

Neues  
Bremitches  
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 Einschlagen und Würstemachen.

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

Herausgegeben

nach

Betty Gleim.

Zweiter Theil.

Bremen,

bey Johann Heinrich Müller.

1817.

Notiz für Nicht-Bremer.

---

Der 4ote 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.

	Seite
A. Von Baumfrüchten	1
1. Apfelscheiben	1
2. Apfelmus	1
3. Auf andere Art	2
4. Gefüllte Apfel	2
5. Kompot von halben Äpfeln	3
6. — von ganzen Äpfeln	3
7. Auf andere Art	4
8. Getrocknete Äpfel zu kochen	5
9. Kompot von Aprikosen	5
10. — von Birkbeeren (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

## IV

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 Stieckbeeren		13
33.	— von eingemachten Stieckbeeren		13
34.	Auf andere Art		14
35.	Kompot von Winterbirnen		14
	B. Von Saucen		15
1.	Anschorißsauce		15
2.	Austernsauce		15
3.	Auf andere Art		16
4.	dito		16
5.	dito		16
6.	Bieckbeeren-sauce		17
7.	Sauce blanche		17
8.	Saure Brühe (Mehlsauce)		18
9.	Gerührte Butter		18
10.	Champignonsauce		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.	Eyer-sauce		21
21.	Fischsauce		22
22.	Sauce zu kaltem Fisch		22
23.	Hagebutten-sauce		22
24.	Sauce von Himbeereneßig		23
25.	von Johannisbeerensaft		23
26.	Weißer Kappernsauce		23

27.	Weisse Kappernsauce	Seite	24
28.	dito		24
29.	Braune Kappernsauce		24
30.	Auf andere Art		25
31.	Kirschsauc		25
32.	Auf andere Art		25
33.	dito		26
34.	Sauce von Kirschwein		26
35.	Krebsauce		26
36.	Rümmelsauce		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

## VI

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 Blätter- teig . . . . .		42
13.	Auf andere Art . . . . .		43
14.	Citronenpudding ohne Mandeln mit Blätter- teig . . . . .		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.	Hammerpudding . . . . .		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 Mehlsüße) . . . . .		51
30.	Auf andere Art . . . . .		51
31.	Krebspudding . . . . .		51

32. Makronenpudding . . . . .	Seite	52
33. Markpudding . . . . .		52
34. Auf andere Art . . . . .		53
35. Mehludding . . . . .		53
36. Feiner Mehludding . . . . .		54
37. Auf andere Art . . . . .		55
38. Kalter Mehludding . . . . .		55
39. Omelette - Soufflée . . . . .		55
40. Quäckerpudding . . . . .		56
41. Reispudding . . . . .		57
42. Auf andere Art . . . . .		57
43. Reispudding mit Rosinen . . . . .		58
44. Kalter rother Reismehludding . . . . .		58
45. Reismehludding . . . . .		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) Dunkelviolett . . . . .		64
c) Gelbbraun . . . . .		65
d) Gelb . . . . .		65
e) Grün . . . . .		65
f) Roth . . . . .		66
1. Aepfelcreme . . . . .		66
2. Alexandernüßcreme . . . . .		66
3. Bagatellen . . . . .		66
4. Bickbeerencreme (frische) . . . . .		67

## VIII

	Seite
5. Dickbeerencreme (eingemachte)	67
6. Blanc manger	68
7. Auf andere Art	68
8. Blanc manger mit Chocolate	69
9. — — mit Lambertsnüssen	69
10. — — ohne Mandeln	69
11. Bubber zu machen	69
12. Chokoladecreme mit Milch	70
13. Auf andere Art	70
14. Chokoladecreme 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. Crème - Brulée	74
24. Erdbeerengelee	74
25. Einen Cyberg zu machen	75
26. Eyercreme	75
27. Auf andere Art	75
28. Eyergrüncreme	76
29. — — mit Johannisbeeren-saft	76
30. Eyerkäse	76
31. Auf andere Art	77
32. Eyer-schnee	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.	Mafronen 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.	Crème à la Noaille		85
54.	Creme von bittern Orangen		85
55.	Auf andere Art		86
56.	Creme von süßen Orangen oder Apffel-		87
	finen		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 (Crème 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 Mal		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. Crème Vierge		100
83. Weincreme		100
84. Auf andere Art		100
85. Weißen süßen Gelee		101
E. Von gefrorenen Sachen		102
1. Apfelgefrorenes		103
2. Chocolate = 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. Apfelfuchen		107
2. Auf andere Art		107
3. dito		108

	Seite
4. Apfelfuchen	108
5. Apfelbonbeisges	109
6. Apfeltorte	109
7. Auf andere Art	110
8. Amidamstorte (Stärke)	111
9. Anisgebäckenes	111
10. Anisrühelchen	111
11. Anisströbel	112
12. Apricosentorte	113
13. Bärenklauen	114
14. Baumfuchen	114
15. Auf andere Art	115
16. Berlans	115
17. Berliner Rühelchen	115
18. Bickbeeren-Pfannfuchen	116
19. Birnengebäckenes	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 Alexander- nüsse)	120
30. Auf andere Art	121
31. Blätterfuchen	121
32. Blätterteig	121
33. Blättertorte	124
34. Blikfuchen	125
35. Bonbeisges	125
36. Auf andere Art	126
37. Braunschweiger Kuchen	126
38. Brottorte	127
39. Auf andere Art	127

XII

	Seite
40. Auf andere Art	128
41. dito	128
42. Brotbisquit	129
43. Brotrundum	129
44. Brunellentorte	130
45. Auf andere Art	130
46. Buchwaizenkuchen	130
47. Butterfränze	131
48. Butterkringel	131
49. ——— (Augsburger)	132
50. Butterkuchen	132
51. Auf andere Art	133
52. Butterkuchen mit Mandeln	133
53. Buttermteig mit dickem Rahm	134
54. Schokoladebrot	134
55. Schokoladebisquit	134
56. Schokoladeglaze	135
57. Schokoladeplättchen	135
58. Schokoladetorte	135
59. Citronbisquit	136
60. Auf andere Art	136
61. Citronenbrot	136
62. Citronengebäckenes	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

	Seite
75. Eisbogen (Wiener)	142
76. Eisenkuchen (runde)	143
77. Auf andere Art	143
78. Eyergrüzkuchen	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. Heringsgebäckenes	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

XIV

	Seite
112. Kirsch = Tortelettes	156
113. Kloben (Stollen)	157
114. Ordinaurer Kloben	158
115. Auf andere Art	158
116. Königs = Band = oder Speckorte	159
117. Königskuchen	159
118. Kleine Königskuchen	161
119. Korinthenkuchen	161
120. Kräpfel aus Schmalz	162
121. Krebsgebäckenes	163
122. Krebstuchen	163
123. Krullkuchen	164
124. Auf andere Art	164
125. dito	164
126. Kummelküchelchen	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. Mandelbrezeln	167
135. Mandelgebäckenes	167
136. ————— auf Oblaten	168
137. Mandelkollatschen	168
138. Mandelkränze	168
139. Mandelnudelgebäckenes	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

	Seite
149. Mandelstrauben	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. Marktorteleiten	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. Ochsenhorngedackenes	182
174. Orangenkuchen	183
175. Orangentorte	183
176. Petit Choux	184
177. Petit Choux farcirt	184
178. — — Crème	185
179. Pfannkuchen	185
180. Auf andere Art	186
181. Pfefferkuchen	186
182. Pfundkuchen, englischer	186
183. Plum cakes, oder englischer Korinthens- kuchen	186
184. Pommeranzengebackenes	187

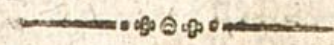
# XVI

	Seite	
185. Portugiesisch Gebäckenes	187	
186. Portugiesische Kuchen	188	
187. Prilken	188	
188. Prinzessin = Törtchen	189	
189. Puffer	189	
190. Rädergebäckenes	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. Reisbonbeißges	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	

	Seite
220. Schmalz-Torteletten	202
221. Schneckebälle	202
222. Auf andere Art	203
223. Schneckenkuchen	203
224. Englischer Schnitt	204
225. Auf andere Art	204
226. Schulpen	204
227. Spargelgebäckenes	205
228. Spießkuchen	205
229. Auf andere Art	206
230. Spritzgebäckenes	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. Trichtergebäckenes	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

XVIII

	Seite	
256. Wind, spanischer (Baisers)	221	
257. Wurzeltorte	221	
258. Auf andere Art	222	
259. Zellenkuchen	222	
260. Zinnoberkuchen	222	
261. Zucker = Brezelchen	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.

	Seite
1. Neffeltrank (Neffelwein)	228
2. Bavaroise	228
3. Auf andere Art	228
4. Bel amour	229
5. Berberitzenfaft	229
6. Verbisbeer = Wasser	229
7. Bickbeeren = Ptisane	230
8. Bischof	230
9. Auf andere Art	231
10. Bischof = Extrakt	231
11. Brotdecoft	232
12. Brotwasser	232
13. Cacao zu kochen	233
14. Cacaoschalen wie Thee zubereiten	233
15. Cardinal	233
16. Chocolate zu machen	233
17. Chocolate zu kochen	234
18. Auf andere Art	234
19. dito	235
20. Gesundheits = Chocolate	236
21. Auf andere Art	236
22. Citronenpulver	236
23. Citronensyrup	236
24. Corinthen = Ptisane	237
25. Curacao	237
26. Dreyfuß (Whip)	237
27. Auf andere Art	238

	Seite
28. Erdbeerwasser	238
29. Eyerbier	238
30. Eyschnee	258
31. Eyswein	239
32. Haberschleim	239
33. Habertrank oder Gerstentrank	240
34. Himbeeren = Katafia	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 = Katafia	244
44. Kaneelwasser	244
45. Kirscheffig	244
46. Kirsch = Essenz oder Kirsch = Extract	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 = Katafia	249
61. Nykus	250
62. Obstwasser	250
63. Drangenzucker	250

64.	Pâte d'orgeade	Seite	250
65.	Perlgraupen = Ptisane		251
66.	Pommeranzenblüthen = Katafia		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 = Katafia		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.	Schlehein		260
90.	Schrubs (Shrub)		261
91.	Stachelbeer = Wein		261
92.	Endenhams weißes Decott		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

XXII

99. Whiff	Seite	268
100. Zwetschen = Pflisane		268

Zweiter 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. Berberitzen saft	273
12. Berberitzen einzumachen	273
13. Berbisbeeren einzumachen	273
14. Berbis saft zu bereiten	274
15. Rothe Veten einzumachen	274
16. Dickbeeren in Zucker einzumachen	274
17. Auf andere Art	274
18. Dickbeeren 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 ver- wahren	.	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.	Hagebutten schleim	.	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

## XXIV

	Seite	
59. Auf andere Art	294	
60. dito	294	
61. Holundersaft	295	
62. Johannisbeeren einzumachen	295	
63. Auf andere Art	295	
64. dito	296	
65. Johannisbeeren-saft mit Zucker einzu- machen	296	
66. Auf andere Art	296	
67. dito	296	
68. Dünnen Johannisbeeren-saft aufzube- wahren	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 er- halten	299	
76. Saure Kirschen frisch zu erhalten	300	
77. Marmelade von Kirschen	300	
78. Kirschenmus	300	
79. Kirschen in Essig einzumachen	301	
80. — in Brantwein einzumachen	301	
81. Kirschen-saft	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 ge- brauchen	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.	Obsteffig 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

XXVI

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.	Bitsbohnen einzumachen		327
136.	Bitsbohnen zu trocknen		327
137.	dito		327
138.	Ballnüsse 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 Brantwein einzumachen		331
147.	Zwetschen = Mus		331
148.	Zwetschen im Winter grün zu erhalten		332

## Dritter Anhang.

Vom Einschlachten, Einpfeln und Räuchern  
verschiedener Sachen.

A. Allgemeine Regeln bey dem Einschlachten des Rindfleisches	Seite	334
B. Vom Würstemachen		335
1. Beutelwürste		335
2. Blutwürste		336
3. Fleischwürste		336
4. Gehirnwürste		337
5. Grükwürste		337
6. Knappwürste		340
7. Leberwürste		340
8. Piefeln		340
9. Kulken		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 Schmor- würste		346
4. Gehirnwurst		346
5. ——— auf Braunschweiger Art		346
6. Grükwürste		346
7. Knappwürste		347
8. ——— auf Braunschweiger Art		348
9. Leberwürste		348
10. Mettwürste		349
11. Mett- oder Schlackwürste		349
12. Schwartenmagen		349

## XXVIII

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. Apfelscheiben.

In  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl rührt man 3 ganze Eyer, das Weiße von 4 Ethern, 1 Obertasse voll Milch, 2 Eßlöffel voll Brantwein und etwas Kaneel: dann schält und schneidet man 20 Stück gewöhnliche Äpfel 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. Apfelmuß.

Nachdem man die Äpfel 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 Eiern 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 Mus, 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  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, 3 Mangel Wein,  $\frac{3}{4}$  Pfd. weißen Kandiszucker, kocht dieß 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 Rezepte.

### 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 Mangel Wasser und 3 Mangel Wein 1 Stunde, rührt dieß durch, thut  $\frac{3}{4}$  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 einem 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  $\frac{1}{2}$  Wein und  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde, bis sie gahr sind.

10. Kompot von Bickbeeren  
(Heidelbeeren).

Man spült 4 Pfd. Bickbeeren, setzt sie mit 1 Mengel Wein, der Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone,  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und ganzen Kaneel aufs Feuer, kocht sie  $\frac{1}{4}$  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 No. 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 No. 8 getrocknete Aepfel.

14. Kompot von Brunellen.

$1\frac{1}{4}$  Pfd. Brunellen setzt man mit  $1\frac{1}{2}$  Mengel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Quart Wein,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und Kaneel (die Citronenschale wird in fingerlange Scheiben geschnitten) auf's 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 dar über steht, und kocht sie darinn 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stuns

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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, (die in schmale fingerlange Streifen geschnitten, mit welchem man die

Hagebutten garnirt),  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker aufs Feuer, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. Rosinen und etwas Citronenschale aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde.

19. Kompot von Johannisbeeren.

Man streift 4 Pfd. Johannisbeeren von Stielen ab, setzt sie mit 2 Weingläser voll Wein, ganzen Kaneel, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale und 2 Pfd. Zucker auf gelindes Feuer, schäumt sie, und kocht sie  $\frac{1}{4}$  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,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, einige Stücke Kaneel, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone in fingerlange feine Streifen geschnitten, setzt sie damit, nachdem man die Stiele abgemacht, und die Steine ausgelöst, auß Feuer, schäumt sie, kocht sie  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Quart Wein,  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, etwas ganzen Kaneel 1 Stunde, und läßt zuletzt kleingestößene Zwiebäcke mit darin durchkochen.

## 22. Kompot von Kirschen.

Man macht die Stiele von den Kirschen, setzt sie mit etwas Zucker, Citronenschale und Kaneel auß 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  $\frac{1}{2}$  Stunde.

## 27. Kompot von Pfirsich.

16 Stück Pfirsich schält man ab, schneidet sie in der Mitte durch, macht die Kerne heraus, setzt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker aufs Feuer, schäumt sie, und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden. Die Sauce muß noch nachgekocht werden.

## 28. Quittenkompot.

Man schneidet sie in 2 und 4 Theile, nimmt das Steinige heraus, that 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  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker auß Feuer, kocht ihn auf und schäumt ihn, thut die Quitten hinein, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden.

### 30. Auf andere Art.

Man schält sie, schneidet sie in  $\frac{1}{4}$  und fernt 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,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, von 1 Citrone die Scha-

le, und etwas ganzen Kaneel auß Feuer. Will man sie roth haben, so löst 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  $1\frac{1}{2}$  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 auß 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 bey dem Anrichten mit Kaneel und Zucker.

33. Kompot von eingemachten Stickbeeren.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  Quart weißen Wein, 1 Pfd. Kandiszucker und etwas Kaneel auß Feuer, kocht dies zu einem Syrup, und thut dann die Stickbeeren aus 2 Quart-Bouteillen dazu, kocht sie in  $\frac{1}{4}$  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 beynah das Wasser verkocht; damit thut man 3 Mengel weißen Wein, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone, etwas Kaneel,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu, und kocht sie damit noch  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stuns

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 Koehenille hinzu.

## B. Von Saucen.

### 1. Anschovisauce.

Ausgewaschene Butter, 1 Löffel voll Mehl, fleingehackte Schalotten, Anschovis, Citronen und Lorbeerblätter werden zusammen geknetet, mit guter Brühe abgerührt, und ein wenig Champignonspulver daran gethan. Die Anschovis müssen vorher etwas ausgewässert werden, und in Ermangelung dessen Heringe gebraucht werden.

### 2. Austernsauce.

Mit  $\frac{1}{2}$  Quartier weißen Franzwein löst man 1 Eßlöffel voll Mehl auf, thut Salz, 12 Eydottern, von 1 Citrone die Schale, Muscatblüthe, einige  $\frac{1}{2}$  durchschnitene Schalotten,  $\frac{1}{2}$  Quartier starke Rindfleischbouillon und  $\frac{1}{2}$  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 Aустern die Härte 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 Aустern einen Augenblick damit aufkochen.

### 4. Auf andere Art.

Von 50 bis 100 Stück Aустern nimmt man das Wasser, thut 2 Gläser weißen Wein, 1 Mengel Bouillon, gebranntes Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter dazu, rührt dies durch einander, thut noch einige Citronenscheiben hinein, und kocht zuletzt die Aустern 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 Aустern dazu, thut etliche Citronenschei-

ben und ein wenig Butter an die Brühe, schützt die Austern hinein, lasse sie nur einmal mit aufkochen, und quirle alsdann die Brühe mit einigen Eydottern ab.

6. Bickbeeren sauce. (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 &c. gebrauchen, so rühre man

sie anstatt mit Wasser, mit Fleischbrühe ab, und thue einige Ingredienzien, als Champignons, Morcheln, Truffeln &c. dazu.

### 8. Saure Brühe. (Mehlsauce.)

Man sehe die Anweisung, No. 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. Champignonsauce.

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  $1\frac{1}{2}$  Mengel braune Jus zur braunen Sauce, oder  $1\frac{1}{2}$  Mengel Bouillon zur

weißen Sauce, kocht dies noch  $\frac{1}{2}$  Stunde zusammen, und macht sie mit etwas gebranntem Mehl sämig.

### 11. Choccoladesauce.

Man knetet  $\frac{3}{4}$  Pfd. ausgewaschene Butter mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein geriebener Chokolade durch, thut  $\frac{1}{2}$  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 Chokolade genommen, in der Pfanne durchgeknetet, und mit Wein abgerührt. Sollte es von der Chokolade 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  $\frac{1}{2}$  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. Eyer sauce.

Zu 3 geklopften Eydottern thut man  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Citrone und 2 Eydottern, gießt unter beständigem Umrühren kochendes Wasser dazu, läßt es zusammen aufkochen, und thut  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter hinein.

### 22. Sauce zu kaltem Fleisch.

2 Eßlöffel voll Del, 1 Löffel voll Senf, Melken, etwas Zucker, Pfeffer, 1 Untertasse voll feingehackte Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Quartier Kräutereßig mischt man untereinander, und schüttet sie über kaltes Fleisch.

### 23. Hagebutten sauce.

Mit 1 Mangel Wein und  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, setzt man  $\frac{1}{4}$  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 Ei

trone ab, thut ihn hinein, so wie auch Kaneel und den Saft von 1 Citrone.

Frische Hagebutten brauchen nur  $\frac{1}{2}$  Stunde zu kochen.

#### 24. Sauce von Himbeerensessig.

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 Himbeerensessig 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,  $\frac{1}{2}$  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 fleingehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, feine Kräuter, und einige Löffel voll Kappern dazu, nebst einer Brühe von  $\frac{1}{2}$  rothen Wein und  $\frac{1}{2}$  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. Kirchsauce.

In einem Mengel Wein läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. in einem Mörser mit Steinen zerstoßenen Kirschchen  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, und siebt sie sodann durch. Hernach kocht man in einem andern Topf in  $2\frac{1}{2}$  Mengel Wein, und eben so viel Wasser, 4 Loth Sago mit etwas ganzen Kaneel, und von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale 3 Stunden lang, siebt ihn ebenfalls durch, vermischt ihn mit den durchgesiebten Kirschchen, und thut noch etwas feingestoßenen Zucker dazu.

## 32. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Pfd. getrocknete Kirschchen zerstoßt man mit Steinen, thut 6 fleingestößene Zwiebäcke und etwas Kaneel in eine Kasserolle, und läßt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde in Wasser kochen, siebt sie dann durch,

thut  $\frac{2}{3}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. getrocknete Kirschen, und etwas Kaneel  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Quartier Kirschwein und Zucker darunter.

### 35. Krebsauce.

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  $\frac{3}{4}$  Stunde aufkochen.

### 36. Rummelsauce.

Derselbe wird verlesen, gestoßen mit Bouillon oder Wasser gekocht, etwas Butter und Salz

dazu gethan, und kurz vor dem Anrichten, geriebenes Weisbrot.

### 37. Milchsauc.

Mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch, kocht man  $\frac{1}{4}$  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 Eydotttern stark geschlagen hat, mischt man nach und nach  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter dazu, setzt dies unter beständigem Umrühren aufs Feuer, thut Zucker und Kaneel, oder auch Rosenwasser darunter, und kocht dies zusammen auf.

### 39. Muschelsauc.

Man setzt  $\frac{1}{2}$  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 quiele 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. Olivenauce.

Von eingemachten Oliven schält man die Kerne ab, drückt sie wieder zusammen, thut sie in braune Jus, nebst 1 Eßlöffel voll gehackte saure Gurken, etwas Muscatblüthe, Nelkenpfeffer, 2 gehackte Sardellen und etwas schwarzen Pfeffer, kocht dies  $\frac{1}{2}$  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 durchlochen 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 à 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 hinzugehan, 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  $\frac{1}{2}$  Mengel Essig, 1 Mengel Bouillon, etwas Pfeffer, doppelt so viel Nelkenpfeffer auf dem Feuer aufgelöst. Ist diese Masse zerschmolzen, so siebt man sie durch, setzt sie wieder aufs Feuer, thut 1 Eßlöffel voll Mehl mit  $\frac{1}{2}$  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 Ethern nimmt man  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Quartier Wein und Zucker an einer Citrone abgerieben, von 2 Citronen den Saft, mit einer Ruthe bis er kocht.

Oder man schlägt in  $\frac{1}{2}$  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. Schüfsauce.

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  $\frac{1}{2}$  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 Alfball 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 durchgeseibte Sauce wird den andern Tag so steif wie Gallerte, mit 1 Quartier dieser Gallerte rührt man 1 Stunde vor dem Anrichten  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl an, setzt es auf etwas Feuer, thut unter beständigem Umrühren von

11.

Zeit zu Zeit 2 Pfb. 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  $\frac{1}{2}$  Quartier Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfb. Butter, und Zucker nach Geschmack hinzu.

b. 59. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Quartier Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfb. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfb. 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  $\frac{2}{3}$  Höhe des Topfes hat, und zu welchem, wenn es eingekocht ist, gleich kochendes Wasser nachgegossen werden muß, um dieselbe Höhe immer beizubehalten. 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 bey dem 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 bloß 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 einem 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 Borsborfer Aepfel geschält, schneidet man sie in Scheiben, läßt 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 Eiern das Weiße zu Schaum, und vermischt dies zusammen, backt ihn in  $\frac{5}{4}$  Stunden gahr, bereitet eine Himbeeren-sauce 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 Eiern 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 No. 55 beschrieben findet.

### 3. Auf andere Art.

Man läßt 3 Mengel Milch mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter aufkochen, quirlt nach und nach  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 16 Eydottern, einige bittere Mandeln zerstoßen, und zuletzt das Weiße von den 16 Eiern 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 Kirschsauc die man im Alphabet der Saucen beschrieben findet.

### 4. Blanc manger Pudding.

Man weicht  $2\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Stunde, nimmt sie ab, kühlte sie ab, und thut sie in eine vorher naßgemachte steinerne Form. Johannisbeeren, Chocolate, oder Himbeersauce ist man dazu.

### 5. Brotpudding.

Man schneidet von  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Weisbrot, oder von 4 Loosbrotten zu 2 Groten die Rinde ab, und weicht 2 Stunden, das in Scheiben geschnittene Weiche in Milch ein, nimmt sie heraus, drückt sie auß, thut 16 Eydottern,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßene süße Mandeln, 10 Loth geschmolzene Butter, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone,  $\frac{1}{2}$  Weinglaß voll Kaneelwasser,  $\frac{1}{2}$  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 Chocolate oder Weinsauce dabey an.

### 6. Auf andere Art.

2 bis  $\frac{3}{4}$  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, zer-  
rührt und vermischt es mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. geschmolzener  
Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßener süßen, und 2 Loth  
bittern Mandeln, 20 Eydottern,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker  
auf 3 Citronen abgerieben, etwas Kaneel, Suc-  
cade, schlägt zuletzt das Weiße von 20 Eiern  
zu Schaum dazu, kocht diesen Pudding  $\frac{1}{4}$  Stun-  
den, und richtet eine Weinsauce dabey an.

#### 7. Auf andere Art.

Altes Weisbrot weicht man in Milch ein,  
drückt es wieder aus, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, 6 ganze  
Eyer, und von 4 die Dotter, 2 Löffel voll Mehl,  
 $\frac{1}{4}$  Pfd. mit Wasser aufgekochte Rosinen, etwas  
Zucker, Kaneel, Citronenschale und Salz, rührt  
dies alles durcheinander, bestreicht eine Ser-  
viette mit kalter Butter, streut etwas Mehl dar-  
auf, 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 ble-  
cherne Form, und kocht sie darin gahr. Zur  
Sauce bedient man sich der braunen Süß.

#### 8. Ordinaireer Brotpudding.

Von  $1\frac{1}{4}$  Pfd. Weisbrot (oder 4 Loosbrote  
à 2 Groten) schneidet man die Rinden ab, und  
die Krumen in Scheiben, weicht sie in  $\frac{1}{2}$  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 gestoßnem Zwieback bestreut seyn muß, und läßt sie darin 2 Stunden kochen. (Man sehe das Rezept Mehlspudding) man richtet eine Wein-, Milch- oder Chocoladesauce dabey an.

9. Auf andere Art.

Von 22 Loth Weißbrot (oder 2 Loosbrotten à 2 Groten) schneidet man die Rinde ab, schneidet die Krumen in Scheiben, weicht sie in 1 Messgel warme Milch, drückt sie aus, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Corinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und 6 Eyer dazu, und kocht diese Masse in einer Form  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter zu Schaum, 12 Eydottern,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, an der Schale von

1 Citrone abgerieben, 6 Loth geriebene Choccolade, etwas Kaneel,  $\frac{1}{2}$  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 Choccoladepudding.

$1\frac{1}{2}$  Quartier Milch kocht man mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, von 2 Citronen die Schalen, und einigen Kaneelstücken auf, und siebt sie durch. Alsdann zerrührt man in  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch  $\frac{1}{4}$  Pfd. Choccolade und 10 Loth Reismehl, 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  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch, etwas Pflirschwasser, geriebene Citronenschale und Zucker, kocht sie auf, rührt sie mit 2 Eydottern ab, und richtet sie bey dem 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  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker ab, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. süße Mandeln, und zuletzt den Saft von 4 Citronen dazu, und rührt dies alles  $\frac{1}{2}$  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 Buttermteig gebreitete Farce, und backt ihn in  $2\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker auf 3 Citronen abgerieben, und von 5 Stück den Saft dazu, dies alles rührt man stark untereinander, füllt es in einen Buttermteig, und läßt es  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam backen. Man richtet eine Schaumsauce dabey an.

### 14. Citronenpudding ohne Mandeln mit Blättermteig.

Man fügt zu  $\frac{3}{4}$  Pfd. abgeklärter und zu Schaum gerührter Butter  $\frac{3}{4}$  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 Springsform, und backt ihn zwischen Feuer unten und oben in  $\frac{5}{4}$  Stunden gahr. Man richtet ihn mit einer Schaum- oder Kirschsaucen 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 auffochen, 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 Kirschsaucen 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 Weiße in kleine

Stücke, so wie  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Pfd. süße Mandeln, thut etwas Succade,  $\frac{1}{2}$  Pfd. von Kernen gereinigte Rosinen,  $\frac{1}{2}$  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 Zwiebacken, bestreute Form, setzt sie in eine Tortenpfanne, und läßt sie darin gahr backen.

17. Englischer Plum-Pudding.

(hunting Pudding).

In  $\frac{1}{2}$  Quartier frischen Rahm schlägt man 8 Eyer, thut 1 Pfd. fein gehacktes Nierentalg, 1 Pfd. Englisches Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Topfrosinen, die Kerne ausgelöst und gehackt, 1 Pfd. abgewaschene Corinthen, 1 große Muscatnuß, 4 Loth klein geschnittene Succade, 1 Glas voll Rum, 4 Loth fein geschnittene candirte Drangenschalen, 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 Brots Pudding No. 7, nur daß man an der Stelle der Butter klein gehacktes Ochsenmark nimmt, und unter die Masse ein Glas Konnjak mischt.

#### 19. Eyergrüße = Pudding — oder von Reismehl oder Gries.

Man kocht in 1 Quartier Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Eyergrüße zu einem Brey, läßt ihn kalt werden, rührt 12 Loth Butter zu Schaum, thut von

9 Eiern die Dottern dazu, nebst 12 Loth Zucker an 1 Citrone abgerieben, etwas Kaneel, 4 Loth bittere Mandeln, man rührt von 9 Eiern das Weiße zu Schaum, und rührt dies zuletzt damit durch. Man thut dann diese Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form, kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde, oder backt sie in einem Ofen gahr. Mit einer Sauce von Johannisbeeren-saft 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  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter eine Zeitlang auf dem Feuer schwizen. Dann sondert man die Butter von dem Fischfleisch ab, reibt sie zu Schaum, schlägt 12 Eyer dazu, nimmt  $1\frac{2}{3}$  Pfd. Weisbrot, schneidet die Rinde davon ab, reibt und durchsiebt das Weiße 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  $1\frac{1}{2}$  Pfd. magerm Ochsenfleisch, durchknetet  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. zu Schaum gerührter Butter thut man  $\frac{1}{4}$  Pfd. geriebene Kartoffeln, 4 Loth Mehl, 3 Quentchen Kaneel, 1 Quentchen Cardemomen,  $\frac{1}{2}$  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 Weinskirsch- oder Himbeerenauce an.

24. Auf andere Art.

Man giebt zu 1 Pfd. geriebene Kartoffeln  $\frac{1}{2}$  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 Kirschsauc an.

25. Kartoffelpudding mit Citronensaft.

Man schlägt 12 Eydottern, giebt nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pfd. an der Schale von 2 Citronen ab-

geriebenen Zucker, den Saft von den Citronen, und zuletzt das von 12 Ethern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, läßt dies  $1\frac{1}{2}$  Stunde in einer Form backen. Zur Sauce kocht man  $\frac{1}{2}$  Quartier Wein, und thut den Saft von 1 Citrone, 6 Ethern, 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. Kartoffelpudding mit Mandeln.

Man kocht und reibt den Tag vorher  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Kartoffeln, und rührt den andern Tag 15 Eyer wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 4 Loth süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Stunden. Man richtet eine Wein- oder Kirchsauce dabey an.

27. Kirschpudding.

Man rührt  $\frac{3}{4}$  Pfd. abgeklärte Butter zu Schaum, thut 24 Eydottern,  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde schlägt man von 14 Eiern 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  $\frac{1}{4}$  Stunden langsam backen. Man richtet eine Schaumsauce dabey an.

28. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Pfd. geschmolzene und abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, thut 10 Eier, reibt und durchsiebt 1 Pfd. Weißbrot, 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. (Mehlkloße 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 Kloße, 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  $\frac{7}{8}$  Quartier Milch,  $\frac{7}{8}$  Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Löffel voll Gäst, (Hefen),  $\frac{7}{8}$  Pfd. Corinthen zu einer Masse, läßt sie 1 Stunde zum Aufgehen stehen, sticht sie mit einem Löffel in kochendem Wasser ab, und läßt sie  $\frac{7}{8}$  Stunde kochen. In Ermangelung der Hefen, nimmt man einige Löffel voll Branntwein.

## 31. Krebspudding.

Nachdem man  $\frac{1}{4}$  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,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Mehl, 4 Eydottern, etwas Muscatblüthe, Zucker und Krebsbutter aufkochen, und bey dem Anrichten des Puddings auftragen. Ueber den Pudding kann man auch wohl einen Guß von Eyweiß, Zinober und Zucker machen.

### 32. Makronenpudding.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Fadenmakronen kocht man in Milch steif, läßt sie erkalten, rührt  $\frac{1}{4}$  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.

$\frac{1}{2}$  Pfd. rohes Nierentalg und eben so viel gereinigtes Schenmark, zerschneidet man, rührt

von 16 Eyern das Gelbe,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rahm,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 1 Pfd. geriebenes Weisbrot,  $\frac{1}{2}$  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  $3\frac{1}{2}$  bis 4 Stunden, und richtet sie mit einer Weinsauce an.

#### 34. Auf andere Art.

Man zerschneidet  $\frac{3}{4}$  Pfd. Schenmark, thut 1 Pfd. geriebenes Weisbrot,  $\frac{1}{2}$  Quartier Rahm,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker an  $\frac{1}{2}$  Citronenschale abgerieben, 12 Eydottern, und nachdem dies mit dem Zucker einige Minuten gerührt worden ist, thut man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Succade,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Corinthen, 1 Muscatennuß, und endlich von 12 Eyern das Weiße zu Schaum geschlagen dazu, in eine Form, die man  $\frac{5}{4}$  Stunde langsam backen läßt. Beym Anrichten giebt man eine Weinsauce dazu.

#### 35. Mehlpudding.

Man nimmt zu 4 Pfd. Mehl  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, 1 Pfd. Corinthen, 4 Eyer, die Schale von

1 Citrone fein geschnitten, 3 bis 4 Eßlöffel voll Gäst, (Hefen). Dann läßt man  $\frac{2}{3}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfd. Corinthen, eben so viel Butter und Rosinen, 3 Eßlöffel voll Gäst, (Hefen), 6 Eyer, 2 Tassen voll lauwarme Milch, 1 Overtasse voll Rosenwasser, von 1 Citrone die Schale fein zerschnitten, und  $\frac{2}{3}$  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  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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.

$1\frac{1}{2}$  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, Johannisbeeren-saft, 2 Löffel voll Stärke, kocht dies zusammen auf und läßt es erkalten.

## 39. Omelette — Souffléé.

Zu 12 stark geklopften Eydottern, thut man etwas auf Citronen abgeriebenen Zucker. Das

Weißer 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 Weißbrot 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 Weißer von 7 Ethern 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 man 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.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Reiß wird einen Tag zuvor in 2 Bou-  
teillen Milch bis zu einer gehörigen Dicke abge-  
kocht, hernach 6 Eyer mit Dotter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. große  
Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. abgeriebene süße Mandeln,  
 $\frac{1}{2}$  Pfd. gestoßenen Zucker, etwas Kaneel und  
2 Loth zerlassene Butter hineingerührt, eine Pfanz-  
ne mit Butter ausgestrichen, klein gestoßenen  
Zwieback darin herumgestreut, die Masse hinein-  
gethan, etwas Butter und geriebenes Weisbrot  
darauf, und ihn so lange backen lassen, bis er  
gahr ist.

Zur Sauce nimmt man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Tisch-  
wein, 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  $\frac{1}{4}$  Bouteille Milch ab.

## 42. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter zu Schaum, schlägt  
das Gelbe von 10 Ethern nach und nach dazu,  
dann thut man den kalt gewordenen Reiß,  $\frac{1}{4}$  Pfd.  
auf Citronen abgeriebenen Zucker, einige klein

gestoßene Zwiebäcke, 4 Loth süße Mandeln, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eiern.

Zur Sauce setzt man 1 Quartier Tischwein, nebst einigen Citronenscheiben und etwas Zucker aufs Feuer, rührt, wenn der Wein kocht,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Mehl, 8 Eydottern, etwas zu Schaum gerührte Butter dazu, und kocht sie unter beständigem Rühren auf. Oder:

Man schlägt in  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Quartier Milch kocht man 1 Pfd. Reiß steif, thut 12 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Quartier rothen Johannisbeerensaft,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reißmehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker an der Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgerieben,  $\frac{1}{8}$  Quartier Wasser, und etwas Kaneel steif, thut diese Masse in ein porz-

cellanenes vorher mit kaltem Wasser angefeuchtetes Gefäß, und stürzt dies wenn man es anrichtet auf eine Schüssel.

Zur Sauce setzt man  $\frac{1}{2}$  Quartier Rahm, mit Rosenwasser, Zucker und Kaneel aufs Feuer, kocht dies auf, und richtet es mit 4 Eydottern ab.

#### 45 Reismehlpudding.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  Stunde  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille und 1 Citronenschale in 2 Quartier Milch, nimmt beydes wieder heraus, thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. vorher mit  $\frac{1}{2}$  Quartier kalter Milch angerührtes Reismehl dazu, und kocht dies bis es steif ist, unter beständigem Umrühren  $\frac{1}{4}$  Stunde, füllt dann diese Masse in ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes porcellanenes Gefäß, kehrt dies beym Anrichten auf einer Schüssel um, und giebt Johannisbeersauce dazu her.

#### 46. Roggenbrotpudding.

Zu  $\frac{1}{2}$  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 Eiern, und kocht diese Masse in 2 Stunden gahr.

## 47. Sagopudding.

Man kocht in  $1\frac{1}{2}$  Quartier Milch  $\frac{3}{4}$  Pfd. rein gewaschenen Sago,  $1\frac{1}{2}$  Stunde bis er mürbe ist, dann thut man etwas Zucker und Kaneel,  $\frac{1}{2}$  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 Chokoladesauce an.

## 48. Schaumpudding.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschmolzene Butter mit  $\frac{1}{2}$  Maas 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 Ethern, 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  $\frac{1}{2}$  Pfd. gekochten, abgehäuteten und gehackten Stockfisch, thut man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, 6 Löffel voll süßen Rahm,  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch, 1 Quartier Rahm, 1 Pfd.  $\frac{1}{4}$  Loth mit Rosenwasser gestoßene Mandeln,  $\frac{2}{3}$  Loth Vanille, 1 Loth Kaneel, die Schale von 1 Citrone und beliebig Zucker, in einem Topfe auf, läßt sie nachdem abtühlen, thut 9 stark geschlagene Eydottern dazu, und setzt sie unter beständigem Umrühren wieder aufs Feuer, unter dessen zerrührt man  $\frac{1}{4}$  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 Durchgeseibte in eine vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, und läßt sie darin erkalten.

Zur Sauce läßt man  $\frac{1}{2}$  Mengel Rothwein mit 3 Löffel voll mit Zucker eingekochten Johannisbeeren-saft, 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,  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille, 1 Quentchen ganzen Kaneel auf, siebt sie durch und läßt sie erkalten. Alsdann rührt man mit 12 Ethern, 1 Pfd. 4 Loth gestoßene süße Mandeln durch, löst langstängige weiße Stärke, (Amidam) mit 1 Theil der erkalteten Milch auf, gießt nach und nach die übrige Milch nebst den Mandeln und Ethern 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  $\frac{1}{2}$  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 Johannisbeersauce an.

## 33. Wurzelpudding. (Mohrrübenpudding).

Man reinigt eine gute Portion Wurzeln, reibt sie, drückt den Saft heraus, so daß von den geriebenen Wurzeln  $\frac{3}{4}$  Pfd. übrig bleiben, die man in  $\frac{1}{2}$  Quartier aufgekochte Milch thut, und unter beständigem Umrühren  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde backen lassen, bis eine Kruste darauf kömmt.

Zur Sauce läßt man den ausgepreßten Saft mit  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{4}$  Pfd.

Butter,  $\frac{1}{2}$  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  $1\frac{1}{2}$  Stunde, und richtet sie mit einer Milchsauc, mit ziemlich Kaneel an.

#### 55. Zwiebackspudding.

In warmer Milch werden 16 Zwiebäcke eingeweicht, wieder ausgedrückt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. abgerührte Butter, 6 Eydottern,  $\frac{1}{4}$  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 Weinsauc angerichtet.

### D. Von Gelees und Crem's.

#### Vom Färben des Gelees.

- a. Blau. Hiezu kocht man etwas Lackmüß 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 löst 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. Apffelcreme.

Man bratet 35 bis 40 eingeritzte nicht wäßrige Apffel 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 Eiern, füllt es in eine blecherne mit Butter ausgeschmierte, und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form, und backt sie darin gahr.

2. Alexandernüffsecreme.

$\frac{3}{4}$  Pfd. Alexandernüsse zerkoht man in  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  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. Wickbeerencreme, frische. (Heidelbeeren).

In 1 Mengel Wein kocht man 3 Pfd. Wickbeeren, und  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel  $\frac{1}{2}$  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. Wickbeerencreme, eingemachte.

Zu 1 Quartier Wein nimmt man 3 gestrichene Untertassen voll eingekochte Wickbeeren, thut etwas Citronenschale dazu, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde; dann siebt man sie durch, und vermischt sie mit 3 Eßlöffel voll Johannisbeeren-saft, 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,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel,  $\frac{1}{2}$  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, kühlts unter öfterm Umrühren ab, thut es in eine vorher mit feinem Del 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  $\frac{1}{3}$  Quartier ein.  $\frac{1}{2}$  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 einem kühlem Orte geliren.

8. Blanc mange mit Chocolate.

Man richtet sich hiebey nach der Vorschrift Nro. 6 und thut  $\frac{1}{2}$  Pfd. Chocolate dazu.

9. Blanc manger mit Lambertsnüßten.

Dies wird auf die Art wie Nro. 7 zubereitet, nur daß man es mit fein gestoßenen Lambertsnüßten vermischt. Es muß so weiß wie Schnee aussehen, weshalb man alles sauber zubereiten muß, und die Hausenblase recht weiß ansieht, die man dazu gebraucht.

10. Blanc manger ohne Mandeln.

In kochendem Wasser löst man  $\frac{1}{2}$  Loth geklopfte und vorher eingeweichte Hausenblase auf, thut 1 Quartier süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Pfd. auf Citronenschale abgeriebenen Zucker, klein geschnittenen Kaneel und Vanille, dazu, kocht dieses unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$  Stunde, siebt es durch, und füllt es in kleine Schälchen.

11. Bubber zu machen.

In  $1\frac{1}{2}$  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. Chocladecreme mit Milch.

In 1 Quartier Milch rührt man 24 Eydottern, 1 Loth Kaneel,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Chokolade, 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. Chocladecreme mit Wein.

In  $\frac{3}{4}$  Quartier Wein reibt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Chokolade, 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  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebene Chocolate in  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch aufkochen, 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  $\frac{1}{2}$  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 auf 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 auß 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. geraspelttes Hirschhorn wird recht rein abgewaschen, in  $1\frac{1}{2}$  Quartier Wasser ganz

langsam 3 bis 4 Stunden gekocht, alsdann durchgeseiht,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker auf 3 Citronen abgerieben, von 3 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, dazu gethan, und bey gelindem Feuer noch einmal aufwallen lassen. Dann nimmt man es vom Feuer ab, thut  $\frac{1}{2}$  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 Schaaale 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. C r e m e.

Man läßt ein wenig ausgewaschene Butter in ein paar Löffel voll Mehl in der Pfanne heiß werden, schlägt 12 Eydottern hinein, thut etz

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. Crème = Brulée.

Wenn derselbe wie No. 22 verfertigt, aber ganz kalt ist, so streut man recht dick gestoßenen Zucker darüber, und brennt denselben mit einer glühenden Feuerschaufel braun.

### 24. Erdbeerengelee.

$\frac{3}{4}$  Pfd. Hirschhorn wird auf bewusste Art mit 1 Quartier Wasser gekocht, damit es noch konsistenter wird, als zu dem vorigen Gelee No. 21.  $1\frac{1}{2}$  Pfd. reife Erdbeeren werden mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer etwas gekocht, alsdann durchgeseiht, aber nicht durchgedrückt. Alsdann wird dieser Saft zu dem Hirschhorn gegossen, das Weiße von 3 Eiern zu Schnee geschlagen, darunter gethan, und einmal auf dem Feuer aufwallen lassen. Hierauf wird es zurückgesetzt,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, der Saft von 2 Citronen,  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen bis sie gahr ist.

## 27. Auf andere Art.

In 3 Tassen Milch läßt man  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, 1 Loth Kaneel und ein Stück Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde bedeckt kochen, vermischt dies mit 1 Quartier süßen Rahm und 24 Eydottern, siebt es in eine Salatiere durch, und backt diese

Cremer, in einer Tortenpfanne nach vorhergehender Anweisung No. 26.

28. Eyergrüßcreme.

Mit 1 Quartier Milch zerrührt man  $4\frac{1}{2}$  Loth Eyergrüße, 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. Eyergrüßcreme mit Johannisbeerensaft.

In 1 Quartier Wasser rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Eyergrüße durch, setzt 1 Mengel Rothwein/ 1 Quartier Johannisbeerensaft mit Citronenschale und Vanille aufs Feuer, rührt während des Kochens die Eyergrüße 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  $\frac{1}{2}$  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 Eyer-  
masse 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. Eyer-schnee.

Man schlägt das Weiße von 10 Eyern zu einem steifen Schnee, thut alsdann  $\frac{2}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker mit etwas getrockneten Drangenblüthen, oder abgeriebener Citronenschale dazu, alsdann wird in 1 Quartier Milch in einem Topf oder Casserolle, welches wenigstens 2 Maas

hält gesotten, der Eyerschnee behutsam hineingesethan 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 gequirt, 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. geraspelttes Hirschhorn, so lange, (etwa 6 bis 7 Stunden) bis zu 1 Quartier Wasser einkochen, dann nimmt man es vom Feuer, läßt es abflären, gießt es von dem Bodensatz ab, thut 1 Quartier Rothwein, 12 Melken, von 2 Citronen die Schale, einige Stücke Kaneel und Zucker dazu, und kocht es  $\frac{7}{8}$  Stunde mit einander durch, und rührt zuletzt das geschlagene Eyweiß von 10

Eyern und den Saft von 10 Citronen dazu. Hat das Gelee damit aufgeköcht, so gießt man ihn durch einen Geleebeutel, läßt ihn abkühlen, und füllt ihn in Gläser.

#### 34. Hagebutten-schnee.

$\frac{1}{2}$  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. Himbeer-creme.

In 3 Mengel Rothwein kocht man  $\frac{1}{2}$  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 vermischet 3 Gläser voll Weißwein mit 3 Weingläser voll Johannisbeerensaft, 8 Ethern, Kaneel und Zucker, und schlägt dies über dem Feuer so lange bis es kocht.

## 39. Gerührter Käse.

Durch einen Durchschlag rührt man  $\frac{1}{2}$  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, vermischet ihn mit 12 Eydotttern und etwas Zucker, und kocht ihn auf.

## 41. Gelee von Kalbsfüßen.

Man nimmet 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, nimmet 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 Eiern 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  $\frac{1}{2}$  Quentchen Muskatblüthe und Kaneel, 1 Mengel Wein, 12 ganze Nelken dazu, setzt dies auf's Feuer, kocht es  $\frac{3}{4}$  Stunde, siebt es durch, thut 2 $\frac{1}{2}$  Pfund gereinigte Gallerte,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und 3 Quartier Weißwein dazu; kocht dies, so rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 5 Eiern 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Makronen, und kocht sie darin gahr, nimmt sie dann heraus, thut sie in eine Casserolle, worin 2 Loth Butter,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Muskatblüthe, bestreut dies mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse, und schwengt damit die Casserolle um. Dann thut man  $\frac{1}{4}$  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.

$\frac{1}{2}$  Quartier Milch thut man in eine Casserolle nebst 18 Eydottern,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingestößene süße Mandeln, Zucker nach Geschmack, und schlägt diese Masse mit einer Ruthe, bis sie kocht.

#### 48. Auf andere Art.

In  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Rahm thut man  $\frac{1}{2}$  Pfund gestößene Mandeln, das Weiße von 16 Eiern,

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 No. 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  $1\frac{1}{2}$  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. Böhmishe Milch.

Man thut  $\frac{1}{2}$  Quartier Rahm in eine Casserolle,

denn das Weiße von 16 Eyern,  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Drangenblüthwasser dazu, und läßt dies unter beständigem Schlagen auf dem Feuer aufkochen.

52. Auf andere Art.

Man kocht in einem zugedeckten Topf  $\frac{1}{2}$  Loth ganzen Kaneel in einigen Tassen voll Milch  $\frac{1}{2}$  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. Crème 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 Drangenschalen, 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 austreibt, 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 bitteren Drangen.

Von 3 großen oder 6 kleinen bitteren Drangen

reibt man das Aeußere der Schale mit Zucker ab, drückt den Saft heraus, und kocht das Uebrige in  $\frac{1}{2}$  Quartier Weißwein auf; sodann nimmt man 6 Enten- und 6 Hühnereyerdotter, thut den Drangensaft, den auf denselben abgeriebenen Zucker, so wie den Saft von 1 Citrone, und den Wein, worin die Drangenschalen 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  $\frac{1}{2}$  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  
Apfelsinen.

Man reibt von 3 Apfelsinen die Oberfläche der Schale auf Zucker ab, zerschneidet sie, drückt den Saft zu dem Zucker, vermischt sie mit 12 Eydottern. Man läßt alsdann die Apfelsinenschale 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 Eiern zu Schaum geschlagen hinzu, und nachdem sie damit wieder aufgeköcht, richtet man sie geschwind in eine Schüssel an.

57. Pistaziencreme.

Diesen macht man eben so wie den Mandelcreme No. 49, nur daß man kleingestosene 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  $\frac{1}{2}$  Quentchen Muskatblüthe und  $\frac{1}{4}$  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 Saft von 4 Citronen unter das auf obige Art gekochte und mit dem Zucker abgeklärte Hirschhorn gethan. Statt des Rheinweins nimmt man  $\frac{1}{2}$  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 Eiern 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,  $\frac{1}{2}$  Quart. Arack dazu gegossen, auch muß statt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker  $\frac{3}{4}$  Pfund dazu genommen werden.

## 62. Quittenschnee.

Nachdem man 6 Quitten im Wasser beynah gahr gekocht hat, schält man sie, schabt sie, und kocht sie in etwas Wein, Citronenschale und Zucker völlig gahr, feibt sie durch, und thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eiern 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 (Crème foueté).

Zu  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{7}{8}$  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 abgetropfelte 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 Torstenpfanne 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 einem 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. Reiscrème.

$\frac{1}{2}$  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 st. ist, vom Feuer, und füllt sie in eine vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Form.

69. Reismehlcreme mit Johannesbeeren-saft.

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  $\frac{1}{2}$  Quart. süßen Rahm, oder in dessen Ermangelung mit Eydottern abgerührten Milch begießt.

70. Reismehlcreme mit Mandeln.

Mit 10 Eiern vermischt man  $\frac{1}{2}$  Pf. Reismehl, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund gestosene 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. Roggenbrencreme.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfund zu Schaum geschlagener frische ausgewaschene Butter thut man  $\frac{1}{2}$  Quartier dicken sauern Rahm, 8 Eydotter, die Schale von 2 Citronen, Kaneel, und nach Geschmack Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf.

pulverisirtes geröstetes Schwarzbrot, und endlich das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern, 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  $\frac{2}{3}$  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 Johannisbeeren-saft, Citronenschale und Zucker dazu, und kocht ihn damit  $1\frac{1}{2}$  Stunde, siebt ihn durch, thut ihn in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, wendet ihn in einer Schüssel um, und gießt beim 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  $\frac{1}{2}$  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 Mal. 2 dicke Male 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 Eis

tronen die Schale, etwas Muskatblüthe auß  
 Feuer, und kocht sie eine halbe Stunde, siebt die  
 Brühe durch, läßt den Al darinne kalt werden,  
 nimmt das Fett davon ab und den Al heraus,  
 setzt sie wieder mit einer Gallerte auß 6 Kalbs-  
 füßen gekocht auß 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 Eiern dazu,  
 kocht sie damit auf, und gießt sie mehreremal  
 durch einen Geleebeutel.

Man thut den Al entweder in eine Form  
 oder in eine Schüssel, worauf man etwas Gelee  
 thut, und den Al schildkrötenförmig oder in eine  
 andere beliebige Form darauf legt, und ihn mit  
 Figuren auß 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 Citronen-  
 schale und legt sie verkehrt darauf. Richtet man  
 sie an, so taucht man die Form in warmes Was-  
 ser, 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, 2 Mengel Essig, 1 Quartier Rothwein, den Saft von 2 Citronen, und sämtliche Ingredienzien wie zum Malgelee. 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 Malgelee 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 Eiern 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 Schaumfelle 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 an-  
gerührt, 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 et-  
was Kaneel bindet man in ein Läppchen, thut  
dies in 1 Quartier Milch mit auf 3 Citronen ab-  
geriebenen 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 rich-  
tet 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 durch-  
einander, 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  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen.

82. Crème Vierge.

Man thut 6 Loth gestoßenen Zucker in  $1\frac{1}{2}$  Quartier süßen Rahm, läßt solchen unter beständigen Umrühren bis auf 1 Quartier einkochen, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eiern 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  $\frac{3}{4}$  Quartier Rheinwein in eine Kasserolle, nebst  $\frac{1}{2}$  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 Eiern, 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 Eiern 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 3 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 durchgeseibte 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 Muskatblütze, 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,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu, setzt dies mit der Gallerte zusammen aufs Feuer, kocht es, schäumt es, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern, 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 gefrorenen 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 Angesezte des Gefrorenen 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. Nefselgefrorenes.

Man kocht geschälte und zerschnittene feine Nefsel in Wasser, mit Citronenschale und ganzen

Kaneel mürbe, siebt sie durch, und thut, wenn man  $\frac{1}{2}$  Quartier Saft hat,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu, kocht ihn so lange bis er steif, und thut ihn in die Gefrierbüchse.

### 2. Chocolate = Eis.

Zu 1 Quartier Milch nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pf. Chocolate, läßt dies mit 6 Eydottern zusammen kochen, erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

### 3. Citronen = Eis.

Man drückt den Saft von 4 Citronen aus, siebt ihn durch, und kocht ihn mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Wein und mit  $\frac{1}{2}$  Pfund auf 4 Citronen abgeriebenen Zucker auf, läßt dies kalt werden, und thut es in die Gefrierbüchse.

### 4. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, den Saft von 6 auf Zucker abgeriebenen Citronen kocht man in  $\frac{1}{2}$  Quartier Wein und etwas Wasser, läßt es erkalten, und thut es in die Gefrierbüchse.

### 5. Himbeeren = Eis.

$\frac{1}{2}$  Pfund Himbeeren zerrührt man, kocht sie sodann in  $\frac{1}{2}$  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 gebrannten 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund an der Schale von 1 Citrone abgeriebenen Zucker, und  $\frac{1}{2}$  Quentchen fein zerstoßene Vanille auf, rührt 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 austreichen, und sodann mit feingestossenem Zwieback bestreuen; bey einem Blätterteig wird sie jedoch nur rein ausgewischt, der Teig hineingebreitet, und das zu Backende darauf geschüttet.

## 1. Apfelfuchen.

30 geschälte mittelmäßige Äpfel schneidet man in dünne Scheiben, und schwitzt sie in  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter und 1 Glas voll Wein mürbe, während dem rührt man mit 10 Eiern, 1 Overtasse von Rosen- oder Pfirsichwasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschene Korinthen, Zucker und Kaneel, 24 feingestossene Zwiebacke durch, thut die Apfelmasse hinzu, und bäckt sie in einer Springform gahr.

## 2. Auf andere Art.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter, die man hat ausgeschmolzen und kalt werden lassen, nimmt man einige Löffel gestossenen Zucker, 2 Eyer, 1 Glas Wein, Muskatblumen und  $1\frac{1}{2}$  Pfund trockenes Weizenmehl. Das Mehl knetet man mit der Butter durch, hernach den Zucker, die Eyer und den Wein, welche man aber beyde erst zusammenquirkt,

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 darauf, 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  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel dazu, backt diese Masse in einer Springform gahr, und bestreut sie nachdem mit  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter ziem-

lich mürbe, während dem rührt man mit 10 Eiern  
1 Obertasse voll Rosen- oder Pfirsichwasser, 24  
Kleingestößene Zwiebäcke,  $\frac{1}{2}$  Pfund Korinthen und  
Zucker und Kaneel durch, thut die Äpfel dazu,  
und bäckt diese Masse in einer Springsform gahr.

#### 5. Apfelbonbeisges.

Zu einem flüssigen nur Pfannkuchen ähnlichen  
Teig rührt man mit weißem Wein 10 Eßlöffel voll  
Mehl, 10 Eyer, 5 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) und  
 $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel an, schneidet Äpfel in kleine  
Würfel, thut sie zu dem Teig, läßt ihn aufge-  
hen, zerläßt Butter in einer Bonbeisgesform, und  
läßt ihn darin gahr backen.

#### 6. Apfeltorte.

Von einem Buttermteig von  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter  
und Mehl und 2 Eßlöffel voll Zucker macht man  
einen Teig, läßt  $\frac{1}{5}$  davon zurück, und breitet das  
Uebrige in eine Tortenpfanne; dann schält und  
schneidet man 20 bis 24 Vorstorferäpfel in dünne  
Scheiben, bis zu einem aufgehäuften Suppentel-  
ler voll, die Schale von 2 Citronen in fingerlange  
Streifen, die man in etwas Wasser mit vielen  
Zucker kocht, 2 Loth Succade,  $\frac{1}{2}$  Pfund reinge-  
waschene Korinthen, 1 Loth Kaneel und nach Ge-  
schmack gestoßenen Zucker. Nach diesen Vorberei-  
tungen 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, slicht 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 Eiern dazu, backt diese Masse

in einen Buttermig mit Teigstreifen belegt,  
(wie es im vorhergehenden Recept angezeigt ist)  
gahr.

An die Stelle der Mandeln, Eyer und Butter  
kann man  $\frac{1}{4}$  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 Ethern dazu, rührt diese Masse 1 Stunde  
lang durch, vermischt sie zuletzt mit  $\frac{3}{4}$  Pf. Stärke  
(Amidam) und bäckt sie in einer Form langsam  
gahr.

#### 9. Anisgebäckenes.

8 Eyer werden mit einer steifen Ruthe klein  
geschlagen, dann 1 Pfund geriebenen Zucker und  
etwas Anis dazu gethan, wieder ein wenig ge-  
schlagen, 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. Aniskücheln.

Man quirlt 7 ganze Eyer in einem Topf  
recht klar, thut 1 Pfund gestossenen Zucker und das  
abgeriebene von 1 Citrone dazu, und quirlt ober

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  $\frac{1}{2}$  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. Anisströgel.

4 ganze Eyer und von 8 Ethern 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  $\frac{3}{4}$  Stunden backen, wobey zu beobachten ist, daß man das Backblech nach einer  $\frac{1}{2}$  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 Strözel 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 Strözel 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 feingestößene 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 durcheinander bis zu einem fließenden Teig. Dann muß man ein dickes rundgedrehtes Holz haben, wie ein großes Rollholz, durch welches ein Loch der Länge nach seyn, daß der Bratspieß durchgeheth, an beyden Seiten wird derselbe mit Pföckchen 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 Drangenschale, so wie die abgeriebene Schale von 1 Citrone darunter, alsdann das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern 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 Anisküchelchen 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 Eiern und 13 Eydotter zu Schaum gerührt, das abgeriebene von 2 Eis

tronen dazu gethan, und übrigens wie die Kollatschen gemacht und gebacken.

18. **Wickbeerenpfannkuchen.** (Heidelbeerenpfannkuchen.)

Zu 3 Eiern 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 Wickbeeren darauf, läßt den Pfannkuchen gahr backen, und bestreut ihn zuletzt mit kleingestossenem Zucker, Kaneel und Zwieback.

19. **Birnengebäckenes.**

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, Eiern, Zucker und etwas Wein gemacht, und so in Butter gebacken.

20. **Bisquit.**

16 Eydotter rührt man nach einer Seite  $\frac{1}{2}$  Stunde, streut nach und nach 1 Pfund Zucker an 2 Citronen abgerieben hinein, und rührt dieß in einer Richtung  $\frac{1}{2}$  Stunde. Während der Zeit schlägt man das Weiße von 16 Eiern zu Schaum,

rührt die Hälfte, und nach und nach 29 bis 30 Loth Mehl dazu. Nachdem man dies  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt hat, so rührt man mit der übrigen Masse die andere Hälfte des Eyweißschums 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  $\frac{3}{4}$  Stunde lang, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, rührt dies noch  $\frac{1}{4}$  Stunde, thut  $\frac{1}{2}$  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. Bisquitorte 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  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft dazu, und rührt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde; dann wird von 14 Eiern 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 Eiern 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 Mehles Stärkmehl oder Kartoffelmehl nehmen, weil dieses aber spröder ist, so nimmt man nur  $\frac{3}{4}$  Pf. statt 1 ganzes Pfund, auch muß alsdann der Saft von 1 Citrone

unter die Masse gedrückt werden, und bäckt ihn dann so wie vorhergehenden.

25. Bisquitorte auf englische Art.  
 $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene Butter wird mit 8 Eydottern und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker zu Schaum geschlagen, alsdann  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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 Rummel 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 Ethern 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 Ethern zu Schaum, thut 20 Loth Mehl dazu, und bäckt diese Masse in einer Form  $\frac{1}{2}$  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 Ethern, rührt 4 Pfund Zucker auf dem Feuer, bis er trocken ist, vermischt ihn mit dem Weißen von 12 Ethern, 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 Alexans

bernüssen pflegt man an die Stelle des Papiers  
Oblaten unterzulegen.

### 30. Auf andere Art.

Man vermischt mit dem Weißen von 3 Eiern  
und etwas aufgelöster Potasche  $\frac{1}{2}$  Pfund süße und  
 $\frac{1}{4}$  Pfund bittere gestoßene Mandeln mit etwas Ro-  
senwasser, vertheilt diese Masse in kleine Häuf-  
chen, wälzt sie in grobgestoßenem Zucker um, und  
bäckt sie langsam gahr.

### 31. Blätterkuchen.

Eine Zeitlang rührt man 3 Eier, vermischt  
sie dann mit 12 Loth gestoßenem Zucker und 1 Pf.  
Mehl, mengt dann noch  $\frac{1}{2}$  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 durchgeseibte 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 Luch 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 Weifenrohrs, 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 etne 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  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter Blätterteig zu machen. Diesen treibt man eines guten Messerrücken dick aus, legt die Tortenpfanne, oder den Casseroldeckel, 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 Federspule 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 Eyer- gelb. Alle Torten von Blätterteig müssen, wo möglich, sogleich nach der Fertigung 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 Eiern, 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 Eiern, 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 Eiern schlägt man das Weiße zu Schaum, thut 1 Pfund Mehl, 16 Loth geriebene Weißbrot, 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst),  $\frac{1}{2}$  Pf. geschmelzte Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Korinthen,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Pfund ausgewaschene frische Butter hinein, thut 1 Quartier Milch, 5 Eier, 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  $\frac{1}{2}$  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 Kuc

den 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 durchgeseibten Brot wiegt man  $\frac{3}{4}$  Pfund.  $\frac{1}{2}$  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 Eiern wohl durcheinander, und thut zuletzt nach und nach das geseibte 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 Rütche geschlagen, bis sie ganz dick wie Brey werden, dann  $\frac{1}{2}$  Pf. feingeriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Tafel geriebene Chokolade,  $\frac{1}{2}$  Pf. feingestossene 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  $\frac{1}{2}$  Pf. feingeriebenen Zucker dazu, schlage dies wieder eine gute Weile, dann rühre man 12 Loth feingestossene Mandeln, das Weiße von 6 Ethern 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.

$\frac{3}{4}$  Pfund Mandeln zerstoßt man in Brauntwein, trocknet und reibt  $\frac{3}{4}$  Pfund Roggenbrot, thut 18 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Pf. 4 Loth gestossenen Zucker, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale, 1 Quentchen gestossenen Cardamomen,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Nelken, 1 Quentchen Kaneel dazu, rührt dies alles nach einer Richtung  $\frac{1}{2}$  Stunde, füllt damit bis zu  $\frac{2}{3}$  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  $\frac{5}{2}$  Stunden langsam gahr.

#### 42. Brotbisquit.

16 Eydotter rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde mit  $\frac{7}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker durch, thut etwas Kaneel, Nelken, Cardemomen,  $\frac{1}{2}$  Pf. geriebenes Roggenbrot, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eiern 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 Eiern, 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  $\frac{1}{2}$  Pfund Buchwaizenmehl mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Waizenmehl, thut 6 Eyer,  $\frac{1}{2}$  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 Buttermteig. Sodann wird noch ein anderer Teig von nachstehenden Ingredienzien verfertigt, als: aus  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingestößene süße Mandeln, 2 Eydotter,  $\frac{1}{4}$  Mengel Rosenwasser,  $1\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, und formt davon fingerbreite und dicke Streifen. Man rollt den Buttermteig 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 Eyschaum mit klarem Zucker vermischt.

#### 49. Butterkringel (Mugsburger).

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Quartier guten Rahm in eine Casserolle, und thue  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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.

$\frac{1}{2}$  Pfund ausgelassene Butter rührt man zu Schaum, thut 4 Eßlöffel voll dicken sauern Rahm, 4 Eyer, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst),  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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 nämliche Art bearbeitet. Diesen Teig gebraucht man zu allerley kleinen Backereyen.

34. Chocobadebrot.

$\frac{1}{2}$  Pfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln vermischt man mit 12 Loth Zucker, 4 Eyer, 2 Loth Chocobade und etwas Pommeranzenschnitzel, rührt dies wohl untereinander, und läßt es in kleinen Formen langsam gahr backen.

55. Chocobadebisquit.

$\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene Butter wird mit 8 Eydottern und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker zu Schaum gerührt, alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund recht rein gewaschene und wieder gut getrocknete kleine Röschen (Corinthen)

dazu gethan, auch etwas Muskatnuß hineinge-  
rieben, das Weiße von 8 Ethern zu Schaum ge-  
schlagen, langsam darunter gerührt, und in einer  
Form gahr backen lassen.

#### 56. Chocoladeglaze.

Man reibt die Chocolade recht<sup>l</sup>fein, thut  
eben so viel feingestossenen Zucker dazu, rührt  
solche ebenfalls mit Eyweiß zu einem Brey, und  
verfährt übrigens ganz so, wie bey der Glaze, 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 Ethern recht fein, reibt 12 Loth gute  
Chocolade, schlägt das Weiße von 18 Ethern zu  
Schaum, thut das Gelbe mit  $\frac{3}{4}$  Pfund gestossenem  
Zucker dazu, und schlägt es noch ein kleines Weil-  
chen. Alsdann rührt man diese Masse nach und  
nach unter die gestossenen Mandeln und Choco-  
lade, 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 Eiern 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 Eiern 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 Eiern, 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. Citronengebäckenes.

4 Loth feingestößene Mandeln rührt man mit dem Weißen von 6 Eiern 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,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, worauf 6 Citronen abgerieben, nebst  $\frac{1}{2}$  Pf. feines Mehl nach und nach daruntergerührt,  $\frac{1}{4}$  Pf. Korinthen dazu gethan, und zuletzt das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Man streicht kleine Formen mit Butter an, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an, und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen.

64. Citronspäne.

12 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, von  $\frac{1}{2}$  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 Strenzucker, und läßt sie in einem Stubenofen trocknen.

## 65. Citrontorte.

Man rühre 10 bis 12 Eydotter klein, reibe sie durch einen Durchschlag, reibe  $\frac{1}{2}$  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 Ehern 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 umgekränset, 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 Ehern 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,  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde durcheinander, schüttet

es in eine mit Butter ausgeschmierte Form, und  
bäckt es gahr.

70. Auf andere Art.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite 18  
Eydotter mit 1 Pfund gestoßenen Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pf.  
an 2 Citronen abgeriebenem Zucker miteinander  
durch, thut dann von 3 Citronen den Saft und  
das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eiern  
dazu, und bäckt diesen Teig in einer Form  $1\frac{1}{2}$   
Stunde lang. Ist derselbe gahr, so bestreut man  
ihn mit Zucker, und legt in Scheiben geschnittene  
Citronenschale darauf.

71. Citroneutorte mit Blätterteig ohne  
Mandeln.

16 Eydotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund an der Schale von 4  
Citronen abgeriebenen Zucker und 11 Loth ge-  
schmolzene Butter rührt man 1 Stunde lang  
durcheinander, thut dann das zu Schaum ge-  
schlagene Weiße von 16 Eiern, 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 Weizenmehl, 2 Pfund Zucker,  
2 Pfund Candisyrup, 1 Pfund zerschnittene Po-  
meranzenschale, 8 Loth grobgestößene Mandeln,

von 2 Citronen die Schale, 1 Loth Cardemomen,  
 $1\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 1 Loth Nelken, und von der  
 Größe einer Wallnuß 1 Stück in 1 Mengel Ro-  
 senwasser aufgelöste 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 Rosen-  
 wasser,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter mischt man 4 Pf. Mehl,  
 4 Eyer, 6 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), von 1 Ci-  
 trone die geriebene Schale, und 1 Pf. gereinigte  
 kleine Rosinen (Corinthen), läßt diese Masse in  
 einem eisernen Topf gahr backen, und ist sie ge-  
 wöhnlich warm.

### 74. Dresdner Asch oder Napfkuchen.

1 Pfund gute Butter wird mit 8 Eiern zu  
 Schaum geschlagen,  $\frac{1}{3}$  Quartier guten Rahm, wor-  
 in 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 durch-  
 einander gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund große und eben so  
 viel kleine Rosinen, 4 Loth Citronat und  $\frac{1}{4}$  Pfund

Feingeschnittene 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  $1\frac{1}{2}$  Stunde, und nicht allzustarke Hitze.

#### 75. Eisbogen, Wiener.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 5 Eiern und dem Abgeriebenen von 1 Citrone gut gerührt,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  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,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 3 Eyern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 14 Loth geschmolzener Butter, und der Schale von 2 Citronen macht man einen Teig, und verfährt damit wie vorhergehend.

## 78. Eyergrüßkuchen.

Man rührt in 1 Quartier Milch und 20 Loth gekochte Eyergrüße  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, läßt dies kalt werden, thut  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßener Zucker wird mit 2 ganzen Eyern, 2 Eydottern und 1 Quartier süßem Rahm (Sahne) zusammengerührt,  $\frac{1}{2}$  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 Röchelchen 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 Rummelkuchen backen.

### 80. Französische Kollatschen.

Man rührt 3 Eyer und 3 Eydotter mit  $\frac{1}{2}$  Pf. zerlassener Butter und eben so viel gestoßenem Zucker zu Schaum, thut 4 Loth recht feingestößene 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,  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Canarienzucker, stößt und siebt solchen durch, rührt ihn mit 1 Eydotter und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  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 besetzt sie nach Belieben mit Citronat, eingemachten Orangenschalen, eingemachten Nüssen &c. oder mit sonstigen Figuren, buntem Streuzucker &c., 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 Eiweißes 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 Candisyrup auf, thut 2 Eßlöffel voll Branntwein, für  $\frac{1}{2}$  Groten Potasche, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser dazu, vermischt dies dann mit 1 Pfund grobgestoßenen Mandeln, 2 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf. Pomeranzenschnitzeln, 1 Loth Melken,  $1\frac{1}{2}$  Loth Kanneel, 1 Loth Muskatnuß, knetet den aufgelösten 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 feingestohlenen 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 Eiern 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 Eiern 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. Heringsgebäckenes.

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.

$\frac{1}{2}$  Pfund Rosenwasser, eben so viel Wasser und Butter kocht man zusammen, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl dazu, und vermischt diese Masse, wenn sie gahr und kalt geworden ist, mit 8 Eiern, 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,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßene Mandeln, 8 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Pf. Mehl mit 4 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, eben so viel geriebenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Cardemomen, eben so viel Kaneel, 1 Loth feingehackte Succade, und von  $\frac{1}{2}$  Citrone die gerie-

vene Schale, formt diese Masse zu Hornspitzen oder in andere Formen, und kocht sie in  $2\frac{1}{2}$  Pfund abgeklärter Butter gahr.

## 90. Hirschhörner.

Man macht einen Teig von 12 Eydottern,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgeseibtem Zucker eine Weile, und thut alsdann  $1\frac{1}{2}$  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  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter,  $1\frac{1}{2}$  Loth Kaneel,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf.

Sandzucker, 2 Eyern, etwas gestoßenen Cardemomen, Anis und Kaneel macht man einen Teig, und verfährt damit wie vorhergehend.

94. Kapsel-Bisquit.

Man schlägt das Weiße von 20 Eyern zu Schaum, thut 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde zusammen, rührt alsdann 1 Pfund fein getrocknetes und ausgesiebes Mehl dazu, füllt es in eine von der Größe eines Kartenblattes mit Butter leicht bestrichene Kapsel, besiebt sie mit feingestoßenen Zucker, und bäckt sie bey mittelmäßigem Feuer ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Viertelstunde. Sind sie gahr, so legt man sie auf ein Haarsieb oder auf Papier.

95. Rappstuchen.

Von  $1\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 4 Eyern,  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 2 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 2 Mengel Milch, 1 Quentchen Muskatblüthe,  $\frac{1}{2}$  Pf. rein gewaschenen Corinthen, 3 Loth Orangenschnitzel,  $\frac{1}{2}$  Mengel Rosenwasser, und von 1 Citrone die geriebene Schale macht man einen Teig und bäckt ihn gahr.

96. Kartoffel-Bisquit.

$1\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffeln werden gahr gekocht, geschält und fein gerieben, dasselbe mit 18 Eydottern, 4 Loth gestoßenen bittern und  $\frac{1}{4}$  Pf. süßen

Mandeln, der geriebenen Schale von 1 Citrone, und nach Geschmack Zucker,  $\frac{1}{2}$  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 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu, und in einer ausgeschmier- ten Form 1 Stunde backen lassen.

#### 98. Kleine Kartoffelkuchen.

1 Pfund gekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln werden mit 1 Pfund geschmolzener Butter, 12 Eiern, 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  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, thut von 4 Citronen den Saft, 3 Pfund Zucker an denselben abgerieben, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 18 Eiern 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  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßene Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn müssen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 14 Eyer, von 2 Zitronen den Saft und die abgeriebene Schale, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 14 Ehern, thut diese Masse in eine Springsform und bäckt sie gahr.

101. Kartoffelkuchen ohne Zitronensaft.

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 Muskatblumen, 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  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochter, abgeschälter und geriebener Kartoffeln thut man 24 Eyer, wovon zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße,  $\frac{3}{4}$  Pf.

grobgestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  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 abkühlen 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 gelochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln und das von 20 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, macht von  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Stunden schnell gahr, und macht sodann, wenn er abgekühlt ist, nachstehenden Guß darüber:  $\frac{1}{2}$  Pfund feingeriebener Rafinadezucker mit

dem Weißen von 2 Eiern rührt man  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde, mischt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern dazwischen, und bäckt diese Masse in einer Tortenpfanne langsam in 1 Stunde gahr.

106. Kerbeltorte.

Zu 8 Eiern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gegeben wird,  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen süßen Mandeln, 5 Loth geriebenem Weißbrot in süßem Rahm geweicht, einigen Eßlöffel voll Milch, etwas Kaneel und Zucker, und  $\frac{1}{2}$  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 Apfeltorte.

#### 107. Kirschauflauf.

8 Eyer und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde, thut 10 Loth geriebenes und mit einigen Eßlöffel voll Wein angefeuchtetes Schwarzbrot,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 4 Loth Zucker, von 1 Citrone die geriebene Schale, und etwas Succade dazu, rührt dies nochmals  $\frac{1}{2}$  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  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter, die man ausschmelzen und kalt werden lassen, nimmt man einige Löffel gestoßenen Zucker, 2 Eyer, 1 Glas Wein, Muskatblumen, und  $1\frac{1}{2}$  Pfund trockenes Weizenmehl. Das Mehl muß man mit der Butter durchkneten, hernach auch den Zucker, die Eyer und den Wein, welche man erst zusammenquirkt. Hievon macht man den Teig dünne auf, legt ihn auf mit Butter bestrichenen 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,  $\frac{7}{2}$  Pfund Zucker, von 2 Citronen der Saft, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel dazu gemischt, und die Hälfte davon in eine Springform gethan. Dann nimmt man  $1\frac{1}{2}$  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. Kirchtorte.

Von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und eben so viel Butter macht man einen Blätterteig, breitet ihn in einer Tortenpfanne aus, legt  $1\frac{1}{2}$  Pfund ausgesteinte  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen Rahm und eben so viel Milch aufs Feuer;  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl wird mit etwas Milch flüssig gerührt, wenn das Uebergesetzte kocht, so wird das klargerührte Mehl hineingequirlt. Hiezu thut man noch  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln,  $\frac{1}{4}$  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 verbünnt man ihn mit einigen Löffel voll Sahne.

## 112. Kirsch-Tortelette s.

Man nimmt 2 Pfund durchgeseibtes 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  $\frac{1}{4}$  Quartier guten Franzwein, und stößt dieses mit der Hand zusammen zu einem Teig, den man nicht zu stark arbeiten, sondern nur so viel wärken, 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 Formchen, etwas kleiner als eine Untertasse, werden damit ausgelegt, die ausgekernten Sauerkirschen hinein gethan, alsdann nimmt man  $\frac{1}{2}$  Quartier sauern dicken Rahm, schlägt 3 ganze Eyer und 2 Dotter hinein, und quirlt dieses  $\frac{1}{4}$  Stunde gut untereinander. Die Kirschkerne werden im Mörtel zerstoßen, mit wenig Wasser ein Weilchen gekocht, dann durchgeseiht, 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 Formchen 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 Ehern, 3 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 2 Pfund gereinigten und gewaschenen Corinthen,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneelblüthe,  $\frac{3}{4}$  Pfund von allen Steinen gereinigten Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, etwas Muskatblüthe, der Schale von 2 Citronen in kleine Würfel geschnitten, und  $\frac{1}{2}$  Stunde in etwas Milch mit vielem Zucker gekocht,  $\frac{1}{4}$  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 Ballholze 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. Ordinairex Kloben.

28 Loth Butter vermengt man mit 3 Eiern, 3 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Pfund Corinthen und eben so viel Rosinen, 3 Mengel warmer Milch, 1 Obertasse voll Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneelblütthe, und von 2 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 Eiern, 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 Speckorte.

Man rührt 1 Stunde 1 Pfund Butter, thut 1 Pfund Zucker auf 2 Citronen abgerieben, 1 Pf. Mehl, 4 Loth feingestößene süße und eben so viel bittere Mandeln, 20 Eydotter, 1 Quentchen Muskatblüthe und eben so viel Kaneel, und das Weiße von 12 Eiern zu Schaum geschlagen, vermischt es gut untereinander, streicht von demselben etwas in eine platte mit Butter ausgeschmierte Form, Strohhalmß 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. Königsbuchen.

$\frac{7}{2}$  Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern recht zart gestoßen, und mit 28 Eydottern und  $1\frac{1}{2}$  Pfund feingesiebten Zucker ungefähr  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 1 Quentchen Muskatblütthe, etwas trockene Orangenblütthe, oder statt deren eine Schote Vanille,  $1\frac{1}{2}$  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 Quersfinger 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 umgewendeten Deckel eines Dämpstopfes 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 Königs-kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird mit 6 Eydottern zu Schaum gerührt, 12 Loth Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben worden, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund feinem Mehl nach und nach darunter gerührt,  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Corin-

then,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird,  $\frac{1}{2}$  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. Krämpel aus Schmalz.

Auf reichliche 2 Pfund gutes trockenes Mehl nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 5 ganze Eyer und eben so viel Dotter, 4 Eßlöffel gute Hefen (Gäst), 4 Loth Zucker und  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch. Die Milch wird warm gestellt, daß die Butter darin zerfließt, die Eyer werden recht klar gequirt, die Milch mit der Butter und den übrigen Zuthaten,  $\frac{1}{8}$  Quartier Rosenwasser, auch ein wenig gestoßene Muskatblüthe darunter gethan, und das Mehl damit angeschlagen, bis es sich abldßt; alsdann nimmt man solches auf die Tafel, arbeitet noch ein wenig Mehl darunter, daß es sich leicht mit dem Kollholze austreiben läßt, und rollt es Strohhalm dick aus. Man setzt von eingemachten Johannis- oder Himbeeren, oder von Apfelmarmelade 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 Krämpel daraus, welche man an der Wärme aufgehen läßt, und dann aus Schmalz schön goldgelb bäckt.

#### 121. Krebsgebäckenes.

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. Krebsküchen.

Man zerstoßt die Schalen von 1 Schock Krebse, bratet sie  $\frac{1}{2}$  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 Krebschwänze, das Scherenfleisch, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern 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  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker, vermische dies mit ein wenig abgeklärter Butter, 6 kleingeriebenen Eiern und mit süßem Rahm zu einem sämigen Teig; dann macht man auf beyden Seiten ein plattes Rucheneisen heiß, schmiert ihn ein wenig mit Butter aus, thut ein wenig Teig hinein, und bäckt ihn auf beyden Seiten gelbbraun.

## 124. Auf andere Art.

$\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker, eben so viel feingestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter, 6 kleingeschlagene Eier, arbeitet man durcheinander, rührt es mit  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch an, und bäckt es gahr.

## 125. Auf andere Art.

2 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pf. abgeklärte Butter, 8 Eydotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Quartier Milch,  $1\frac{1}{2}$  Loth Anis rührt man untereinander, bäckt diesen Teig in einem Krullkucheneisen gahr, und krümmt jeden einzelnen Kuchen über ein rundes Holz.

## 126. Rummelkuchelchen (Londner).

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoße-

nen Zucker auf eine Backtafel, rührt es mit 1 Ey und 1 Eydotter zusammen, als wenn man Nudeln machen wollte, pflückt  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Stunde bey mäßiger Hitze, bis sie schön goldgelb sind.

## 127. Küsterküchen.

Aus  $\frac{3}{4}$  Pf. Mehl, eben so viel geschmolzener Butter und gestoßenem Zucker, 1 Loth Kaneel, 3 Eydottern und von 5 Eiern 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. Letterküchen.

12 Loth Butter rührt man zu Sahne, thut 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  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.

1 $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 3 Eyer, 1 Pfund Zucker,

1 Quentchen Kaneelblütze knetet man untereinander. Dann löst man in 1 Obertasse voll Rosenswasser 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 und 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 Ethern rührt man 1 Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker an der Schale von 1 Citrone abgerieben dazu, und bäckt diese Masse in einem Butzerteig gahr.

132. Makronen.

Mit 1 Pfund gestoßenen süßen Mandeln vermischt man das Weiße von 4 Ethern, ½ Pfund gestoßenen Zucker, feingeschnittene 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. Maltheferkuchen.

½ Pfund schöne süße Mandeln werden mit

etwas Eyweiß recht fein gestoßen, alsdann nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker mit 16 Eydottern  $\frac{1}{2}$  Stunde recht gut gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Loth zerlassene Butter dazu gethan, zuletzt  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und das von 8 Ehern zu Schaum geschlagene Weiße langsam darunter gerührt, und in gewöhnlichen kleinen Formen  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gebacken.

#### 134. Mandelbrezeln.

$\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingestoßenen Zucker, mit etwas Drangenblüthwasser, feingestößene süße Mandeln und  $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene frische Butter wird mit 8 ganzen Ehern zu einem Teig gewürkt. Nachdem man solchen 1 Stunde ins Kühle gesetzt, werden Brezeln daraus gemacht, auf mit Butter bestrichenem Papier gelegt, mit Eyweiß bestrichen, mit gröblich zerstoßenem Zucker bestreut, und bey gelindem Feuer hellgelb gebacken.

#### 135. Mandelgebäckenes.

Man stößt  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{1}{4}$  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 Buttermteig etwas dünner aus, und schneidet davon rechteckige Stücke, die aber nicht zu groß

sind, solche mit Eiern bestrichen, und auf jedes etwas von den Mandeln gesetzt, dann oben die 4 Ecken zusammen genommen, aneinander gefleht, und in der Tortenpfanne langsam gahr gebacken.

136. Mandelgebäckenes auf Oblaten.

1 Pfund gestoßene süße Mandeln mit einigen Loth bittern vermischet man mit 9 Eiern,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, etwas in kleine Würfel geschnittene Succade, und dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 9 Eiern, 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 feingestoßen, 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 Finz

ger breite Kränze, die immer kleiner werden müssen, damit man das Weggeschnittene zusammengefügt 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. Mandel n u d e l n g e b a c k e n e s.

Von 1 Pfund mit Franzbranntwein gestoßenen Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 7 Eiern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, macht man einen Teig, formt ihn zu Klümpen, und bäckt sie in abgeklärter Butter gahr.

140. Mandel k u g e l n.

Man macht aus 1 Pfund gestoßenen süßen Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 3 Eiern und etwas Cardemomen einen Teig, formt ihn zu kleinen Kugeln, und kocht sie in Butter gahr.

141. Kleine Mandel k u c h e n.

$\frac{1}{4}$  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,  $\frac{1}{4}$  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 Ethern, von welchen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gethan wird, 1 Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund süßen und  $\frac{1}{4}$  Pfund bittern Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen ohne Steine, 1 Pfund Corinthen, die abgeriebene Schale von 2 Citronen,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Pfund feingestossenen Mandeln nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund feingeriebenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  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.

$1\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln stößt man mit etwas Kaneelwasse, thut  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, von 1 Citro-

ne die Schale, und  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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.

$\frac{3}{4}$  Pfund süße und  $\frac{1}{4}$  Pfund bittere Mandeln werden mit dem Weißen von 4 Eyern recht fein gestoßen, und mit  $\frac{3}{4}$  Pfund auf 1 Citrone abge-

riebenem und gestoßenem Zucker nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 6 Eiern 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 Hobelspanns 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. gestoßenem Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Gummi-Dracant, einen Tag vorher im Wasser aufgelöst, 1 Quentchen Kaneel, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern. 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 abgeriebenem Zucker vermischt man mit dem zu Schaum geschlagenen

Weissen von 6 Eyern, und verfähret damit wie bey vorstehendem Recept.

149. Mandelstrauben.

$\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene Butter reibt man zu Schaum, thut 1 Ey,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, eben so viel gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  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 Kollholz warm krumm.

150. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Stunde schlägt man 12 Eyer und 1 Pfund gestoßenen Zucker, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund gehackte süße Mandeln, 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel und eben so viel Cardemomen dazu, vermischt dies zusammen, und verfähret übrigens nach vorstehendem Recept.

151. Mandeltorte.

1 Pfund in Franzbranntwein gestosene Mandeln rührt man mit 12 Eydottern,  $\frac{3}{4}$  Pf. an der Schale von 1 Citrone abgeriebenem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite, thut dann Das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eyern dazu, füllt diese Masse in eine mit abgeklärter Butter ausgeschmier- te und mit kleingestossenem Zwieback bestreute

Form, und bäckt sie in 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde, bis sie gahr ist.

152. Auf andere Art.

Man rührt 18 Eydotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth bittere und 1 Pfund süße Mandeln in einer Richtung  $\frac{1}{2}$  Stunde durch, vermischt dies schnell mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 7 Eiern, füllt dies sogleich in eine mit Butter bestrichene und mit kleingestossenem Zwieback bestreute Form, und läßt diese Torte 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen.

153. Auf spanische Art.

Erstlich macht man einen feinen Buttermey 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 Eiern, 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  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker vers

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  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, eben so viel Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, 6 Eyer, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone, Drangenschale 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:

$\frac{1}{2}$  Pfund feingestoßenen und durchgeseihten Raffinadezucker rührt man mit dem Weißen von 2 Eyern und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  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. Marktortelitten.

1 Pfund mit Rosenwasser gestoßene süße Mandeln vermischt man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzenem und durchgeseihtem Ochsenmark, thut dann 8 Eyer,  $\frac{3}{4}$  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. Marktörte.

Man nehme 4 etwas große oder 6 kleine Zwie-  
beln, 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 Schenmark in feine Wür-  
fel geschnitten dazu, und rührt zuletzt das zu  
Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern darunter,  
macht eine Unterlage von feinem Teig in die Tor-  
tenpfanne, kräuset den Rand um, füllt das An-  
gerührte hinein, und bäckt sie unten und oben mit  
Feuer gahr.

## 158. Auf andere Art.

Man nimmt 2 bis 3 Hände voll Schenmark,  
hackt es klein, schmelzt es, siebt es durch, thut 3  
bis 4 Eydotter, 2 kleingestosene Zwiebäcke, ge-  
riebene eingemachte Citronschalen, Salz, Kaneel,  
Zucker dazu, rührt dies wohl durcheinander, ver-  
fertigt von mürbem Teig und wohlriechendem  
Wasser, Citronsaft und Zucker eine Torte, und  
bäckt sie gahr.

## 159. Auf andere Art.

Man rührt zu  $\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzenem Schsenmark 16 Eyer,  $\frac{1}{2}$  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, Orangenswasser, kocht dies zusammen durch, thut Rosinen und geschnittene Succade daran, läßt dies abkühlen, dann nach Gutdünken etwas Schsenmark 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  $\frac{1}{2}$  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 Stachelbeeren (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  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eyern, rührt 1 Pfund ungesalzene Butter mit 12 Eydottern zu Schaum, thut  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth kleingeschnittenen Citronat, die abgeriebene Schale von 1 Citrone,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von 1 Citrone behutsam darunter, setzt runde oder

ovale Häufchen auf Papier, bestreut sie mit durchgesiebttem 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. Meringues 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 Drustehen, 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,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  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 ablöst. 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,  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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 löst, 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 Weizenmehl vermischt man mit 3 Mengel Milch,  $1\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzener Butter, 1 Pfund Zucker, 8 Eiern, 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 Rucheneisen gahr.

169. Auf andere Art.

Von  $1\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Pfund Weizenmehl, 4 Eiern, 2 Mengel Milch,  $1\frac{1}{2}$  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 Weizenmehl, 2 Eyer, 2 große Obertassen voll Milch,  $1\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 2 Pfund Syrup, etwas Anis durchknetet man zu einem Teig, bis er sich von Händen löst, formt daraus kleine Klümpe, und bäckt sie in einem Rucheneisen gahr.

171. Nierenkuchen.

Zu einer fetten Kälberniere und einem Stück albsbraten zusammen feingehackt mischt man

$\frac{3}{4}$  Pfund Corinthen, 12 Eyer, Kaneel, Zucker und 1 Mengel Milch, und läßt diese wohldurchrührte Masse in einem Tortendeckel gahr backen.

172. Nürnberger Stabluchen.

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. Weizenmehl zu einem Teig, macht in viereckig länglicher Form Kuchen davon, bäckt sie gahr, und bestreicht sie sodann mit Zuckerswasser.

173. Schfenhorngebäckenes.

Zu 5 mit einer Ruthe geschlagenen Eiern thut man 2 Eßlöffel voll geriebenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Quartier süßen dicken Rahm, 2 Eßlöffel voll Mehl, macht davon einen steifen Teig zum Ausrollen, denselben durchknetet man darauf mit  $\frac{1}{4}$  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. Drangenkuchen.

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,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingeriebenen Zucker, die abgeriebenen Schalen von 6 Drangen 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. Drangentorte.

Man thut zu 12 Loth in kleine Würfel geschnittenen confitürten Drangen  $\frac{1}{4}$  Pfund gehackte Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Bisquit oder Zuckerblättchen, 3 Loth Succade,  $1\frac{1}{2}$  Mengel Wein, den Saft und die Schale von 1 Citrone,  $\frac{1}{2}$  Pfund an Citronen abgeriebenen Zucker, 1 Tasse voll geschmolzene Butter und 5 Eydotter,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, und zulezt 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  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu, läßt es einige Male stark aufkochen, rührt alsdann auf gelindem Feuer  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl darunter, und fährt mit dem Rühren so lange fort, bis sich der Teig sowohl von der Casserolle als Löffel ablöst; 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 Crème.

Man thut  $\frac{1}{2}$  Quartier Rheinwein in eine Casserolle nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und dem Abgeriebenen von 1 Citrone, schlägt 5 ganze Eyer und ebenso viel Eydotter so lange mit dem Schlagbessem 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 Ehern, 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.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mehl vermischt man mit 3 Eiern, 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 Eiern, rührt sie nach einer Seite 1 Stunde, thut sie in eine mit Butter bestrichene Springform, und bäckt sie in  $\frac{1}{2}$  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,  
 $\frac{1}{2}$  Pfund Succade, 2 geriebene Muskatennüße, 1  
 Loth gestoßene Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 1 Eßlöffel  
 voll Ingber, von 1 Citrone die geriebene Schale  
 dazu, und vermengt dies gut mit so viel Maderaz-  
 wein, wie nöthig ist, (ungefähr 1 Mengel) zu ei-  
 nem Teig, thut ihn auf eine mit Papier belegte  
 Form, und läßt ihn gahr backen.

184. Pommeranze gebackenes.

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  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene  
 Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund durchgeseibten Zucker, rührt  
 dies gut durcheinander, thut zuletzt das zu Schaum  
 geschlagene Weiße von 4 Ethern dazu, und bäckt  
 es in einer Springform gahr.

185. Portugiesisches Gebäckenes.

Man nehme ungefähr  $\frac{3}{4}$  Pfund frische aus-  
 gewaschene Butter, rühre sie zu Rahm; dann  
 rührt man 1 Pfund feingestoßenen Zucker, 3 frische  
 Eyer dazu, thut diese Masse in mit Butter aus-  
 geschmierte 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  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 10 Loth Butter, 1 Quartier Milch, 2 Eydotter,  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Hefen (Gäst) und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Ethern, und beliebig  $\frac{1}{4}$  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 bey dem 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 = Lörtchen.

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,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Cardemomen, und 1 Pfund gut getrocknetes Mehl darunter gerührt, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 4. Eiern. 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  $1\frac{1}{2}$  Viertelstunde gebacken.

189. Puffer.

Man sehe die Zubereitung derselben unter Napfkuchen.

190. Räder = Gebäckenes.

2 Pfund Mehl, 12 Loth gestoßenen Zucker,

etwas Salz wird mit 6 Eyern,  $\frac{1}{4}$  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.

$\frac{1}{2}$  Pfund abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, und nach und nach 1 Pfund feines Mehl, 1 Quartier süßen Rahm,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 16 Eydotter,  $\frac{1}{4}$  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.

$\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eyer,  $\frac{1}{4}$  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,  $\frac{1}{2}$  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:  $\frac{1}{2}$  Quartier mit  $\frac{1}{2}$  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 Eiern dazu gerührt.

194. Rahmwaffeln.

1 Quartier dicken sauern Rahm schlägt man zu Schaum, rührt nach und nach  $\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzene abgeklärte Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 10 Eydotter, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern dazu, und bäckt diese Masse in einem Waffeleisen gahr.

195. Reismehlkuchen.

In 2 Quartier Milch kocht man 1 Pfund Reismehl, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 12 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt hinzu kömmt, 1 Loth Kaneel,  $\frac{1}{2}$  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 Ethern 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, fleingestossenen Zwieback, etwas Safran, Kaneel und Zucker, einige fleingeschlagene 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  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 6 fleingestossene Zwiebäcke, 16 Eyer, von welchen das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Obertasse voll Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, die Schale von 2 Citronen, und Zucker und Kaneel nach Geschmack dazu, und bäckt diese Masse in einer Springsform gahr.

## 202. Reibonbeisges.

Nachdem man 1 Pfund Reis in Milch weich gekocht hat, läßt man ihn abkühlen, thut 10 Eyer, 3 Eßlöffel voll Mehl, 2 fleingestossene Zwiebäcke, 8 Loth in Milch eingeweichtes Loßbrot ohne Rinde,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker an 2 Citronen abgerieben, die Schale von denselben,  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, rührt dies wohl durcheinander, und bäckt diese Masse in einer Bonbeisgespfanne, worin man vorher hat Butter schmelzen lassen, gahr.

## 203. Reistorte.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis wird gewaschen und im Wasser einmal aufgeköcht, dann in 1 Quartier Wein ausquellen lassen, damit die Körner alle ganz bleiben. Auf  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{4}$  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.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis weicht man auf wenig Feuer oder auf Kohlen in 1 Quartier Wein oder Wasser eine Nacht, rührt dann  $1\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund in 1 Quartier Wasser gahr und steif gekochtem Reis thut man  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  Pf. Reis steif und gahr, thut 6 Eyer, 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Lasse voll geschmolzene Butter, 1 Obertasse

voll Rosenwasser, Kaneel, Zucker und Salz dazu, macht in einer Pfannkuchenspfanne Butter braun, füllt dieselbe mit der Masse aus, und bäckt ihn bey gelindem Feuer in  $1\frac{1}{2}$  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 kleingestößene Zwiebäcke,  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{4}$  Quartier guten Rahm, 4 Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz, und  $\frac{1}{2}$  Quentchen Muskatblüthe hinein, rührt  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl löffelweise dazu, und zulezt  $\frac{1}{4}$  Pfund feingeschnittene Mandeln, worunter 2 Loth bittere, 4 Loth Citronat, 4 Löffel voll gute Hefen (Gäst), so wie das von 9 Ethern 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  $1\frac{1}{2}$  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  $1\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzene und abgeklärte Butter mit 3 Pfund feinem Mehl, 1 Quartier warmer Milch, 18 Eiern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 6 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Eßlöffel voll Franzbranntwein,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen, 1 Loth Orangenschizel,  $\frac{1}{4}$  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 Eiern, 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  $\frac{3}{4}$  Pfund Corinthen vermischet, und in einer Rundumform gahr gebacken.

211. Auf andere Art, ohne Corinthen  
und Rosinen.

Aus 1 Pfund Mehl, 7 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Mengel Milch, der Schale von 1 Citrone,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Tasse voll Rosenwasser und etwas Muskatblüthe macht man einen Teig, den man in einer mit Butter ausgeschmierten Rundumform gahr bäckt.

212. Sandtorte.

$1\frac{1}{2}$  Pfund ungesalzene Butter reibt man zu Schaum, vermischet 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 Eiern 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 Eiern 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,  $\frac{1}{2}$  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 Eiern 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 hineinsetzen zu können, daß sie nicht umfalle. Diese Formen werden leicht mit Butter ausgestrichen, und beynabe ganz mit der Masse angefüllt, welche nur wenig steigt, alsdann sämtlich 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 durchgeseibte 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  $\frac{1}{4}$  Pfund Succade,  $\frac{1}{8}$  Pfund confitürte Drangenschale, 1 Pfund Corinthen, von 1 Citrone die geriebene Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth Cardamomen,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, eben so viel Amidam (Stärke), 1 Pfund Zucker, 10 Eydotter, 1 Weinglas voll Muskatwein,  $\frac{1}{2}$  Glas voll Branntwein, rührt dies in einer Richtung 1 Stunde, mischt dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eiern 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 durchgeseibten Zucker darunter, dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern, und zuletzt 1 Pfund Mehl löffelweise, füllt diese Masse in mit Butter ausgestrichene kleine Blechformen halb aus, und läßt sie bey gelindem Feuer  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

219. Savoyer Kuchen.

1 Pfund gestoßenen Zucker, 10 Eydotter und

10 ganze Eyer schlägt man in einem Topf eine Stunde, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund feingestößene süße Mandeln darunter, wie auch  $\frac{1}{2}$  Pfund länglich geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat und Drangenschale, und zuletzt  $\frac{3}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz zu Schaum, thut  $\frac{1}{2}$  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.

$\frac{1}{2}$  Quartier Wasser,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, die abgeriebene Schale von 1 Citrone auf 4 Loth Zucker, nebst 1 Stück Kaneel, läßt man in einer Casserolle aufkochen, rührt  $\frac{3}{2}$  Pfund feingesiebtes Mehl hinein, und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Casseroll ablöst, 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 Quartler 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  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, sticht mit einem silbernen Löffel Klümpe ab, läßt sie in abgeklärter Butter braun werden, und bestreut sie bey dem Anrichten mit Kaneel und Zucker.

223. Schneckenkuchen.

1 Pfund Mehl rührt man mit 6 Eyern,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschmolzener Butter, 1 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) durch, legt diesen Teig, nachdem er bey dem warmen Ofen oder bey dem 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  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschener Butter, 3 Quentchen Kaneel und  $\frac{3}{4}$  Pf. Zucker, füllt  $\frac{1}{3}$  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.

$\frac{3}{4}$  Pfund Mehl werden mit  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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, rikt solche noch einmal in der Mitte durch, bäckt sie aus heißem Schmalz, und bestreut sie noch heiß mit Zucker und Kaneel.

226. Schulpfen.

Man rührt wohl untereinander  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, und eben so viel Butter, 1 Ey,

etwas Succade,  $\frac{1}{2}$  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. Spargelgebäckenes.

Den reingepuhten Spargel läßt man nur einmal aufkochen, dann trocknen und abkühlen, und in einen Teig von Mehl, Eiern, Zucker und ein wenig Wein getunkt, in abgellärter Butter ausbacken.

#### 228. Spießkuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund abgellärte Butter zu Schaum, thut 4 Loth eingemachte Drangenschale, 4 Loth eingesalzene Wallnüsse,  $\frac{1}{4}$  Pfund feingesackte Succade, 32 Stück gestoßene Nelken, 1 Quentchen Cardamomen,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, 24 Eydotter, 2 Weingläser voll Rosenwasser, und nach und nach  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines durchgeseibtes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund an 2 Citronen abgeriebenen Zucker, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 24 Eiern dazu. Man gebraucht zu diesem Kuchen eine 18 Zoll lange und 3 Zoll im Durchmesser glatte runde von trockenem Holze gefertigte Walze, die in der Länge der Mitte ein so großes Loch haben muß, daß der Bratspieß durchgesteckt, die Walze auf demselben festsetzt, 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 Ei-

tronat, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 30 Eiern 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 unten  $5\frac{1}{2}$  Zoll breit und oben  $3\frac{1}{2}$  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, durren 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 et-  
 was geschwind gedreht werden, welches man auch  
 bey den übrigen Aufgüssen zu beobachten hat.  
 Unter den Regel 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, als-  
 dann wird unter die Masse  $\frac{1}{2}$  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 bloß  
 bey Kohlen, und läßt ihn recht austrocknen, be-  
 gießt ihn einmal mit Butter, und bestreut ihn  
 mit Zucker und Kaneel, doch kann letzterer, wenn  
 der Kuchen ohnedies eine gute Farbe hat, weg-  
 gelassen werden. Um den Kuchen von dem Re-  
 gel zu nehmen, muß derselbe noch so lange am  
 Spieß, doch nicht am Feuer, bleiben, bis man  
 den Bindfaden unter Herumdrehen von innen her-  
 ausgewickelt hat. Der Spieß wird alsdann her-  
 ausgezogen, 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. Spritzgebäckenes.

Zu 1 Pfund feinem Mehl thut man  $\frac{1}{2}$  Quartier süße Milch und 1 Stückchen Butter in eine Casserolle, läßt dies bis zu einem steifen Teigkuchen, abkühlen, und arbeitet sodann solchen mit Gewürz und 4 Eiern 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 abgeseigte 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 gefertigte Teigmasse.

### 231. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Quartier Wasser,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, die abgeriebene Schale von 1 Citrone auf 4 Loth Zucker, nebst 1 Stück Kaneel läßt man in einer Casseroll aufkochen, rührt  $\frac{3}{4}$  Pfund feingesiebtes Mehl hinein, und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Casseroll ablöst, alsdann nimmt man solchen von dem Feuer weg,

und rührt, nachdem er verfühlt, 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 Kunde hinein, bäckt sie schön hellgelb, legt sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Kaneel.

### 232. Auf andere Art.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Milch und eben so viel Butter rührt man während des Kochens eben so viel Mehl dazu; löst 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. Tabackrollen.

Man rollt einen guten Blätterteig, worin etwas weniger Butter als gewöhnlich, auf. Dann mengt man zu 3 Ethern 4 Loth bittere und 28 Loth süße Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, und 1 Quentchen Kaneel untereinander, schneidet den aufgerollten Teig in schmale Streifen, bestreicht sie mit der gefertigten Masse, umwickelt sie mit kleinen mit Butter bestrichenen Stücken, kocht sie in abgeklärter But-

ter halb gahr, zieht die Stücke heraus, kocht die Tabackzrollen 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 (Linger).

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, Stieckbeeren, 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 Strohhalmes in der Breite aus. Den obersten Boden rollt man mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker vermisch aus, bestreicht oben jeden Boden mit Eydotter, und bäckt alle 6 Theile so lange, bis sie gelblich werden. Dann vermisch 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 Quitzen 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 ausgeheften Rafinadezucker  $\frac{1}{2}$  Stunde, tropft den Saft von 3 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  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Zucker, 2 Löffel voll Kaneel, etwas Rosenwasser, oder Orangenblütthe, 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 bestrich-

henem 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  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, wovon man etwas zum Unterstreuen zurück läßt, und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker. Dann schlägt man 1 Ey in ein Weinglas, füllt dies mit Franzbranntwein aus, rührt dies gut miteinander durch, und schüttet es auf das Mehl und den Zucker, arbeitet es gut durch, knetet es mit  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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 Eiern vermischen kann.

239. Torte von gelben Wurzeln.

Man nimmt nach Gutdünken gelbe Wurzeln, kocht sie halb-gahr, kühlte 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 fleingeschlagene 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. Trichtergebäckenes.

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 Eiern, 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 Eier, 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.

$\frac{3}{4}$  Pfund zerlassene Butter wird mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfund feines Mehl

nach und nach darunter gezogen, das Eyweiß zu Schaum geschlagen, und mit  $\frac{1}{2}$  Quartier dicken zu Schaum geschlagenen sauern Rahm vermischet. 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.

$\frac{1}{2}$  Quartier süßer Rahm (Sahne) wird mit 5 ganzen Eiern, eben so viel Eydottern, und  $\frac{1}{2}$  Bierglas voll gute Hefen (Gäst) in einem Topf gut durcheinander gequirlet, mit 1 Pfund Mehl angerührt,  $\frac{3}{4}$  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,  $\frac{3}{4}$  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 Eiern rührt man gut untereinander, läßt diese Masse 5 bis

6 Stunden am Feuer aufgehen, gießt  $\frac{1}{2}$  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 Eiern darunter, und verfährt übrigens so wie bey vorigem Recept.

248. Auf andere Art.

Man vermischt mit 1 Pfund Milch 14 Eydotter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll Brantwein, Kaneel, Zucker und Cardamomen nach Geschmack, und zuletzt thut man das zu Schaum geschlagene Weiße von 14 Eiern 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,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 3 Loth Kaneel,

$\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, und bäckt ihn in einem Waffel-  
eisen gahr.

250. Heiße Wecken (Fastnachtsbrot).

Zu  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl thut man 20 Loth Butter,  
3 Eßlöffel voll Hefen (Gäst), 1 Eßlöffel voll  
Zucker, 1 Obertasse voll Milch, 4 Eßlöffel voll  
Rosenwasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen,  $\frac{1}{4}$  Pfund in  
feine Würfel geschnittene Succade, 1 Quentchen  
Cardamomen,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, die abgeriebene  
Schale von 1 Citrone, macht davon einen Teig,  
vertheilt ihn in kleine Brote, und bäckt sie in ei-  
ner Tortenpfanne gahr.

251. Auf andere Art.

Aus 3 Pfund Mehl, 5 Eiern, 1 Pfund But-  
ter, 8 Eßlöffel voll Milch und eben so viel Rosen-  
wasser, 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. Weinhippen (Tourons).

Von 14 Eiern wird das Weiße zu Schaum  
geschlagen, alsdann 1 Pfund Zucker gestoßen,  
welcher an einer Citrone abgerieben worden, und  
zuletzt  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl nach und nach dar-  
unter gerührt, auch 6 bis 8 Tropfen feines Ber-

gamotdhl darunter gethan. Diese Masse wird in  
2 Finger breiten Striemen auf einem mit Butter  
bestrichenem Blech  $\frac{1}{4}$  Stunde rasch gebacken, als-  
dann abgeschritten, und noch warm über einen  
fingerdicken runden Stock gewickelt, wie ein ge-  
rollter Hobelspan.

253. Wickelkuchen.

Mit 7 Eßlöffel voll Milch und eben so viel  
Rosenwasser, 4 Eßlöffel voll Hefen (Gäst) ver-  
mischt man 1 Pfund Mehl und 7 Eyer, knetet  
dann diesen Teig mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter durch,  
rollt ihn aus, schlägt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter hinein,  
rollt ihn damit, und wiederholt dies nochmals  
mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl. Alsdann belegt man ihn  
mit  $\frac{1}{2}$  Pfund feingeschnittener Succade, vermischt  
 $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, der abge-  
riebenen Schale von 2 Citronen, streut dies auf  
den Teig herum, wickelt ihn lose auf, rißt ihn  
der Länge nach in der Mitte durch, bestreicht ihn  
mit Eydotter, läßt ihn 1 Stunde an einem war-  
men Orte aufgehen, und dann in einem Ofen gahr  
backen.

254. Wiener Kuchen.

Von  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $1\frac{1}{2}$  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,  $\frac{3}{4}$  Pfund Rosinen, und dem zu Schaum geschlagenem Weißen von 8 Eiern macht man einen Teig, den man in einer Form gahr bäckt.

255. Auf andere Art.

Man rühre erstlich  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter ab, und dann 16 Eydotter eine nach der andern hineingerieben, 8 Loth feingeriebene Citronschale,  $\frac{1}{4}$  Quartier Rahm, 1 Löffel voll Hefen (Gäst), Muskatblume, alles durcheinander, dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 16 Eiern 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 Eiern 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. Wurzelkorte.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfund reingemachten gelben jungen ge-

riebenen Wurzeln mischt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 12 Eyer, 22 Loth geriebenes Weißbrot,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, eben so viel Kaneel, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Ethern, 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 Ethern, rührt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde durch, und bäckt sie langsam gahr.

259. Zellenkuchen.

Man knetet mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 2 ganzen Ethern und dem Weißen von 2 Ethern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Messerspitze voll Zinnober, von der Größe einer

Erbse ein Stückchen Potasche, 1 Quentchen Kanneel 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-Brezelchen.

$\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{4}$  Pfund des feinsten Weizenmehls 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 Brezeln 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 Ethern zu einer Masse, wie zu Aniskücheln 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 Eiern wird das Gelbe geschlagen, 1 Pfund Zucker dazu, 1 Löffel Rosenwasser, alles durcheinander gerührt, das Weiße von 8 Eiern 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,  $\frac{1}{2}$  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 feiner 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,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und 6 Loth

gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr, und rühre nach und nach das Weiße von 10 Eiern 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  $\frac{3}{4}$  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. Apffeltrank, (Apffelwein.)

Ein Viertel gute ungeschälte saftige Apffel zerschneidet man, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  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 Drangenblüthwasser dazu, und richtet sie an.

3. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  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. Berberikensaft.

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 fühlen 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. Berbißbeer= 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-

füßt sie mit Zucker, und vermischt sodann inunter  
1 Quartier 1 Weinglas voll alten Muskatwein,  
und richtet es an.

7. **Bickbeeren** = (Heidelbeeren) P t i s a n e.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Stunde mit 3 Mangel Wasser  
 $\frac{1}{2}$  Pfund frische Bickbeeren, rührt sie durch ein  
Haarsieb, und vermischt das Durchgegossene mit  
Citronsaft und Zucker.

8. **B i s c h o f.**

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 be-  
findliche weiße Substanz unverletzt bleibt. Als-  
dann 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 ma-  
chen will, so pflegt man auf 2 Bowle 5 bis 6 Wein-  
gläser 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 Drangen rikt 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 Drangen 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 Drangengeschmack ist aber immer vorzuziehen.

10. Bischof-Extrakt.

Man rikt frische bittere Drangen 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 Drangen.) Nachdem gießt man von den Drangen, ohne sie auszupressen, den Wein ab, und zieht ihn auf Bouteillen. Man kann auch nochmals auf die Drangen 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. Brotd decoct.

$\frac{1}{2}$  Pfund gut ausgebackenes Waizenbrotkocht man mit 3 Pfund Wasser in einem irdenen Topf 1 Stunde lang, gießt an die Stelle des abgedampften verlorne[n] 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 Decoct fertig ist.

#### 12. Brotwasser.

Auf  $\frac{1}{2}$  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 Himbeerenessig dazu, bis es angenehm schmeckt.

## 13. Cacao zu kochen.

Man thut in einen Topf oder Kaffeekanne 2 Loth gebrannten und mit den Schalen gemahlten 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 Chocolate 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. Chocolate 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,  $\frac{1}{2}$  Loth feingestossene Vanille und  $\frac{1}{2}$  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. Chocolate zu kochen.

Auf  $1\frac{1}{2}$  Quartier Milch rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Chocolate, 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  $1\frac{1}{2}$  Quartier Milch in einem Topf auß Feuer, der wenigstens  $2\frac{1}{2}$  Quartier enthalten kann, gießt, wenn solche anfängt heiß zu werden,  $\frac{1}{2}$  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 Chocolate und 1 bis 2 Loth gestossenen Zucker hinein, läßt solche in die Höhe steigen, gießt den Eyschaum dazu, und setzt solche unter beständigem Quirlen noch einige Minuten auß Feuer. Die Milch darf aber vorher nicht abgesetzt 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 Chocoladefanne, 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, häckt; 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 Mangel 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  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem steinernen Topf, läßt diese Masse eine Nacht stehen, damit sie sich abflärt, 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  $\frac{3}{4}$  Stunden lang, siebt sie dann durch, und vermischt sie mit Citronensaft und Zucker.

## 25. Curacao.

30 Pfund mit etwas Wasser angefeuchteten Zucker läßt man in einem großen Kessel unter öfterm Abschäumen zu einem Syrup kochen, gießt dann  $\frac{1}{2}$  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 abgefonderten, getrockneten und in Streifen geschnittenen Drangenschalen 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 Curacao auf Bouteillen.

## 26. Dreyfuß (Whip).

$\frac{1}{2}$  Quartier Pontack,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel,  $\frac{1}{2}$  Quentchen Vanille, 12 Loth Zucker wird auf Feuer kochend gemacht, während dem werden 8 Eydotter mit etwas kaltem Pontack abgequirkt, 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker oder Syrup, zusammen aufgekocht, ab; nimmt auch in Ermangelung der Eyer wohl Milch dazu.

30. Eyschnee.

Man schlägt das Weiße von 10 Eyern zu einem steifen Schnee, und thut alsdann  $\frac{1}{2}$  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 Drangenblüthwasser recht klar gequirlet, 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 aufgeköcht, ab.

### 32. Haberschlaim.

Mit  $2\frac{1}{2}$  Quartier Wasser setzt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Habergrüße (geschälten Haber) auf's 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-Katafia.

Zu 4 Pfund über dem Feuer mit Wasser geläuterten Zucker thut man eben so viel Himbeeren, 1 Loth Melken und eben so viel Kaneel, kocht dies  $\frac{1}{2}$  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 beschriebenen 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 verzinneten Casserolle sorgfältig, damit er nicht über-

kocht,  $2\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  weißen und  $\frac{1}{2}$  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 Saft. 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 Johannisbeeren-saft 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 Johannisbeeren-safte nach. So lange die Masse noch gährt, wird mit dem Nachfüllen fortgeföhren (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  $\frac{1}{2}$  Jahre sehr angenehm finden.

#### 43 Kaffee-Katafia.

Zu 1 Quartier Franzbranntwein thut man 12 Loth nicht zu stark gebrannte Kaffeebohnen und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, läßt dies 14 Tage stehen, filtrirt es, und füllt es auf Bouteillen.

#### 44. Kaneelwasser.

Zu 2 Quartier Franzbranntwein thut man  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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 (Walge) saure Kirschen, siebt sie durch, zerstößt die Steine mit bittern Mandeln oder Pfirsichkernen in einem Mörser ganz klein, vermischt sie mit dem Kirschsaft, 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,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Anker Franzwein, giebt  $\frac{1}{8}$  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 Rirschwein abgeklärt hat. Nachdem man nun den Wein abgezapft hat, gießt man zu jedem Quartier  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser mit  $\frac{1}{4}$  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,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und dann Wein dazu; auch kann man Himbeeren-saft 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 vermischet 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, loche 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.

$\frac{7}{8}$  Pfund süße Mandeln zerstoßt man recht fein mit etwas Rosenwasser, gießt 1 Quartier kochendes Wasser oder Haberschleim nach und nach dazu, vermischt sie damit gehdrig, siebt sie sodann durch, thut 2 Eßlöffel voll Drangenblüth- oder Rosenwasser dazu, und Zucker nach Geschmack.

#### 56. Auf andere Art.

Mit 40 Loth kochendem Wasser oder Gerstenschleim vermischt man  $\frac{3}{4}$  Pfund süße und  $1\frac{1}{2}$  Loth bittere gestoßene Mandeln, drückt sie durch ein Tuch, versüßt und kocht sie auf, und thut alsdann einige Eßlöffel voll Drangenblüthwasser 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 ausgesperßt, 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  $\frac{1}{2}$  Mengel Rum fügt man etwas Muskatnuß und hinlänglich Zucker.

59. Molken (saure).

Man setzt 1 Quartier frische Milch auf Feuer, fügt, wenn sie zu kochen anfängt,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Citronsaft hinzu, und rührt sie so lange, bis sie gelöst 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 Eiern 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 versehen.

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,

$\frac{1}{2}$  Loth Coriander, und 3 Pfund vorher in Wasser geläutertem Zucker. Man läßt dies noch 1 Month stehen, und zieht es auf Bouteillen, nachdem es filtrirt ist.

## 61. Nyfus.

2 Quartier Pontack,  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser, das Abgeriebene mit dem Saft von 2 Citronen, 1 Pf. Zucker,  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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. Drangenzucker.

Man kocht mit 12 Loth Drangenblüthwasser 9 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  $\frac{2}{3}$  Pf. Masse in 1 Quartier reinem Brunnenwasser aufgelöst, und wenn solche 1 Stunde gezogen, mit etwas Drangenblüthwasser 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 Citronensäure und Zucker vermischt, and mit Wasser verdünnt. Will

man die Pflanze 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 Perlgrauen ganz ausgekocht sind.

#### 66. Pommeranzenblüthen = Katarfia.

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 Katarfia. 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 verzinneten 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 das-  
 selbe 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 Nelken-  
 öhl 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,  $\frac{1}{2}$  Quartier Milch, von 4 Pom-  
 meranzen 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 Cedradhl.

## 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 Haarsieb 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von 3 Citronen dazu, und gießt erstlich  $1\frac{1}{2}$  Quartier kochendes Wasser, dann  $\frac{1}{2}$  Quartier Rum und eben so viel ächten Franzbranntwein dazu, setzt die Terrine etliche Minuten auf heiße Asche, und servirt ihn.

Auch kann man statt  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker nur  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  Quartier Arrack, eben so viel Wasser, und 12 ganzen Eiern in einen Kessel, setzt ihn auf ein Kohlf Feuer, und schlägt mit dem Besem so lange, bis er in einem Schaum in die Höhe steigt. Man servirt diesen Punsch in Bechergläsern.

## 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  $\frac{1}{2}$  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-Katafia.

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 Katafia 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 Drangenblüthwasser und etwas gestoßenen Zucker dazu, und schlägt ihn zu Schaum. Dieser Schaum wird nun behutsam mit einem Schanmlöffel 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 sämtlich 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  $1\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  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. Reischleim.

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.

$\frac{7}{2}$  Pfund von Kernen gereinigte Rosinen und 1 Quentchen geraspelttes gestoßenes Süßholz kocht man  $\frac{3}{4}$  Stunden in 1 Quartier Wasser, die noch unaufgelösten Rosinen zerdrückt man, und siehet 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 Reismehls Ptisane Nro. 82.

## 88. Sapajean.

Man reibt das Gelbe von 3 Citronen auf Zucker ab, thut es mit dem Saft von diesen 3 Citronen, 6 ganzen Eiern,  $\frac{7}{2}$  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 Chocoladetaffen 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, pfpöpft 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  $\frac{7}{8}$  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 Secß, oder beliebig noch mehr.

#### 90. Schrubß (Shrub).

Man mischt zu 1 Weinglas voll ausgepreßtem und durchgeseibtem 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 Bousteillen. Will man Punsch machen, so nimmt man 1 Quartier Schrubß 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 bekommt 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 bekömmet sodann nach 3 Monathen einen vortrefflichen Wein. Will man ihn süß haben, so mischt man etwas Sekt, 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. Théé bohé oder Theebuh.

2. Der sogenannte grüne Thee.

1. Der Theebuh besitzt eine schwärzliche Farbe, einen zusammenziehenden etwas bitteren 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 an gemacht ist.

4. Becko = Thee besteht aus weißpunktirten Blättern. Er ist von schwarzgrauer Farbe, und findet man kleine weiße Blüthen bengenischt. 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 grau grünliches Ansehen, färben auch das Wasser grünlichgelb. Wenn man ihn trocken kauft, so ist der Geschmack etwas brandig und der Geruch violenartig.

6. Kaiser = Thee, auch Theeblüthe, Blumentheee 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 Lisobonischer grüner Thee hat alle Eigenschaften des vorigen; nur sind die Blätter kurz, schmal, grob, länglicht gerollt, und fallen mehr an das graugrüne.

9. Lio = 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 Overtassen 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  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker hinein, und läßt ihn ausbrennen; nach  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde löscht man ihn aus, deckt ihn zu, thut  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{3}{4}$  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

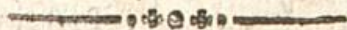
1 Quartier Franz- oder Rheinwein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, und mit 12 Loth Zucker und 1 Stück Kaneel auß Feuer gesetzt, und ununterbrochen mit dem Schlagbesem so lange geschlagen, bis ein dicker Schaum in die Höhe steigt. Man servirt ihn in Tassen.

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 Corinthens Ptisane No. 24.



## Zweiter 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 ist 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 durren 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 Zitronen 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. Apfelsina-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  $\frac{2}{3}$  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 Brantwein einzumachen.

Hiebey verfährt man eben so, wie bey den Pfirsichen in Brantwein einzumachen.

9. Aprikosen frisch zu erhalten.

Bewürkt man dadurch, wenn man sie bey dem 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 Nellen 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. Berberikensaft.

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 zupropft (weil sie sonst leicht springen), worin er sich mehrere Jahre hält.

#### 12. Berberiken einzumachen.

Zu 1 Pfund von Stielen abgestreiften Berberiken nimmt man 1 Pfund Zucker, den man mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, gekocht und abgeschäumt hat, läßt die Berberiken 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 Berberiken.

#### 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. Berbißsaft 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. Wickbeeren (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. Dickbeeren 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  $\frac{1}{2}$  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 vorhergehenden

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 abgelauften 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. Bittsbohnen zu trocknen siehe No. 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. Ritzbohnen einzumachen siehe No.

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 Eideressig, womit man das Glas anfüllt, hierauf gießt man geschmolzenen 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 verstegelt 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.

### 56. Felderbsen für den Winter zu ver- wahren.

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 einem 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 Eideressig 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 Äpfeln kleingestoßen. Auch schadet es nichts, wenn ausgechnittene angefaulte Stückchen Obst oder angefaulte Pflaumen mit darunter kommen. Als-

dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es über das Obst hinsteht, 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 abgebrannt, 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 ist dies Gänsefleisch entweder mit Klumpen 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 Melken 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 Einwirkung 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 angelegt haben, einige Stunden in frisches Wasser, wäscht 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 Quersfinger über die Gurken hinsteht. Dann füllt man einen guten Finger Baumbhl 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 Hagebutten aufgekocht, und zuletzt kocht man die Sauce etwas nach.

49. Hagebutten-schleim.

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  $\frac{1}{2}$  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 Herbst 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 Durchgeseibte wieder in Kessel, und 2 Theile Mohrrübensaft dazu, kocht es unter beständigem Umrühren zu einem dicken Syrup, und verwahrt ihn in Töpfen. Alle diese Mäuse 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 Bäcklinge 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, herausnimmt, 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 auß 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 Johannisbeeren-saft und 2 Pfund Himbeeren, kocht dies zusammen  $\frac{1}{4}$  Stunde, und thut darnach 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, kochet 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 2 $\frac{1}{2}$  Stunde sorgfältig, damit es ja nicht überkocht, füllt sie warm in die Gläser, die man mit Wachs Papier 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 auf 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  $\frac{1}{2}$  Pfund geläuterten Zucker aufkochen, nimmt sie sodann heraus, läßt die Masse 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.

Zu einen <sup>24</sup> 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. Johannisbeeren saft mit Zucker einzumachen.

Die nähere Beschreibung findet man in der Rubrik G. No. 41.

## 66. Auf andere Art.

Zu den von Stielen abgestreiften, durch ein Tuch gepreßten und durch einen wollenen Beutel oder Flanel nochmals abgelauenen Beeren nimmt man am Gewicht noch einmal so viel Zucker, als man Saft hat. Man setzt den Zucker, nachdem er gerieben und durchgeseibt, 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 Johannisbeeren-saft 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, forkt 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 zugespöpft 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 spöpft und versiegelt sie nachher.

## 70. Auf andere Art.

$1\frac{1}{2}$  Pfund Himbeerenfaft und  $2\frac{1}{2}$  Pfund Johannisbeerenfaft kocht man mit 1 Pfund Zucker auf, und füllt ihn in kleine geschwefelte Bouteillen, die man mit einer Blafe verbindet.

## 71. Kartoffeln aufzubewahren.

Wer Kartoffeln zu verwahren hat, merke sich im Allgemeinen, um darnach die Art und Weise des Sicherens 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 Nachtfroste 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 schütet 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, dörret 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 Brei, 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 Rancel, 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 Eies 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 Brantwein einzumachen.

Zu 3 Pfund Heckenkirschen, wovon man die Stiele halb abgeschnitten, nimmt man 1 Pfund Zucker und 1 Quartier starken Franzbrantwein. 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 Kirschchen.

#### 81. Kirschensaft.

Man kocht abgestielte und ausgekernte süße Kirschchen ganz mürbe, siebt sie durch, thut auf 1 Pfund Saft  $\frac{1}{2}$  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 Kirschchen rechnet man auf 1 Pfund Saft  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker.)

#### 82. Kirschchen trocken aufzubewahren.

Von den sogenannten Wispeltirschchen werden die Stengel abgeschnitten, und dieselben in reine trockene Bouteillen gethan; übrigens eben so damit verfahren, wie bey den Stachelbeeren.

#### 83. Kirschchen in Zucker einzumachen.

Man wiegt ausgestielte Herz- oder Maykirschchen, und thut zu 1 Pfund derselben  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, mit welchem man sie, nachdem man die Steine heraus gemacht, mit etwas Kaneel und Nelken  $\frac{1}{2}$  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 (Glas-Kirschen), 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 Zuckers

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  $\frac{1}{2}$  Ankerfaß füllt man ungefähr 70 Pfund ein, wozu man wohl 34 bis 36 Köpfe braucht, und  $\frac{1}{2}$  Pfund Salz,  $\frac{1}{4}$  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  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker (zu 3 Pfund Beeren) aufs Feuer, schäumt sie, läßt sie  $\frac{1}{2}$  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 vermischet 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 geheizt 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 schützet 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 bey dem 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 spizigen 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  $\frac{1}{2}$  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 geschieht 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  $\frac{1}{2}$  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 puzt das Raube von reifreifen 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  $\frac{3}{4}$  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 Eßffel 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. Bälische 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<sup>e</sup> Tage in frisches Brunnenwasser, welches man aber alle Tage 3 Mal frisch aufgießt, kocht sie alsdann so weich, daß man einen Strohhalm hineinstecken kann, nimmt sie heraus, läßt die Feuchtigkeit davon ablaufen, bestecet 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 zerstoßt 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 Masse 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 Brantwein 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, auf 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 Brantwein  
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 beständi-  
gem Umrühren dick kochen läßt, und in irdene  
Gefäße thut.

113. Preiselbeeren 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 ablau-  
fen, thut dasselbe mit Zucker und den Quitten  
( $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker rechnet man auf 1 Pfund Quit-  
ten) 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. Als dann 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 Salzpfel.

## 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 Salzpfel, die 1 E<sup>y</sup> 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 pflöpft 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 Melken, 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 ist 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  $\frac{1}{2}$  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 vorrätzig haben kann.

125. Senfbirnen einzumachen.

Von harten Winterbirnen werden die Stengel abgeschabt, die Blume oben abgeschnitten, und dann die Birnen gekocht, daß sie nicht aufplätzen. Dann nimmt man sie aus dem Topf, und vermischt mit der Sauce, in der sie gekocht worden, eine verhältnismäßige 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 Senffamen, Melkenpfeffer, Melken, 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 Senffamen, 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 so dann 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 verderbt.

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 Bittsbohnen 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 Eideressig, legt sie in eine Kruke 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 Mehl 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 unzugespöpft 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 aufgeköcht, so nimmt man ihn ab, und läßt eine Nacht den Kessel mit dem Heu ungerührt stehen. Am andern Morgen werden die Bouteillen heraus genommen, zugespöpft, 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  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. ( $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker rechnet man auf 1 Pfund Beeren.) Nachdem man die Beeren aus der Sauce genommen, läßt man sie noch  $\frac{1}{2}$  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. Witzbohnen 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. Witzbohnen 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 spizigen 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 Kaseel. 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 Weddig 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 Weddig 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 Weddig ausge schnitten, und bis zu  $\frac{1}{2}$  Pfund in schmale Streifen geschnitten hat, werden sie im Wasser bey nahe 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  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 3 Citronen  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

144. Zwetschen in Zucker einzumachen.

Nachdem man die Steine heraus gemacht und sie abgeschält hat, nimmt man zu 6 Pfund Zwetschen  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneel, eben so viel ganze Nelken, und 3 Pfund Zucker, den man mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Branntwein anfeuchtet, auß 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  $1\frac{1}{2}$  Quartier scharfen Weinessig gekochten und abgeschäumten Zucker heiß darüber, wiederholt dies nach 24 Stunden, indem man den Essig wieder abgossen, 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) auf's 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 abgetrennten 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.

III So oft das Wasser matt wird, nimmt man frisches, und überhaupt darf das Wasser nicht länger als 3 Tage beybehalten werden.

## Dritter Anhang.

Vom Einschlachten, Einpöfeln und  
Räuchern verschiedener Sachen.A. Allgemeine Regeln beim 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 (Habercaff) 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, wora über 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 bey dem 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 versten. 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 durchgeseibtem Mehl und Schenblut 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 Stückes, füllt es zur Hälfte mit dem Blute an, macht das andere Ende mit dem Pröckel zu, und kocht sie 4 Stunden. Haben sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, so zieht man den Pröckel heraus, und sucht zu verhindern, daß die Würste nicht auslochen. 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 Klafffleisch,

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 Brunnenvasser 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 Klust, 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. Unterdeffen rührt man von der feinsten oder mittlern Grüze 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  $\frac{1}{2}$  bis 2 Spind Grüze.) Anfangs läßt man die Grüze bloß 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 Grüze, 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 Gefinde 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 geschmolzte 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  $\frac{1}{2}$  Stunde, räuchert sie nachdem 24 Stunden, und ist 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, herausnimmt, nochmals reinigt, und in anderm Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen läßt. Hernach

bindet man die noch warmen Pankeln 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. Kulkeln.

Man nimmt von dem Fleische, woraus die Fleischwürste gemacht werden, so viel als man Kulkeln haben will, vermischt dies mit  $1\frac{1}{2}$  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 Kulkeln haben will, mischt den Reis unter obige Masse, füllt sie in die Panze, näht sie nicht allzubicht zu, läßt sie 3 Stunden kochen, kalt werden, zwischen 2 Bretern 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 Salzpeter, 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 Einschlagen 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde vorher ausgewässertem, alsdann feingehackten, zarten magern Schweinefleisch (Mett)  $1\frac{1}{2}$  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 Schmorwurst.

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  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

### 5. Gehirnwurst 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. Grützurst.

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 ausgezehnt ist, das Fett dazu. Man nimmt einen eine Zeitlang vorher mit der Lunge gekochten Vorder- schinken, 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, Nelken- pfeffer und schwarzem Pfeffer. Man setzt von diesem Fleishteige so viel zurück, als man zu den Zungen- Knapp- und Leberwürsten nöthig hat, alles übrige vermischt man sodann mit der Grü- ße; im Fall dieselbe durch das abgeschöpfte In- sterfett 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 beschrie- bene Masse ohne Grüße, macht sie vom geschmelz- ten Schmalz beliebig fetter, stopft sie in die Ge-

därme, kocht sie  $\frac{1}{2}$  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 durchgeseibten Thymian darunter, arbeitet es gut durch, stopft es in die Gedärme, und kocht sie  $\frac{1}{2}$  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 Fleichteigewie zu den Grützwürsten gestossene Nelken, Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, Salz, und endlich

noch 3 Pfund geschmelztes Fett dazu, kocht sie in  $\frac{1}{4}$  Stunde gahr, und räuchert sie 24 Stunden.

#### 10. Mettwürste.

Mit dem feingehackten Fleische vermischt man gekochten und in feine Würfel geschnittenen Speck, thut gestoßene Melken, 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 durchgeseibten Blut, und reichlich schwarzen und Nelkenpfeffer, Muskatnuß, Salz und Nelken darunter, füllt den rohen Schwarzenmagen 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 Vögel, 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 durchgeseibtem Blute, in Würfel grobgeschnitt-

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 gahrgelochten 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, prückelt sie mit einer Gabel oder Nadel, ehe man sie aufs Feuer bringt, kocht sie so lange, bis aus den Gedärmen kein Blut mehr bringt, prückelt 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. Als dann 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  $\frac{1}{2}$  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 durchgeseibte Schalotten, stopft sie nicht allzu fest in die Gedärme, läßt sie mit



Milch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, und brätet sie sodann in einer Pfanne oder auf dem Rost.

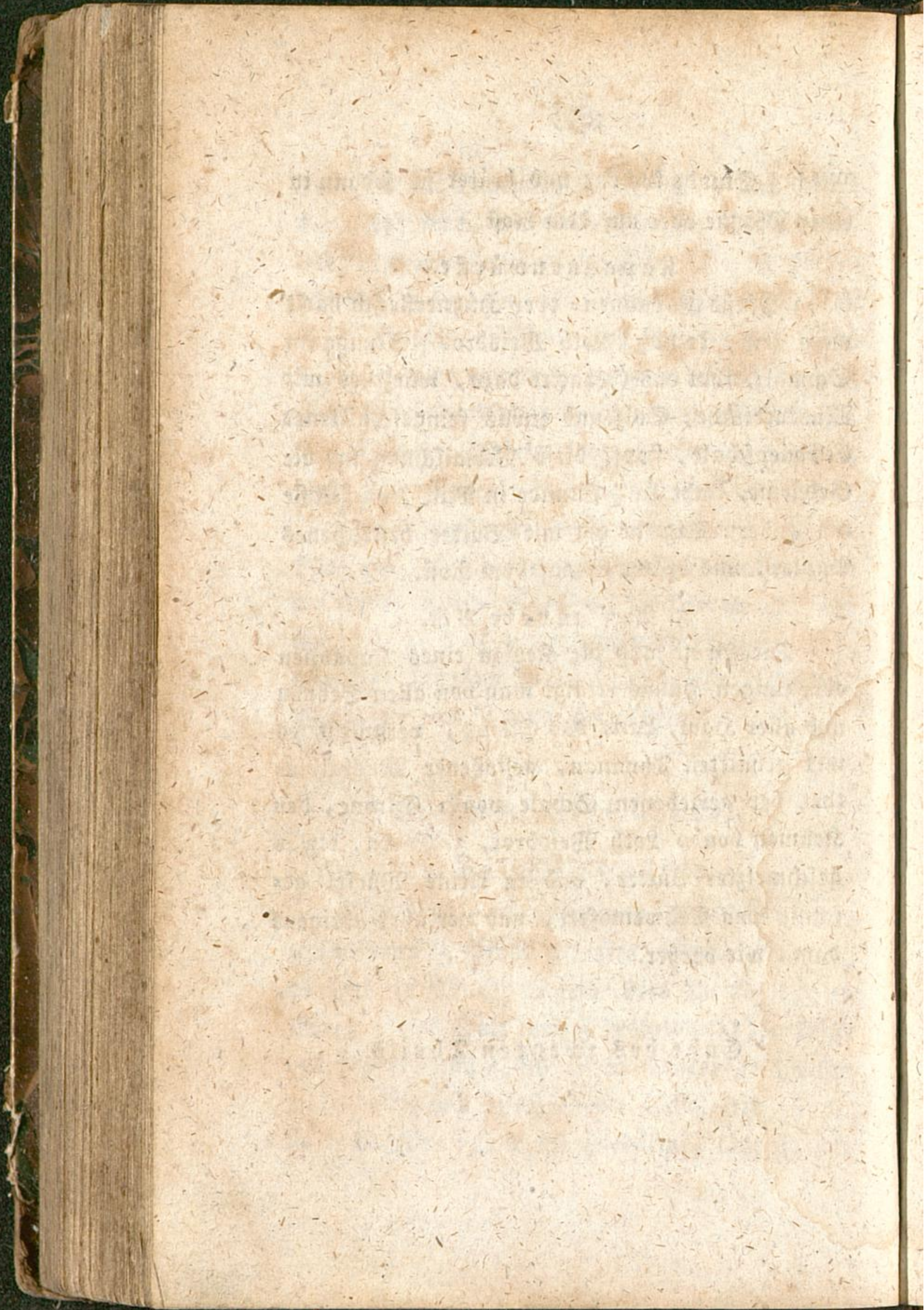
2. Kapaunenwürste.

1 Pfund Kapaunen- oder Hühnerfleisch hackt man fein, kocht  $5\frac{1}{2}$  Loth Weisbrot  $\frac{1}{4}$  Stunde im Schmalz, thut das Gehackte dazu, würzt es mit Muskatblüthe, Salz und etwas feingeschnittener Citronenschale, stopft diese Vermischung in die Gedärme, kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Milch, wickelt sie am andern Tag in ein mit Butter bestrichenen 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 Eiern, etwas geschmolzter 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 Re-  
zepte, deren man sich bey vorkommenden Fällen  
als sicherer Hülfe bedienen kann, nebst mehreren  
in die Oekonomie und Haushaltung einschlagen-  
den Vorschriften, in Alphabetischer  
Ordnung.

---

1. Arquebusade zu machen.

Siehe unter Hallers- und Thedens Wund-  
wasser.

2. Mittel gegen den Wack.

Siehe unter Fingervurm.

### 3. Brandwunden und Quetschungen zu heilen.

Man löst in 1 Mengel Branntwein  $\frac{1}{2}$  Loth Kampher auf und vermischt dieß mit 1 Quentchen wohlgestoßenen Bleyzucker, womit man sogleich die Wunde benezt. Bey Brandschäden muß man sie öfterer benezen, und zwar so lange bis die Wunde nicht mehr schmerzt. Sollte jedoch die Wunde roth werden und sich entzünden, so muß man in einem  $\frac{1}{2}$  Glase heißem Wasser eine Messerspitze voll Bleyzucker auflösen, ein Lächchen 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 vermischem Eigelb und Baumöl, auf  $\frac{1}{2}$  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, setzt 1 Loth Alaun hinzu,  
siebet die Flüssigkeit bis auf 16 Loth durch, und  
vermischt sie mit 2 Loth zart geschlemmten  
Braunstein, oder schwarzen Magnesium und  
1 Loth gepulvertes arabisches Gummi.

10. Dinte die auf dem Papier oder  
Pergament verbleicht ist wieder her-  
zustellen.

Man kocht in 8 Theilen Wassers 1 Theil  
gepulverte Galläpfel ab, und bestreicht damit  
die verblichene Schrift, kömmt sie dann noch  
nicht zum Vorschein, so mischt man noch 8 Thl.  
Weingeist darunter.

11. Rother Dinte zu machen.

Man vermischt mit 22 Loth destillirten  
Weinessig 4 Loth Fernambuchholz, 9 Quentchen  
Alaun und 15 Gran Cochenille, läßt diese Ver-  
mischung 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 gestoße-  
nen 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 et-  
was Pfeffer gemischt wird, man lasse diese  
Masse zum Gebrauch hart werden, und bestrei-  
che den Drell nach Ordnung damit. Die Fe-  
dern werden wie Wolle auf einem harten Bo-  
den 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 Riele heraus lassen.

13. Fettflecken aus Fußböden zu ver-  
treiben.

Von zerschabter Pfeifenerde, die man mit  
Wasser vermischt, macht man einen Teig, be-  
deckt damit die Fettflecken, und scheuert sie ab-  
getrocknet mit Sand ab.

14. Fett und Wachsflecken aus Sammt zu machen.

Man läßt fein gepulverten Sand heiß werden, wickelt ihn in ein Lappchen womit man den Flecken reibt. Uebrigens bedient man sich bey allen andern Flecken des Terpenthingeistes.

15. Electriche 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 oxydirt = salzsaures Kali und 1 Theil Zinnober, reibt beides mit Wasser, in welchem etwas Gummi 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 Terpenthindl 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 Zeugens verloren, den man aber durch verdünnte Gummi Auflösung wieder herstellen kann.

#### 17. Fleckengeist zu machen.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfund venetianischer fein zerschnittener Seife mischt man 1 Loth gestoßenen Salzmiaß und eben so viel Cremortartari und Salztartari, schüttet 1 Quartier Kornbranntwein darauf, und läßt es 24 Stunden an einem 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 Branntwein und reibt es ein, oder man wäscht auch den Tafft in Messelwasser.

20. Den Fingerwurm, oder Mack auf eine sichere Art zu heilen.

Man mischt 1 oder 2 Messerspitzen gestoßenes Küchenalz unter 1 bis 2 Eidottern, und legt dieß in dichtes Leinwand auf den leidenden Theil des Fingers, läßt es 24 Stunden darauf liegen, und wiederholt dieß den Umständen nach einigemal. Oder: man streicht auf Sämisch Lea

Der etwas Asafoetida, so zieht es durch. Als-  
dann macht man von 2 Theilen Diacoli = Pfla-  
ster und 2 Theilen Venetianischen Terpenthin,  
2 Theil gelbes Wachs und einigen Eßlöffeln voll  
braunes Del, 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  $\frac{1}{2}$  Quentchen versüßtes Quecksilber  
vermischt, wo sie darauf hängen bleiben. Oder:  
man macht von feingeraspelten Quastienholz ei-  
nen 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 erfroz-  
nen 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 Edlnischen Leim, den man in Fluß-  
wasser 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 Rötthe der durch Frost beschädigten Hände und gegen das Aufspringen der Gesichtshaut.

Man nimmt 8 Loth gereinigten Weingeist, 2 Drachmen Storax, 1 Loth gepulverte Benzoe,  $\frac{1}{2}$  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 auf esprungene Gesichtshaut mischt man 8 bis 10 Tropfen unter einen Suppenlöffel voll laues Wasser, schlägt dieß mit ein Stückchen spanischer odeo 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 zu zubereiten.

Man stellt 2 Stunden an einem warmen Orte 2 Pfund milchwarmes Flußwasser mit 4 Pfd. Weizen-Luftmalz und  $\frac{3}{4}$  Pfd. Darmmalz, 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, kühlts ab, setzt  $\frac{1}{2}$  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 Biergastes zu ersetzen.

Der Gäst vom Essig und vom Kornbranntwein hat besonders bey dem Backwerk dieselbe Güte.

26. Glasflaschen (Bouteillen) die ölicht und fettig geworden, zu reinigen.

Man zerreißt 1 Bogen Böschpapier und macht durch das Ausschütten 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 Eymmer weiches Wasser gefüllt werden können außs 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 spült es in fließenden Wasser ab. Auf 20 Pfb. 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 = Treffen und 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,  $\frac{7}{8}$  Pfb. Rindsfett, 1 Loth China und einige Tropfen Bergamottöl werden zusammen vermischt, und sie ist zum Gebrauch fertig.

### 30. Hallers Bundwasser (Arquebusade) zu verfertigen.

Man zerhackt nachfolgende Kräuter miteinander klein, als schmalblättrigen Salbey, Beifuß, Wallwurzel und Schwarzwurzel von jedem

4 Hände voll; Sannickel, Mundkraut oder Guldendkraut, 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 gehdrige 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, sobürstet man sie so lange bis das Leder wieder wollicht und rauh wird.

33. Handpomade gegen das Aufspringen der Haut zu verfertigen.

Zu 1 Loth Ballrath setzt man  $\frac{1}{2}$  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,  $1\frac{1}{2}$  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 vermischet. Oder: man trinkt Thee von Erdbeerensblättern.

35. Kamphergeist zu verfertigen.

Man löst in 12 bis 16 Theilen Weingeist oder Kornbranntwein 1 Theil Kampher auf, und gebraucht diesen Geist bey Verrenkungen und Quetschungen als Hausmittel.

36. Kartoffelmehl zu machen.

Große weiße Kartoffeln werden rein abgespült, auf einer Reibe mit den Schalen zerrieben, durchgeseiht und alle 12 Stunden frisches Wasser darauf gegossen bis es ganz klar davon abläuft. Man trocknet es sodann langsam und reibt es durch ein Puderseib. Auch erfrorene Kartoffeln benutzt man dazu.

37. Kitt für zerbrochenes Porzellan, 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  $\frac{1}{2}$  Quartier Weingeist, 1 Loth Hausenblase,  $\frac{1}{2}$  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 Leimsirnis zu einem Teig, und erhält dadurch einen dauerhaften Kitt.

38 Einen feuerfesten und dauerhaften Kitt zu verfertigen.

$\frac{1}{2}$  Maas 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 gepulvertem 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. in König Sräucherpulver zu verfer-

Man zerschneidet und zerstoßt nachstehende Sachen, als 10 Quentchen Lavendelblüthen, eben

so viel rothe Damascener Rosen, 7 Quentchen Storax, eben so viel weiße Violenzurzeln, 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 feinen 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 zugesetzt 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 Grieben davon zu trennen, durch Leinwand gegossen wird.

3. Zur Zubereitung des ausgebratenen und durchgegossenen Talgs nimmt man einen Kessel, thut dasselbe hinein, und 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 Leinwandgarn 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 Uhorn-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 Bronze zu reinigen.

Mit Baumöl und gepulverten 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 (Kackerlack), 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 gepulverten 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, bey dem Gebrauch zieht man kleine Dachte von Baumwolle, die man in oxydirtem 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 Steindl. Man schneidet alsdann

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, alödann 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 klarem 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. Schmutzig gewordene ächte Perlen  
zu reinigen.

Man bereitet sich zu diesem Behuf eine in bedeckten Gefäßen gut gegläubete, zart gepulverte und durch ein Florsieb geschlagene Kohle von Lindenholz, hievon thut man  $\frac{1}{2}$  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. Englischs Pflaster zu verfertigen.

Man spannt in einem Rahmen neuen schwarzen oder fleischfarbigen Taffet auf, löst in Branntwein 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. Konversations-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 gepulverten 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.

$\frac{3}{4}$  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 Rosendl und 10 Tropfen Melkabalſam hinzu.

61. Pomade die Haut weich zu machen, zu verfertigen.

Man nimmt 2 Loth reines Waſſer, 4 Loth Wallrath, 16 Loth Mandeldl 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 Melkabalſam 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 Waſch, 8 Loth friſches Mandeldl 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 feinen Pomade, und setzt zu dieser Gemenge 4 Loth zart gepulvertes 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 bekommt.

64. Räucherpulver auf Kohlen.

Man zerschneidet und zerstoßt gröblich, Nelken, Casie, Zimtblüthe, Cascarillenrinde, weiße Biolenwurzel und weißen Zucker, von jedem  $1\frac{1}{2}$  Loth, Wacholderbeeren, Storax, Mastix, Benzoeharz von jedem 1 Loth, vermischt dieß wohl, und streut es auf Kohlen.

Ober: man vermischt  $\frac{3}{4}$  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.

$2\frac{1}{2}$  Pfd. Zimmet = Kaffia und Gewürznelken,  
 $3\frac{1}{2}$  Pfd. Florentinische Violenzwurzel, und Storax  
 in Broden, 5 Pfd. Damascener = Rosen und La-  
 vendelblüthe, 2 Loth Nelkendl, Lavendeldl und  
 Italienisches Citronendl und zuletzt 3 Quentchen  
 Rodiser = Holzdl — diese Materialien verbindet  
 man auf folgende Weise, als: die 5 Pfd. Da-  
 mascener = Rosen so wie die Lavendelblüthen,  
 werden jedes für sich besonders mit einem  
 krummen Messer auf einem harten Brette zer-  
 schnitten, und durch ein Drathsieb geschlagen,  
 so daß ein gröbliches Pulver daraus entsteht,  
 dessen kleinste Theilchen die Größe eines Hir-  
 senkorns nicht übersteigen. Die zerkleinerten  
 Staubtheile hingegen werden durch ein Flor-  
 sieb daraus getrennt. Die so zerkleinerten Rosen-  
 blätter werden nun mit einem Gemenge von 12  
 Loth Wasser und 2 Loth concentrirter Schwefel-  
 säure begossen und mit den Händen angerieben,  
 wodurch die rothe Farbe derselben erhöht wird.  
 Die übrigen Materialien werden auf gleiche  
 Weise wie die Rosen zerschnitten und durchge-  
 schlagen und von dem Staube befreiet, und  
 dann mit den zerschnittenen Rosen vermengt.  
 Nun werden die Oele mit ihrem dreifachen Ge-  
 wicht des stärksten Weingeistes zusammengescht-  
 telt, 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 zerstoßt, durch ein Flor sieb 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 gepulverten Schmergel und Del mit einem hartem Holze ab. Nachdem der Rost davon ist, nimmt man präparirten Blutstein und Del, reibt sie damit und zuletzt mit einem weichem Leder und trockenem 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 fastrige 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  $\frac{1}{2}$  Stunde zu kochen.

69. Sahne oder Rahm lange aufzubewahren.

Man zerlöst im Wasser über mäßigem Feuer  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker und kocht das Zuckerwasser etwa 2 Minuten, gießt sodann  $\frac{3}{4}$  Pfd. frischen Milchrahm dazu, und vermengt beydes über dem Feuer völlig zusammen, läßt sie erkalten, setzt sie an einen kühlen Ort in zugespöpfte Flaschen, wo sie sich wohl 4 Wochen und länger erhält.

70. Seidene und wollene Zeuge, auch  
 Siz aus kaltem weichem Wasser zu  
 waschen.

Man schneidet 1 Pfd. recht gute Seife in  
 kleine Stücke, weicht sie in  $\frac{1}{2}$  Quartier Ochsen-  
 galle ein, thut  $1\frac{1}{2}$  Loth Terpenthin, eben so  
 viel guten klaren Honig, 3 Loth feinen Zucker  
 (oder  $\frac{1}{2}$  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, schnei-  
 det 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  $\frac{1}{2}$  Quartier Wasser thut man 2 Loth  
 Gummi arabicum und wenn es geschmolzen ist  
 $\frac{1}{2}$  Loth Flöhsaamen und 2 Löffel voll Ochsen-  
 galle, kocht dieses  $\frac{1}{4}$  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 Bohren 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 Hausgerath so lange bis es glänzend wird.

## 75. Seifenkugeln zu verfertigen.

$\frac{1}{2}$  Pfd. geschabte weiße Seife, 4 Loth gepülverte Violawurzel, 1 Scrupel gepülverten Zimmt, 1 Quentchen gepülverte Nelken,  $\frac{1}{2}$  Quentchen gepülverte Muscatennuß, 3 Loth Benzoe tinctur, 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 gepulverte Weilchenwurzel und geschabte Seife, 2 Loth Puder und 15 Tropfen Lavendelöl, Cedderöl, 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 Deltheile ausziehen, zerreibt sie, macht einen Aufguß von 16 Loth Kornbranntewein und läßt dieß einige Tage in lauer Wärme stehen, fügt alsdann noch 2 Loth Weinstein Salz, 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 kochen 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 Branntwein 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  $\frac{1}{2}$  Pfd.  
gute Pottasche auf, und kocht es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund  
frisch gelöschtem Kalk  $\frac{1}{4}$  Stunde, gießt es durch  
ein leinenes Tuch, und spült alle Lauge von  
dem Kalk mit warmen Wasser ab. Man gießt  
alsdann die Lauge auf 3 Pfd. zerflopfen Pfei-  
fenthon, wengt dieß gut damit durch, und  
falls nicht Flüssigkeit genug seyn sollte, so gießt  
man so viel Regenwasser noch hinzu als nö-  
thig ist.

82. Spiegel zu reinigen.

Durch ein Messeltuch stäubt man blaue  
Stärke, taucht mit einem mit Franzbranntwein  
angefeuchtetem Tuch darein und putzt den Spie-  
gel damit.

83. Anweisung zur Verfertigung einer  
sehr guten Glanzwische, 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  
Branntwein und eben so viel Wasser dazu,

und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer unter dfe-  
tern Umrühren so lange erhalten bis die Haus-  
senblase 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 ausge-  
glüheter Rienruß und eben so viel weiße Stärke  
hinzugefügt, mit so viel kaltem Wasser abgerie-  
ben 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 Wicse für Haushaltun-  
gen zu 11 Grote.

Man schneidet 4 Loth gelbes Wachs und  
8 Loth weiße Seife in kleine Stücke, und kocht  
sie mit 1 Pfd. Wasser 5 Minuten mit ein-  
ander durch, nachdem man es abgekühlt hat,  
vermischt man sie mit für 3 Grote Rienruß 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  $\frac{1}{2}$  Quartier gekochter und erkalteter Milch thut man 4 Loth Vitriol = Del und 2 Loth Lavendelgeist, wäscht sie damit mittelst eines Schwammes, läßt sie trocknen, und macht sie mit dem Weißen eines Eies hell und mit dem Gelben eines Eies dunkel glänzend. Beide Theile müssen aber vorher geschlagen werden.

## 87. Thedens Wundwasser (Arquebusade).

Man vermischt 2 Quartier Franz = Branntwein,  $1\frac{1}{2}$  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 laulichem 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 Ochsen-galle macht man eine Vermischung, und bestreicht damit alle Ritzen der mit Wanzen behafteten Bettstellen.

90. Auf eine andere Art.

Man vermischet 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 Nitzen wo man Wanzen spürt.

## 92. Auf eine andere Art.

Man läßt Teufelsdreck, Schwefel und spanischen Pfeffer in den Raum wo sie sich befinden anzünden und abdampfen; oder man läßt bloß Quecksilber abdampfen.

## 93. Auf eine andere Art.

Man nimmt 8 Loth Terpenthindl 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 Terpen-  
thindl, bestreiche damit die Fugen der Wände,  
das Hausgeräthe, und die vorher mit kochenden  
Wasser abgewaschenen Bettstellen.

95. Edlinsches Wasser zu verfertigen.  
Eau de Cologne

Man vermischt mit 1 Quentchen Melissen-  
Wasser 8 Quentchen starken Spiritus vini (Brann-  
teweingeist) 4 Loth Cederöl, 2 Loth Bergamottöl,  
1 Loth Rosmariendöl, 1 Loth Lavendelöl,  $\frac{1}{2}$  Loth  
Orangenblüthendöl,  $\frac{1}{2}$  Loth Kaneelöl, gießt dieß  
in ein großes Gefäß, rüttelt es gut durcheinan-  
der, und gebraucht es. Oder man löst 1 Quent-  
chen durch Kohlen gereinigten Weingeist, 2 Loth  
Rosmariendöl, 1 Loth Bergamottöl, 3 Quentchen  
Citronendöl und 1 Quentchen Lavendelöl zusam-  
men auf.

## 96. Auf eine andere Art.

Man vermischt Rosmariendöl, Cederöl, Ber-  
gamottöl, Orangendöl und Nerodl von jedem  
12 Tropfen, 1 Quentchen zerstoßenen kleinen  
Cardamomsaamen und 2 Pfd. Alkohol, und de-  
stillirt es mit  $\frac{2}{3}$  Theilen des Wasserbades ab,

wo alsbann das erhaltene das Edlnische Wasser ist. Oder: man zieht über Drangenblütthe gereinigten Weingeist ab.

97. Wasser, um damit Insecten zu tödten: als Raupen, Erdflöhe, Ameisen, Blattläuse, Wanzen, Fliegen &c.

Man läßt  $\frac{1}{4}$  Pfd. gepulverten Schwefel mit  $\frac{1}{2}$  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 besprenget 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 Mehlfstaub 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 eröffnet.

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 ein Maas Wasser, und lasse es bey gelinden Feuer langsam kochen. Dieses Wasser setzt man an einen trocknen und warmen Ort, und wärmt es jedes mal bey dem Gebrauch, es kann wohl 14 Tage und länger ohne Nachtheil aufbewahrt werden. Mit diesem Wasser wird der Mund 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 besolge aber nachstehende Regel.

1. Daß man jedesmal nach genossener Mahlzeit, oder Speise die Zähne mit einer Feder austockere, 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 schmerzhafteste Seite warm im Munde halte, und dann ausspue.

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.



Zu 1 Bann Dtl. 12 Jan  
 des Meijer zu Dammengast  
 zu 3 Bann Dtl. 12 Jan  
 von Damm 1 Dtl. zu  
 2 Dtl. Damm und 1 Dtl. zu

Zu  
 Damm  
 Dtl. 12 Jan

Inlidgung  
 2 Dtl. Mehl 4 Dtl.  
 1 Dtl. Lutter 4 Dtl. Lutter  
 5 Dtl. Lutter 5 Dtl. Lutter  
 5 Dtl. Lutter

19. Januar  
Zur Erinnerung  
an die  
Geburtstagsfeier  
am 12. Sept.  
1872  
in  
der  
Gemeinde  
St. Peter  
und  
Paulus  
in  
Wien  
am  
12. Sept.  
1872

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

# Farbkarte #13

B.I.G.

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black

