn übereinander, so, daß beyde Enden in der Mitte zusammenstoßen, noch einmal zusammengeschlagen, wieder wie das erste Mal ausgetrieben, und dies bis zum dritten Mal wiederholt. Alsdann läßt man den Teig eine gute halbe Stunde ausruhen, und treibt solchen nachher zum vierten und letzten Mal auf obige Art aus. Das Ausruhen des Teiges zwischen dem dritten und vierten Mal Austreiben ist keineswegs ein gleichgültiger Umstand, sondern muß durchaus beobachtet werden, außerdem verbrennt die Butter und verliert die Kraft, den Teig zu heben. Ueberhaupt verlangt der Blätterteig eine sehr aufmerksame Behandlung, um gut zu werden, und im Sommer thut man wohl, wenn man ihn in einem Gewölbe oder Keller macht, denn sobald sich die Butter durch den Teig drückt und auf der Tafel anklebt, so taugt derselbe schlechterdings nichts, und man thut zu dieser Jahreszeit besser, wenn man keine schickliche Gelegenheit hat, sich des angeriebenen Teigs zu bedienen. Im Winter macht er sich in einer temperirten Stube am besten, weil er in einem zu großen Grad von Kälte leicht springt und aufreißt, welches ebenfalls nicht seyn darf, wenn der Teig gut werden soll.

33. Blättertorte.

Zu einer Torte von der Größe einer mittlern Schüssel ist nicht mehr nöthig, als von ½ Pf. Butter Blätterteig zu machen. Diesen treibt man eines guten Messerrücken dick aus, legt die Tortenpfanne, oder den Casserolledeckel, worauf man solche backen will, darauf, und schneidet den übrigen Teig rund herum ab, legt ihn sodann auf die Tortenpfanne, streut eingemachte Johannis- oder Himbeeren, Kirschen, Aepfel, Marmelade, Pflaumenmuß, oder Aprikosen-Marmelade darauf, doch so, daß ein gut zwey Finger breiter Rand rund herum leer bleibt, alsdann schneidet man Streifen, wie ein schmales Bändchen und eines Messerrücken dick von dem Teig, und flicht einen Deckel davon über das Eingemachte. Den leer gebliebenen Rand bestreicht man mit einem Pinsel mit Eydotter und Wasser, belegt ihn mit einem Streifen Teig von der nemlichen Breite und einer Federspuhle dick, macht mit dem Messer kleine Einschnitte rund herum, damit der Rand zackicht wird, und bestreicht sowohl den geflochtenen Deckel als den Rand, mit verdünntem Eyergelb. Alle Torten von Blätterteig müssen, wo möglich, sogleich nach der Verfertigung gebacken werden, wozu eine kleine Stunde erfordert wird. Die Röhre muß um einen ziemlichen Grad heißer

seyn, als zu geschlagenen Torten, da es aber nur durch Erfahrung möglich ist, diesen Grad genau zu treffen, so thut man wohl, wenn man ein kleines nicht zu dünnes Stückchen von dem Blätterteig vorher hineinsetzt, um als Probe zu dienen. Das Feuer muß, soviel möglich, egal erhalten werden.

34. Blitzkuchen.

Man vermischt $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl mit 4 Eydottern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, eben so viel Kaneel, und dem Weißen von 2 Eyern, füllt diese Masse in eine mit kleingestoßenem Kaneel, Zucker, und gehackten Mandeln bestreute Form, und bäckt sie sehr schnell gahr.

35. Bombeisges.

Von 12 Loth geschmolzener und abgeklärter Butter, 8 Eyern, 1 Pfund Mehl, 1 Mengel Milch, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), $\frac{1}{2}$ Loth Kaneel, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Pfirsichwasser, 1 Obertasse voll Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Corinthen, von einer halben Citrone die Schale, macht man einen Teig, und läßt ihn bey wenigem Feuer 3 Stunden aufgehen. Alsdann wird in die Bombeisgesform Butter geschmolzen, der Teig hineingefüllt, gebacken, und damit fortgefahren, bis der Teig alle ist.

36. Auf andere Art.

Von 10 Eyern schlägt man das Weiße zu Schaum, thut 1 Pfund Mehl, 16 Loth geriebenes Weißbrot, 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), ½ Pf. geschmelzte Butter, ½ Pfund Korinthen, ½ Loth Kaneel, 2 Obertassen voll Rosenwasser, vermischt dies miteinander, macht dies mit Milch zu einem Pfannkuchen ähnlichen Teig, läßt ihn 3 Stunden aufgehen, läßt Butter in der Bombeisgesform zergehen, und bäckt sie darin gahr, bis der Teig alle ist.

37. Braunschweiger Kuchen.

Man nimmt 2 Pfund feines Mehl auf die Tafel, macht in der Mitte ein Loch, und zupft ¾ Pfund ausgewaschene frische Butter hinein, thut 1 Quartier Milch, 5 Eyer, 4 Loth gestoßenen Zucker, das Abgeriebene von 1 Citrone, nebst 1 Muskatnuß und 4 Löffel voll Hefe (Gäst) dazu, und arbeitet dieses zu einem Teig, und zuletzt mengt man noch ½ Pfund Korinthen dazu. Man rollt den Teig aus, doch muß solcher wenigstens ein kleiner Finger dick bleiben, legt um den Rand große Rosinen, und schlägt den Teig darüber her, alsdann wird durch die Länge des Kuchens der Teig in erhabenen Reifen mit den Fingern gezwickt, so daß jede Reife zwey Finger breit von der andern zu stehen kömmt. Der Ku-

chen muß an einem temperirten Ort langsam aufgehen. Vor dem Backen wird er reichlich mit zerlassener Butter begossen, stark mit Zucker und Zimmt bestreut, und 1 Stunde bey mittelmäßiger Hitze gebacken.

38 Brottorte.

Man schneidet wohlausgebackenes schwarzes Brot in dünne Scheiben, trocknet solche in der Röhre, damit sie sich stoßen und durchsieben lassen. Von diesem durchgesiebten Brot wiegt man $\frac{3}{4}$ Pfund. $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln werden mit der Schale gestoßen und durch einen Durchschlag gerieben, alsdann rührt man 20 Eydotter mit $\frac{3}{4}$ Pf. gestoßenem Zucker zu Schaum, thut dann die Mandeln, 12 gestoßene Würznelken, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Loth Kaneel, etwas Cardemommen und ein wenig Anis, desgleichen 4 Loth eingemachte Orangenschalen und 4 Loth geschnittenen Citronat darunter, und rührt es nebst dem zu steifen Schaum geschlagenen Weißen von 20 Eyern wohl durcheinander, und thut zuletzt nach und nach das gesiebte Brot darunter. Man füllt diese Masse in eine gewöhnliche Tortenpfanne, und bäckt sie bey gelindem Feuer 2 Stunden lang, wie Bisquit.

39. Auf andere Art.

8 Eyer und 10 Eydotter werden mit einer

steifen Ruthe geschlagen, bis sie ganz dick wie Brey werden, dann ½ Pf. feingeriebenen Zucker, ½ Tafel geriebene Chokolade, ¼ Pf. kleingestoßene Mandeln, einige Nelken, Kaneel und Muskatblüthe nach Belieben, dazu gethan, alles wohl durcheinander gemischt, und zuletzt auch 4 Loth geriebenes schwarzes Roggenbrot dazu gerührt, in eine Form gethan, und gahr backen lassen.

40. Auf andere Art.

Man nehme 6 ganze Eyer und 6 Eydotter, schlage sie bis sie dick werden, thue ½ Pf. feingeriebenen Zucker dazu, schlage dies wieder eine gute Weile, dann rühre man 12 Loth feingestoßene Mandeln, das Weiße von 6 Eyern zu Schaum geschlagen dazu, und zuletzt 18 Loth geriebenes schwarzes Roggenbrot, bringe diese Masse in eine Form und backe sie gahr.

41. Auf andere Art.

¾ Pfund Mandeln zerstößt man in Branntwein, trocknet und reibt ¾ Pfund Roggenbrot, thut 18 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Pf. 4 Loth gestoßenen Zucker, von ½ Citrone die abgeriebene Schale, 1 Quentchen gestoßenen Cardamomen, ½ Quentchen Nelken, 1 Quentchen Kaneel dazu, rührt dies alles nach einer Richtung ½ Stunde, füllt damit bis zu ⅔ Höhe

eine mit Butter ausgeschmierte Form an, setzt sie in eine Tortenpfanne, und legt gelindes Feuer darunter. Ist die Torte aufgegangen, so legt man einen Deckel mit Feuer darauf, und backt sie in $\frac{5}{4}$ Stunden langsam gahr.

42. Brotbisquit.

16 Eydotter rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde mit $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker durch, thut etwas Kaneel, Nelken, Cardemomen, $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenes Roggenbrot, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern dazu, rührt dies wohl miteinander durch, und läßt es über gelindem Feuer in einer Form aufgehen, legt einen Deckel mit Feuer oben auf, und backt es so lange, bis es anfängt zu fallen und gahr ist.

43. Brotrundum.

Zu 10 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird und zuletzt dazu kömmt, thut man 1 Pfund getrocknetes und geriebenes Roggenbrot, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth Kaneel und Cardemomen, 4 Loth Pomeranzenschnitzel, den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, durchmengt dies zu einem Teig, füllt ihn in eine Rundumform, und backt ihn gahr.

44. Brunellentorte.

Man schneidet sie in feine Striemen, kocht sie in ein wenig Wasser und Wein mit Zucker, Kaneel, feingehackte Citronenschalen, reingewaschenen Corinthen und feingeschnittener Succade durch, läßt sie abkühlen, und füllt sie in Blätterteig zu einer Torte.

45. Auf andere Art.

Zu einer mittelmäßig großen Torte weicht man in Wein 2 Pfund Brunellen ein, läßt sie den andern Tag mit etwas Kaneel, Zucker, und in schmale Streifen geschnittene und in Zucker gahrgekochte Citronenschalen langsam gahr kochen, dann abkühlen, füllt sie sodann in eine mit Blätterteig ausgebreitete Tortenpfanne, deckt sie mit Blätterteig ausgeräderten Streifen zu, und backt sie gahr.

46. Buchwaizenkuchen.

Man vermischt ½ Pfund Buchwaizenmehl mit ½ Pfund Waizenmehl, thut 6 Eyer, ½ Tasse voll Rosenwasser, 1 Pfund Corinthen, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), und 12 Loth geschmolzene Butter dazu, rührt dies mit Milch zu einem Teig, formt kleine Klümpe davon, und backt sie in abgeklärter Butter gahr.

47. Butterkränze

Von 1 Pfund ungesalzener Butter, $\frac{5}{4}$ Pfund englischen Mehl, 1 Mengel Rosenwasser, und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen macht man einen Butterteig. Sodann wird noch ein anderer Teig von nachstehenden Ingredienzien verfertigt, als: aus $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feingestoßene süße Mandeln, 2 Eydotter, $\frac{1}{2}$ Mengel Rosenwasser, $1\frac{1}{2}$ Loth Kaneel, und formt davon fingerbreite und dicke Streifen. Man rollt den Butterteig bis zur gewöhnlichen Dicke aus, legt den geformten Mandelteig darauf, schneidet ersteren so breit ab, daß er letzteren völlig umschließt, drückt die beyden Enden fest aufeinander, bestreicht ihn mit Eyweiß, bestreut ihn mit grobgestoßenem Zucker, formt die langen Streifen zu Kränzen, die nach Verhältniß immer kleiner werden, legt sie nach ihrer Größe aufeinander und backt sie gahr.

48. Butterkringel.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter wird mit 6 Eydottern zu Schaum gerührt, alsdann $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßener Zucker und 1 Pfund feines Mehl löffelweise darunter gerührt, nebst der abgeriebenen Schale von 1 Citrone. Das Weiße der 6 Eyer wird zu Schaum geschlagen, und die Hälfte davon unter die Masse

gerührt. Man formirt daraus in beliebiger Größe runde Kringel, und backt sie mit auf Butter bestrichenem Papier. Vorher bestreicht man sie aber mit dem übrigen Eyerschaum mit klarem Zucker vermischt.

49. Butterkringel (Augsburger).

Man nehme ½ Quartier guten Rahm in eine Casserolle, und thue 1¼ Pfund gute ausgewaschene Butter hinein, setze es aufs Feuer und rühre so lange, bis die Butter zergangen ist. Wenn es wieder lauwarm ist, so rührt man ½ Quartier gute Hefen (Gäste), etwas Muskatblume, das Abgeriebene von 1 Citrone, 2 Eyer, und zuletzt 2 Pf. feines Mehl hinein. Der Teig wird mit einem hölzernen Löffel so lange geschlagen, bis er sich ablöset und so steif wird, daß man auf dem Tische runde Kringel davon machen kann. Diese legt man auf ein mit Butterpapier belegtes Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Eydotter, worunter man etwas Rahm und zerlassene Butter geschlagen, bestreut sie mit Zucker und Kaneel, und backt sie wie Kollatschen gahr.

50. Butterkuchen.

½ Pfund ausgelassene Butter rührt man zu Schaum, thut 4 Eßlöffel voll dicken sauern Rahm, 4 Eyer, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), ¼ Pfund

Zucker, etwas Kaneel und 1 Pfund Mehl dazu, vermischt dies zu einem Teig, rollt ihn aus, legt ihn auf ein mit etwas Mehl bestreutes Blech, klappt den Rand um, worunter man hin und wieder kleine Stückchen Brot legt, macht in demselben regelmäßige Vertiefungen, und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, thut ihn in eine Tortenpfanne, macht oben und unten Feuer, und backt ihn langsam gahr. Sobald der Kuchen anfängt braun zu werden, gießt man geschmolzene Butter darüber, und bestreut ihn mit Kaneel und Zucker.

51. Auf andere Art.

Zu 3 Pfund feinem Mehl nimmt man 3 ganze Eyer und 3 Eydotter, $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas Kaneel, 2 Löffel voll Hefen (Gäst), und macht hievon mit lauwarmer Milch einen steifen Teig, rollt ihn auf einer Platte auseinander, und kräuselt den Rand ein wenig, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Kaneel, und läßt ihn im Ofen gahr backen.

52. Butterkuchen mit Mandeln.

Man macht aus 8 Eydottern, 1 Pfund Mehl, 10 Loth ausgewaschener Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenem Zucker, 10 Eßlöffel voll süßem Rahm, der Schale

von 1 Citrone, Cardamomen und Kaneel einen Teig, rollt ihn auf dem Tortenblech aus, vermischt dann Kaneel und Zucker mit ½ Pfund abgezogenen und gestoßenen Mandeln, bestreut den Kuchen, nachdem er mit Eydotter und süßem Rahm bestrichen worden, damit, und backt ihn langsam gahr.

53. Butterteig mit dickem Rahm (Sahne).

Auf 2 Pfund Mehl nimmt man ¾ Quartier dicken süßen Rahm, 1 Ey und 6 Loth gestoßenen Zucker, dies wird zusammen wie Wasserteig angerührt, 1 Pfund Butter, wie bey dem Blätterteig, hineingeschlagen, und auf die nähmliche Art bearbeitet. Diesen Teig gebraucht man zu allerley kleinen Backereyen.

34. Chocoladebrot.

½ Pfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln vermischt man mit 12 Loth Zucker, 4 Eyer, 2 Loth Chocolade und etwas Pommeranzenschnitzel, rührt dies wohl untereinander, und läßt es in kleinen Formen langsam gahr backen.

55. Chocoladebisquit.

½ Pfund zerlassene Butter wird mit 8 Eydottern und ½ Pfund Zucker zu Schaum gerührt, alsdann ¼ Pfund recht rein gewaschene und wieder gut getrocknete kleine Rosinen (Corinthen)

dazu gethan, auch etwas Muskatnuß hineingerieben, das Weiße von 8 Eyern zu Schaum geschlagen, langsam darunter gerührt, und in einer Form gahr backen lassen.

56. Chocoladeglace.

Man reibt die Chocolade recht fein, thut eben so viel feingestoßenen Zucker dazu, rührt solche ebenfalls mit Eyweiß zu einem Brey, und verfährt übrigens ganz so, wie bey der Glace, nur daß kein Citronensaft dazu kömmt.

57. Chocoladeplättchen.

14 Loth Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pf. Chocolade, 1 Quentchen Kaneel, rührt man gut durcheinander, macht davon kleine Häufchen, legt sie auf eine eiserne Platte, und läßt sie im Ofen mehr trocknen als backen.

58. Chocoladetorte.

Man stößt 1 Pfund geschälte Mandeln mit 4 ganzen Eyern recht fein, reibt 12 Loth gute Chocolade, schlägt das Weiße von 18 Eyern zu Schaum, thut das Gelbe mit $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker dazu, und schlägt es noch ein kleines Weilchen. Alsdann rührt man diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und Chocolade, damit es nicht klumpricht wird, thut noch 2 bis 3 Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und $\frac{1}{2}$ Loth

gestoßenen Kaneel dazu, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, und bäckt sie darin gahr.

59. Citronbisquit.

Man schlägt das Gelbe von 12 Eyern ganz eben durch, thut von 2 bis 3 Citronen die abgeriebene Schale, etwas Rosenwasser, und 1 Pfund feingestoßenen Zucker dazu; hebt sich dies, so rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern langsam dazu, streut zuletzt 1 Pfund fein durchsiebte Stärke (Amidam) dazwischen, und bäckt dies langsam gahr.

60. Auf andere Art.

6 Stück Citronen werden auf 1 Pfund Zucker abgerieben, der übrige Zucker gestoßen und mit 14 Eydottern und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl auf gewöhnliche Art zu einer Masse gerührt, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der 14 Eyer mit etlichen Tropfen Citronenöhl darunter, in Formen gefüllt, mit gestoßenem Zucker bestreut, und gahr backen lassen.

61 Citronenbrot.

Das Weiße von 6 Eyern, von 1 Citrone den Saft, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker vermischt man, knetet diese Masse bis zu einem festen Teig mit

Mehl durch, macht kleine Klümpe davon, legt sie auf Oblaten, und bäckt sie auf starkem Feuer gahr.

62. Citronengebackenes.

4 Loth feingestoßene Mandeln rührt man mit dem Weißen von 6 Eyern durcheinander, thut dann eine geriebene Citronschale und 1 Pfund geriebenen Zucker dazu, rührt dies über dem Feuer so lange, bis es steif wird, und läßt es dann in verschiedenen Formen gahr backen.

63. Citronenküchelchen.

1 Pfund feines Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pf. Zucker, worauf 6 Citronen abgerieben, nebst ½ Pf. feines Mehl nach und nach daruntergerührt, ¼ Pf. Korinthen dazu gethan, und zuletzt das von 6 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße. Man streicht kleine Formen mit Butter an, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an, und läßt sie ½ Stunde langsam backen.

64. Citronspäne.

12 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, von ½ Citrone den Saft und das Weiße von 1 Ey, rührt man wohl untereinander, zerschneidet 6 Bogen Oblaten, jeden Bogen in 8 Stücke, belegt solche mit einem Messer mit der Masse, bestreut sie mit buntem Streuzucker, und läßt sie in einem Stubenofen trocknen.

65. Citrontorte.

Man rühre 10 bis 12 Eydotter klein, reibe sie durch einen Durchschlag, reibe ½ Pfund Butter ab, schlage dazu nach und nach 6 Eydotter, und von 4 Citronen den Saft ausgedrückt, kleingestoßenen Zwieback und Rafinadezucker, dann die durchgestrichenen Eyer dazu gethan, durcheinander gerührt, und in feinem Blätterteig zu einer Torte verfertigt. Oder man kann auch das Weiße von 6 Eyern zu Schaum schlagen, und zuletzt dazu rühren, und so macht man keinen Deckel darüber, sondern nur ein Unterblatt von feinem Teig in einer Tortenpfanne, den Rand umgekräuset, und so hineingethan und gebacken.

66. Citrontorte, ohne Blätterteig und Mandeln.

20 Loth an der Schale von 2 Citronen abgeriebenen Zucker rührt man 1 Stunde hintereinander durch, thut dann 4 Loth geschmolzene Butter, von 6 Citronen den Saft, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, und läßt diese Masse in einer Form gahr backen.

67. Citrontorte, mit Blätterteig und Mandeln.

1 Pfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln mit 1 Obertasse voll Citronsaft, ¾ Pf. Zucker,

4 Eßlöffel voll Rosenwasser vermischt man, füllt sie in einen Blätterteig, und läßt sie gahr backen.

68. Auf andere Art.

Man legt die von 8 Citronen in schmale Streifen geschnittene Schalen einen Tag vorher in kaltes Wasser, den andern Tag kocht man sie mit frischem Wasser gahr, läßt das Wasser ablaufen. Man thut in ½ Untertasse voll Wein 6 Loth Zucker, die Citronschalen dazu, und läßt sie bis die darunter befindliche Brühe zu Syrup wird und sich an die Schale anhängt, so lange damit kochen. Alsdann stößt man ½ Pfund Mandeln, thut von 6 Citronen die innere saure Substanz zerschnitten dazu, nebst Kaneel und Zucker nach Geschmack, die candirte Citronschalen und 4 Eyer, und bäckt diese Masse in einem Butterteige gahr.

69. Citrontorte ohne Blätterteig mit Mandeln.

Man stößt 1 Pfund Mandeln, reibt an der Schale von 4 Citronen 1 Pfund Zucker ab, thut 24 Eydotter, von 8 Citronen den Saft dazu, und gießt dies durch einen Durchschlag, thut dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern dazu, rührt dies ½ Stunde durcheinander, schüttet

es in eine mit Butter ausgeschmierte Form, und bäckt es gahr.

70. Auf andere Art.

Man rührt ½ Stunde nach einer Seite 18 Eydotter mit 1 Pfund gestoßenen Mandeln, ¾ Pf. an 2 Citronen abgeriebenem Zucker miteinander durch, thut dann von 3 Citronen den Saft und das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, und bäckt diesen Teig in einer Form 1½ Stunde lang. Ist derselbe gahr, so bestreut man ihn mit Zucker, und legt in Scheiben geschnittene Citronenschale darauf.

71. Citronentorte mit Blätterteig ohne Mandeln.

16 Eydotter, ¾ Pfund an der Schale von 4 Citronen abgeriebenen Zucker und 11 Loth geschmolzene Butter rührt man 1 Stunde lang durcheinander, thut dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern, von 6 Citronen den Saft dazu, rührt dies einen Augenblick mit durch, füllt diese Masse in einen Blätterteig, und läßt sie gahr backen.

72. Dauerkuchen.

Von 4 Pfund Waizenmehl, 2 Pfund Zucker, 2 Pfund Candissyrup, 1 Pfund zerschnittene Pomeranzenschale, 8 Loth grobgestoßene Mandeln,

von 2 Citronen die Schale, 1 Loth Cardemomen, 1½ Loth Kaneel, 1 Loth Nelken, und von der Größe einer Wallnuß 1 Stück in 1 Mengel Rosenwasser aufgelößte Potasche, macht man einen Teig, läßt ihn eine Nacht stehen, rollt ihn den andern Morgen nicht zu dünne aus, formt ihn zu kleinen Kuchen, die, wenn sie gebacken sind, sich 3 Jahre halten.

73. Dicker Kuchen.

In 3 Mengel Milch, 1 Weinglas voll Rosenwasser, ¾ Pfund Butter mischt man 4 Pf. Mehl, 4 Eyer, 6 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), von 1 Citrone die geriebene Schale, und 1 Pf. gereinigte kleine Rosinen (Corinthen), läßt diese Masse in einem eisernen Topf gahr backen, und ißt sie gewöhnlich warm.

74. Dresdner Asch oder Napfkuchen.

1 Pfund gute Butter wird mit 8 Eyern zu Schaum geschlagen, ⅓ Quartier guten Rahm, worin man 12 Loth Zucker hat zerschmelzen lassen, einige Löffel voll Rosen- oder Orangenblüthe-Wasser, das Abgeriebene von 1 Citrone, nebst etwas Muskatblüthe, 6 Löffel gute Hefen (Gäst), und 2 Pfund feines Mehl wird recht gut durcheinander gerührt, ½ Pfund große und eben so viel kleine Rosinen, 4 Loth Citronat und ¼ Pfund

kleingeschnittene Mandeln dazu gethan. Eine hinlänglich große Form wird mit Butter gut, jedoch nicht zu fett, ausgestrichen, mit gehackten Mandeln ausgestreuet, Teig hineingethan, und langsam aufgehen lassen. Noch ist zu bemerken, daß die Form nicht viel über die Hälfte angefüllt, noch auch der Kuchen, während daß er aufgeht, von der Stelle gerückt werden darf. Auch öffnet man die Röhre während des Backens nicht gern, noch weniger verrückt man den Kuchen, denn dieser wird dadurch entweder einsinken, oder doch gewiß nicht so locker werden, als man wünscht. Zum Backen braucht man ungefähr 1½ Stunde, und nicht allzustarke Hitze.

75. Eisbogen, Wiener.

½ Pfund Zucker wird mit 5 Eyern und dem Abgeriebenen von 1 Citrone gut gerührt, ½ Pfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt, die Masse auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech, einen Messerrücken dick, ausgebreitet, mit feingeschnittenen Mandeln bestreut, und langsam ¼ Stunde gebacken, alsdann in 3 Finger breite Striemen noch heiß abgeschnitten und geschwind über ein rundes Holz gebogen, ehe sie erkalten, sonst springen sie.

76. Eisenkuchen, runde.

Man macht aus 1 Pfund Mehl, 4 Eyern und 4 Eydottern, ½ Pfund Butter und eben so viel Zucker, etwas Kaneel, und von 1 Citrone die Schale einen Teig, von welchem man wallnußgroße Stücken in das Eisen legt, und sie über Kohlen gahr backen läßt.

77. Auf andere Art.

Von ½ Pfund Mehl, 3 Eyern, ½ Pfund Zucker, 14 Loth geschmolzener Butter, und der Schale von 2 Citronen macht man einen Teig, und verfährt damit wie vorhergehend.

78. Eyergrützkuchen.

Man rührt in 1 Quartier Milch und 20 Loth gekochte Eyergrütze ½ Pfund Butter, läßt dies kalt werden, thut ¼ Pfund Zucker, 12 Eydotter, 3 Löffel voll Rosenwasser, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern dazu, und bäckt in einer Form diese Masse 1 Stunde lang.

79. Flottküchelchen.

1 Pfund Mehl und ¼ Pf. gestoßener Zucker wird mit 2 ganzen Eyern, 2 Eydottern und 1 Quartier süßem Rahm (Sahne) zusammengerührt, ½ Pfund ausgewaschene Butter dazu gepflückt, das Abgeriebene von 1 Citrone und etwas Muskatnuß dazu gethan, und zu einem Teig gearbeitet,

alsdann treibt man diesen einen Messerrücken dick aus, sticht runde Küchelchen daraus, welche man mit zerlassener Butter bestreicht, mit zu gleichen Theilen gestoßenen Kaneel und Zucker dick bestreut, und dann auf einem mit Papier belegten Blech wie Kümmelkuchen gebacken.

80. Französische Kollatschen.

Man rührt 3 Eyer und 3 Eydotter mit ½ Pf. zerlassener Butter und eben so viel gestoßenem Zucker zu Schaum, thut 4 Loth recht feingestoßene bittere Mandeln dazu, und zuletzt 18 Loth feines Mehl, nach diesem rührt man 3 Eßlöffel voll guten Franzbranntwein dazu, und verfährt damit wie mit Zucker-Kollatschen.

81. Glace, weiße.

Man nimmt, wenn man nur eine Torte von gewöhnlicher Größe glaciren will, ¼ Pfund feinen Canarienzucker, stößt und siebt solchen durch, rührt ihn mit 1 Eydotter und dem Saft von ½ Citrone zu einem Brey, je länger man rührt, je weißer wird die Glasur. Alsdann bestreicht man mit einem Messer die Torte mit dieser Glace, und belegt sie nach Belieben mit Citronat, eingemachten Orangenschalen, eingemachten Nüßen ꝛc. oder mit sonstigen Figuren, buntem Streuzucker ꝛc., und läßt sie in einer warmen Röhre mäßig trocknen.

Ueberhaupt muß jede Glasur, wenn sie Glanz bekommen soll, in der Röhre getrocknet werden.

82. Glace à la Rose.

Man rührt den feingesiebten Canarienzucker anstatt des Eyweißes mit recht gutem Rosenwasser an, und färbt solchen mit ein wenig Carmin rosenfarben. Diese, so wie die Chocoladeglasur, wird mehrentheils nur zu kleinem Backwerk gebraucht, auch muß man einige Theelöffel voll zum Flug gekochten Zucker unter diese Glasur thun.

83. Hamburger weiße Kuchen.

1 Pfund Mehl kocht man mit 1 Pfund Candissyrup auf, thut 2 Eßlöffel voll Branntwein, für ½ Groten Potasche, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser dazu, vermischt dies dann mit 1 Pfund grobgestoßenen Mandeln, 2 Pfund Mehl, ½ Pf. Pomeranzenschnitzeln, 1 Loth Nelken, 1½ Loth Kaneel, 1 Loth Muskatnuß, knetet den aufgelößten Zucker mit durch, rollt den Teig aus, macht davon kleine Kuchen, und läßt sie gahr backen.

84. Hannöverische Küchelchen.

(Gateaux à la Madeleine.)

Man rührt 1 Pfund gut abgeklärte Butter und 1 Pfund feingestoßenen Zucker und 16 Eydotter zu Schaum, thut das Abgeriebene von 1 Citrone dazu, und rührt nun erstlich 12 Loth als die

Hälfte des gehörigen Mehls, und eben so die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Weißen von 16 Eyern langsam darunter, und zuletzt die andere Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eyweißes. Dies Verfahren ist unumgänglich nöthig. Diese Masse füllt man entweder in papierne Kapseln, wie den Bisquit, oder auch in blecherne von nemlicher Form, jedoch dürfen beyde nur halb voll gemacht, und letztere mit Butter leicht ausgestrichen werden, indem die Masse steigt. Dieses Backwerk wird bey mäßiger Hitze ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken, und, wo möglich, die Röhre in dieser Zeit nicht geöffnet.

85. Harzkuchen.

Von 2 Pfund Mehl, 3 Obertassen voll Milch, 4 Eßlöffel voll Hefen, $\frac{1}{2}$ Quentchen Cardemomen, 8 Loth Zucker, 1 Pfund Butter, 6 Eyern und etwas Muskatblüthe macht man einen steifen Teig, breitet ihn auf eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Platte aus, macht in den Rand Einschnitte, schlägt sie um, legt Rosinen und Mandeln dazwischen, und läßt ihn gahr backen.

86. Heringsgebackenes.

Wenn die Heringe sauber rein gemacht, an beyden Seiten in die Länge von den Gräten abgeschnitten, und einige Stunden in süßer Milch ein-

geweicht sind, so werden sie im Teig ohne Zucker umgekehrt, und in heißer Butter ausgebacken.

87. Heuchler.

½ Pfund Rosenwasser, eben so viel Wasser und Butter kocht man zusammen, rührt ½ Pfund Mehl dazu, und vermischt diese Masse, wenn sie gahr und kalt geworden ist, mit 8 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, vertheilt sie in Häufchen, die man entweder in Formen, oder auf eine eiserne Platte legt und sie gahr bäckt. Bäckt man sie in Formen gahr, so bestreicht man sie vorher mit Butter, und setzt sie in eine vorher warm gemachte Tortenpfanne.

88. Hirschhorn.

Man vermischt zu einem Teig 1 Pf. Mehl, ½ Pfund gestoßene Mandeln, 8 Eyer, ½ Pfund Zucker, ½ Quentchen Cardemomen, eben so viel Kaneel, und von 1 Citrone die Schale, macht davon Hornspitzen und andere ähnliche Formen, und kocht sie in 2 Pfund abgeklärter Butter gahr.

89. Auf andere Art.

Man vermischt zu einem Teig ¼ Pf. Mehl mit 4 Eyern, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, eben so viel geriebenen Mandeln, ½ Quentchen Cardemomen, eben so viel Kaneel, 1 Loth feingehackte Succade, und von ½ Citrone die gerie-

bene Schale, formt diese Masse zu Hornspitzen oder in andere Formen, und kocht sie in 2½ Pfund abgeklärter Butter gahr.

90. Hirschhörner.

Man macht einen Teig von 12 Eydottern, ½ Pfund gestoßenem Zucker, etwas Wasser, und so viel Mehl, daß er steif genug wird, den man ausrollt, zackigt ausschneidet wie Hirschhörner, und in abgeklärter Butter ausbäckt.

91. Kaffeebrot.

Man rührt 4 ganze Eyer und 8 Eydotter mit ½ Pfund durchgesiebtem Zucker eine Weile, und thut alsdann 1½ Pfund feines Mehl dazu. Hiezu macht man einen länglichten Kasten von Papier, thut den Teig hinein, bäckt ihn gahr, läßt ihn erkalten, schneidet Scheiben davon, und trocknet solche in einem verschlagenen Ofen.

92. Kaneelkuchen.

Man knetet zu 1½ Pfund Mehl ½ Pf. Butter, 1½ Loth Kaneel, ½ Pfund Zucker, 5 Eyer, und 1 Loth Cardemomen gut durcheinander, und bäckt davon in einem Kaneelkuchen-Eisen kleine Klümpe gahr.

93. Auf andere Art.

Aus ½ Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, ½ Pf.

Sandzucker, 2 Eyern, etwas gestoßenen Cardemomen, Anis und Kaneel macht man einen Teig, und verfährt damit wie vorhergehend.

94. Kapfel-Bisquit.

Man schlägt das Weiße von 20 Eyern zu Schaum, thut 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt es noch ¼ Stunde zusammen, rührt alsdann 1 Pfund fein getrocknetes und ausgesiebtes Mehl dazu, füllt es in eine von der Größe eines Kartenblattes mit Butter leicht bestrichene Kapfel, besiebt sie mit feingestoßenen Zucker, und bäckt sie bey mittelmäßigem Feuer ungefähr 1½ Viertelstunde. Sind sie gahr, so legt man sie auf ein Haarsieb oder auf Papier.

95. Kappskuchen.

Von 1¾ Pfund Mehl, 4 Eyern, ½ Pf. Butter, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 2 Mengel Milch, 1 Quentchen Muskatblüthe, ½ Pf. reingewaschenen Corinthen, 3 Loth Orangenschnitzel, ½ Mengel Rosenwasser, und von 1 Citrone die geriebene Schale macht man einen Teig und bäckt ihn gahr.

96. Kartoffel-Bisquit.

1½ Pfund Kartoffeln werden gahr gekocht, geschält und fein gerieben, dasselbe mit 18 Eydottern, 4 Loth gestoßenen bittern und ¼ Pf. süßen

Mandeln, der geriebenen Schale von 1 Citrone, und nach Geschmack Zucker, ½ Stunde gerührt, in Bisquitformen gethan und gahr gebacken.

97. Kartoffelkuchen.

12 Eydotter werden 5 Minuten lang gerührt, dann unter beständigem Rühren nach und nach 1 Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln, 12 Loth gestoßenen Zucker, von 1 Citrone die geriebene Schale, dann von 8 Eyern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu, und in einer ausgeschmierten Form 1 Stunde backen lassen.

98. Kleine Kartoffelkuchen.

1 Pfund gekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln werden mit 1 Pfund geschmolzener Butter, 12 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gethan wird, dann Kaneel, Rosenwasser, Cardemomen und Citronenschalen stark untereinander gerührt, und in kleinen Formen gahr gebacken.

99. Kartoffelkuchen mit Citronensaft.

Man rührt 1 Pfund gekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln mit 18 Eydottern ¼ Stunde lang, thut von 4 Citronen den Saft, 3 Pfund Zucker an denselben abgerieben, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 18 Eyern dazu,

füllt diese Masse in eine Form, und bäckt sie in 1 Stunde langsam gahr.

100. Auf andere Art.

Mit 1 Pfund gekochten, abgeschälten und geriebenen Kartoffeln vermischt man ½ Pfund gestoßene Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn müssen, ½ Pfund Zucker, 14 Eyer, von 2 Citronen den Saft und die abgeriebene Schale, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 14 Eyern, thut diese Masse in eine Springform und bäckt sie gahr.

101. Kartoffelkuchen ohne Citronensaft.

Ausgewaschene Butter wird zu Rahm gerieben, und 8 Kartoffeln werden gekocht, und, nachdem sie kalt sind, geschält, gerieben, und mit der Butter gut durchmengt, wozu man noch 8 Eyer, gestoßene Muskatenblumen, Zucker, Citronschalen, gestoßene Mandeln und etwas geriebenes Weißbrot nimmt. Wenn alles gut zerrieben, schmiert man den Boden einer Tortenpfanne recht fett mit kalter Butter, thut den Teig hinein und bäckt ihn gahr.

102. Kartoffelrundum.

Zu ½ Pfund gekochter, abgeschälter und geriebener Kartoffeln thut man 24 Eyer, wovon zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße, ¾ Pf.

grobgestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßener Zucker, und beliebig Succade durcheinander gerührt dazu kömmt, in eine mit Butter bestrichene und mit kleinem Zwieback bestreute Rundumform gethan und gahr gebacken wird.

103. Kartoffeltorte.

Die Kartoffeln müssen sauber abgewaschen und mürbe gekocht werden, die Haut abgezogen, zu Muß gerührt, und mit einem Stückchen Butter, süßen Rahm, Zucker, Citronen und Gewürz abgerührt, dann abkühleu lassen, in eine Torte verfertigt und gahr backen lassen.

104. Auf andere Art.

20 Eydotter, 1 Pfund Zucker an 2 Citronen abgerieben, und 1 Pfund gestoßene Mandeln rührt man so lange, bis die Masse weiß wird, alsdann thut man den Saft von 8 Citronen, 1 Pfund gekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln und das von 20 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, macht von ½ Pfund Mehl und eben so viel Butter, 2 Eydottern, 1 Weinglas voll Franzbranntwein einen Teig, füllt diese Masse hinein, und bäckt sie in einer Tortenform in ¾ Stunden schnell gahr, und macht sodann, wenn er abgekühlt ist, nachstehenden Guß darüber: ¼ Pfund feingeriebener Rafinadezucker mit

dem Weißen von 2 Eyern rührt man ¼ Stunde, mischt nach und nach von 1 Citrone den Saft darunter, und rührt ihn, bis er schneeweiß wird. Diese Masse streicht man auf die Oberfläche der Torte mit einem Messer, und hält wiederholend so lange eine glühende Schaufel darüber, bis der Zuckerguß gahrgebacken ist.

105. Auf andere Art.

Man legt ungefähr eine Nacht eine Portion Kartoffeln ins Wasser, kocht sie, reibt davon 1 Pfund, thut 12 Eydotter, die Schale von 2 Citronen abgerieben, 12 Loth Zucker, rührt dies nach einer Seite ¼ Stunde, mischt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern dazwischen, und bäckt diese Masse in einer Tortenpfanne langsam in 1 Stunde gahr.

106. Kerbeltorte.

Zu 8 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gegeben wird, ½ Pf. gestoßenen süßen Mandeln, 5 Loth geriebenem Weißbrot in süßem Rahm geweicht, einigen Eßlöffel voll Milch, etwas Kaneel und Zucker, und ½ Pfund Corinthen in 4 Loth geschmolzener Butter ausgekocht, thut man gehackten Kerbel, rührt dies gut durcheinander, und bäckt es in einer Tortenpfanne mit Blätterteig gahr. Auch kann

man Teigstreifen kreuzweise über die Torte legen, so wie bey der Aepfeltorte.

107. Kirschauflauf.

8 Eyer und ½ Pfund gestoßenen Zucker rührt man ½ Stunde, thut 10 Loth geriebenes und mit einigen Eßlöffel voll Wein angefeuchtetes Schwarzbrot, ½ Loth Kaneel, 4 Loth Zucker, von 1 Citrone die geriebene Schale, und etwas Succade dazu, rührt dies nochmals ¼ Stunde, thut dann noch 2 Pfund ausgekernte Kirschen hinzu, füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, und läßt sie über Kohlen gahr backen.

108. Kirschkuchen.

Zu 1½ Pfund Butter, die man ausschmelzen und kalt werden lassen, nimmt man einige Löffel gestoßenen Zucker, 2 Eyer, 1 Glas Wein, Muskatblumen, und 1½ Pfund trockenes Waizenmehl. Das Mehl muß man mit der Butter durchkneten, hernach auch den Zucker, die Eyer und den Wein, welche man erst zusammenquirlt. Hievon macht man den Teig dünne auf, legt ihn auf mit Butter bestrichenes Papier, rollt einen Rand darum, legt die ausgekernten Kirschen darauf, und streut kleingeschnittene Mandeln, etwas gestoßenen Kaneel und Zucker, so wie auch ausgesuchte und gewaschene Corinthen dazwischen, bäckt ihn

gahr, und bestreut ihn nochmals mit Kaneel und Zucker.

109. Auf andere Art.

6 Loth Butter werden zu Schaum gerührt, 3 Mengel dicker saurer Rahm, 10 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, 10 kleingestoßene Zwiebäcke, ½ Pfund Zucker, von 2 Citronen der Saft, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und ½ Loth Kaneel dazu gemischt, und die Hälfte davon in eine Springform gethan. Dann nimmt man 1½ Pfund ausgekernte Kirschen, läßt in einen Durchschlag die überflüssige Feuchtigkeit abtropfen, bestreut sie mit gestoßenem Kaneel und Zucker, thut sie in die Form auf die eingelegte Masse, thut die andere Hälfte des Teiges darauf, und bäckt diesen Kuchen in der Form gahr.

110. Kirschtorte.

Von 1½ Pfund Mehl und eben so viel Butter macht man einen Blätterteig, breitet ihn in einer Tortenpfanne aus, legt 1¼ Pfund ausgesteinte ½ Stunde vorher mit kleingestoßenem Kaneel und Zucker bestreute Kirschen, wovon man die überflüssige Feuchtigkeit hat ablaufen lassen, darauf, macht einen Rand darum, und bäckt in ½ Stunde diese Torte gahr. Ehe man den Deckel auf die Torte setzt, muß man ihn am Feuer heiß werden lassen.

111. Kirschtorte mit einem Guß.

Die Verfertigung bleibt dieselbe, nur bestreicht man den Boden ungefähr eines kleinen Fingers dick mit folgendem Guß, und legt dann die ausgekernten Kirschen darauf, welche recht reif und keine andere Sorte als Sauerkirschen seyn müssen; denn alle andere Arten haben einen wässerigen Geschmack nach dem Backen.

Guß: Man setzt ½ Quartier süßen Rahm und eben so viel Milch aufs Feuer; ¼ Pfund feines Mehl wird mit etwas Milch flüssig gerührt, wenn das Uebergesetzte kocht, so wird das klargerührte Mehl hineingequirlt. Hiezu thut man noch ¼ Pfund gestoßene süße Mandeln, ¼ Pf. gute Butter, und etwas Kaneel und Zucker, stellt es zum Verkühlen, und schlägt dann 6 Eydotter dazu. Im Fall der Guß zu dick werden sollte, so verdünnt man ihn mit einigen Löffel voll Sahne.

112. Kirsch-Tortelettes.

Man nimmt 2 Pfund durchgesiebtes Mehl auf die Tafel, macht ein Loch in die Mitte, und pflückt 1 Pfund gute frische Butter hinein, schlägt 3 ganze Eyer und eben so viel Dotter hinein, nebst ¼ Quartier guten Franzwein, und stößt dieses mit der Hand zusammen zu einem Teig, den man nicht zu stark arbeiten, sondern nur so viel würken, daß er gut zusammen hält, sonst ist er

leicht unter der Hand verbrennt, und läßt im Backen die Butter gehen. Dieser Teig wird einen Messerrücken dick ausgerieben, blecherne Förmchen, etwas kleiner als eine Untertasse, werden damit ausgelegt, die ausgekernten Sauerkirschen hinein gethan, alsdann nimmt man ½ Quartier sauern dicken Rahm, schlägt 3 ganze Eyer und 2 Dotter hinein, und quirlt dieses ¼ Stunde gut untereinander. Die Kirschkerne werden im Mörser zerstoßen, mit wenig Wasser ein Weilchen gekocht, dann durchgesiebt, dasselbe unter den Rahm gethan, doch darf es nicht zu viel seyn, damit er nicht zu sehr verdünnt wird. Man gießt nach Gedanken hievon auf die Kirschen, setzt die Förmchen auf ein Backblech, bäckt sie eine kleine halbe Stunde bey nicht allzu großer Hitze, und bestreut sie nachher etwas stark mit Kaneel und Zucker.

113. Kloben (Stollen).

Man macht aus 1 Pfund Butter, 3 Eyern, 3 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 2 Pfund gereinigten und gewaschenen Corinthen, ½ Loth Kaneelblüthe, ¾ Pfund von allen Steinen gereinigten Rosinen, ½ Loth Kaneel, etwas Muskatblüthe, der Schale von 2 Citronen in kleine Würfel geschnitten, und ½ Stunde in etwas Milch mit vielem Zucker gekocht, ¼ Pfund Succade, einen steifen Teig, und läßt ihn 1 Stunde aufge-

hen, rollt ihn dann aus, daß er nur noch so dick ist, wie 3 Finger breit, drückt ihn in der Mitte der Länge nach mit einem Wallholze noch dünner, er muß hier nur etwa halb so dick seyn als an den Seiten, streut Rosinen auf die verdünnte Stelle, so wie auch Succade und Corinthen, klappt ihn nun so zusammen, daß eine Hälfte die andere genau bedeckt, und macht zuletzt der ganzen Länge des Klobens nach, da wo beyde Seiten nicht zusammenhängen, Einschnitte von der Länge eines Fingers, die ungefähr eben so weit von einander entfernt abstehen müssen, bestreut ihn mit Eydotter, läßt ihn zum Aufgehen noch einige Zeit stehen, und bäckt ihn sodann gahr.

114. Ordinairer Kloben.

28 Loth Butter vermengt man mit 3 Eyern, 3 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Pfund Corinthen und eben so viel Rosinen, 3 Mengel warmer Milch, 1 Obertasse voll Rosenwasser, ½ Loth Kaneelblüthe, und von 1 Citrone die abgeriebene Schale zu einem Teig, und verfährt übrigens unmittelbar eben so, wie in vorstehender Anweisung angegeben worden ist.

115. Auf andere Art.

Von 4 Pfund Mehl, 4 Mengel warmer Milch,

1 Pfund geschmolzener Butter, 4 Eyern, 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Loth Kaneelblüthe, der Schale von 1 Citrone, 1 Obertasse voll Pfirsich- oder Rosenwasser macht man einen Teig, und verfährt übrigens wie vorhergehend.

116. Königs-Band- oder Specktorte.

Man rührt 1 Stunde 1 Pfund Butter, thut 1 Pfund Zucker auf 2 Citronen abgerieben, 1 Pf. Mehl, 4 Loth feingestoßene süße und eben so viel bittere Mandeln, 20 Eydotter, 1 Quentchen Muskatblüthe und eben so viel Kaneel, und das Weiße von 12 Eyern zu Schaum geschlagen, vermischt es gut untereinander, streicht von demselben etwas in eine platte mit Butter ausgeschmierte Form, Strohhalms breit, und bäckt es gahr. Dann fährt man damit so lange fort, bis der Teig alle übereinander gahr gebacken ist. Unten legt man weniger Feuer als oben, und wenn man demselben mehr Ansehen geben will, so setzt man vorher einen Rand von Blätterteig auf.

117. Königskuchen.

½ Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln werden mit 2 ganzen Eyern recht zart gestoßen, und mit 28 Eydottern und 1½ Pfund feingesiebten Zucker ungefähr ½ Stunde gut gerührt, alsdann 2 Pfund frische zerlassene Butter nach und nach

darunter gethan und noch eine Weile gerührt. Die abgeriebene Schale von 2 Citronen, ½ Loth Kaneel, 1 Quentchen Muskatblüthe, etwas trockene Orangenblüthe, oder statt deren eine Schote Vanille, 1½ Pfund feines Mehl wird nach und nach dazu gerührt, und zuletzt das Weiße der 28 Eyer zu Schaum geschlagen und langsam darunter gerührt. Zum Backen gehört eine runde blecherne Form mit einem glatten guten 3 Querfinger hohen Rande. Diese wird mit Butter leicht ausgestrichen und von der Masse so viel hinein gethan, daß der Boden eines kleinen Fingers dick damit bedeckt wird, alsdann wird diese Form auf eine gewöhnliche kupferne Tortenpfanne gesetzt, und auf einen nicht allzu hohen Dreyfuß über eine mit Asche untermischte Kohlengluth gesetzt. Oben wird die Form mit einem Deckel von Eisenblech, der um einen Zoll größer als die Form und ebenfalls mit einem Rande versehen ist, (im Nothfall kann man den nmgewendeten Deckel eines Dämpftopfes nehmen) zugedeckt und glühende Kohlen darauf gethan, damit die erste Schicht der Masse sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese gahr, so wird wieder von der Masse darauf gethan, wie das erste Mal, die Hitze aber unten verändert, und bey dem dritten Mal Auftragen darf nur noch heiße Asche unter

der Tortenpfanne seyn, oben aber muß solche stets egal erhalten werden, bis der Kuchen durch das wiederholte Auftragen in die Höhe kömmt; denn je höher er kömmt, desto schwächer muß man die Hitze machen, damit jeder Aufguß zwar gut durchbäckt, aber nicht verbrennt. Je mehrmal man auftragen kann, desto schöner wird der Kuchen; nur muß in Obacht genommen werden, daß jedesmal Auftragen gut und egal goldgelb bäckt, denn der Kuchen darf, wenn er zerschnitten wird, weder talkige noch schwarze Streifen haben, sondern muß wie ein gestreiftes Band aussehen.

118. Kleine Königskuchen.

½ Pfund Butter wird mit 6 Eydottern zu Schaum gerührt, 12 Loth Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben worden, nebst ½ Pfund feinem Mehl nach und nach darunter gerührt, ¼ Pfund kleine Rosinen (Corinthen) dazu gethan, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu gerührt. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an, und läßt sie ½ Stunde langsam backen.

119. Korinthenkuchen.

Von 1 Pfund Weißbrot schneidet man die Rinde ab, die Krumen in dünne Scheiben, weicht sie in 1 Mengel Milch ein, thut ½ Pfund Corin-

then, ½ Loth Kaneel, 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ½ Pfund Zucker, 1 Obertasse voll Kaneelwasser, rührt dies untereinander, sticht kleine Kuchen ab, und läßt sie in braungebratener Butter gahr backen. Sie müssen die Dicke eines Pfannkuchens haben.

120. Kräpfel aus Schmalz.

Auf reichliche 2 Pfund gutes trockenes Mehl nimmt man ½ Pfund Butter, 5 ganze Eyer und eben so viel Dotter, 4 Eßlöffel gute Hefen (Gäst), 4 Loth Zucker und ½ Quartier Milch. Die Milch wird warm gestellt, daß die Butter darin zerfließt, die Eyer werden recht klar gequirlt, die Milch mit der Butter und den übrigen Zuthaten, ⅛ Quartier Rosenwasser, auch ein wenig gestoßene Muskatblüthe darunter gethan, und das Mehl damit angeschlagen, bis es sich ablößt; alsdann nimmt man solches auf die Tafel, arbeitet noch ein wenig Mehl darunter, daß es sich leicht mit dem Rollholze austreiben läßt, und rollt es Strohhalm dick aas. Man setzt von eingemachten Johannis- oder Himbeeren, oder von Aepfelmarmelade mit Mandeln und Corinthen, oder auch von Pflaumenmuß, mit Zucker, Kaneel und Mandeln vermischt, eine Reihe kleiner Häufchen darauf, jedoch nicht zu nahe aneinander durch die Breite

des aufgerollten Teigs, schlägt die äußere Seite darüber her, und schneidet mit dem Backrade Kräpfel daraus, welche man an der Wärme aufgehen läßt, und dann aus Schmalz schön goldgelb bäckt.

121. Krebsgebackenes.

Die Krebse muß man so ausmachen, daß die Scheren daran bleiben, dann ein wenig Mehl und feingestoßenen Ingber zusammen gemengt, die Krebse damit bestreut und in abgeklärter Butter gebacken.

122. Krebskuchen.

Man zerstößt die Schalen von 1 Schock Krebse, bratet sie ½ Stunde in 1 Pfund Butter, siebt sie durch, läßt die Butter ablaufen und kalt werden, reibt sie zu Schaum, thut 12 Loth in Milch geweichtes Weißbrot, von 2 Citronen die Schale, 1 geriebene Muskatnuß, etwas Salz und Zucker nach Geschmack, vermischt dies nach und nach mit 12 Eydottern, und rührt dies in einer Richtung 1 Stunde lang, alsdann thut man die in der Mitte durchgeschnittenen Krebsschwänze, das Scherenfleisch, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern dazu, rührt nochmals stark durch, und läßt es in einer Hummerform gahr backen.

Von Zinnober, Eyweiß und Zucker macht man zur Zierde einen rothen Spiegel darüber.

123. Krullkuchen.

Man nehme 1 Pfund feines Mehl und ½ Pf. gestoßenen Zucker, vermische dies mit ein wenig abgeklärter Butter, 6 kleingeriebenen Eyern und mit süßem Rahm zu einem säimgen Teig; dann macht man auf beyden Seiten ein plattes Kucheneisen heiß, schmiert ihn ein wenig mit Butter aus, thut ein wenig Teig hinein, und bäckt ihn auf beyden Seiten gelbbraun.

124. Auf andere Art.

¼ Pfund feinen Zucker, eben so viel feingestoßene Mandeln, ½ Pfund Mehl, ¼ Pf. Butter, 6 kleingeschlagene Eyer, arbeitet man durcheinander, rührt es mit ½ Quartier Milch an, und bäckt es gahr.

125. Auf andere Art.

2 Pfund Mehl, ¼ Pf. abgeklärte Butter, 8 Eydotter, ½ Pfund Zucker, 1½ Quartier Milch, 1½ Loth Anis rührt man untereinander, bäckt diesen Teig in einem Krullkucheneisen gahr, und krümmt jeden einzelnen Kuchen über ein rundes Holz.

126. Kümmelküchelchen (Londner).

Man nimmt ¾ Pfund Mehl, ½ Pf. gestoße-

nen Zucker auf eine Backtafel, rührt es mit 1 Ey und 1 Eydotter zusammen, als wenn man Nudeln machen wollte, pflückt ½ Pf. Butter in Stückchen darunter, thut 1 Loth gewaschenen und wieder getrockneten reinen Kümmel dazu, und arbeitet es zu einem Teig. Diesen nun treibt man Messerrücken dick egal auseinander, schneidet mit einem Rollrädchen viereckigte Küchelchen von der Breite eines Kartenblattes daraus, thut solche auf ein mit Papier belegtes Backblech, und bäckt solche eine gute ¼ Stunde bey mäßiger Hitze, bis sie schön goldgelb sind.

127. Küsterkuchen.

Aus ¾ Pf. Mehl, eben so viel geschmolzener Butter und gestoßenem Zucker, 1 Loth Kaneel, 3 Eydottern und von 5 Eyern das Weiße zu Schaum schlagen, macht man einen Teig, füllt ihn in eine Form, bäckt ihn gahr, und bestreut ihn mit Kaneel und Zucker.

128. Letterkuchen.

12 Loth Butter rührt man zu Sahne, thut 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker und 2 Eyer dazu, mengt dies zusammen, rollt diesen Teig aus, drückt kleine Kuchen mit Formen ab, und bäckt sie gahr.

129. Auf andere Art.

1½ Pfund Mehl, 3 Eyer, 1 Pfund Zucker,

1 Quentchen Kaneelblüthe knetet man untereinander. Dann lößt man in 1 Obertasse voll Rosenwasser 1 Haselnuß großes Stück Potasche auf, thut dies zu dem gekneteten Teig, rollt ihn aus, rollt kleine Kuchen davon, und bäckt sie gahr.

130. Auf andere Art.

1½ Pfund Mehl, 2 Eyer, 1 Pfund Butter, 12 Loth Zucker, ½ Loth Kaneel nnd eben so viel Cardemomen macht man zu einem Teig, rollt ihn aus, rollt kleine Kuchen davon, und bäckt sie gahr.

131. Makronentorte.

Zu dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 4 Eyern rührt man 1 Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker an der Schale von 1 Citrone abgerieben dazu, und bäckt diese Masse in einem Butterteig gahr.

132. Makronen.

Mit 1 Pfund gestoßenen süßen Mandeln vermischt man das Weiße von 4 Eyern, ½ Pfund gestoßenen Zucker, kleingeschnittene Succade und Kaneel, setzt kleine Haufen auf Oblaten, belegt sie mit confitürten Pommeranzenschalen, und bäckt sie, bis sie gelblich werden, in starker Hitze gahr.

133. Maltheserkuchen.

½ Pfund schöne süße Mandeln werden mit

etwas Eyweiß recht fein gestoßen, alsdann nebst ½ Pfund gestoßenem Zucker mit 16 Eydottern ½ Stunde recht gut gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Loth zerlassene Butter dazu gethan, zuletzt ½ Pfund feines Mehl und das von 8 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße langsam darunter gerührt, und in gewöhnlichen kleinen Formen ½ Stunde langsam gebacken.

134. Mandelbretzeln.

¾ Pfund Mehl, ½ Pfund feingestoßenen Zucker, mit etwas Orangenblüthwasser, feingestoßene süße Mandeln und ½ Pfund zerlassene frische Butter wird mit 8 ganzen Eyern zu einem Teig gewürkt. Nachdem man solchen 1 Stunde ins Kühle gesetzt, werden Bretzeln daraus gemacht, auf mit Butter bestrichenes Papier gelegt, mit Eyweiß bestrichen, mit gröblich zerstoßenem Zucker bestreut, und bey gelindem Feuer hellgelb gebacken.

135. Mandelgebackenes.

Man stößt ½ oder ¼ Pfund Mandeln, thut halb so viel geriebenen Zucker, 2 Eydotter und ein Stückchen Butter dazu, solches in einem Mörser zu einem Teig gestoßen, dann rollt man einen feinen Butterteig etwas dünner aus, und schneidet davon 4eckige Stücke, die aber nicht zu groß

sind, solche mit Eyern bestrichen, und auf jedes etwas von den Mandeln gesetzt, dann oben die 4 Ecken zusammen genommen, aneinander geklebt, und in der Tortenpfanne langsam gahr gebacken.

136. Mandelgebackenes auf Oblaten.

1 Pfund gestoßene süße Mandeln mit einigen Loth bittern vermischt man mit 9 Eyern, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, etwas in kleine Würfel geschnittene Succade, und dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 9 Eyern, formt kleine Klümpe daraus, setzt sie auf Oblaten, verziert sie mit Succadestückchen, bestreut sie mit feingestoßenem Zucker, und bäckt sie gahr.

137. Mandelkollatschen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, eben so viel gestoßenen Zucker, 4 Loth bittere Mandeln mit Eyweiß fein gestoßen, 4 ganze Eyer, das Abgeriebene von 1 Citrone wird zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, daß es recht schäumig wird, alsdann $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl darunter geschlagen. Von dieser Masse werden Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut, und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken.

138. Mandelkränze.

Man schneidet aus 8 Bögen Oblaten 2 Fin-

ger breite Kränze, die immer kleiner werden müssen, damit man das Weggeschnittene zusammengestückt dazu benutzen kann, und bestreicht jeden einzeln mit Eydotter. Dann macht man von 3 Pfund gehackten Mandeln, 2 Pfund an der Schale von 1 Citrone abgeriebenem Zucker, 1 Loth Kaneel und etwas Rosenwasser einen Teig, formt ihn auf die geschnittenen Oblatenkränze, und bäckt sie auf einer eisernen Platte gahr, legt sie dann vom Größten bis zum Kleinsten aufeinander, woraus eine pyramidenähnliche Figur entsteht, und trägt sie auf.

139. Mandelnudelngebackenes.

Von 1 Pfund mit Franzbranntwein gestoßenen Maudeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 7 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, macht man einen Teig, formt ihn zu Klümpen, und bäckt sie in abgeklärter Butter gahr.

140. Mandelkugeln.

Man macht aus 1 Pfund gestoßenen süßen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 3 Eyern und etwas Cardemomen einen Teig, formt ihn zu kleinen Kugeln, und kocht sie in Butter gahr.

141. Kleine Mandelkuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter rührt man zu Schaum, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln,

worunter 2 Loth bittere seyn können, 2 Eyer, ¼ Pfund Zucker an der Schale von 1 Citrone abgerieben dazu, mengt sie stark untereinander, rollt sie aus, formt kleine Kuchen davon, und bäckt sie auf einer eisernen Platte gahr.

142. Mandelrundum.

Aus 3 Pfund Mehl, 12 Eyern, von welchen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gethan wird, 1 Pfund Butter, ½ Pfund süßen und ¼ Pfund bittern Mandeln, ½ Pfund Rosinen ohne Steine, 1 Pfund Corinthen, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, ½ Quartier süßen Rahm und 3 Löffel voll Hefen (Gäst) macht man einen Teig, läßt ihn aufgehen, und bäckt ihn in einer Rundumform gahr.

143. Mandelschnitte.

Zu ¼ Pfund feingestoßenen Mandeln nimmt man ¼ Pfund feingeriebenen Zucker, ¼ Pf. feines Mehl, 2 Eyer, macht einen Teig davon, arbeitet ihn so aus, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzen wollte, rollt ihn platt, daß er 2 Finger breit wird, schneidet ihn in längliche Stücke, und bäckt sie langsam gahr.

144. Mandelschnitte auf Oblaten.

1½ Pfund Mandeln stößt man mit etwas Kaneelwasser, thut 1½ Pfund Zucker, von 1 Citro-

ne die Schale, und ½ Loth Kaneel dazu, rührt diese Masse mit 2 Eyern an, streicht sie auf schmale in Streifen geschnittene Oblaten, und bäckt sie gahr.

145. Mandelspäne.

Man kann 1 oder 2 Pfund Mandeln nehmen, den vierten Theil bittere dazu, auf 1 Pfund Mandeln nimmt man ½ Pfund feinen Zucker, alles durch einander gerührt, und auf 1 Pfund Mandeln das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu gerührt; dann ein Eisenblech warm gemacht und mit Wachs wohl beschmiert, von den angerührten Mandeln einen Messerrücken dick darauf gemacht und gelblich gebacken. Sogleich wie man es heraus nimmt, schneidet man es in 2 Finger lange und breite Striemen, wickelt es auf runde Hölzer, daß es wie Hobelspäne aussieht, aber bey dem Umwickeln muß man geschwind verfahren, und wenn es hart ist, kann man solche von den Hölzern abziehen und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken halten, weil es sonst nachzulassen und weich zu werden pflegt.

146. Auf andere Art.

¾ Pfund süße und ¼ Pfund bittere Mandeln werden mit dem Weißen von 4 Eyern recht fein gestoßen, und mit ¾ Pfund auf 1 Citrone abge-

riebenem und gestoßenem Zucker nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 6 Eyern gut durcheinander gerührt. Ein Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse eines Messerrückens dick darauf gesetzt, mit etwas gehackten Pistazien bestreut, und bey sehr mäßiger Hitze gebacken; dann in fingerbreite Striemen heiß abgeschnitten und über einen runden Stock gewickelt, um diesem Backwerk die Gestalt eines Hobelspans zu geben.

147. Auf andere Art.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfund in lange Stücke geschnittenen und eben so viel feingestoßenen Mandeln mischt man die geriebene Schale von 2 Citronen, 1 Pf. gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Gummi-Tragant, einen Tag vorher im Wasser aufgelößt, 1 Quentchen Kaneel, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern. Man streicht diese Masse ganz dünne auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie gelblich, schneidet sie in schmale Streifen, legt sie über ein walzenförmiges Holz, worauf sie sich krumm formen.

148. Auf andere Art.

1 Pfund gestoßene süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund an der Schale von 1 Citrone abgeriebenen Zucker vermischt man mit dem zu Schaum geschlagenen

Weißen von 6 Eyern, und verfährt damit wie bey vorstehendem Recept.

149. Mandelstrauben.

½ Pfund ausgewaschene Butter reibt man zu Schaum, thut 1 Ey, ½ Pfund Mehl, eben so viel gestoßenen Zucker, ¼ Pfund bittere und eben so viel süße Mandeln dazu, mengt dies zu einem Teig, legt ihn auf eine eiserne Platte, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, und bäckt ihn schnell gahr. Diese Masse schneidet man in Scheiben, und biegt sie über ein Rollholz warm krumm.

150. Auf andere Art.

½ Stunde schlägt man 12 Eyer und 1 Pfund gestoßenen Zucker, thut ½ Pfund gehackte süße Mandeln, 1 Pfund Mehl, ½ Loth Kaneel und eben so viel Cardemomen dazu, vermischt dies zusammen, und verfährt übrigens nach vorstehendem Recept.

151. Mandeltorte.

1 Pfund in Franzbranntwein gestoßene Mandeln rührt man mit 12 Eydottern, ¾ Pf. an der Schale von 1 Citrone abgeriebenem Zucker ½ Stunde nach einer Seite, thut dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, füllt diese Masse in eine mit abgeklärter Butter ausgeschmierte und mit kleingestoßenem Zwieback bestreute

Form, und bäckt sie in 1 bis 1½ Stunde, bis sie gahr ist.

152. Auf andere Art.

Man rührt 18 Eydotter, ¾ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth bittere und 1 Pfund süße Mandeln in einer Richtung ½ Stunde durch, vermischt dies schnell mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 7 Eyern, füllt dies sogleich in eine mit Butter bestrichene und mit kleingestoßenem Zwieback bestreute Form, und läßt diese Torte 1 bis 1½ Stunde backen.

153. Auf spanische Art.

Erstlich macht man einen feinen Butterteig mit etlichen Eydottern, und davon eine Unterlage in die Tortenpfanne. Dann nimmt man einige Hände voll kleingestoßene Mandeln, reibt sie mit einem Stück abgeriebener Butter, 2 Eyern, Citronschalen, Zucker und Kaneel, und macht ein Unterblatt, die eingemachten Sachen werden überstrichen, und wieder ein dünner Teig darüber, und so noch einmal um das andere, das letzte muß auch ein Deckel von Teig seyn, und so 1 Stunde langsam gebacken.

154. Kleine Mandeltorten.

1 Pfund Mandeln und ½ Pfund Zucker ver-

mischt man mit 8 Eyern und 6 Eydottern, und läßt diesen Teig in kleinen Formen gahr backen.

155. Marcipantorte.

Zu 1 Pfund gestoßenen Mandeln mischt man ¼ Pfund Butter, eben so viel Mehl, ¾ Pfund gestoßenen Zucker, 6 Eyer, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone, Orangenschale und Succade zerschnitten, und gestoßenen Kaneel, und läßt diese Masse in einer mit Butter bestrichenen Form gahr backen. Alsdann garnirt man sie nach Belieben mit nachstehendem Zuckerguß:

½ Pfund feingestoßenen und durchgesiebten Rasinadezucker rührt man mit dem Weißen von 2 Eyern und dem Safte von ½ Citrone so lange, bis der Zucker schneeweiß wird, ungefähr eine Stunde, streicht ihn dann über die Torte, hält eine glühend gemachte Schaufel so lange darüber, bis er trocken ist, und verfährt eben so bey der zweyten Lage.

156. Marktorteletten.

1 Pfund mit Rosenwasser gestoßene süße Mandeln vermischt man mit ½ Pfund geschmolzenem und durchgesiebtem Ochsenmark, thut dann 8 Eyer, ¾ Pfund Zucker, und zuletzt 12 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, rührt diese Masse mit-

einander durch, thut sie in mit vorher bereiteten mürben Blätterteig ausgelegte kleine Formen, und läßt sie darin gahr backen.

157. Marktorte.

Man nehme 4 etwas große oder 6 kleine Zwiebeln, stößt sie klein, thut ein wenig geschmolzene Butter, 6 bis 8 Eydotter, 2 Löffel voll süßen Rahm und eben so viel gestoßenen Zucker, rührt dies durcheinander, thut dann nach Gutdünken ein gutes Theil frisches Ochsenmark in feine Würfel geschnitten dazu, und rührt zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eyern darunter, macht eine Unterlage von feinem Teig in die Tortenpfanne, kräuset den Rand um, füllt das Angerührte hinein, und bäckt sie unten und oben mit Feuer gahr.

158. Auf andere Art.

Man nimmt 2 bis 3 Hände voll Ochsenmark, hackt es klein, schmelzt es, siebt es durch, thut 3 bis 4 Eydotter, 2 kleingestoßene Zwiebäcke, geriebene eingemachte Citronschalen, Salz, Kaneel, Zucker dazu, rührt dies wohl durcheinander, verfertigt von mürbem Teig und wohlriechendem Wasser, Citronsaft und Zucker eine Torte, und bäckt sie gahr.

159. Auf andere Art.

Man rührt zu ½ Pfund geschmolzenem Ochsenmark 16 Eyer, ½ Pfund gestoßene Mandeln und Zucker nach Geschmack untereinander, und bäckt diese Masse in einer mit Butterteig ausgelegten Tortenpfanne gahr.

160. Marktorte mit Reismehl.

Man schneidet von 2 Loosbrot die Rinde ab, gießt ein wenig Milch darauf und läßt sie klein kochen, dann rührt man 2 bis 3 Löffel voll Reismehl mit Milch klein und rührt solches auch dazu, dann Zucker, geriebene Citronschalen, Orangenwasser, kocht dies zusammen durch, thut Rosinen und geschnittene Succade daran, läßt dies abkühlen, dann nach Gutdünken etwas Ochsenmark klein gehackt, auch 6 Eyer klein geschlagen, und zusammen, weil es noch lauwarm, dazu gerührt, und in einem Unterblatte von feinem Teig eingerichtet.

161. Maronen.

Von ½ Weinglas voll Wasser, 1 Pf. Butter und eben so viel Mehl, wovon man etwas zurück läßt, knetet man einen Teig und rollt ihn aus. Dann bestreicht man inwendig mit Eyweiß, Austerschalen oder so genannte Jakobsmuscheln, und breitet den Blätterteig, den man rund herum ab-

schneidet, hinein, bestreut ihn mit Kaneel und Zucker, und bedeckt ihn mit in Zucker eingekochten unreifen Stickbeeren (Stachelbeeren) so hoch, daß sie mit dem Muschelrand egal stehen, legt eine Decke von Blätterteig darüber, den man an den mit Eyweiß bestrichenen Rand fest andrückt, setzt sie in eine Tortenpfanne mit Deckel, mit unten und oben viel Feuer, und bäckt sie schnell gahr.

162. Mazarines.

Man stößt ½ Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eyern, rührt 1 Pfund ungesalzene Butter mit 12 Eydottern zu Schaum, thut ¾ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth kleingeschnittenen Citronat, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, ½ Quartier süßen Rahm und 1 Pfund Mehl darunter, rührt dies unter die gestoßenen Mandeln, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern, füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, und bäckt sie bey gelindem Feuer gahr.

163. Meraingues.

Man schlägt das Weiße von 12 Eyern zu Schaum, rührt ¾ Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von 1 Citrone behutsam darunter, setzt runde oder

ovale Häufchen auf Papier, bestreut sie mit durchgesiebtem Zucker, und läßt sie langsam gahr backen.

Die Zeit des Backens läßt sich nicht angeben weil sie mehr trocknen als backen müssen. An die Stelle der abgeriebenen Citrone kann man auch 1 Quentchen Vanille mit feingestoßenem Zucker vermischen und dazu thun; dies Backwerk hält sich lange Zeit, nur muß man es an einem trockenen Ort verwahren.

164. Meraingues liquides,

oder so genannte Baisers werden ganz auf obige Art gemacht, aber statt des mit Papier belegten Blechs müssen solche auf einem reinen gehobelten Brette gebacken werden, damit die Hitze von oben wirkt. Sobald sie anfangen Bisquitcouleur zu erhalten, nimmt man sie aus der Röhre, nimmt mit einem Theelöffel die noch inwendige feuchte Masse heraus, läßt sie bis zur Zeit des Servirens an einem warmen trockenen Orte stehen, füllt sie alsdann entweder mit Eingemachtem oder mit geschlagenem süßen Rahm, und legt zwey und zwey zusammen, daß die gebackene Seite heraus kömmt; doch müssen sie alsdann sogleich gespeiset werden, weil sie sich nicht halten.

165 Milchheuchler.

1 Pfund Milch, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker und etwas Cardemomen kocht man miteinander auf, nimmt den Topf vom Feuer, rührt nach und nach 18 Loth feines Mehl dazu, setzt den Topf wieder aufs Feuer, und rührt diesen Teig so lange, bis er sich von demselben ablößt. Ist der Teig abgekühlt, so thut man 10 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, dazu, macht kleine Klümpe davon, und bäckt sie entweder in Formen oder auf einer eisernen Platte gahr.

166. Mürber Kuchen.

Man arbeitet einen Teig von 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund ungesalzener Butter, 2 Eydottern, 4 Eßlöffel voll Zucker stark durch, bäckt ihn in einer Tortenpfanne auf Papier gahr, läßt ihn erkalten, und belegt ihn mit eingemachten Früchten.

167. Napfkuchen (Puffer).

Man nehme ½ Quartier Milch und etwas Hefen (Gäst), thue Mehl in eine Schüssel, und menge es untereinander. Wenn es aufgegangen ist, macht man den Teig fertig, jedoch nicht allzustark, thut Rosinen, geschnittene Mandeln und Zucker nach Belieben, 3 Eyer nebst so viel Butter, als diese schwer sind, dazu, knetet den Teig so

lange, bis er sich von Händen lößt, thut ihn in eine mit Butter ausgeschmierte Form, macht sie halb voll, läßt den Teig, bis die Form voll ist, aufgehen, und bäckt ihn darin gahr.

168. Neujahrskuchen.

3 Pfund Waizenmehl vermischt man mit 3 Mengel Milch, 1¼ Pfund geschmolzener Butter, 1 Pfund Zucker, 8 Eyern, 2 Loth Kaneel und eben so viel Cardemomen, 1 Loth Anis und eben so viel Kümmel, macht daraus kleine Klümpe, und bäckt sie in einem Kucheneisen gahr.

169. Auf andere Art.

Von 1½ Pfund Butter, 4 Pfund Waizenmehl, 4 Eyern, 2 Mengel Milch, 1½ Pfund Honig und etwas Anis macht man einen Teig, und verfährt damit wie bey vorhergehendem Rezept.

170. Auf andere Art.

2 Pfund Roggenmehl und eben so viel Waizenmehl, 2 Eyer, 2 große Obertassen voll Milch, 1¾ Pfund Butter, 2 Pfund Syrup, etwas Anis durchknetet man zu einem Teig, bis er sich von Händen lößt, formt daraus kleine Klümpe, und bäckt sie in einem Kucheneisen gahr.

171. Nierenkuchen.

Zu einer fetten Kälberniere und einem Stück albsbraten zusammen feingehackt mischt man

¾ Pfund Corinthen, 12 Eyer, Kaneel, Zucker und 1 Mengel Milch, und läßt diese wohldurchrührte Masse in einem Tortendeckel gahr backen.

172. Nürnberger Stabkuchen.

Man läßt über dem Feuer 1 Pfund guten Honig und 1 Pfund Zucker recht flüssig werden, thut 1 Quentchen Muskatnuß und eben so viel Cardemomen und Nelken, 1 Loth Succade, 4 Loth feingeschnittene Mandeln, von 1 Citrone die Schale dazu, rührt dies stark durcheinander, knetet diese Masse mit 2 Pf. Waizenmehl zu einem Teig, macht in viereckig länglicher Form Kuchen davon, bäckt sie gahr, und bestreicht sie sodann mit Zuckerwasser.

173 Ochsenhorngebackenes.

Zu 5 mit einer Ruthe geschlagenen Eyern thut man 2 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, ½ Quartier süßen dicken Rahm, 2 Eßlöffel voll Mehl, macht davon einen steifen Teig zum Ausrollen, denselben durchknetet man darauf mit ¼ Pfund ungesalzener Butter, rollt ihn einige Male aus, zerschneidet ihn in längliche Stücke, welche man schraubenförmig um ein cylindrischgestaltetes Blech gebunden in abgeklärter Butter oder in Schmalz gahr kocht. Alsdann nimmt man sie aus der Butter heraus, zieht sie von dem Bleche herun-

ter, und bestreut sie noch warm mit Kaneel und Zucker.

174. Orangenkuchen.

Man mache einen etwas dicken Milchbrey, nemlich man rühre etwas fein Mehl in Milch klein, thut solches in kochende Milch und kocht es zu einem dicken Brey ab; dann thut man 1 Pf. frisch ausgewaschene mit 12 Eydottern abgeriebene Butter, ½ Pfund feingeriebenen Zucker, die abgeriebenen Schalen von 6 Orangen dazu, rührt dies immer nach einer Seite wohl durch, läßt den Milchbrey abkühlen, und rührt davon nach Gutdünken bis zu einer dicken Masse dazu, und bäckt sie in einem Reif langsam gahr.

175. Orangentorte.

Man thut zu 12 Loth in kleine Würfel geschnittenen confitürten Orangen ¼ Pfund gehackte Mandeln, ¼ Pfund gestoßenen Bisquit oder Zuckerblättchen, 3 Loth Succade, 1½ Mengel Wein, den Saft und die Schale von 1 Citrone, ½ Pfund an Citronen abgeriebenen Zucker, 1 Tasse-voll geschmolzene Butter und 5 Eydotter, ½ Loth Kaneel, und zuletzt das Weiße von 5 Eyern zu Schaum geschlagen, vermischt diese Masse, und bäckt sie in einem Blätterteig, der oben offen seyn muß, gahr.

176. Petit Choux.

Man gießt in eine Casserolle ½ Quartier Wasser, thut ½ Pfund Butter, 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu, läßt es einige Male stark aufkochen, rührt alsdann auf gelindem Feuer ¾ Pfund feines Mehl darunter, und fährt mit dem Rühren so lange fort, bis sich der Teig sowohl von der Casserolle als Löffel ablöset; alsdann thut man solchen in ein irdenes Gefäß, und wenn er hinlänglich abgekühlt ist, rührt man 4 ganze Eyer und 4 bis 5 Eydotter darunter.

Man setzt mit dem Löffel runde Häufchen in der Größe eines halben Eyes auf das Blech, bestreicht solche mit Eydotter, welche man mit Wasser verdünnt, und bäckt solche in einer mittelmäßig heißen Röhre, damit sie gut in die Höhe gehen, 1 Stunde. Sie müssen oben aufgesprungen und von schöner hochgelben Farbe seyn. Noch ist zu bemerken, daß das Blech weder gedreht noch verrückt werden darf.

177. Petit Choux farcirt.

Diese werden auf vorhergehende Art gemacht und gebacken, alsdann wird mit einem feinen Messer ein Einschnitt in die Quere gemacht, doch so, daß der Obertheil noch mit dem Untern zu-

sammenhängt. Man thut in diese Oeffnung eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, auch Aepfelmarmelade, oder, wenn man will, nachstehende Creme.

178. Petit Choux Crême.

Man thut ½ Quartier Rheinwein in eine Casserolle nebst ¼ Pfund Zucker und dem Abgeriebenen von 1 Citrone, schlägt 5 ganze Eyer und eben so viel Eydotter so lange mit dem Schlagbesem hinein, bis alles in einem dicken Schaum in die Höhe steigt, alsdann nimmt man es augenblicklich vom Feuer, damit es nicht koche, und läßt den Creme erst abkühlen, ehe man den Petit damit farcirt.

179. Pfannkuchen.

4 Loth Mehl rührt man mit 1 Mengel Milch, 4 Eyern, etwas Salz, und beliebig 1 Eßlöffel voll Zucker, an, läßt dann in einer Pfanne 3 Loth Butter braun werden, schüttet den Teig hinein, bis er die ganze Pfanne ausfüllt, und läßt ihn über ziemlich viel Feuer ungefähr in 10 Minuten braun backen. Alsdann setzt man eine Schüssel darauf, wendet die Pfanne um, thut wieder 3 Loth Butter hinein, und bäckt darin auf der andern Seite den Pfannkuchen braun, bestreut ihn mit kleingestoßenem Zucker und richtet ihn an.

180. Auf andere Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl vermischt man mit 3 Eyern, 1 Quartier Milch, und beliebig 2 Eßlöffel voll Sandzucker, und verfährt übrigens wie vorhergehend.

181. Pfefferkuchen.

Unter $\frac{1}{2}$ Mengel Milch mischt man 1 Pfund 18 Loth Mehl, 24 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Mengel Rosenwasser, Anis, gestoßenen Kaneel und Nelken, formt dies zu runden Kuchen, bestreicht sie mit Eyweiß, und bäckt sie auf einer andern Platte gahr.

182. Pfundkuchen, englischer.

Man vermischt 1 Pfund Mehl mit 1 Pfund ausgewaschener Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 10 Eydottern und dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 5 Eyern, rührt sie nach einer Seite 1 Stunde, thut sie in eine mit Butter bestrichene Springform, und bäckt sie in $\frac{5}{4}$ Stunden gahr.

183. Plum cakes, oder Englischer Korinthenkuchen.

Man rührt in einer Richtung $\frac{1}{2}$ Stunde 1 Pfund Mehl, eben so viel Butter, 9 Eyer, wovon das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt dazu gethan wird, und 1 Pfund Zucker, fügt dann 2 Pfund gewaschene und wieder abgetrock-

nete Korinthen, 1 Pfund ausgesteinte Rosinen, ½ Pfund Succade, 2 geriebene Muskatennüße, 1 Loth gestoßene Nelken, ½ Loth Kaneel, 1 Eßlöffel voll Ingber, von 1 Citrone die geriebene Schale dazu, und vermengt dies gut mit so viel Maderawein, wie nöthig ist, (ungefähr 1 Mengel) zu einem Teig, thut ihn auf eine mit Papier belegte Form, und läßt ihn gahr backen.

184. Pommeranzengebackenes.

Von 8 bis 10 Pommeranzen reibt man die Schale dünn ab, die weiße Schale schält man auch ab, schneidet das Inwendige in 4 Theile, sucht die Kerne heraus, hackt das andere klein, thut es zu dem Uebrigen. dann ¼ Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund durchgesiebten Zucker, rührt dies gut durcheinander, thut zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 4 Eyern dazu, und bäckt es in einer Springform gahr.

185. Portugiesisches Gebackenes.

Man nehme ungefähr ¾ Pfund frische ausgewaschene Butter, rühre sie zu Rahm; dann rührt man 1 Pfund feingestoßenen Zucker, 3 frische Eyer dazu, thut diese Masse in mit Butter ausgeschmierte und mit kleinem Zwieback bestreute kleine Pastetenformen, und bäckt sie darin gahr.

186. Portugiesische Kuchen.

Man läßt 1 Pfund frische Butter langsam zergehen, rührt nach und nach 5 ganze Eyer und 4 Eydotter, nebst ¾ Pfund feingesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von 1 Citrone darunter. Wenn die Masse anfängt unter dem Rühren schäumig zu werden, rührt man 1 Pfund weißes, trocknes, feingesiebtes Mehl nach und nach darunter, dann nimmt man kleine Blechformen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, füllt sie halb mit dieser Masse aus, setzt sie auf ein Backblech, und läßt sie bey gelindem Feuer in ½ Stunde gahr backen.

187. Prilken.

3 Pfund Mehl thut man in ein Gefäß, macht in der Mitte einen leeren Raum, thut in denselben die kleingeschnittene Schale von 1 Citrone, 4 Loth Zucker, ½ Loth Kaneel, 10 Loth Butter, 1 Quartier Milch, 2 Eydotter, ½ Obertasse voll Hefen (Gäst) und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eyern, und beliebig ¼ Pfund Mandeln, knetet dies alles bis zu einem steifen Blätterteig, schneidet ihn in Streifen, formt ihn, legt ihn auf Bretter, und läßt ihn auf wenig Feuer oder beym warmen Ofen aufgehen. Dann läßt man in einer Casserolle Schmalz und Butter zer-

gehen, jedoch von letzterer mehr, klärt dies Fett ab, kocht die Prilken darin gahr, legt sie sodann auf eine Schüssel, bestreut sie mit gestoßenem Kaneel und Zucker, und richtet sie an.

188. Prinzeßin-Törtchen.

Man zerläßt 1 Pfund frische Butter, und rührt solche mit 12 Eydottern, 1 Pfund feingestoßenem Zucker recht schänmig, 1 Pfund süße Mandeln werden mit etwas Eyweiß in einem Mörser recht zart gestoßen, und nebst der geriebenen Schale von 6 Citronen, 2 Loth gestoßenen Kaneel, 6 Würznelken, ½ Quentchen Cardemomen, und 1 Pfund gut getrocknetes Mehl darunter gerührt, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 4 Eyern. Das Backblech wird mit Papier belegt, und die Masse mit einem Löffel in kleine Häufchen von der Größe eines Guldens, doch nicht zu enge aneinander, darauf gesetzt, mit Eyweiß bestrichen, mit Zucker und feingehackten Mandeln bestreut, und bey gelinder Hitze 1½ Viertelstunde gebacken.

189. Puffer.

Man sehe die Zubereitung derselben unter Napfkuchen.

190. Räder-Gebackenes.

2 Pfund Mehl, 12 Loth gestoßenen Zucker,

etwas Salz wird mit 6 Eyern, ¼ Pfund zerlassener frischer Butter, etwas süßer Sahne (Rahm) zu einem Teig angerührt, wie man die Nudeln zu machen pflegt, doch nicht ganz so steif. Dieser Teig wird aufgerollt und mit dem Backrädchen in daumenbreite Streifen geschnitten, nach Belieben in allerhand Figuren geflochten und aus heißem Schmalz gebacken, auch noch warm mit Kaneel und Zucker bestreut.

191. Rahmkuchen.

½ Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, und nach und nach 1 Pfund feines Mehl, 1 Quartier süßen Rahm, 1½ Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 16 Eydotter, ¼ Pfund Zucker, die geriebene Schale von 1 Citrone, etwas Cardemomen, Kaneel, Muskatblüthe, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern dazu, thut diese Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form, und läßt sie langsam gahr backen.

192. Kleine Rahmkuchen.

¾ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eyer, ¼ Pfund Zucker, 4 Eßlöffel voll dicken sauern Rahm knetet man zu einem Teig, rollt ihn aus, rädert ihn in kleine Kuchen ab, bestreicht sie mit gelbbrauner Butter, bestreut sie mit Zucker und

Kaneel, und läßt sie auf einer eisernen Platte gahr backen.

193. Rahmtorte.

Von 20 Loth Mehl, ½ Pfund Butter und 4 Eßlöffel voll Zucker macht man einen Butterteig, breitet ihn in eine Tortenpfanne, und füllt eine aus folgenden Bestandtheilen zusammengesetzte Masse hinein, nemlich: ½ Quartier mit ½ Stange Vanille und von 1 Citrone die Schale abgekochte Milch wird durchgegossen, dann 3 bis 4 Theelöffel voll Mehl, 1 Quartier Rahm, 12 Eydotter, Zucker nach Geschmack, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu gerührt.

194. Rahmwaffeln.

1 Quartier dicken sauern Rahm schlägt man zu Schaum, rührt nach und nach ¼ Pfund geschmolzene abgeklärte Butter, ½ Pfund Mehl, 10 Eydotter, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu, und bäckt diese Masse in einem Waffeleisen gahr.

195. Reismehlkuchen.

In 2 Quartier Milch kocht man 1 Pfund Reismehl, thut ½ Pfund Butter, 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt hinzu kömmt, 1 Loth Kaneel, ½ Pfund Zucker,

1 Weinglas voll Portwein oder Malaga dazu, mengt diese Masse wohl durcheinander, und läßt sie in einer Springform gahr backen.

196. Kleine Reismehlkuchen.

Man rührt mit $\frac{1}{3}$ Quartier Milch $\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl an, gießt dies zu $\frac{2}{3}$ Quartier kochender Milch, läßt sie darin einige Augenblicke kochen, nimmt beydes vom Feuer, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu, läßt diese Masse abkühlen, gibt sodann 8 Eyer, wovon das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt dazu kömmt, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Kaneelwasser, eben so viel Pfirsichwasser, 12 Loth Zucker, und Succade und Citronenschale nach Belieben, und bäckt diese Masse in kleinen Formen gahr.

197. Reiskuchen.

1 Pfund Reis kocht man in 3 Quartier Milch gahr und recht steif, und läßt sie erkalten. Alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund frische ausgewaschene Butter, 12 Loth Zucker, 12 Eydotter, die Schale von 1 Citrone $\frac{3}{4}$ Stunden, thut den gekochten Reis und das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern dazu, thut diese Masse in eine Form, und läßt sie schnell backen.

198. Reiskuchen auf andere Art.

Man koche nach Gutdünken Reis in süßer Milch, daß er recht dick wird, aber nicht zu mürbe,

sondern daß die Körner noch ganz bleiben, und läßt ihn erkalten, dann macht man abgeriebene Butter, und thut etwas in Rosenwasser eingeweichtes Brot, kleingestoßenen Zwieback, etwas Safran, Kaneel und Zucker, einige kleingeschlagene Eyer dazu, rührt alles durcheinander, läßt es löffelweise in eine Pfanne mit heißer Butter, bäckt sie, und richtet sie warm auf die Tafel an.

199. Kleine Reiskuchen.

1 Pfund Reis kocht man in Milch weich, thut $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 16 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, Kaneel, Zucker und Rosenwasser nach Geschmack dazu, füllt diese Masse in kleine Formen und bäckt sie gahr.

200. Reiskuchen mit Mandeln.

In 3 Quartier Milch lasse man 1 Pfund Reis steif und gahr kochen, thue 12 Eyer, von welchen das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt dazu kömmt, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, eben so viel Zucker, 4 Loth Mandeln, 1 Loth Succade, 1 Quentchen Kaneel, 1 Obertasse voll Rosenwasser, von 1 Citrone die abgeriebene Schale dazu, und bäckt diese Masse in einer Springform gahr.

201. Auf andere Art.

In 3 Quartier Milch kocht man 1 Pfund Reis gahr und steif, thut ¾ Pfund Butter, 6 kleingestoßene Zwiebäcke, 16 Eyer, von welchen das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Obertasse voll Rosenwasser, ½ Pfund Mandeln, die Schale von 2 Citronen, und Zucker und Kaneel nach Geschmack dazu, und bäckt diese Masse in einer Springform gahr.

202. Reisbonbeisges.

Nachdem man 1 Pfund Reis in Milch weich gekocht hat, läßt man ihn abkühlen, thut 10 Eyer, 3 Eßlöffel voll Mehl, 2 kleingestoßene Zwiebäcke, 8 Loth in Milch eingeweichtes Losbrot ohne Rinde, ½ Pfund Zucker an 2 Citronen abgerieben, die Schale von denselben, ½ Obertasse voll Rosenwasser, ½ Loth Kaneel, rührt dies wohl durcheinander, und bäckt diese Masse in einer Bonbeisgespfanne, worin man vorher hat Butter schmelzen lassen, gahr.

203. Reistorte.

½ Pfund Reis wird gewaschen und im Wasser einmal aufgekocht, dann in 1 Quartier Wein ausquellen lassen, damit die Körner alle ganz bleiben. Auf ½ Pfund Zucker werden 4 Citronen abgerieben und unter den abgekühlten Reis ge-

than, auch kann man etwas Citronat hinzufügen, dann auf die Torte gestrichen und gebacken. Man kann auch den Reis in Milch kochen, ¼ Pfund gute Butter dazu thun, ihn abkühlen lassen, 6 Eydotter darunter rühren, und nachdem man die Torte gestrichen mit zerlassener Butter, mit 3 Eydotter durchgerührt, begießen und gahr backen.

204. Reistorte à la glace.

½ Pfund Reis weicht man auf wenig Feuer oder auf Kohlen in 1 Quartier Wein oder Wasser eine Nacht, rührt dann 1½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund geriebenes Bisquit, von 6 Citronen den Saft, und 4 Loth feingeschnittene Succade darunter, thut diese Masse in einen dünnen Blätterteig, oben aber offen, und bäckt sie geschwind durch.

205. Auf andere Art.

Zu ½ Pfund in 1 Quartier Wasser gahr und steif gekochtem Reis thut man ¾ Pfund an der Schale von 4 Citronen abgeriebenen Zucker und von 4 Citronen den Saft, und bäckt in einem Blätterteig diese Masse gahr.

206. Reispfannkuchen.

In 1 Quartier Milch kocht man ¼ Pf. Reis steif und gahr, thut 6 Eyer, 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Tasse voll geschmolzene Butter, 1 Obertasse

voll Rosenwasser, Kaneel, Zucker und Salz dazu, macht in einer Pfannkuchenpfanne Butter braun, füllt dieselbe mit der Masse aus, und bäckt ihn bey gelindem Feuer in 1½ Stunde langsam gahr. Wenn er sich ansetzt, muß man ihn nicht mit einem Messer, sondern mit einem Fischspan ablösen.

207. Rothweintorte.

In 1 Quartier rothen Wein, 1 Weinglas voll dünnen Johannisbeerensaft rührt man 12 kleingestoßene Zwiebäcke, ¼ Pfund süße Mandeln, Zucker an der Schale von 1 Citrone abgerieben, und nach Geschmack Kaneel, setzt dies aufs Feuer, und rührt es so lange, bis es kocht, läßt es erkalten, thut 12 Eydotter dazu, füllt diese Masse in einen Blätterteig, und bäckt sie gahr.

208. Rührkuchen.

1 Pfund zerlassene Butter wird nach und nach mit 18 Eydottern zu Schaum gerührt, alsdann thut man ¼ Quartier guten Rahm, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz, und ½ Quentchen Muskatblüthe hinein, rührt 1½ Pfund feines Mehl löffelweise dazu, und zuletzt ¼ Pfund feingeschnittene Mandeln, worunter 2 Loth bittere, 4 Loth Citronat, 4 Löffel voll gute Hefen (Gäst), so wie das von 9 Eyern zu Schaum geschlagene Weiße.

Man füllt diesen Teig in eine mit Butter bestrichene Form, läßt solchen gehörig steigen, und bäckt ihn bey gelindem Feuer in 1½ Stunde gahr.

Noch ist zu bemerken, daß die Form nicht über die Hälfte angefüllt seyn muß, und daß sie während des Aufgehens nicht verrückt oder angestoßen wird, welches man ebenfalls während des Backens beobachtet.

209. Rundum.

Man vermischt 1½ Pfund geschmolzene und abgeklärte Butter mit 3 Pfund feinem Mehl, 1 Quartier warmer Milch, 18 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 6 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Eßlöffel voll Franzbranntwein, 1½ Pfund Corinthen, 1 Loth Orangenschnitzel, ¼ Pfund geschnittene Succade und etwas Muskatblüthe, füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Rundumform, und bäckt sie darin gahr.

210. Auf andere Art, mit Corinthen und Rosinen.

3 Pfund Mehl wird mit 1 Quartier warmer Milch, 1 Pfund Butter, 3 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 6 Löffel voll Hefen (Gäst), 1 Mengel Rosenwasser, der geriebenen Schale von 2 Citronen, 1 Pfund Rosinen

und ¾ Pfund Corinthen vermischt, und in einer Rundumform gahr gebacken.

211. Auf andere Art, ohne Korinthen und Rosinen.

Aus 1 Pfund Mehl, 7 Eyern, ½ Pfund Butter, 1 Mengel Milch, der Schale von 1 Citrone, ½ Pfund Zucker, ½ Tasse voll Rosenwasser und etwas Muskatblüthe macht man einen Teig, den man in einer mit Butter ausgeschmierten Rundumform gahr bäckt.

212. Sandtorte.

1½ Pfund ungesalzene Butter reibt man zu Schaum, vermischt sie mit eben so viel Mehl, 1 Pfund Zucker auf 1 Citrone abgerieben, 18 Eydottern, rührt dies zusammen in einer Richtung 1 Stunde. Dann thut man das zu Schaum geschlagene Weiße von 18 Eyern dazu, rührt dies wohl durcheinander, und füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit kleingestoßenem Zwieback bestreute Form, und bäckt sie darin gahr.

213. Auf andere Art.

1 Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, thut 1 Pfund Zucker, 14 Eydotter, 14 Loth Mehl, von 1 Citrone die geriebene Schale, etwas Branntwein dazu, und rührt dies in einer

Richtung 1 Stunde. Dann rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 7 Eyern dazu, und verfährt damit wie bey vorhergehendem Recept.

214. Auf andere Art.

1 Pfund abgeklärte Butter wird mit 16 Eydottern zu Schaum gerührt, wozu eine gute halbe Stunde erforderlich ist, alsdann wird das Abgeriebene von 1 Citrone, 12 gestoßene Nelken, eine halbe Muskatnuß, ½ Loth Kaneel, 1 Pfund gestoßener Zucker und 1 Pfund Mehl unter beständigem Rühren nach und nach dazu gethan, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern darunter gerührt.

Um diesem wohlschmeckenden und beliebten Backwerk ein schöneres Ansehen zu geben, bediene man sich nachstehender Form. Sie besteht aus 9 blechernen 4eckigten flachen Kästchen, wovon das unterste 9 Zoll im Quadrat hat. Jedes der übrigen ist 1 Zoll hoch, der Rand ein wenig abwärts gebogen. Jedes derselben nimmt an Größe etwas ab, so, daß wenn sie angefüllt übereinander gesetzt werden, selbe eine egyptische Pyramide bilden, und das letzte, welches die Spitze derselben macht, ist nach diesem Maßstab vom Klempner leicht zu verfertigen. Zugleich läßt man sich einen Reif von Blech machen, um diese kleinen

Formen in der Röhre auf den spitzigen Theil hineinstellen zu können, daß sie nicht umfalle. Diese Formen werden leicht mit Butter ausgestrichen, und beynahe ganz mit der Masse angefüllt, welche nur wenig steigt, alsdann sämmtlich nebeneinander auf ein Backblech gesetzt, doch so, daß zwischen jeder ein kleiner Raum bleibt, und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden bey gelindem Feuer gebacken. Man stürzt die Formen noch warm auf Papier, läßt sie alsdann abkühlen, bestreicht die obere Seite mit Marmelade von Kirschen, Johannis- oder Himbeeren, und setzt solche übereinander, indem man denen Stellen, welche vorspringen, etwas nachhilft und den Rand gerade schneidet.

215. Auf andere Art.

Man nehme 1 Pfund frische ausgewaschene Butter und reibe solche mit 2 Eydottern ab, daß es ein dicker Rahm wird, hernach noch 3 Eyer dazu, eine abgeriebene Citronschale, 1 Pfund geriebenen Zucker, alles durcheinander gerührt, und zuletzt 1 Pfund feine durchgesiebte Stärke dazu gethan und so langsam gahr gebacken.

216. Auf andere Art.

$1\frac{1}{8}$ Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, thut $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 16 Eydotter dazu, und nachdem man dies $\frac{3}{4}$ Stun-

den gerührt hat, thut man ¼ Pfund Succade, ⅛ Pfund consitürte Orangenschale, 1 Pfund Corinthen, von 1 Citrone die geriebene Schale, ½ Loth Cardamomen, ½ Loth Nelken und etwas Muskatblüthe, und läßt diese Masse in einer Form gahr backen.

217. Kleine Sandtorten.

Zu 1 Pfund ungesalzener Butter, welche zu Schaum gerührt, mischt man ½ Pfund Mehl, eben so viel Amidam (Stärke), 1 Pfund Zucker, 10 Eydotter, 1 Weinglas voll Muskatwein, ½ Glas voll Branntwein, rührt dies in einer Richtung 1 Stunde, mischt dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern darunter, vertheilt diese Masse in kleine Formen und bäckt sie gahr.

218. Auf andere Art.

Man schmelzt 1 Pfund frische Butter, rührt nach und nach 12 Eydotter, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 1 Pfund fein durchgesiebten Zucker darunter, dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern, und zuletzt 1 Pfund Mehl löffelweise, füllt diese Masse in mit Butter ausgestrichene kleine Blechformen halb aus, und läßt sie bey gelindem Feuer ½ Stunde backen.

219. Savoyer Kuchen.

1 Pfund gestoßenen Zucker, 10 Eydotter und

10 ganze Eyer schlägt man in einem Topf eine Stunde, thut ¼ Pfund feingestoßene süße Mandeln darunter, wie auch ¼ Pfund länglich geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat und Orangenschale, und zuletzt ¾ Pfund feines Mehl. Eine Casserolle wird mit Butter ausgestrichen, 2 Papierstreifen übers Kreuz hinein gelegt, die Masse darüber geschüttet, und bey gelindem Feuer 2 Stunden backen lassen.

220. Schmalz-Torteletten.

Man rührt ½ Pfund Schmalz zu Schaum, thut ½ Pfund Zucker, 7 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, 14 Loth Mehl dazu, und bäckt diese wohl durcheinander gerührte Masse in kleinen Formen gahr.

221. Schneebälle.

½ Quartier Wasser, ¼ Pfund Butter, die abgeriebene Schale von 1 Citrone auf 4 Loth Zucker, nebst 1 Stück Kaneel, läßt man in einer Casserolle aufkochen, rührt ¾ Pfund feingesiebtes Mehl hinein, und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Casseroll ablößt, alsdann nimmt man ihn vom Feuer, und rührt, nachdem er abgekühlt ist, nach und nach 8 ganze Eyer und 4 Dotter hinein. Dann taucht man einen Löffel in die heiße Schmelzbutter, und

sticht damit wie eine wälsche Nuß von der Masse aus, und backt sie in dem Schmalze unter öfterm Umrütteln so geschwind wie möglich aus, und bestreut sie noch heiß mit Kaneel und Zucker.

222. Auf andere Art.

In 1 Quartier aufgekochte Milch rührt man über dem Feuer 1 Pfund Mehl so lange, bis es sich vom Topfe ablöst, dann läßt man diese Masse in einem steinernen Topf erkalten, und vermischt sie mit 12 Eyern und ½ Loth Kaneel, sticht mit einem silbernen Löffel Klümpe ab, läßt sie in abgeklärter Butter braun werden, und bestreut sie beym Anrichten mit Kaneel und Zucker.

223. Schneckenkuchen.

1 Pfund Mehl rührt man mit 6 Eyern, ½ Pfund geschmolzener Butter, 1 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) durch, legt diesen Teig, nachdem er beym warmen Ofen oder beym Feuer aufgegangen ist, auf ein Tortenbrett, theilt ihn in 3 Theile, und dehnt jeden derselben bis zu einem Finger dick aus. Dann vermischt man mit ½ Pfund ausgewaschener Butter, 3 Quentchen Kaneel und ¾ Pf. Zucker, füllt ⅓ davon in jeden dritten Theil des Teigs, legt das erste Teigstück in die Runde in die Tortenpfanne, und das zweyte und dritte dar-

an, und läßt diese Kuchen auf dem Feuer langsam gahr backen.

224. Englischer Schnitt.

¾ Pfund Mehl werden mit ½ Quartier süßem Rahm, 14 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein und eben so viel Hefen (Gäst), 3 Eßlöffel voll Zucker und etwas Cardamomen und Kaneel zu einem Teig gerührt, den man in einer Tortenpfanne so trocknet, daß er sich noch in Streifen schneiden läßt, in Butter kocht, und mit Kaneel und Zucker bestreut.

225. Auf andere Art.

Man rührt ein gutes ½ Pfund feines trockenes Mehl mit 16 Eyern und so viel süßem Rahm, als nöthig ist, zu einer Masse, etwas dicker, wie man gewöhnlich zu Eyerkuchen macht. Diese gießt man auf eine mit Butter stark bestrichene Tortenpfanne, und bäckt sie bey sehr schwachem Feuer recht trocken, schneidet alsdann Finger lange und breite Stücken davon, ritzt solche noch einmal in der Mitte durch, bäckt sie aus heißem Schmalz, und bestreut sie noch heiß mit Zucker und Kaneel.

226. Schulpen.

Man rührt wohl untereinander ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, und eben so viel Butter, 1 Ey,

etwas Succade, ½ Loth Kaneel, und von 1 Citrone die Schale, rollt diese Masse aus, theilt sie in vorher mit Butter ausgestrichene Schulpenform ein, und bäckt sie darin gahr.

227. Spargelgebackenes.

Den reingeputzten Spargel läßt man nur einmal aufkochen, dann trocknen und abkühlen, und in einen Teig von Mehl, Eyern, Zucker und ein wenig Wein getunkt, in abgeklärter Butter ausbacken.

228. Spießkuchen.

Man rührt ¾ Pfund abgeklärte Butter zu Schaum, thut 4 Loth eingemachte Orangenschale, 4 Loth eingesalzene Wallnüsse, ¼ Pfund feingehackte Succade, 32 Stück gestoßene Nelken, 1 Quentchen Cardamomen, ½ Loth Kaneel, 24 Eydotter, 2 Weingläser voll Rosenwasser, und nach und nach 1½ Pfund feines durchgesiebtes Mehl, ¾ Pfund an 2 Citronen abgeriebenen Zucker, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 24 Eyern dazu. Man gebraucht zu diesem Kuchen eine 18 Zoll lange und 3 Zoll im Durchmesser glatte runde von trockenem Holze verfertigte Walze, die in der Länge der Mitte ein so großes Loch haben muß, daß der Bratspieß durchgesteckt, die Walze auf demselben festsitzt, die man so mit

einem leinenen Beutel überzieht, daß dasselbe fest sitzt, jedoch aber mit Leichtigkeit davon abgezogen werden kann. Man bindet ihn an beyden Enden um den Spieß und um das Holz herum, macht hinter demselben ein Holzfeuer an, und bestreicht mehrere Male das Leinen mit geschmolzener Butter, während man die Bratuhr geschwind umlaufen läßt, und wenn es heiß ist, begießt man es allenthalben mit dem dritten Theil der angegebenen Masse, und ist diese gahr und gelb, so gießt man wieder ein zweytes Fünftheil der Teigmasse über jene Masse herüber, und fährt damit fort, bis alle fünf Fünftheile Teigmasse gahr sind. Alsdann besprengt man den Kuchen mit Wein, bestreut ihn mit Zucker, dreht den Spieß unterdessen vor dem starken Feuer rasch um, bis der Zucker geschmolzen und der Kuchen braun und glacirt ist, wozu ungefähr 2 Stunden gerechnet werden.

229. Auf andere Art.

Man rührt 2 Pfund sehr gute frische Butter zu Schaum, und nach und nach 30 Eydotter, $1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker und 2 Pfund feines Mehl darunter, 1 Stunde lang, alsdann thut man von 3 Citronen die abgeriebene Schale, 1 Loth Kaneel, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, 1 Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüthe, 4 Loth feingeschnittenen Ci-

tronat, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 30 Eyern dazu. Der Kuchen wird auf folgende Art gebacken: Man nimmt dazu ein $\frac{3}{4}$ langes in Form eines Zuckerhuts oder zugespitzten Kegels gedrehtes büchenes Stück Holz, welches uuten $5\frac{1}{2}$ Zoll breit und oben $3\frac{1}{4}$ Zoll im Durchschnitt hat, so daß sich der Kegel $2\frac{1}{4}$ Zoll verjüngt oder von unten bis oben abnimmt. Durch die Mitte geht der Länge nach ein Loch, durch welches man einen gewöhnlichen Bratspieß steckt und oben und unten mit hölzernen Keilchen fest verkeilt, doch muß dies mit Accurateſſe geſchehen, damit der Kegel nicht schwanken kann, weil sonst der Kuchen nicht egal backen würde. Um diesen Kegel schlägt man 2 Bogen weiß Papier, so glatt wie möglich, wickelt Bindfaden ganz fest und dicht herum, ein Faden an dem andern. An beyden Enden des Kegels müssen Stifte eingeschlagen seyn, um die Enden des Fadens fest anzuschleifen. Dann legt man den Spieß auf die Böcke zum Feuer, welches von hartem, dürren kleingemachten Holze seyn muß, damit man es nach Gefallen stark und schwach machen kann. Das Papier läßt man heiß werden, und begießt es zuerst mit zerlassener Butter, dann nimmt man etwas von der Masse, und trägt den ersten Guß so egal wie möglich, un-

gefähr 1 kleinen Finger dick, auf. Hiebey muß etwas geschwind gedreht werden, welches man auch bey den übrigen Aufgüssen zu beobachten hat. Unter den Kegel wird eine Bratpfanne gesetzt, damit die ablaufende Masse hineinlaufen kann, welche man dann wieder unter die Uebrige rührt. Wenn der erste Guß geräth, so bildet er von selbst kleine Zacken, welche immer größer werden, und dem Kuchen ein schönes Ansehen geben. Wenn der erste Guß gut egal goldgelb gebacken ist, so wird der zweyte eben so aufgetragen, alsdann wird unter die Masse ½ Quartier zu Schaum geschlagener saurer Rahm gerührt, und mit dem Aufgießen fortgefahren, bis die Masse alle ist, welche man, im Fall solche zu steif würde, nur an die Wärme setzen darf, wo sie gleich wieder flüssig wird. Zuletzt bäckt man den Kuchen blos bey Kohlen, und läßt ihn recht austrocknen, begießt ihn einmal mit Butter, und bestreut ihn mit Zucker und Kaneel, doch kann letzterer, wenn der Kuchen ohnedies eine gute Farbe hat, weggelassen werden. Um den Kuchen von dem Kegel zu nehmen, muß derselbe noch so lange am Spieß, doch nicht am Feuer, bleiben, bis man den Bindfaden unter Herumdrehen von innen herausgewickelt hat. Der Spieß wird alsdann herausgezogen, und der Kuchen hebt sich sehr leicht ab.

Noch ist zu bemerken, daß die Person, welche den Kuchen dreht, durchaus nicht schleudern darf, sondern immer egal mit den Fingern drehen muß, damit sich der Kuchen egal bäckt.

230. Spritzgebackenes.

Zu 1 Pfund feinem Mehl thut man ½ Quartier süße Milch und 1 Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt dies bis zu einem steifen Teig kochen, abkühlen, und arbeitet sodann solchen mit Gewürz und 4 Eyern durch, wiederholt dies nochmals, thut wieder 4 Eyer darunter, und so lange, bis der Teig so zähe wird, daß man ihn in die Höhe ziehen kann. Dann läßt man abgeklärte Butter heiß werden, thut den Teig in die Spritze, spritzt denselben in die heiße Butter, schlängelt dasselbe während dem übereinander, und verbäckt so fort mit Vorsicht die verfertigte Teigmasse.

231. Auf andere Art.

½ Quartier Wasser, ¼ Pfund Butter, die abgeriebene Schale von 1 Citrone auf 4 Loth Zucker, nebst 1 Stück Kaneel läßt man in einer Casseroll aufkochen, rührt ¾ Pfund feingesiebtes Mehl hinein, und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Casseroll ablößt, alsdann nimmt man solchen von dem Feuer weg,

und rührt, nachdem er verkühlt, nach und nach 8 ganze Eyer und 4 Dotter hinein. Die Masse wird in eine Spritze gefüllt, und wenn die Schmelzbutter recht heiß ist, so drückt man die Kuchen in die Runde hinein, bäckt sie schön hellgelb, legt sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Kaneel.

232. Auf andere Art.

Zu ½ Pfund Milch und eben so viel Butter rührt man während des Kochens eben so viel Mehl dazu; lößt sich diese Masse gehörig vom Löffel, so nimmt man sie vom Feuer, rührt nach und nach nach einer Seite 15 Eyer darunter, läßt diese Masse kalt werden, füllt sie in eine Spritze, drückt sie in Schmalz oder abgeklärter Butter aus, und bäckt sie darin gahr.

233. Tabacksrollen.

Man rollt einen guten Blätterteig, worin etwas weniger Butter als gewöhnlich, auf. Dann mengt man zu 3 Eyern 4 Loth bittere und 28 Loth süße Mandeln, ¾ Pfund Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, und 1 Quentchen Kaneel untereinander, schneidet den aufgerollten Teig in schmale Streifen, bestreicht sie mit der verfertigten Masse, umwickelt sie mit kleinen mit Butter bestrichenen Stücken, kocht sie in abgeklärter But-

ter halb gahr, zieht die Stücke heraus, kocht die Tabacksrollen völlig gahr, nimmt sie aus der Butter heraus, und bestreut sie mit Kaneel und Zucker.

234. Topfkuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter mit 1 Loth Zucker zu Schaum, dann fügt man nach und nach 1 Pfund Mehl und 15 Eyer, jedes Mal 1 Eßlöffel voll Mehl und 1 Ey, rührt dies alles zusammen 1 Stunde, vermischt dann diese Masse mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), läßt sie 1 Stunde aufgehen und langsam, wie Bisquit, gahr backen.

235. Torte (Linzer).

Zu 1 Pfund frischer zu Schaum gerührter Butter rührt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund feines Mehl, 20 Loth Mandeln, die Schale von 2 Citronen, 10 gestoßene Nelken, und am Gewicht eben so viel Kaneel, wie die 10 Nelken. Man füllt die Hälfte dieser Masse in eine Springform, die man vorher mit Butter ausgeschmiert und mit kleingestoßenem Zwieback bestreut hat, legt eingemachte Kirschen, Stickbeeren, Hagebutten oder sonstige Sachen darauf, und bedeckt sie völlig mit der andern übrig gebliebenen Hälfte der Masse. Bey wenigem Feuer bäckt man diese Masse 4 Stunden lang, indem sie in- und aus-

wendig braun seyn muß, und wenn sie gahr ist, macht man einen Zuckerguß darüber.

236. Torte entremêlée.

Von 1 Pfund Mehl und eben so viel Butter macht man einen mürben Teig, rollt ihn 3 Mal aus, theilt ihn in 6 Theile, rollt jeden zu der Größe der Schüssel, worauf die Torte liegen soll, und der Dicke eines Strohhalms in der Breite aus. Den obersten Boden rollt man mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker vermischt aus, bestreicht oben jeden Boden mit Eydotter, und bäckt alle 6 Theile so lange, bis sie gelblich werden. Dann vermischt man 2 Eydotter mit $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Kaneel und Zucker nach Geschmack, und bestreicht damit den untersten Boden, worauf man den zweyten Boden legt, auf denselben $\frac{1}{2}$ Pfund feingehackte und mit Zucker eingemachte Kirschen streicht, dann einen dritten Boden darauf legt, den man mit 12 Borstorfer Aepfeln, mit Wein, Zucker, Kaneel und Citronschale Tags vorher gekochtem Aepfelmuß bestreicht; dann den vierten Boden mit $\frac{1}{2}$ Pfund gehackten und in Zucker eingekochten Quitten oder Himbeeren, den fünften mit $\frac{1}{2}$ Pfund gehackten und in Zucker eingemachten Stachelbeeren (Stickbeeren), und zuletzt den mit Zucker ausgerollten sechsten Boden darauf legt, dann den Rand mit einem scharfen Messer gerade schneidet

und mit dem Abfall die Lücken ausfüllt, die sich zwischen den 6 Böden befinden.

Dann rührt man mit einem hölzernen Löffel in einer Schüssel das Weiße von 1 Ey mit 1 Pfund ausgesiebten Rasinadezucker ¼ Stunde, tropft den Saft von ½ Citrone nach und nach dazu, und in so fern derselbe noch nicht naß genug seyn sollte, noch etwas Eyweiß darunter, und so lange gerührt, bis er schneeweiß wird, womit man sodann die Torte oben und um den Rand ganz dünne bestreicht, sie an einen warmen Ort, damit der Zucker trocknet, stellt, und sie 3 Mal hintereinander mit dem Zucker bestreicht und wieder trocknen läßt.

Bleibt dann die Torte etwas klebrig, so garnirt man sie mit in Zucker gekochten Quitten, Hagebutten, mit Johannisbeerensaft, mit Succade, oder mit Zuckerböhnchen und buntem Streuzucker.

237. Torte erocande.

Man rührt unter 3 Eydotter ½ Pfund geriebenen Zucker, 2 Löffel voll Kaneel, etwas Rosenwasser, oder Orangenblüthe, knetet so viel Mehl bis zu einem steifen Teig dazu, rollt ihn auf, pflückt 12 Loth ausgewaschene Butter darauf, schlägt ihn wieder zusammen, rollt ihn wieder aus, und nachdem man dies nochmals wiederholt hat, bäckt man ihn auf einem mit Wachs bestri-

chenem Blech schnell gahr, belegt ihn mit eingemachten Stachelbeeren, Hagebutten, oder was man sonst Eingemachtes hat, und trägt dann diese Torte auf.

238. Torte à la princesse (admirable).

In eine irdene Schale thut man ¾ Pfund Mehl, wovon man etwas zum Unterstreuen zurück läßt, und ¼ Pfund Zucker. Dann schlägt man 1 Ey in ein Weinglas, füllt dies mit Franzbrannt-wein aus, rührt dies gut miteinander durch, und schüttet es auf das Mehl und den Zucker, arbeitet es gut durch, knetet es mit ¼ Pfund Butter zu einem Teig, rollt ihn aus, breitet ihn in eine Tortenpfanne, bestreicht den Rand mit Eydotter, setzt noch einen Rand auf, thut dasselbe, und bäckt so diesen Teig gahr; alsdann bedeckt man ihn (den Rand ausgenommen) mit in Zucker eingemachten Kirschen ohne Steine, oder anderen Früchten, und bäckt ihn damit noch ½ Stunde. Dann kocht man in 1 Tasse voll süßem Rahm 1 Stange Vanille, nimmt sie sodann heraus, und gießt zu 1 Quartier recht gutem ungekochten Rahm den gekochten, thut feingestoßenen Zucker nach Geschmack dazu, und schlägt in einer Richtung diese Masse zu Schaum. Den entstandenen Schaum füllt man auf die Kirschen, und fährt damit fort, bis

aller Rahm zu Schaum geworden ist, den man beliebig mit 6 Eyern vermischen kann.

239. Torte von gelben Wurzeln.

Man nimmt nach Gutdünken gelbe Wurzeln, kocht sie halb gahr, kühlt sie ab, reibt sie, dann macht man ungefähr $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund abgeriebene Butter, und rührt 10 Eydotter dazu, dann auch geweichte Rundstücke, alles wohl gerührt, dann nach Gutdünken etwas Zucker, Kaneel, geriebene Citronschalen, und von den geriebenen Wurzeln, als nach Augenmaß wegen der Dickigkeit nöthig seyn mag, alles durcheinander gerührt, und das Eyweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt allmählig hinein gerührt. Man macht sodann ein Unterblatt von mürbem Teig, kräuset den Rand um, und bäckt sie gahr.

240. Französische Torte.

Man nehme ungefähr 1 Quartier süßen Rahm, einige kleingeschlagene Eydotter, ein paar gestoßene Zwiebäcke, Kaneel, Zucker und Citronschalen, alles abgerührt, und wenn es kalt geworden, macht man von Mandelteig ein Unterblatt, thut das Abgerührte hinein, belegt es mit kleinen Butterscheibchen und bäckt sie gahr.

241. Trichtergebackenes.

9 Loth Mehl und 8 Loth Zucker werden mit

zu Schaum gerührtem Eyweiß zu einem flüssigen Teig angerührt, den man in abgeklärter Butter durch einen Trichter laufen läßt und gahr bäckt.

242. Verwandtbrot (arme Ritter).

11 Loth Weißbrot ohne Rinde schneidet man in dünne Scheiben, weicht sie in einer angerührten Masse von 4 Eyern, 1 Obertasse voll Rosenwasser, 2 Obertassen voll Milch, mit etwas Zucker und Salz, legt sie unausgedrückt in eine mit brauner Butter befindlichen Pfanne, gießt das übriggebliebene der Masse darüber, und bäckt sie wie Pfannkuchen gahr.

243. Waffeln zu backen.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, 1 Pfund geschmolzene Butter, 2 Quartier lauwarme Milch, 12 klargeschlagene Eyer, 4 Löffel voll Hefen (Gäst), rührt dies wohl durcheinander, thut etwas Rosen- und Kaneelwasser, nebst Muskatblumen dazu, wischt das Waffeleisen mit Speck aus, thut einen Löffel voll von dem Teig hinein und bäckt es. Man bäckt sie auch wohl ohne Gäst, und thut Corinthen in den Teig.

244. Geschlagene Waffeln.

½ Pfund zerlassene Butter wird mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt, ¼ Pfund feines Mehl

nach und nach darunter gezogen, das Eyweiß zu Schaum geschlagen, und mit ½ Quartier dicken zu Schaum geschlagenen sauern Rahm vermischt. Das Waffeleisen macht man heiß, streicht es mit Speckschwarte aus, trocknet es wieder aus, und bäckt darin wie gewöhnlich die Waffeln; doch darf das Eisen nur zur Hälfte mit der Masse angefüllt werden, weil dieselbe steigt. Man bestreut sie, wenn sie noch warm sind, mit Zucker und Kaneel.

245. Ordinaire Hefen-Waffeln.

½ Quartier süßer Rahm (Sahne) wird mit 5 ganzen Eyern, eben so viel Eydottern, und ½ Bierglas voll gute Hefen (Gäst) in einem Topf gut durcheinander gequirlt, mit 1 Pfund Mehl angerührt, ¾ Pfund zerlassene Butter langsam darunter gerührt, und zuletzt 2 Löffel voll guter Franzbranntwein und etwas Kaneel hinein gethan, und wenn es ein wenig aufgegangen ist, wie gewöhnlich gebacken.

246. Auf andere Art.

6 Eydotter, 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund abgeklärte geschmolzene Butter, 1 Quartier warme Milch, 1 Obertasse voll Franzbranntwein, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern rührt man gut untereinander, läßt diese Masse 5 bis

6 Stunden am Feuer aufgehen, gießt ½ Glas kaltes Wasser darunter, und bäckt sie wie gewöhnlich.

247. Auf andere Art.

Man rührt zu 1 Pfund Mehl eben so viel geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein, 1 Eßlöffel voll Hefen (Gäst, 12 Eydotter, 1 Eßlöffel voll Zucker und so viel sauern Rahm untereinander, bis diese Masse einem Pfannkuchenteig ähnlich wird, zuletzt rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern darunter, und verfährt übrigens so wie bey vorigem Recept.

248. Auf andere Art.

Man vermischt mit 1 Pfund Milch 14 Eydotter, ¾ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Branntwein, Kaneel, Zucker und Cardamomen nach Geschmack, und zuletzt thut man das zu Schaum geschlagene Weiße von 14 Eyern dazu, und bäckt diese Masse in einem Waffeleisen gahr.

249. Auf andere Art.

Man macht einem Pfannkuchen ähnlichen Teig von 5 Mengel Milch, 2 Pfund Mehl, 10 Eydottern, ½ Pfund Butter, 3 Loth Kaneel,

¾ Pfund Zucker, und bäckt ihn in einem Waffeleisen gahr.

250. Heiße Wecken (Fastnachtsbrot).

Zu 1½ Pfund Mehl thut man 20 Loth Butter, 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Obertasse voll Milch, 4 Eßlöffel voll Rosenwasser, ½ Pfund Corinthen, ¼ Pfund in feine Würfel geschnittene Succade, 1 Quentchen Cardamomen, ½ Loth Kaneel, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, macht davon einen Teig, vertheilt ihn in kleine Brote, und bäckt sie in einer Tortenpfanne gahr.

251. Auf andere Art.

Aus 3 Pfund Mehl, 5 Eyern, 1 Pfund Butter, 8 Eßlöffel voll Milch und eben so viel Rosenwasser, 6 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), etwas Muskatennuß und Succade macht man einen Teig, formt ihn zu kleine Brote, und bäckt sie in einer Tortenpfanne gahr.

252. Weinhippchen (Tourons).

Von 14 Eyern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, alsdann 1 Pfund Zucker gestoßen, welcher an einer Citrone abgerieben worden, und zuletzt ¾ Pfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt, auch 6 bis 8 Tropfen feines Ber-

gamotöhl darunter gethan. Diese Masse wird in 2 Finger breiten Striemen auf einem mit Butter bestrichenem Blech ¼ Stunde rasch gebacken, alsdann abgeschnitten, und noch warm über einen fingerdicken runden Stock gewickelt, wie ein gerollter Hobelspan.

253. Wickelkuchen.

Mit 7 Eßlöffel voll Milch und eben so viel Rosenwasser, 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) vermischt man 1 Pfund Mehl und 7 Eyer, knetet dann diesen Teig mit ½ Pfund Butter durch, rollt ihn aus, schlägt ½ Pfund Butter hinein, rollt ihn damit, und wiederholt dies nochmals mit ½ Pfund Mehl. Alsdann belegt man ihn mit ¼ Pfund feingeschnittener Succade, vermischt ¾ Pfund Zucker mit ½ Loth Kaneel, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, streut dies auf den Teig herum, wickelt ihn lose auf, ritzt ihn der Länge nach in der Mitte durch, bestreicht ihn mit Eydotter, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen, und dann in einem Ofen gahr backen.

254. Wiener Kuchen.

Von ¾ Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 15 Eydottern, 1 Obertasse voll kalten Milch, 4 Loth Zucker, 2 bis 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 4 Loth

Succade, 1 Quentchen Cardamomen, ¾ Pfund Rosinen, und dem zu Schaum geschlagenem Weißen von 8 Eyern macht man einen Teig, den man in einer Form gahr bäckt.

255. Auf andere Art.

Man rühre erstlich ½ Pfund Butter ab, und dann 16 Eydotter eine nach der andern hineingerieben, 8 Loth feingeriebene Citronschale, ¼ Quartier Rahm, 1 Löffel voll Hefen (Gäst), Muskatenblume, alles durcheinander, dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eyern mit 1 Pfund Mehl behende dazu gerührt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gesetzt, und in einer Tortenpfanne gahr gebacken.

256. Wind, spanischer. (Baisers.)

Man schlägt das Weiße von Eyern zu Schaum, vermischt dies mit Zucker, auf 1 Ey 1 Loth gerechnet, und etwas gestoßene Vanille nur einen Augenblick mit dem Eyweiß durch, und thut diese Masse löffelweise in eine Tortenpfanne, in welche man vorher einen Bogen Papier gelegt hat, mit Feuer unten und oben. Ist das Eyweiß völlig getrocknet, und hat es eine gelbliche Farbe, so ist es gut.

257. Wurzeltorte.

Zu ¼ Pfund reingemachten gelben jungen ge-

riebenen Wurzeln mischt man ½ Pfund Butter, 12 Eyer, 22 Loth geriebenes Weißbrot, ½ Pfund Zucker, eben so viel Kaneel, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eyern, füllt dies in eine Form und bäckt sie gahr.

258. Auf andere Art.

Zu 18 Loth nicht zu mürbe gekochten und dann geriebenen gelben Wurzeln mischt man 18 Loth gestoßene süße und 2 Loth bittere Mandeln, von 1 Citrone die Schale und den Saft, 20 Loth Zucker, 14 Eydotter, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 9 Eyern, rührt dies ½ Stunde durch, und bäckt sie langsam gahr.

259 Zellenkuchen.

Man knetet mit ¾ Pfund Butter 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Corinthen, 2 Eyer, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 2 Obertassen voll warmer Milch, 1 Quentchen Kaneel, eben so viel Cardamomen und Succade, von 2 Citronen die Schale zusammen zu einem Teig, rollt ihn aus, bestreut ihn mit Kaneel und Zucker, und bäckt ihn gahr.

260. Zinnoberkuchen.

Von ½ Pfund Mehl, 2 ganzen Eyern und dem Weißen von 2 Eyern, ½ Pfund Zucker, 1 Messerspitze voll Zinnober, von der Größe einer

Erbse ein Stückchen Potasche, 1 Quentchen Kaneel und eben so viel Cardamomen, 2 Loth Succade, und von 1 Citrone die Schale macht man einen Teig, rollt ihn aus, schneidet ihn in längliche Stücke, und bäckt ihn auf einer eisernen Platte gahr.

261. Zucker-Bretzelchen.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund feingestoßener Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Eydotter wird auf gewöhnliche Art $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, etwas geröstete und feingehackte Orangenblüthe darunter gethan, und diese Masse mit $\frac{5}{4}$ Pfund des feinsten Waizenmehls auf einer Tafel zu einem Teig gewürkt. Man schlägt solchen in eine Serviette, und läßt ihn an einem kühlen Orte ungefähr eine Stunde ruhen, dann formirt man kleine Bretzeln nach beliebiger Größe davon, belegt das Backblech mit Papier, und bäckt solche bey gelindem Feuer hellgelb.

262. Zuckerbogen (Berliner.)

1 Pfund Zucker, und eben so viel feines Mehl wird mit 6 ganzen Eyern zu einer Masse, wie zu Anisküchelchen gearbeitet, und etwas Citronschale und Orangenblüthe darunter gethan. Diese Masse wird auf Butterpapier einen guten Messerrücken dick gestrichen, $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gebacken, dann

in 3 Finger breite Striemen geschnitten, und noch warm über ein rundes Holz von der Dicke einer Wachskerze gebogen.

263. Zuckerbrot.

Von 8 Eyern wird das Gelbe geschlagen, 1 Pfund Zucker dazu, 1 Löffel Rosenwasser, alles durcheinander gerührt, das Weiße von 8 Eyern zu Schaum geschlagen, 1 Pfund Mehl dazu gerührt und gebacken.

264. Zuckerdeutchen.

Man wiegt 5 Eyer schwer gestoßenen Zucker, thut solches nebst dem Abgeriebenen von 1 Citrone in eine Schale, rührt nach und nach die 5 Eyer darunter, und zuletzt so viel, als 3 Eyer schwer, feines Mehl. Man bestreicht ein Backblech mit Butter, und setzt diese Masse in Häufchen darauf, welche man nachher so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ungefähr ein Messerrücken dick bleibt. Man bäckt sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde bey etwas stärkerer Hitze, als zum Bisquit, schneidet dann die, welche gut sind, von dem Blech ab, und drehet noch warm kleine Deutchen daraus, während die Uebrigen in der Röhre noch gahr backen.

265. Zuckerkuchen.

Von 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 2 Eydottern, etwas Cardamomen und Kaneel macht man einen Teig, rollt ihn aus, rädert kleine runde Kuchen davon ab, bestreicht sie mit Eyweiß, bestreut sie mit Kaneel und Zucker, und bäckt sie in einem Ofen gahr.

266. Auf andere Art.

Aus $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und eben so viel Mehl und Zucker, 2 Eyern und eben so viel Dottern knetet man einen Teig, und verfährt übrigens so wie vorhergehend.

267. Zuckerplättchen.

Man macht von 1 Pfund Mehl und eben so viel Zucker, 7 Eyern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, von 1 Citrone die Schale, 1 Eßlöffel voll Anis oder Kümmel einen Teig, macht kleine Häufchen davon, setzt sie auf Wachspapier oder auf eine eiserne Platte, und trocknet sie mehr als man sie backen läßt

268. Auf andere Art.

Man macht von 10 Eyern und so viel, als diese wiegen, Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und etwas Cardamomen einen Teig, von welchem man zur Zeit 1 Eßlöffel voll auf eine eiserne Platte thut, die man nach dem Backofen schickt, wenn man so

viel Kuchen auf dieselbe gelegt hat, wie von denselben, ohne daß sie sich berühren, neben einander liegen können.

269. Auf andere Art.

Man nehme 12 Eyer, 8 mit dem Gelben und Weißen und 4 mit dem Gelben allein, diese schlägt man mit einer Ruthe, dann 1 Pfund Zucker dazu gethan, abermal geschlagen, 1 Pfund des feinsten Mehls dazu und durchgerührt, und mit gelinder Hitze gebacken.

270. Auf andere Art.

9 Eyer, von jedem das Weiße und Gelbe allein, werden ausgeschlagen, die Dotter klein gerührt, das Weiße zu Schaum geschlagen, dann mit 1 Pfund Zucker wieder geschlagen, 1 Pfund Mehl dazu genommen, nebst kleingeschnittenem Gewürz und Succade.

271. Zuckerstrauben.

8 Eydotter und 2 Eyer werden mit 1 Pfund Zucker, ½ Loth Cardamomen zusammen gerührt, alsdann knetet man damit 2 Pfund Mehl durch, schneidet Strauben daraus, die man in abgeklärter Butter gahr bäckt, und sodann mit gestoßenem Zucker bestreut.

272. Auf andere Art.

Man thue ½ Pfund feines Mehl und 6 Loth

gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr, und rühre nach und nach das Weiße von 10 Eyern und ein wenig Wein dazu, doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumt. Dann läßt man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Dille in heißes Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formirt werden. Wenn sie gahr sind, biegt man solche über ein Wellerholz, damit sie krumm werden, und bestreut sie mit Kaneel und Zucker.

273. Zwetschentorte.

Man verarbeitet $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, 20 Loth abgeklärte geschmolzene Butter, 12 Eßlöffel voll Milch, 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Ey und etwas geriebene Citronschale zu einem Teig, den man in eine mit etwas zerschmolzener Butter versehene Tortenpfanne dicht aneinander legt, damit dieselbe ganz davon bedeckt wird, jedoch von gleicher Dicke bleibt, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, läßt ihn aufgehen, belegt ihn mit ausgesteinten der Länge nach in der Mitte durchgeschnittenen Zwetschen, die braune Schale unten liegend, belegt ihn mit kleinen Stückchen Butter, bestreut ihn mit viel Kaneel und Zucker, und bäckt diesen Kuchen gahr. Oben auf die Pfanne muß mehr Feuer gelegt werden als unten.

Erster Anhang.

Von Getränken.

1. Aepfeltrank, (Aepfelwein.)

Ein Viertel gute ungeschälte saftige Aepfel zerschneidet man, und kocht sie ½ bis ¾ Stunden in so viel Wasser, als in 1 Eimer geht, drückt sie durch ein rein ausgespültes Tuch, thut zu dem ausgedrückten Saft 2 Pfund Zucker, kocht ihn damit noch ½ Stunde, schäumt ihn und drückt ihn nochmals durch, und füllt diese Masse in Bouteillen. Nach Belieben vermischt man dies Getränk auch wohl mit Muskatblüthe, Kaneel und Wein.

2. Bavaroise.

Man mischt den Saft von 3 Citronen zu 1 Quartier weißen Wein, thut dann ¾ Pfund an der Schale von 1 Citrone abgeriebenen Zucker und 12 Eyer dazu, kocht dies unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe, schüttet zuletzt noch 2 Loth Orangenblüthwasser dazu, und richtet sie an.

3. Auf andere Art.

½ Quartier gewöhnlicher starker Thee wird

mit eben so viel Milch vermischt, 6 mit etwas kalter Milch abgequirlte Eydotter darunter gerührt, hinlänglich mit Syrup Capilaire versüßt, und heiß in Tassen servirt.

4. Bel amour.

Man vermischt 2 oder 3 Theile Malaga mit 1 Theil Rum.

5. Berberitzensaft.

Man zerstampft sie in einem hölzernen Gefäße und mit einem hölzernen Stößer, rührt sie durch ein Haarsieb, und läßt sie 24 Stunden an einem nicht zu kühlen Ort stehen. Nach diesem gießt man von dem Bodensatz den Saft ab, füllt ihn auf Bouteillen, die man aber nicht zu fest zupfropft.

Man gebraucht diesen Saft, der sich sehr lange hält, an Creme's und zu Punsch an die Stelle des Citronensaftes. Besonders ist er zum Punsch sehr zu empfehlen; er ersetzt die Stelle der Citronen, und schmeckt angenehmer.

6. Berbisbeer-Wasser.

Man zupft die Stiele von denselben ab, stößt sie sammt den Kernen mit etwas Nelken und Kaneel, läßt sie einige Stunden in einem irdenen Geschirr stehen, preßt sie durch ein leinen Tuch, ver-

süßt sie mit Zucker, und vermischt sodann unter 1 Quartier 1 Weinglas voll alten Muskatwein, und richtet es an.

7. Bickbeeren- (Heidelbeeren) Ptisane.

Man kocht ½ Stunde mit 3 Mengel Wasser ½ Pfund frische Bickbeeren, rührt sie durch ein Haarsieb, und vermischt das Durchgegossene mit Citronsaft und Zucker.

8. Bischof.

Man ritzt frische bittere Orangen der Länge nach von unten bis oben ein, legt sie aneinander an die Ritzen, damit die an der gelben Schale befindliche weiße Substanz unverletzt bleibt. Alsdann legt man die Orangen über Kohlen auf den Rost, bratet sie unter beständigem Umkehren, bis sie ganz hart sind, und sich keine weiche Stellen mehr daran finden, ohne daß sie jedoch schwarz gebrannt werden. Man gießt sodann, nachdem man sie in eine Terrine legt, wenn sie noch heiß sind, rothen Wein darauf und thut Zucker daran, läßt sie erkalten und richtet sie an.

Man rechnet gewöhnlich auf ein Quartier Wein 1 Orange. Wenn man vom Extract Bischof machen will, so pflegt man auf 1 Bowle 5 bis 6 Weingläser voll Extract zu nehmen, den rothen Wein und Zucker dazu zu mischen, auch auf den Boden

der Terrine einige Schnitte geröstetes Schwarzbrot und etwas Kaneel zu legen.

9. Auf andere Art.

8 Stück bittere Orangen ritzt man, jedoch nur flach, von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schale, und bratet sie auf einem Rost über sehr gelindem Kohlenfeuer, nachher thut man sie mit kreuzweis tiefen Einschnitten versehen in einen irdenen Topf, gießt 4 Maas guten Pontac darüber, deckt den Topf zu, setzt ihn 4 bis 6 Stunden auf heiße Asche, damit die Orangen genugsam extrahirt werden, auch kann man sie einige Male mit dem Löffel ausdrücken; noch besser ist es, wenn man sie eine Nacht stehen lassen kann, wo man sie dann durch eine Serviette auspreßt und mit 2 Pfund Zucker versüßt. Man kann den Bischof sowohl warm als kalt trinken. Auch kann man eine geröstete schwarze Brotrinde nebst etwas Kaneel und Nelken dazu thun und mitextrahiren lassen; der reine Orangengeschmack ist aber immer vorzuziehen.

10. Bischof-Extrakt.

Man ritzt frische bittere Orangen der Länge nach von unten bis oben durch, und bratet sie, bis sie ganz hart sind, auf einem Roste über Kohlenfeuer, wendet sie oft um, damit sie nicht ver-

brennen und schwarz werden, legt sie sodann in eine Terrine, gießt rothen Wein (Cahors) darauf, und läßt sie in einer warmen Stube 2 bis 3 Tage stehen. (2 Quartier Wein rechnet man auf 8 Orangen.) Nachdem gießt man von den Orangen, ohne sie auszupressen, den Wein ab, und zieht ihn auf Bouteillen. Man kann auch nochmals auf die Orangen Wein gießen und sie noch 3 Tage damit stehen lassen, ehe man den Wein abgießt.

Dieser Extrakt ist aber natürlich schwächer als der erstere.

11. Brotdecokt.

½ Pfund gut ausgebackenes Waizenbrot kocht man mit 3 Pfund Wasser in einem irdenen Topf 1 Stunde lang, gießt an die Stelle des abgedampften verlornen Wassers anderes dazu, siebt diese Masse durch, mischt 1 Loth Citronensaft, 2 Quentchen Kaneelwasser, 8 Loth weißen Wein und Zucker nach Geschmack unter jedes Pfund der Masse, womit das Decokt fertig ist.

12. Brotwasser.

Auf ½ Pfund geröstetes Waizen- oder Roggenbrot gießt man 1 Quartier Wasser, läßt die Kraft davon ausziehen, siebt es durch, und thut so viel Citronsaft, Johannisbeerensaft oder Himbeeressig dazu, bis es angenehm schmeckt.

13. Cacao zu kochen.

Man thut in einen Topf oder Kaffeekanne 2 Loth gebrannten und mit den Schalen gemahlenen Cacao, schüttet 7 Obertassen voll kochendes Wasser darauf, kocht sie so weit ein, damit das Durchgegossene noch 4 Tassen voll beträgt. Alsdann drückt man ihn durch ein reines Tuch in eine Kaffeekanne, giebt Milch in einer andern Kanne dabey, vermischt ihn damit, thut Zucker hinein, wie gewöhnlich beym Kaffee, wodurch es mit Chocolade viel Aehnlichkeit hat.

14. Cacaoschalen wie Thee zubereiten.

Man gießt über eine Quantität Cacaoschalen in einen Theetopf nach und nach kochendes Wasser, bis der Theetopf davon voll wird, und trinkt ihn, wenn die Kraft aus den Schalen gehörig ausgezogen ist.

15. Cardinal.

Mit Bischoffextrakt und Zucker vermischt man 2 Quartier Champagner, eben so viel petit Bourgogne, 1 Quartier Arrack, 6 Citronen, und trinkt dies kalt.

16. Chocolade zu machen.

In einem Kaffeebrenner brennt man so lange Cacaobohnen, bis die Schalen sich öffnen und knacken, die man abschält und einmahlt. Die

Bohnen stößt man in einem eisernen heißgemachten Mörser über Feuer so lange, bis sie ganz fein sind, thut zu 1 Pfund Bohnen 1 Loth feingestoßenen Kaneel, ½ Loth feingestoßene Vanille und ½ Pfund Zucker dazu, und stößt dies noch zusammen so lange bis zu einer flüssigen Masse, die man in Marmor- oder Blechformen zu Kuchen formt.

17. Chocolade zu kochen.

Auf 1½ Quartier Milch rechnet man ¼ Pfund Chocolade, die man reibt, in die kochende Milch thut, darin 10 Minuten kochen läßt, mit 6 Eydottern abrührt, und anrichtet.

18. Auf andere Art.

Man setzt 1½ Quartier Milch in einem Topf aufs Feuer, der wenigstens 2½ Quartier enthalten kann, gießt, wenn solche anfängt heiß zu werden, ½ Quartier davon in ein anderes Geschirr, um 6 Eydotter recht schäumig darin zu quirlen; sobald die Milch zu steigen anfängt, schüttet man 12 Loth geriebene Chocolade und 1 bis 2 Loth gestoßenen Zucker hinein, läßt solche in die Höhe steigen, gießt den Eyerschaum dazu, und setzt solche unter beständigem Quirlen noch einige Minuten aufs Feuer. Die Milch darf aber vorher nicht abgesotten seyn. Wenn man dies genau beobachtet,

so wird solche sehr schäumig, und man erhält davon mehr Tassen als gewöhnlich.

19. Auf andere Art.

Um gute wohlschmeckende Wasser-Chocolade zu machen, muß man die feinste Termer Chocolade, welche sich dadurch auszeichnet, daß sie sich nicht allein äußerst leicht auflöset, sondern auch keinen Bodensatz, wie die geringere, zurücklässt, nehmen, und dann auf folgende Art verfahren: Man gießt so viel Chocoladebecher voll Wasser in die Chocoladekanne, als man braucht, rechnet auf jeden Becher 2 Loth Chocolade, welche man entweder schneiden oder auf dem Reibeisen reiben kann, thut solche hinein und läßt sie aufkochen, hebt solche nachmals vom Feuer und läßt sie ein wenig stehen. Unterdessen setzt man die Chocoladebecher in heißes Wasser, und legt die Chocoladeschaufel in glühende Kohlen; alsdann rührt man sie mit dem Quirl zu Schaum und thut sie in die Tassen, und fährt damit so lange fort, bis die Tassen ganz gehäuft voll Schaum sind, welchen man alsdann mit der glühenden eisernen Schaufel, die man $\frac{1}{2}$ Zoll hoch über die Tassen hält, bäckt; doch ist dieses nicht unumgänglich nöthig, sondern es geschiehet bloß, um zu verhüten, daß sich der Schaum nicht so geschwinde

setzen soll. Man servirt diese Chocolade gewöhnlich mit Zwieback oder fein geröstetem Weißbrot.

20. Gesundheits-Chocolade.

In 3 Mengel Wasser kocht man 4 Loth geriebene Chocolade auf und richtet sie an, nachdem sie 10 Minuten gekocht hat.

21. Auf andere Art.

Zum feinsten Brey reibt man in einem eisernen erwärmten Mörser 2 Pfund von Schalen abgesonderte und geröstete Cacaobohnen, und vermischt sie zuletzt mit 1 Pfund feingestoßenem Zucker.

22. Citronenpulver.

Den ausgepreßten Citronensaft läßt man eine Nacht stehen, rührt sodann so viel Zucker hinzu, als der Saft auflösen kann, trocknet diese Masse in einem warmen Ofen auf Schreibpapier, und verwahrt sie in Gläsern.

23. Citronensyrup.

Zu 1 Pfund ausgepreßtem Citronensaft nimmt man 1 Pfund im Wasser eingetauchten gekochten und geläuterten Zucker, kocht beyde Theile zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde in einem steinernen Topf, läßt diese Masse eine Nacht stehen, damit sie sich abklärt, füllt sie in Gläser, und bedeckt sie mit durch Branntwein gezogenem Papier.

24. Corinthen-Ptisane.

Mit 1 Quartier Wasser kocht man 1 Pfund reingespülte Corinthen ¾ Stunden lang, siebt sie dann durch, und vermischt sie mit Citronensaft und Zucker.

25. Curaßao.

30 Pfund mit etwas Wasser angefeuchteten Zucker läßt man in einem großen Kessel unter öfterm Abschäumen zu einem Syrup kochen, gießt dann ½ Anker Franzbranntwein dazu, der aber nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden darf, gießt diese Masse heiß in ein mit 14 Pfund von aller weißen Haut abgesonderten, getrockneten und in Streifen geschnittenen Orangenschalen angefülltes Faß, und noch außerdem 1 Anker Franzbranntwein dazu, läßt diese Masse abkühlen, und stellt das Faß zugespundet 14 Tage an einen warmen Ofen oder an die Sonne, schüttelt es täglich um, und füllt nachdem den Curaßao auf Bouteillen.

26. Dreyfuß (Whip).

½ Quartier Pontack, ½ Loth Kaneel, ½ Quentchen Vanille, 12 Loth Zucker wird auf Feuer kochend gemacht, während dem werden 8 Eydotter mit etwas kaltem Pontack abgequirlt, und sobald es kocht, darunter gegossen, noch einige Minuten

unter beständigem Quirlen über dem Feuer gehalten, bis es aufstößt, und sodann in Tassen gefüllt.

27. Auf andere Art.

Man kocht ½ Quartier Rothwein mit Kaneel und Zucker auf, thut ihn dann in eine Terrinne, schlägt sodann 4 Eyer recht stark, mischt sie unter beständigem Schlagen unter den Wein, bis er hoch aufschäumt, und füllt ihn sodann in Tassen.

28. Erdbeerwasser.

Man nimmt ungefähr 4 Pfund reife Wald-Erdbeeren und 1 Pfund Himbeeren, zerquetscht sie in ein irdenes Gefäß, drückt den Saft von 1 Citrone dazu, gießt 2 Quartier Wasser darüber, läßt sie ½ Stunde stehen, drückt sie durch eine Serviette, versüßt sie, und siebt sie sodann durch.

29. Eyerbier.

Man rührt mit 3 Eydottern 1 Quartier Bier und ¼ Pfund Zucker oder Syrup, zusammen aufgekocht, ab; nimmt auch in Ermangelung der Eyer wohl Milch dazu.

30. Eyerschnee.

Man schlägt das Weiße von 10 Eyern zu einem steifen Schnee, und thut alsdann ¼ Pfund gestoßenen Zucker mit etwas Orangenblüthe oder

abgeriebener Citronschale dazu; alsdann siedet man 2 Quartier Milch in einer noch einmal so großen Casserolle auf, gießt den Eyerschnee löffelweise behutsam hinein, nimmt das Feuer darunter weg, damit er nur zitternd kocht. Nach einigen Minuten wendet man ihn um, und richtet ihn alsdann mit einem Schaumlöffel an. Die Milch, worin der Eyerschnee gekocht worden, wird mit 10 Eydottern und etwas kalter Milch, und, wenn man will, mit einigen Löffel voll Rosen- oder Orangenblüthwasser recht klar gequirlt, in die kochende Milch gerührt, und unter beständigem Quirlen so lange auf dem Feuer gelassen, bis solche anfängt dicklich zu werden; (man darf sie aber nicht kochen lassen) alsdann läßt man sie kalt werden, und richtet sie über den Eyerschnee an.

31. Eyerwein.

Man rührt 6 Eydotter in 1 Quartier Wein und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zusammen aufgekocht, ab.

32. Haberschleim.

Mit $2\frac{1}{2}$ Quartier Wasser setzt man $\frac{1}{4}$ Pfund Habergrütze (geschälten Haber) aufs Feuer, kocht ihn 3 Stunden, siebt ihn durch, und vermischt ihn mit etwas Citronsaft und Zucker. Auch kann man nach Belieben Corinthen darunter thun.

33. Habertrank oder Gerstentrank.

Mit 3 Quartier Wasser kocht man 4 Loth abgewaschenen Haber oder gereinigte Gerste, bis sich Eins oder das Andere geöffnet hat, seihet dies sodann durch ein Tuch, und fügt dann etwas Citronsaft und Zucker dazu.

34. Himbeeren-Ratafia.

Zu 4 Pfund über dem Feuer mit Wasser geläuterten Zucker thut man eben so viel Himbeeren, 1 Loth Nelken und eben so viel Kaneel, kocht dies ½ Stunde, läßt es kalt werden, gießt 8 Quartier Franzbranntwein dazu, filtrirt diese Masse, und zieht sie sodann auf Bouteillen.

35. Himbeeren-Wasser.

In einem irdenen Gefäß zerquetscht man die Himbeeren, drückt sie durch eine Serviette, thut zu 1 Quartier Saft 2 Quartier Wasser und den Saft von 1 Citrone, versüßt sie, und siebt sie durch.

36. Himbeeren-Saft.

Man setzt 6 Pfund von den Stielen gesonderte Himbeeren aufs Feuer, läßt sie heiß werden, drückt den Saft durch ein Tuch, und thut ihn zu dem wie folgt beschriebenem Syrup: 3 Pfund Zucker taucht man schnell ins Wasser, kocht und schäumt ihn, thut zuletzt, um ihn noch mehr zu

läutern, das Weiße von 1 Ey dazu. Den ausgepreßten Saft läßt man mit diesem Syrup in einem steinernen offenem Topfe kochen, bis er steif ist.

37. Himbeeren-Essig.

1 Quartier scharfen Weineßig läßt man mit 4 Pfund vom Stiel abgesonderten Himbeeren in einem zugedeckten Topf 24 Stunden stehen, drückt alsdann beides durch ein leinenes Tuch, vermischt es mit 2 Pfund Zucker, und läßt ihn so lange kochen, bis er nicht mehr schäumt, läßt ihn abkühlen, füllt ihn auf Bouteillen, korkt ihn fest zu, bindet eine Blase über den Kork, und verwahrt die Bouteillen an einem kühlen Ort.

38. Auf andere Art.

Man nimmt eine gleiche Quantität Himbeeren und Weineßig, gießt den Eßig auf die Beeren, deckt das Gefäß zu, daß eine Oeffnung bleibt, läßt es 3 Mal 24 Stunden stehen, und schmeckt er dann noch nicht genug nach Himbeeren, so preßt man die Beeren durch ein Haartuch, wiegt dann den Eßig, und thut eben so viel Zucker dazu, als am Gewicht der Eßig war. Alsdann kocht man diese Masse in einer ganz neu verzinnten Casserolle sorgfältig, damit er nicht über-

kocht, 2½ Stunde, füllt ihn warm in Gläser, die man sorgfältig mit Wachspapier zumacht.

39. Auf andere Art.

Auf 4 Pfund Himbeeren gießt man 2 Quartier scharfen Weineſſig, läßt ſie damit an einem kühlen Ort 24 Stunden, preßt den Saft durch ein reines Tuch aus, thut ihn in einen steinernen Topf mit etwas Waſſer und 3 Pfund Zucker, und läßt beides unter beſtändigem Abſchäumen kochen. Sobald der Zucker dick zu werden anfängt, thut man den Saft dazu, und kocht ihn so lange, bis er nicht mehr ſchäumt, läßt ihn abkühlen, füllt ihn auf Bouteillen, korkt ſie feſt zu, und verbindet ſie mit einer Blaſe.

40. Hippocras.

Man nimmt 4 Quartier guten Rhein- oder Franzwein, 1 Pfund feinen Zucker, 2 Loth Kaneel, 2 Gran ganzen weißen Pfeffer, die Schale von 1 Citrone, und läßt dieſes wohl verdeckt 24 Stunden ſtehen. Nachher nimmt man einen Filtrirſack, legt 1 Gran Ambra, welchen man mit etwas Zucker feingeſtoßen und in ein leinenes Tuch gebunden, hinein, und läßt den Wein einige Male durchlaufen.

41. Johannisbeeren-Saft.

Von ½ weißen und ½ rothen Johannisbeeren

preßt man, nachdem man sie von Stielen abgestreift, den Saft aus, thut auf 3 Pfund Saft 3 Pfund Zucker, läßt ihn so lange kochen, bis er steif wird, schäumt ihn während dem, und füllt ihn sodann in Gläser oder Krucken.

42. Johannisbeeren-Wein.

Man zerstampft rein abgestreifte reife Johannisbeeren, bis der Saft aus den Schalen ist, und preßt ihn sodann durch ein Haarsieb. Man rechnet 9 Pfund Zucker und 6 Quartier Wasser auf 4 Quartier von diesem Safte. Den in Stücke zerschlagenen Zucker thut man in eine Krucke, deren Mündung im Durchmesser 4 Zoll haben muß, gießt 3 Quartier Wasser darauf, und nachdem er sich damit aufgelöst und vermischt hat, thut man die 4 Quartier Johannisbeerensaft und noch 3 Quartier Wasser wechselweise dazu, und stellt die Krucke etwas schief, damit sie gähren kann, in eine von Insekten gereinigte Kammer, läßt sie 5 bis 6 Tage unter täglichem Umrühren des Herausgezogenen stehen, und füllt sie mit frischem Johannisbeerensafte nach. So lange die Masse noch gährt, wird mit dem Nachfüllen fortgefahren (was wohl 14 Tage bis 3 Wochen dauern kann); sodann bindet man die Flaschen mit einer naßgemachten Blase zu, und läßt sie 3 bis 4 Wo-

chen ruhig im Keller stehen, dann klärt man den Wein ab, und füllt ihn auf Quartierbouteillen, nach einigen Tagen füllt man sie aufs Neue in kleine Bouteillen, die man fest verpicht und aufrecht in Keller stellt, weil sie sonst springen. Man wird diesen Wein nach Verlauf von ½ Jahre sehr angenehm finden.

43 Kaffee-Ratafia.

Zu 1 Quartier Franzbranntwein thut man 12 Loth nicht zu stark gebrannte Kaffeebohnen und ½ Pfund Zucker, läßt dies 14 Tage stehen, filtrirt es, und füllt es auf Bouteillen.

44. Kaneelwasser.

Zu 2 Quartier Franzbranntwein thut man ½ Pfund Kaneel, läßt dies unter täglichem Umschütteln 10 Tage stehen, thut nachher noch 6 bis 8 Quartier starken Franzbranntwein und 2 Pfund feinen Zucker dazu, und destillirt diese Masse in einer gläsernen Retorte.

45. Kirschessig.

Man gießt 1 Quartier Essig auf 6 Pfund gestoßene saure Kirschen, läßt sie 2 Tage stehen, drückt sie durch ein Tuch, kocht dasselbe mit 3 Pfund Zucker ½ Stunde, läßt es kalt werden, füllt es auf Bouteillen, die man gut verpicht.

46. Kirsch-Essenz oder Kirsch-Extrakt

Mit einem hölzernen Stampfer stößt man in einem hölzernen Tubben (Balge) saure Kirschen, siebt sie durch, zerstößt die Steine mit bittern Mandeln oder Pfirsichkernen in einem Mörser ganz klein, vermischt sie mit dem Kirschsafte, und stellt dies 2 Tage an einen kühlen Ort, preßt den Saft stark aus, läßt ihn 1 Tag ruhig stehen, gießt ihn dann durch ein wollenes Tuch, thut dann auf 2 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, ½ Loth Nelken, 1 Loth Kaneel, kocht ihn zusammen auf, schäumt ihn, gießt ihn durch ein wollenes Tuch, läßt ihn erkalten, füllt ihn auf Bouteillen, pfropft und verpicht ihn, und stellt ihn an einen kühlen Ort.

47. Kirschwasser.

Man macht von recht reifen Kirschen die Stiele ab, und stößt sie mit den Steinen in einem Mörser mit einigen Nelken und etwas Kaneel, läßt sie 2 Stunden in einem irdenen Geschirr stehen, preßt sie sodann durch ein leinen Tuch, thut zu 1 Quartier Saft 2 Quartier Wasser, versüßt ihn, und füllt ihn auf Bouteillen.

48. Kirschwein.

Zu 24 Pfund abgestielten Kirschen, die man mit den Steinen zerstößt und in ein Faß thut,

schüttet man ½ Anker Franzwein, giebt ⅛ Pfund gestoßene bittere Mandeln, 1 Loth Kaneel und eben so viel Nelken dazu, schüttelt dies gut durcheinander, legt das Faß in Keller, rührt diese Masse in den ersten Tagen täglich mit einem hölzernen Span 2 Mal um, zapft etwas davon täglich ab, füllt es in das Spundloch wieder hinein, bis sich binnen 8 Tagen der Kirschwein abgeklärt hat. Nachdem man nun den Wein abgezapft hat, gießt man zu jedem Quartier ½ Weinglas voll Seckt, nachdem man denselben süßlich oder säuerlich gern trinkt.

49. Limonade.

Man klopft 2 Citronen recht weich, schneidet sie in der Mitte durch, drückt den Saft davon aus, und thut ½ Quartier Wasser mit ¼ Pfund Zucker dazu.

50. Auf andere Art.

Man schneidet aus 2 Citronen die schwammige Schale und die Kerne heraus, zerstampft das Fleisch, thut 1 Quartier Gerstengraupen-Ptisane, die zerschnittene gelbe Schale, ½ Pfund Zucker und dann Wein dazu; auch kann man Himbeerensaft dazu nehmen.

51. Auf andere Art.

Zu 1 Quartier Wasser nimmt man 3 Stück

saftige Citronen, reibt das Gelbe von 1 Citrone auf Zucker ab, drückt den Saft von 3 Citronen dazu, rühre es wohl durcheinander, versüße es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und lasse es durch eine Serviette laufen. Man kann auch beliebig Wein darunter thun.

52. Limonaden-Pulver.

Man vermischt 8 Quentchen Zucker mit 1 Quentchen Sal essentiale tartari, und gießt, wenn man es gebrauchen will, Wasser darauf.

53. Limonaden-Syrup.

Man nehme 18 Stück saftige Citronen, reibe 6 Stück davon auf Zucker ab, und drücke den Saft über das abgeriebene Gelbe, koche 2 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quartier Wasser zu Syrup, und rühre das abgeriebene Gelbe und den Citronensaft noch warm darunter, lasse es durchsieben, erkalten und auf Bouteillen füllen. Man braucht nur eine kleine Portion unter Wasser zu gießen und umzurühren, und man hat einen schönen Trank.

54. Malztrank.

Auf 4 bis 5 Eßlöffel voll feines Malzpulver gießt man 1 Quartier kochendes Wasser, läßt es einige Stunden stehen, siebt es durch und ver-

mischt es mit Zucker. Es hält sich aber nicht länger als 36 Stunden, alsdann schmeckt es schal.

55. Mandelmilch.

½ Pfund süße Mandeln zerstößt man recht fein mit etwas Rosenwasser, gießt 1 Quartier kochendes Wasser oder Haberschleim nach und nach dazu, vermischt sie damit gehörig, siebt sie sodann durch, thut 2 Eßlöffel voll Orangenblüth- oder Rosenwasser dazu, und Zucker nach Geschmack.

56. Auf andere Art.

Mit 40 Loth kochendem Wasser oder Gerstenschleim vermischt man ¾ Pfund süße und 1½ Loth bittere gestoßene Mandeln, drückt sie durch ein Tuch, versüßt und kocht sie auf, und thut alsdann einige Eßlöffel voll Orangenblüthwasser dazu.

57. Auf andere Art.

1 Pfund süße auserlesene Mandeln werden zu drey wiederholten Malen in frischem Wasser gewaschen und mit den Händen durchgerieben, dann in einem Mörser mit Zugießung von etwas Wasser recht fein gestoßen, alsdann in ein ander Gefäß gethan, nach und nach 4 Quartier Wasser darunter gerührt, durch eine Serviette ausgepreßt, und nach Belieben mit feingestoßenem

Zucker versüßt, und zuletzt ein wenig Orangenblüthwasser darunter gethan, welches diesem Getränke einen äußerst lieblichen Geschmack giebt.

58. Milchpunsch.

Zu einem Quartier Milch und ½ Mengel Rum fügt man etwas Muskatnuß und hinlänglich Zucker.

59. Molken (saure).

Man setzt 1 Quartier frische Milch aufs Feuer, fügt, wenn sie zu kochen anfängt, 1½ Eßlöffel voll Citronsaft hinzu, und rührt sie so lange, bis sie gelößt ist. Alsdann seihet man die Flüssigkeit durch reine Leinwand, läßt sie kalt werden, nimmt auf jedes Quartier Molken das zu Schaum geschlagene Weiße von 4 Eyern dazu, und kocht sie damit noch 4 bis 5 Minuten, legt sodann 2 Bogen Löschpapier (Trögling) in den Haarsieb, gießt die Molken durch, und kann sie sodann mit Honig oder andern Substanzen versetzen.

60. Nuß-Ratafia.

Auf 3 Pfund so weit gereifte Nüsse, worin noch kein Holz ist und die man in Stücke schneidet, gießt man 2 Quartier Franzbranntwein, und läßt sie darin 6 Wochen stehen. Dann preßt man sie durch ein Tuch, vermischt sie mit 2 Loth Kaneel, 1 Loth Nelken, 2 Quartier Branntwein,

½ Loth Coriander, und 3 Pfund vorher in Wasser geläutertem Zucker. Man läßt dies noch 1 Monath stehen, und zieht es auf Bouteillen, nachdem es filtrirt ist.

61. Nykus.

2 Quartier Pontack, ½ Quartier Wasser, das Abgeriebene mit dem Saft von 2 Citronen, 1 Pf. Zucker, ½ Quentchen geriebene Muskatnuß wird in einer Terrine auf Kohlenfeuer gesetzt, bis sich ein weißer Schaum zeigt, alsdann 3 Loth Bischof-Essenz dazu gethan, noch ein Weilchen ziehen lassen, und in gewöhnliche Punschgläser servirt.

62. Obstwasser.

Man preßt 1 Pfund frische Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Weinkirschen aus, vermischt sie mit 1 Quartier Wasser, thut ¼ Pfund Zucker hinzu, und läßt die ganze Masse, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, durch einen Filtrirbeutel laufen, und setzt sie an einen kühlen Ort. Man kann auch beliebig den Saft von 1 Citrone dazu thun.

63. Orangenzucker.

Man kocht mit 12 Loth Orangenblüthwasser 2 Pfund Zucker so lange, bis derselbe recht steif und klar ist, gießt ihn dann in 4eckige von Pa-

pier gemachte Formen und läßt ihn abkühlen. Im Thee schmeckt dieser Zucker sehr gut.

64. Pâte d'orgeade.

Man läßt 1 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt, wäscht sie alsdann und stößt sie recht fein mit ein wenig Wasser, thut 1 Pfund feingesiebten Zucker dazu, und röstet solche auf gelindem Feuer unter beständigem Umrühren, bis, wenn man mit der flachen Hand darauf schlägt, nichts mehr von der Masse daran hängen bleibt; dann nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen, verwahrt sie in irdenen Büchsen oder rollt sie in Papier zu Stangen, und verwahrt sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort.

Will man nun Orgeade machen, so wird $\frac{1}{4}$ Pf. Masse in 1 Quartier reinem Brunnenwasser aufgelöst, und wenn solche 1 Stunde gezogen, mit etwas Orangenblüthwasser durch eine Serviette gepreßt.

65 Perlgraupen-Ptisane.

In 5 Quartier weichem Wasser kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Perlgraupen bis zu einem dünnen Brey 5 bis 7 Stunden, den man mit Citronsäure und Zucker vermischt, und mit Wasser verdünnt. Will

man die Ptisane bald gebrauchen, so kann man, nachdem dieselbe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, abgießen, kochendes Wasser nachgießen, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und so fortfahren, bis die Perlgraupen ganz ausgekocht sind.

66. Pommeranzenblüthen-Ratafia.

Man kocht mit 2 Pfund geläutertem Zucker eben so viel Pommeranzenblüthen zu einem dicken Syrup ein, und nimmt die Blüthen, nachdem sie 5 bis 6 Mal aufgewallt sind, heraus, thut 4 Quartier Franzbranntwein dazu, läßt diese Masse abkühlen, füllt sie in ein Glas, verbindet es mit einer Blase, läßt es 4 Stunden stille stehen, und filtrirt sodann den Ratafia. Die Blüthen lassen sich sonst noch zum Backen gebrauchen.

67. Pommeranzenwein.

Man rechnet 100 Stück süße Pommeranzen auf ein Faß, das 40 Quartier Wasser fassen kann. Man schält die Pommeranzen, besonders die an der Schale sitzende weiße Substanz, sorgfältig ab, macht alle Kerne heraus, und braucht davon nur das Fleisch und den Saft. 40 Loth von der gelben Schale thut man in ein Faß, in welchem ein Zapfen ist. Dann setzt man einen verzinnten Kessel mit 36 Quartier Brunnenwasser aufs Feuer, thut, sobald es lauwarm ist, 15 Pfund Zucker dazu,

und sobald dies kocht, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eyern, kocht ihn 1 Stunde, während er beständig abgeschäumt wird, läßt ihn etwas abkühlen, thut ihn in oben angeführtes Faß mit noch 8 Quartier guten Rheinwein. Das Faß muß aber so groß seyn, daß es noch Raum für das Gähren des Weins behält, den man mit 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) anstellt. Der Spund wird nicht ganz auf das Faß gemacht, damit die Hefen ablaufen kann, und nun läßt man dasselbe unbeweglich 10 bis 14 Tage liegen, bis keine Gährung mehr erfolgt, dann füllt man den Wein auf Bouteillen, pfropft und verbindet sie gut, stellt sie 8 Tage an einen kühlen Ort im Sande, und trinkt ihn dann beliebig.

68. Pommeranzen-Rosolis.

1 Quentchen Anisöhl und die Hälfte Nelkenöhl vermischt man mit 1 Pfund feinem Zucker so lange, bis sich das Oehl im Zucker verliert, thut dann 2 Quartier Franzbranntwein, die Hälfte spanischen Seckt, ½ Quartier Milch, von 4 Pommeranzen die Schale, 1 Loth Kaneel und eben so viel Nelken dazu, läßt dies 48 Stunden ruhig stehen, nimmt das auf der Oberfläche befindliche Gewürz ab, filtrirt es durch Löschpapier und füllt es auf Bouteillen.

69. Punsch.

Zu 4 Quartier kochendem Theewasser thut man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, den Saft von 6 bis 8 Citronen, und 1 Quartier Rum oder Rack.

In Ermangelung der Citronen nimmt man Sal Tartari und etwas Cedrahl.

70. Auf andere Art.

Man nimmt 2 Pfund Zucker, reibt das Gelbe von 4 Citronen darauf ab, und thut den Zucker in die Terrine, das Abgeriebene aber in ein darüber gestelltes Haarsieb oder Durchschlag, drückt den Saft von 12 Citronen dazu, gießt 3 Quartier kochendes Wasser, worin $\frac{1}{2}$ Loth Thee gezogen hat, nebst 1 Quartier guten Arrack dazu, deckt die Terrine zu, und setzt solche auf ein Kohlenfeuer. Sobald sich ein weißer Schaum zeigt, ist es Zeit, solche wegzunehmen.

71. Punsch Royal.

Die Schalen von 12 Apfelsinen werden auf Zucker abgerieben, der Saft auf dieselben ausgedrückt, und sodann 1 Bouteille Arrack, 3 Bouteillen Champagnerwein und von 4 Citronen der Saft untereinander vermischt, durch ein Haartuch gegossen und kalt getrunken.

72. Auf andere Art.

2 Pfund feiner Zucker wird in kleine Stückchen

geschlagen, in eine Terrine gethan, alsdann der Saft von 12 Citronen nebst ½ Quartier Wasser, worin 1 Loth feiner Thee hinlänglich gezogen hat, durch eine Serviette darüber gegossen. Sobald der Zucker zerschmolzen ist, gießt man 1 Quartier alten Rheinwein und eben so viel Burgunder, Arrack und Maraschino, so wie auch 1 Bouteille Champagner hinzu, rührt alles gut durcheinander, und servirt diesen Punsch kalt.

73. Punsch auf englische Art.

Man schält die Hälfte einer Citrone so fein wie möglich ab, und thut diese Schale, in etliche kleine Stückchen geschnitten, nebst ¾ Pfund Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von 3 Citronen dazu, und gießt erstlich 1½ Quartier kochendes Wasser, dann ½ Quartier Rum und eben so viel ächten Franzbranntwein dazu, setzt die Terrine etliche Minuten auf heiße Asche, und servirt ihn.

Auch kann man statt ¾ Pfund Zucker nur ½ Pfund nehmen, und an dessen Stelle 1 Quartier Syrup capilaire darunter thun.

74. Kalter Punsch.

Mit 1 Quartier Wasser vermischt man 1 Quartier Rothwein, 1 Quartier Rum oder Rack, von 8 Citronen den Saft, 1 Pfund Zucker, und beliebig kaltes Wasser.

75. Eyer-Punsch.

Man reibt von 2 Citronen die Schale auf Zucker, thut es nebst dem Saft von 4 Citronen, 1 Pfund Zucker, 1 Quartier Franzwein, ½ Quartier Arrack, eben so viel Wasser, und 12 ganzen Eyern in einen Kessel, setzt ihn auf ein Kohlfeuer, und schlägt mit dem Besem so lange, bis er in einem Schaum in die Höhe steigt. Man servirt diesen Punsch in Becherglässern.

76. Amerikanischer Punsch.

Man thut zu 3 Quartier kochendem Theewasser 1 Quartier Rothwein, von 12 Citronen den Saft und 1 Pfund Zucker, und servirt den Punsch.

77. Eis-Punsch. (à la glace.)

Zu 1 Quartier Champagner oder Rheinwein thut man ½ Quartier Arrack, 1 Pfund an der Schale von 6 Citronen abgeriebenen Zucker und den Saft von 6 Citronen, gießt dies in die Gefrierbüchse, setzt sie in ein Eiskübel, und drehet dies so lange um, bis der Punsch gefriert. Man gießt ihn in eine Bouteille mit einer weiten Mündung, und servirt ihn in Champagnergläsern.

78. Portwein-Punsch.

1 Quartier weißen und eben so viel rothen Wein kocht man mit dem Saft von 6 Citronen auf;

thut in eine Terrine 1 Quartier Arrack, eben so viel Portwein, und Zucker an der Schale von 4 Citronen abgerieben nach Geschmack, und den kochenden Wein dazu.

79. Quitten-Ratafia.

Man preßt von ausgekernten und geschälten Quitten den Saft aus, und rechnet alsdann auf 3 Quartier Saft 1 Quentchen Coriander und eben so viel Kaneel, Nelken und Ingber, vermischt dies in einer steinernen Krucke wohl durcheinander, deckt sie zu, und läßt sie 10 bis 12 Tage stehen. Alsdann filtrirt man es und füllt es auf Bouteillen. Je älter der Ratafia wird, desto besser schmeckt er.

80. Geschlagener Rahm (Sahne).

Man thut in einen irdenen Asch, so viel man nöthig hat, frischen süßen Rahm, thut 1 Löffel voll doppelt abgezogenes Orangenblüthwasser und etwas gestoßenen Zucker dazu, und schlägt ihn zu Schaum. Dieser Schaum wird nun behutsam mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb gethan, unter welches man eine Porcellainschüssel setzt, damit der abtröpfelnde Rahm hineinfallen kann. Dieser wird wieder in den Asch gegossen, und so fährt man fort, bis er sämmtlich zu Schaum ist; doch muß man ihn, so oft man frischen dazu thut,

untereinander rühren; alsdann wird er pyramidenförmig auf die Schüssel dressirt, und an einen kühlen Ort gesetzt, damit er bis zum Serviren frisch bleibt. Man garnirt sodann die Schüssel mit Bisquit.

81. Geschlagener saurer Rahm.

Man nimmt 1½ Quartier dicken sauern Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, thut 8 Loth gestoßenen Zucker dazu, und schlägt ihn zu einem dicken Schaum, wozu man eine gute ¼ Stunde braucht. Man darf ihn aber nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird. Man servirt ihn wie den vorhergehenden.

82. Reismehl-Ptisane.

1 Eßlöffel voll Reismehl rührt man mit Wasser an, und während dem, daß man es aufkochen läßt, gießt man nach und nach Wasser dazu, und vermischt diesen Trank mit Zucker und Citronsaft.

83. Reisschleim.

4 Loth Reis stößt man zu Pulver, kocht ihn in 2 Quartier Wasser brühig und preßt ihn heiß durch ein Tuch. Man vermischt alsdann diese Gallerte mit einigen Theelöffel voll Milch, Fleischbrühe, oder Wasser.

84. Auf andere Art.

In 1 Quartier Wasser kocht man 1 Loth Reis $\frac{5}{4}$ Stunden lang, siebt dies durch, und vermischt es mit Zucker und Citronsaft.

85. Rosinen-Ptisane.

$\frac{1}{2}$ Pfund von Kernen gereinigte Rosinen und 1 Quentchen geraspeltes gestoßenes Süßholz kocht man $\frac{3}{4}$ Stunden in 1 Quartier Wasser, die noch unaufgelösten Rosinen zerdrückt man, und seihet die ganze Masse alsdann durch.

86. Sago-Ptisane.

4 Loth weißen Sago läßt man mit 3 Quartier Wasser 3 Stunden kochen, siebt ihn durch, und thut sodann Zucker und Citronsaft dazu.

87. Salz-Ptisane.

Man bereitet diese eben so wie die Reismehl-Ptisane Nro. 82.

88. Sapajeau.

Man reibt das Gelbe von 3 Citronen auf Zucker ab, thut es mit dem Saft von diesen 3 Citronen, 6 ganzen Eyern, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker in eine Casserolle, rührt nach und nach 1 Quartier guten Franz- oder Rheinwein darunter, und schlägt es mit dem Besen auf dem Feuer, bis es kochend heiß und gestiegen ist, füllt es in Chocoladetassen und servirt es warm.

89. Schlehwein.

Man läßt 30 Pfund reife Schlehen auf dem Boden eines Zimmers ausgebreitet mit einem Tuch bedeckt so lange, bis sie runzlich sind, liegen, und zerstößt sie alsdann mit den Kernen, thut sie in ein geschwefeltes Faß, pfropft es zu, und läßt es eine Nacht stehen. Vor dem Spundloch des Fasses einen Haartuchtrichter, den man von einem Reifen von Weidenholz 1 Fuß im Durchmesser macht, und mit 4 Stäbchen den Beutel von Haartuch dazwischen klemmt. Der haartuchene Beutel, von der Länge der Stäbe, befestiget man an den Mittelpunkt des Beutels, wo sich die Stäbe vereinigen. Wenn der Zapfen nicht müßte angebracht werden, so brauchte man nur das Haartuch straff über die Reifen zu spannen. Mit den Reifen gleich, wo der Beutel eingeklemmt ist, wird ungefähr in der Mitte des Fasses ein anderer Reifen befestigt, über den man ein Stück Haartuch gespannt hat; dieser Reifen muß den inwendigen Umfang des Faßbauches haben. Auf diese Weise filtrirt man den Wein 2 Mal, wodurch er klarer wird.

Nach dieser getroffenen Einrichtung thut man die Schlehen ins Faß, und 24 Quartier Franzwein, die man auf 30 Pfund Schlehen rech-

net, auch 1 Loth Kaneel, eben so viel Nelken, und $\frac{1}{8}$ Pfund bittere Mandeln.

Das Faß läßt man, unter öfterem Umrühren mit einem hölzernen Span, 3 Tage an einem warmen Ort stehen, setzt es nach diesem in Keller, zapft täglich etwas Wein heraus, gießt ihn ins Spundloch wieder hinein, so lange, bis der Wein ganz klar ist, welches ungefähr 8 Tage erfordert.

Beym Abzapfen des Weins gießt man zu jedem Quartier $\frac{1}{2}$ Glas voll spanischen Seckt, oder beliebig noch mehr.

90. Schrubs (Shrub).

Man mischt zu 1 Weinglas voll ausgepreßtem und durchgesiebtem Citronensaft $1\frac{1}{2}$ Glas Zucker, läßt ihn damit eine Nacht stehen, thut den andern Morgen 4 Gläser Rum dazu, und füllt diese Masse, die sich lange hält, auf Bouteillen. Will man Punsch machen, so nimmt man 1 Quartier Schrubs zu 2 Quartier kochendem Wasser.

91. Stachelbeer-Wein.

Von 10 Maß vollkommen reifen Stachelbeeren, die man zu einem Brey zerquetscht, und bis zum vierten Tage auspreßt. Zu den zurückgebliebenen Schalen und Kernen gießt man den

zehnten Theil des Saftes Wasser oder Aepfelwein, und preßt sie nochmals durch, wovon man 9 Maß Most erhält, der so süß ist wie Weinmost, und etwas herbe schmeckt.

Man thut diesen Most in ein Fäßchen, legt es 6 Wochen in Keller, füllt ihn sodann auf Bouteillen, legt sie wieder 6 Wochen im Keller in Sand, wodurch man einen wohlschmeckenden Wein erhält, der, wenn man auch die Bouteillen angebrochen hat, sich doch noch einige Wochen hält, ohne schimmlich und schal zu werden. Auch kann man von demselben Branntwein machen, und bekömmt eben so viel davon als vom Traubenwein, der weit angenehmer als der Weingeist schmeckt. Auch wird der Essig davon dem Weinessig gleich.

Wenn man Johannisbeeren und Stachelbeeren von jedem eine gleiche Portion zusammen quetscht, so thut man ungefähr auf 30 Pfund Saft 12 bis 15 Pfund Wasser, und so erhält man einen Madeira ähnlichen Wein. Man läßt diese Masse 16 Stunden stehen, preßt sie dann aus, und läßt sie in einem Fäßchen an einem mäßig kühlen Ort stehen, bis sie klar ist. Man gießt dasselbe dann, ohne es viel zu bewegen, auf ein anderes Faß, und mischt etwa auf 7 Pfund Saft 1 Pfund starken Franzbranntwein, macht

das Fäßchen zu, und man bekömmt sodann nach 3 Monathen einen vortrefflichen Wein. Will man ihn süß haben, so mischt man etwas Seckt, oder eine beliebige Portion Zucker dazu.

92. Sydenhams weißes Decokt.

Mit 2 Quentchen arabischen Gummi und 5 Pfund Brunnenwasser kocht man 1 Loth calcinirtes Hirschhorn bis zu 2 Pfund ein, beutelt diese Masse durch ein wollenes Tuch, und vermischt sie mit Citronsaft, Wein und Zucker.

92. b Syrup d'orgeade.

Man reinigt 3 Loth bittere und 1 Pfund süße Mandeln recht sauber, damit sie nicht öhlich werden, und stößt sie mit 1 Bierglas voll Wasser recht fein. 1 Pfund feiner Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Quartier Wasser unter öfterem Umrühren so lange gekocht, bis, wenn man mit dem zweyten Finger ein wenig vom Löffel streicht und mit Hilfe des Daumens auseinander zieht, solches einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht, und einen Tropfen auf dem Daumen zurückläßt; alsdann müssen die gestoßenen Mandeln auf gelindem Feuer nach und nach darunter gerührt und noch warm durch ein leinen Tuch gepreßt werden. Man füllt diesen Syrup auf Bouteillen, worin er sich lange gut hält. Reisenden ist dieser Syrup gut zu empfeh-

len, weil man solchen nur mit Wasser beliebig verdünnen darf, um in der Geschwindigkeit den wohlschmeckendsten Trank zu erhalten.

93. Thee.

Ich halte es nicht für überflüssig, die bekanntesten Hauptsorten des Thee's nebst deren Eigenschaften hier anzuzeigen, indem die Bereitung desselben durch bloßes Aufgießen mit kochendem Wasser bey jeder Sorte dieselbe bleibt; ausgenommen bey dem englischen oder sogenannten reformirten Thee, wo ich am Ende die Zubereitung anzeige.

Die bekanntesten Hauptsorten des Thee's sind:

1. Thée bohé oder Theebuh.
2. Der sogenannte grüne Thee.

1. Der Theebuh besitzt eine schwärzliche Farbe, einen zusammenziehenden etwas bittern Geschmack, und riecht etwas rosenartig. Er besteht aus kleinen schmalen Blättern, die zuweilen auch zu Pulver gestoßen beygemischt sind.

2. Der Concho-Thee hat einen starken angenehmen und veilchenartigen Geruch; er ist nicht so dunkel wie der gemeine Theebuh, und der Aufguß davon sieht blässer aus.

3. Der Karavanen-Thee, welchen man über Kiächta an der chinesischen Grenze durch Rußland erhält, ist unstreitig die feinste Sorte des

Theebuh. Seine Blätter sind nicht zusammen gerollt. Er kömmt in kleinen Packetchen oder Büchsen, und ist der kostbarste und theuerste, weil man sicher ist, daß er nicht vom Seewasser gelitten hat. Wegen seines lieblichen Geruchs glaubt man, daß er mit aromatischen Dingen angemacht ist.

4. Becko=Thee besteht aus weißpunktirten Blättern. Er ist von schwarzgrauer Farbe, und findet man kleine weiße Blüthen beygemischt. Beym Aufgusse zieht er geschwind, hält die Farbe lange, hat sowohl trocken als gekocht einen starken Geruch, und schmeckt sehr angenehm.

5. Grüner Thee. Die Blätter sind kraus und haben ein grünliches oder graugrünliches Ansehen, färben auch das Wasser grünlichgelb. Wenn man ihn trocken kauet, so ist der Geschmack etwas brandig und der Geruch violenartig.

6. Kaiser=Thee, auch Theeblüthe, Blumenthee genannt. Dieser ist die feinste Sorte Thee, und daher auch sehr theuer. Die Blätter sind zusammengedreht und müssen ein mattgrünes Ansehen haben. Ihr Geruch ist zwar nicht stark, aber äußerst angenehm, und ihr balsamischer Geschmack hat etwas gelind abstringirendes.

7. Haysan=Thee. Dieser ist die beliebteste Sorte vom grünen Thee. Er muß, wenn er gut

seyn soll, kleine festgerollte Blätter von blaugrüner Farbe haben, trocken gekaut etwas brandig schmecken, und einen grünlichen Aufguß geben. Er hält lange Farbe, und hat einen angenehmen Geschmack.

8. Sequin-Thee oder sogenannter Lisoboni-scher grüner Thee hat alle Eigenschaften des vorigen; nur sind die Blätter kurz, schmal, grob, länglicht gerollt, und fallen mehr an das graugrüne.

9. Tio-Thee besteht aus kleinen Küchelchen von der Größe einer Erbse, und wovon der Schießpulver-Thee die feinste Sorte ist.

94. Englischer Thee, oder Gewürz-Thee.

In $1\frac{1}{2}$ Quartier Milch kocht man $\frac{1}{4}$ Stunde 30 Stück Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Kaneel. Auf 3 Quentchen Thee schüttet man 2 Obertassen voll kochendes Wasser, setzt es an einen heißen Ort, klopft und vermischt 3 Eydotter mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, schlägt das Weiße derselben zu Schaum, und gießt unter beständigem Quirlen den Theeaufguß zu den Eydottern, und dann zu oben gekochter Milch, kocht diese Masse noch einmal auf, rührt zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eyer dazu, und richtet sie an.

95. Usqueba.

Man zündet 1 Quartier Kornbranntwein an, schüttet ½ Pfund Zucker hinein, und läßt ihn ausbrennen; nach ½ Viertelstunde löscht man ihn aus, deckt ihn zu, thut ½ Loth gestoßenen Safran dazu, läßt ihn einige Tage damit stehen, gießt ihn durch, und mischt etwas geschnittenes Blattgold hinein.

96. Abgeglühter Wein.

Mit 1 Quartier alten Franzwein kocht man ½ Quentchen Nelken, eben so viel Kaneel und Muskatnuß, und 12 Loth Zucker auf, seihet dies durch, und richtet es an.

97. Auf andere Art.

Man nimmt 3 Quartier guten Franz- oder Rheinwein, thut solchen mit etwas Nelken, Kaneel und Citronschale in eine zinnerne Terrine, versüßt ihn mit ¾ Pfund Zucker, läßt ihn auf einer Kohlpfanne kochendheiß werden, zündet ihn alsdann mit einem brennenden Papier an, und läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht. Man läßt ihn durch eine Serviette laufen und servirt ihn warm.

98.

4 ganze Eyer und eben so viel Eydotter werden in eine Casserolle gethan, nach und nach

1 Quartier Franz- oder Rheinwein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, und mit 12 Loth Zucker und 1 Stück Kaneel aufs Feuer gesetzt, und ununterbrochen mit dem Schlagbesem so lange geschlagen, bis ein dicker Schaum in die Höhe steigt. Man servirt ihn in Tassen.

99. Whist.

2 Loth feinen Thee kocht man in 1 Quartier Wasser, gießt ihn auf 2 Pfund Zucker durch eine Serviette, drückt den Saft von 12 Citronen dazu, mischt 6 Quartier guten Medoc dazu, macht ihn kochendheiß, läßt ihn aber nicht zum Kochen kommen, weil er sonst seine liebliche Stärke verliert, und servirt ihn in Gläsern.

100. Zwetschen-Ptisane.

Bereitet man eben so zu, wie Corinthen-Ptisane Nro. 24.

Zweyter Anhang.

Vom Aufbewahren verschiedener Gewächse und anderer Sachen.

1. Aale zu trocknen.

Nachdem man sie gereinigt, schneidet man sie auf, sperrt den Bauch mit kleinen Hölzern auf, salzt sie, läßt sie in der Zugluft trocknen, und, will man sie essen, unter öfterm Umkehren auf dem Roste gahr braten.

2. Aale nach Plöner Art zu trocknen.

Die gereinigten Aale läßt man 12 Minuten im Salzwasser kochen, nimmt sie dann aus dem Wasser, läßt sie kalt werden, sperrt den Bauch auf, läßt sie nicht zu dürre räuchern, und ißt sie kalt.

3. Aepfel bis Pfingsten frisch zu erhalten.

Nimmt man im Herbst abgefallenes Aepfelbaumlaub, und bringt es, wenn es recht dürre ist, ins Trockne. Wenn sich zu Weihnachten die auf-

zuhebenden Aepfel recht ausgelegen haben, werden die schönsten und reinsten, die keine Flecken haben, herausgelesen, der Boden eines Fasses mit dem dürren Laube belegt, die Aepfel darauf gesetzt und Laub dazwischen gethan, damit sie sich nicht berühren. Auf die Aepfel kömmt eine Schicht Laub, und darauf wieder eine Schicht Aepfel, so bis es voll ist, die oberste Schicht von Laub dann mit einem Deckel zugemacht, und an einen trockenen vom Eindruck des Frostes gesicherten Ort gestellt.

4. Aepfel einzumachen.

Man schält und schneidet sie halb durch, kernt sie aus, kocht in einer Casseroll Wasser mit Zucker, schäumt es, und läßt die Aepfel weich darin kochen. Alsdann läßt man sie auf einer Schüssel abkühlen, besteckt sie mit länglich geschnittenen Citronschalen und Kaneel, und bringt sie in Gläser. Nun wird der Zucker im Casseroll so dick gekocht, daß er Faden zieht, dann, wenn er kalt ist, über die Aepfel gegossen. Wird er in einiger Zeit wieder feucht, so muß er abgegossen, noch einmal dickgekocht und wieder aufgegossen werden.

5. Mus von Aepfeln zu kochen.

(Marmelade.)

Man schält sie, schneidet sie in Viertel, und

setzt sie mit Wasser zum Feuer, kocht sie mürbe, schlägt sie durch, reibt die Schale von einigen Citronen dazu, setzt alles zusammen in einer Casseroll wieder an das Feuer, und rührt es mit einem hölzernen Messer so lange um, bis es trocknet. Zu 1 Pfund von solchem Mus nimmt man 1 Pfund geläuterten Zucker, und kocht beydes so lange, bis diese Masse auf dem Teller steht, alsdann verwahrt man sie in Gläsern.

6. Aepfelsina-Schalen in Zucker einzukochen.

Man läßt sie, nachdem sie im Wasser mürbe gekocht, eine Zeit lang in kaltem Wasser liegen und dann abtropfen. Dann gießt man naßgemachten Zucker über die Schalen, läßt sie damit eine Nacht stehen, und kocht sie mit dem Zucker, bis er dick ist, nachdem trocknet man die Schalen auf Papier.

7. Aprikosen in Zucker einzumachen.

Man schneidet reife aber noch harte Aprikosen der Länge nach auseinander und nimmt die Steine heraus, wiegt sie, nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Aprikosen, streut ihn darauf, und läßt sie damit eine Nacht stehen. Man legt den andern Tag die Aprikosen, worauf der Zucker geschmolzen seyn muß, mit denselben in einen Topf

aufs Feuer, nimmt ihn wieder ab, wenn der Zucker heiß wird, nimmt die weich gewordenen Aprikosen heraus, legt sie auf eine Schüssel, und fährt damit fort, bis alle gahr sind. Den Zucker kocht man nochmals, schäumt ihn, und gießt ihn, wenn er recht steif ist, heiß über die Aprikosen. Nach einigen Tagen, nachdem man den Zucker davon wieder abgegossen hat, legt man die Aprikosen in ein Confitürglas, und dazwischen die Kerne, die man aus den harten Schalen gemacht hat; alsdann gießt man den zu Syrup gekochten Zucker heiß über die Aprikosen, wie es das Glas vertragen kann, läßt ihn erkalten, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

8. Aprikosen in Branntwein einzumachen.

Hiebey verfährt man eben so, wie bey den Pfirsichen in Branntwein einzumachen.

9. Aprikosen frisch zu erhalten.

Bewürkt man dadurch, wenn man sie beym Abnehmen nicht drückt, und in einem trockenen Gewölbe einzeln und nicht dicht aneinander legt.

10. Aprikosen-Marmelade,

Man schält sie, schneidet sie halb von einander, nimmt so viel Zucker als die Aprikosen schwer sind, kocht ihn dick, schüttet die Aprikosen

hinein, und kocht beydes so lange, bis es stark genug ist. Endlich thut man noch Kaneel und Nelken dazu, und läßt beydes mit dem Mus stark kochen, füllt hernach alles in die Einmachgläser, und kocht den Zucker noch einmal, wenn er wieder wässerig werden sollte.

11. Berberitzensaft.

Man zerstampft sie in einem hölzernen Gefäß, siebt sie durch ein Haarsieb in ein irdenes Gefäß, und läßt sie an einem kühlen Ort 24 Stunden stehen. Nachdem gießt man den Saft von dem Bodensatz ab und füllt ihn auf Bouteillen, die man nicht stark zupfropft weil sie sonst leicht springen), worin er sich mehrere Jahre hält.

12. Berberitzen einzumachen.

Zu 1 Pfund von Stielen abgestreiften Berberitzen nimmt man 1 Pfund Zucker, den man mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, gekocht und abgeschäumt hat, läßt die Berberitzen damit aufkochen, nimmt sie sodann aus dem Zucker heraus, läßt ihn so lange, bis er ganz steif ist, noch kochen, und gießt ihn dann über die Berberitzen.

13. Berbisbeeren einzumachen.

Man säubert die reifen Beeren von Stielen und Blättern und allen sonstigen Unreinigkeiten,

bringt sie in ein steinernes Gefäß und gießt, bis es voll ist, starkgesalzenes Wasser darauf; so oft das Wasser sinkt, muß das Gefäß wieder gefüllt werden. Will man die Beeren gebrauchen, so weicht man sie einige Tage zuvor in frisches Wasser ein. Das Gefäß muß mit einer Blase gut zugebunden werden.

14. Berbissaft zu bereiten.

Man pflückt sie, wenn sie einige Nachtfröste bekommen haben, zerquetscht sie, preßt ihnen den Saft aus, klärt ihn ab, füllt ihn auf Bouteillen, und gießt oben in den Hals derselben ein wenig Baumöhl. Diesen Saft kann man statt Citronensäure gebrauchen.

15. Rothe Beten (Mangold) einzumachen.

Nachdem man sie gahr gekocht und geschält, schneidet man sie in dünne Scheiben, legt sie schichtweise in einen Topf, legt in Würfel geschnittenen Meerrettig und Kümmel dazwischen, und wenn der Topf voll ist, gießt man vorher aufgekochten kalten Weinessig darüber, so daß sie unter demselben völlig bedeckt liegen.

16. Bickbeeren (Heidelbeeren) in Zucker einzumachen.

Man setzt 3 Pfund Beeren, nachdem man sie abgewaschen und die Feuchtigkeit hat abtröpfeln

lassen, mit 1 Pfund Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und läßt sie 1 Stunde einkochen. Alsdann thut man die Sauce in Gläser, legt ein Stück mit Branntwein befeuchtetes Papier darauf, und bindet eine Blase darüber.

17. Auf andere Art.

Man wirft die Beeren in eine Casserolle, setzt diese aufs Feuer, und schüttelt sie sogleich um, wenn sie brudeln. So wie dies noch einmal geschehen, nimmt man sie vom Feuer, und füllt sie in eine Bouteille, die man aufs sorgfältigste zumacht, indem sie sonst leicht in die Luft getrieben werden.

18. Bickbeeren trocken aufzubewahren.

Man spült sie im Wasser rein ab, sucht die Unreifen und sonstige Unreinigkeiten aus, läßt sie in einem Durchschlag abtropfen und völlig trocknen, und füllt sie in eine rein gespülte und trockene Bouteille, und verfährt übrigens so wie bey dem Recept von Stachelbeeren.

19. Birnensaft zu machen.

Man nimmt die fleischigsten und süßesten Birnen, läßt sie einige Zeit liegen, damit sie auf dem Boden schon recht mürbe und teigig werden, schneidet die Stiele ab, sticht die Narben aus, stampft sie, preßt den Saft aus, kocht ihn unter

beständigem Abschäumen dick, läßt ihn abkühlen, und verwahrt ihn an einem kühlen Ort in Flaschen. Beym Gebrauch desselben muß man dahin sehen, daß nichts Saueres den Saft berühre. Schmiert man ihn auf Brot, so muß man ihn nicht mit dem Messer herausholen, woran Brotkrumen hängen, weil der Saft davon sauer werden würde.

20. Birnen einzumachen.

Man schält und schneidet sie halb durch, nimmt die Kerne heraus, läßt die Stiele halb daran, kocht in einer Casseroll Wasser mit Zucker, schäumt ihn ab, schüttet die Birnen hinein, läßt sie weich kochen, hernach nimmt man sie heraus, legt sie zum Abkühlen in eine Schüssel, besteckt sie mit länglich geschnittener Citronschale und Kaneel, bringt sie in Gläser, kocht den Zucker im Casseroll so dick, daß er Faden zieht, läßt ihn kalt werden, und gießt ihn über die Birnen. Wird er in einiger Zeit wieder feucht, so muß er abgegossen, von neuem dick gekocht und wieder aufgegossen werden.

21. Birnen in Essig einzulegen.

Zuerst kocht man sie, schabt von den Stielen das Braune, schneidet sie kurz ab, macht die Blüthen heraus, und wischt sie rein ab. Alsdann

setzt man so viel Wasser aufs Feuer, daß die Birnen davon bedeckt sind; fängt die zu kochen an, so thut man die Birnen hinein, läßt sie nicht zu mürbe kochen, und durch einen Durchschlag das Wasser davon ablaufen. Zu dem Birnwasser thut man eben so viel Weineſſig, läßt dies ½ Stunde miteinander kochen, seihet es durch ein Tuch, schüttet 1 Löffel voll Senfmehl in den heißen Essig, rührt es mit einem glühenden Eisen um, legt die erkalteten Birnen in steinerne Gefäße, gießt die Sauce, worin sie gekocht worden, wenn sie kalt ist, darüber, und bindet das Gefäß mit einer Blase oder Wachspapier zu.

22. Große Bohnen einzumachen.

Man muß große junge Bohnen kurz vorher, ehe man sie einmachen will, pflücken, aushülsen, den Nagel davon machen, während dem zwischen die Bohnen Salz streuen, sie einige Male umschütten, eine Nacht so stehen lassen, den andern Morgen wieder umschütten und in Gläser füllen. Jedes Glas muß immer eine Mahlzeit enthalten, weil sie angebrochen verderben würden. Man muß so viel Salz dazu nehmen, damit die Bohnen von dem Pökel völlig bedeckt werden.

23. Auf andere Art.

Zuerst verfährt man wie bey vorhergehen-

dem Recept, dann läßt man sie in kochendem Regen- oder Flußwasser aufkochen, nimmt sie dann heraus und legt sie auf ein leinenes Tuch nebeneinander. Den andern Morgen thut man dieselben in eine Salzpökel, die ein Ey tragen kann, und füllt mit derselben Gläser von der Größe zu einer Mahlzeit völlig aus, weil, wenn ein leerer Raum in den Gläsern bliebe, sie verderben würden.

Oder man nähet von alten reinem Leinen einen Beutel so groß, wie man auf ein Mal zu kochen gedenkt, bindet ihn nicht zu fest zu, thut ihn in eine große steinerne Krucke, gießt so viel Pökel darauf, daß er ganz davon bedeckt wird, beschwert die Krucke mit einem Stein oder Gewicht, und deckt sie zu.

24. Bohnen zu trocknen.

Man zieht von jungen Schmink- oder Schwertbohnen auf beyden Seiten die Fasern ab, wäscht sie, legt sie, nachdem das Wasser davon abgelaufen ist, in ein hölzernes Sieb, und trocknet sie hernach in einem mäßig warmen Backofen. Will man sie nachher gebrauchen, so legt man sie des Nachts zuvor in kaltes Flußwasser, schneidet sie hernach am folgenden Tage, und behandelt sie wie andere Bohnen, die man kocht. Vitsbohnen zu trocknen siehe Nro. 136.

25. Schnittbohnen einzumachen.

Man zieht jungen frischen Stangenbohnen die Fasern ab und schneidet sie in feine Streifen. Diese geschnittenen Bohnen schüttet man dann in ein Faß und salzt sie. Auf ein Viertel Bohnen rechnet man 2 Hände voll Salz, womit man sie 1 Stunde stehen läßt, drückt sie dann mit den Händen in ein Faß fest zusammen, deckt sie mit einem Bret zu, und beschwert dasselbe mit einem Gewicht. Dann bedeckt man das Faß, welches ganz voll seyn muß, mit einem reinen Tuch, und legt einen fest zugemachten Deckel darauf. Will man diese Bohnen kochen, so wässert man sie aus, läßt sie eine Nacht im Wasser stehen, am andern Morgen setzt man sie mit kaltem Flußwasser aufs Feuer, kocht sie 2 Stunden darin, gießt es wieder ab, und gießt kochende Fleischbrühe darüber, wovon sie einen frischen Geschmack bekommen. Vitsbohnen einzumachen siehe Nro. 135.

26. Bohnen in Essig einzumachen.

Man schält junge Bohnen, bricht sie, und läßt sie hernach eine Zeit lang in kochendem Wasser stehen. Dann schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser davon ablaufen und erkalten. Hierauf thut man sie in Gläser oder blecherne Büchsen, und gießt Weinessig, der mit

Salz abgekocht worden ist, kalt darauf. Die auf diese Art eingemachten Bohnen sind besonders brauchbar, Salat daraus zu machen.

27. Champignons zu trocknen.

Man wäscht sie rein ab, zieht sie auf Faden, und läßt sie in der Sonne oder im Backofen trocknen.

28. Champignons einzumachen.

Man wäscht kleine Champignons rein ab (die großen taugen dazu nicht), läßt das Wasser in einen Durchschlag davon ablaufen, setzt sie mit einem Stückchen Alaun und Salz (eine Hand voll auf einen aufgehäuften Teller gerechnet) in einem irdenen Topf (in einem metallenen Gefäße werden sie hart und schrumpfen ein) auf ein gelindes Feuer, und nimmt sie erst dann davon wieder ab, wenn sie gerade überkochen wollen. Nachdem man dieselben abgenommen hat, läßt man sie mit ihrer Sauce, entweder in einem irdenen Gefäß oder in demselben Topf erkalten, nimmt sie dann heraus, füllt sie in ein Glas, und bedeckt sie mit Cideressig, womit man das Glas anfüllt, hierauf gießt man geschmelzten Nierentalg so hoch, daß noch Raum für den Kork übrig bleibt, den man alsdann mit einer Blase verbindet.

29. Auf andere Art.

Von gekochten und präparirten Champignons, nach Angabe des vorhergehenden Recepts, läßt man in einen Sieb die Feuchtigkeit ablaufen, drückt sie aus, und legt sie schichtweise mit ganzen Nelken, Muskatblüthe, Lorbeerblättern und ganzen und gequetschten Pfeffer in ein Glas, gießt Franzweinessig, den man vorher gekocht und erkalten läßt, darüber, daß sie völlig bedeckt sind, und verbindet dasselbe mit einer Blase.

30. Citronen-Syrup.

Dies Recept findet man unter der Rubrik G. Nro. 23. ausführlich beschrieben.

31. Citronen-Pulver.

Man findet dies unter der Rubrik G. Nro. 22. beschrieben.

32. Grüne junge Erbsen einzumachen.

Nachdem man sie ausgehülset, reibt man sie mit Salz ein, füllt sie in gläserne Bouteillen, pfropft und versiegelt sie, und legt sie in Keller. Nach Verlauf von 8 Tagen legt man sie um, und wiederholt dies alle 8 Tage.

33. Grüne junge Erbsen einzukochen.

Man hülset sie aus, bestreut sie mit Salz, läßt es darauf zergehen, thut sie in Bouteillen,

setzt diese in einem Kessel mit Stroh und kaltem Wasser übers Feuer, nimmt sie heraus, sobald das Wasser kocht, verpicht die Bouteillen, läßt sie so liegen, und weicht sie eine Nacht vor dem Gebrauch in lauwarmen Wasser ein, und richtet sie dann beliebig zu.

34. Grüne junge Erbsen zu trocknen.

Nachdem man sie ausgehülset, kocht man sie in weichem Wasser auf, nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt sie einige Stunden auf einem reinen Tuch liegen und trocknen, und verwahrt sie in einer hölzernen Schublade.

Will man sie im Backofen trocknen, so muß derselbe nur wenig Wärme haben, und das Brot darin schon gebacken seyn.

35. Auf andere Art.

Sobald die ausgehülseten Erbsen aufkochen, nimmt man sie vom Feuer, läßt das Wasser in einen Durchschlag davon ablaufen, läßt sie in einer papiernen Kapsel bey gelinder Wärme trocknen, und füllt sie in Bouteillen. Sobald sie gegessen werden sollen, legt man sie Abends vorher in Wasser, thut am andern Morgen frisches Wasser darüber, und kocht sie hernach mit warmen Wasser.

36. Felderbsen für den Winter zu verwahren.

Um sie als gelbe Erbsen zu essen, ist erforderlich, daß sie an einem trocknen luftigen Ort dünne hingeschüttet und oft umgestochen werden, weil sie sonst leicht einen dumpfigen Geschmack annehmen. Gegen Kälte sind sie unempfindlich, aber Nässe macht sie zur Fäulniß geneigt, und bringt sie, wenn es dabey warm an dem Verwahrungsorte ist, zum Quellen und wohl gar zum Keimen, wodurch sie unschmackhaft werden.

37. Erdbeeren-Marmelade.

1 Pfund von Stielen abgelöste Erdbeeren setzt man mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker aufs Feuer, läßt sie, bis sie sich ganz aufgelöst haben, kochen, schäumt sie, bis der Zucker gehörig steif ist.

38. Auf andere Art.

Man zerquetscht sie, reibt sie durch ein Haarsieb, nimmt noch einmal so viel Zucker, als die Erdbeeren wiegen, läutert und kocht ihn, schüttet die durchgeriebenen Erdbeeren dazu, läßt die Masse abkühlen, und thut sie in ein irdenes Gefäß.

39. Essig-Gurken.

6 Schock frisch abgepflückte kleine Gurken läßt man 24 Stunden im Brunnenwasser liegen, wäscht sie dann 2 Mal in reinem frischen Wasser,

trocknet sie in einem Sieb, über welches ein reines Tuch gebreitet ist, ab, und legt sie schichtweise in einen steinernen Topf. Alsdann kocht man 3 Quartier Biereſſig mit 2 Händen voll Salz, schäumt ihn und schüttet ihn kochend über die Gurken. Nach 24 Stunden gießt man denselben ab, kocht ihn von neuem, gießt ihn wieder darüber, und wiederholt dies noch einmal nach 24 Stunden, nach dessen Verlauf läßt man in einen Sieb alle Feuchtigkeiten davon ablaufen, macht den Topf ganz trocken, und legt schichtweise mit 2 Loth Pfefferkörner, eben so viel Lorbeerblätter, 1 Loth ganze Nelken, eine Hand voll grünen Dill und Knospen von Nasturz die Gurken hinein. Man kocht alsdann $2\frac{1}{2}$ Quartier Cidereſſig mit einer halben Handvoll Salz, schäumt ihn, läßt ihn kalt werden, schüttet auf die Gurken das Klare gelinde ab, damit nichts von dem Unreinen auf dieselbe komme, und bindet sodann mit einer Blase den Topf zu.

40. Frucht-Eſſig.

In ein dauerhaftes verhältnißmäßig großes mit einem Zapfen verſehenes Faß thut man allen Abgang und Schalen von Birnen und Aepfeln kleingeſtoßen. Auch schadet es nichts, wenn ausgeschnittene angefaulte Stückchen Obst oder angefaulte Pflaumen mit darunter kommen. Als-

dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es über das Obst hinstehr, läßt es 5 Tage, bis der Geschmack zeigt, daß es völlig ausgewässert und süß genug zum Essigmachen sey. Abgezapft wird es in das Faß gefüllt, worin die Masse vollends zu Essig werden soll. Es hat nichts zu bedeuten, wenn dies Faß nicht auf ein Mal voll gemacht wird. Das Spund wird verkehrt aufs Spundloch gelegt, damit es ein wenig ausdünsten kann. Ist es oben angefüllt, so bleibt es so lange in der Wärme liegen, bis es ausgegohren hat und versauert ist; dann wird es in den Keller gebracht, das Spund nur lose aufgesteckt, und fleißig nachgesehen, ob auch Reifen von dem Gefäße gesprungen oder sonst Schaden geschehen ist. Von den Abgängen des guten Obstes oder vom Obst selbst wird der Essig stärker, als vom wilden oder schlechten. Sieht man nun, daß das Essigfaß nicht mehr voll ist, so kocht man frisches oder gebackenes Obst mit ein wenig Wasser, und gebraucht diese Brühe zum Nachfüllen. Doch ist dies nur mit den Fässern nöthig, die lange verwahrt werden sollen; demjenigen, wovon man täglich gebraucht, schadet es nichts an der Güte des Essigs, daß etwas verdunstet. Je süßer das Obst ist, je saurer wird der Essig; ist das Obst an sich sauer, so gießt man desto mehr Wasser in der

Gährung zu, und läßt es vorher desto länger auf dem Boden liegen, damit es durch Nachreifen desto mehr von seinem herben Geschmack verliere.

41. Gänsefleisch sauer einzukochen.

Nachdem man sie geschlachtet, das Blut im Biereſſig aufgefangen, rupft man sie, hängt sie einige Tage auf, sengt sie über angezündetem Stroh, wäscht sie mit warmen Wasser und Kleyen rein ab, und läßt sie in kaltem Wasser eine Nacht liegen. Am andern Tage nimmt man sie aus, schneidet die Flügel und den Hals davon, schneidet sie der Länge nach auf, und zerlegt sie auf folgende Art: Man haut den Rücken vom Rückgrate der Gans auf beyden Seiten 3 Finger breit aus, zertheilt sie in 4 Theile, so wie auch jede Hälfte der Gans zerlegt wird, putzt und wäscht es mit kaltem Wasser aus, läßt in einen Durchschlag das Wasser davon ablaufen, sucht die besten Stücke heraus, legt sie in Casserolle, bestreut sie mit Salz, setzt sie mit Weineſſig, womit sie reichlich bedeckt werden müſſen, aufs Feuer, schäumt sie, thut einige Nelken, Lorbeerblätter, Muskatblüthe, Schalotten, schwarzen Pfeffer, auch wohl einige Citronenscheiben dazu, und kocht dies binnen 2 Stunden gahr. Alsdann thut man dasselbe in irdene Töpfe, und siebt die Sauce darüber durch, wovon es völlig bedeckt seyn muß.

Sobald das Gewürz hineingegeben ist, wird das Schmalz zu wiederholten Malen sorgfältig abgeschöpft, am andern Tage geschmolzen in die Töpfe zu dem Gänsefleisch gegossen, und mit einer Blase zugebunden.

Die Füße, Köpfe und Hälse werden im heißen Wasser abgebrennt, die Spornen von Füßen abgelöst, und mit den Flügeln und Rückgrat in Biereſſig aufs Feuer gesetzt, gewürzt, das Schmalz abgeschöpft. Sobald sie gahr sind, thut man $\frac{3}{4}$ des Blutes daran, läßt dies unter beständigem Rühren kochen, und thut sie ebenfalls in irdene Töpfe, die man an einen trocknen Ort, am besten im obern Theil des Hauses, hinstellt, und bey eintretendem Frost in Keller bringt. Man ißt dies Gänsefleisch entweder mit Klümpen und Obst, oder kalt.

42. Gänsefleisch sauer einzukochen, um es nachher zu braten.

Mit Essig und Wasser kocht man eine gleiche Quantität Gänsekeulen und Brüste gahr, aber nicht zu mürbe, schäumt sie, thut etwas Nelken und schwarzen Pfeffer, einige Lorbeerblätter und Zwiebeln dazu, und thut es in eine irdene Krucke mit der Brühe, worin es gekocht ist. Das sich oben auf bildende und ausgekochte Fett macht den Deckel aus, der es für die Einwürkung der

Luft schützt. Will man eine Mahlzeit davon halten, so brätet man einige Stücke in Butter braun, giebt von der Sauce, in der es gelegen hat, dazu, und richtet es an.

43. Gurken in Salz einzumachen.

Man legt solche, die noch keine Kerne angesetzt haben, einige Stunden in frisches Wasser, wischt sie hernach sorgfältig trocken ab, schüttet dann auf den Boden des Gefäßes, in welches sie eingelegt werden sollen, eine Schicht grüne Dille, Weinblätter und Kirschblätter, darauf legt man wieder eine Schicht Gurken, dann wieder Dille und Blätter, bis das Gefäß voll ist, und die oberste Blätter seyn müssen. Nun kocht man Wasser mit Salz und Weinessig, gießt dies, wenn es kalt geworden ist, auf die Gurken, so, daß sie damit bedeckt sind. Das Gefäß setzt man hernach, bis sie ausgegohren haben, an die Sonne oder an einen mäßig warmen Ort, nachher bringt man sie an einen kühlen. Sollten die Gurken nach einiger Zeit weich zu werden anfangen, so gießt man die Lake von ihnen ab, kocht diese noch einmal auf, und gießt sie kochend über die Gurken.

Essig oder Salzwasser zu Gurken darf ja nicht in kupfernen Gefäßen gekocht werden, obgleich die Gurken eine schöne grüne Farbe dadurch

bekommen; denn der Essig und das Salzwasser ziehen Grünspan aus dem Kupfer.

44. Gurken einzulegen, daß sie im Winter zu gebrauchen sind.

Man schält recht frische Gurken, zerschneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit Salz und Essig, und läßt hernach, wenn sie 1 Stunde gestanden haben, das ausgezogene Wasser durch einen Durchschlag laufen, worin man eine Serviette gelegt hat, ohne sie zu drücken. Dann legt man sie mit gestoßenem Pfeffer in ein steinernes Gefäß oder in Gläser, und gießt erkalteten gekochten Weinessig daran, so daß die Sauce 2 Querfinger über die Gurken hinsteht. Dann füllt man einen guten Finger Baumöhl darüber, bindet das Gefäß zu, und setzt es an einen kühlen Ort.

45. Gurken mit Essig einzumachen.

Man legt kleine fingerlange unbefleckte Gurken 1 Stunde in kalten Weinessig, bestreut sie nachdem mit Salz, und läßt sie eine Nacht stehen. Den andern Morgen legt man sie auf ein Tuch, trocknet sie einzeln ab, thut sie in die Gefäße, worin sie eingelegt werden sollen, streut Lorbeerblätter, ganze Würznelken und Pfefferkörner dazwischen, schüttet gekochten Weinessig

kalt darüber, und macht das Gefäß sorgfältig zu, weil der Zugang der Luft ihnen schädlich ist.

46. Hagebutten in Zucker einzumachen.

Man macht mit einer Federspule (Federkiel) aus gereinigten Hagebutten die Kerne aus, thut 1 Pfund Zucker zu 1 Pfund Hagebutten, läutert und kocht den Zucker, bis er sich candirt, thut zur Zeit so viel Hagebutten, als nebeneinander liegen können, hinein, kocht sie mürbe, nimmt sie heraus, und kocht die Sauce noch nach.

47. Hagebutten in Essig.

Auf 3 Pfund Hagebutten rechnet man $2\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Kaneel und eben so viel Nelken, $1\frac{1}{2}$ Quartier Franzweinessig. Man taucht den Zucker in Wasser, thut ihn zu dem Essig, läßt ihn aufkochen, schäumt ihn, und thut, wenn sich kein Schaum mehr zeigt, von den Hagebutten zur Zeit nicht mehr, als auf der Oberfläche des Essigs nebeneinander liegen können, und das Gewürz hinein, läßt es etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, bis sie mürbe sind, nimmt sie heraus, kocht die Sauce noch etwas nach, und schüttet sie über die Hagebutten.

48. Auf andere Art.

Zu $2\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernten Hagebutten rechnet man 1 Quartier starken Weinessig und $1\frac{1}{2}$ Pf.

Zucker. Mit dem Zucker wird der Essig gekocht, geschäumt, und über die Hagebutten gegossen, den andern Tag wieder abgegossen, gekocht, und etwas heißer über die Hagebutten geschüttet, den dritten Tag wieder abgegossen, kochen lassen, und mit den Hagebütten aufgekocht, und zuletzt kocht man die Sauce etwas nach.

49. Hagebuttenschleim.

Man kocht das Inwendige der Hagebutten mit Wasser 3 Stunden, siebt es durch, vermischt es mit Zucker, und kocht es zu einem dicken Syrup.

50. Hagebutten-Marmelade.

Man läßt sehr getrocknete Hagebutten mit Wein und Wasser und ganzen Kaneel so lange kochen, bis sie sich ganz auflösen, siebt sie durch, thut Zucker und Citronensaft dazu, und läßt es wieder heiß werden.

51. Auf andere Art.

Man säubert reife Hagebutten, siebt sie durch, vermischt nach und nach 7 Loth davon mit ½ Pf. gekochten und geläuterten aber etwas verschlagenen Zucker, rührt alles durcheinander, setzt es in Papierkapseln, und läßt es bey gelinder Wärme trocknen.

52. Hagebutten-Mus.

Man sammelt im Herbste die Hagebutten, macht die Kerne heraus, kocht sie mit etwas Wasser in einem Kessel, läßt sie erkalten und reibt sie durch ein Sieb, thut das Durchgesiebte wieder in Kessel, und 2 Theile Mohrrübensaft dazu, kocht es unter beständigem Umrühren zu einem dicken Syrup, und verwahrt ihn in Töpfen. Alle diese Müße müssen für Säure bewahrt werden, und kömmt auch nur eine Brotkrume dazu, so werden sie sauer.

53. Heringe zu räuchern.

Man reibt frische ungesalzene Heringe mit Salz ein, läßt sie damit 5 Stunden stehen, und hängt sie alsdann in Rauch. Nach Verlauf von 5 Tagen sind sie gut, wo man sie entweder so ißt, oder als Bücklinge auf dem Roste bratet.

54. Himbeeren in Zucker einzumachen.

Zu 1 Pfund abgestielten Himbeeren nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund mit etwas Wasser geläuterten Zucker, zu welchem man, wenn er klar und dick gekocht ist, die Himbeeren thut, sie einige Minuten, bis sie mürbe sind, mitkochen läßt, heraus nimmt, den Zucker 1 Stunde recht steif kocht und über die Himbeeren gießt. Am andern Tag gießt man den Zucker wieder von den Himbeeren ab,

kocht ihn aufs neue wieder ein, gießt ihn auf die Himbeeren, und fährt damit fort, bis der Zucker keine Feuchtigkeit mehr absetzt.

55. Himbeeren-Marmelade.

Man zerquetscht sie, läßt sie durch ein Haarsieb laufen, kocht sie halb ein, vermischt mit demselben eben so viel Zucker, als sie wiegen; nachdem der Zucker so lange gekocht hat, bis er Faden zieht. Beydes läßt man unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Hernach schüttet man es warm in ein Gefäß, und bindet es zu, wenn die Masse kalt geworden ist.

56. Himbeeren-Mus.

Mit 20 Loth Zucker vermischt man 1 Pfund Johannisbeerensaft und 2 Pfund Himbeeren, kocht dies zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde, und thut dann noch 20 Loth Zucker dazu, womit man diese Masse vollends dick kocht.

57. Himbeeren-Saft.

Man findet diesen Saft unter der Rubrik G. Nro. 36. genau beschrieben.

58. Himbeeren-Essig.

Findet man unter der Rubrik G. Nro. 37. angezeigt.

59. Auf andere Art.

Man nimmt eine ganz gleiche Quantität Himbeeren und Weineſſig, gießt dieſen auf die Beeren und deckt das Gefäß ſo zu, daß eine Oeffnung bleibt, und läßt es 3 Mal 24 Stunden ſtehen, koſtet dann den Eſſig, ob er auch nach Himbeeren ſchmeckt, und iſt dies nicht der Fall, ſo preßt man die Himbeeren durch ein Haartuch, thut am Gewicht eben ſo viel Zucker, als man Eſſig hat, dazu, und kocht dieſe Maſſe in einer verzinnten Caſſerolle 2½ Stunde ſorgfältig, damit es ja nicht überkocht, füllt ſie warm in die Gläſer, die man mit Wachspapier ſorgfältig zubindet.

60. Auf andere Art.

In 2 Quartier ſcharfen Weineſſig läßt man 4 Pfund Himbeeren an einem kühlen Ort 24 Stunden ſtehen, preßt dann den Saft durch ein Tuch, thut ihn in einen ſteinernen Topf mit 3 Pfund Zucker und etwas Waſſer, kocht und ſchäumt es. Sobald der Zucker anfängt dick zu werden, gießt man den Saft dazu, und läßt ihn unter beſtändigem Abſchäumen ſo lange kochen, bis ſich kein Schaum mehr zeigt, nimmt ihn ſodann ab, läßt ihn erkalten, füllt ihn auf Bouteillen, die man zukorkt und mit einer Blaſe verbindet.

61. Holundersaft.

Man pflückt die Stiele von den Beeren, setzt sie in einem Kessel aufs Feuer, läßt sie heiß werden, drückt den Saft durch ein Tuch, kocht ihn ganz dick ein, füllt ihn in Töpfe, die man mit einer Blase verbindet und an einem trockenen Ort verwahrt.

62. Johannisbeeren einzumachen.

Man läßt 1 Pfund Johannisbeeren mit eben so viel geläutertem Zucker aufkochen, alsdann nimmt man sie aus der Sauce, läßt in einem Durchschlag die Feuchtigkeit abtropfen, und thut sie in ein Glas. Alsdann kocht man den Saft zu einem dünnen Syrup nach, läßt ihn kalt werden, und schüttet ihn über die Johannisbeeren.

63. Auf andere Art.

Man nimmt große, schöne, reife ungedrückte Beeren, läßt auf ein Pfund ½ Pfund geläuterten Zucker aufkochen, nimmt sie sodann heraus, läßt die Nässe davon ablaufen, kocht dasselbe mit dem Zucker, bis es dick genug ist, läßt es erkalten, und gießt es über die in Gläser eingefüllte Beeren, die man verbindet. Wird nach einiger Zeit der Zucker wieder feucht und naß, so kocht man ihn von neuem auf, und schüttet ihn über die Beeren.

64. Auf andere Art.

In einen 24 Stunden lang ausgewässerten irdenen Topf thut man die abgestielten Beeren, setzt ihn in einen mit kochendem Wasser befindlichen Kessel, läßt ihn 1 Stunde darin kochen, schüttet die Beeren in Einmachgläser, den geläuterten Zucker darauf, und verwahrt sie zugemacht an einem trocknen Ort.

65. Johannisbeerensaft mit Zucker einzumachen.

Die nähere Beschreibung findet man in der Rubrik G. Nro. 41.

66. Auf andere Art.

Zu den von Stielen abgestreiften, durch ein Tuch gepreßten und durch einen wollenen Beutel oder Flanel nochmals abgelaufenen Beeren nimmt man am Gewicht noch einmal so viel Zucker, als man Saft hat. Man setzt den Zucker, nachdem er gerieben und durchgesiebt, trocken aufs Feuer, so wie er klümperig wird, gießt man den Saft darauf, kocht ihn stark mit dem Zucker auf, schäumt ihn, und nimmt ihn sodann gleich vom Feuer.

67. Auf andere Art.

Den von frischen Beeren ausgepreßten Saft thut man in eine Porcellainschüssel, auf 1 Pfund Zucker rechnet man 1 Pfund Saft, den man in

einer Richtung ununterbrochen mit gleicher Geschwindigkeit rührt, und von dem Zucker in jeder halben Viertelstunde etwas unter den Saft rührt, der 2 Stunden lang gerührt, und also der Zucker in 16 Theile getheilt werden muß. Man füllt den Saft, wenn er recht dick ist, in kleine Gläser, die man an einem trockenen Ort aufbewahrt.

68. Dünnen Johannisbeerensaft aufzubewahren.

Man läßt den Saft der abgestielten und ausgepreßten Beeren eine Nacht stehen, kocht ihn sodann 5 Minuten, läßt ihn kalt werden, füllt ihn in Bouteillen, gießt Franzbranntwein darauf, korkt sie zu, und verwahrt sie im Keller.

69. Auf andere Art.

Man läßt reife von allen Blättern und Stielen gereinigte Beeren auf dem Feuer heiß werden, drückt sie durch ein Tuch, füllt den ausgepreßten Saft in ausgespülte völlig getrocknete Bouteillen, stellt sie nicht zugepfropft zum Gähren an einen warmen Ort, woselbst man sie 4 Tage lang stehen läßt. Alsdann nimmt man den Schaum von den Bouteillen mit etwas Baumwolle ab, gießt in jede Bouteille einige Tropfen Oehl, und pfropft und versiegelt sie nachher.

70. Auf andere Art.

1½ Pfund Himbeerensaft und 2½ Pfund Johannisbeerensaft kocht man mit 1 Pfund Zucker auf, und füllt ihn in kleine geschwefelte Bouteillen, die man mit einer Blase verbindet.

71. Kartoffeln aufzubewahren.

Wer Kartoffeln zu verwahren hat, merke sich im Allgemeinen, um darnach die Art und Weise des Sicheren derselben einzurichten, daß die Gefahr, worin die Kartoffeln sich während des Winters befinden, doppelt ist; entweder sie können verfrieren, oder, wenn sie zu naß und dabey zu warm liegen, verfaulen oder zu sehr aufkeimen. Bis es stark friert, und wenn es wieder damit aufgehört hat, müssen die in Häusern gar nicht oder doch nur leicht, und die in Bergen nicht mit Dünger bedeckt seyn. Doch hat man dabey auf Nachtfröste Rücksicht zu nehmen, die nach einem warmen Frühlingstag die Kartoffeln am leichtesten verderben.

72. Gefrorne Kartoffeln gut zu machen.

Gefrorne Kartoffeln schmecken süß, sind wässerig, und gehen, wenn sie der Frost verläßt, leicht in Fäulniß über. Sie wieder gut zu machen schüttet man sie in ein Gefäß, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß es über die Kartoffeln hin-

steht, dann zieht sich der Frost ins Wasser hinein, bildet eine Kruste, und wird mit dem Wasser ausgeschüttet.

73. Kartoffeln zu trocknen.

Man kocht sie um Michaelis auf, so daß sie ein paarmal überwallen, etwas hart zusammenhaltend bleiben und nicht aufbersten. Dann gießt man das heiße Wasser ab, und schüttet kaltes Wasser darüber. Nach dem Erkalten schält man sie, schneidet sie in Scheiben, dörrt sie im Backofen, und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

74. Auf andere Art.

Man kocht sie nicht völlig gahr, schält sie, reibt sie zu einem Brey, trocknet denselben auf dem Ofen in einen Rahm, zerbricht den daraus entstandenen Kuchen in Stücke, hebt sie auf, oder verwandelt sie in Pulver.

75. Süße Kirschen einige Zeit frisch zu erhalten.

Die besten langstieligen und bey trockener Witterung abgenommenen Kirschen sucht man aus, bindet 20 und mehrere Stücke oben am Ende der Stiele zusammen, reihet sie an eine Schnur, jedoch nicht zu dicht aneinander, hängt sie in ein Gewölbe an die Decke, wo sie sich 1 Monath recht gut halten.

76. Saure Kirschen frisch zu erhalten.

Man schneidet von den trocken abgenommenen Kirschen mit einer Schere die Stiele kurz ab, thut sie mit Behutsamkeit in eine recht trockene Bouteille, die man recht fest zustöpselt und verpicht, und in einen trockenen Keller setzt.

77. Marmelade von Kirschen.

Man zieht die Stiele aus den Kirschen, nimmt die Kerne heraus, und quetscht sie nun. Dann läßt man mit 4 Theilen Kirschen 1 Theil Zucker langsam kochen; man zerstößt die Kerne, nimmt das Weiße davon, und läßt es mit den Kirschen zugleich kochen. Hiemit vermischt man noch Citronschale, und kocht alles zusammen dick. Ist die Masse kalt, so thut man sie in Gefäße.

78. Kirschenmus.

Man macht von guten sauern Kirschen die Stiele ab, kocht sie unter beständigem Umrühren, damit sie nicht anbrennen; nachdem siebt man sie durch, damit die Steine zurückbleiben. Das nun gereinigte Mus kocht man wieder, rührt es immer um, so lange bis es steif ist, und läßt es dann in Töpfen erkalten. Wer Gewürze liebt, thut auch wohl zerstoßenen Kaneel, Nelken oder Zucker hinzu, welches alsdann auch immer noch geschehen

kann, wenn man das Mus zu Saucen oder sonst am Essen gebrauchen will.

79. Kirschen in Essig einzumachen.

Zu $4\frac{1}{2}$ Pfund sauern Weinkirschen, wovon die Stiele halb abgeschnitten werden, nimmt man 2 Quartier scharfen Weinessig und 2 Pfund Zucker. Man kocht den Essig und Zucker zusammen auf, klärt ihn mit dem Weißen eines Eyes ab, thut $1\frac{3}{4}$ Loth Kaneel, $1\frac{1}{4}$ Loth Nelken dazu, kocht dies $\frac{1}{2}$ Stunde, und gießt es lau auf die Kirschen. Man wiederholt dies 3 Mal, nur mit dem Unterschied, daß man das zweyte und dritte Mal den Essig und Zucker kochend über die Kirschen gießt. Nachdem sie erkaltet, füllt man sie in ein Glas, das man mit einer Blase verbindet. Zu hartfleischigten Kirschen rechnet man auf 5 Pfund 2 Pfund Zucker und $1\frac{1}{2}$ Quartier Weinessig.

80. Kirschen in Branntwein einzumachen.

Zu 3 Pfund Heckenkirschen, wovon man die Stiele halb abgeschnitten, nimmt man 1 Pfund Zucker und 1 Quartier starken Franzbranntwein. Die Kirschen müssen zu einer trockenen Zeit gepflückt werden, man wischt sie demungeachtet rein ab, und legt sie in ein Glas. Alsdann kocht man den in Wasser getauchten Zucker mit etwas

Kaneel und Nelken unter Abschäumen recht dick, kühlt ihn ab, vermischt ihn mit dem Branntwein, und schüttet ihn über die Kirschen.

81. Kirschensaft.

Man kocht abgestielte und ausgekernte süße Kirschen ganz mürbe, siebt sie durch, thut auf 1 Pfund Saft ½ Pfund Zucker, kocht ihn damit 2 Stunden, bis er dick ist, füllt ihn in ein Glas, worauf man oben ein in Branntwein getauchtes Papier legt, und alsdann das Glas mit einer Blase verbindet.

(Zu sauern Kirschen rechnet man auf 1 Pfund Saft ¾ Pfund Zucker.)

82. Kirschen trocken aufzubewahren.

Von den sogenannten Wispelkirschen werden die Stengel abgeschnitten, und dieselben in reine trockene Bouteillen gethan; übrigens eben so damit verfahren, wie bey den Stachelbeeren.

83. Kirschen in Zucker einzumachen.

Man wiegt ausgestielte Herz- oder Maykirschen, und thut zu 1 Pfund derselben ½ Pfund Zucker, mit welchem man sie, nachdem man die Steine heraus gemacht, mit etwas Kaneel und Nelken ½ Stunde kochen läßt. Alsdann nimmt man sie aus der Sauce, läßt die Feuchtigkeit noch besonders davon ablaufen, und kocht den

Saft bis zu einem dicken Syrup noch nach. Man thut die Kirschen in ein Glas, und gießt die Sauce, nachdem sie erkaltet ist, darauf.

84. Auf andere Art.

Man nimmt saure abgestielte und ausgekernte Kirschen (Glaskirschen), kocht sie, auf 1 Pfund mit 1 Pfund in Wasser eingetauchten Zucker, schäumt sie beständig, bis der Zucker ganz dick ist, die Kirschen klar, und bis sich kein Schaum mehr zeigt. Alsdann läßt man sie erkalten, und verwahrt sie in Gläser, die man mit einer Blase verbindet.

85. Auf andere Art.

Man nimmt am Gewicht eben so viel Zucker als Kirschen; den Zucker kocht man im Wasser, bis er sich zu Faden zieht. Dann wirft man die Kirschen in den Zucker, und läßt sie darin so lange kochen, bis sie anfangen runzlich zu werden, hernach nimmt man sie heraus, thut sie in Zuckergläser, kocht den Zucker noch einmal durch, und gießt ihn über die Kirschen.

86. Kirschen sauer einzumachen.

Zu 1 Quartier Weinessig nimmt man 1 Pf. Zucker, läßt beydes miteinander kochen, und schäumt es ab. Von den Kirschen schneidet man die Stiele kurz ab, legt eine Schicht in Zucker-

gläser, streut grobgestoßenen Kaneel und Nelken darauf, dann wieder eine Schicht Kirschen und wieder Gewürz, womit man fortfährt, bis das Glas voll ist, alsdann gießt man den kalt gewordenen Essig darüber, und bindet das Gefäß mit einer Blase zu.

87. Sauern Kohl einzumachen.

Man schneidet aus weißen festem Kohl (Kopfkohl) alle dicke Adern heraus, und hobelt oder schabt alles übrige so fein als möglich. In ½ Ankerfaß füllt man ungefähr 70 Pfund ein, wozu man wohl 34 bis 36 Köpfe braucht, und ½ Pfund Salz, ¼ Pfund Kümmel und 1 Loth Safran erfordert wird. Man vermischt die letzten 3 Species und streut sie schichtweise zwischen den Kohl, bis das Faß voll ist, worauf man einige große Kohlblätter und über dieselben ein Bret legt, welches man, mit ziemlich großen Steinen belegt, in Keller setzt, und 14 Tage gähren läßt, ehe man ihn brauchen will. Wenn man ein Gericht davon nimmt, so wirft man die obere dünne Schicht davon weg, weil dasselbe nicht gut schmeckt.

88. Kohlrüben. (Kohlrabi.)

Ehe man sie in die Grube legt, schneidet man die Wurzeln und den Kopf ab, worin sie bis zur

Frühlingswärme frisch bleiben. Auch kann man sie den ganzen Winter auf dem Stengel stehen lassen.

89. Kohlköpfe einzumachen. (Kunstkohl.)

Man schneidet sie etliche Male durch, kocht sie im Wasser auf, läßt sie kalt werden, legt sie, nachdem man die Strünke in der Mitte ausgeschnitten, in ein Faß, streut Salz, Kümmel, Wachholderbeeren und Gewürz darüber, und läßt sie gähren. Man drückt sie fest hinein, und sieht von Zeit zu Zeit darnach, daß die Lake den Kohl wohl bedecke. Würde er nicht sauer genug werden, so kann man etwas Sauerteig in die Lake bringen.

90. Indianische Kresse als Kapern zu gebrauchen.

Man thut halbreife Samenkörner von indianischer Kresse in eine Büchse oder Zuckerglas, siedet etwas Salz und Weinessig ab, läßt ihn kalt werden, schüttet ihn auf die Körner, und bindet das Gefäß mit einer Blase zu.

91. Kronsbeeren (Preißelbeeren, Königsbeeren) einzumachen.

Nachdem man sie verlesen und gewaschen, setzt man sie mit 1½ Pfund Zucker (zu 3 Pfund Beeren) aufs Feuer, schäumt sie, läßt sie ½ Stunde

kochen, nimmt sie heraus, läßt den Zucker mit der Sauce so lange nachkochen, bis sie ganz steif ist. Sind die Beeren und der Saft kalt, so thut man beydes vermischt in ein Glas, legt ein in Branntwein getauchtes Papier darauf, und verbindet es mit einer Blase.

92. Auf andere Art.

Man thut die sorgfältig ausgelesenen rothen Beeren in eine steinerne Krucke, verpicht sie und bringt sie nach dem Backofen, der täglich geheitzt wird, um sie dort 3 Tage an einem nicht gar zu heißen Ort stehen zu lassen. Dann öffnet man sie, um zu sehen, ob der Saft genug über alle steht, und fehlt dieser, so kocht man eine Krucke zu Saft, preßt sie aus, und gießt ihn über die andern Beeren, so daß derselbe die Beeren bedeckt. Beym Gebrauch als Kompot werden sie mit Kaneel und Zucker zurecht gemacht.

93. Auf andere Art.

Man kocht diese Beeren mit Kaneel, Zucker und ganzen Nelken bey gelindem Feuer so lange, bis sie wie ein Pflaumenmus sind. Dann schüttet man sie in eine Krucke, die mit einer Blase zugemacht wird, und setzt sie im Sommer in ein Ofenloch.

94. Kürbisse in Essig einzumachen.

Man kocht in stark-gesalzenem Wasser unreife Kürbisse, ehe sie noch Kerne ansetzen, etwas weich, nimmt sie dann heraus, legt sie ganz in einen steinernen Topf, streut Gewürznelken und Pfefferkörner dazwischen, kocht Weinessig ab, läßt ihn kalt werden, schüttet ihn darüber. Man giebt diese Kürbisse nachher im Winter beym Braten in Scheiben geschnitten, und wenn sie gut gerathen sind, schmecken sie gerade wie Gurken, die auf die nemliche Weise eingemacht sind.

95. Mandeln einzumachen.

Vor Johannistage, ehe Holz in die Mandeln kömmt, und wenn sie noch mit der grünen Schale umschlossen sind, müssen sie mit den Stielen abgepflückt werden; man durchsticht jede Mandel mit einem spitzigen Hölzchen, und legt sie 24 Stunden in kaltes Wasser. In 1 Pfund mit etwas Wasser gekochter Weidasche thut man ungefähr 500 Stück Mandeln, und kocht sie so lange darin, bis sich mit dem Finger die Haut davon abreiben läßt, alsdann thut man sie 24 Stunden in kaltes Wasser, was man alle 6 Stunden mit frischem Wasser vertauscht. Nachdem läßt man sie in kochendem Wasser so lange kochen, bis sie mürbe sind, welches man mit einer Nadel unter-

suchen muß; darauf thut man sie wieder in kaltes Wasser, wo man sie nach einiger Zeit wieder heraus nimmt, und die Feuchtigkeit in einen Durchschlag abtropfen läßt. Sodann rechnet man auf 1 Pfund Mandeln eben so viel Zucker, den man in ½ Quartier Flußwasser kocht, kalt werden läßt, und über die Mandeln schüttet, nach 3 Tagen wieder abgießt, stark kocht, und wieder kalt auf die Mandeln schüttet; dies geschiehet 3 Mal. Zuletzt aber kocht man die Mandeln mit auf, und der Zucker muß dann so dick wie dünner Syrup seyn.

96. Maulbeeren einzumachen.

Zu 1 Pfund Beeren nimmt man 1 Pf. Zucker, den man zu einem Syrup kocht, schäumt, und wenn er ziemlich dick und klar ist, die Maulbeeren hinzu thut, und dann wieder heraus nimmt, wenn sie mürbe sind, in ein Glas füllt, den Zucker nochmals nachkochen, kalt werden läßt, und darauf schüttet. Einige Tage darauf gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn nochmals, und gießt ihn heiß auf die Beeren.

97. Melonen einzumachen.

Man zerschneidet sie in Streifen, nachdem man sie geschält und das Inwendige heraus genommen hat, und läßt sie 48 Stunden im Wein-

essig liegen. Auf 1 Pfund Melonen rechnet man ½ Pfund Zucker, den man über dem Feuer mit etwas Wasser zergehen läßt, abschäumt, 1 Quentchen Nelken und die Melonen dazu thut, und sie so lange kochen läßt, bis sie mürbe und durchsichtig, dann werden sie heraus genommen, die Sauce eingekocht, und beides gehörig abgekühlt in ein Glas gethan, obenauf ein mit Branntwein befeuchtetes Stück Papier gelegt, und eine Blase darüber gebunden.

98. Mispeln einzumachen.

Man putzt das Raube von recht reifen Mispeln ab, sticht einige Löcher hinein, füllt sie mit Kaneel und Citronschale aus, kocht sie halb mürbe, und läßt die Feuchtigkeit in einen Durchschlag davon abtröpfeln. Dann kocht man auf 1 Pfund Mispeln ¾ Pfund Zucker mit 9 Eßlöffel voll Wasser auf, schäumt ihn, und schüttet ihn abgekühlt über die Mispeln. Den Tag darauf füllt man den Zucker wieder ab, kocht ihn nochmals mit einigen Löffel voll Wasser, schüttet ihn erkaltet auf die Mispeln, die man eine Nacht damit stehen läßt, am andern Morgen sie aber mit dem Zucker mürbe kocht, dann heraus nimmt, den Zucker nachkochen läßt, ihn abkühlt, auf die Mispeln schüttet, und sie in einem Glase verwahrt.

Wird nach einigen Wochen der Zucker wieder wässerig und dünne, so wird er von neuem wieder aufgekocht und darüber geschüttet.

99. Muscheln einzumachen.

Nachdem man sie mit Salz abgekocht hat, läßt man sie eine Nacht in einem Eimer darin stehen. Am andern Tag macht man die größten aus den Schalen, thut sie schichtweise mit Muskatblüthe, Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken dazwischen in ein Glas, und gießt das Muschelwasser mit etwas Weinessig vermischt darüber, worinn sie sich mehrere Wochen gut halten.

100. Wälsche Nüsse einzumachen.

Um Johannis, wenn die Nüsse noch klein und unreif sind, pflückt man sie ab, sticht in jede einige Löcher mit einem spitzen Hölzchen kreuzweise durch, legt sie 9 Tage in frisches Brunnenwasser, welches man aber alle Tage 3 Mal frisch aufgießt, kocht sie alsdann so weich, daß man einen Strohhalm hineinstechen kann, nimmt sie heraus, läßt die Feuchtigkeit davon ablaufen, besteckt sie mit Kaneel und Nelken, und legt sie in ein Glas. Zu einem Schock Nüsse nimmt man 3 Pfund Zucker, läutert und schäumt ihn, und wenn er stark genug ist, läßt man ihn etwas verschlagen, und gießt ihn über die Nüsse, daß sie

davon bedeckt werden, und läßt sie einige Tage damit stehen. Sollte der aufgegossene Syrup dünne werden, so kocht man ihn von frischen wieder auf, bis er wieder dick wird, und gießt ihn über die Nüsse.

101. Wälsche Nüsse sauer einzumachen.

Vorher verfährt man eben so wie bey vorhergehendem Recept. Dann streut man ins Einmachglas auf den Boden feingeriebenen Zucker, legt eine Schicht Nüsse darauf, und fährt so wechselsweise fort, bis das Glas voll ist. Alsdann kocht man Weinessig mit etwas Gewürz ab, läßt es kalt werden, und gießt es über die Nüsse, daß sie damit bedeckt sind, und stellt sie hernach an die Sonne oder an eine andere gelinde Wärme.

102. Obst-Essig aus faulem Obste.

Wenn jede Haushaltung das vom Obste abgehende Faule mit Schalen in einem aufgeschlagenen dichten Fasse, welches man in Keller stellt, sammelt, so kann solches zu einem vortrefflichen Essig ohne den geringsten fauligen Geschmack aufs vortheilhafteste benutzt werden.

Das faule Obst zerstößt man in einem Zuber oder Tubben, und preßt es sodann aus. Den daraus entstehenden hellen Saft läßt man 2 bis 3 Tage in einem offenen Fasse stehen, wo sich

während der Zeit auf der Oberfläche das zurück gebliebene Mark setzt, welches man abnimmt, und den Saft in ein Essigfaß schüttet. Wenn man das Faß 4 bis 5 Wochen in eine warme Stube legt und es sodann öffnet, so wird man schon einen brauchbaren Essig, der eine fingerdicke Mutter gezogen hat, vorfinden, späterhin aber einen so starken, angenehmen, reinen, und von schönerer dunkeln Farbe, als der vor einem Jahr aus Wein frisch gekelterte Essig haben.

103. Bittere Orangen einzumachen.

Man schält sie ganz dünne, sticht mit einem Hölzchen Löcher hinein, und legt sie 12 Stunden in ein Gefäß voll Regen- oder Flußwasser, läßt sie in weichem kochenden Wasser mürbe werden, thut sie in einen Durchschlag, dann auf ein reines Tuch, um sie völlig zu trocknen, und zerschneidet sie dann in 2 bis 4 Theile, und macht die Haut und die Kerne heraus. Zu 1 Pfund Orangen nimmt man eben so viel Zucker, den man mit etwas Wasser zu einem dünnen Syrup kocht, mit dem Weißen von 1 Ey abklärt, die Orangen, bis sie ganz klar und durchsichtig werden, damit kochen läßt, dann heraus nimmt, in ein Glas legt, und den nochmals eingekochten

Syrup darüber gießt. Beliebig vermischt man auch wohl den Zucker mit etwas Citronensaft.

104. Petersilie einzumachen.

Nachdem man sie gehackt, mit Salz durchgerieben, thut man sie in ein Glas, das man mit einer Blase verbindet und aufbewahrt.

105. Auf andere Art.

Man läßt gehackte Petersilie in geschmolzener Butter einige Augenblicke durchbraten. Man sticht nach einigen Tagen die kalt gewordene Petersilienbutter mit einem Löffel ab, und thut sie in ein anderes Geschirr. Das auf dem Boden befindliche Nasse gießt man weg, weil die Butter sonst davon verderben würde. Man schmelzt die Butter noch einmal um, und verwahrt sie bis zum Gebrauch in einem Glas.

106. Petersilie zu trocknen.

Von derselben pflückt man alle große Stengel ab, trocknet die Blätter auf einer Maschine auf dem warmen Ofen oder über dem Feuer, reibt sie durch ein Sieb, und verwahrt das Durchgeriebene in trockenen Gläsern an einem trockenen Ort. Sie behält ihre grüne Farbe, ihren frischen Geschmack, und hält sich mehrere Jahre. Will man sie brauchen, so gießt man $\frac{1}{2}$ Stunde vorher kaltes Wasser darauf.

107. Auf andere Art.

Schon im May schneidet man von den vorjährigen Wurzeln das Kraut ab, trocknet es an der Luft, hebt es an einem trocknen Ort auf, welches man alsdann zu Suppen so gut wie frisches gebrauchen kann.

108. Pfirsiche in Zucker einzumachen.

Man schneidet recht reife geschält Pfirsiche durch, bestreut sie mit geriebenem Zucker, und läßt sie damit kochen. (Auf 1 Pfund Pfirsich rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.) Sobald sie mürbe sind, werden sie aus der Sauce heraus genommen, die man, bis sie recht dick ist, nachkochen läßt. Nach einigen Tagen wiederholt man dies, und thut das wohl 5 bis 6 Mal, weil sie leicht wässerig wird. Alsdann läßt man sie erkalten, und gießt sie über die Pfirsiche.

109. Pfirsiche in Branntwein einzumachen.

Man sticht halbreife Pfirsiche mit einer Nadel einige Mal durch, legt sie in reines Brunnenwasser, und läßt sie sodann mit demselben ziemlich weich kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, läßt die Feuchtigkeit in einem Sieb davon ablaufen. Auf 1 Pfund Pfirsiche rechnet man 1 Pfund Zucker, den man mit etwas Wasser aufs

Feuer setzt, abklärt, und nachdem noch eine Zeit kochen läßt, und ihn auf die Pfirsiche ganz kochend gießt. Nach Verlauf von 24 Stunden nimmt man die Pfirsiche wieder aus dem Zucker heraus, kocht denselben noch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde, schüttet ihn sodann wieder auf die Pfirsiche, und wiederholt dies so lange, bis der Zucker nicht mehr dünne wird. Beym letzten Mal Aufkochen des Zuckers schüttet man ihn nicht sogleich auf die Pfirsiche, sondern an dessen Stelle starken Branntwein (Speit), verbindet das Glas, und läßt es damit 8 bis 14 Tage stehen, alsdann thut man den Zucker dazu, und verbindet das Glas von neuem mit einer in Branntwein naßgemachten Blase.

110. Pfirsich-Marmelade.

Man stellt die Pfirsiche in einem Sieb über kochendes Wasser, zieht ihnen die Schale ab, macht die Kerne aus, und die Fäserchen davon, und schneidet sie in Scheiben. Nun setzt man eben so viel Zucker als die Pfirsiche schwer sind, aufs Feuer, legt das Fleisch der Pfirsiche hinein, und rührt beydes so lange, bis es hart wird und sich von der Pfanne ablöst, gießt es hernach in Formen, läßt es eine Nacht stehen, nimmt es heraus, legt es auf Papier, und läßt es an einem mäßig warmen Ofen völlig abtrocknen.

111. Grüne Pflaumen in Branntwein einzumachen.

Man sehe hierüber das Recept Nro. 109; eben so verfährt man mit diesem.

112. Pommeranzen-Marmelade.

Man schält und kocht sie im Wasser weich, läßt sie erkalten, nimmt die Kerne heraus, hackt die Schalen und das Fleisch klein, vermischt mit 6 Pommeranzen 1 Pfund Zucker, den man mit Wasser kochen läßt, ihn abschäumt, die gehackten Pommeranzen und den Saft von einigen Citronen hinein schüttet, alles zusammen unter beständigem Umrühren dick kochen läßt, und in irdene Gefäße thut.

113. Preißelsbeeren einzumachen.

Dies Recept findet man unter der Rubrik Kronsbeeren Nro. 91.

114. Quitten einzumachen.

Man schneidet sie der Länge nach in der Mitte durch, schält sie, kocht die Kerngehäuse und die Schale mit etwas Cochenille im Wasser in einem fest bedeckten Topfe $\frac{1}{2}$ Stunde, und läßt dann die Sauce durch einen Durchschlag davon ablaufen, thut dasselbe mit Zucker und den Quitten ($\frac{3}{4}$ Pfund Zucker rechnet man auf 1 Pfund Quitten) in einen Kochtopf, und läßt sie in 3 bis 4

Stunden mürbe kochen. Sobald sie gahr und mürbe sind, nimmt man sie aus der Brühe, und läßt solche zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann legt man schichtweise die Quitten mit Stücken Kaneel und mit ganzen Nelken in ein Glas, und gießt die Sauce darüber. Wenn man nach einigen Tagen findet, daß die Sauce wieder dünne geworden ist, so muß man sie nochmals mit etwas Zucker wieder einkochen und auf die Quitten gießen. Man nimmt auch wohl gleich statt Wasser Essig oder Wein, wodurch die Quitten eine angenehme Säure bekommen.

115. Auf andere Art.

Man schält frisch abgebrochene Quitten, schneidet das Kernhaus und das Steinige heraus, legt sie 1 Stunde in reines Wasser, setzt sie hernach mit andern reinem Wasser aufs Feuer und kocht sie fast weich. Dann nimmt man sie heraus, läßt das Wasser in einen Durchschlag davon ablaufen, kocht eben so viel Pfund Zucker als man Quitten hat, schäumt ihn ab, thut die Quitten hinein, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin kochen, legt sie in ein Glas, und schüttet den Zucker erkaltet darüber.

116. Quitten-Marmelade.

Man kocht sie im warmen Wasser weich,

nimmt sie dann heraus, trocknet sie ab, und reibt sie durch einen Durchschlag. Dann vermischt man mit den durchgeriebenen Quitten so viel Zucker, als dieselben wiegen, tröpfelt den Saft von einigen Citronen dazu, kocht alles zusammen unter beständigem Rühren so lange, bis die Masse auf einem Teller steht. Alsdann wirft man von den Citronen auch noch die gelbe Schale dazu, läßt alles recht durchkochen, und bringt es, wenn es dick genug ist, in 2 bis 3 Finger hohe Formen.

117. Auf andere Art.

Man preßt das Durchgeriebene der Quitten durch ein Tuch, dann thut man in Wein eingetauchten Zucker, den man über dem Feuer zergehen läßt, zu dem Saft, und kocht ihn bis zu einer Gallerte. (Auf 1 Pfund Saft rechnet man 1 Pfund Zucker.)

118. Weiße Rüben zu welken.

Man schält mittelmäßige weiße Rüben, reihet sie an Fäden, und hängt sie an freyer Luft zum Trocknen auf. Sind sie ganz trocken, so hängt man sie in die Speisekammer an die Wände. Beym Gebrauch werden sie in Stückchen zerschnitten, in Wasser oder Fleischbrühe aufgekocht, und beliebig zubereitet.

119. Salat einzumachen.

Von den Salatköpfen blättert man die auswärts sitzenden Blätter und den Strunk meist ab, läßt sie aufkochen, nimmt sie dann aus dem Wasser, stellt sie auf den spitzen Theil des Kopfes, um das Wasser davon abtröpfeln zu lassen, läßt ihn erkalten, bohrt ein kleines Loch in den Strunk, das jedoch nicht bis an die Blätter gehen darf, streut Salz hinein, so wie auch die Köpfe mit vielem Salze, und legt sie sodann in eine Salzpökel.

120. Salzgurken.

Rein abgewaschene Gurken thut man schichtweise mit etwas Salz oder Salpeter, schwarzem Pfeffer, Dill, unreifen Weintrauben, Lorbeerblättern, und den Blättern von Sauerkirschenbaum in eine Tonne, die man zuschlägt. Alsdann wird eine Salzpökel, die 1 Ey tragen kann, (man rechnet $\frac{1}{2}$ Pfund Salz auf $\frac{1}{2}$ Ankerfaß) ins Faß gefüllt durch das Spundloch, womit der übrige Raum des Fasses ausgefüllt werden muß, und stellt es zur Gährung an einen warmen Ort. Hat die Brühe ausgegohren, so gießt man sie aus der Tonne heraus, kocht sie auf, und gießt sie kochend auf die Gurken, läßt sie erkalten, pfropft das Faß zu, setzt es in Keller, und schüttet es täglich 1 Mal

um. Wünscht man, daß sich die Gurken länger als 1 Jahr halten sollen, so muß man die Brühe noch 2 Mal mehr aufkochen.

121. Sauerrampfer einzumachen.

Man läßt von dem aufgekochten Sauerrampfer in einen Durchschlag das Wasser ablaufen, thut ihn in einen Topf oder Glas, gießt eine Salzpökel, die 1 Ey tragen kann, darauf, macht oben darauf geschmolzenes Nierentalg, und pfropft das Glas oder den Topf zu.

122. Schalotten einzumachen.

Man läßt abgeputzte und reingewaschene Schalotten 24 Stunden in einer Salzpökel liegen, und in einem Durchschlag die Feuchtigkeit abtropfen. 2 Quartier aufgekochten Franzweineßig rechnet man auf 4 Pfund Schalotten. Wenn der Eßig kocht, thut man die Schalotten hinein, und kocht sie, aber nicht zu stark, eine halbe Viertelstunde mit, aber nicht zu mürbe; alsdann thut man etwas Nelken, Meerrettig, Lorbeerblätter und 3 Loth weißen Pfeffer daran, womit man sie schichtweise in ein Glas legt, das man zubindet, sobald die Schalotten und der Eßig völlig kalt sind. Diese Schalotten ißt man kalt, indem sie ein ähnliches Gericht, wie die Gurken, ausmachen.

123. Schnittbohnen einzumachen.

Man zieht jungen frischen Stangenbohnen die Fasern ab, und schneidet sie in feine Streifen. Diese geschnittenen Bohnen schüttet man dann in ein Faß und salzt sie. Auf 1 Quartier geschnittene Bohnen nimmt man 2 Hände voll Salz, womit man sie 1 Stunde stehen läßt, mit den Händen in ein Faß fest zusammen drückt, mit einem Bret bedeckt, welches man mit Gewichte beschwert. Dann bedeckt man das Faß, welches ganz voll seyn muß, mit einem reinen Tuch, legt über dieses einen Deckel, der fest gemacht seyn muß. Will man in der Folge diese Bohnen kochen, so müssen sie am Tage zuvor einige Mal ausgewässert werden. Geschieht dies zum letzten Mal, so läßt man das Wasser die Nacht hindurch darüber stehen, und nimmt sie erst am Morgen heraus. Man setzt sie dann mit kaltem Flußwasser aufs Feuer, gießt aber dieses Wasser, wenn die Bohnen einige Stunden gekocht haben, ab, und gießt die kochende Fleischbrühe darüber, wovon sie einen frischen Geschmack bekommen.

124. Senf zu machen.

Man dörrt frischen Senf, stößt ihn fein, und rührt unter ½ Quartier Essig oder Most von diesem Senfmehl so viel, daß es ein nicht allzu dicker

Brey wird. Hiemit vermischt man einen Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas Pfeffer, und ein Stück kleingeschnittenen Ingber, rührt dies alles untereinander, legt in eine Büchse auf den Boden eine Zwiebel, schüttet dann die Masse hinein, bindet die Büchse mit einer Blase recht fest zu, und setzt ihn an einen kalten Ort, da man ihn das ganze Jahr hindurch vorräthig haben kann.

125. Senfbirnen einzumachen.

Von harten Winterbirnen werden die Stengel abgeschabt, die Blume oben abgeschnitten, und dann die Birnen gekocht, daß sie nicht aufplatzen. Dann nimmt man sie aus dem Topf, und vermischt mit der Sauce, in der sie gekocht worden, eine verhältnißmäßige Quantität Senf. Dann läßt man diese Sauce kalt werden, und gießt sie so über die in eine Krucke schichtweise gelegten Birnen. So kann man Birnen mehrere Jahre erhalten, wenn man die Krucke nur jedes Mal sorgfältig, wenn man sie gebraucht hat, mit einer Blase zubindet.

126. Senfgurken oder Aciagurken.

Nachdem man große Gurken (Schlangengurken) geschält hat, schneidet man sie der Länge nach in der Mitte durch, bestreut sie mit Salz, läßt sie 1 Stunde damit stehen, nimmt sie dann

heraus, und legt sie abgetrocknet schichtweise in einen steinernen Topf, worin man von nachstehenden Sachen zwischen jede Schicht etwas legt, als: schwarzen Pfeffer, braunen Senfsamen, Nelkenpfeffer, Nelken, spanischen Pfeffer, untereinander gemischt, gehackte Schalotten oder Knoblauch, in Scheiben geschnittenen Meerrettig, Dill und Lorbeerblätter. Man rechnet auf 30 große Gurken $\frac{1}{4}$ Pfund Senfsamen, von den übrigen noch zu vermischenden 4 Species von jedem 1 Loth, dann vom Meerrettig $\frac{1}{2}$ Loth, 8 bis 10 Schalotten und 1 Loth Lorbeerblätter. Auf die eingelegten Gurken legt man oben auf Weinblätter, und gießt so viel scharfen Weinessig darüber, daß die Gurken davon bedeckt werden.

Man muß besonders darauf sehen, daß die Gurken frisch eingemacht werden, weil sie sich sodann um so besser halten.

127. Spargel einzumachen.

Man theilt jungen zarten Spargel den Kopf und das Mittelstück in 3 Theile, läßt sie in weichem Wasser nur aufkochen, dann abkühlen, die Feuchtigkeit ablaufen, streut in ein Glas Salz, legt den Spargel hinein, und fährt so schichtweise fort, bis das Glas voll ist, gießt oben Hammelfett darauf, und verbindet es mit einer Blase.

Wenn man das Glas angebrochen hat, muß man es gleich ausbrauchen, weil sonst das Uebrige verdirbt.

128. Spargelbohnen einzumachen.

Nachdem man dieselben abgezogen, bricht man sie in der Mitte durch, reibt sie mit Salz ein, thut sie in steinerne Krucken, verwahrt sie im Keller, und beschwert sie mit einem Stein. Noch besser halten sie sich, wenn man sie zwischen Vitsbohnen legt, und sie, ehe man sie einsalzt, erst aufkocht.

129. Spargelbohnen zu trocknen.

Nachdem man sie abgezogen und in der Mitte durchgebrochen, läßt man sie im kochenden Regen- oder Flußwasser 10 Minuten kochen, und verfährt übrigens so, wie mit den Erbsen zu trocknen.

130. Spargelbohnen als Salat einzumachen.

Nachdem man sie abgezogen und in der Mitte durchgebrochen hat, kocht man sie mürbe, und läßt eine Nacht die Feuchtigkeit in einen Sieb ablaufen. Alsdann besprengt man sie mit Cideressig, legt sie in eine Krucke mit Pfefferkörnern dazwischen, und schüttet dann so viel Franzweinessig darauf, daß sie darunter ganz bedeckt sind, wo

man, wenn man sie essen will, nur etwas Oehl darauf gießt.

131. Stachelbeeren trocken aufzubewahren.

Man schneidet von den unreif abgepflückten Beeren die Blumen und die Stiele ab, ohne sie jedoch zu beschädigen, füllt sie in eine trockene Weinbouteille, umwickelt sie unzugepfropft mit Heu, und legt sie in einen mit Heu angefüllten Kessel so fest hinein, daß, wenn man denselben bewegt, sie sich nicht rühren können. Alsdann wird der Kessel mit kaltem Wasser angefüllt und auf starkes Feuer gesetzt, es darf aber in die Mündung der Bouteille kein Wasser fließen. Hat das Wasser aufgekocht, so nimmt man ihn ab, und läßt eine Nacht den Kessel mit dem Heu ungerührt stehen. Am andern Morgen werden die Bouteillen heraus genommen, zugepfropft, versiegelt, und in Keller gelegt, überall mit Sand bedeckt, und alle 8 Tage umgelegt.

132. Stachelbeeren einzumachen.

Man reinigt sie von Stielen und Blumen. Dann kocht man zu 3 Pfund Beeren 2 Pfund Zucker mit Kaneel so lange, bis er Faden zieht, schüttet die Stachelbeeren hinein, und läßt sie im Zucker einige Mal aufkochen. Nun nimmt man

sie mit dem Schaumlöffel heraus und thut sie in Gläser. Den Zucker läßt man so lange kochen, bis er dick genug ist, und gießt ihn hernach, wenn er kalt geworden ist, über die Beeren.

133. Unreife Stachelbeeren in Zucker einzumachen.

Man schneidet von großen unreifen Stachelbeeren die Stiele und Blumen ab, nimmt mittelst einer an der Seite gemachten Oeffnung die Kerne heraus, läßt sie dann im Wasser aufkochen, nimmt sie dann heraus, und gießt den zu Syrup gekochten Zucker kochend auf die Stachelbeeren. Den folgenden Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht ihn aufs neue recht dick, schüttet ihn wieder auf die Beeren, und wiederholt dies 4 bis 5 Mal.

134. Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen.

Man schneidet von fast überreifen rothen Beeren die Blume und den Stiel ab, und läßt sie mit dem Zucker vom Anfang des Kochens noch ½ Stunde kochen. (½ Pfund Zucker rechnet man auf 1 Pfund Beeren.) Nachdem man die Beeren aus der Sauce genommen, läßt man sie noch ½ Stunde kochen, nimmt sie vom Feuer, thut die erkalteten Beeren in ein Glas, schüttet die Sauce darüber, belegt sie mit in Branntwein getränktem

Papier, bindet das Glas mit einer Blase zu, und verwahrt es an einem trockenen Ort.

135. Vitsbohnen einzumachen.

Recht feingeschnittene junge Bohnen reibt man mit vielem Salze ein, thut sie in eine steinerne Krucke, bringt sie in Keller, beschwert sie mit einem Stein, und deckt sie zu.

136. Vitsbohnen zu trocknen.

Nachdem man junge Bohnen in feine lange Streifen geschnitten hat, verfährt man damit wie bey dem Recept Nro. 34, grüne Erbsen zu trocknen.

137.

Alle übrigen Bohnen einzumachen und zu trocknen siehe Nro. 22 bis 26.

138. Wallnüsse einzumachen.

Vom 20. bis 22. July pflückt man Wallnüsse ab, worin noch kein Holz seyn muß, (am liebsten von den sogenannten doppelten) durchsticht sie mit einem spitzigen Holz, und läßt sie 8 Tage in reinem Wasser liegen, das täglich 2 Mal frisch darüber gegossen werden muß, damit die braune Lauge heraus zieht. Nachdem man sie im Wasser recht mürbe gekocht hat, läßt man die Feuchtigkeit in einem Durchschlag abtropfen,

erkalten, und steckt sodann in die gemachten Löcher in feine Streifen geschnittene und vorher im Zucker gekochte Citronenschalen und Succade, so wie auch ganze Nelken und dünne Stückchen Kaneel. Alsdann setzt man 1 Pfund im Wasser getauchten Zucker aufs Feuer, schäumt ihn, läßt ihn dick kochen, erkalten, und schüttet ihn über die Wallnüsse. (Auf 1 Pfund Wallnüsse rechnet man 1 Pfund Zucker.) Einige Tage darauf wird der Zucker wieder abgegossen, wieder gekocht, kalt über die Wallnüsse geschüttet, und nach einigen Tagen noch einmal wiederholt, dann läßt man aber denselben mit den Wallnüssen aufkochen, bis er recht steif ist, verwahrt sie in einem Glase, und verbindet es mit einer Blase.

139. Weintrauben frisch zu erhalten.

Man taucht die Stiele in zerlassenes Wachs, Pech oder Siegellack, wodurch die Luft verhindert wird einzudringen und sie auszutrocknen.

140. Weintrauben einzumachen.

Alle Stiele werden von den Trauben abgepflückt, dann setzt man zu 1 Pfund Trauben 1 Pfund Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, läutert ihn ab, thut dann die Trauben hinein, kocht sie mürbe, und läßt den Zucker dann nachkochen bis er dick ist.

141. Gelbe Wurzeln einzumachen. (Mohrrüben.)

Man schabt sie sorgfältig ab, bohrt den Pedig heraus, füllt diese Oeffnung mit Salz, Pfeffer und gestoßenem weißen Zucker aus, gießt eine geschlagene Salzsole darüber, und setzt sie mit dem Gefäß, das man mit einer Blase zubindet, in Sand.

142. Auf andere Art.

Aus gereinigten Wurzeln schneidet man den Peddig heraus, das Uebrige in schmale Streifen, das man 3 Tage im Weineſſig weichen läßt, in demselben gahr kocht und abschäumt. Nachdem sie gahr sind, nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Tuch abtropfen, streut Zucker in ein Glas, thut eine Schicht Wurzeln hinein, und fährt so fort, bis alle Wurzeln eingepackt sind.

143. Auf andere Art.

Nachdem man sie gereinigt, den Peddig ausgeschnitten, und bis zu ½ Pfund in schmale Streifen geschnitten hat, werden sie im Wasser beynahe gahr gekocht. In einem andern Topf kocht man ebenfalls die in schmale Streifen geschnittene Schale von 3 Citronen und 2 frischen Orangen mürbe. Alsdann läßt man von den Wurzeln sowohl als von den Schalen alle Feuchtigkeit ab-

laufen, und nachdem mit dem Saft von ½ Pfund Zucker und 3 Citronen ¼ Stunde kochen.

144. Zwetschen in Zucker einzumachen.

Nachdem man die Steine heraus gemacht und sie abgeschält hat, nimmt man zu 6 Pfund Zwetschen ½ Loth Kaneel, eben so viel ganze Nelken, und 3 Pfund Zucker, den man mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Branntwein anfeuchtet, aufs Feuer setzt, abschäumt, und dann die Nelken, den Kaneel und die Zwetschen hinein thut, letztere ganz weich kocht, sodann heraus nimmt, die Sauce noch nachkochen läßt, und alsdann beydes in ein Glas thut und mit einer Blase verbindet.

145. Zwetschen in Essig einzumachen.

Man sticht (pinkelt) 7 Pfund abgewischte Zwetschen mit einer Nadel, legt sie schichtweise mit 1 Loth Nelken und eben so viel Kaneel dazwischen in einen Topf, gießt dann 3 Pfund mit 1¼ Quartier scharfen Weinessig gekochten und abgeschäumten Zucker heiß darüber, wiederholt dies nach 24 Stunden, indem man den Essig wieder abgegossen, 2 Mal, füllt sie zuletzt erkaltet in ein Glas oder Krucke, und verbindet sie mit einer Blase.

146. Zwetschen in Branntwein einzumachen.

Nachdem man sie abgeschält und ausgesteint, setzt man 1 Pfund in Wasser eingetauchten Zucker (auf 2 Pfund Zwetschen rechnet man 1 Pfund Zucker und 1 Mengel Branntwein) aufs Feuer, läutert ihn, thut die Zwetschen dazu, nimmt sie, wenn sie gahr sind, heraus, kocht den Zucker, bis er dick ist, nach, und schüttet ihn heiß über die Zwetschen; nachdem man das Aufkochen 4 bis 5 Mal wiederholt hat, läßt man zuletzt denselben abkühlen, schüttet ihn mit dem Branntwein darüber, und verfährt übrigens damit wie mit den vorhergehenden.

147. Zwetschen-Mus.

Von allen Stielen abgesonderten Holunderbeeren preßt man den Saft aus, läßt ihn eine Stunde kochen, und schäumt ihn während dem; alsdann thut man ausgesteinte reife Zwetschen, vorher zerquetschte Wallnüsse mit der grünen Schale darunter, und kocht dies zusammen unter beständigem Rühren, und damit es nicht so leicht anbrennt, so thut man von einer gläsernen Bouteille den Boden mit hinein. Man gebraucht zum Umrühren ein auf beyden Seiten flaches aber sehr langes Rührholz, denn je steifer das Mus wird,

je mehr springt es umher, weshalb man wohl thut, um sich nicht verbrennen zu lassen, Handschuhe anzuziehen. In 8 Stunden pflegt das Mus seine gehörige Dicke zu erhalten, weshalb das Feuer gegen das Ende nicht zu stark seyn muß, denn je steifer dasselbe wird, je mehr Anstrengung der Kräfte als auch Sorgfalt, damit es nicht anbrennt, gehört dazu. Hat es 2 Stunden gekocht, rührt man es durch einen Durchschlag, damit die Schalen der Zwetschen zurück bleiben, welches aber bey einer großen Quantität nicht zu geschehen pflegt. Ist es am Ende dick genug, so mischt man ziemlich viel gestoßenen Kaneel und Nelken darunter, nimmt es sodann vom Feuer, thut es in gläserne oder steinerne Gefäße, und schmelzt Fett darüber, wodurch es sich länger hält.

Man kann auch eine kleinere Portion nur in ein steinernes Gefäß mit Wasser aufs Feuer setzen, und so damit das Mus ungerührt dick kochen.

148. Zwetschen im Winter grün zu erhalten.

Man läßt ein recht dichtes ausgebrühetes Faß wieder austrocknen, oder man nimmt lieber ein irdenes Gefäß, legt schichtweise die Pflaumen mit den Stielen hinein, und fährt so fort,

bis dasselbe voll ist. Dann bindet man es mit einer Blase fest zu, verpicht es, daß kein Wasser hinein dringt, hängt es sodann in einem Gefäß in einen Brunnen, oder setzt es in einen Kübel mit Wasser, das in einem Gewölbe steht.

So oft das Wasser matt wird, nimmt man frisches, und überhaupt darf das Wasser nicht länger als 8 Tage beybehalten werden.

Dritter Anhang.

Vom Einschlachten, Einpökeln und Räuchern verschiedener Sachen.

A. Allgemeine Regeln beym Einschlachten des Rindfleisches.

Bevor man die zum Schlachten und Aufbewahren nothwendigen hölzernen Geräthschaften braucht, füllt man sie mit kaltem Wasser an, um zu untersuchen, ob sie auch dicht sind; alsdann schüttet man in jedes Geschirr kochendes Wasser bis an den Rand, thut eine Hand voll Wachholderbeeren, oder Wallnuß- und Weintraubenblätter hinein, läßt das Wasser darin kalt werden, schüttet es dann heraus, und trocknet und räuchert sie sodann mit Wachholderbeeren aus.

Auch schafft man vorher zum Reinigen der Eingeweide ein Spind Kalk und eine Quantität Haberspreu (Haberkaff) an, so wie man auch

die Blutwurstbeutel vorher zu nähen, und die Pröckel zu schneiden pflegt.

Die Ochsenzunge reibt man mit Salpeter und Salz ein, und legt sie so lange auf eine Schüssel, bis man sie räuchern kann.

Das mit dem Eingeweide (Inster) gahr gekochte Ochsenmaul wird von allen Knochen gereinigt und zu den Rülken gelegt.

Das gahr gekochte Kopffleisch schneidet man in Scheiben, und legt es ebenfalls mit dem gekochten Herzen in die Pökel zu den Rülken, worüber man Essig gießt.

Die mit dem Inster gahr gekochten Füße werden mit Essig und Pökel versehen, und in einem besondern Topf aufbewahrt.

Den Mürbbraten legt man einige Tage in Essig, thut etwas Salz hinein, und brätet ihn beliebig.

B. Vom Würstemachen.

1. Beutelwürste.

Eine Anzahl nicht zu saure Aepfel schält man, schneidet sie in 4 Theile, und mischt sie zu dem Blute nebst dem Fette, welches sich beym Reinmachen der Eingeweide von denselben abgelöst hat, und was man aus dem Troge zusam-

men schabt, wie auch eine reichliche Portion Pfeffer, Salz und Mehl, und etwas in große Würfel geschnittenen Speck. Das Mehl muß man einige Stunden vorher unter das Blut rühren, damit die Würste nicht berſten. Die mit dem Blute durchgerührten Sachen schüttet man in die Beutel, bindet das obere Ende zu, und läßt sie ungefähr in 3 Stunden gahr kochen. Nach Belieben kann man wohl auch ein paar Hände voll Roſinen mit unter das Blut thun.

2. Blutwürſte.

Zu einem Theil durchgeſiebtem Mehl und Ochſenblut rührt man in Würfel geschnittenen Speck, Pfeffer, Salz und Nelkenpfeffer (Wunderpfeffer). Die dazu beſtimmten Gedärme ſchneidet man in ſo viel Stücke, als man Würſte haben will, ſteckt einen Pröckel an jedes Ende des Stücks, füllt es zur Hälfte mit dem Blute an, macht das andere Ende mit dem Pröckel zu, und kocht ſie 4 Stunden. Haben ſie ½ Stunde gekocht, ſo zieht man den Pröckel heraus, und ſucht zu verhindern, daß die Würſte nicht auskochen. 2 Stunden vor dem Kochen der Würſte muß das Mehl in das Blut gerührt werden, damit es ſich ausdehnt.

3. Fleiſchwürſte.

Man reinigt von allem Sehnigen und Häutigen, von dem ſogenannten äußern Klufſtfleiſch,

welches man für das mürbeste hält, und hackt es fein. Auf 24 Pfund Fleisch rechnet man 12 Pf. Speck, den man vorher in Würfel-geschnitten haben muß, vermischt dies zusammen mit 3 Loth Nelkenpfeffer, eben so viel schwarzen Pfeffer, und mit Salz nach Geschmack, und stopft diese Masse recht fest in die dazu gereinigten Gedärme. Den Tag darauf drückt man sie nach, weshalb man sie auch nur erst an einer Seite zubindet. Wenn die Würste frisch gegessen werden sollen, so gießt man einige Gläser voll Brunnenwasser darein, wovon sie saftig werden; alsdann pflegt man auch wohl etwas gehackten Nierentalg dazu zu geben.

4. Gehirnwürste.

Zu diesen Würsten nimmt man etwas von dem gehackten Fleische, wovon die Fleischwürste gemacht werden sollen, thut etwas gekochten Speck in Würfel geschnitten dazu, vermischt dies mit Pfeffer, Salz, dem Gehirn und einigen Zwiebeln, und stopft diese Masse in die Gedärme.

5. Grützwürste.

Alles was von der sogenannten innern Kluft, das Halsfleisch und das Sehnige und Häutige, zu den Grützwürsten bestimmte Fleisch abgesondert wird, bringt man schon des Morgens sehr früh in

einem verzinnten Kessel zu Feuer, so wie auch die Lungen in einem andern Kessel. Das gahre Fleisch reinigt man von allen Knochen, und hackt es so fein wie möglich. Unterdessen rührt man von der feinsten oder mittlern Grütze mit so viel kalter Fleischbrühe an, daß sie sich ausdehnen kann, setzt diese aufs Feuer, und giebt von dem Fette, welches von dem Fleische abgekocht ist, und welches immer von der Oberfläche des Wassers abgeschöpft werden muß, dazu. (Auf einen ziemlichen Vorrath von Würsten rechnet man ½ bis 2 Spind Grütze.) Anfangs läßt man die Grütze blos weichen, hernach kocht man sie langsam gahr. Alsdann setzt man Tages vorher geschnittenes und geschmolzenes Nierenfett aufs Feuer, und thut es, sobald es sich aufgelöst hat, nebst der Grütze, den gestoßenen Nelken und Nelkenpfeffer (Wunderpfeffer) und dem schwarzen Pfeffer zu dem feingehackten Fleische, vermengt diese Masse, und stopft sie in die gereinigten und in Stücke geschnittenen Gedärme, die man bis zur Zeit des Stopfens in lauwarmen Wasser liegen lassen muß.

Das Herz, welches in der Mitte durchgeschnitten wird, die Füße und das Maul werden mit der Lunge gahr gekocht, jedoch nicht mit zur Wurst gebraucht.

Während dem die Würste gebunden werden, nimmt man das Wasser aus dem Kessel heraus, worin das Eingeweide (Inster) gekocht ist, füllt ihn wieder mit kaltem Wasser voll, und wenn es kocht, thut man die Würste hinein. Wenn der Kessel groß genug ist, so kann man wohl zu gleicher Zeit 16 Würste hinein legen, die in einer guten Viertelstunde gahr kochen, nur muß man darauf sehen, daß das Wasser gleich stark kocht; kocht es zu stark, so schüttet man kaltes Wasser nach. Von der Oberfläche des Wassers schöpft man alles Fett, welches aus den Würsten kocht, ab, und der Kessel wird nicht zugedeckt, weil die Würste sonst bersten. Bey der geringsten Vernachläßigung muß man befürchten, daß die Würste sauer werden. Nachdem sie gahr sind, läßt man sie auf frischen ausgebreitetem Stroh einzeln hingelegt kalt werden, indem man sie eine Nacht darauf liegen läßt.

Für das Gesinde nimmt man das Eingeweide mit zu den Würsten, welches man auch oftmals, wenn das Halsfleisch zu hart ist, nachkocht, und mit zu den bessern Würsten nimmt.

Die aus dem reinen Fleische gekochte Bouillon verwahrt man mehrere Tage auf, wenn man sie in mit Salz ausgestreute Töpfe thut, und sie alle 4 Tage aufkochen läßt.

6. Knappwürste.

Dieselbe Masse wie zu den Grützwürsten wird hiezu genommen, nur mit der Ausnahme, daß keine Grütze, sondern geschmolzenes Schweinsnierenfett (Schweinsflomen) dazu kommt, und daß sie 24 Stunden geräuchert und kalt gegessen werden.

7. Leberwürste.

Man schneidet von der gahr gekochten Leber das Harte ab, und reibt das Uebrige. Man rechnet auf 2 Pfund geriebene Leber eben so viel geschmelzte Schweinsflomen und 4 Pfund gekochten Speck in kleine Würfel geschnitten, thut dies mit schwarzen Pfeffer, Salz und Nelken zu der Leber, vermengt diese Masse, stopft sie in die Gedärme, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde, räuchert sie nachdem 24 Stunden, und ißt sie mit Eßig und Pfeffer.

8. Pinkeln.

Man vermischt 1 Spind mittelmäßiger Habergrütze mit 4 Loth nicht gar zu fein gestoßenen schwarzen Pfeffer, Salz, und einer großen Schüssel voll zerschnittener Zwiebeln, und stopft diese Masse in die Pinkelngedärme, die man an beiden Enden zubindet, reinigt, einen Augenblick aufkochen läßt, heraus nimmt, nochmals reinigt, und in anderm Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt. Hernach

bindet man die noch warmen Pinkeln so lang ab, als man sie haben will, läßt sie kalt werden, schneidet sie ab, und räuchert sie sodann 24 Stunden. Während dem Kochen dürfen sie nicht zugedeckt werden, und die Zwiebeln müssen von rother Art seyn, weil andere schwarz werden.

9. Rulken.

Man nimmt von dem Fleische, woraus die Fleischwürste gemacht werden, so viel als man Rulken haben will, vermischt dies mit 1½ Loth gestoßenen Nelken, eben so viel Nelkenpfeffer und schwarzen Pfeffer, und Salz, etwas Fett oder Talg. 5 bis 6 Pfund Reis, den man mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt, kocht man ganz dick. Nachdem schneidet man den zweyten Ochsenmagen (die Panze) in so viele Stücke, als man Rulken haben will, mischt den Reis unter obige Masse, füllt sie in die Panze, näht sie nicht allzudicht zu, läßt sie 3 Stunden kochen, kalt werden, zwischen 2 Breter preßen, und nachdem sie kalt sind reibt man sie mit Salz ein, legt sie in ein Fäßchen, und gießt Pökel von Brunnenwasser, Essig (auf 3 Quartier Wasser 1 Quartier Weinessig gerechnet) und Salz darüber. So viel Salz muß die Pökel enthalten, daß ein frisches Ey darin schwimmen kann. Man pflegt auch wohl den Reis, das Fleisch und

die Gewürze schichtweise in die Panze zu legen, und sie damit anzufüllen, wodurch sich aber nicht alles so gut zertheilt, und es auch mühsamer ist.

C. Vom Einsalzen des Rindfleisches.

Zum Einsalzen eines großen Ochsen von etwa 800 Pfund rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Salpeter, den man mit 2 Spind Salz vermischt, und es recht oft in das zum Räuchern bestimmte Fleisch einreibt. Auch ritzt man die innere Seite der Bruststücke an verschiedenen Stellen auf, damit das Salz überall eindringen kann.

Mit 2 Spind Salz reibt man das Pökelfleisch stark ein, packt es fest in ein Faß, und bestreut jede Lage mit Salz. Man thut wohl, die beyden Schwanzstücke obenauf zu legen, weil man sie gewöhnlich zuerst kocht.

Nachdem man das Rauchfleisch 6 bis 8 Tage im Salze hat liegen lassen, läßt man es eine Nacht im Keller aufgehängt den Pökel davon ablaufen, und läßt es 5 bis 6 Wochen räuchern.

Alle Pökel mit dem Salze, worin das Rauchfleisch gelegen hat, gießt man über das Pökelfleisch.

D. Vom Einschlachten des Schweinefleisches.

Wer es nicht selbst versteht, vortheilhaft Schweine einzukaufen, thut besser, es einem Sachverständigen zu übertragen, welcher dann auch besser mit den Bedingungen wegen der Finnen unterrichtet ist.

Nachdem man die Schlächter bestellt hat, hält man schon gewöhnlich früh Morgens kochendes Wasser in Bereitschaft, damit man wenigstens bis Abends mit den ganzen Geschäften fertig wird.

Da nach dem Gewicht der Stadtwage die Schweine bezahlt werden, so schickt man sie am andern Morgen erst dahin, um einen Zettel über das reine Schwein zu erhalten, und wo alsdann auch erst die Schlächter es zerschneiden.

In Braunschweig wird auf nachfolgende Art damit verfahren: Nachdem man das Schwein abgestochen, abgebrüht und aufgehängt hat, löst man den Kopf vom Rumpf ab, so wie auch die in den obersten Gelenken eingeschnittenen Vorderbeine; und nachdem man den Bauch der Länge nach aufgeschnitten hat, macht man von beyden Seiten $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Fuß breit einen Schnitt, wie auch an der andern Seite parallel, löst zwischen denselben das unter der Haut befindliche

Fleisch ab, und läßt es in einem Kessel gahr kochen. Die Eingeweide wirft man in einen Tubben (Zuber) mit kaltem Wasser, reinigt sie mit einem Besen, nimmt sie nachdem heraus, und wirft sie zugleich mit dem Magen mit einigen Händen voll Salz und einigen Eimern voll kaltem Wasser in einen Tubben, und peitscht sie wiederum recht durch; man wiederholt dies nochmals mit frischem Wasser.

Sind die Beine und der Kopf recht rein abgeputzt, so thut man sie mit der Lunge zu dem Fleisch in den Kessel. Das abgeschnittene Fleisch vom Kopfe und die obere Hälfte der Beine gebraucht man zur Sülze.

E. Vom Würstemachen.

Sobald das Schwein zerschnitten ist, bringt man das Eingeweide (Inster) aufs Feuer, und kocht mit demselben auch einen Schulterschinken gahr; unterdessen werden die Würste gemacht, zu welchen man nichts von dem Inster gebrauchen kann, nämlich die Mett- und Blutwürste.

1. Blutwürste.

Man stellt die kleinere Hälfte des durchgesiebten Blutes bey Seite, die größere aber vermischt man mit Salz, Pfeffer und Mehl, thut

den halbgahr gekochten und in kleine Würfel geschnittenen Bauchspeck darunter, und füllt diese Masse in die Gedärme, wo man zuvor an das eine Ende desselben einen hölzernen Pröckel gesteckt hat. Nur zur Hälfte darf man den Darm mit der Masse anfüllen, weil sonst die Würste bersten würden; am andern Ende versieht man sie ebenfalls mit einem Pröckel, den man aber, wenn die Würste ½ Stunde gekocht haben, wieder heraus zieht. Die dicksten Würste müssen 3, die kleinern aber nur 2 Stunden kochen. Man pflegt sie 2 bis 3 Tage zu räuchern.

Noch ist zu bemerken, daß man von dem Bauchspeck etwas zum Schwartenmagen zurück läßt.

2. Frankfurter Bratwürste.

Man vermischt mit 2 Pfund ½ Stunde vorher ausgewässertem, alsdann feingehackten, zarten magern Schweinefleisch (Mett) 1½ Pfund gahrgekochten und in kleine Würfel geschnittenen Speck, würzt diese Masse mit gestoßenem Pfeffer, etwas Muskatnuß und Salz, welches man mit etwas Salpeter vermengt, stopft sie in die Därme, und hängt sie 48 Stunden in Rauch.

3. Braunschweiger Brat- oder Schmorwürste.

Zu dem kleingehackten Fleische mischt man eine Portion feingehackten Speck, gestoßene Muskatblüthe und Nelken, nebst 1 Quartier weißen Franzwein, und stopft diese Masse in enge Gedärme ein, welches in einer warmen Stube geschehen muß.

4. Gehirnwurst.

Das Gehirn vermischt man mit etwas rohem magern Schweinefleisch (Mett), feingeschnittenen und in Schmalz gebratenen Zwiebeln, feingehackten Speck, und etwas Nelken, Pfeffer und Salz, stopft diese Masse in die Gedärme, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

5. Gehirnwürste auf Braunschweiger Art.

Dieselbe Masse wie zu den Brat- oder Schmorwürsten gebraucht man dazu, und vermischt sie mit in Schmalz gebratenen Zwiebeln, dem rohen Gehirn und etwas Salz, stopft sie in die Gedärme ein, welches ebenfalls in einer warmen Stube geschehen muß.

6. Grützwürste.

Man setzt so viel kalte Bouillon aufs Feuer und läßt darin 2 bis 3 Pfund Grütze, die man

auf ein Schwein rechnet, 1 Stunde über demselben weichen, und thut, wenn sie gehörig ausgedehnt ist, das Fett dazu. Man nimmt einen eine Zeitlang vorher mit der Lunge gekochten Vorderschinken, so wie auch alles Abgeschnittene von den Schinken, Speck und Fleisch mit dem von dem Schwartenmagen und Blutwürsten etwa noch ausgesonderten und übrig gebliebenen Bauchspeck, reinigt es von dem Häutigen und Sehnigen, hackt es fein, und würzt es gehörig mit Salz, Nelkenpfeffer und schwarzem Pfeffer. Man setzt von diesem Fleischteige so viel zurück, als man zu den Zungen- Knapp- und Leberwürsten nöthig hat, alles übrige vermischt man sodann mit der Grütze; im Fall dieselbe durch das abgeschöpfte Insterfett noch nicht fett genug würde, so thut man noch etwas geschmelztes Schmalz dazu, arbeitet es recht mit dem übrigen Teig durch, stopft ihn in die Gedärme, und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

Zu einer geringern Sorte dieser Würste nimmt man den Ausschuß des Fleisches, das Herz und die Lunge.

7. Knappwürste.

Man nimmt zu diesen die vorher beschriebene Masse ohne Grütze, macht sie vom geschmelzten Schmalz beliebig fetter, stopft sie in die Ge-

därme, kocht sie ¼ Stunde, zieht sie durch kaltes Wasser, und hängt sie an einen trockenen Ort.

8. Knappwürste auf Braunschweiger Art.

Man schneidet von dem gahr gekochten Fleische den größten Theil des Speckes ab, (und setzt es zu den Blutwürsten zurück) hackt es, thut feingestoßenen Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, Muskatblüthe, Nelken, Salz und etwas feingeschnittene Citronschale, nebst einer Portion hartgetrockneten und durchgesiebten Thymian darunter, arbeitet es gut durch, stopft es in die Gedärme, und kocht sie ¼ Stunde. Sind sie gahr, so läßt man sie 10 bis 15 Minuten in kaltem Wasser liegen.

9. Leberwürste.

Nachdem man die Leber in 2 Finger breite Stücke geschnitten hat, gießt man 5 bis 6 Mal von dem Wasser, worin das Eingeweide (Inster) kocht, darauf, schneidet das Sehnige und Harte heraus, hackt sie recht fein, vermischt sie sodann mit 2 Pfund gekochtem und in feine Würfel geschnittenen Speck, thut von dem Fleischteige wie zu den Grützwürsten gestoßene Nelken', Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, Salz, und endlich

noch 3 Pfund geschmelztes Fett dazu, kocht sie in ¼ Stunde gahr, und räuchert sie 24 Stunden.

10. Mettwürste.

Mit dem feingehackten Fleische vermischt man gekochten und in feine Würfel geschnittenen Speck, thut gestoßene Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Kümmel dazu, und stopft diese Masse in die Gedärme.

Im Fall man sie räuchern will, so muß das Fleisch mit dem Speck gehackt werden, mit Salz, etwas Salpeter, und die Hälfte ganzen Pfeffer gewürzt, und dann 4 bis 5 Wochen langsam geräuchert werden.

11. Mett- oder Schlackwürste.

(Auf Braunschweiger Art.)

Das sogenannte kurze Fleisch hackt man mit etwas Fett so lange, bis es fein genug ist, und vermischt dies mit schwarzen ungestoßenem Pfeffer und Salz, und stopft sie in die Gedärme. Man bearbeitet sie in einer warmen Stube, und läßt sie 3 bis 4 Wochen langsam räuchern.

Die dünnen Würste nennt man Mett- und die dicken Schlackwürste.

12. Schwartenmagen.

Die ganz weich gekochte Schwarte schneidet man in kleine Würfel, mischt eine Portion Fleisch-

teig und in Würfel geschnittenen Speck, so wie auch von dem durchgesiebten Blut, und reichlich schwarzen und Nelkenpfeffer, Muskatnuß, Salz und Nelken darunter, füllt den rohen Schwartenmagen mit dieser Masse an, pröckelt ihn zu, kocht ihn 3 Stunden, preßt ihn nicht allzu stark, und räuchert ihn 14 Tage bis 3 Wochen.

13. Sülzen.

Alles Fleisch, was vom Kopfe und der Schwarte abgeschnitten wird, so wie auch die obere Hälfte der Beine schneidet man in kleine Stücke, thut etwas schwarzen Pfeffer, Salz, Nelken, Kümmel und Citronenschale daran, stopft diese Masse in eine Blase oder Tuch, legt die Sülze eine Zeitlang in kochendes Wasser, und preßt sie sodann. Die Pökel, worin man sie aufbewahrt, muß so viel Salz, eine gleiche Quantität Biereſſig und Wasser enthalten, worin ein frisches Ey schwimmen kann.

14. Zungenwürste.

Man schneidet entweder die Zunge in große Würfel, oder steckt sie ganz in das eine Ende mit denen zu diesen Würsten erforderlichen angefüllten dicken Gedärmen. Diese Ingredienzien bestehen aus einer Vermischung von, mit durchgesiebtem Blute, in Würfel grobgeschnitte-

nen Bauchspeck, etwas Fleischteig, Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, etwas Thymian und Salz. Man kocht diese Würste $2\frac{1}{2}$ Stunde, räuchert sie 14 Tage, und ißt sie kalt.

15. Zungen- oder Rothwürste.
(Auf Braunschweiger Art.)

Man hackt die Lungen, die Leber und das Herz mit dem vorher schon gahrgekochten Fleische recht fein, und vermischt dieses mit feingeschnittenen Speckwürfeln, rührt diese Masse sodann unter das mit feingestoßenem schwarzen Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Salz und Thymian gewürzte Blut, und füllt sie in die Eingeweide. Man benutzt den etwa übrig gebliebenen Fleischteig der Knappwürste mit dazu. Die Schweinszunge steckt man in den dicksten Darm der Rothwürste, pröckelt sie mit einer Gabel oder Nadel, ehe man sie aufs Feuer bringt, kocht sie so lange, bis aus den Gedärmen kein Blut mehr dringt, pröckelt oder sticht sie nochmals, wenn sie gahr sind, und läßt die kleinern 8 Tage, und die größern Würste 14 Tage räuchern.

F. Vom Einsalzen des Schweinefleisches.

Man reibt die Schinken so wie den Schweinskopf von beyden Seiten recht stark mit Salz ein,

und füllt die Augenhöhlen mit Salz aus. Alsdann legt man, mit Ausnahme der Speckseiten, alles Schweinefleisch in ein Faß, füllt die Lücken mit kleinen Stücken aus, damit alles recht dicht liegt, läßt es 5 Nächte und Tage in der Pökel liegen, nimmt sodann die größern wieder heraus, zieht einen Bindfaden durch, und räuchert sie. Die kleinern Stücke legt man in ein Fäßchen, gießt Pökel darauf, und deckt sie zu.

Die Speckseiten reibt man nur wenig mit Salz ein, läßt auf einem schräg liegenden Bret die Pökel davon ablaufen, trocknet sie ab, und hängt sie 14 Tage bis 3 Wochen in Rauch. Man pflegt sie langsam zu räuchern, und mehr dem Winde als dem Rauche auszusetzen.

G. Einige andere Würste.

1. Kalbfleischwürste.

Mit 1 Pfund gehacktem Kalbfleisch vermischt man $\frac{1}{4}$ Pfund gehackte Schweinsflomen, 22 Loth in Milch eingeweichtes Weißbrot, 12 Eyer, etwas Salz und Muskatblüthe, 1 Tasse voll Rahm, und 8 bis 10 in Butter geschwitzte feingehackte und durchgesiebte Schalotten, stopft sie nicht allzu fest in die Gedärme, läßt sie mit

Milch ¼ Stunde kochen, und brätet sie sodann in einer Pfanne oder auf dem Rost.

2. Kapaunenwürste.

1 Pfund Kapaunen- oder Hühnerfleisch hackt man fein, kocht 5½ Loth Weisbrot ¼ Stunde im Schmalz, thut das Gehackte dazu, würzt es mit Muskatblüthe, Salz und etwas feingeschnittener Citronenschale, stopft diese Vermischung in die Gedärme, kocht sie ¼ Stunde in Milch, wickelt sie am andern Tag in ein mit Butter bestrichenes Papier, und brätet sie auf dem Rost.

3. Auf andere Art.

Die Brust und die Keulen eines Kapaunen oder jungen Huhns reinigt man von allen Sehnen und aller Haut, hackt das Fleisch, vermischt es mit gehackten Thymian, gestoßener Muskatblüthe, der geriebenen Schale von 1 Citrone, den Krumen von 2 Loth Weisbrot, 3 Eyern, etwas geschmelzter Butter, und in kleine Würfel geschnittenen Schweinsfett, und verfährt übrigens damit wie vorher.

Ende des zweyten Theils.

Vierter Anhang

zu dem neuen

Bremer Koch- und Wirthschaftsbuch.

Enthält

eine Sammlung bewährter gemeinnütziger Rezepte, deren man sich bey vorkommenden Fällen als sicherer Hülfe bedienen kann, nebst mehrern in die Oekonomie und Haushaltung einschlagenden Vorschriften, in Alphabetischer Ordnung.

---

1. Arquebusade zu machen.

Siehe unter Hallers- und Thedens Wundwasser.

2. Mitel gegen den Nack.

Siehe unter Fingerwurm.

3. Brandwunden und Quetschungen zu heilen.

Man löst in 1 Mengel Branntwein ½ Loth Kampher auf und vermischt dieß mit 1 Quentchen wohlgestoßenen Bleyzucker, womit man sogleich die Wunde benezt. Bey Brandschäden muß man sie öfterer benetzen, und zwar so lange bis die Wunde nicht mehr schmerzt. Sollte jedoch die Wunde roth werden und sich entzünden, so muß man in einem ½ Glase heißem Wasser eine Messerspitze voll Bleyzucker auflösen, ein Läpchen öfters damit anfeuchten und darauf binden.

4. Brand- und Wundsalbe.

Man vermischt mit 2 Loth Nierenfett eben so viel weißes Wachs, 2 Obertassen voll Baumöl, thut dieß in weißes Schreibepapier, faßt oben die Zipfel desselben zusammen, hält es über die Lichtflamme bis es kocht, sich aufgelöst und völlig gereinigt hat.

Man hat ein Beyspiel daß ein in kochendes Wasser gefallenes Kind schnell und glücklich damit geheilt wurde, indem man folgende Verfahrungsart dabey beobachtete; zuerst bestreicht man die Brandwunde mit einer Feder, mit vermischtem Eigelb und Baumöl, auf ½ Tasse Baumöl

rechnet man 1 Eidotter und thut dieß so lange bis die Hitze und der eigenliche Brandschmerz aufhört, alsdann schneidet man die Blasen auf, zieht aber die Haut nicht ab, trocknet schnell die darin befindliche scharfe Feuchtigkeit mit einem weichen Lappen ab, und legt von obiger Salbe ziemlich dick auf Leinwand gestrichen, auf.

5. Dinteflecken aus Wolle und Tuch zu machen.

Einige Tropfen Vitriolgeist mischt man zur Hälfte eines frischen Eies, und nachdem man den Flecken damit ausgewaschen, reibt man ihn nach dem Strich mit einem weißen Tuche fast trocken.

6. Dinteflecken aus Fußböden zu machen.

In 2 Pfund reines Flußwasser tröpfelt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Pfund concentrirte Schwefelsäure (Vitriolöl), nach dem Verschwinden der Wärme hebt man diese Flüssigkeit in einer Flasche auf. Bey dem Gebrauch scheuert man den befleckten Fußboden mit warmen Wasser und Sand ab, und begießt sodann den Fleck mit dieser Flüssigkeit. Nach Verlauf von einigen

Stunden wäscht man den Fleck nochmals mit warmen Wasser ab, worauf er verschwinden wird.

7. Eine gute schwarze Dinte zu machen, die nicht schimmlicht wird.

Zu einem Quartier Dinte nimmt man 2 Loth englischen Vitriol, $4\frac{1}{2}$ Loth Galläpfel, 3 Loth arabischen Gummi, $\frac{1}{4}$ Quartier Weinessig, $\frac{3}{4}$ Quartier Regen = Schnee = oder Flußwasser. Das Regenwasser wird gekocht und auf die mit Weinessig vermischte Species so heiß gegossen, als es der Krug vertragen kann. Nun rührt man die Masse etliche Minuten um, und so ist die Dinte zum Gebrauch fertig.

8. Auf eine andere Art.

6 Quartier Regen = oder Schneewasser, 1 Quartier franz. Weinessig, $\frac{1}{4}$ Quartier Branntwein, $\frac{3}{4}$ Pfund der besten gröblich zerstoßenen Galläpfel und etwas Salz, vermischt man, läßt sie unter täglicher Umrührung 14 Tage stehen, gießt sie durch ein Tuch und fügt sodann $\frac{3}{4}$ Pfund grünen Vitriol und eben so viel Gummi Arabicum hinzu.

9. Noch auf eine andere Art, welche unzerstörbar ist

Man kocht in 24 Loth Regenwasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang Campescheholz, sezt 1 Loth Alaun hinzu, seihet die Flüßigkeit bis auf 16 Loth durch, und vermischt sie mit 2 Loth zart geschlemmten Braunstein, oder schwarzen Magnesium und 1 Loth gepülvertes arabisches Gummi.

10. Dinte die auf dem Papier oder Pergament verbleicht ist wieder herzustellen.

Man kocht in 8 Theilen Wassers 1 Theil gepülverte Galläpfel ab, und bestreicht damit die verblichene Schrift, kömmt sie dann noch nicht zum Vorschein, so mischt man noch 8 Thl. Weingeist darunter.

11. Rothe Dinte zu machen.

Man vermischt mit 22 Loth destillirten Weinessig 4 Loth Fernambuckholz, 9 Quentchen Alaun und 15 Gran Cochenille, läßt diese Vermischung bey gelinder Wärme auf dem Heerde 8 Tage stehen, fügt von dem besten arabischen Gummi 10 Loth hinzu, und gieße das Ganze, wenn sich das Gummi aufgelöst hat, durch ein reines Tuch.

12. Federbetten aufs beste zu waschen und zu erhalten.

Man bestreicht mit folgenden Wachs den Parchend: als man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Wachs, 2 Loth Terpenthin, lasse dieß über dem Feuer zergehen und rühre so dann $\frac{1}{2}$ Loth zart gestoßenen Pfeffer darunter, hieraus mache man eine Scheibe oder Kugel, und wasche damit. Zu dem Drell aber dient besser: ausgepreßte Hefen worunter der 8te Theil geschabte Seife nebst etwas Pfeffer gemischt wird, man lasse diese Masse zum Gebrauch hart werden, und bestreiche den Drell nach Ordnung damit. Die Federn werden wie Wolle auf einem harten Boden geschlagen, damit der Staub heraus fällt. Wenn nun die Federn in die Betten gethan werden, so mischt man ebenfalls etwas Pfeffer darunter, wodurch sie vor den Motten gesichert sind. Auch muß man die Federn gut schließen und die harten Kiele heraus lassen.

13. Fettflecken aus Fußböden zu vertreiben.

Von zerschabter Pfeifenerde, die man mit Wasser vermischt, macht man einen Teig, bedeckt damit die Fettflecken, und scheuert sie abgetrocknet mit Sand ab.

14. Fett und Wachsflecken aus Sammt zu machen.

Man läßt fein gepülverten Sand heiß werden, wickelt ihn in ein Läppchen womit man den Flecken reibt. Uebrigens bedient man sich bey allen andern Flecken des Terpenthingeistes.

15. Electrische Feuerzeuge, oder Eupyrions zu verfertigen.

Man füllt in ein Gläschen mit einem Glasstöpsel versehen, ohngefähr den 4ten Theil Vitriolsäure, hierin taucht man die Schwefelhölzchen bis an die rothe Masse, und sie entzündet sich sogleich. Die Schwefelhölzchen bereitet man auf folgende Weise, man nimmt 2 Theile oxidirt-salzsaures Kali und 1 Theil Zinnober, reibt beides mit Wasser, in welchem etwas Gummt aufgelöst worden ist, zu einer breyartigen Masse so lange sie ausreicht, und trocknet sie. Zu 1020 Hölzchen ist ein Quentchen Kali hinlänglich. Will man sie wohlriechend haben, so macht man 1 Quentchen Kali, 14 Gran gewaschene Schwefelblumen, 14 Gran Benzoeharz und 9 Gran weißen Zucker zu Pulver und macht dieses Pulver mit aufgelöstem Traganthschleim flüssig. Man bedient sich auch der Chartenblätter und mischt

unter die Schwefelsäure reinen Kiesel, um sie mehr trocken zu erhalten.

16. Fleckkugeln zu machen.

In so viel starken Weingeist als man zu 8 Loth weißer Marseiller Seife nöthig hat, um sie aufzulösen, weicht man dieselbe ein, mengt 2 Loth Terpenthinöl und 4 bis 6 Eidottern dazu, knetet das Ganze mit so vieler Walkerde zusammen, daß ein Teig daraus entsteht, aus welchem man Kugeln formt, solche beym Gebrauch mit Wasser anfeuchtet, und damit die Flecken reibt, die nach wiederholten Auswaschen und Reiben vertilgt werden. Durch das Waschen gehet der Glanz des Zeuges verloren, den man aber durch verdünnte Gummiauflösung wieder herstellen kann.

17. Fleckengeist zu machen.

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund venetianischer fein zerschnittener Seife mischt man 1 Loth gestoßenen Salmiak und eben so viel Cremortartari und Saltartari, schüttet 1 Quartier Kornbranntewein darauf, und läßt es 24 Stunden an einen warmen Orte stehen.

18. Flecken aus blauen, braunen, oder überhaupt aus allem dunkeln Tuche zu machen.

Mit Terpenthingeist bringt man am besten die Flecken heraus: nur bey Scharlach oder rothem Tuche pflegt man Vitriolgeist mit Wasser zu verdünnen, und damit zu überstreichen, hernach mit etwas Wasser nachzuwaschen: auch kann man mit Weinessig, Speckstein vermischen, es zu einer Salbe machen und den Fleck damit bestreichen.

19. Flecken aus schwarzen Tafft zu machen.

Die Flecken befeuchtet man mit Cölnischen Wasser, oder mit Branntewein und reibt es ein, oder man wäscht auch den Taffet in Nesselwasser.

20. Den Fingerwurm, oder Nack auf eine sichere Art zu heilen.

Man mischt 1 oder 2 Messerspitzen gestoßenes Küchensalz unter 1 bis 2 Eidottern, und legt dieß in dichtes Leinewand auf den leidenden Theil des Fingers, läßt es 24 Stunden darauf liegen, und wiederholt dieß den Umständen nach einigemal. Oder: man streicht auf Sämisch Le-

der etwas Asafoetida, so zieht es durch. Alsdann macht man von 2 Theilen Diacoli-Pflaster und 2 Theilen Venetianischen Terpenthin, 1 Theil gelbes Wachs und einigen Eßlöffeln voll braunes Oel, eine Mischung, und läßt sie mit einander schmelzen, streicht etwas auf ein Tuch und legt es auf die Wunde.

21. Fliegen zu vertreiben.

Man bestreicht eine Untertasse mit 1 Loth Honig mit ½ Quentchen versüßtes Queckſilber vermischt, wo sie darauf hängen bleiben. Oder: man macht von feingeraspelten Quaßienholz einen dünnflüßigen Brey, erhält diese Masse feucht, die Fliegen sind darauf begierig und sterben davon.

22. Frostbeulen an Händen und Füßen zu vertreiben.

Man wiederholt 4 bis 6 Abende die erfrornen Glieder, bevor sie aufgesprungen sind, mit Peruvianischen Balsam in Alkohol aufgelöst, zu bestreichen. Oder: man bestreicht sie mit einer Salbe von rohem Zucker und dicken Terpenthin. Oder: mit Cöllnischen Leim, den man in Flußwasser zu einer steifen Gallerte aufgelöst hat, und der so lange um den leidenden Theil bleibt,

bis er von selbst abfällt; wenn die Frostbeulen aufgebrochen sind, bedient man sich eines milden Fettes, als Eieröl, Cacaobutter, Muscatenbutter auch die Blumenblätter der weißen Lilie in feinem Baumöl aufbewahrt sind sehr heilsam.

23. Untrügliches Mittel gegen die Röthe der durch Frost beschädigten Hände und gegen das Aufspringen der Gesichtshaut.

Man nimmt 8 Loth gereinigten Weingeist, 2 Drachmen Storax, 1 Loth gepülverte Benzoe, ½ Drachme Peruvianischen Balsam, hält dieß alles so lange in Auflösungswärme bis der Weingeist genug gesättigt ist, welches aus der dicklichen Beschaffenheit der Mischung und der dunkelbraunen Farbe zu erkennen ist, und seihet es durch. Sind die Hände nur blau, oder roth, so bestreicht man sie damit Morgens und Abends und läßt sie trocknen, sind sie aber geschwollen, mit braungelblichen Flecken unterlaufen, oder schwarzblau, so bestreicht man sie öfterer, ja wohl stündlich. Auch gegen Frostbeulen ist dieß Mittel probat, man muß aber die Flüßigkeit erst abtrocknen lassen, bevor man die Strümpfe überziehet.

Gegen die aufgesprungene Gesichtshaut mischt man 8 bis 10 Tropfen unter einen Suppenlöffel voll laues Wasser, schlägt dieß mit ein Stückchen spanischer oder venedischer Seife in einem Napf zu einem dicklichen Schaum, reibt ihn ins Gesicht, läßt ihn abtrocknen, und wäscht das Gesicht mit laulichem Wasser zuletzt ab.

24. Gäst, auf eine künstliche Art zuzubereiten.

Man stellt 2 Stunden an einem warmen Orte 2 Pfund milchwarmes Flußwasser mit 4 Pfd. Waizen-Luftmalz und $\frac{3}{4}$ Pfd. Darrmalz, alsdann gießt man 10 Quartier kochendes Wasser darauf, womit man es wieder 2 Stunden stehen läßt. Man seihet es so dann durch, kocht den Rückstand mit 6 Quartier Wasser noch 10 Minuten, seihet ihn durch und vermischt es, hierzu thut man 8 Loth Hopfen, kocht alles bis auf $5\frac{1}{2}$ Quartier ein, kühlt es ab, sezt $\frac{1}{2}$ Quartier guten Gäst oder Hefen hinzu, und stellte dieß zusammen an einen mäßig warmen Ort, woraus 6 Quartiere guten Gäst oder gute Hefen entstehen.

25. Mittel die Stelle des Biergästes zu ersetzen.

Der Gäst vom Essig und vom Kornbranntewein hat besonders beym Backwerk dieselbe Güte.

26. Glaßflaschen (Bouteillen) die ölicht und fettig geworden, zu reinigen.

Man zerreißt 1 Bogen Löschpapier und macht durch das Aufschütten von etwas wenigen Wasser eine breyigte Masse, thut sie in die Flasche und schüttelt sie so lange um bis sie gereinigt ist.

27. Garn auszukochen.

Abends vorher weicht man das Garn in lauwarmes Brunnenwasser ein, den andern Morgen ringt man es aus daß es trocken wird, setzt alsdann zu 20 bis 30 Pfd. Garn einen kupfernen Kessel, worinn 7 bis 8 Eymer weiches Wasser gefüllt werden können aufs Feuer, legt einen Schicht Stroh auf den Boden, so wie auch rund herum in denselben, um das Garn nicht zu verbrennen, setzt in der Mitte einen dicken Stock, legt das um denselben herum, um wenn das Wasser kocht, das Garn mit dem Stocke zu bewegen, läßt es 2 Stunden lang kochen, nimmt

es sodann heraus und spühlt es in fließenden Wasser ab. Auf 20 Pfd. Garn rechnet man 1 Spint Holzasche, die man zwischen den Schichten des Garns vertheilt.

28. Gold zu reinigen.

Man reibt mit einem in Seifenauflösung eingetauchten wollenen Lappen das Gold sanft ab, wäscht es mit einem reinen Lappen nach, und zuletzt mit einem seidnem Tuche mit etwas Parchend. Roth-Tressenund Goldstickereyen werden mit einer in starken Weingeist eingetauchten Bürste gereinigt, und Holzvergoldung wird mit einer schwachem Potaschenlauge behutsam abgewischt.

29. Haarpomade zu machen.

4 Loth Haselnußöl, 4 Loth weißes Baumöl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindsfett, 1 Loth China und einige Tropfen Bergamottöl werden zusammen vermischt, und sie ist zum Gebrauch fertig.

30. Hallers Wundwasser (Arquebusade) zu verfertigen.

Man zerhackt nachfolgende Kräuter miteinander klein, als schmalblättrigen Salbey, Beifuß, Wallwurzel und Schwarzwurzel von jedem

4 Hände voll; Sannickel, Wundkraut oder Güldenkraut, große Maßlieben, Wegerich, Betonienkraut, kleine Maßlieben, breitblättrigen Wegerich, Eisenkraut, Johanniskraut, Wermuth, Fenchel, Feigenwurzel, Braunwurz oder Schweinswurz von jedem 2 Hände voll, zerquetscht sie, thut sie in einen irdenen Topf, gießt 4 Quartier Wein darüber, läßt sie 24 Stunden zugedeckt stehen, destillirt sie hernach und zieht sie ab.

31. Englische Handschuhe zu waschen.

Man beschmiert die Handschuhe mit dem Gelben von einem Ey, wäscht sie so lange in laulich warmer Buttermilch bis sie rein sind, spühlt sie nochmals in der Milch aus, trocknet sie allmählig, zieht sie über die Finger, und sie werden ganz weiß und schön.

32. Lederne Handschuhe zu waschen.

Man weicht sie einige Stunden in reines kaltes Flußwasser ein, dann in laues mit weißer Seife, und wäscht sie rein aus, spühlt sie alsdann in reinem Wasser gut ab, und legt sie neben einander auf ein trocknes leinenes Tuch, wickelt sie in dasselbe zusammen, ringt sie gut aus, zieht sie in ihre gehörige Form, und trock-

net sie möglichst im Schatten. Während des Trocknens, reibt man sie mit den Händen sanft und weich, und sind sie ganz trocken, so bürstet man sie so lange bis das Leder wieder wollicht und rauh wird.

33. Handpomade gegen das Aufspringen der Haut zu verfertigen.

Zu 1 Loth Wallrath setzt man ½ Loth Mandelöl, 1 Tropfen Nelkenöl und 5 Tropfen Bergamottöl, und bewahrt das Ganze bis zum Gebrauch in wohlgepropften Gläsern, oder: man macht von weißem Wachs und Mandelöl eine Salbe, bestreicht alle Abende die Hände damit, und zieht Handschuhe an, und wiederholt dieß so lange bis sie gut sind.

34. Mittel gegen den Husten.

Man läßt 4 reingemachte Kälberfüße, 1 Quartier fette Milch, 1½ Pfd. weißen Zucker bis zur Hälfte verkochen, schlägt dieß durch, und nimmt davon dann und wann einen Löffel voll. Oder: man vermischt 1 Eidotter, 1 Eßlöffel voll Rumm und eben so viel gestoßenen Candiszucker, und nimmt davon von Zeit zu Zeit wenn der Husten sich äußert einen Theelöffel voll. Oder:

man trinkt Selterwasser mit Milchzucker vermischt. Oder: man trinkt Thee von Erdbeerenblättern.

35. Kamphergeist zu verfertigen.

Man löst in 12 bis 16 Theilen Weingeist oder Kornbranntewein 1 Theil Kampher auf, und gebraucht diesen Geist bey Verrenkungen und Quetschungen als Hausmittel.

36. Kartoffelmehl zu machen.

Große weiße Kartoffeln werden rein abgespühlt, auf einer Reibe mit den Schalen zerrieben, durchgesiebt und alle 12 Stunden frisches Wasser darauf gegossen bis es ganz klar davon abläuft. Man trocknet es sodann langsam und reibt es durch ein Puderſieb. Auch erfrorne Kartoffeln benuzt man dazu.

37 Kitt für zerbrochenes Porzellain, Glas oder Achat, zu verfertigen.

Man bestreicht die heiß gemachten Ränder des zerbrochenen Porzellains mit erhitztem Schellack, und fügt es fest in einander. Oder: man verfertigt von 15 Gran Leim und ½ Quartier Weingeist, 1 Loth Hausenblase, ½ Loth Mastix

1 Eßlöffel voll Knoblauchsaft eine Masse, und verfährt eben so wie vorher. Oder: man zerreibt 1 Theil Glas, 1 Theil ungelöschten Kalk, 4 Theile Silberglätte zu einem zarten Pulver, macht es mit etwas Leimfirnis zu einem Teig, und erhält dadurch einen dauerhaften Kitt.

38 Einen feuerfesten und dauerhaften Kitt zu verfertigen.

½ Maaß oder Quartier süße Milch läßt man mit Wein- oder Biereſſig gerinnen, vermischt dieß alsdann wenn alles kalt geworden ist mit den Molken, dem Weißen von 4 bis 5 Eiern, das zuvor geschlagen worden, und macht dann alles mit fein gesiebten ungelöschtem Kalke zu einem ziemlich dicken nicht flüßigem Teige.

39. Kupfer zu reinigen.

Man reibt dasselbe mit fein gepülvertem Rothstein (Ziegelmehl) und Weineſſig schnell ab, bis die Oberfläche glänzend wird, bevor es aber völlig trocknet putzt man sie mit Kreide und Wasser nach.

40. Königsräucherpulver zu verfertigen.

Man zerschneidet und zerstößt nachstehende Sachen, als 10 Quentchen Lavendelblüthen, eben

so viel rothe Damascener Rosen, 7 Quentchen Storax, eben so viel weiße Violenwurzeln, 3 Quentchen Zimmtblüthe, 2 Quentchen feinen Zimmt und 5 Quentchen Gewürznelken, mischt darunter 1 Quentchen Cederöl, Bergamottöl, Lavendelöl und 12 Tropfen Nelkenöl, und theilt diese Vermischung in gut verstopfte Gläser ein.

41. Lichter die sehr sparsam brennen, zu verfertigen.

1. Man schneidet frisches Hammeltalg mit seinen Linsen in Haselnuß große Stücke, die man 4 bis 6 mal mit seinem 4 fachen Gewicht reinen Flußwasser, dem vorher auf jedes Pfd. ein Quentchen darinnen aufgelöste Pottasche zugesezt worden ist, so vollkommen wie möglich ausgeknetet und gewaschen hat, daß das Wasser zuletzt völlig klar abfließt.

2. Nun wird das so ausgewaschene Talg mit dem vierten Theile seines Gewichts reinen Flußwassers vermengt in einem Kessel über Kohlenfeuer gelinde ausgebraten, bis ein Tropfen desselben, der auf eine glühende Kohle gebracht wird, sich sogleich flammend entzündet ohne zu zischen, worauf selbiges um die Grieven davon zu trennen, durch Leinwand gegossen wird.

3. Zur Zubereitung des ausgebratenen und durchgegossenen Talgs nimmt man einen Kessel, thut dasselbe hinein, nnd fügt nachstehende Materialien hinzu, als

8 Pfund reines Flußwasser.
1 Loth gereinigten Salpeter.
1 Loth Salmiak.
4 Loth reinen Alaun.

und kocht nun das Gemenge so lange gelinde, bis alles Wasser verdunstet ist, welches man nach oben angegebener Methode prüfet. Nun wird das schmelzende Talg abermals durch Leinwand gezogen, um den Bodensatz wie alle unreine Theile vollkommen davon zu trennen.

4. Um nun aus dem zubereiteten Talg die Dachte zu den Lichtern zu verfertigen, welche die Qualität der Sparsamkeit besitzen, so müssen sie halb aus Baumwolle und halb aus Leinengarn verfertigt werden. Sind sie gehörig zugeschnitten, werden sie, bevor sie in die Formen eingehängt werden, in einer zusammen geschmolzenen Verbindung aus gleichen Theilen weißem Wachs und Talg und den 8ten Theil des Gemenges von Kampher eingetaucht, um davon durchzogen zu werden, worauf nun die Lichter in der gewöhnlichen Art gegossen werden können. Noch schöner fallen sie aber aus, wenn

man dem gereinigten Talg für jedes Pfund 4 Loth reines weißes Wachs zusetzt. Diese Lichter laufen nicht während des Brennens, die Verbreitung des Lichts ist von bedeutender Intensität, und die Dauer des Brennens ist zweimal so lange wie bey den gewöhnlichen Talglichtern.

42. Linsen und Erbsen im Kochen zu erweichen.

Man setze sogleich mit denselben, einen Eßlöffel voll ausgesiebte Holzasche, in ein reines Tuch gebunden zu Feuer, und sie werden ganz weich kochen.

43. Mehl vor Milben zu schützen.

Man trocknet das Mehl in der freien Luft einen Tag lang aus, legt Ahorn-Reiser hinein, die man vorher 12 Stunden in der freyen Luft getrocknet hat.

44. Mittel die Mulstrigkeit des Mehls und folglich des Brods zu heben.

Sobald man den Teig geknetet hat drückt man etwa 5 oder 6 Zoll breit von einander tiefe Löcher, füllt sie mit Mehl an, welches man den andern Morgen bey der Ausknetung behende heraus nimmt, und wo dann die Mulstrigkeit

aus dem Teige in das Mehl gezogen, welches man zum Viehfutter gebrauchen kann.

45. Messing und Bronce zu reinigen.

Mit Baumöl und gepülverten Rothstein, oder auch mit Holzkohlen und Wasser reibt man dasselbe ab, und zuletzt mit trocknen Leder. Die mättgearbeiteten Stellen behandelt man wie das Gold.

46. Mittel gegen die blaue Milch.

Meistens entstehet diese davon, wenn die Kühe von dem Kraute Esparcette gefressen haben, man giebt daher jeder Kuh des Morgens 2 Quentchen Radix Belladonnae und wiederholt dieß 2 bis 3 Tage.

47. Milch und Butter von der Bitterkeit zu befreien.

Man löst in Wasser ein wenig Salpeter auf, und mischt dieß unter die Milch oder Butter, wodurch der üble Geschmack vergehet und sie von der Güte nichts verliert.

48. Milch vor dem Sauerwerden zu bewahren.

Man nimmt 10 Gran crystallisirtes Natron, löst sie in etwas Milch auf, und mischt sie zu

1 Quartier frischer Milch, so wie sie von der Kuh kömmt. Die Milch erhält davon keinen Beygeschmack und bleibt mehrere Tage ohne zu gerinnen oder sauer zu werden.

49. Mittel allerhand lackirte Sachen zu säubern.

Man nimmt etwas Baumöl und bestreicht damit die lackirten Sachen, streuet dann Puder darauf und reibt sie mit einem Tuche.

50. Mittel die Schwaben (Kackerlacks), oder schwarzen Käfer zu vertilgen.

Man nehme dick gekochte Erbsen, oder geriebenes schwarzes Brod, oder geriebene gelbe Wurzeln, und vermische sie mit Ofen- oder Eisenschwärze. Diese Vermischung stelle man Abends wenn es still ist, an denjenigen Ort, wo man sie bemerkt, sie gehen begierig danach und krepiren davon. Man kann sich auch des Steinkohlen- oder Schwefeldampfs, der ihnen tödlich ist, bedienen, oder heißes Wasser in die Ritzen ihres Aufenthaltes gießen.

51. Mittel zur Beförderung der Abscheidung der Butter.

Man braucht nur in das Butterfaß entweder etwas gepülverten Alaun, oder etwas Essig

zuschütten, wodurch der beabsichtigte Zweck ohne Nachtheil befördert wird.

52. Mittel gegen den Leichdorn oder die Hühneraugen.

Nach der Größe desselben lege man ein spanisches Fliegenpflaster darauf und lasse eine Blase ziehen, alsdann ziehe man mit der Blase den Leichdorn heraus und man ist frey davon.

53 Wohlfeile Nachtlichter zu machen.

Man trocknet wilde geschälte und an verschiedenen Stellen mit Pfriemen durchbohrte Kastanien mit Löchern aus, legt sie in irgend ein Brennöl 24 Stunden lang, beym Gebrauch zieht man kleine Dachte von Baumwolle, die man in oxidirtem Fett getränkt hat durch die Löcher, setzt die Kastanien auf Wasser wo sie schwimmen, und zündet den Dacht an. Das Fett bereitet man folgender maßen. Man schmilzt in einer irdenen Pfanne 24 Loth Schweinschmalz über glühenden Kohlen und fügt bey immerwährendem Umrühren $1\frac{1}{2}$ Loth der stärksten und reinsten Salpetersäure mit eben so viel Wasser verdünt hinzu, hält diese Mischung noch einige Minuten übers Feuer und versetzt sie wenn sie abgekühlt ist mit 1 Loth Steinöl. Man schneidet alsdaun

von Piquee Streifen, tunkt sie zweymal in diese Masse, und gebraucht sie zu Dachte.

54. Zu Flaschen und Gläser einen dauerhaften Pech zu verfertigen

Man läßt über dem Feuer 4 Theile Pech eben so viel Theile Colophonium und 2 Theile gelbes Wachs flüssig werden, taucht die gekochten Flaschen, wovon die Korke flach abgeschnitten werden, hinein, und damit das Pech gleichmäßig vertheilt werde, dreht man sie wagerecht um.

55. Pelzwerk und alle wollene Waaren vor Motten zu sichern.

Man klopft im Monat May das Zeug gut aus, bürstet es ab, alsdann nimmt man rein gewaschene leinene Tücher pudert sie mit klarem Pfeffer, wickelt das Pelzwerk hinein und verwahrt es in festen Kasten, oder bey weißer Wäsche. Mit den wollenen Kleidungsstücken verfährt man auf folgende Weise, man bestreut den Boden der Kiste ebenfalls mit klaren Pfeffer, legt ein weißes Tuch darauf und macht dieß, je nachdem man viel hat, in Schichten, legt oben wieder ein weißes Tuch darauf und bestreut es ebenfalls mit Pfeffer.

56. Schmuzig gewordene ächte Perlen zu reinigen.

Man bereitet sich zu diesem Behuf eine in bedeckten Gefäßen gut geglühete, zart gepülverte und durch ein Florsieb geschlagene Kohle von Lindenholz, hievon thut man ½ Loth in 1 Pfd. sehr reines, am besten Regenwasser, setzt das Ganze in einen Topf ins Sieden, hängt die zu reinigenden Perlenschnure so lange über den Dampf des siedenden Wassers bis sie durchwärmt sind, taucht solche sodann in der Flüßigkeit unter, und läßt sie unter öftern Umwenden 5 Minuten lang darinne kochen, hierauf aber darinne erkalten, man nimmt sie sodann heraus, wäscht sie mit gut reinem Wasser ab, wodurch sie in ihrem schönsten Glanze hergestellt werden.

57. Englisches Pflaster zu verfertigen.

Man spannt in einem Rahmen neuen schwarzen oder fleischfarbigen Taffet auf, löst in Branntewein Hausenblasen auf, mischt etwas Peruvianischen Balsam darunter und überstreicht ihn mit einem Pinsel 4 bis 5 mal.

58. Pomade zum Weißmachen der Haut zu verfertigen.

Ein Pfd. mit Rosenwasser abgeriebenes Kalbsfett wird von dem Wasser befreiet, dann geschmolzen und das Geschmolzene geklärt. Nachdem das Fett hart geworden, reibt man es, oder stößt es in einem steinernen Mörser, vermengt es alsdann mit 12 Loth höchst zart zerriebenen venetianischen Talkstein, und thut es in einen Topf.

59. Konservations-Pomade für die Haare zu machen.

In einen Wasserbade schmelzt man mit 8 Loth Küchensalz 1 Pfd. gereinigtes Hammelfett und 1 Pfd. Schweineschmalz zusammen, rührt das Gemenge bis zum Erkalten um, setzt 8 Loth gepülverten Petersiliensaamen und 1 Loth Dillsaamen nebst 2 Loth Fenchelsaamen hinzu, reibt alles wohl untereinander und thut sie bis zum Gebrauch in ein bestimmtes Gefäß.

60. Pomade zur Verschönerung des Teints zu machen.

½ Loth weißes reines Wachs, eben so viel Wallrath mit 8 Loth Mandelöl, schmelzt man zusammen, reibt das Geschmolzene mit einer

Masse von 6 Loth Rosenwasser in einen marmornen Mörser bis zum Erkalten, und setzt zuletzt 5 Tropfen Rosenöl und 10 Tropfen Mekkabalsam hinzu.

61. Pomade die Haut weich zu machen, zu verfertigen.

Man nimmt 2 Loth reines Wasser, 4 Loth Wallrath, 16 Loth Mandelöl und 1 Pfund Mohnöl, zerläßt dieß zusammen und reibt es so lange bis es weiß wird. Alsdann setzt man in kleinen Portionen hinzu 1 Loth Mekkabalsam und 4 Loth Rosenwasser nach und nach, und fährt damit fort bis alles gleichmäßig verbunden ist.

62. Pomade gegen aufgesprungene Lippen und Hände und gegen rauhe Haut.

Man zerläßt im Wasserbade 8 Loth gelbes Wachs, 8 Loth frisches Mandelöl und 8 Loth Rosenpomade, schmelzt es zusammen, nimmt es nachdem vom Feuer ab, reibt es so lange bis es erkaltet ist, und thut es in ein Gefäß.

63. Schwarze Pomade die Haupthaare, Augenwimpern und Augenbraunen damit zu färben.

Man zerläßt 8 Loth reines gelbes Wachs mit 24 Loth irgend einer beliebigen feinein Pomade, und setzt zu diesem Gemenge 4 Loth zart gepülvertes und geschlemmtes schwarz gebranntes Elfenbein, arbeitet alles recht wohl untereinander, füllt diese Masse in Töpfe, und erwärmt sie über Kohlen, wodurch sie auf der Oberfläche einen Glanz bekömmt.

64. Räucherpulver auf Kohlen.

Man zerschneidet und zerstößt gröblich, Nelken, Caßie, Zimmtblüthe, Cascarillenrinde, weiße Violenwurzel und weißen Zucker, von jedem 1½ Loth, Wacholderbeeren, Storax, Mastix, Benzoeharz von jedem 1 Loth, vermischt dieß wohl, und streut es auf Kohlen.

Oder: man vermischt ¾ Loth Rosenblätter, eben so viel Lavendelblüthen mit 1 Loth Mastix und 6 Loth Weihrauch.

65. Königs-Räucherpulver zu verfertigen.

Die Quantitäten-Verhältnisse der Materialien zu diesem vortreflichen Räucherpulver, sind folgende.

2½ Pfd. Zimmet-Kassia und Gewürznelken, 3½ Pfd. Florentinische Violenwurzel, und Storax in Broden, 5 Pfd. Damascener-Rosen und Lavendelblüthe, 2 Loth Nelkenöl, Lavendelöl und Italienisches Citronenöl und zuletzt 3 Quentchen Rodiser-Holzöl — diese Materialien verbindet man auf folgende Weise, als: die 5 Pfd. Damascener-Rosen so wie die Lavendelblüthen, werden jedes für sich besonders mit einem krummen Messer auf einem harten Brette zerschnitten, und durch ein Drathsieb geschlagen, so daß ein gröbliches Pulver daraus entstehet, dessen kleinste Theilchen die Größe eines Hirsenkorns nicht übersteigen. Die zerkleinerten Staubtheile hingegen werden durch ein Florsieb daraus getrennt. Die so zerkleinerten Rosenblätter werden nun mit einem Gemenge von 12 Loth Wasser und 2 Loth koncentrirter Schwefelsäure begossen und mit den Händen angerieben, wodurch die rothe Farbe derselben erhöhet wird. Die übrigen Materialien werden auf gleiche Weise wie die Rosen zerschnitten und durchgeschlagen und von dem Staube befreiet, und dann mit den zerschnittenen Rosen vermengt. Nun werden die Oele mit ihrem dreifachen Gewicht des stärksten Weingeistes zusammengeschüttelt, in die gepulverte Masse zertheilt und dann

alles recht genau mit den Händen untereinander gerieben, und 4 bis 6 Loth in kleine Gläser vertheilt.

66. Rosengries zu verfertigen.

Man macht diesen von fein gehackten Rosenblättern, die man mit Mehl zu einem Teige knetet, denselben wie Oblaten ausrollt, an einen mäßig warmen Orte trocknet, diese Masse in einem Mörser zerstößt, durch ein Florsieb schlägt, und in wohl gestöpselten Gläsern aufbewahrt, und alsdann dieß Pulver mit verdünnten Wein und Zucker, oder mit Milch zu einer wohlschmeckenden Speise macht.

67. Rostflecken aus Stahl zu machen.

Nach einigen Tagen wo man sie zuvor mit Baum- oder Mandelöl bestrichen hat, reibt man sie mit gepülverten Schmergel und Oel mit einem hartem Holze ab. Nachdem der Rost davon ist, nimmt man präparirten Blutstein und Oel, reibt sie damit und zuletzt mit einem weichem Leder und trocknen Blutstein. Man bedient sich auch wohl anstatt des Blutsteins des Tripels.

68. Sago auf künstliche Art zuzubereiten.

Man reibt geschälte Kartoffeln, thut sie in ein hölzern Gefäß, gießt ziemlich viel Wasser darauf, rührt sie um und fischt das fasrige Wesen heraus, wiederholt dieß so lange bis das Wasser klar abfließt, und das Mehl auf dem Boden liegen bleibt. Dieses Mehl trocknet man in einer Mulde bis es noch so feucht ist das es an einander klebt, reibt es durch einen weiten Durchschlag, und läßt die durchgedruckten Körner 4 bis 6 Wochen im Schatten trocknen, alsdann braucht dieser Sago nur ½ Stunde zu kochen.

69. Sahne oder Rahm lange aufzubewahren.

Man zerlöst im Wasser über mäßigem Feuer ¾ Pfd. Zucker und kocht das Zuckerwasser etwa 2 Minuten, gießt sodann ¾ Pfd. frischen Milchrahm dazu, und vermengt beydes über dem Feuer völlig zusammen, läßt sie erkalten, setzt sie an einen kühlen Ort in zugepfropfte Flaschen, wo sie sich wohl 4 Wochen und länger erhält.

70. Seidene und wollene Zeuge, auch Zitz aus kaltem weichem Wasser zu waschen.

Man schneidet 1 Pfd. recht gute Seife in kleine Stücke, weicht sie in ½ Quartier Ochsengalle ein, thut 1½ Loth Terpenthin, eben so viel guten klaren Honig, 3 Loth feinen Zucker (oder ½ Loth Terpenthin und 2 Loth Honig) dazu, kocht dieß zusammen bey gelinden Feuer, und rührt es so lange bis die Masse von dem Löffel fällt, alsdann läßt man es erkalten, schneidet es in Stücken, und wäscht sodann die vorgeschriebenen Zeuge damit; diese Seife nimmt alle Flecken und Schmutzöl ab, nur muß man alles schnell trocknen.

71. Seidenzeuge den vorigen Glanz wieder zu geben.

Zu ½ Quartier Wasser thut man 2 Loth Gummi arabicum und wenn es geschmolzen ist ½ Loth Flöhsaamen und 2 Löffel voll Ochsengalle, kocht dieses ¼ Stunde, läßt es erkalten, und reibt mit einem darinn eingetauchtem Schwamm oder wollenem Tuch bis es davon feucht wird und plattet es sodann auf einem leinenen Tuche.

72. Seidenzeug zu waschen.

Abends vorher weicht man das Zeug in Flußwasser ein und wäscht es alsdann ganz rein mit Venetianischer Seife und Weizenkleie, alsdann kocht man mit Wasser etwas feinen Zucker Gummi Tragacanthae und Flöhsaamen, zieht das Zeug durch diese Mischung, trocknet es etwas und plättet es.

73. Seife zum Bohnen des Holzes.

Mit 8 bis 12 Loth Wasser kocht man 1 Loth weiße Seife und 4 Loth weißes Mehl unter beständigen Umrühren auf, und reibt diese Masse mit einem Tuchlappen auf das Hausgeräth so lange bis es glänzend wird.

75. Seifenkugeln zu verfertigen.

½ Pfd. geschabte weiße Seife, 4 Loth gepülverte Violenwurzel, 1 Scrupel gepülverten Zimmt, 1 Quentchen gepülverte Nelken, ½ Quentchen gepülverte Muscatennuß, 3 Loth Benzoetinctur, 20 Tropfen Bergamottöl, vermischt man mit einander, und bildet davon eine gleichartige Masse, zu welcher man noch etwas dicken Traganthschleim und so viel Puder mischt als nöthig ist um Kugeln daraus zu formiren.

76. Handseife zum Waschen.

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund zu Brei gekochtem Reiß thut man 1 Loth gereinigte Pottasche, eben so viel gepülverte Veilchenwurzel und geschabte Seife, 2 Loth Puder und 15 Tropfen Lavendelöl, Cederöl, Bergamottöl in $\frac{1}{2}$ Loth Weingeist aufgelöst, vermischt dieß sehr wohl, und verwahrt es in einer Porcellain-Krucke.

77. Seifengeist zu machen.

Man zerschneidet 8 Loth venetianische Seife, trocknet sie auf einen irdenen Teller, läßt alsdann auf einem Tuche, oder auf Papier die Oeltheile ausziehen, zerreibt sie, macht einen Aufguß von 16 Loth Kornbranntewein und läßt dieß einige Tage in lauer Wärme stehen, fügt alsdann noch 2 Loth Weinsteinsalz, und des Wohlgeruchs wegen etwas Lavendel- und Bergamottöl hinzu; und gebraucht diesen Spiritus zugleich auch bey Quetschungen.

78 Unschädliche Schminke für Frauenzimmer.

Man nimmt Brasilienholz und Alaun, jedes gleichviel, stößt diese beiden Sachen, legt sie in rothen Wein, läßt sie so lange auf

dem Feuer sieden bis der 6ste Theil eingesotten ist, und läßt sie sodann erkalten. Beym Gebrauch tunkt man ein kattunenes Läppchen in diese Masse und bestreicht damit die Theile, die man röthen will.

79. Mittel wider das Schwitzen der Füße.

Man streuet alle Morgen etwas Korn oder Waizenkleye in den Fuß der Strümpfe, des Abends reibt man sie wieder heraus, damit sie des Nachts trocknen. Merkt man daß die Füße nach dem Gebrauch trocken werden wollen, so hält man so lange damit an bis sich wieder dieses Uebel spüren läßt.

80. Silber zu reinigen.

Mattgearbeitetes Silber bürstet man mit Seifenwasser, die glänzenden Stellen aber werden mit präparirten Marienglase abgerieben und mit einem seidnen trocknen Tuche nachgeputzt (gewöhnlich nimmt man Branntewein und Kreite). Man kann aber durch das Reiben mit dem Pariser Roth dem Silber den höchsten Glanz geben, muß aber die matten Stellen unberührt lassen.

81. Sparseife aus weißem Thon zu verfertigen.

In 1 Quartier Wasser löst man ½ Pfd. gute Pottasche auf, und kocht es mit ¼ Pfund frisch gelöschtem Kalk ¼ Stunde, gießt es durch ein leinenes Tuch, und spühlt alle Lauge von dem Kalk mit warmen Wasser ab. Man gießt alsdann die Lauge auf 3 Pfd. zerklopften Pfeifenthon, mengt dieß gut damit durch, und falls nicht Flüßigkeit genug seyn sollte, so gießt man so viel Regenwasser noch hinzu als nöthig ist.

82. Spiegel zu reinigen.

Durch ein Nesseltuch stäubt man blaue Stärke, taucht mit einem mit Franzbranntewein angefeuchtetem Tuch darein und putzt den Spiegel damit.

83. Anweisung zur Verfertigung einer sehr guten Glanzwichse, für Schuhe und Stiefeln.

Man klopft auf einer harten Unterlage mit einem Hammer 4 Loth der besten Hausenblase, zerschneidet sie dann mit einer Scheere in kleine Stücke, thut sie in einen Topf, gießt 8 Loth Branntewein und eben so viel Wasser dazu,

und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer unter öftern Umrühren so lange erhalten bis die Hausenblase aufgelöst ist, worauf die noch warme Flüßigkeit durch ein Stück Flanell gegossen wird. Nun werden 16 Loth weiße Talgseife in kleine Stücke zerschabt und mit 8 Pfd. Regenwasser übergossen, dann die Hausenblase mit 2 Loth Pottasche hinzugegeben und alles 15 Minuten im Sieden erhalten, alsdann 16 Loth ausgeglüheter Kienruß und eben so viel weiße Stärke hinzugefügt, mit so viel kaltem Wasser abgerieben bis es ein dünner Brey wird, und alsdann die aus der Hausenblase und Seife entstandene Brühe hinzugegossen, alles bis zur Auflösung der Stärke gut umgerührt, und hierauf die ganze Flüssigkeit bis zur Hälfte abgedunstet und zum Erkalten hingestellt.

84. Eine gute Wichse für Haushaltungen zu 11 Grote.

Man schneidet 4 Loth gelbes Wachs und 8 Loth weiße Seife in kleine Stücke, und kocht sie mit 1 Pfd. Weserwasser 5 Minuten mit einander durch, nachdem man es abgekühlt hat, vermischt man sie mit für 3 Grote Kienruß bis sie schwarz genug ist.

85. Stiefelstulpen zu reinigen.

Man wäscht sie mit einer aus Büchenasche gereinigten Lauge und hernach mit lauwarmen Wasser ab, läßt sie trocknen, und überstreicht sie mit verdünnter Citronensäure.

86. Gelbe Stiefelstulpen zu reinigen.

Zu ½ Quartier gekochter und erkalteter Milch thut man 4 Loth Vitriol-Oel und 2 Loth Lavendelgeist, wäscht sie damit mittelst eines Schwammes, läßt sie trocknen, und macht sie mit dem Weißen eines Eyes hell und mit dem Gelben eines Eyes dunkel glänzend. Beide Theile müssen aber vorher geschlagen werden.

87. Thedens Wundwasser (Arquebusade).

Man vermischt 2 Quartier Franz-Branntwein, 1½ Quartier französischen Weinessig, 1 Loth verdünnte Vitriolsäure, 1 Quartier weiches Wasser, und destillirt es aus einem gläsernen Kolben etwa 2, oder wenn man es schwächer haben will, 3 Quartier ab: das rückständige Wasser gießt man weg.

88. Mittel gelbe Wäsche weiß zu machen.

Man weiche die gelb gewordene Leinwand, oder Wäsche in ein kupfernes Geschirr, welches mit Buttermilch angefüllt wird, man lasse sie 8 Tage darinnen liegen, wasche sie hernach mit laulichtem Wasser und Seife tüchtig aus, und trockne sie. Wenn es zum erstenmal nicht hilft, so wiederholt man dieß; die Buttermilch muß aber schon zu sauern anfangen.

89. Mittel zur Vertilgung der Wanzen.

Aus einem Theile Scheidewasser, einem Theile Kupferwasser und frischer Ochsengalle macht man eine Vermischung, und bestreicht damit alle Ritzen der mit Wanzen behafteten Bettstellen.

90. Auf eine andere Art.

Man vermischt Fischthran mit etwas ungelöschtem Kalk und bestreiche damit alles Holzwerk, welches man aber nach 6 Tagen wiederholen muß, bis man keine Wanzen mehr spürt.

91. Auf eine andere Art.

Man vermischt den Saft aus grünem Wermuth mit Baumöhl und bestreicht damit die Ritzen wo man Wanzen spürt.

92. Auf eine andere Art.

Man läßt Teufelsdreck, Schwefel und spanischen Pfeffer in den Raum wo sie sich befanden anzünden und abdampfen; oder man läßt bloß Queckſilber abdampfen.

93. Auf eine andere Art.

Man nimmt 8 Loth Terpenthinöl und gießt 4 Loth concentrirte Schwefelsäure darauf, und läßt dieß im Zimmer abdampfen. Mit diesem Mittel muß man aber so lange den Gebrauch unterlassen bis die junge Brut die Eyer verlassen hat, welches bey einem gewissen Grad von Wärme, etwa Ende Juny der Fall ist, während des Abdampfens macht man 24 Stunden die Thüren und Fenster zu und entfernt übrigens alle metallartigen Sachen und Thiere aus dem Zimmer.

94. Auf eine andere Art.

Man vermischt 40 Gran Queckſilberſublimat, 3 Loth Kamphergeiſt und 6 Loth Terpenthinöl, beſtreiche damit die Fugen der Wände, das Hausgeräthe, und die vorher mit kochenden Waſſer abgewaſchenen Bettſtellen.

95. Cöllniſches Waſſer zu verfertigen.
Eau de Cologne

Man vermiſcht mit 1 Quentchen Meliſſen-Waſſer 8 Quentchen ſtarken Spiritus vini (Branntweingeiſt) 4 Loth Cederöl, 2 Loth Bergamottöl, 1 Loth Rosmarienöl, 1 Loth Lavendelöl, ¼ Loth Orangenblüthenöl, ¼ Loth Kaneelöl, gießt dieß in ein großes Gefäß, rüttelt es gut durcheinander, und gebraucht es. Oder man löſt 1 Quentchen durch Kohlen gereinigten Weingeiſt, 2 Loth Rosmarienöl, 1 Loth Bergamottöl, 3 Quentchen Citronenöl und 1 Quentchen Lavendelöl zuſammen auf.

96. Auf eine andere Art.

Mau vermiſcht Rosmarienöl, Cederöl, Bergamottöl, Orangenöl und Neroöl von jedem 12 Tropfen, 1 Quentchen zerſtoßenen kleinen Cardamomſaamen und 2 Pfd. Alkohol, und deſtillirt es mit ¾ Theilen des Waſſerbades ab,

wo alsdann das erhaltene das Cöllnische Wasser ist. Oder: man zieht über Orangenblüthe gereinigten Weingeist ab.

97. Wasser, um damit Insecten zu tödten: als Raupen, Erdflöhe, Ameisen, Blattläuse, Wanzen, Fliegen ꝛc.

Man läßt ¼ Pfd. gepülverten Schwefel mit ½ Pfd. brauner Seife in 20 Quartier Wasser stark kochen, gießt dasselbe in ein Gefäß mit einem Deckel, läßt es stehen bis die Mischung in Fäulniß übergegangen ist, und besprengt damit die Gewächse, das Holzwerk oder die Nester, wo sich das Ungeziefer aufhält.

98. Einfaches Mittel alle kleine durchs Anstoßen entstandene Wunden zu heilen.

Man schabe mit einem Messer von der untern Brodrinde den anhängenden weißen Mehlstaub ab, und streue ihn alsobald auf die frisch blutende Wunde, wodurch über derselben eine feste Rinde entstehet. Bey sehr stark blutenden Wunden wiederholt man das Aufstreuen, und bey Schienbeinwunden legt man ein weißes Pa-

pier darüber, um das Reiben des Strumpfes zu verhindern und einer Entzündung auszuweichen. Die auf der Wunde sich bildende Borcke fällt ohne die geringsten Schmerzen von selbst ab, wenn man sich nicht an derselben aufs neue stößt, und sie von neuem eröfnet.

99. Zähne weiß zu machen.

Man vermischt Zerston, Honig und Salz, und reibt öfters die Zähne damit.

100. Bewährtes Mittel die Zähne bis ins hohe Alter zu erhalten.

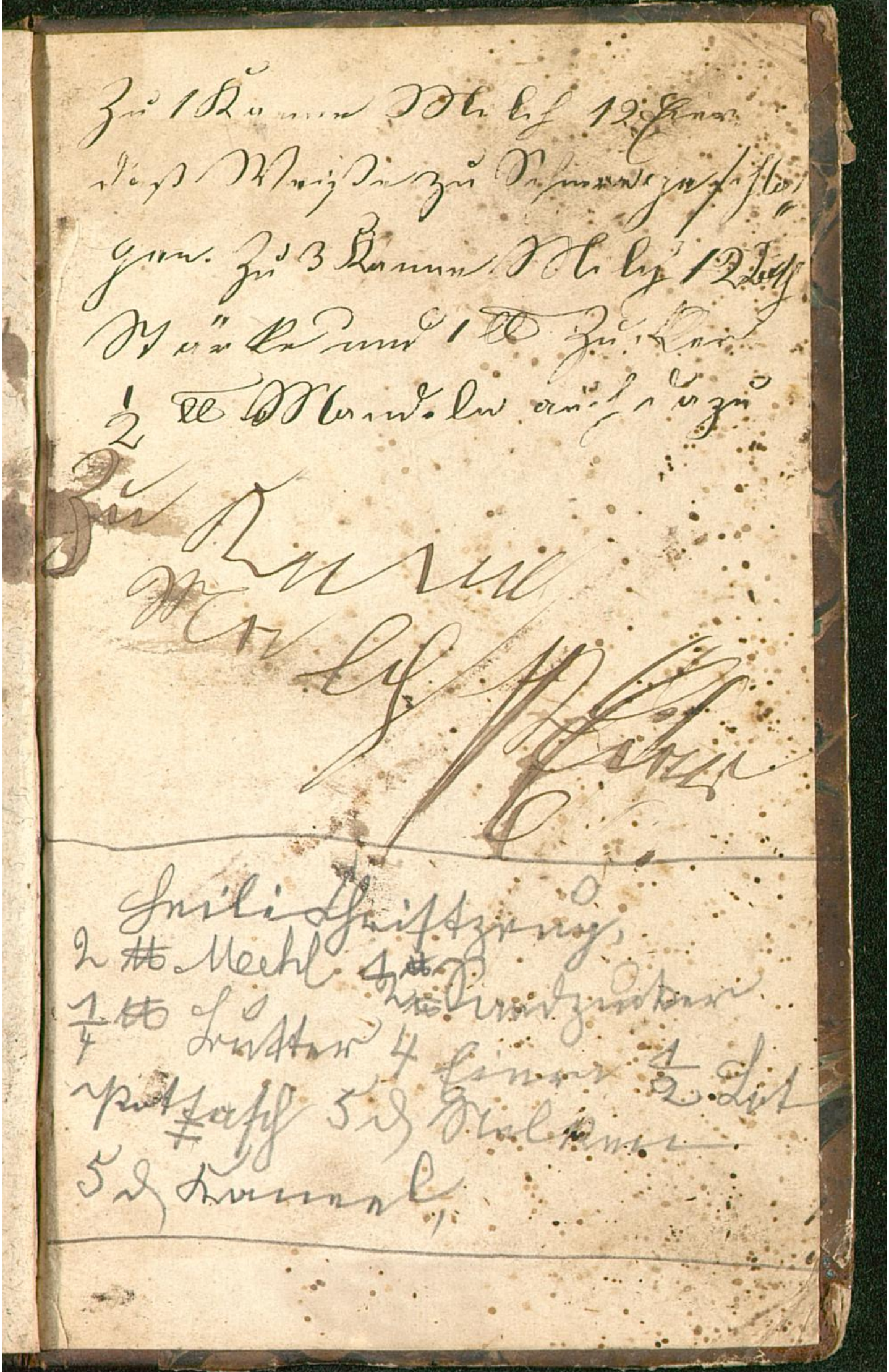
Nimm 1 Theil Raute und 2 Theile Salbey, eine gute Handvoll, gieße hierüber ½ Maaß Wasser, und lasse es bey gelinden Feuer langsam kochen. Dieses Wasser setzt man an einen trocknen und warmen Ort, und wärmt es jedes mal beym Gebrauch, es kann wohl 14 Tage und länger ohne Nachtheil aufbewahrt werden. Mit diesem Wasser wird der Muud nebst den Zähnen die Woche 2 bis 3 mal ausgewaschen, indem man es einige Zeit gelinde warm im Munde behält, und reibt alsdann die Zähne mit dem Finger wohl ab. Man befolge aber nachstehende Regel.

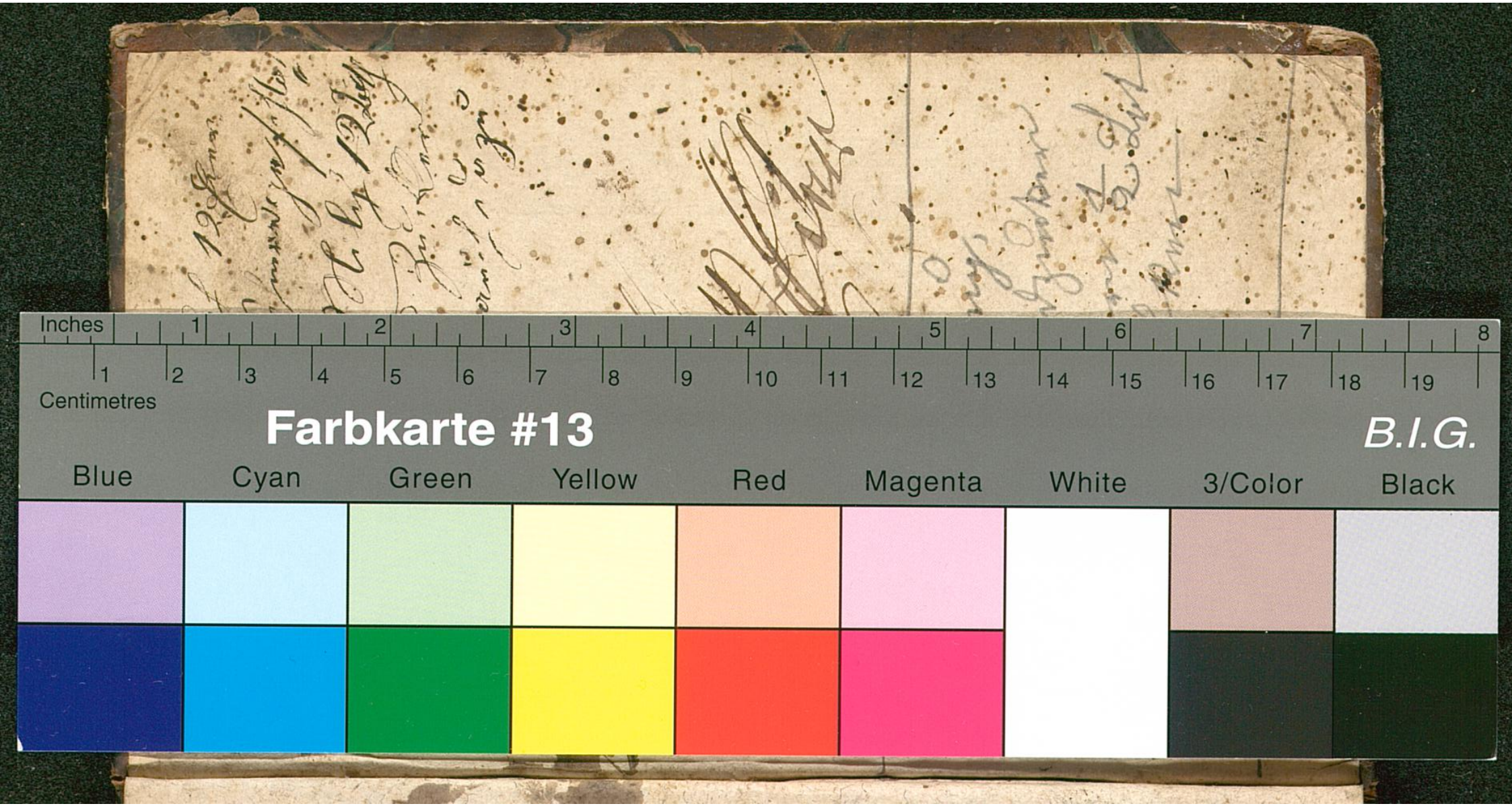
1. Daß man jedesmal nach genossener Mahlzeit, oder Speise die Zähne mit einer Feder ausstockere, hernach mit einem Tuche subtil die Zähne abreibe, den Mund mit Wasser abspühle — das Ausspühlen des Mundes muß Morgens, Mittags und Abends in der Regel geschehen.

2. Muß man sich aller Gattungen von Zahnpulver enthalten, ausgenommen des gebrannten Brodes mit etwas Mastix vermischt, oder des Kaffeebodensatzes, wodurch sie sauber und glänzend werden.

3. Daß man bey entstandenen Zahnschmerzen sich oben beschriebenen Wassers oft bediene, und es jedesmal auf die schmerzhafte Seite warm im Munde halte, und dann ausspeye.

4. Wackelnde Zähne drückt man mit dem Finger gerade fest wieder in das Zahnfleisch, und wiederholt dieß die Woche 3 bis 4 mal, wodurch man bis ins hohe Alter gute Zähne behalten wird.




Inches
1
2
3
4
5
6
7
8
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
Centimetres
Farbkarte #13
B.I.G.
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
3/Color
Black

